



PIRİNÇ DEĞİRMENCİLERİ DERNEĞİ

Çeltik sektörü 2007 yılından bu yana yılda ortalama % 10 -11 civarında büyüme göstermiştir. 2009 yılında üretim 750.000 ton gerçekleşmiştir. 2010 yılında rekor bir üretim olmasına rağmen, yazın havaların çok sıcak gitmesi dolayısı ile tarla randımanları ve değirmenleme randımanları ciddi oranda düşmüştür. Buda üretim rakamlarının yaklaşık geçen seneki değerlere yakın kalmasına sebep olmuştur.

Çeltik Sektörü Üretimi(Ton)

2007	2008	2009	2010
648.000	753.000	750.000	780.000

AB ülkeleri başta olmak üzere Bağımsız Devletler Topluluğu, Doğu Avrupa ve Orta Doğu ülkeleri başlıca dış pazarlarımızı oluşturmaktadır. Ülkeler bazında değerlendirildiğinde Almanya, Belçika, K.K.Türk Cumhuriyeti, İngiltere, Irak, İsrail, Azerbaycan, Ürdün ve Lübnan'ın ihracatımızda önde gelen ülkeler olduğu görülmektedir.

2009 yılına kıyasla 2010 yılında pirinç üretimi ton bazında %2,2 civarında artacağı tahmin edilmektedir.

Pirinç Üretimi	(1000 Ton)
2007	389
2008	452
2009	450
2010	460

Çeltik üretimimiz artan nüfus karşısında maalesef şimdilik tüketimi karşılayamıyor. Ancak son yıllarda meydana gelen üretim artışları böyle devam ederse, birkaç yıl sonunda kendimize yeterli olabiliriz. Ancak bu konuda ciddi çalışmalar yapılması gerekiyor.

Türkiye'nin pirinç üretiminin %95'ni Osmancık çeşidi oluşturmaktadır. Geri kalan %5 ise Baldo dur. Bizim

Pirinç İç Pazar Satışları	(1000 Ton)
2007	580
2008	660
2009	630



Turgay YETİŞ
Yönetim Kurulu Başkanı

dernek olarak sektörünüze tavsiyemiz daha iyi pilav yapabilmek için düzgün işlenmiş Türk Gıda Kodeksine uygun mallar almanızdır. Ayrıca en önemli konulardan biride mal aldığımız firmanın güvenilir ve düzgün çalışan firmalar olmasına özen göstermenizdir.

İyi pilav yapmanın en iyi yolu, iyi bir pirinç almaktan geçer. Eğer müesseselerinize bazen ithal bazen de yerli mal alırsanız rutubet oranları farklı olduğundan pilavdan aynı neticeyi alamazsınız. Uzun dane pirinçler Türk toplumunun damak lezzetine uygun değildir. Bu konuya da dikkat edilmesi önemli bir husustur.

Aşağıda tabloda da göreceğiniz gibi Türk Gıda kodeksinin de kaliteler ve standartlar belirlenmiştir.



Tebliğ Taslak Metni

(1) Genetik özelliği olarak kendine has beyaz göbekli olan pirinç çeşitleri 1. ve 2. sınıf pirinçe göre değerlendirilir ve tebeşirleşmiş tane aranmaz.

(2) Madde 5 a bendinde yer alan ve bulunmasına izin verilmeyen yabancı maddelerin dışındaki yabancı maddeleri kapsar.

	Ham tane ve tebeşirleşmiş tane(1) (Ağırlıkça En Fazla, %)	Mandak veya kırmızı tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Kırmızı çizgili tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Doğal şekil bozukluğu olan tane, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Kırık tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Organik Yabancı Maddeler(2) (Ağırlıkça En Fazla, %)	İnorganik Yabancı Maddeler (Ağırlıkça En Fazla, %)
Pirinç (1. sınıf)	1	0,5	0,5	0,5	5	0,3	0,05
Pirinç (2. sınıf)	2	1	1,5	1	10	0,4	0,1
Kavuzsuz pirinç	6	4	-	2	5	1,5	0,1
Az Değirmenlenmiş pirinç	2	1	2	1,5	5	0,5	0,1
Yarı başlanmış kavuzsuz pirinç	6	4	-	2	5	1,5	0,1
Yarı başlanmış değirmenlenmiş pirinç	2	1	2	1,5	5	0,5	0,1
Kırık pirinç	6	4	2	2	-	0,5	0,1
Kırıntı veya toz kırık	-	-	-	-	-	1,5	0,1

Taslak tebliğ kapsamındaki pirinçlerde Tane Uzunluğu ve Uzunluk/Genişlik Oranları

	Tane Uzunluğu (mm)	Uzunluk/Genişlik Oranı
Uzun Taneli Pirinç (Tip A)	>6,7	$2 \leq - \leq 3$
Uzun Taneli Pirinç (Tip B)	>6,7	>3
Uzun Taneli Pirinç (Tip C)	$6,0 \leq - \leq 6,7$	$2 \leq - \leq 3$
Orta Taneli Pirinç	$5,2 < - < 6,0$	<3
Kısa Taneli Pirinç	$\leq 5,2$	<2

İthal uzun dane pirinçlerdeki nişasta miktarı yerli pirinç çeşitlerine göre daha yüksektir. Bu özellik hem pişirmede hem de lezzet te farklılıklar yaratır.

Biraz da Osmancık çeşidinden bahsederseniz, Osmancık çeşidi karakteristik özelliği itibarı ile Baldo'ya çok yakındır. Ancak dane büyüklüğü itibarı ile biraz daha küçüktür. Ancak pilav da hiç fark yaratmaz.

Pirincin rutubeti pilav yapmada ana unsurlardan bir tanesidir. Eğer rutubet max:15 ise, su kaldırma oranı farklılık yaratmaz. Ancak değişik rutubetlerdeki pirinçlerde pişme oranı ve zamanı değişecektir. Dolayısı ile Catering firmalarımızın mal alırken özen göstermeleri ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun malları almaları tavsiye edilir. Bunu yanında Kodekse göre mal karıştırmak yasaktır. Karışık pirinç çeşitlerinde alınan mallarda pilavı istenilen gibi tutturmak çok zordur.

Tüm sektörün 2011 yılını kutlar ve başarılar dilerim