

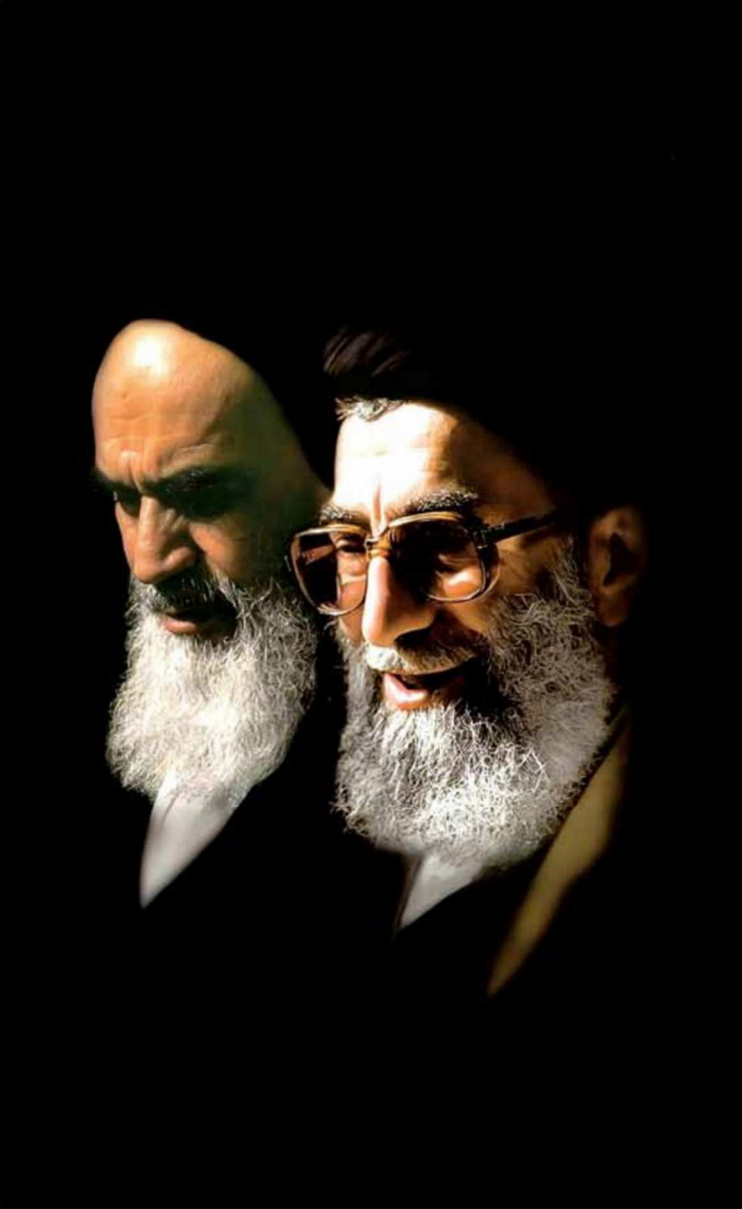
# طرح توجیهی تولید فرآورده‌های حاصل از خرما در (تولید سرکه از خرما)



نماینده مجری طرح: جناب آقا  
محل اجرای طرح: ایران،

مشاور طرح: شرکت تسکو، سهامی خاص (ثبت ۳۷۶۰۹)  
ایران، تبریز، مرکز تخصصی طرح و توسعه صنایع ([WWW.TASSCO.ORG](http://WWW.TASSCO.ORG))

پاییز ۱۳۹۶



بِسْمِ اللَّهِ

**كُنْ بِعِيدِ الْهَمِّ إِذَا طَلَبْتَ كَرِيمَ الظَّفَرِ إِذَا غَلَبَتْ**

هر گاه در پی چیزی هستی ، بلند همت باش و آن گاه که چیره شدی ، در پیروزی کریم باش. حضرت علی (ع)

- ۱- معرفی محصولات ..... ۶
- ۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک) ..... ۸
- ۲-۱- شماره تعرفه گمرکی ..... ۸
- ۳-۱- شرایط واردات ..... ۸
- ۴-۱- بررسی استانداردهای موجود در مورد محصولات ..... ۸
- ۵-۱- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه تولید داخلی و جهانی محصول ..... ۹
- ۱-۵-۱- بررسی قیمت‌های داخلی ..... ۹
- ۲-۵-۱- بررسی قیمت‌های جهانی ..... ۹
- ۶-۱- موارد مصرف و کاربردهای محصولات ..... ۱۰
- ۷-۱- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصولات ..... ۱۰
- ۸-۱- اهمیت استراتژیکی محصولات در دنیا ..... ۱۱
- ۹-۱- کشورهای عمده تولیدکننده و مصرف‌کننده محصول سرکه خرما ..... ۱۲
- ۱۰-۱- شرایط صادرات محصولات ..... ۱۲
- ۲- وضعیت عرضه و تقاضا ..... ۱۳
- ۱-۲- ظرفیت بهره‌برداری و روند تولید از آغاز برنامه اول تا کنون ..... ۱۳
- ۱-۱-۲- ظرفیت‌های بهره‌برداری ..... ۱۳
- ۲-۱-۲- روند ظرفیت نصب شده واحدهای فعال در کشور ..... ۱۴
- ۳-۱-۲- روند تولید واقعی محصولات در کشور ..... ۱۵
- ۴-۱-۲- راندمان تولید (درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحدهای تولیدی فعال ..... ۱۶
- ۲-۲- بررسی وضعیت طرح‌های جدید و در حال توسعه ..... ۱۶
- ۱-۲-۲- پیش‌بینی تولید در بازار آینده کشور ..... ۱۷
- ۳-۲- روند واردات محصولات ..... ۱۷
- ۴-۲- جمع‌بندی عرضه ..... ۱۸
- ۵-۲- روند مصرف ..... ۱۹
- ۶-۲- روند صادرات محصولات طرح ..... ۱۹
- ۱-۶-۲- برآورد قابلیت صادراتی طی سنوات آتی ..... ۱۹
- ۷-۲- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا برنامه ششم توسعه ..... ۲۴
- ۱-۷-۲- برآورد میزان تقاضا محصولات طرح در آینده ..... ۲۵
- ۲-۷-۲- جمع‌بندی و نتیجه‌گیری مطالعات ..... ۲۶
- ۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش‌های بسته‌بندی محصولات در کشور و مقایسه آن با دیگر کشورها ..... ۲۷
- ۲-۳- نام کشورها و شرکت‌های سازنده ماشین‌الات مورد استفاده در تولید محصولات ..... ۳۰
- ۴- بررسی نقاط قوت و ضعف تکنولوژی‌های مرسوم در تولید محصولات ..... ۳۳
- ۵- بررسی تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی به همراه برآورد میزان سرمایه‌گذاری ثابت مورد نیاز ..... ۳۴

۳۴	.....	زمین	۱-۵
۳۴	.....	محوطه سازی	۲-۵
۳۵	.....	عملیات ساختمانی	۳-۵
۳۵	.....	ماشین‌آلات و تجهیزات	۴-۵
۳۷	.....	تجهیزات و تاسیسات تولیدی	۵-۵
۳۷	.....	وسایل اداری و خدماتی	۶-۵
۳۸	.....	ماشین‌آلات حمل و نقل	۷-۵
۳۸	.....	هزینه‌های قبل از بهره‌برداری	۸-۵
۳۸	.....	هزینه‌های پیش‌بینی نشده	۹-۵
۳۹	.....	برآورد حداقل ظرفیت اقتصادی طرح	۱۰-۵
۳۹	.....	نقطه سر به سر تولید	۱-۱۰-۵
۴۰	.....	شاخص‌های اقتصادی طرح	۲-۱۰-۵
۴۱	.....	برآورد مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن	۶
۴۱	.....	مواد اولیه و بسته‌بندی	۱-۶
۴۱	.....	معرفی منابع تامین مواد اولیه	۲-۶
۴۲	.....	بررسی تحولات اساسی در روند تامین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده	۱-۲-۶
۴۵	.....	پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح	۷
۴۵	.....	بررسی تاثیرات زیست محیطی	۸
۴۵	.....	وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال	۹
۴۶	.....	تاسیسات و امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح	۱۰
۴۶	.....	برآورد برق مورد نیاز و چگونگی تامین آن	۱-۱۰
۴۶	.....	برآورد آب مورد نیاز و چگونگی تامین آن	۲-۱۰
۴۶	.....	برآورد سوخت مصرفی مورد نیاز و چگونگی تامین آن	۳-۱۰
۴۷	.....	برآورد هوای فشرده مورد نیاز و چگونگی تامین آن	۴-۱۰
۴۷	.....	برآورد تاسیسات گرمایشی و سرمایشی	۵-۱۰
۴۷	.....	برآورد امکانات زیر بنایی مورد نیاز طرح	۶-۱۰
۴۷	.....	وضعیت حمایت‌های اقتصادی و بازرگانی	۱۱
۴۷	.....	حمایت‌های تعرفه گمرکی و مقایسه آن با تعرفه‌های جهانی	۱-۱۱
۴۸	.....	حمایت‌های مالی	۲-۱۱
۴۸	.....	تجزیه و تحلیل و ارائه جمع‌بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد جدید	۱۲
۴۹	.....	بررسی بازار	۱-۱۲
۴۹	.....	عرضه و تقاضا	۲-۱۲
۴۹	.....	هزینه‌های سرمایه‌گذاری	۳-۱۲
۵۰	.....	ظرفیت اقتصادی	۴-۱۲
۵۱	.....	میزان اشتغال	۵-۱۲

۱۲-۶- تولید جهت مصرف داخلی / صادرات ..... ۵۱

## ۱- معرفی محصولات

سرکه از کربوهیدرات‌های مختلف توسط باکتری مخصوص سرکه به نام استوباکترها تهیه میشود. ابتدا توسط مخمر کربوهیدراتها به الکل تبدیل میشود و بعد الکل به دست آمده توسط باکتری استوباکتر اکسید و به سرکه تبدیل میشود. برحسب نوع کربوهیدرات مصرفی یعنی همان مواد اولیه مصرفی انواع سرکه به شرح زیر است:

(۱) سرکه‌هایی که ماده اولیه آنها آب میوه‌های مختلف مانند سیب، انگور، مرکبات، گلابی، توت، خرما و غیره است. که فرآیند تهیه سرکه از خرما موضوع مورد بررسی در این گزارش میباشد.

(۲) آنهایی که از سبزیها حاوی نشاسته، سیب زمینی یا سیب‌زمینی شیرین به عنوان ماده اولیه استفاده میشود که این نوع ماده اولیه ابتدا باید به صورت قند ساده هیدرولیز شود یعنی مواد نشاسته‌ای باید تبدیل به قندهای ساده شود.

(۳) آنهایی که از غلات حاوی مالت مانند جو، گندم، ذرت، برنج و... به عنوان ماده اولیه در ساخت آنها استفاده می‌شود.

(۴) آنهایی که از قندهای ساده مانند ملاسهای چغندر قند یا نیشکر و عسل و غیره به عنوان ماده اولیه استفاده می‌شود.

(۵) آنهایی که از الکل یا محلولهای حاوی الکل به عنوان ماده اولیه استفاده میشود. مانند استفاده از مواد زائد الکلی در

کارخانه‌های آبجوسازی یا از الکل رقیق شده کارخانه‌های الکل‌سازی

اسمی که بر سرکه اضافه میشود، معمولاً به ماده اولیه مورد استفاده ارتباط دارد. مثلاً سرکه سیب سرکه‌ای است که

از آب سیب تهیه شده و سرکه مالت، سرکه‌های است که از غلاتی که حاوی مالت هستند تهیه شده و غیره. در آمریکا

بیشتر سرکه‌ها از نوع سرکه سیب است و سرکه انگور (شراب) بیشتر در فرانسه رایج است. همچنین سرکه مالت

بیشتر در جزایر بریتانیا رایج است.

به طوری که اشاره شد تهیه سرکه از مواد قندی در دو مرحله انجام می‌شود:

مرحله اول: تبدیل مواد قندی به الکل که این واکنش یک واکنش تخمیر غیرهوازی است که توسط مخمر انجام میشود،

دو نوع مخمر که این عمل را به خوبی انجام میدهند عبارتند از *Saccharomyces ellipsoideus* و *Saccharomyces*

*cervisia*.

البته در مرحله اول محصول اصلی الکل است و یک سری محصولات فرعی نیز حاصل میشود که مقدار آنها ناچیز است.

از جمله گلیسرول، الکل‌های سنگین، آمیل و بوتیل الکل و اسیدفسفریک و ...

مرحله دوم: تهیه اسید استیک از الکل توسط باکتری استوباکتر که این مرحله تخمیر هوازی (اکسیداسیون) است. چون

باکتریهای تهیه سرکه هوازی هستند و با گرفتن اکسیژن هوا سبب اکسیداسیون الکل و تبدیل آن به اسید استیک

می‌شوند.

سرکه دارای انواع مختلفی می‌باشد که در ذیل مختصراً به هریک از آنها اشاره می‌شود: سرکه سفید که از اکسیداسیون

یک الکل بدست می‌آید سرکه سفید برای مصارف آشپزی و همچنین تمیز کردن کاربرد دارد. سرکه مالت که به وسیله

مالت کردن جو و تولید آبجو و در نهایت تبدیل به سرکه بدست می‌آید. این نوع سرکه در شمال انگلیس محبوب‌تر است.

طبیعت غیرالکلی این نوع سرکه آن را برای اشخاصی که به دلیل مقیدات فرهنگی یا مذهبی از نوشیدن الکل معذور

هستند، محبوب میسازد. سرکه سیب که از شربت یا سیب تهیه میشود. اغلب به صورت غیر فیلتر شده فروخته میشود و اغلب شامل سرکه مادر است. این سرکه عمدتاً به واسطه مصارف زیبایی و سلامتی که دارد بسیار مورد توجه است. سرکه میوه که از آبهای میوه بدون هیچگونه عطر و طعم اضافی تولید میشوند. معمولاً طعمهای اصلی و اولیه میوهها در سرکه نهایی باقی میماند. بیشتر این سرکهها در اروپا تولید میشوند، جایی که بازار رو به رشد برای سرکههای گران قیمت تولید شده از میوههای خاص (که با سرکههای غیرمیوههای که میوه یا عطر و طعم میوه به آنها تزریق شده است، رقابت میکند) وجود دارد.

سرکه خرما در جنوب کره بسیار مورد توجه است.

سرکه عناب که در چین تولید می شود.

سرکه Umeboshi که در ژاپن تولید میشود و از نظر تکنیکی یک سرکه واقعی به حساب نمی آید.

سرکه Balsamic که یک سرکه معطر است. همچنین یکی از انواع قدیمی سرکه است و به صورت سنتی در ایتالیا تهیه می شده است.

سرکه برنج که در مناطقی از شرق و جنوب آسیا محبوبیت دارد.

سرکه نارگیل که از شیر یا عرق نارگیل تهیه میشود و به صورت گسترده در مناطق جنوبی آسیا (به ویژه در فیلیپین که یکی از بزرگترین تولیدکنندگان این فراورده است) استفاده میشود. همچنین در بعضی نواحی هند نیز استفاده می شود.

سرکه نیشکر که از شربت نیشکر تهیه میشود و معمولاً در مناطق شمالی فیلیپین بسیار محبوب است. اگرچه در فرانسه و ایالات متحده آمریکا نیز تولید می شود.

سرکه کشمش که در مناطقی از خاورمیانه کاربرد دارد و در ترکیه تولید می شود.

سرکه آجو که در مناطقی چون آلمان و هلند تولید میشود و طعم آن بستگی به نوع ویژه آجویی دارد که سرکه از آن تهیه شده است.

سرکه عسل که تهیه شده از عسل است و به ندرت دیده میشود، اگرچه سرکه عسل به صورت تجاری در فرانسه و ایتالیا در دسترس است.

سرکه سیاه شرق آسیا که یک سرکه تهیه شده از برنج، گندم، سورگوم و یا مخلوطی از اینهاست.

سرکههای طعم دار شده میوه که شامل آنهایی هستند که با تمشک، آلبالو و انجیر (و دیگر طعمهایی که از این میوهها مشتق شدهاند) طعم دار شدهاند و تعدادی از سرکههای بیگانه تر حاوی پرتقال قرمز و گلابی هستند.

سرکههای گیاهی نیز معمولاً با گیاهان مدیترانه‌ای مثل آویشن عطر و طعمدار میشوند. همچنین سرکههای شیرین نیز وجود دارد که از سرکه برنج، شکر و گیاهانی شامل زنجبیل و میخک و ادویه‌های دیگر تهیه میشوند.

سرکه خرما که این محصول یک فراورده سنتی خاورمیانه است و همانطور که گفته شد محصول مورد بررسی در این گزارش میباشد

### ۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک)

طبق اطلاعات بدست آمده از سایت بهین یاب وزارت صنعت، معدن و تجارت، محصول با کد آیسیک زیر تولید می شود.

ردیف	شرح	کد آیسیک (ISIC)
۱	سرکه خرما	۱۵۴۹۵۱۲۵۲۸

### ۱-۲- شماره تعرفه گمرکی

بر اساس اطلاعات اداره گمرک شماره تعرفه گمرکی محصول طرح به صورت ذیل می باشد.

ردیف	عنوان فارسی	عنوان لاتین	کد تعرفه گمرکی
۱	سرکه خوراکی و بدل سرکه خوراکی که از جوهر سرکه به دست می آید.	Vinegar and substitutes for vinegar obtained from acetic acid.	22090000

### ۱-۳- شرایط واردات

با مراجعه به کتاب مقررات بازرگانی خارجی کشور بر اساس قانون صادرات و واردات، محدودیتی برای واردات سرکه خرما وجود ندارد. این محصولات باید با استانداردهای ملی ایران منطبق باشد. همچنین ورود این محصول در صورتی که منع شرعی داشته باشد، ممنوع است.

### ۱-۴- بررسی استانداردهای موجود در مورد محصولات

بر اساس سامانه اطلاع رسانی سازمان ملی استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران استانداردهای زیر جهت تولید سرکه خرما استفاده می شود.

جدول ۱: استانداردهای سرکه خرما

ردیف	موضوع	شماره استاندارد
۱	سس سرکه و سبزی - ویژگی ها و روش های آزمون	۱۲۸۳۰
۲	ادویه و چاشنی - سرکه - روش های آزمون	۱۳۹۴
۳	سرکه بالزامیک - ویژگی ها و روشهای آزمون	۲۱۱۴۲
۴	سرکه-ویژگیها	۳۵۵



### ۱-۵- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه تولید داخلی و جهانی محصول

قیمت انواع سرکه از جمله سرکه خرما نظیر سایر کالاها تحت تاثیر بازار عرضه و تقاضا تعیین می گردد. قیمت های مربوط به این محصولات با توجه به نوع محصولات، کیفیت محصولات و مشخصات آن دارای تنوع می باشد. پارامترهای مختلفی بر قیمت یک محصول تاثیر میگذارند که برخی از آنها در ذیل شرح داده شده است:

- ۱) قیمت مواد اولیه مصرفی که یکی از مهمترین هزینه های متغیر تولید می باشد و نقش عمده ای را در تعیین قیمت تمام شده محصول دارد.
  - ۲) منطقه جغرافیایی احداث واحد به خصوص از لحاظ دسترسی به منابع تامین مواد اولیه و کانون های مصرف محصول، هزینه های مربوطه را تحت تاثیر قرار میدهد.
  - ۳) نوع تکنولوژی مورد استفاده از طریق تاثیر بر سرمایه گذاری، کیفیت محصول تولید شده و میزان ضایعات و ... بر قیمت فروش محصول موثر است.
  - ۴) هزینه های نیروی انسانی مورد نیاز تاثیر مستقیم بر هزینه های متغیر تولید و قیمت تمام شده محصول دارد.
  - ۵) ظرفیت تولید واحد بر روی قیمت فروش محصول موثر است به . این ترتیب که افزایش ظرفیت تولید از طریق سرشکن نمودن هزینه های سربار باعث کاهش قیمت تمام شده محصول میگردد.
- با توجه به نکات مذکور، قیمت فروش محصول تولید شده علاوه بر اینکه باید هزینه های تولید را تامین نماید، باید توانایی سهم گیری از بازار را داشته باشد. همچنین در صورتی که صادرات محصول تولیدی نیز مد نظر باشد، قیمت گذاری باید به نحوی باشد که رقابت با تولیدکنندگان خارجی امکان پذیر باشد.

### ۱-۵-۱- بررسی قیمت های داخلی

تعیین قیمت های محصولات سرکه خرما در داخل کشور بیشتر به صورت رقابتی صورت می گیرد. مهم ترین شرکت های تولیدکننده سرکه خرما در داخل کشور در جدول ۲ آورده شده است. همچنین متوسط قیمت فروش هر یک از محصولات در جدول ۳ ارائه گردیده است.

جدول ۲: شرکت های تولیدکننده سرکه خرما داخل کشور

ردیف	شرکت	رشته فعالیت
۱	تعاونی شماره یک الکل خرمشهر	ساخت سایر محصولات غذایی طبقه بندی نشده در جای دیگر

جدول ۳: متوسط قیمت های قابل ارائه محصولات در بازارهای داخل

ردیف	شرح	قیمت (ریال)
۱	انواع سرکه خرما بر حسب کیلو گرم	۴۲۰۰۰ الی ۶۵۰۰۰

### ۱-۵-۲- بررسی قیمت های جهانی

متوسط قیمت های جهانی انواع سرکه خرما مطابق جدول ۴ می باشد.

جدول ۴: قیمت‌های قابل ارائه محصولات در بازارهای بین‌المللی

ردیف	شرح	قیمت (دلار)
۱	متوسط قیمت جهانی انواع قند مایع بر حسب تن	۹۸۰ الی ۱۱۵۰

### ۱-۶- موارد مصرف و کاربردهای محصولات

اسید استیک یا جوهر انگور جزو اسیدهای کربوکسیلیک است و در نام گذاری آیوپاک به اسید اتانوتیک معروف است. این اسید دارای طعم ترشی شبیه طعم سرکه است. باکتری سرکه ساز به دلیل تمایل به تولید اسید استیک به این نام معروف شده اند. این باکتری ها در مواد غذایی، آب و خاک یافت می شوند. اسید استیک به طور طبیعی از میوه ها و برخی مواد غذایی فاسد شده از فرایند تخمیر تولید می شوند و از قدیمی ترین ترکیبات شیمیایی شناخته شده توسط انسان است.

سرکه (اسید استیک رقیق) از دوران باستان برای انسان شناخته شده بود. احتمالاً انسان ها در دوران باستان هنگام تهیه شراب از فرایند تخمیر به وجود سرکه پی برده بودند. سرکه مایعی است که از تخمیر الکل به اسیداستیک به دست می آید، به گونه ای که عاری از دیگر محصولات فرعی تخمیر باشد. غلظت اسید معمولاً از ۴ تا ۸ درصد سرکه مصرفی تغییر می کند و غلظت های بالاتر برای ترشی (بالای ۱۸ درصد) استفاده می شود، اگرچه در بعضی از کشورها حداقل غلظت ممکن است کمتر باشد. سرکه های طبیعی همچنین شامل اندکی تارتاریک اسید، سیتریک اسید و دیگر اسیدها هستند. سرکه از زمان های باستان استفاده می شده است و به عنوان یک چاشنی مهم در غرب، اروپا، آسیا و دیگر مناطق سنتی جهان مطرح است. PH سرکه معمولاً بین ۲ تا ۳٫۵ متغیر است در حالی که سرکه های تجاری معمولاً دارای PH ۲٫۴ هستند همچنین سطح PH به غلظت استیک اسید بستگی دارد.

### ۱-۷- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصولات

سرکه، حامی انواع ویتامین ها و املاح معدنی است و به عنوان یکی از مواد موجود در انواع خوراکی های مورد استفاده انسان باعث بهبود فرایند گوارش شده و هضم غذاهای سنگین را آسان می کند. به ترشحات معده کمک می کند. عفونت های خونی و صفراوی را از بین می برد. لته ها را محکم می کند. در جذب چربی و دفع سموم کمک زیادی به کبد می کند. چاک کننده طحال است و برای معده های پراکنده مفید بوده و گرفتگی دستگاه گوارش را باز می نماید و از لخته شدن خون در معده جلوگیری می کند. خارش بدن را معالجه می کند و کهیر را برطرف می سازد.

افزودن یا خوردن سرکه به همراه غذا آثار منفی ناشی از بالا بودن قند خون را ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بعد از خوردن آن کاهش می دهد. ترشی ها یکی از خوشمزه ترین و دلپذیرترین محصولات تولید شده از سرکه هستند که در زمره مواد غذایی متنوع و اشتهاآور قرار دارند و ترشی هایی که با سرکه درست می شوند فواید زیادی دارند. تحقیقات جدید محققان نشان می دهد که نوشیدن مقدار کمی سرکه قبل از خواب، می تواند برای بیماران مبتلا به دیابت نوع ۲ مفید باشد. در مطالعه محققان معلوم شده است میزان قند خون ناشتای افراد دیابتی وقتی شب قبل از مقدار کمی سرکه استفاده کرده اند، در

حد طبیعی قرار گرفته است. با توجه به خواص بسیار ذکر شده در فوق برای سرکه به نظر می رسد که نمی توان عدم وجود آن را نادیده گرفت و کالای جایگزین برای آن در نظر گرفت. با این وجود بطور کلی می توان از انواع آب میوه های ترش مانند آب لیمو ترش، غوره، نارنج و ... به عنوان جانشین این محصول نام برد.

جدول ۵: کالاهای جایگزین طرح

ردیف	محصولات طرح	محصولات جایگزین
۱	سرکه خرما	آب لیمو ترش، آب غوره، آب نارنج و سرکه تهیه شده از سایر میوه ها مانند سیب، انگور و ...

### ۱-۸- اهمیت استراتژیکی محصولات در دنیا

ایران بزرگ ترین تولید کننده خرما در جهان محسوب می شود بطوریکه علی الرغم این جایگاه در تولید در بازارهای خارجی در رتبه های خوبی قرار نگرفته است. از طرفی میزان ضایعات انواع محصولات خرما در ایران بیش از ۳۰ درصد بوده و عمدتاً از نوع درجه دوم، سوم و چهارم می باشند. عمده تولید محصول خرما در استان های جنوبی انجام می شود و به دلیل کاربردهای زیاد آن در صنایع غذایی یک محصول استراتژیک کشاورزی محسوب می شود. با توجه به اینکه میزان ضایعات محصول خرما بالا می باشد بنابراین سرمایه گذاری در بخش صنایع تبدیلی موجب کاهش این ضایعات و بر طرف کردن نیاز بازار داخل و صادرات مازاد آنها و ارزآوری بسیار مناسبی برای کشور می گردد. استان سیستان و بلوچستان که در این گزارش برای اجرای طرح تولید سرکه از خرما مورد بررسی قرار می گیرد، با توجه به وسعت زیاد و با توجه به اینکه بیشترین سطح زیر کشت خرما از انواع مرغوب و دومین تولید کننده این محصول استراتژیک کشور می باشد می تواند با برنامه ریزی های مدون و حمایت دولت از تولیدکنندگان و صنایع فرآوری خرما از جمله صنعت تولید سرکه از خرما در این استان گام های مهمی در توسعه صادرات غیر نفتی بردارد.

با توجه به سنتی بودن کشاورزی و پراکندگی باغات در سطح استان و بسته بندی نامناسب، ضایعات بسیاری در این محصول وجود دارد. از طرفی کمبود صنایع تبدیلی و بسته بندی و نبود انبار و سرخانه جهت نگهداری و نبود صنایع فرآوری مناسب، خرما با قیمت پایین و به صورت فله ای به کشورهای همسایه صادر می شود که موجب از دست دادن ارزش افزوده اصلی محصول می شود. بنابراین با توجه به مسائل فوق توجه ویژه به صنایع تبدیلی و فرآوری در این حوزه دارای اهمیت بسیاری است و موجب ارز آوری مناسبی برای کشور می گردد.

### ۱-۹- کشورهای عمده تولیدکننده و مصرفکننده محصول سرکه خرما

بر اساس اطلاعات بدست آمده از سایت ITC عمده کشورهای تولیدکننده و مصرفکننده محصول سرکه خرما در جدول شماره ۶ آورده شده است.

جدول ۶: کشورهای تولیدکننده و مصرفکننده سرکه خرما

رتبه	کشورهای مصرفکننده	کشورهای تولیدکننده
۱	آمریکا	ایتالیا
۲	آلمان	آمریکا
۳	فرانسه	اسپانیا
۴	کانادا	آلمان
۵	انگلستان	فرانسه
۶	ایتالیا	ژاپن
۷	سوئیس	چین
۸	استرالیا	انگلستان
۹	اسپانیا	هلند
۱۰	هلند	یونان

### ۱-۱۰- شرایط صادرات محصولات

بر اساس قانون صادرات و واردات، محدودیتی برای صادرات انواع سرکه از جمله سرکه خرما وجود ندارد. همچنین صادرات سرکه خرما شامل مراحل زیر می‌باشد.

- اخذ گواهی فروش محصول: گواهی است که فروش یک فرآورده خاص یا تولیدات یک کارخانه را بدون هیچگونه محدودیتی در کشور مبدا و همچنین در سایر کشورها تایید می‌نماید.
- اخذ گواهی بهداشت محصول: مبین سلامتی و ایمنی محموله بوده و همچنین بی ضرر بودن آن را جهت مصرف انسانی تعیین می‌نماید.

بنابراین پس از اخذ مجوزهای لازم از وزارتخانه های صنعت، معدن و تجارت، سازمان غذا و دارو و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و با رعایت سایر مقررات صادرات بلامانع می‌باشد.

ارزش ریالی، حجم صادرات و بازارهای هدف برای محصولات مطابق جدول ۷ می‌باشد. (سال ۱۳۹۴)

جدول ۷: قیمت صادرات و حجم صادراتی سرکه خرما طرح (سال ۱۳۹۴)

ردیف	محصولات	وزن (کیلو گرم)	ارزش ریالی	ارزش دلاری	بازارهای هدف
۱	سرکه خوراکی و بدل سرکه خوراکی که از جوهر سرکه بدست می‌آید	7818,213	116612485,288	3929,977	عراق، امارات، کویت، آذربایجان، قطر، افغانستان، ترکیه، آلمان، هلند، مالزی، سوئد، سنگاپور و ...

## ۲- وضعیت عرضه و تقاضا

از مباحث بسیار مهم در جهت احداث یک واحد صنعتی بررسیهای مربوط به وضعیت عرضه و تقاضا و بازار و واحدهای موجود در کشور میباشد. این بررسیها، دیدی کلی در مورد عرضه و تقاضا در بازار مصرف بوجود میآورد. سرکه یکی از اقلام اساسی و مورد نیاز در انواع غذاهای مصرفی خانوادهها میباشد و بازار مصرف آنها نیز اختصاص به مناطق خاصی ندارد و در تمام نقاط کشور و جهان مصرفکننده دارد. اصولاً سرکهها از جمله سرکه خرما جزء آندسته از فرآوردههای غذایی هستند که همیشه و همهجا دارای بازار مصرف هستند و هیچگاه از سبد غذایی مردم حذف نمی‌شوند بنابراین با افزایش رشد جمعیت روند مصرف آنها نیز همچنان سیری صعودی خواهد داشت. آمار صعودی تولیدات داخلی این محصولات و همچنین آمار واردات و صادرات آنها نیز موعید این مطلب میباشد.

### ۲-۱- ظرفیت بهره‌برداری و روند تولید از آغاز برنامه اول تا کنون

#### ۲-۱-۱- ظرفیت‌های بهره‌برداری

ظرفیت بهره‌برداری (ظرفیت اسمی) محصولات این طرح مطابق جدول ۸ می‌باشد.

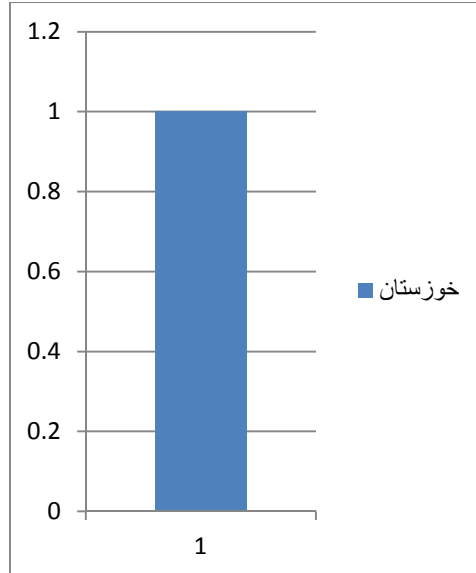
جدول ۸: ظرفیت بهره‌برداری از محصولات طرح

ردیف	نام واحدتولیدی	استان	شهر	ظرفیت تولید (تن)
1	تعاونی شماره یک الکل خرمشهر	خوزستان	خرمشهر	۱۰۰۰
	جمع کل ظرفیت بهره‌برداری			۱۰۰۰

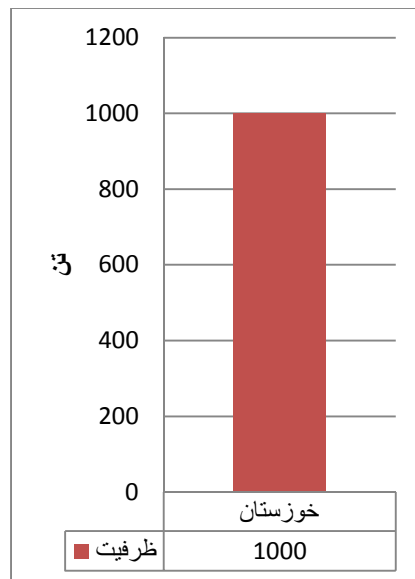
واحد تولیدی تعاونی شماره یک الکل خرمشهر واقع در استان خوزستان با ظرفیت تولید ۱۰۰۰ تن تنها شرکت تولید کننده انواع سرکه خرما در کشور می باشد.

۲-۱-۲- روند ظرفیت نصب شده واحدهای فعال در کشور

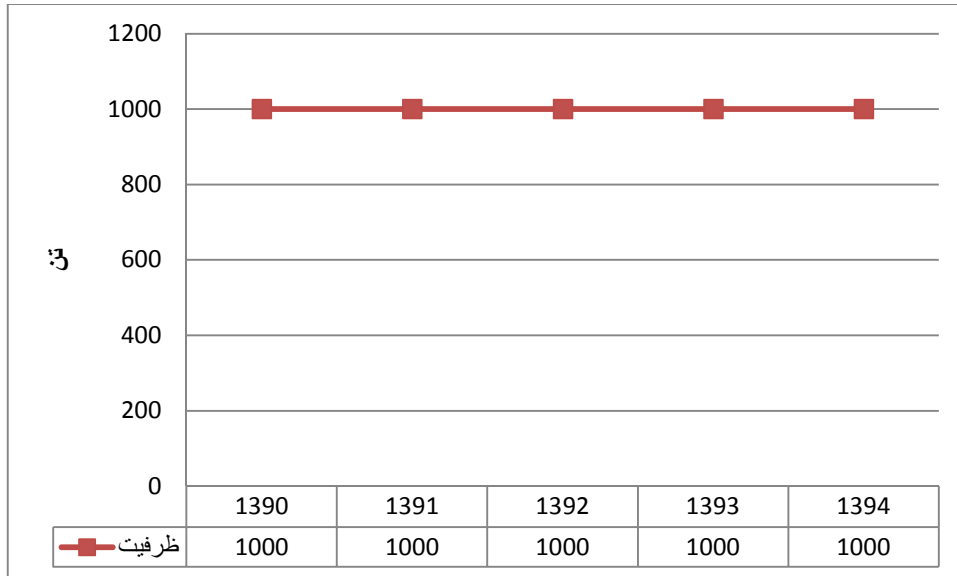
بر اساس اطلاعات کسب شده از سامانه بهین یاب وزارت صنعت، معدن و تجارت، تعداد و ظرفیت نصب شده نسبت به محصولات طرح در بازه زمانی ۵ ساله به شرح ذیل می باشد:



شکل ۱: تعداد واحدهای فعال تولیدکننده انواع سرکه خرما تا شش ماهه اول سال ۱۳۹۵



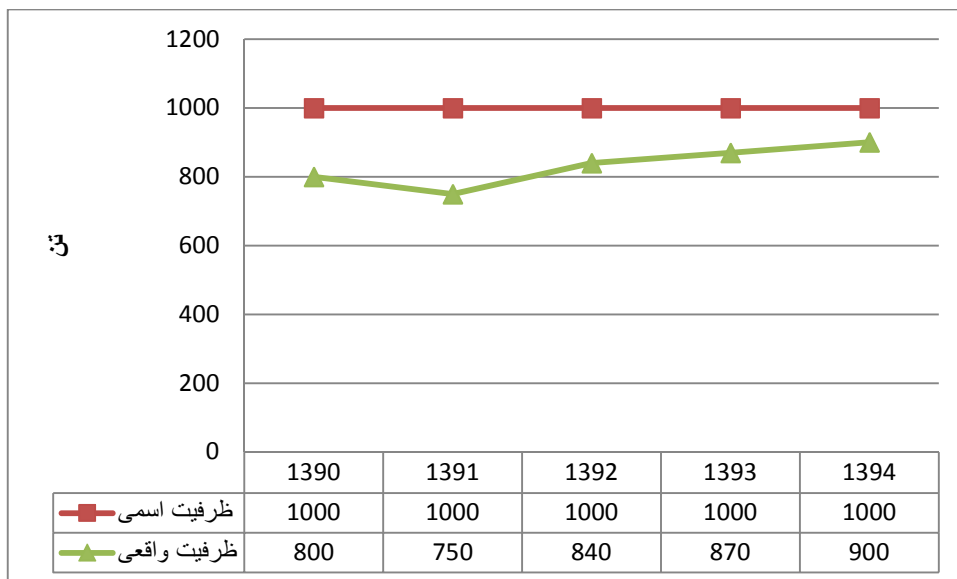
شکل ۲: ظرفیت واحدهای فعال تولیدکننده انواع سرکه خرما تا شش ماهه اول سال ۱۳۹۵



شکل ۳: روند ظرفیت واحدهای فعال تولیدکننده انواع سرکه خرما تا شش ماهه اول سال ۱۳۹۵

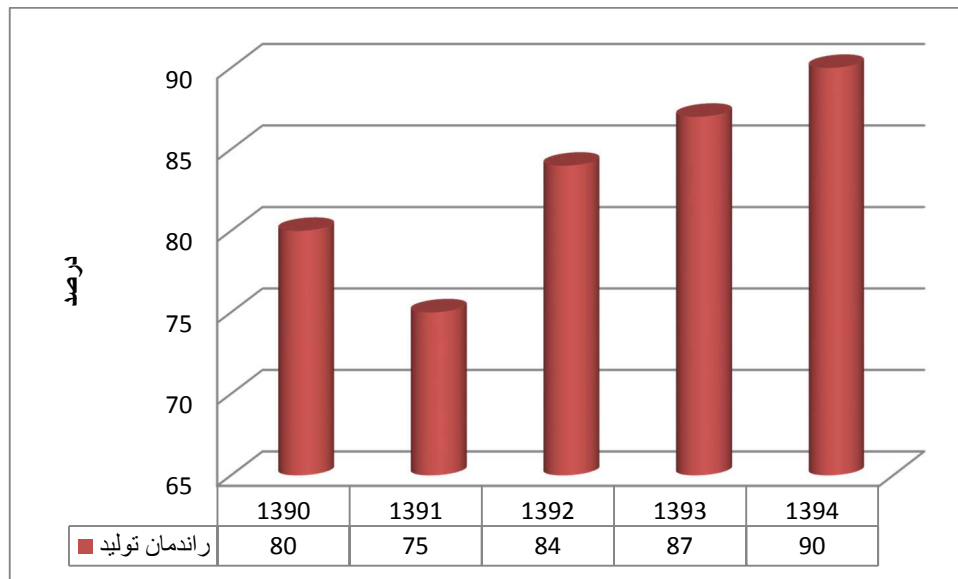
### ۳-۱-۲- روند تولید واقعی محصولات در کشور

در قسمت قبل ظرفیت اسمی محصولات تولیدی طرح در کشور به تفکیک استان‌ها ارائه گردید. در این بخش روند تولید عملی (واقعی) محصول ارائه می‌شود.



شکل ۴: مقایسه روند تولید عملی (واقعی) و اسمی انواع سرکه خرما

۲-۱-۴- راندمان تولید (درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحدهای تولیدی فعال  
راندمان تولید در واحدهای فعال کشور برای محصول سرکه خرما به صورت ذیل می‌باشد:



شکل ۵: راندمان تولید واحدهای تولیدکننده سرکه خرما

## ۲-۲- بررسی وضعیت طرح‌های جدید و در حال توسعه

بر اساس سامانه اطلاعات و خدمات صنعت، معدن و تجارت (بهین‌یاب)، وضعیت طرح‌های جدید و در حال توسعه واحدهای تولیدی بر حسب مجوزهای صادره از سوی سازمان صنعت، معدن و تجارت مطابق نمودارهای ذیل می‌باشد.

جدول ۹: مجوز بهره برداری از محصول سرکه خرما در استان‌های کشور

ردیف	استان	ظرفیت (تن)
۱	بوشهر	۵۰۰۰
۲	فارس	۲۰۰
جمع کل		۵۲۰۰