

# **İSTANBUL TİCARET ODASI**

**EKONOMİK VE SOSYAL ARAŞTIRMALAR ŞUBESİ**



## **BAKLAVA SEKTÖR PROFİLİ**

**HAZIRLAYAN  
TALUY EMİL**

**TEMMUZ 2006**

# BAKLAVA SEKTÖR PROFİLİ

## 1. ÜRÜN TANIMI ve ÇEŞİTLERİ

### 1.1. Ürün Tanımı

### 1.2. Baklava Çeşitleri

## 2. TÜRKİYE BAKLAVA PİYASASI

### 2.1. Üretim

### 2.2. Dış Ticaret

#### 2.2.1. İhracat

## 3. SONUÇ

# 1. ÜRÜN TANIMI ve ÇEŞİTLERİ

## 1.1. Ürün Tanımı

Baklava Türk Dil Kurumunca “Çok ince yufkadan yapılarak arasına kaymak, fıstık, ceviz, badem vb. konulup pişirilen ve üzerine şeker şerbeti dökülen bir tür tatlı” olarak tanımlanır. Baklava geleneksel bir Türk tatlısı olarak kabul edilip, ilk olarak Orta Asya’da ortaya çıkmış süt, un ve şekerin karışımı şeklinde üretilmiştir. Orta Asya’da susuz tarım yapıldığı için ana madde olarak buğday kullanılmıştır. Baklava bohça, hamur tatlısı anlamında olan “Baklahu” kelimesinden gelmektedir. İlk önceleri sadece cevizli baklava üretilmiş, daha sonra Anadolu’ya gelindikçe ana malzeme olarak cevizle birlikte fıstık da kullanılmaya başlanmıştır.

Orta Doğu, Doğu Akdeniz, Balkanlar ve Kafkasya’nın hemen bütün kavimleri; Türkler, Araplar, Museviler, Yunanlılar, Bulgarlar ve Ermeniler, baklavayı kendi geleneksel tatlıları olarak kabul ederler. Bu bölgelerin bir zamanlar Osmanlı coğrafyasını teşkil ettiği göz önünde bulundurulunca, baklavanın bir Osmanlı tatlısı olarak nitelenmesi de düşünülebilir. Günümüzde baklavayı sahiplenen birçok millet olmasına karşın, belgeler ve kayıtlarla baklavanın Türk Milletince yapıldığını söylemek mümkündür.

Yunanlılar, Türklerin baklavayı Bizans’tan aldığını iddia ederler. Bu iddiayı kanıtlamaya çalışanlardan Profesör Speros Vryonis, Bizans’ta çok sevilen kopte veya koptaon adlı tatlının baklavaya benzediğini yazmaktadır. Baklavanın Bizans değil, Orta Asya kökenli olduğu tezini savunanlardan Amerikalı gazeteci Charles Perry’e göre ise, kopte baklava gibi bir hamur işi değil, bir tür şekerlemedir.

Yufkayı temel gıda bilen göçebe Türklerin tek tek açılmış ve pişirilmiş yufkalar arasına çeşitli harçlar koyarak katmerli hamur işleri oluşturmuş olmaları kabul edilmekte, bunlar da baklavanın kökeni sayılmaktadır.

Charles Perry, Azerbaycan’da Bakı Pahlavası diye bilinen geleneksel tatlıyı, Orta Asya bozkırlarında sacda pişen yufka ekmekten klasik baklavaya varışı sağlayan evrimin bir işareti olarak görmektedir. Bakı Pahlavası, erişteden ince olmayan sekiz kat yufka arasına fındık, fıstık konularak yapılan bir tatlıdır. Azerbaycan’ın Orta Asya’dan Anadolu’ya göç edenlerin yolu üzerinde olduğuna dikkat çeken Perry baklavayı bu bölgedeki yerleşik İranlılar ile temasının bir ürünü olarak görmektedir. Perry baklavayı, İran geleneğindeki fırında pişirilmiş fındık, fıstık dolgulu hamur işleri ile Türklerin çok katlı ekmeğinin bileşimi olduğunu düşünmektedir.

Baklavanın kökeni ister antik Yunan’da, ister Bizans’ta, ister Türkler veya Arapların göçebelik dönemi geleneklerinde olsun, günümüzdeki klasik baklava diye tanımlanabilecek gösterişli şeklini Osmanlı döneminde aldığını kabul etmek gerekmektedir.

Baklava ile ilgili mevcut en eski kayıt, Fatih dönemine ait Topkapı Sarayı mutfak defterlerinde bulunmaktadır. Bu kayda göre ilk olarak Şaban ayında

sarayda baklava pişirilmiştir. Sarayda ve konaklarda, baklava yapımında usta olan aşçıların tercih edildiği ve baklava yufkasının çok ince açılmış olmasına önem verildiği bilinmektedir. Hatta 15.yüzyıla ait kayıtlarda baklavaya “rikak baklavası” dendiği görülmektedir. Rikak, Arapça ince anlamına gelen rakik kelimesinin çoğuludur.

Osmanlı sarayında baklavanın önemi, konaklardaki gibi sadece zenginlik ve zevk alameti sayılmasından değil, aynı zamanda devlet törenlerine girmiş olmasıdır. 17. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmış olan baklava alayı geleneği bunun en belirgin örneğidir. Baklavayı Osmanlı sarayının bir sembolü haline getiren bu gelenek, Yeniçeri Ocağı ile birlikte tarihe karışmıştır ama baklavanın padişah sofralarındaki saltanatı devam etmiştir.

Türkiye’den başka baklavanın yaygın olarak yapıldığı ve tüketildiği diğer bir yer de Amerika’nın Teksas eyaletidir. 19. yüzyılda, Teksas’a göç eden Çekler beraberlerinde baklavayı da götürmüşler, böylelikle Teksas baklavası da literatüre girmiştir. Ayrıca tüm Arap Yarımadası’nda, Kuzey Afrika Ülkeleri’nde, Türk Cumhuriyetleri’nde, Yunanistan, Arnavutluk, Makedonya, Hindistan, Afganistan ve Ermenistan’da da sevilen tatlılar arasındadır.

## 1.2. Baklava Çeşitleri

Türk mutfağının en lezzetli tatlılarından biri olan baklavanın hazırlanışı titiz bir çalışma gerektirmektedir. İnce yufka hazırlandıktan sonra içine isteğe bağlı olarak bol miktarda fıstık, ceviz gibi maddeler konulmaktadır. Baklavanın diğer bir malzemesi olan kaymak, süt ve irmik karışımından oluşmaktadır. Hazırlanma aşaması bittikten sonra özel yapım olan ve asit oranı düşük tereyağı bol miktarda dökülerek baklava beklemeye alınmaktadır.

Aşağıda örnek olarak cevizli baklavanın ürün bileşenleri verilmektedir.

### Ürün bileşenleri:

CEVİZ (%13-15)  
UN (%18-20)  
ŞEKER (%32-38)  
NIŞASTA (%6-8)  
SADE YAĞ (%4-6)  
YUMURTA (%4-5)  
TUZ (%1-1.5)  
SU (%20-25)  
SİTRİK ASİT (%0.1-0.3)

Fıstıklı baklava, cevizli baklava, kuru baklava, kaymaklı baklava, havuç dilimli baklava, burmalı baklava, çikolatalı baklava, fıstıklı şöbiyet baklava çeşitlerinin önde gelenleridir.



FISTIKLI BAKLAVA



KURU BAKLAVA



HAVUÇ DİLİMLİ BAKLAVA



KAYMAKLI BAKLAVA



ÇİKOLATALI BAKLAVA

FISTIKLI ŞÖBİYET

Bunlardan başka beyaz baklava, ev baklavası, sütlü nuriye, yeşil söbiyet, saray sarması, sarı burma, fıstıklı dolma, cevizli dürüm, bülbül yuvası, kuş gözü, fıstıklı prenses, dilber dudağı, gelin bohçası, yeşil bohça da baklava çeşitlerinin arasındadır.

## 2. TÜRKİYE BAKLAVA PİYASASI

### 2.2. Dış Ticaret

Dış ticarete ürün tanımlarının ülkeden ülkeye farklılık göstermesinin önlenmesi amacıyla ortak bir ürün tanım sistemi oluşturulmuştur. Türkiye’de 01.01.1989 tarihinden itibaren yürürlüğe giren “Armonize Mal Tanımı ve Kodlama Sistemi Uluslararası Sözleşmesi”nde yer alan Armonize Sistem Nomanklatürü’ne göre baklava ürününün Gümrük Tarife Cetvelindeki sınıflandırması aşağıdadır:

<u>G.T.İ.P.</u>	<u>Ürünün Tanımı</u>
1905.90.60.00.11	Baklava

#### 2.2.1. İhracat

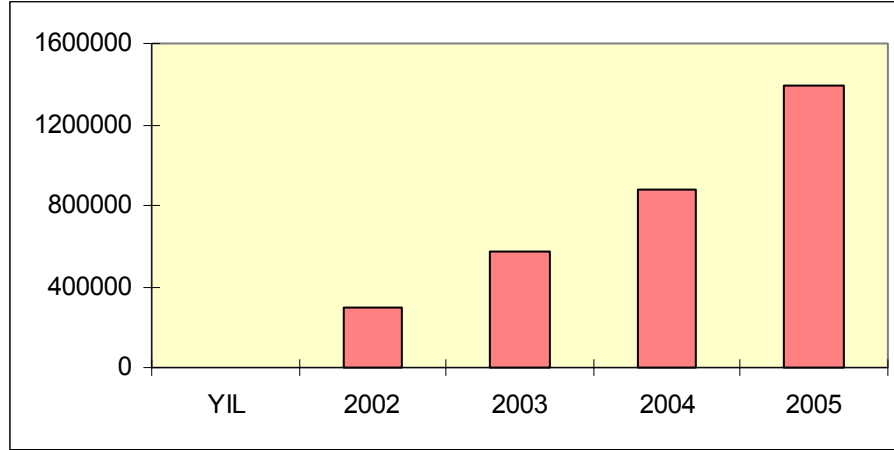
Türkiye’nin en ünlü tatlıları arasında yer alan baklavanın son yıllarda medyanın da desteği ile yurt dışında tanıtma çabaları, uluslararası pazarda da yerini sağlamlaştırmasına katkıda bulunmuştur. Türkiye’nin ihracat rakamlarına bakıldığında özellikle son yıllarda önemli denecek bir artış görülmektedir.

Aşağıdaki tabloda son 4 yılda Türkiye’nin baklava ihracatı rakamları yer almaktadır.

YIL	İHRACAT (\$)	YILLIK ARTIŞ(%)
2002	292.471	-
2003	574.900	96,57
2004	874.274	52,07
2005	1.395.140	59,58

2002 yılı baz alındığında performans artışı bakımından 2003 yılı çok verimli geçmiştir. 2004 yılı performansının da biraz artarak sürdüğü ancak 2005 yılında 1 milyon dolar sınırını aştığı görülmektedir.

Grafik 1  
Baklava İhracat Rakamları



Yukarıdaki grafikte yıllar itibariyle baklavanın ihracat miktarı görülmektedir.

**TABLO: TÜRKİYE BAKLAVA İHRACATINDA İLK 10 ÜLKE (ABD DOLARI)**

ÜLKELER	2002	2003	2004	2005	2006*
1 YUNANİSTAN	776	9.168	187.545	338.438	60.250
2 A.B.D	67.917	94.972	62.990	117.000	88.741
3 RUSYA	-	-	59.894	106.988	113.804
4 İSPANYA	1.100	-	15.018	32.347	9.746
5 DANİMARKA	-	-	9.241	31.805	9.710
6 JAPONYA	2.447	10.661	-	19.645	7.270
7 İRAK	-	-	-	11.324	72.032
8 FRANSA	28.503	151	100	4.792	3.704
9 ARJANTİN	-	-	-	3.775	4.075
10 UKRAYNA	-	-	-	1.472	7.268
11 DİĞER	191.724	549.948	525.221	727.554	105.396
TOPLAM	100.743	114.952	876.274	1.395.140	481.996

\* 4 aylık

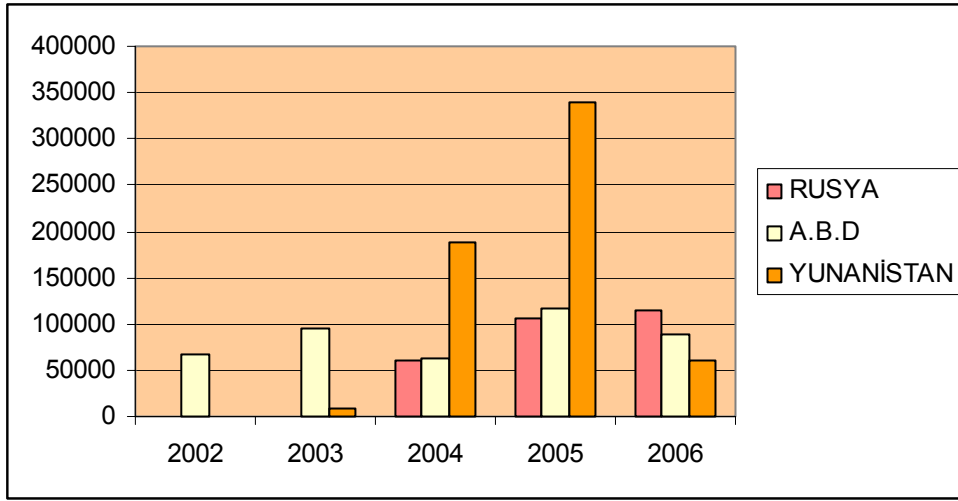
not: ülkelerin sıralaması 2005 yılı dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Yukarıdaki tabloda Türkiye'nin son 5 yılda çeşitli ülkelere gerçekleştirmiş olduğu ihracat rakamları yer almaktadır. En çok ihracat yapılan ilk üç ülke arasında Yunanistan, Rusya ve ABD yer almaktadır. İçinde bulunduğu siyasi ve ekonomik durumu nedeniyle bu raporda Irak'ın durumuna değinilmemektedir.

Son 5 yıl dikkate alındığında 2002-2003 yılında Rusya'ya baklava ihracatı gerçekleştirmeyen Türkiye 2003'ten sonra ihracata başlamıştır ve bundan sonra da bu ülke ile ihracatın hızla artacağı tahmin edilmektedir.

Son 5 yıl dikkate alındığında Ukrayna'ya ve Arjantin'e baklava ihracatının 2005 yılında başladığı görülmektedir.

Grafik 2  
Baklava İhracatının Ükelere Dağılım



Aşağıdaki tabloda Türkiye'nin 2005-2006 yılların ilk dört ayında belli ülkelere yapılan ihracat rakamları yer almaktadır.

(ABD Doları)

ÜLKELER	2006*	2005*	artış(%)
RUSYA	113.804	15.727	623,6%
A.B.D	88.741	50.135	77,0%
IRAK	72.032	958	7419,0%
YUNANİSTAN	60.250	76.274	-21,0%
İSPANYA	9.746	16.272	-40,1%
DİĞER	136.970	238.514	-42,6%
TOPLAM	481.966	397.880	21,1%

\* ilk 4 ay

Türkiye 2006 yılının ilk 4 ayında yaklaşık 482 bin dolar değerinde baklava ihracatı gerçekleştirmiştir. 2006 yılının ilk dört ayında en fazla ihracat yapılan ülke Rusya'dır. 2005 yılının ilk dört ayında Yunanistan ve İspanya'ya olan ihracat daha fazla iken 2006 yılının ilk dört ayında azaldığı görülmektedir.

Rusya'ya olan ihracatın 2006 yılının sonuna kadar bu hızla devam ettiği takdirde yarım milyon dolar civarında olacağı tahmin edilmektedir.

Iraktaki idari ve siyasi belirsizlik sebebiyle herhangi bir yorum yapılmamaktadır. Ancak sınır ticareti yoluyla miktarı tam olarak belirlenememekle birlikte bir ticaret akışı olduğu bilinmektedir.

### 3.SONUÇ

Baklava Türk mutfağının bir klasiği olarak tarihimizde ve kültürümüzde özel bir yer tutmaktadır. İlk olarak Orta Asya'da üretilmiş ve daha sonra Osmanlı topraklarındaki birçok millet tarafından benimsenen baklava günümüzde de en sevilen tatlılar arasındadır. Her ne kadar kapı komşumuz olan Yunanistan baklavanın kendi geleneksel lezzetleri olduğunu ileri sürseler de kayıt ve belgelerle baklavanın kendi kültürümüzün bir ürünü olduğu ortadadır.

Geçmişten günümüze değişmeyen bu lezzet şimdi ülke ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Baklava, ülkemizin hemen hemen her yerinde üretilmekte sektörümüzde küçük, orta ve büyük işletmelerle birlikte yer almaktadır. Baklava satışlarının mevsimsel döngü göstermesi özellikle kış aylarında, Ramazan Ayın'da ve dini bayramlarda talebin maksimum seviyelere ulaşması sebebiyle bu dönem öncesinde üreticilerimiz stoklar için önemli harcamalar yapmaktadır. Bu açıdan bakıldığında baklava sermaye yoğun bir işkolu olarak göze çarpmaktadır.

Türkiye'de baklava yurtdışından ithal edilmemekle birlikte baklavanın ihracatı da istenilen düzeyde değildir. Öncelikle artan üretim kapasitesine karşın pazarın daralması güncel bir sorun oluşturmaktadır. Bugün baklava sektöründe kapasite kullanımı genel olarak çok düşüktür. Bu anlamda kapasitenin yükseltilmesinin tek yolu da pazarın genişlemesidir.

Baklava üreticilerinin karşılaştığı sorunların başında maliyetleri önemli ölçüde arttıran KDV sorunu gelmektedir. KDV'nin diğer bazı sektörlerde olduğu gibi baklava sektöründe de düşmesi gerekmektedir. Bir diğer sorun da denetim eksikliği ve bilinçsizliğidir. Haksız rekabetin çok olduğu ülkemizde denetimlerin mevzuatlarda belirtildiği aralıklarda ve bilinçlendirilmiş personelle yapılması gerekmektedir. Bu sayede iyi şartlarda, güvenli gıda üretimi yapan firmalarla diğerleri ayrılmalıdır. Şeker üretiminin kısıtlanması ile ortaya çıkan şeker fiyatlarının yükselmesi diğer bir sorun olarak görülmektedir. Oysa dünya şeker pancarı üretiminde Fransa, Almanya ve ABD'den sonra 4. sırada Türkiye yer almaktadır.

Medyanın yardımıyla da baklavanın gerek yurt içinde gerekse yurt dışında tanıtma çabaları baklava pazarının gelişmesinde önemli bir etken olacaktır. Aynı zamanda uluslararası fuarlara katılım ve Türkiye'de düzenlenecek festivallerin ve seminerlerin yapılmasına ağırlık verilmesi bu açıdan gerekli görülmektedir.

## **KAYNAKÇA**

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

[www.ito.org.tr](http://www.ito.org.tr)

[www.gulluoglubaklava.com.tr](http://www.gulluoglubaklava.com.tr)

[www.imamcagdas.com](http://www.imamcagdas.com)

[www.baktad.org](http://www.baktad.org)

[www.mevzuat.net](http://www.mevzuat.net)

Türkiye İstatistik Kurumu