

T.C.  
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



**ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE YENİLİKLER VE TÜRKİYE'NİN  
KÜRESEL REKABETÇİ POZİSYONU: AYVALIK ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Halil ÖZDEK**

**İktisat Ana Bilim Dalı  
Uluslararası İktisat Programı**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ahmet Sedat AYBAR**

**Nisan, 2019**



T.C.  
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



**ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE YENİLİKLER VE TÜRKİYE'NİN  
KÜRESEL REKABETÇİ POZİSYONU: AYVALIK ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Halil ÖZDEK  
(Y1412.160003)**

**İktisat Ana Bilim Dalı  
Uluslararası İktisat Programı**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ahmet Sedat AYBAR**

**Nisan, 2019**



T.C.  
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ



YÜKSEK LİSANS TEZ ONAY FORMU

Uluslararası İktisat Anabilim Dalı, Uluslararası İktisat Tezli Yüksek Lisans Programı Y1412.160003 numaralı öğrencisi **Halil ÖZDEK**'in “ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE YENİLİKLER VE TÜRKİYE’NİN KÜRESEL REKABETÇİ POZİSYONU: AYVALIK ÖRNEĞİ” adlı tez çalışması Enstitümüz Yönetim Kurulunun 20/03/2019 Tarih ve 2019/6 Sayılı kararıyla oluşturulan jüri tarafından oybirliği/oyçokluğu ile Tezli Yüksek Lisans tezi 17/04/2019 tarihinde kabul edilmiştir.

	<u>Unvan</u>	<u>Adı Soyadı</u>	<u>Üniversite</u>	<u>İmza</u>
Danışman	Prof. Dr.	Ahmet Sedat AYBAR	İstanbul Aydın Üniversitesi	
Asıl Üye	Prof. Dr.	Aysu İNSEL	İstanbul Aydın Üniversitesi	
Asıl Üye	Doç. Dr.	Mesut EREN	Marmara Üniversitesi	
Yedek Üye	Prof. Dr.	Ercan EYÜBOĞLU	İstanbul Aydın Üniversitesi	
Yedek Üye	Dr. Öğr. Üyesi	Onur ÖZDEMİR	İstanbul Gelişim Üniversitesi	

ONAY

Prof. Dr. Ragıp Kutay KARACA  
Enstitü Müdürü



## **YEMİN METNİ**

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Zeytinyağı Üretiminde Yenilikler Ve Türkiye'nin Küresel Rekabetçi Pozisyonu: Ayvalık Örneği” adlı çalışmanın, tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Bibliyografya’da gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve onurumla beyan ederim. (14/05/2019)

**Halil ÖZDEK**





*Biricik Anneme ve Babama,*



## **ÖNSÖZ**

Zeytin ve zeytinyağı Türkiye'nin hem önemli bir gıdasıdır hem de dış ticarete önemli bir kalemidir. Bu nedenle bu çalışma da ilk olarak, literatür taraması ile konuya ait genel bir bakış açısı oluşturulmuştur. İkinci aşamada ise yapılan araştırma kapsamında elde edilen veriler yardımıyla analiz yapılarak, yorumlanmıştır.

Araştırmayı yaparken büyük katkıları ve emeği olan çok değerli tez danışmanım Sayın hocam Prof. Dr. Ahmet Sedat AYBAR'a sonsuz teşekkür ederim

Yüksek lisans tez araştırma konumun, pilot bölgesi Ayvalık'ta zeytin ve zeytinyağı üreticileri ile görüşmeler sağlamak amacı ile yüksek lisans tez danışmanımın doğum yeri olan Prof. Dr. Ahmet Sedat AYBAR, hocamın aracılığı ile Ayvalık' ta yaşayan zeytin ve zeytinyağı üreticilerine teşekkürü borç bilirim.

**Nisan, 2019**

**Halil ÖZDEK**



## İÇİNDEKİLER

### Sayfa

ÖNSÖZ.....	ix
İÇİNDEKİLER .....	xi
KISALTMALAR .....	xiii
ÇİZELGE LİSTESİ.....	xv
ŞEKİL LİSTESİ.....	xvii
ÖZET.....	xix
ABSTRACT.....	xxi
1. GİRİŞ .....	1
2. ZEYTİNCİLİK.....	7
2.1 Zeytinciliğin Tarihçesi .....	10
2.2 Zeytin Çeşitleri .....	13
2.3 Dünyada Zeytincilik .....	15
2.4 Türkiye’de Zeytincilik.....	18
2.4.1 Türkiye’de üretilen zeytin çeşitleri .....	20
2.4.2 Ege bölgesinde zeytincilik .....	29
2.4.3 Akdeniz bölgesinde zeytincilik .....	30
2.4.3.1 . Doğu Akdeniz bölgesinde zeytincilik .....	30
2.4.4 Marmara bölgesinde zeytincilik.....	33
3. ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ.....	35
3.1 Tarihsel Süreçte Zeytinyağı Üretim Sistemleri .....	40
3.2 Dünyada Zeytinyağı .....	41
3.3 Türkiye’de Zeytinyağı Üretimi .....	44
4. DIŞ TİCARETTE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ PAYI.....	55
4.1 Dünyada Zeytin ve Zeytinyağı Piyasası.....	56
4.2 Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı Piyasası .....	58
4.2.1 Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı politikaları .....	59
4.2.2 Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı dış ticaret verileri .....	62
4.3 Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar .....	63
4.4 Pirina Yağı ve Karasu Piyasası .....	68
5. ALAN ÇALIŞMASI: ARAŞTIRMANIN KONUSU ve KAPSAMI.....	71
5.1 Araştırmanın Yöntemi .....	71
5.2 Zeytin ve Zeytinyağı Üreticilerinin Görüşlerinin Değerlendirilmesi.....	72
5.2.1 Görüşmeci bazında değerlendirmeler .....	73
5.2.2 Etmenlerin önem derecesine göre değerlendirme.....	93
6. SONUÇ ve ÖNERİLER.....	99
KAYNAKLAR .....	105
EKLER.....	109
ÖZGEÇMİŞ.....	113



## **KISALTMALAR**

<b>DTÖ</b>	: Dünya Ticaret Örgütü
<b>DGD</b>	: Doğrudan Gelir Desteği
<b>OECD</b>	: Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü
<b>TGK</b>	: Türk Gıda Kodeksi





## ÇİZELGE LİSTESİ

### Sayfa

<b>Çizelge 2.1:</b> Zeytin Meyvesinin Besin Değerleri .....	9
<b>Çizelge 2.2:</b> Zeytin Ağacının On İki Ayı.....	9
<b>Çizelge 2.3:</b> Türkiye’de Üretilen Zeytin Miktarı (2001-2015).....	18
<b>Çizelge 2.4:</b> Türkiye’de Bulunan Zeytin Ağacı ve Üretilen Zeytin Miktarı (2001-2015) .....	19
<b>Çizelge 2.5:</b> Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytin Ağacı Miktarı (Adet).....	30
<b>Çizelge 2.6:</b> Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytin Dikili Alan (da) .....	31
<b>Çizelge 2.7:</b> Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytin Tarımı Takvimi .....	32
<b>Çizelge 2.8:</b> Marmara Bölgesinde Marmarabirlik’in Aldığı Zeytin Miktarı.....	33
<b>Çizelge 3.1:</b> Dünya Zeytinyağı Üretimi (Bin Ton).....	42
<b>Çizelge 3.2:</b> Zeytin ve Zeytinyağı Alan Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri.....	46
<b>Çizelge 3.3:</b> Türkiye Yıllık Zeytinyağı Tüketimi .....	48
<b>Çizelge 3.4:</b> Ayvalık Yöresinde Bulunan Zeytinyağı Fabrikalarının Sayıları ve Tarihsel Süreci (1875-1920 Dönemi) .....	50
<b>Çizelge 3.5:</b> Taze ve İşlenmiş Pirina Yağının Bileşenleri (%) .....	51
<b>Çizelge 3.6:</b> Ayvalık Yöresinde Bulunan Sabun ve Pirina Üreten Fabrikalarının Sayıları ve Tarihsel Süreci (1876-1920 Dönemi) .....	53
<b>Çizelge 4.1:</b> Dünya Zeytinyağı İthalatı (Bin Ton).....	56
<b>Çizelge 4.2:</b> Zeytinyağına Ödenen Prim Miktarı.....	61
<b>Çizelge 4.3:</b> Türkiye Zeytinyağı İhracatı (2004-2013).....	62
<b>Çizelge 4.4:</b> Etmenlerin önem derecesine göre değerlendirme ve bulgular .....	95



## ŞEKİL LİSTESİ

	<b><u>Sayfa</u></b>
Şekil 2.1: Dünya Zeytin Üretim Haritası .....	8
Şekil 2.2: Zeytin Ağaçları, İÖ 3000, kil tablet, Kahire Müzesi.....	12
Şekil 2.3: Türkiye’de Zeytin Üretim Alanları .....	18
Şekil 2.4: Bölgelere göre Türkiye’de zeytincilik.....	20
Şekil 3.1: Türkiye Yıllık Zeytinyağı Tüketimi ve Yıllık Nüfus .....	49
Şekil 4.1: Türkiye’nin 2013Yılı Zeytinyağı İhracatı .....	63
Şekil 4.2: Ayvalık Bölgesi Zeytinyağı Coğrafi Menşe İşareti.....	67



## ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE YENİLİKLER VE TÜRKİYE'NİN KÜRESEL REKABETÇİ POZİSYONU

### ÖZET

Zeytin meyvesinin taneleri tüketim amacıyla yağa ya da sofralığa uygun bir şekilde işlenmesi gereklidir. Zeytin, diğer meyve türlerine kıyasla oldukça farklı bir meyvedir. Diğer meyve türlerinde olduğu gibi hasattan hemen sonra tüketilen bir meyve türü değildir. Son yıllarda dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıkları yanı sıra uzun yaşama olan ilginin de artması ve hatta bu yönde bir akım oluşması insanların zeytin ve zeytinyağına olan eğilimini ve tüketimlerini arttırmıştır. Üretici ülkeler açısından ekonomik ve sosyal olarak önemli ürünlerden biri olan zeytin ve zeytinyağı aynı zamanda Akdeniz bölgesini simgeleyen bir kültür parçasıdır. Bu çalışma da, hem Türkiye’de hem de dünyada diğer zeytin üreten ülkelerde zeytin meyvesinin hangi şartlarda yetiştirildiği, sofralık ve yağlık olarak ayrıştırılmasının yanı sıra dış ticaretteki payı detaylı olarak incelenecektir. Dış ticaretteki payının incelenmesi amacıyla zeytin ve zeytinyağı üretim rakamları, yurt dışına ihraç rakamları incelenecektir. Ayrıca Türkiye’nin zeytin ve zeytinyağı üretimine, dış ticaretteki payının artırılması için sağlanan kolaylıklar ve teşviklerin değerlendirilmesi amacıyla anket çalışması hazırlanmıştır. Bu anket çalışması zeytin ve zeytinyağı üreticilerine yönelik sorular olup, çalışmanın sonucunda üreticilerin istek ve sorunlarına vurgu yapılmıştır. Bu bağlamda hükümetten gerekli destek, teşvik ve projeler beklenmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** *Zeytincilik, Zeytinyağı, Pirina Yağı*



## **INNOVATIONS IN OLIVE OIL PRODUCTION AND TURKEY'S GLOBAL COMPETITIVE POSITION**

### **ABSTRACT**

Olive fruit should be handled as pellets or oil consumption to be consumed at the table directly. Olive is a very different fruit compared to other fruit species. As in other fruit varieties, is not a type of fruit that is consumed immediately after the harvest. In recent years, healthy and balanced eating habits in the world as well as a growing interest in long life and even a trend in this direction have increased the tendency and consumption of people to olive and olive oil. Olive and olive oil, which are one of the economically and socially important products in terms of producer countries, are a part of the culture that symbolizes the Mediterranean region at the same time. This study will examine in detail the conditions under which olive berry is grown in different olive producing countries, both in Turkey and in the world, as well as dividing it into table and oil, as well as its share in foreign trade. In order to examine the share of foreign trade in olive and olive oil production figures, export to overseas figures will be examined. Also, a questionnaire study has been prepared with the intention of the facilities which are provided to increase the share of foreign trade and in order to evaluate the incentives of Turkey's olive and olive oil production. This questionnaire study is a question for the producers of olive and olive oil, at the end of the study the wishes and the problems of producers have been emphasised. In this context, the necessary support, incentives and projects are expected from the government.

**Keywords:** *Olive, Olive Oil, Brine/Pomace Oil.*





## 1. GİRİŞ

Zeytin milyonlarca yıldır var olan, Akdeniz ülkelerinin ve uygarlığın simgesi olmuş bir meyve ağacıdır. Milyonlarca yıldır, birçok kültürde “zeytin”, barış ve umudu temsil etmiştir. Bazı kültürlerde ise zeytin ağacı ve zeytin meyvesi kutsal olarak kabul edilmiştir. Zeytinin tarihi geçmişi incelendiğinde çok eskilere dayandığını görmekteyiz. Yunan sporculardan tutunda, azizlere ve hatta ilk hekimlere kadar eski bir tarihi olan zeytin tanrı ve tanrıçaları tarafından kutsal sayılmış ve birçok efsanenin de kaynağı olmuştur ([www.tariszeytinyagi.com.tr](http://www.tariszeytinyagi.com.tr)). Zeytin meyvesinin ilk çağlardan günümüze kadar uzanan bir tarihi geçmişi bulunmaktadır. Ancak zeytin sadece tarihi açıdan önemi olan bir ağaç, bir meyve veya gıda maddesi değildir. Zeytin içeriğinde bulunan yağı sayesinde insan sağlığı açısından da büyük önemi bulunan bir üründür.

Zeytin ağacı, “Oleaceae” familyasına ait olup Olea genusuna ait bir bitki türüdür (Saraçoğlu, 2008). Zeytin ağacının tarihçesiyle alakalı olarak net bir bilgi bulunmamasına rağmen, zeytin ağacının kökeniyle ilgili çok fazla bilgi bulunmaktadır. Zeytin ağacının kabuğu esmer ve çatlaklıdır. Odunu ise sarıdır. Dalları seyrek ve dağınık olan bu ağacın yaprakları uzunca ve parlaktır. Ayrıca bu ağacın yapraklarının üstü koyu yeşil, altı ise gümüş rengidir. Çiçekleri beyaz renkte salkım halinde olmaktadır. Başlangıçta zeytin meyveleri etli, çekirdekli ve yeşilken, olgunlaştıktan sonra siyah renk almaktadır. Zeytin meyvesinin dokusu türüne bağlı olarak yüzde on beş ila otuz arasında değişen oranlarda yağ içermektedir. Bir zeytin ağacı en fazla 15–20 metreye kadar uzamaktadır. Ayrıca bu ağaçların çapı 5–6 m’ye kadar olup, 1000 yıllık bir ömre sahiptir. Zeytin ağacının meyvesi hem ham hem de olgun halde salamura yapılarak tüketilmektedir. Zeytin ağacının meyvesi ezilerek yağı çıkarılmaktadır. Zeytin ağacı meyvesinin ezilerek yağı çıkarıldıktan sonra geriye kalan kısım “pirina” olarak adlandırılmaktadır. Pirina adı verilen bu madde, küspe, gübre ve hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir (Öksüz, 1998; Güven ve Çetiner, 1998).

Pirina, metanol ve furfurol elde etmede ve bu maddelerin atıklarının yakacak madde olarak değerlendirilmesinde de kullanılabilir (Saraçoğlu, 2008). Türkiye’de zeytincilik ve zeytinyağı üretimi yapılmakta ve global piyasalarda da bu ürünlerin ticareti gerçekleştirilmektedir. Zeytin ve zeytinyağı Türkiye’nin dış ticaretinde önemli bir yer tutmaktadır. Buna rağmen zeytinin atığı olan pirina ve bundan elde edilen pirina yağının ticareti yapılacak kadar çok değildir. Yanı sıra dış ticarete Türkiye’nin pirina ve pirina yağında payı yok denilecek kadar azdır.

Akdeniz iklim özelliklerine sahip ülkelerde, iklimle bağlantılı olarak ekonomik tarımı yapılabilen zeytin günümüzde yaklaşık otuz sekiz ülkede yetiştirilmektedir. Dünya zeytin üretiminin %97’si Akdeniz ülkelerinde gerçekleşmektedir. En büyük zeytin üreticisi olan ülkeleri sıralamak gerekirse bunlar başlıca; İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Suriye, Tunus, Fas, Portekiz, Mısır ve Cezayir’dir. Bu ülkelerin yanı sıra son yıllarda Avustralya ve Arjantin gibi ülkelerde de zeytin üretimine başlanmıştır (Saraçoğlu, 2008). Türkiye’de ise zeytincilik iklim şartlarına bağlı olarak Ege, Marmara, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde gerçekleştirilmektedir. En çok zeytin ve zeytinyağı üretimi Ege bölgesinde yapılmaktadır. Ege bölgesinde üretilen zeytinler daha çok yağlık olarak değerlendirilmekte olup, Marmara bölgesinde ise üretilen zeytinler ise sofralık olarak değerlendirilmektedir.

Zeytin, diğer meyve türlerine kıyasla oldukça farklı bir meyvedir. Diğer meyve türlerinde olduğu gibi hasattan hemen sonra tüketilmez. Bunun nedeni ise, içerisinde bulunan ve acılık veren maddenin yani oleuropein maddesinin tüketim için arındırılması gereklidir. Başka bir ifade ile açıklamak gerekirse, zeytin meyvesinin taneleri tüketim amacıyla yağa ya da sofralığa uygun bir şekilde işlenmesi gereklidir (T.B.M.M. Zeytin ve Zeytinyağı Araştırma Komisyonu Raporu, 2006).

Ancak tüm bu bilinenlerin aksine çok özel bir sofralık zeytin çeşidi bulunmaktadır. Bu türe “Hurma Zeytin” adı verilmektedir. Bu zeytin türü, dalından koparılarak, direkt olarak yenilebilmektedir. Hurma zeytin Türkiye’de ve diğer üretici ülkelerde mikroklimalar adı verilen özel alanlarda yetiştirilmektedir (T.B.M.M. Zeytin ve Zeytinyağı Araştırma Komisyonu Raporu, 2006). Diğer zeytin türlerinde salamura yöntemleri kullanılarak

içerisinde bulunan ve acılık veren maddenin yani oleuropein maddesi bu türün içerisinde bulunmamakta ya da çok düşük oranlarda bulunmaktadır. Bu nedenle bu tür zeytin dalından direkt olarak tüketilmektedir.

Zeytin meyvesinin hasat işlemi gerçekleştirilirken iki çeşit yöntem kullanılmaktadır. Bu yöntemler; elle hasat ve mekanik hasattır. Elle hasat yöntemi bilinen en eski hasat yöntemidir. Ayrıca bu yöntemle hem ağaç hem de meyvesi daha az zarar görmektedir. Bu yöntem sofralık zeytinler için tercih edilmektedir. Hasadı hızlandırmak amacıyla, eldiven, tarak ve sılıkla işlem yapılmaktadır. Ancak bu yöntemlerde ürüne zarar verilmesi muhtemeldir. Mekanik hasat yöntemi en sık görülen hasat yöntemidir, elle hasat yöntemine kıyasla büyük zaman avantajı sağlamaktadır.

Zeytinyağı üretiminde ise genellikle ayakla ezme yöntemi kullanılmıştır. Ayakla ezme işleminden sonra ise, Romalılar zeytinin iki taş arasında ezilerek yağını çıkarma yöntemini bulmuşlardır. Bu yöntemin ilk dönemlerde taşın dönmesi insanlar desteği ile sağlanırken, daha sonralar bu iş için hayvan gücünden faydalanılmıştır. Zaman geçtikçe farklı yöntemler bulunmaya devam edilmiştir. Ezilen zeytin hamurunun sıkıştırılması ve yağının sıkılabilmesi amacıyla Arşimet vidasının döndürülmesiyle oluşturulan basınçtan dahi faydalanılmıştır. Mengene olarak dile getirilen bu yöntem günümüzde kısıtlı olsa kullanılmaya devam etmektedir. Zeytin meyvesinin yağını çıkarmak için kullanılan yöntemler kronolojik sıralamasıyla üçüncü bölümde daha detaylı olarak anlatılacaktır.

Sofralık zeytin, zeytinin en bilinen ve en yaygın kullanılan türüdür. Bu zeytin türü, uluslararası şekilde kültüre alınmış zeytin çeşitleri arasında, belirli teknik metotlarla yetiştirilip, tüketimi hazır hale gelen ve tüketime uygun katkı maddeleri ile birlikte ya da sade bir şekilde ambalajlanmış, yeme uygunluğu kazanan zeytin taneleri olarak tanımlanmaktadır. Sofralık zeytin, siyah, yeşil, rengi dönük (pembe) zeytin olarak sınıflandırılarak karşımıza çıkmaktadır (Tunalıoğlu, 2003). Pirina adı verilen ürün ise, zeytinden zeytinyağı elde etme sürecinde meydana gelmektedir. Zeytinin çekirdeğiyle birlikte yağı çıkartılan zeytinin posasının birleşmesinden oluşan bir üründür (Kalyoncu ve Kalmış, 2007:87-92).

Son yıllarda dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıkları yanı sıra uzun yaşama olan ilginin de artması ve hatta bu yönde bir akım oluşması insanların zeytin ve zeytinyağına olan eğilimini ve tüketimlerini arttırmıştır. Üretici ülkeler açısından ekonomik ve sosyal olarak önemli ürünlerden biri olan zeytin ve zeytinyağı aynı zamanda Akdeniz bölgesini simgeleyen bir kültür parçasıdır. Bu bağlamda bu çalışmada Türkiye'nin hem iç hem de dış pazarlarda zeytin ve zeytinyağı üretimi ile rekabet edebilirliğinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu çalışmada problem cümlesi olarak "Türkiye hem iç hem dış pazarda zeytin ve zeytinyağı üretimi ile rekabet edebilir mi?" belirlenmiştir.

Bu çalışma da, hem Türkiye'de hem de dünyada diğer zeytin üreten ülkelerde zeytin meyvesinin hangi şartlarda yetiştirildiği, sofralık ve yağlık olarak ayrıştırılmasının yanı sıra dış ticaretteki payı detaylı olarak incelenecektir. İkinci bölümde zeytinciliğin tarihçesinden bahsedildikten sonra zeytin çeşitlerinden ve hangi bölge ve iklimlerde yetiştiğinden bahsedilecektir. Ayrıca bu bölümde Türkiye'de ve dünyada zeytin üretimi ile ilgili olarak, miktarsal verilerden bahsedilecektir. Bu veriler ülkede bulunan zeytin ağacı sayısı ve yıllık üretilen zeytin tonajlarını içermektedir. Üçüncü bölümde ise zeytin meyvesinden üretilen zeytinyağı çeşitleri ve pirina yağı incelenmiştir. Bu yağların üretim aşamaları, dünya genelinde üretim miktarı ve üretim standartları incelenmiştir.

Dördüncü ve son bölümde ise zeytin ve zeytinyağının dış ticaretteki payı incelenmiştir. Yapılan bu çalışmanın amacı ise, Türkiye'nin zeytin meyvesi ve zeytinyağı ürünleri için dünya dış ticaretindeki payının büyüklüğünün incelenmesidir. Dış ticaretteki payının incelenmesi amacıyla zeytin ve zeytinyağı üretim rakamları, yurt dışına ihraç rakamları incelenecektir. Ayrıca Türkiye'nin zeytin ve zeytinyağı üretimine, dış ticaretteki payının artırılması için sağlanan kolaylıklar ve teşviklerin değerlendirilmesi amacıyla anket çalışması hazırlanmıştır. Bu araştırma, Ayvalık bölgesinde bulunan zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin konuya ilişkin yapılan ankete verdikleri cevaplarla sınırlıdır. Bu anket çalışması zeytin ve zeytinyağı üreticilerine yönelik sorular olup, çalışmanın sonucunda üreticilerin istek ve sorunlarına vurgu yapılmıştır. Bu bağlamda hükümetten gerekli destek, teşvik ve projeler beklenmektedir. Bu araştırmada, araştırmada kullanılacak olan çalışmaların araştırma kurallarına

uygun bir şekilde hazırlandığı, ölçme araçlarının araştırmanın amacına uygun olarak oluşturulduğu, elde edilen verilerin okula ilişkin gerçek bilgileri içerdiği ve katılımcıların araştırma sorularına samimi bir şekilde yanıt verdikleri varsayılmaktadır.



## 2. ZEYTİNCİLİK

Zeytin ağacı yıllardır Akdeniz uygarlığının sembolü olmuştur. İlk çağlardan günümüze kadar olan süreçte Akdeniz bölgesinde kurulan bütün uygarlıkların temelinde yer almıştır. Zeytinin anavatanı ve gen merkezi Güneydoğu Anadolu olduğuna dair geçmişten gelen bilinmişlik vardır. Ancak tam olarak zeytinin anavatanının neresi olduğuna dair net bir bilgi yoktur. Yapılan inceleme çalışmalarına istinaden Hatay, Kahramanmaraş ve Mardin şeridinde zeytin ağacının en alt türüne rastlanılmıştır. Bu durum ise zeytinin anavatanının Güneydoğu Anadolu olduğuna dair düşünceye desteklemektedir. İlk olarak Güneydoğu Anadolu'da yetişen zeytinin, bu bölgede yerleşimini tamamladıktan sonra, Batı Anadolu'ya ve oradan da Ege adaları yolu ile Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar ulaştığı düşünülmektedir. Zeytin ağacı Sicilya yolu ile Kuzey Afrika'ya kadar gitmiştir. İkinci kol olarak Güneydoğu Anadolu'dan çıkarak Suriye ve Mısır üzerinden ilerleyerek böylece Akdeniz'in tüm güney kıyılarında boy göstermiştir. Bir üçüncü kol da Irak ve İran üzerinden Afganistan ve Pakistan'a kadar ulaşmıştır. On altıncı Yüzyılda ise İspanyollar aracılığıyla Güney ve Kuzey Amerika'ya götürülmesi ile zeytin tüm dünyaya yayılışını tamamlamıştır (Zeytin kitabı, 2007).

Kutsal olarak kabul edilen zeytin ağacı, Akdeniz uygarlığının önemli bir sembolüdür. Tüm dünyada bulunan 900 milyon zeytin ağacının % 98'lik kısmı Akdeniz bölgesinde bulunmaktadır (2015 Yılı Zeytin Ve Zeytinyağı Raporu). Zeytin ağacının varlığını devam ettirebilmek için çok özel istekleri yoktur. Bu ağaç türü değişik ortamlara kolayca uyum sağlayabilmektedir. En yaygın şekilde Akdeniz Bölgesinde yer alan ülkelerde ve çevresindeki ülkelerde yetiştirilmektedir. Zeytin ağacı deniz seviyesinden 700 metre yüksekliğe kadar olan ve en düşük sıcaklığın  $-8^{\circ}\text{C}$  olduğu yerlerde bile yetişmekte ve meyve verebilmektedir. Zeytin, yetiştirme koşulları açısından tüm özelliklerine karşılık, meyve oluşturmada periyodisite (bir yıl yüksek bir yıl düşük ürün alınması) gösteriyor olması, yetiştiriciler açısından büyük sorun

oluşturmaktadır. Yıllık ürün verimini olumsuz yönde etkileyen bu sorunu ortadan tamamen kaldırılması mümkün olmamakla birlikte, bitkiye uygulanan kültürel işlemlerin zamanında ve gereğince yapılmasıyla periyodisitenin etkisi azaltılabilmektedir (Saraçoğlu, 2008).

Periyodisite olarak adlandırdığımız olay hem ülke içinde zeytin tüketim ihtiyacını olumsuz etkilerken hem de ülkelerin zeytin ihracatında ve dünya dış ticaret pazarındaki paylarında da olumsuz bir etki göstermektedir. Şekil 2.1’de zeytin üretimi yapan ülkelerin yer aldığı harita bulunmaktadır. Haritadan da net bir şekilde görüldüğü gibi bu ülkeler Akdeniz bölgesinde yer almaktadır.



Şekil 2.1: Dünya Zeytin Üretim Haritası

**Kaynak:** 2015 Yılı Zeytin Ve Zeytinyağı Raporu

Şekil 2.1’de görüldüğü ve daha önceden de bahsettiğimiz üzere başlıca zeytincilik yapılan ülkeler Akdeniz bölgesinde yer alan ülkelerdir. Bunlar; Libya, Tunus, Suriye, Mısır, İtalya, Yunanistan, İspanya, Portekiz ve Türkiye’dir. Bu ülkelerin sahip oldukları iklim sayesinde zeytincilik yapılabilmektedir.

Zeytin meyvesi ve bu meyveden elde edilen insan sağlığına faydalı olmakla birlikte yaşam kalitesini artırma yönünden önemli bir üründür. Zeytin meyvesi içeriğinde bulunan besin ve vitamin miktarları çizelge 2.1’de gösterilmiştir.



**Çizelge 2.1:** Zeytin Meyvesinin Besin Değerleri

	<b>Siyah zeytin (40-50 adet)</b>	<b>Yeşil zeytin (40-50 adet)</b>
Enerji (kalori)	207	144
Yağ (g)	21,0	13,5
Karbonhidrat (g)	1,1	2,8
Protein (g)	1,8	1,5
Kalsiyum (mg)	77	90
Demir (mg)	1,6	2,0
Vitamin A (IU)	60	300
Vitamin B <sub>1</sub> (mg)	0,02	0,02
Vitamin B <sub>2</sub> (mg)	0,02	0,02
Niasin (mg)	0,2	0,1
Vitamin C (mg)	0	0

**Kaynak:** <http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/genel.htm>, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Çizelge 2.1’de zeytin meyvesine ait besin ve vitamin değerleri verilmiştir. Bu değerler ışığında zeytin meyvesinin insan sağlığı açısından ne kadar büyük bir öneme sahip olduğunu görebiliriz.

Çizelge 2.2’de zeytin ağacı yetiştiricileri için, yılın on iki ayı boyunca yapılacak işlemler sıralanmıştır. Bu işlemler ay ay ve mevsimsel olarak farklılık göstermektedir. Diğer meyve ağaçlarından daha farklı bir yapıya sahip olan zeytin ağacının, diğer ağaçlarla benzer yönleri de bulunmaktadır.

**Çizelge 2.2:** Zeytin Ağacının On İki Ayı

<b>Ay</b>	<b>İşlem</b>
Ocak	Toprak işleme
Şubat	Budama işlemine başlanır, gübreleme ve bordo bulamacı uygulaması
Mart	Ağaçlarda tomurcuklanma ve yabancı ot mücadelesi başlar, fidan dikimi
Nisan	Yabancı ot mücadelesi, aşılama yapılır
Mayıs	Çiçeklenme başlangıcı, gübreleme ve zirai mücadele başlar,
Haziran	Tanelenme ve zirai mücadele başlar,
Temmuz, Ağustos, Eylül	Meyve gelişimi sürer, özellikle genç fidanların sulanmasına devam edilir
Ekim	Yeşil sofralıklarda hasat, fabrikalar çalışmaya başlar,
Kasım	Yağlık zeytinlerde hasat ve fidan dikimi başlar,
Aralık	Hasatın sonu ve ilk toprak işlenmesi yapılır, teraslar onarılır.

Çizelge 2.2’de görüldüğü gibi mart ve kasım aylarında diğer bitkilerde olduğu gibi zeytin ağacında da dikim işlemi gerçekleşir. Ancak zeytin meyvesi diğer meyvelerden farklı olarak sofralık olarak tüketilecekse ekim ayında, yağlık olarak kullanılacaksa kasım ayında hasat edilmektedir. Daha öncede bahsettiğimiz gibi periyodisitenin etkisini azaltabilmek için yapılması gereken işlemler zamanında ve usulünce yapılmalıdır. Bu nedenle çizelge 2.2’de yer alan aylık işlemler tablosunda yer alan bilgiler büyük önem arz etmektedir.

- Zeytin Sineği ve Zararları

Zeytin üretimi yapılırken en sık rastlanan sorun ve en önemli hastalık “Halkalı Leke”dir. Halkalı leke hastalığına neden olan mantarın ağır bulaştığı durumlarda şiddetli yaprak dökümü gerçekleşmektedir. Gerek o yılın gerekse gelecek yılın ürününde kayıplara neden olmaktadır.

Halkalı lekenin dışında yaşanan diğer problemler ise; zeytin güvesi, kara koşnil ve pamuklu bittir. Daha nadir rastlanan hastalıklar ise; solgunluk ve dal kanseridir. Bu sorunların giderilmesi için çizelge 2.2’de yer alan kronoloji düzgün bir şekilde uygulayarak, böceklerle mücadele dönemlerini kaçırmamak gerekmektedir. Eğer bu hastalıklarla kronolojik sıralamaya uygun bir şekilde mücadele edilmezse, sadece o yılın değil gelecek yılların hasadında da düşüş yaşanması muhtemeldir.

Zeytin meyvesi hasat edilirken iki çeşit yöntem kullanılmaktadır. Bu yöntemler; elle hasat ve mekanik hasattır. Elle hasat yöntemi bilinen en eski hasat yöntemidir. Ayrıca bu yöntemle hem ağaç hem de meyvesi daha az zarar görmektedir. Bu yöntem sofralık zeytinler için tercih edilmektedir. Hasadı hızlandırmak amacıyla, eldiven, tarak ve sılıkla işlemi yapılmaktadır. Ancak bu yöntemlerde ürüne zarar verilmesi muhtemeldir. Mekanik hasat yöntemi en sık görülen hasat yöntemidir, elle hasat yöntemine kıyasla büyük zaman avantajı sağlamaktadır.

## 2.1 Zeytinciliğin Tarihçesi

Zeytin ağacıyla ilgili olarak, ilk insanlarla birlikte zeytin yetiştiriciliğinin başladığı kabul edilmektedir. Birçok kaynakta "Zeytin bütün ağaçların ilkidir" olarak geçmektedir. Zeytin meyvesinin, insanlık tarihi için önemi büyüktür.

Zeytinin önemini vurgulamak için kutsal kitapların tamamında, başta yaratılış ve kuruluş efsanelerinde yer verilmiştir. Kuran'ı Kerim, Tin suresinde, “ant olsun incire ve zeytine” denilerek zeytin ağacı üzerine edilen yeminle onurlandırılmaktadır.

Yapılan arkeolojik ve jeolojik çalışmalarda elde edilen buluntular sayesinde zeytin meyvesinin M.Ö. 6000 yılından beri tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır. Literatürdeki birçok kaynağa göre zeytin ağacının ilk ıslahının Anadolu'da olduğu yazılmış olsa da, aslında zeytinin ilk nasıl ve kimler tarafından ıslah edildiği bilinmemektedir. Zeytin ağacının tarihiyle ilgili çok fazla net bilgiler bulunmamasına rağmen, zeytin ağacının kökeniyle ilgili çok fazla bilgi bulunmaktadır.

Zeytin meyvesinden yağının çıkarılması amacıyla kullanılan ilk yöntem ayakla ezmek olmuştur. Bu işlemde, zeytinlerin genellikle kadınlar tarafından ayakla çiğnenmiş ve ara ara sıcak su dökülerek yağının ayrıştırılması şeklinde olmuştur. Yapılan çalışmalar ışığında evrende bulunmuş ilk zeytinyağı tesisinin, M.Ö. 6. Yüzyıla ait olduğuna ait sonuçlar elde edilmiştir. M.Ö. 6. Yüzyıla ait olduğu düşünülen tesis İzmir'in Urla ilçesine yakın mesafedeki antik Klazomenai kentindedir.

Ayakla ezme yönteminden sonra, Romalılar zeytinin iki taş arasında ezilerek yağını çıkarma yöntemini bulmuşlardır. Bu yöntemin ilk dönemlerde taşın dönmesi insanların desteği ile yapılırken, daha sonralar bu iş için hayvan gücünden faydalanılmıştır. Zaman geçtikçe farklı yöntemler bulunmaya devam edilmiştir. Ezilen zeytin hamurunun sıkıştırılması ve yağının sıkılabilmesi amacıyla Arşimet vidasının döndürülmesiyle ortaya çıkan basınçtan dahi faydalanılmıştır. Mengene olarak tabir edilen bu yöntem günümüzde halen kullanılmaya devam etmektedir. Zeytin meyvesinin yağını çıkarmak için kullanılan yöntemler 3.1 numaralı başlık altında daha detaylı olarak anlatılacaktır.

Zeytinin bir kültür bitkisine dönüşmesi MÖ 4000'lerde başlamış, ancak meyvesinin sıkılıp yağının çıkarılarak zeytinyağının kullanımı ve yaygınlaşması 1500–2000 yıl sonra olmuştur ([www.dazb.org.tr](http://www.dazb.org.tr)). Zeytinin orijini konusunda iki farklı görüş vardır. Bu görüşlerden ilki, zeytin meyvesinin ilk olarak Ege,

Anadolu'nun Akdeniz kesimleri, Suriye ve Lübnan'da yetiştirildiğidir. İkinci görüş ise zeytin meyvesinin orijininin Mısır, Kuzey Afrika'nın Atlas dağları kesimleri olduğu yönündedir. Zeytincilik zamanla yayılarak Avustralya, Güney Afrika, Çin gibi iklimi ve toprağı müsait olan ülkelerde de yapılmaya başlanmıştır (T.B.M.M. Zeytin ve Zeytinyağı Araştırma Komisyonu Raporu, 2006).



**Şekil 2.2:** Zeytin Ağaçları, İÖ 3000, kil tablet, Kahire Müzesi

**Kaynak:** Zeytin kitabı, 2007

Şekil 2.2'de Mısır Kahire müzesinde bulunan, İÖ 3000 yılından kalma kil kabartma tablet, zeytinle ilgili tarihteki bilinen en eski görsel olarak kabul edilmiştir. XIX. Hanedan'dan itibaren duvar süslemelerinden mezar buluntularına kadar zeytini bir imge olarak kullandıklarını gözlemlemek mümkündür (Zeytin kitabı, 2007).

On dokuzuncu Yüzyılda buharın üretimde kullanılmaya başlaması ile zeytinyağı sanayisinde de yeni bir döneme geçilmiştir. Bu yöntem sayesinde, daha yüksek basınçla daha fazla zeytin işleme imkânı sağlanmıştır. Zeytinyağı üretimi için tercih edilen hidrolik presler teknolojik gelişmelere paralel olarak gelişim ve değişim göstermiştir. Bu tür presler dizel motoru ve elektrikle çalışabilecek şekilde geliştirilmiştir. Günümüzde kullanılan en modern sistem olan kontinü tesislerine kadar gelişim göstermiştir. Üçüncü bölümde ilk çağlardan günümüze kadar olan süreçte zeytinin yağını çıkartmak için kullanılan yöntemlerden detaylı bir şekilde bahsedilecektir. Zeytin ve zeytinyağı yıllar boyunca başta Akdeniz bölgesinde yaşayan insanların önemli bir besin gıdası olmasının yanı sıra, Akdeniz bölgesinde yapılan ticaretin de temel ürününü oluşturmuştur.

Ayrıca zeytinyağı sadece sağlıklı bir besin maddesi ve bir ticari bir ürün olarak değil aynı zamanda ışık kaynağı ve güzellik ürünü olarak da kullanılmıştır. Zeytin meyvesi içeriği ve genel yapısı nedeniyle sağlıklı ve çok yönlü kullanılabilen bir üründür. Tüm bu nedenlerden dolayı hem maddi hem manevi olarak değeri bulunmaktadır.

## 2.2 Zeytin Çeşitleri

Zeytin çeşitleri ile ilgili olarak S.S. Tariş Pamuk ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne ait web sitesinde yararlanılmıştır ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Sofralık zeytin: Kültüre alınmış zeytin ağacı (*Olea europaea Sativa*) meyvelerinin tekniğine uygun bir şekilde acılığı giderilmesi, fermantasyona tâbi tutularak ya da tutulmayarak elde edilen üründür. Bu ürüne gerektiğinde lâktik asit ve/veya diğer katkı maddeleri ilâve edilmektedir. Aynı şekilde gerek görülmesi durumunda pastörizasyon veya sterilizasyon işlemine tâbi tutulmaktadır.

Salamura: Zeytin meyvesinin acılığının giderilebilmesi ve yenilebilme olgunluğuna erişmesi, uzun vadede saklanması ve korunması amacıyla su, tuz ile Türk Gıda Kodeksi (TGK) yönetmeliğine uygun kullanımına izin verilen ve katkı maddelerinin eklenmesi ile hazırlanan karışıma verilen addır.

Zeytin meyvelerinin kendi doğal acılığı tekniğine uygun bir şekilde giderildikten sonra, uygulanan işlemlere bağlı olarak, çeşni veren maddeler katılsın veya katılmasın, zeytinin kendine öz tat ve koku almasına Yenilebilme olgunluğu adı verilmektedir.

- İşlenmemiş zeytin danelerinin olgunluk derecelerine göre;

Yeşil zeytin: Sofralık zeytinin renginin yeşilden sarımsı yeşile kadar olan değişik tonlarda olgunlaşmış ve normal iriliğe ulaşmış olan zeytin danelerine verilen addır.

Rengi dönük zeytin/pembe zeytin: Sofralık zeytinin siyah olgunluk döneminden önceki pembe, kırmızı, şarabi, açık kahverengi renk tonlarındayken hasat edilmiş ve normal iriliğe ulaşmış olan zeytin danelerine verilen addır.

Siyah zeytin: Olgunluğa ulaşmış ya da tamamen olgunlaşmadan hemen önce hasat edilen zeytine verilen addır. Bu zeytinin rengi genellikle siyah, siyaha yakın koyu mor, veya koyu kahverengi olurken kırmızı siyahtan menekşe siyahına kadar birçok renk tonunda görülebilmektedir.

- İşleme şekillerine göre;

Kıyılmış/doğranmış zeytin: Çekirdeksiz zeytinin farklı şekillerde ufak parçalara bölünmesiyle elde edilen zeytin çeşididir.

Kırık zeytin: Çekirdeksiz, dilimlenmiş ve dolgulu zeytinlerin üretim aşamasında kırılması sonucunda elde edilen zeytin çeşididir.

- Diğer Piyasaya sunuş şekillerine göre;

Doğal fermente sele zeytin: Zeytin meyvesinin siyah rengindeki olgunluk döneminde hasat edilmesi ve tekniğine uygun bir şekilde tuz yardımıyla kat kat karıştırılması ve işlem sırasında alkali kullanmadan yenilebilme olgunluğu kazandırılması ile elde edilen ve görülen yüzeyi kırışmış olan siyah zeytin çeşididir.

Fermente sele zeytin: Siyah olgunluk döneminde veya hemen hasat edilmiş olan zeytin danelerinin düşük derişimli alkali çözeltisi kullanılarak kısa bir süre işlendikten sonra yıkanıp işlemin yapısına uygun kaplar içinde kuru tuzlama yapılarak elde edilen zeytin çeşididir.

Çevirme/yuvarlama zeytin: Siyah olgunluk döneminde hasat edilmiş olan ve zeytin işleme tekniğine bir şekilde tuz ile kat kat karıştırılarak, tıpkı doğal fermente sele zeytinde olduğu gibi alkali kullanılmadan yapısına uygun kaplar içerisinde zeytinin kendi suyunda fermente edilerek yenilebilme olgunluğu kazandırılan ve görünen yüzeyi kırışmış siyah zeytin çeşididir.

Çizik zeytin: Zeytinin uygun yöntemler yardımıyla yenilebilme olgunluğuna erişmeden önceki aşamada veyahutta sonraki aşamada çizilerek elde edilen zeytin çeşididir.

Kırma zeytin: Taze ya da salamura bütün haldeki zeytinin, çekirdeğini kırmadan, parçalayarak uygun yöntemler yardımıyla yenilebilme olgunluğuna erişmesi sonucunda ortaya çıkan zeytin çeşididir.

Kurutulmuş zeytin: Olgun zeytin danelerinin usülüne uygun bir şekilde suyunun uzaklaştırılması ile elde edilen zeytin çeşididir.

Hurma zeytin: Türüne ve ekolojik şartlarına bağlı olarak, bu zeytinin yetiştiği ağacın özelliği olarak zeytin danelerinin hiçbir işleme tabi tutulmaksızın ağaçta iken direk olarak yenilebilme olgunluğuna ermesi sonucu ortaya çıkan zeytin çeşididir.

Sirkeli zeytin: Diğer zeytin türlerinde olduğu gibi uygun yöntemler kullanılarak yenilebilme olgunluğuna eriştikten sonraki aşamada sirke ve diğer aroma maddeleri yardımıyla salamura yapılması sonucunda elde edilen zeytin çeşididir.

Karma/karışık zeytin: Değişik şekillerde piyasa için hazırlanmış farklı çeşit ve tipteki zeytin türlerinin karışık olarak yani karıştırılarak tek bir ambalaj içerisine dolgu gıda maddeleri eklenerek ya da dolgu gıda maddesi olmadan ve aromalı veya aromasız bir şekilde piyasaya sürülmesi amacıyla hazırlanan zeytin çeşididir.

Salamura zeytin: Uygun olgunluk döneminde hasat edilmiş olan ve zeytin işleme tekniklerine uyularak üretilen zeytin danelerin salamurada yenilebilme olgunluğuna erişmesiyle ortaya çıkan zeytin çeşididir.

Karışım zeytin: Hasat edildikten sonra zeytin meyvesinin uygun işleme teknikleri kullanılarak yenilebilme olgunluğuna eriştikten sonraki aşama da ise, içerisine eklenen farklı soslar, baharat veya diğer yenilebilir maddeler ile karıştırılması ya da marine edilmesi sonucunda aromalı veya aromasız bir şekilde hazırlanan zeytin çeşididir.

Salata zeytin: Çekirdeksiz zeytinden, çekirdek çıkarılırken parçalanmış olan zeytinden, dilimlenmiş ve dolgulu veya tam zeytinlerden elde edilen içerisine biber kapari badem havuç vb. gibi maddeler karıştırılan ve aromalı ya da aromasız şekilde bir kap içerisinde hazırlanan zeytin çeşididir.

### **2.3 Dünyada Zeytincilik**

Bilindiği gibi zeytin Akdeniz iklim özelliklerine sahip ülkelerde yetişmektedir. Bu ülkelerde zeytinin tarımı ekonomik olarak yapılmaktadır. Günümüzde

yaklaşık otuz sekiz ülkede zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Dünya geneline bakıldığında zeytin üretiminin %97'sinin Akdeniz ülkelerinde gerçekleşmektedir. Dünyanın en büyük zeytin üreticisi ülkeler başlıca; İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Suriye, Tunus, Fas, Portekiz, Mısır ve Cezayir'dir. Bu ülkelerin yanı sıra son yıllarda Avustralya ve Arjantin gibi ülkelerde de zeytin üretimine başlanmıştır (Saraçoğlu, 2008).

Dünya'daki zeytin ağacı varlığı ve buna paralel olarak sofralık zeytin üretimi yapan önemli ülkeler İspanya, Türkiye, İtalya, Yunanistan, Amerika Birleşik Devletleri, Fas, Suriye ve Mısır'dır. Sofralık zeytin üretiminde ilk sırada İspanya yer almaktadır. İspanya, dünyanın bir numaralı zeytin üreticisidir. İspanya'dan sonra ikinci sırada ise Türkiye gelmektedir. Dünya genelinde sofralık zeytin üretim rakamları incelendiğinde, siyah sofralık zeytin üretimi ile Türkiye ilk sırada yer alırken, yeşil sofralık zeytin üretiminde ilk sırayı İspanya almaktadır ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)). Zeytin meyvesi yüzyıllar boyunca barışın bir sembolü olarak kullanılmıştır. Barışın bir sembolü olarak kabul edilmesinin yanı sıra, zeytin kutsal kabul edilmiştir. Tarihte birçok efsaneye konu olmuştur. Zeytin ağacının, Ege, Akdeniz, Anadolu'nun Akdeniz'le kesiştiği bölgeler, Suriye ve Lübnan'dan ve Mısır, Kuzey Afrika'nın Atlas Dağları kesiminden çıkarak şimdiki zeytincilik yapılan bölgelere yayıldığı yönünde iki farklı görüş vardır. Tüm bu görüş ve düşüncelerin varlığına rağmen, kökeni her ne olursa olsun şu anda zeytin ağaçlarının % 98'lik kısmı Akdeniz ülkelerinde yer almaktadır. Dünya genelinde yaklaşık olarak 10 milyon Hektar alan üzerinde dikili 900 milyondan fazla zeytin ağacı olduğuna dair tahminler vardır. Dünya zeytincilik sektöründen ilk sıralarda İspanya ve İtalya yer almaktadır. En az İspanya ve İtalya kadar zeytin üretimi yapan sektörde payı olan ülkeler ise sırasıyla; Yunanistan, Türkiye, Tunus, Portekiz, Suriye, Fas ve Cezayir'dir. Türkiye; dünya genelinde zeytincilik yapan ülkeler arasında dikili zeytin ağacı varlığına göre dördüncü sıradadır. Ayrıca zeytin üretimi sıralamasında ikinci, zeytinyağı üretiminde ise beşinci sırada yer almaktadır. Türkiye'de zeytincilik Ege, Marmara, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yapıldığı gözlemlenmektedir. ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)). Türkiye'de zeytincilik 2.4 numaralı başlıkta detaylı olarak verilmiştir. Bu



başlıkta Türkiye'nin hangi bölgelerde zeytin üretimi olduğu, kaç tane dikili zeytin ağacı olduğu ve yıllık zeytin üretim miktarları yer almaktadır.

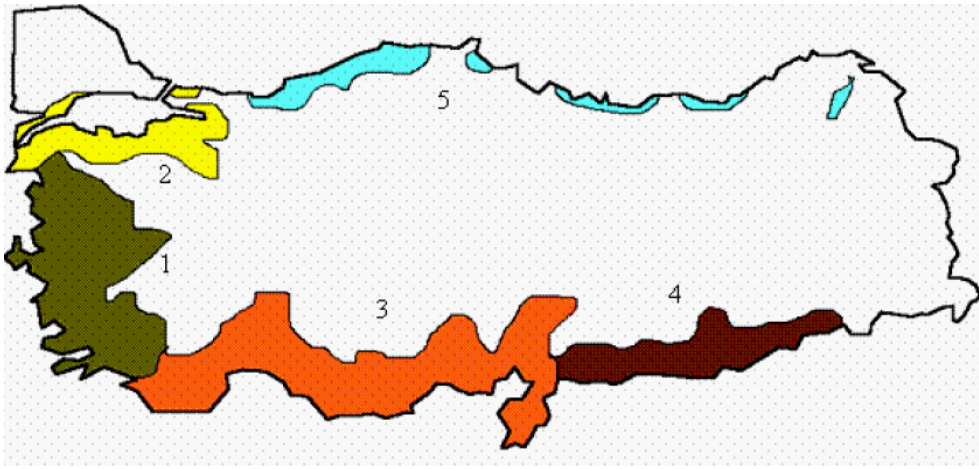
Zeytin ağacı, zeytin meyvesi ve meyvesinden elde edilen zeytinyağıyla yaklaşık 8000 yıllık sürecinde evrene güzellik, sağlık ve lezzet pınarı olarak hizmet vermektedir. Zeytin ağacı yavaş büyüyen ama oldukça uzun ömürlü bir ağaç türüdür. Gövdesi çürümeye karşı çok dayanıklıdır. Üstelik de ömrünü sona erdiğinde köklerinden yeni bir ağaç filizlenmektedir. Ona söylenen " Ölmez ağaç" ismi belki de bu yüzden. Doğası gereği zeytin ağaçları, bir yıl bol, bir yıl ise az mahsül verir. İçeriğinde en fazla yağ barındıran meyvelerin başlıcasıdır. Zeytin meyvesinin ağırlığının yaklaşık olarak yüzde 20 ila 30 kadarı yağdır. Nisan ve mayıs ayları arası dönemde yeşilimsi-beyaz renkli çiçekler açmaya başlar, kışın ise yaprak dökmeyen bir meyve ağacıdır. Gövdeleri çok dallı bir ağaççık olan zeytinin meyvesi önceleri yeşil, daha sonra mor ve siyah renk olarak dönüşüm yaparlar. Zeytinin içeriğinde su, protein, yağ, selüloz, fosfor, kükürt, kalsiyum, klor, demir, bakır, manganez A, C ve E vitaminleri yer alır. 100 gram zeytin yaklaşık 224 kaloridir. Aynı zamanda 100 gr zeytinyağında 30 miligram E vitamini vardır. Çizelge 2.1'de 40-50 adet siyah ve yeşil sofralık zeytinde bulunan vitamin, yağ ve kalori miktarları detaylı olarak gösterilmiştir. Zeytin ağacı 700 ila 2000 yıla kadar yaşayabilmektedir. Killi, kireçli ve su geçirebilen topraklarda daha iyi yetişmektedir. Engebeli ve yamaç, fakat ılık rüzgârlı yerleri sevmektedir. Zeytinin anavatanının Anadolu olduğu düşünülmektedir. Zeytin yetiştiriciliği Ege adalarından tutunda Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya ve hatta bu ülkelerden Kuzey Afrika'ya kadar birçok ülkede gerçekleştirilmektedir. Zeytin ağacı, Güney Anadolu yoluyla Suriye, Mısır ve Fas'a kadar olan Akdeniz kıyılarında yetiştirilmektedir. Ayrıca son dönemlerde zeytin ağacı yetiştiriciliği Afganistan ve Pakistan'da da gerçekleştirilmektedir ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Dünya ülkelerinin zeytin üretimi değerlendirildiğinde, ülkelerin sahip oldukları zeytin ağacı miktarlarıyla paralel bir şekilde gerçekleştiği görülmektedir. Yani ülkelerin ağaç sayıları ve üretim miktarları aynı sırayı takip etmektedir. Ancak bu sıralamada Tunus, ağaç sayısı itibariyle beşinci sıradayken üretimde farklı bir sıradadır. Tunus, 90 milyon zeytin ağaçlı Türkiye'nin önünde yer alarak, yıllık ağaç başına verimi Türkiye'nin üç misli kadardır (Aksu, 2000).

## 2.4 Türkiye’de Zeytincilik

Yetiştirilen her zeytin ağacının meyvesi sofralık olarak işlenebilmektedir. Ancak bu durum ürünün kalitesinde farklılık oluşturduğu için rengi siyah, yeşil ve rengi dönük olmaktadır. Rengine ve türüne göre zeytinler ayrılarak ve farklı teknikler kullanılarak sofralık olacak şekilde tüketime hazırlanmaktadır. Sofralık zeytinler genellikle etli, çekirdeği ufak, etinden ayrılabilir, kabuğu ince ve esnek, şeker oranı yüksek ve yağ oranı düşüktür.

Şekil 2.3’de Türkiye’de zeytincilik yapılan bölgeler gösterilmiştir.



Şekil 2.3: Türkiye’de Zeytin Üretim Alanları

**Kaynak:** 2015 Yılı Zeytin Ve Zeytinyağı Raporu

Şekil 2.3’de zeytinciliği bölgelere ayrılmış olarak görmekteyiz. Şekle göre 1. Bölge: Ege bölgesi, 2. Bölge: Marmara Bölgesi, 3. Bölge: Akdeniz Bölgesi, 4. Bölge: Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 5. Bölge: Karadeniz Bölgesidir. Türkiye’de Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Bursa, Manisa, Çanakkale, Gaziantep ve Mersin önemli zeytin üretimi yapılan illerdir. Ege, Marmara, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ise Türkiye’nin önemli zeytin üreten bölgeleridir. Ancak en çok zeytin üretimi yapılan bölge Ege bölgesidir. İlerleyen bölümlerde bu konudan daha detaylı bahsedilecektir.

### Çizelge 2.3: Türkiye’de Üretilen Zeytin Miktarı (2004-2018)

Zeytin	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Ton (1000)	1600	1200	1767	1076	1464	1291	1415	1750	1820	1676	1768	1700	1730	1730	1730

**Kaynak:** TÜİK, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)

Çizelge 2.3’de 2004-2018 yılları arasında Türkiye’de üretilen zeytin miktarı yer almaktadır. Yıllara göre periyodisite durumuna göre zeytin üretim miktarlarında değişiklik gözlemlenmektedir. Ancak çizelgeden açıkça görüldüğü üzere yıllara göre üretim miktarlarında sürekli olarak bir artış olduğu gözlemlenmektedir.

Çizelge 2.4’de ise 2001-2015 yılları arasında Türkiye bulunan zeytin ağacı miktarını ve üretilen zeytinin sofralık ve yağlık miktarını vermektedir.

Çizelge 2.4: Türkiye’de Bulunan Zeytin Ağacı ve Üretilen Zeytin Miktarı (2001-2015)

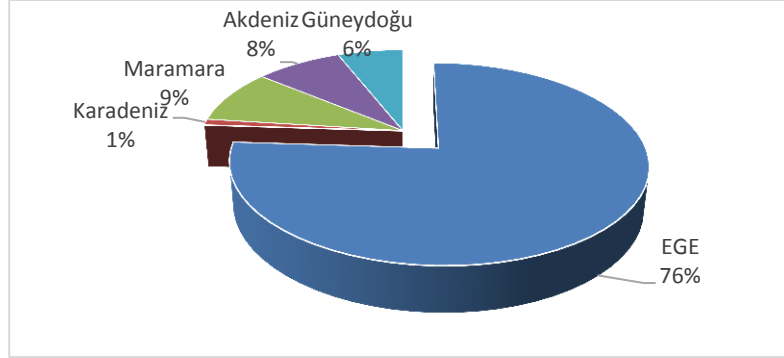
	Ağaç sayısı (Bin)			Üretim (Ton)		
	Toplam	Meyve veren	Meyve vermeyen	Toplam	Sofralık Zeytin	Yağlık Zeytin
2001	99 000	90 000	9 000	600 000	235 000	365 000
2002	101 600	91 700	9 900	1 800 000	450 000	1 350 000
2003	102 750	92 250	10 500	850 000	350 000	500 000
2004	107 100	94 950	12 150	1 600 000	400 000	1 200 000
2005	113 180	96 625	16 555	1 200 000	400 000	800 000
2006	129 265	97 773	31 492	1 766 749	555 749	1 211 000
2007	144 329	104 219	40 110	1 075 854	455 385	620 469
2008	151 630	106 139	45 491	1 464 248	512 103	952 145
2009	153 723	109 127	44 596	1 290 654	460 013	830 641
2010	156 448	111 398	45 050	1 415 000	375 000	1 040 000
2011	154 611	117 942	36 669	1 750 000	550 000	1 200 000
2012	157 061	120 821	36 240	1 820 000	480 000	1 340 000
2013	167 030	129 161	37 869	1 676 000	390 000	1 286 000
2014	168 997	140 712	28 285	1 768 000	438 000	1 330 000
2015	171 992	144 760	27 232	1 700 000	400 000	1 300 000

**Kaynak:** TÜİK, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)

Çizelge 2.4’de bahsi geçen meyve vermeyen ağaçlar yeni dikilmiş fidanları kapsamaktadır. Çizelgede de açıkça görüldüğü üzere Türkiye’de her geçen yıl zeytin ağacı sayısında artış olmuştur. Paralel bir şekilde toplam üretilen zeytin tonajında da artış yaşanmıştır. Yıllara göre zeytin üretim tonajlarını incelediğimizde periyodisite dediğimiz olayı yani bir yıl fazla bir az meyve verme durumunu çok daha net bir şekilde görmekteyiz. Ayrıca Türkiye’de

tüketim ve ihracat doğrultusunda üretilen zeytinler sofralık ve yağlık olarak ayrılmaktadır. Ancak çizelgeden de anlaşıldığı gibi zeytin üretiminin çoğunluğu yağlık için ayrılmaktadır.

Şekil 2.4’de üretilen zeytinlerin bölgesel, yüzdelik dağılımları yer almaktadır.



**Şekil 2.4:** Bölgelere göre Türkiye’de zeytincilik

Şekil 2.4’de görüldüğü gibi Türkiye’de üretilen zeytin miktarının önemli bir kısmı Ege bölgesinde yetişmektedir. Bu nedenle bu çalışmada özellikle Ege bölgesinde yetiştirilen zeytin türleri üzerinde durulacaktır. Ege bölgesinden sonra en çok zeytin üretimi yapılan bölge Marmara bölgesidir. Ege bölgesinde üretilen zeytinler daha çok yağlık olarak kullanılırken, Marmara bölgesinde üretilen zeytinler sofralık olarak değerlendirilmektedir.

#### **2.4.1 Türkiye’de üretilen zeytin çeşitleri**

Zeytin, diğer meyve türlerinden oldukça farklıdır. Diğer meyve türleri gibi hasat edildikten sonra hemen tüketilmez. Zeytin meyvesinin içerisinde bulunan doğal acılık maddesidir. Bu nedenle tüketim için önce içerisindeki acılık maddesinin (oleuropein) giderilmesi gerekmektedir. Başka bir tanımlama ile zeytin taneleri tüketim için yağa ya da sofralığa uygun işlenmek zorundadır. Ancak bu bilinenlerin aksine çok özel bir sofralık zeytin çeşidi ”Hurma Zeytin” vardır ki; dalından koparılarak yenilebilir. Hurma zeytin Türkiye’de ve diğer üretici ülkelerde özel alanlarda (mikroklimalalarda) yetişebilen bir çeşittir (T.B.M.M. Zeytin ve Zeytinyağı Araştırma Komisyonu Raporu, 2006).

Sofralık zeytin, uluslararası standartlara alınmış tüm zeytin çeşitlerinin, işlenebilecek olgunluğa eriştikten sonra hasat edilerek uygun teknik metotlarla zeytinin kendi acılığının giderilip, tüketimine izin verilen katkı maddeleri ile birlikte veya ayrı olarak ambalajlanan, yeme olgunluğuna erişmiş olan zeytin

taneleri olarak tanımlanmaktadır. Sofralık zeytinler, siyah, yeşil, rengi dönük zeytin olarak çeşitlendirilmektedir (Tunalıoğlu, 2003).

Türkiye’de yetiştirilen zeytin çeşitleri ile ilgili bilgi S.S. Tariş Pamuk ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birliği’ne ait web sitesinde alınmıştır (www.tariszeytinyagi.com). Türkiye’de yetiştirilen zeytin çeşitleri aşağıda sıralanmıştır.

- Edremit (Ayvalık)

Edremit Yağlık, Şakran, Midilli, Ada zeytini adlarıyla da bilinmektedir. Çanakkale, Ege Bölgesi Körfez yöresi, İzmir, İçel, Antalya, Adana, Kahramanmaraş ve Mardin bölgelerinde yetişmektedir. Türkiye’deki toplam ağaç sayısının %19’unu, Ege Bölgesinin %25,3’ünü oluşturmaktadır. Bu zeytin türünün yağına ait kimyasal ve duyuşal özellikleri bakımından ilk sırada yer almaktadır. Yetiştirilen bölgede yani Ege bölgesinde yağlık olarak değerlendirilmektedir. İyi bakım şartları ile kuvvetli gelişim gösterir. Meyvesi orta büyüklüktedir. Orta derecede periyodisite göstermektedir. Mekanik hasat yöntemine uygun bir yapıya sahiptir. Verimli olarak nitelendirilmekle birlikte kendine verimlidir. Soğuğa karşı kısmen dayanıklılık göstermektedir. Çelikle çoğaltılmaktadır.

- Büyük Topak Ulak

Topak Aşı Tarsus adıyla da bilinmektedir. İskenderun, Anamur, Erdemli, Tarsus, Seyhan, Sütçüler-Isparta bölgelerinde yetişmektedir. Bu ağaç türünden Akdeniz Bölgesi’nde 300.000’e yakın ağaç bulunmaktadır. Meyvesi etli ve lezzetli olduğu için yeşil çizme zeytin olarak tüketime uygundur. İyi bakım şartları ile kuvvetli gelişim gösterir. Meyvesi iridir. Periyodisite göstermektedir. Bu ağacın meyvesi hasatta kolay berelenebilmektedir. Verimli olan bu tür, soğuğa ve kuraklığa aşırı duyarlı değildir. Aşılama ile çoğaltılmaktadır.

- Çakır

İzmir ve civarında yetişen yağlık bir zeytin çeşididir. Yağı kimyasal ve duyuşal özellikleri bakımından Ayvalık, Memecik, Memeli ve Erkence’den sonra 5. Sırada gelmektedir. Bu türün meyvesi yeşil sofralık olarak da değerlendirilebilmektedir. Çok kuvvetli gelişim gösterir. Meyvesi orta büyüklüktedir. Şiddetli periyodisite göstermektedir. Bu türün meyvesinin ağaca

tutunması kuvvetli olduğu için hasadı gayet zordur. Bu tür erken meyveye yatar ve gayet verimli olmakla birlikte kısmen kendine verimlidir. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Çekişte

Kırma, Memeli adlarıyla bilinmektedir. Ödemiş, İzmir'in Kiraz, Torbalı ve Ödemiş ilçeleri, Aydın'ın Nazilli, Sultanhisar ve Yenipazar ilçelerinde yetişmektedir. 1,3 milyon ağaç sayısı ile Türkiye'de ki toplam ağaç miktarının %1,5'ini oluşturmaktadır. Genellikle yetiştirildiği bölgelerde yeşil kırma zeytin olarak değerlendirilmektedir. Çok kuvvetli gelişim gösterir. Meyvesi iridir. İyi bakım şartlarında düzenli ürün verebilen bu zeytin ağacı, verimli olmasına rağmen soğuğa karşı duyarlı değildir. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Çelebi

İzmit Çelebi adıyla da bilinmektedir. İzmit, Bursa'nın Gemlik, İzmit, Orhangazi, Kocaeli'nin Merkez, Gölcük ve Bilecik'in Merkez, Osmaneli, Gölpınarı ilçelerinde yetişmektedir. Yaklaşık 400.000 ağaç sayısı ile Marmara Bölgesi'nde bulunan ağaç sayısının %5'ini oluşturmaktadır. Yeşil sofralık zeytin olarak değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Meyvesi çok iri olan bir türdür. Kısmen periyodisite göstermektedir. Orta düzeyde verimliliğe sahip bu zeytin ağacı soğuğa karşı aşırı duyarlı bir tür değildir. Aşı ile çoğaltılmaktadır.

- Çilli

Tekir, Provens, Goloz adlarıyla da bilinmektedir. Kemalpaşa, İzmir'in Bornova, Kemalpaşa, Manisa'nın Turgutlu ilçelerinde yetişmektedir. Türkiye'de bu zeytin ağacının toplam sayısı 70.000 adettir. Bu türde çoğaltma sorunu vardır. Meyvesi küçük çekirdekli ve etli olan bu ağacın ürünleri yeşil sofralık olarak değerlendirmeye müsaittir. Çok kuvvetli gelişim gösterir. Meyveleri iridir. Periyodisite gösterir. Verimli ve iyi olan bu ağacın hasatta meyvesi kolay berelenebilmektedir. Kısmen kendine verimlidir. Soğuğa karşı aşırı duyarlı olmayan bu ağaç, aşı ile çoğaltılmaktadır.

- Domat

Akhisar olarak da bilinmektedir. Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, Saruhanlı, İzmir'in Merkez Kemalpaşa, Selçuk, Aydın'ın Merkez, Söke, Karacasu, Kuyucuk ilçelerinde yetişmektedir. Türkiye'deki toplam ağaç miktarının %1,4'lük kısmı oluşturmaktadır. Yeşil sofralık özellikle dolgu zeytini olarak değerlendirilebilir. İyi koşullarda bakıldığında kuvvetli gelişim göstermektedir. Meyvesi iridir. İyi bakım koşullarında düzenli ürün vermektedir. Gayet verimli olan bu ağaç türü, erken meyveye yatar. Geç sulamalarda soğuğa karşı duyarlılık göstermektedir. Aşısı ile çoğaltılmaktadır.

- Edincik Su

Erdek su, Su zeytini adlarıyla da bilinmektedir. Edincik, Balıkesir'in Bandırma, Edincik ve Erdek ilçelerinde yetişmektedir. Bu ağaç türünün Türkiye'de ki toplam ağaç miktarı 30.000 adettir. Siyah sofralık zeytin olarak değerlendirilmektedir. Su oranı yüksek yağ oranı düşük bir türdür. Orta kuvvette gelişim gösterir. Meyvesi iri olan bu tür periyodisite göstermektedir. Verimi orta düzeyde olan bu ağaç türünün hasatta meyvesi kolay berelenebilir. Aşısı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Eğriburun

Nizip olarak da bilinen bu tür Gaziantep'in Nizip, Hatay'ın İskenderun, Şanlıurfa'nın Halfeti ilçelerinde yetişmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ağaç sayısı 300.000 adettir. Genellikle bu ağacın meyvesi sofralık olarak (siyah ve yeşil) olarak değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Diğer zeytin ağaçlarına kıyasla meyvesi küçük olan bir türdür. Periyodisite göstermektedir. Oldukça verimli olan bu türün -7 santigrat derecede bu ağacın dallar hasar görmektedir. Aşısı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Erkence

İzmir yağlık, Yerli yağlık adlarıyla da bilinmektedir. İzmir bölgesinde yetişmektedir. Türkiye'deki toplam zeytin ağacı varlığının %3,5'lik kısmını oluşturmaktadır. Bu türden yaklaşık üç milyon adet ağaç vardır. Daha çok yağlık olarak değerlendirilmektedir. Yağ özellikleri bakımından Çakır'dan önce gelmektedir. Bu tür nemli bölgelerde Phoma oleae mantarından dolayı hurma oluşumu göstermektedir (meyvenin acılığı kendiliğinden gider ve doğrudan yeme olgunluğuna gelir). İyi bakım şartları ile oldukça güçlü gelişim gösterir.

Meyvesi orta irilikte olduğu gözlemlenmiştir. Şiddetli periyodisite göstermektedir. Verimi orta düzeyde olan bu tür kısmen kendine verimlidir. Meyvelerin tutunma kuvveti güçlü olmayıp, hasat öncesi erken dökülme sorunu yaşanmaktadır. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Gemlik

Triliye, Kaplık, Kıvırcık, Kara adlarıyla da bilinen bu tür, Gemlik Bursa, Tekirdağ, Kocaeli, Bilecik, Kastamonu, Zonguldak, Sinop, Samsun, Trabzon, Balıkesir, İzmir, Manisa, Aydın, İçel, Adana, Antalya, Adıyaman ilerini içine alan oldukça geniş bir coğrafyada yetiştirilmektedir. Marmara Bölgesi'ndeki ağaçların %80'ini, Türkiye'deki toplam zeytin ağacı sayısının %11'ini oluşturur. Adet bakımından Memecik ve Ayvalık çeşitlerinden sonra 3. sırada yer almaktadır. Orta kuvvette gelişim gösterir. Meyvesi orta iriliktir. İyi bakım şartları ile iyi ve düzenli ürün vermektedir. Verimli sayılan bu tür, soğuğa karşı kısmen dayanıklıdır. Çelikle çoğaltılmaktadır.

- Halhalı

Derik olarak bilinen bu tür, Mardin, Hatay, Gaziantep, Kahramanmaraş bölgelerinde yetiştirilir. Bölgede coğrafi dağılım alanı içerisinde yaklaşık 2 milyon civarında ağaç vardır. Bu tür bölgede yeşil kırma zeytin olarak tüketilmektedir. Ayrıca bu zeytin türünün Türkiye'nin komşusu olan Arap ülkelerine ihracatı yapılmaktadır. Bu tür siyah sofralık ya da yağlık olarak değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir ve meyveleri orta iriliktir. Orta düzeyde verimlidir. Kuvvetli periyodisite göstermektedir. Aynı zamanda bu tür soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- İzmir sofralık

İzmir olarak da adlandırılan bu zeytin ağacı türü İzmir civarında yetiştirilmektedir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Meyveleri çok iridir. Çok şiddetli periyodisite göstermektedir. Verimi düşük olan bu tür, kendine kısırdır. Hasat sırasında meyvesi kolay berelenebilmektedir. Çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Kalembezi



Nizip olarak da bilinen bu tür Gaziantep'in Nizip ilçesi ve Kilis'te yetiştirilmektedir. Bu türün meyvesi irili ufaklı olmak üzere farklı boyutlardadır. Ayrıca bu tür yağ bakımından zengin olduğu için yağlık olarak değerlendirilmesi tercih edilir. Bu türde bölgenin iklime bağlı olarak hurma zeytin meyvesi oluşturabilmektedir. Ağacın vermiş olduğu iri meyveler genellikle siyah sofralık olarak değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Meyveleri genelde çok küçüktür, zaman zaman farklı boyutlarda (irili ufaklı) meyve vermektedir. Periyodisite göstermektedir. Verimli olarak tanımlanan bu tür, soğuğa hassastır ve aşırı kuraklıkta meyve kalitesi düşüş gösterir. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Kan Çelebi

Kalembezi gibi bu türde Nizip olarak bilinmektedir. Gaziantep civarında yetiştirilmektedir. Bu türdeki zeytinde olgun meyve ve meyve özsuğu pembe-kırmızı renkte olmaktadır. Pembe olum sürecinde hasat edilerek çizme pembe zeytin olarak işlenebilir ve yeşil sofralık olarak değerlendirilmektedir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişim göstermektedir. Bu türün meyveleri çok iridir. Periyodisite göstermektedir. Verimliliği iyidir ve soğuğa karşı duyarlıdır. Çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Karamürsel Su

Su zeytin, Kalamata adlarıyla bilinen bu tür, Karamürsel, Kocaeli'nin Karamürsel, Gebze, Gölcük ilçeleri ve Bursa civarında yetiştirilmektedir. Bu türün Türkiye'deki toplam ağaç sayısı yaklaşık 200.000 adet civarındadır. Çok az oleaeuropein içerdiğinden işleme sırasında kolayca tatlanmaktadır. Bu türün meyvesinin yağ oranı düşüktür. Kalamata zeytini olarak siyah sofralık zeytin olarak işlenmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Meyveleri çok iri olan bu tür Periyodisite göstermektedir. Verimi iyi olan bu tür soğuğa karşı duyarlıdır. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Kilis Yağlık

Kilis olarak da tanınan bu tür, Kilis, Gaziantep'in Merkez ve Oğuzeli, Şanlıurfa'nın Merkez, Kahramanmaraş'ın Türkoğlu, Mardin'in Cizre ilçelerinde yetiştirilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin ağaç sayısının yaklaşık olarak %52'sini, Türkiye'deki toplam zeytin ağacı varlığının %2,8'lik kısmını

oluşturmaktadır. Bu ağacın meyveleri yüksek oranda yağ içermektedir. Bu ağacın meyvesinden elde edilen yağın kalitesi yüksektir. Salkım şeklinde ve mercimek iriliğinde meyve oluşur. Diğer zeytin ağaçlarına kıyasla hasadı zordur. Orta düzeyde gelişim göstermektedir ve meyveleri çok küçüktür. Verimi iyi olan bu tür, mutlak periyodisite göstermektedir. Soğuğa karşı duyarlı değildir. Çelik ve yumru kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Kiraz

Topan Kiraz ve Oval Kiraz isimli iki tipi vardır. Akhisar'ın Yayaköy kasabası, Manisa civarında yetiştirilmektedir. Bu türün meyve sapı uzun olduğu için hasadı zordur. Olgun meyveleri kiraza benzemektedir. Siyah sofralık zeytin olarak değerlendirilmektedir. Kuvvetli gelişim gösterir ve meyveleri iridir. Şiddetli periyodisite göstermektedir. Soğuğa karşı çok fazla duyarlı değildir. Çelik ve aşı kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Manzanilla

Manzanillo adıyla bilinen bu tür daha çok İspanya'nın Cordoba şehri, İspanya'nın Endülüs Bölgesi, Amerika, İsrail ve Avustralya'da yetiştirilmektedir. Ülkemize 1974 yılında getirilmiştir. Bu türün Türkiye'deki toplam ağaç sayısı 160.000 adettir. Sofralık olarak değerlendirilmektedir. İspanyol usulü yeşil sofralık için uygundur. Orta kuvvette gelişim gösterir ve meyveleri orta iriliktir. İyi bakım koşullarında düzenli ürün verebilir. Verimi iyi olarak kabul edilen bu tür kendi kendine yeterli tozlanır. Soğuğa duyarlıdır ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Memecik

Taş arası, Aşiyel, Tekir, Gülümbe, Şehir, Yağlık olarak bilinen bu zeytin türü, Muğla İzmir, Aydın, Manisa, Denizli, Muğla, Antalya, Sinop, Kahramanmaraş, Kastamonu'ya kadar olan geniş coğrafyada yetiştirilmektedir. Ege Bölgesi ağaçlarının %50'sinden fazlasını, Türkiye'de ki toplam zeytin ağacı varlığıninsa %45,5'ini oluşturmaktadır. Bu zeytin türü yağlık ve yeşil sofralık olarak değerlendirilmektedir. Bu türün meyve kalitesi Ayvalık çeşidinden sonra yani ikinci sırada gelmektedir. İspanyol usulü yeşil zeytine işlenir. Meyvesinin çekirdeklerin çimlenme oranı yüksek olduğu gözlemlenmiştir. İyi bakıldığında kuvvetli gelişim gösterir ve meyveleri iridir. Genellikle şiddetli periyodisite

göstermektedir. Verimli olan bu tür, kısmen kendine verimli olmaktadır. Bu tür soğuğa ve kurağa karşı çok fazla duyarlılık göstermemektedir. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Memeli

Emiralem, Ak zeytin, Çekişte olarak da bilinen bu tür, Menemen, İzmir'in Menemen, Kemalpaşa, Manisa'nın Turgutlu ilçelerinde yetiştirilmektedir. Türkiye genelinde toplam 80.000 kadar ağaç bulunmaktadır. Bu tür hem sofralık hem de yağlık olarak değerlendirilmektedir. Kalite açısından değerlendirildiğinde Memecik çeşidinden sonra yani üçüncü sıradadır. Kıрма zeytin ya da Memecik türünde olduğu gibi İspanyol usulü işlemeye uygun yapıdadır. İyi gelişim gösterir. Bu türün meyveleri iridir. Periyodisite göstermektedir. Verimi iyi olan bu tür, kısmen kendine verimli olmaktadır. Sulanan koşullarda soğuğa karşı duyarlıdır. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Nizip yağlık

Gaziantep'in Nizip, Kahramanmaraş'ın Merkez, Mardin'in Cizre ilçelerinde yetiştirilmektedir. Bu tür Güneydoğu Bölgesi ağaçlarının %38'lik, ülke toplam ağaç varlığının %2'lik kısmını oluşturmaktadır. Bu türün meyvesi yağ bakımından bir hayli zengindir. Kalite bakımından değerlendirildiğinde ise Kilis yağlık ve Halhalı'dan sonra gelmektedir. Bu tür aynı zamanda siyah sofralık olarak da değerlendirilmektedir. Ayrıca bu çeşitte hurma oluşumu görülebilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Bu çeşidin meyveleri irili ufaklıdır olmakla birlikte genelde küçük olmaktadır. Periyodisite göstermektedir. Verimi iyi olmakla birlikte, hem sığağa hem de kurağa karşı aşırı duyarlılık göstermemektedir. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Samanlı

Tatlı Zeytin olarak da bilinen bu tür, Karamürsel, Kocaeli'nin Karamürsel, Bursa'nın İznik ilçelerinde yetiştirilmektedir. Bu türün toplam ağaç sayısı 10.000'dir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilmektedir. Oleaeuropein içeriği az olduğu için çok kısa süre içerisinde tatlanmaktadır. Bu sebep ile "Tatlı zeytin" olarak da bilinmektedir. Orta kuvvette gelişim göstermektedir. Meyveleri orta iriliktir. Kısmen periyodisite göstermektedir. Bu türün verimi orta düzeyde

olmakla birlikte soğuğa karşı duyarlıdır. Çelik ve dip sürgünlerinin yardımıyla çoğaltılmaktadır.

- Sarı Haşebi

Haşebi olarak da bilinen bu tür, Altınözü, Hatay civarında yetiştirilmektedir. Bu türden Türkiye genelinden yaklaşık 600.000 ağaç bulunmaktadır. Bu tür Akdeniz Bölgesi ağaç varlığının %7,5'lik, Türkiye'nin toplam ağaç varlığıninsa %0,7'lik kısmını oluşturmaktadır. Bu tür hem yağlık hem de siyah sofralık olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca iyi bakım ve iklim koşullarında hurma oluşumu görülmektedir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişim gösterir. Bu türün meyveleri küçüktür. Verimi düşük olan bu türde şiddetli periyodisite görülmektedir. Soğuğa karşı duyarlılık göstermektedir. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Sarı ulak

Tarsus olarak da bilinen bu tür, İçel'in Merkez, Erdemli, Gülnar, Adana'nın Seyhan, Kozan, Yumurtalık ilçelerinde yetiştirilmektedir. Toplamda yaklaşık 500.000 ağaç bulunmaktadır. Akdeniz Bölgesinin toplam ağaç miktarının %6'lık kısmını, Türkiye'ninse toplam ağaç varlığının %0,6'lık kısmını oluşturmaktadır. Hem siyah hem de yeşil sofralık olarak değerlendirilmektedir. Kuvvetli gelişim göstermektedir. Bu türün meyveleri orta iriliktedir. Periyodisite göstermektedir. Verimliliği orta düzeyde olan bu tür soğuğa karşı duyarlılık göstermektedir. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Saurani

Savrani olarak da bilinen bu tür, Altınözü, Hatay civarında yetiştirilmektedir. Bu türden Türkiye genelinde yaklaşık 500.000 ağaç bulunmaktadır. Türkiye'nin toplam ağaç varlığının %0,6'lık kısmını oluşturmaktadır. Bu tür yağ bakımından zengin olduğu için yağlık olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca bu tür siyah ve yeşil sofralık olarak da değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişim gösterir. Bu türün meyveleri küçüktür. Periyodisite göstermektedir. Verimli olan bu tür, soğuğa karşı duyarlıdır. Aşı kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Tavşan yüreği

Ters yaprak olarak da bilinen bu tür, Fethiye, Muğla'nın Fethiye, Antalya'nın Akseki ilçeleri ve Karaman'da yetiştirilmektedir. Bu türden Türkiye'de yaklaşık 30.000 civarında ağaç vardır. Bölgesel olarak yetiştirme özellikleri farklılık göstermektedir. Antalya'da yetişen tür yeşil sofralık, Muğla'da yetişenler ise siyah sofralık olarak değerlendirilmektedir. Bu türün yağ oranı oldukça azdır. Kuvvetli gelişim göstermektedir. Bu türün meyveleri çok iri olmaktadır. Genel olarak bu tür düzenli bir şekilde meyve vermektedir. Verimi orta düzeyde olmakla birlikte, hasat sırasında dikkat edilmez ise bu türün meyvesi kolay berelenebilmektedir. Aşı kullanılarak çoğaltılmaktadır.

- Uslu

Akhisar olarak da bilinen bu tür, Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, İzmir'in Kemalpaşa, Selçuk, Muğla'nın Merkez, Yatağan ilçelerinde yetiştirilmektedir. Bu türden Türkiye'de yaklaşık 900.000 ağaç vardır. Türkiye'nin toplam ağaç varlığının %1'lik kısmını oluşturmaktadır. Bu türdeki ağacın meyvesi tam olgunluk döneminde parlak koyu siyah rengi ve tadından dolayı siyah sofralık olarak kullanılması tercih edilmektedir. Sulama şartlarına bağlı olarak çok kuvvetli gelişim gösterir. Bu türün meyveleri orta irilikte yetişmektedir. İyi bakım koşullarında düzenli olarak ürün vermektedir. Verimi orta düzeyde olmakla birlikte, soğuğa karşı hassastır. Dikkat edilmez ise bu tür Hasat sırasında kolay berelenebilmektedir. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.

- Yağ çelebi

Gaziantep olarak da bilinen bu tür, Gaziantep'in Nizip ilçesi, Kilis'te yetiştirilmektedir. Bu tür yağlık olarak değerlendirilmektedir. Hasattan önce meyve dökümü görülmektedir. Bu tür orta kuvvette gelişim gösterir. Meyveleri iri olmakla birlikte, Periyodisite göstermektedir. Verimi iyi olan bu tür, soğuğa karşı ise duyarlıdır. Aşı ve çelik kullanılarak çoğaltılmaktadır.

#### **2.4.2 Ege bölgesinde zeytincilik**

Türkiye tarım alanlarının %12,3'ü Ege Bölgesi'nde bulunmakta olup 3.204.470 ha'dır. Bunun %63,53'ü tarla alanı, 4,93'ü sebze bahçeleri, %20,36'sı meyveliklerdir ve yıllara göre değişmekle beraber %11,19'u nadasa bırakılmaktadır (TR3 Ege Bölgesi Master Planı, 2006). Ege Bölgesinde zeytinliklerin çoğunluğunun meyilli ve sulanmayan alanlarda olmasından dolayı

periyodisitenin etkisi daha fazla hissedilmektedir. Bir zeytin ağacının verimi, yaşı, çeşit farklılığı, plantasyon şekli ve topoğrafik konum, sulama, gübreleme, budama gibi kültürel önlemlere göre çok değişmekle birlikte ortalama bir verimin ne olabileceği önemli bir göstergedir (Saraçoğlu, 2008).

Türkiye’de üretilen zeytinin %65-70’i yağlık, %30-35’i ise sofralık olarak değerlendirilmektedir. Ege Bölgesinde ise bu oran %80 yağlık %20 sofralıktır. Ege bölgesinde üretilen zeytinlerin sofralık olarak değerlendirilen kısmı yerel pazarlarda ya da tüccarlara ham olarak satılmaktadır. Aynı zamanda bölgedeki zeytin üreticileri topladıkları zeytini salamura yaparak yerel pazarda satışa sunmaktadır.

### 2.4.3 Akdeniz bölgesinde zeytincilik

Akdeniz bölgesinde zeytincilik daha çok Akdeniz’in doğusunda gerçekleşmektedir. Akdeniz’in doğusunda Hatay, Kahramanmaraş ve Adana illerinde zeytincilik yapılmaktadır. Bu illerde daha çok sofralık ürünler yetiştirilmektedir. Bu bölgede yağlık üretim yapılması amacıyla çeşitli teşvikler uygulanmaktadır. Bu teşviklerden ilerleyen bölümlerde detaylı bir şekilde bahsedilecektir.

#### 2.4.3.1 . Doğu Akdeniz bölgesinde zeytincilik

2014 yılı verilerine göre Doğu Akdeniz bölgesinde yaklaşık 20,5 milyon dikili zeytin ağacı bulunmaktadır. Bu zeytin ağaçlarının 15 milyonu Hatay’da yer almaktadır. Doğu Akdeniz bölgesinde bulunan zeytin ağaçları ve yetiştirilen zeytin tonajları detaylı olarak çizelge 2.5’te ve 2.6’te verilmiştir.

**Çizelge 2.5:** Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytin Ağacı Miktarı (Adet)

Yıllar	Meyve veren ağaç	Meyve veremeyen ağaç	Toplam ağaç
2008	9.789.705	7.374.004	17.163.709
2009	10.450.805	7.009.338	17.460.143
2010	11.496.921	7.286.795	18.783.716
2011	11.728.522	6.814.294	18.542.816
2012	11.840.438	6.070.389	17.910.827
2013	13.899.655	5.888.238	19.787.893
2014	14.535.007	6.030.522	20.565.529

**Kaynak:**TÜİK, 2014.

**Çizelge 2.6:** Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytin Dikili Alan (da)

Yıllar	Hatay		Kahramanmaraş		Osmaniye		Toplam	
	Dikili Alan (da)	Zeytin Üretimi (Ton)	Dikili Alan (da)	Zeytin Üretimi (Ton)	Dikili Alan (da)	Zeytin Üretimi (Ton)	Dikili Alan (da)	Zeytin Üretimi (Ton)
2008	469.820	123.256	58.292	4.713	84.355	20.910	612.467	148.879
2009	481.871	126.513	59.802	5.292	90.703	23.497	632.376	155.302
2010	489.569	134.375	62.302	4.753	97.703	47.648	649.574	186.776
2011	493.107	181.552	68.654	5.244	98.767	62.060	660.528	248.856
2012	495.087	178.750	71.384	4.669	87.584	48.297	654.055	231.716
2013	513.848	158.419	74.110	5.416	122.883	51.536	710.841	215.371
2014	517.029	131.647	71.726	6.950	123.049	55.390	711.804	193.987

**Kaynak:**Tüik, 2014.

Çizelge 2.5 ve çizelge 2.6’de görüldüğü gibi Doğu Akdeniz Bölgesinde yıllara göre sürekli olarak dikili alan, fidan dikimi, meyve veren ağaç ve üretim tonajları bakımından sürekli olarak bir artış gerçekleşmiştir. Bu durum hem bölge ikliminin uygunluğundan kaynaklanmakta hem de bölgedeki idari kurumların vermiş olduğu teşvik ve desteklerden kaynaklanmaktadır. Osmaniye Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından hazırlanan Doğu Akdeniz Bölgesi zeytin tarımı takvimi Çizelge 2.7’te verildiği gibidir. Çizelgeden de görebileceğimiz gibi bölgedeki zeytin fidanı dikim zamanı iklim şartlarına göre sonbahar aylarından başlayıp mart aylarına kadar devam edebilmektedir.

## Çizelge 2.7: Doğu Akdeniz Bölgesi Zeytin Tarımı Takvimi

---

OCAK	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ürün veren ağaçlarda kök boğazı doldurur.</li><li>• Toprağa ahır gübresi verilir (3-5 yılda bir).</li><li>• Ağaçlarda hasat sonrası bakım işlemleri yapılır (Kırık, yaralı</li></ul>
ŞUBAT	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yeni zeytinlik alanları tahsis edilecekse dikime başlanılır.</li><li>• Kompoze gübre uygulamasına başlanılır.</li><li>• Zeytin kara koşnili için mücadeleye başlanır.</li></ul>
MART	<ul style="list-style-type: none"><li>• Budama yapılır.</li><li>• Kompoze gübre uygulamasına devam edilir.</li></ul>
NİSAN	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zeytin güvesinin yaprak ve çiçek nesline karşı mücadele başlangıcıdır.</li></ul>
MAYIS	<ul style="list-style-type: none"><li>• İklim şartlarına göre sulama yapılır.</li><li>• Zeytin güvesinin yaprak ve meyve nesli döl verimi takip ederek ilaçlama yapılır.</li></ul>
HAZİRAN	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zeytin zararlıları ile mücadeleye devam edilir.</li><li>• Yabancı ot mücadelesine devam edilir.</li></ul>
TEMMUZ	<ul style="list-style-type: none"><li>• İklim şartlarına göre sulamaya devam edilir.</li></ul>
AĞUSTOS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yabancı ot mücadelesine devam edilir.</li></ul>
EYLÜL	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çeşitli sebeplerden dolayı dökülen zeytinler toplanır.</li></ul>
EKİM	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yeşil gübreleme yapılacaksa tohumlar toprağa verilir.</li></ul>
KASIM	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hasat işlerine başlanır.</li></ul>
ARALIK	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hasata devam edilir.</li><li>• Bahçelerde hasat sonu bakımlar için hazırlık yapılır.</li></ul>

---

**Kaynak:** DOĞAKA, TR63 Zeytincilik Sektör Raporu, 2015



#### 2.4.4 Marmara bölgesinde zeytincilik

Marmara bölgesinde yetiştirilen sofralık siyah zeytin miktarının üçte birlik kısmı Marmarabirlik tarafından satın alınarak işlemektedir. Ayrıca bölgede Marmarabirlik sofralık salamura siyah zeytin piyasasının üreticiler lehinde düzenlenmesinde önemli rol üstlenmektedir. Marmara bölgesinde yetiştirilen zeytinin bir bölümünü yağlık olarak işlemektedir. Marmara bölgesinde yetiştirilen zeytinler Marmarabirlik tarafından toplanarak işlenmektedir. Çizelge 2.8’da Marmara bölgesinde, Marmarabirlik tarafında alınan yağlık ve sofralık diye ayrılan zeytinlerin tonajları yıllara göre verilmiştir.

**Çizelge 2.8:** Marmara Bölgesinde Marmarabirlik’in Aldığı Zeytin Miktarı

	<b>Toplam Zeytin Alım Miktarı (Ton)</b>	<b>Alınan Zeytinden Yağlığa Ayrılan (Ton)</b>	<b>Üretilen Zeytinyağı Miktarı (Ton)</b>
2004/2005	32,720	5,092	1,035
2005/2006	50,826	5,537	1,383
2006/2007	28,015	3,674	780
2007/2008	30,767	6,446	1,614
2008/2009	37,183	1,428	311
2009/2010	31,201	1,516	301
2010/2011	29,356	3,502	639
2011/2012	45,246	16,813	3,146
2012/2013	44,369	3,796	774
2013/2014	23,798	2,492	512
2014/2015	26,760	968	150

**Kaynak:** Marmarabirlik

Çizelge 2.8’da yer alan bilgileri incelediğimizde periyodisite olduğunu açıkça görmekteyiz. Marmara bölgesinde Ege bölgesine kıyasla üretilen zeytin miktarının büyük bir kısmı sofralık olarak ayrılmaktadır. Ege bölgesinde ise bu işlem tam tersi gerçekleşmektedir. Marmara bölgesinde yetiştirilen zeytin ağaçlarının özellikleri ile alakalı olarak elde edilen ürünlerin daha çok sofralığa yönelik olduğunu söylemek mümkündür. Marmarabirlik hakkında detaylı bilgi 3.2 numaralı başlık altında verilecektir.



### 3. ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Zeytin, yağlık ve sofralık olmak üzere taşıdığı özelliğe göre iki ana grupta incelenmektedir. Yağlık zeytinin işlenmesinden sonrada ortaya çıkan pirina ve karasudan farklı amaçlarla yararlanılmaktadır. Ayrıca zeytinyağı ve pirina yağı kimyasal uygulamalar ile sabun yapımında da kullanılmaktadır. Çağımızda toplumu saran mega-trendler arasında sağlıklı beslenme, sağlığa faydalı ürünler tüketme, yaşam kalitesini artırma ve iyi olma (wellness) gibi konuların öne çıktığı görülmektedir. Bu bağlamda, “fonksiyonel besin” olarak adlandırılan yeni bir ürün grubu tanımlanmaktadır. Zeytin ve zeytinyağı, sağlığa olan faydalarından dolayı fonksiyonel besin grubunda yer almaktadır. Bu durumu göz önünde bulunduran birçok işletme iş stratejilerinde ve iletişim çalışmalarında düzenlemeye gitmektedir (Bleiel, 2010). Bu yeni tip tüketicilerin tercih ettiği ürünler ve özellikle gıda ürünleriyle ilgili kalite beklentileri besin öğelerinin dengesi, sağlıklı olma, sunum ve erişim kolaylığı gibi özellikler içermektedir (Mili ve Zuniga, 2002).

Zeytinyağı ürünü yalnızca zeytin ağacının “*Olea europaea L.*” olarak bilinen meyvelerinden yapılan yağdır. Çözücü madde yardımıyla ekstrakte edilen ya da reesterifikasyon işlemi uygulanarak doğal trigliserid yapısı değiştirilen yağlar ve diğer yağlarla karıştırılmış yağlar bu tanımlamanın dışında kalmaktadır. Bu çalışmada saf ve sağlıklı zeytinyağlarından bahsedilmektedir, diğer yağlar çalışmanın kapsamı dışındadır.

Zeytinyağı çeşitleri ile ilgili bilgi S.S. Tariş Pamuk ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne ait web sitesinde alınmıştır ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

- Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacının meyvesinden doğal özelliklerinden değişikliğe sebep olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak

ortaya çıkan; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklere sahip yağlara verilen addır.

Direkt olarak tüketime uygun olan natürel zeytinyağıları;

- **Natürel sızma zeytinyağı:** Direkt tüketim için uygun, serbest yağ asitliği oranı oleik asit cinsinden her 100 gram için 0,8 gramdan daha fazla olmayan yağ çeşididir.
- **Natürel birinci zeytinyağı:** Direkt tüketim için uygun, serbest yağ asitliği oranı oleik asit cinsinden her 100 gram için 2,0 gramdan daha fazla olmayan yağ çeşididir.

Direkt tüketime uygun olmayan naturel zeytinyağı;

- **Ham zeytinyağı (lampant):** Serbest yağ asitliği oranı oleik asit cinsinden her 100 gram için 2,0 gramdan daha fazla olan veya duyuşal ve karakteristik özellikleri açısından direkt tüketime uygun olmayan yağlara verilen addır. Bu tür yağlar rafinasyon yada teknik amaçlı kullanımına göre sınıflandırılmaktadır.
- **Rafine Zeytinyağı:** Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan yöntemlerle rafine edilmesi sonucunda elde edilen, sarının farklı renk tonlarında bir renge ve kendine özgü tat ve kokuya sahip olan bir yağ çeşididir. Bu zeytinyağı türünde, serbest yağ asitliği oranı oleik asit türünden her 100 gramda 0,3 gramdan daha fazla olmaması gereklidir.
- **Riviera Zeytinyağı:** Rafine olarak üretilmiş zeytinyağının, gıda olarak doğrudan tüketilebilecek şekilde üretilen naturel zeytinyağının karıştırılmasıyla oluşan bir türdür. Genelde bu yağın rengi yeşilden sarıya dönen bir renk tonundadır. Kendine özgü tat ve kokuya sahiptir. Bu türde serbest yağ asit oranı oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.0 gramdan daha çok olmaması gereklidir.
- **Çeşnili Zeytinyağı:** Farklı baharat, meyve ve sebzeler ya da bunların doğal aromaları katılarak zeytinyağının çeşitlendirilmesi sonucunda ortaya çıkan yağ çeşididir.

Zeytin meyvesi ve bu meyveden elde edilen zeytinyağı, ilk çağlardan günümüze kadar insanlar için doğal bir besin kaynağı olmuştur. Zeytinyağı; zeytin meyvesinin gerek ilkel gerekse mekanik yollarla işlenmesiyle elde edilen bir

yağ türüdür. Bu durum ise, zeytinyağını diğer bitkisel yağlar içerisinde fiziksel yöntemlerle doğal olarak üretilip tüketilebilen tek yağ olması nedeniyle ayrı bir özellik katmaktadır. Gerek hammaddesinin üretimi safhasında el emeğine ihtiyaç olması, gerekse daneden elde edilmiş safhasında diğer bitkisel tohum yağlarına karşılaştırıldığında ayrıcalıklı bir teknoloji gerekmesi ve gösterdiği bütün üstün özelliklere bağlı olarak doğal olarak tüketilebilmesi, bir meyve suyu olması nedeniyle, her zaman diğer bitkisel sıvı yağlara oran ile daha yüksek bir fiyat değerine sahip olmuştur. Zeytinyağı üretiminde iki farklı yöntem vardır. Bunlar;

- Klasik Sistemler (pres)
- hidrolik pres
- süper pres
- Modern Sistemler (santrifüj)'dir.

Ayrıca kontinü sistemlerde olarak adlandırılan sistem ise iki ve üç fazlı sistemler olarak kendi içinde ikiye ayrılmaktadır ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Klasik sistem kullanımından kontinü sistem kullanımına geçiş sürecinde asıl hedef; zeytin işlemede oluşan maliyetlerin en çokta çalışan maliyetinin düşürülmesi ve zeytinin bahçede/depolarında bekletilme süresinin azaltılması olmuştur. Bu hedefe ulaşmak içinse yüksek kapasiteye sahip dekantörler kullanarak, zeytinyağı kalitesi iyileştirilmiştir.

Zeytin işleme teknolojisinin temel özelliği; mezokarp hücrelerde oluşan yağı açığa çıkarmaktır. Diğer bir ifade ile bu yağ zeytinin diğer bileşen maddelerinden ayrıştırmaktır. Zeytin meyvesinin içeriği yaklaşık değerlerle şu şekildedir;

- % 40-55 zeytin özsuyu,
- % 18-32'si yağ,
- % 14-22'si çekirdektir.

Zeytin meyvesi, yağ randımanı ve kalitesi açısından maksimum olgunluğa geldiğinde hasat edilir. Bu durum genelde olgunlaşma indeksinin 3-3,5 olduğu dönemde gerçekleşmektedir. Zeytin meyvesi hasat edildikten sonra hiç vakit

kaybetmeden yani beklemeden zeytin sıkma merkezlerine getirilerek işlenmektedir. Zeytin danelerinin oksidatif ve mikrobiyal bozulma olmayacak şekilde hızlı bir şekilde işlenmesi gereklidir ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Zeytin meyvesinin yağının çıkarılmasında işlem sırası aşağıdaki gibi gerçekleşmektedir;

- Zeytin meyvelerinin kabulü,
- Ürünün yapraklarının ayrılması ve yıkanması,
- Kırma işlemi,
- Yoğurma (malaksör) işlemi,
- Katı/sıvı faz ayrımı (pres/dekantör),
- Sıvı/sıvı faz ayrımı (dekantasyon/separatör).

Toplanan ve fabrikaya gelen tüm zeytinler, üretime alınmadan önce yabancı maddelerden (taş, toprak, yaprak vb.) arındırılması ve kesinlikle yıkanması gereklidir. Bu işlem gerçekleştirilmezse zeytinin içerisinde bulunan tüm yabancı maddeler üretilen zeytinyağının kalitesine olumsuz yönde etmektedir. Yanı sıra zeytinyağının tadında ve kokusunda da benzer şekilde olumsuz etki bırakmaktadır. Toplama sırasında zeytine karışan ve bulaşan söz konusu yabancı maddelerden arındırıldıktan ve zeytinler yıkandıktan sonra meyvenin özünde bulunan yağın çıkarılması amacıyla kırma ve ezme işlemine alınır. Bu işlem için taş ya da metal değirmenler (kırıcılar) kullanılmaktadır ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)). Zeytinden, yağ çıkartılması işlemi yıllar geçtikçe sürekli değişime uğramıştır. Bunun başlıca nedeni üretim sırasında yaşanan zorluklar olmuştur. Bu sorunu çözmek için teknolojik gelişmelerden faydalanılmıştır.

Zeytinyağı üretiminde klasik üretim süreçlerinde taş değirmenler kullanılmaktadır. Kontinü sistemlerde ise metal değirmenler/kırıcılar kullanılmaktadır. Bu sistemde metal kırıcılar, yüksek üretim kapasitesi, az yer kaplaması, kullanım kolaylığı, ekonomik olması gibi avantajlar sağlamaktadır. Ancak bunun yanı sıra, yüksek hızından dolayı emülsiyon oluşma ve metal parçaların yıpranma riski ve ayrıca zeytin hücrelerin taş değirmenlerde olduğu gibi tam olarak parçalanmamasından dolayı, hamurun yoğrulma (malaksör)

süresinin daha fazla olması gibi birçok dezavantaja da sahiptir. Özellikle metal değirmenler kullanıldığı zaman, zeytin ezildikten sonra yoğrulması gerekmektedir. Yoğrulma işlemi daha sonra katı ve sıvı fazların ayrılması için hamurun hazırlanmasında büyük önem taşıyan bir süreçtir. Yoğurma işlemi sırasında iki önemli parametreye dikkat edilmelidir. Bu parametreler, yoğurma süresi ve hamur sıcaklığıdır. Kalite ve randıman bakımından optimum yoğurma süresi 75 ila 90 dakika arasından değişmektedir. Hamur sıcaklığı ise maksimum 30 santigrat derece olmalıdır. Yoğurma işleminin ardından zeytin hamuru içeriğinde bulunan yağ fazının ayrışması için pres ya da dekantör adı verilen makinelerden yararlanılmaktadır. Bu işlemde kullanılan dekantörler iki ya da üç çıkışlı olmaktadır. Üç çıkışlı sistemlerden, yağ, karasu ve pirina çıkarken, iki çıkışlı sistemde yalnızca yağ ve pirina çıkmaktadır ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Zeytinyağı sanayisinde, üretim amaçlı olarak perkolasyon (seçici filtrasyon) sistemi de kullanılmaktadır. Perkolasyon yönteminde zeytin meyvesinden zeytinyağı üretilmesi, zeytinin yağının ve karasuyunun çelik bıçaklara göre değişik yüzey gerilimi özelliğinde olması prensibine dayanmaktadır. Perkolasyon yöntemi ile yağ elde edildikten sonra pres ya da dekantörlerden tekrar geçirilmektedir. Çünkü bu yöntemle zeytin hamurunun içerisinde bulunan yağın sadece % 30'luk kısmı alınabilmektedir. Katı ve sıvı faz ayrımı yapıldıktan sonra, ortaya çıkan yağın içerisinde bir miktarda olsa karasu bulunduğu için, sıvı/sıvı faz ayrımı için tekrar separatörlerden geçirilmektedir. Bu sayede içerisinde bulunan karasu ve diğer yabancı maddelerden ayrıştırılarak, daha temiz bir yağ elde edilmekte ve depolara gönderilmektedir ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Yeterli ve istenilen kalitede zeytinyağı üretiminin gerçekleştirilebilmesi için yeterli ve kaliteli hammadde gereksiniminin karşılanması gerekmektedir. Örneğin periyodisitenin başlıca sebeplerinden birisi olarak gösterilen sırkla hasat yöntemi hem üretimde düşüslere, hem de kalite kayıplarına neden olmaktadır. Bu bakımdan var ve yok yılları arasında üretim düzeyinde meydana gelen büyük farkların ortadan kaldırılması için zeytincilikte uygulanacak kültürel önlemler ve hasat yöntemleri büyük önem taşımaktadır. Özellikle yağışların yeterli olmadığı durumlarda sulama yapılması, toprağın yapısı da göz önünde bulundurularak gerekli gübrelerin verilmesi, hastalık ve zararlılarla

etkin mücadele de zeytinde dolayısıyla zeytinyağında hem verimi hem de kaliteyi arttıracak önlemler arasında sayılabilir (Özden, 2006).

Zeytinyağının kalitesinin yüksek olmasındaki etmenlerden biride, zeytinlerin fabrikaya geldikleri zaman sıkım işlemi için bekletilmeden işleme alınmasıdır. Ayrıca, zeytinyağı üretildikten sonra depolama yani saklanma şartları da büyük önem taşımaktadır. Zeytinyağının kalitesini kaybetmeden saklanması gerekmektedir. Natürel zeytinyağı üretildikten sonra ışık ve hava almayacak ve on sekiz santigrat dereceden daha fazla sıcaklığa maruz kalmayacak bir ortamda saklanması gerekmektedir (Özden, 2006). Genelde üretilen zeytinler, çiftçiler tarafından zeytinyağı fabrikalarına veya zeytin kooperatiflerine teslim edilmektedir. Fabrikaların ya da zeytin kooperatiflerinin depolama yerleri toplanan ürünlerin saklanması açısından daha güvenli ve sağlıklıdır. Çiftçiler genellikle hasattan sonra ya tüm ürünleri satmakta ya da ürünleri yıl içerisinde ihtiyaç duydukça satmaktadır.

### **3.1 Tarihsel Süreçte Zeytinyağı Üretim Sistemleri**

Zeytin meyvesi ilk tüketilmeye başladığı dönemlerden günümüze kadar geçen süreçte çok farklı şekillerde ezilerek yağ çıkartma işlemi gerçekleştirilmiştir. Bu bölümde bu yöntemler detaylı bir şekilde kronolojik sırasıyla incelenecektir.

Birleşik kaplar yönteminin ilk kez İÖ 6. yüzyılda kullanıldığı dair düşünceler yaygındır. İÖ 6. yüzyılda Klazomenia şehrinde kullanıldığı düşünülen bu yöntemde birleşik kaplar usulüne uygun birbiriyle bağıntılı dört kaptan oluşmaktadır. Yağ ayırıştırma sisteminin en eski en iyi örneklerinden biridir.

Kaldıraç ağırlıklı sistemin Demir Çağı'nda kullanılmaya başlandığı tahmin edilmektedir. İÖ 9. yüzyıldan kalma olduğu tahmin edilen örnekleri bugünkü İsrail'de bulunmuştur.

Anadolu'da pek çok bölgede kullanılmış bu yöntem eski ve artık günümüzde kullanılmayan bir yöntemdir. Kaldıraç vidalı sistemde, kaldıraç ağırlıklı sistemden farklı bazı özellikler bulunmaktadır. Bu sistemde kaldıraçın bir ucu duvara tutturulurken diğer ucunda sayısız vida bulunmaktadır. İÖ 2. yüzyılda bulunan Arşimet vidası adıyla bilinen sonsuz vidanın zeytinyağı teknolojisine büyük katkısı olmuştur.



Cato presinin (kaldıraçlı-makaralı sisteminin) İÖ 2. yüzyılda Romalılar tarafından Endülüs'te kullanıldığı düşünülmektedir.

Topuk yağı yöntemi, bugün hala birçok bölgede kullanılan bu yöntem, daha çok kadınların sıra sıra dizilerek zeytin hamurunun bulunduğu torbaları ezerek yağ çıkarma işlemini gerçekleştirmektedirler. Bu işlemi yapan kadınlar zeytin hamurunun bulunduğu torbaları ezerken, bir yandan da torbalara sıcak su dökme işlemini gerçekleştirmektedirler. Torbalardan çıkan suyun renginden ve sesinden işleme devam edilip edilmeyeceğine karar verilmektedir.

Trapetum sisteminde zeytinin çekirdeklerinin kırılmaması nedeniyle elde edilen yağın kalitesinin daha yüksek olduğu düşünülmektedir.

Kontinü Sistem, 1920'li yıllarda süt üretimi için geliştirilmiş olup zamanla zeytinyağı üretimi içinde kullanılmaya başlamıştır. Yıkayıp ayıklanan zeytinler çekirdekleri ile birlikte makineye atılmaktadır. Kırıcılar yardımıyla ezilen ürünler, malaksör yardımıyla yoğrulmaktadır. Bu aşamada ısı büyük önem arz etmektedir. Çıkan zeytinyağı 30 derecelik bir ısıda bir araya gelmektedir. Bu ısının daha yüksek olması durumunda çıkan yağ damlaları daha çabuk birleşirken yağın kalitesinde düşme ve özünde bozulmalara neden olmaktadır.

### **3.2 Dünyada Zeytinyağı**

Zeytinyağı üretimini dünya genelinde incelediğimizde her ülkenin kendine özel üretim şekli ve politikası bulunmaktadır. Bu bölümde başlıca zeytinyağı üretimi yapan ülkelerin zeytinyağı konusundaki tutum ve politikaları detaylı bir şekilde incelenecektir. Ayrıca bu politikaların dış ticarete olan etkisi dördüncü bölümde detaylandırılacaktır.

Avrupa Birliği Ülkelerinde Roma Anlaşması'na bağlı olarak Ortak Tarım Politikası (OTP) oluşturulmuştur. Bu politika çerçevesinde zeytinyağının da içinde bulunduğu birçok tarım ürünü için Ortak Piyasa Düzenine (OPD) ait kuralları gerçekleştirmek. Zeytinyağı ürünü ise 1968 yılında Ortak Piyasa Düzeni kapsamındaki ürünler arasına alınmıştır. Günümüze kadar da bu şekilde değerlendirilmeye devam etmiştir. Avrupa Birliği'nin ilk kurulduğu dönemde bitkisel yağlarda yüksek tüketim buna karşılıksa düşük iç üretim gibi bir durum mevcuttu (Akay, 1991). Daha sonraki yıllarda birliğe katılan yeni üye ülkeler

sayesinde bu yetersizlik durumu giderilmiştir. En son Yunanistan'ın birliğe katılmasıyla birlik bitkisel yağlar konusunda tamamen kendine yeter duruma gelmiştir. Ayrıca Avrupa Birliği, birlik içerisinde ve uluslararası alanlarda meydana gelen değişimlere paralel olarak, birçok alanda olduğu gibi, zeytinyağında da politikalarına dönem dönem değişiklikler yapmıştır.

Çizelge 3.1'de dünyada zeytinyağı üretim miktarları sezonlara göre verilmiştir.

**Çizelge 3.1: Dünya Zeytinyağı Üretimi (Bin Ton)**

Zeytinyağı Üretimi	2010/2011	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
<b>AB ülkeleri</b>	2.209,0	2.395,1	1.461,7	2.485,0	1.535,5
<b>İspanya</b>	1.391,9	1.615,0	618,2	1.781,5	829,0
<b>İtalya</b>	440,0	399,2	415,5	463,7	302,5
<b>Yunanistan</b>	301,0	294,6	357,9	132,0	300,0
<b>Portekiz</b>	62,9	76,2	59,2	91,6	90,0
<b>Diğer UZK Ülkeleri</b>	785,0	851,5	859,5	652,0	758,0
<b>Tunus</b>	120,0	182,0	220,0	70,0	295,0
<b>Suriye</b>	180,0	198,0	175,0	180,0	50,0
<b>Türkiye</b>	160,0	191,0	201,0	135,0	160,0
<b>Fas</b>	130,0	120,0	100,0	120,0	120,0
<b>Cezayir</b>	67,0	39,5	66,0	44,0	44,0
<b>Arjantin</b>	20,0	32,0	17,0	30,0	6,0
<b>Ürdün</b>	27,0	19,5	21,5	19,0	35,0
<b>TOPLAM</b>	<b>3.075,0</b>	<b>3.321,1</b>	<b>2.401,7</b>	<b>3.205,5</b>	<b>2.366,5</b>

**Kaynak:** 2015 Yılı Zeytin Ve Zeytinyağı Raporu

Çizelge 3.1'de dünya genelinde üretilen zeytinyağı üretim miktarları verilmiştir. İspanya tek başına dünyada en çok zeytinyağını üreten ülkedir. Çizelgede ilk sırada Avrupa Birliği ülkelerinin olmasının nedeni birliğe üye olan zeytinyağı üretimi yapan bütün ülkelerin toplam tonajları ile değerlendirilmesidir. İspanya'dan sonra büyük zeytinyağı üreticisi olan İtalya ikinci sırada ve Yunanistan ise üçüncü sırada yer almaktadır. Bireysel üretim miktarı ile Türkiye bu sıralamada dördüncü sırada yer almaktadır.

Yapılan bir araştırmada, Yunanistan'da organik zeytinyağına olan tüketiciler bakış açısı değerlendirilmiştir. Bu çalışmanın sonucunda gıda tüketiminde sağlığın tüketiciler açısından çok önemli olduğu tespit edilmiştir. Bu durum tüketicilerin beslenme konusunda ne kadar hassas bir yapıya sahip olduklarının bir göstergesidir. Tüketicilerin gözünde sağlıklı beslenmenin önem derecesinin yüksek olması zeytinyağının kendine has organik yapısının rekabet avantajı olarak kullanılmasını sağlayabilmektedir. Aynı çalışmada zeytinyağının paketlenmesi ve diğer renk, tat ve koku gibi özelliklerinin de müşteriler açısından önemli olduğu tespit edilmiştir. Yapılan bu çalışmadan çıkan bir diğer sonuç ise tüketicilerin iki farklı gruba ayrıldığıdır. Tüketici gruplarının birinde zeytinyağının sağlıklı olması nedeniyle fiyatının yüksek olmasına rağmen bu ücreti ödemeyi göze alırken diğer grup ise bu yüksek ücreti ödemeyi kabul etmediği şeklinde olmuştur (Sandalidou, Baourakis ve Siskos, 2002). Yine Yunanistan'da yaşayan aileler üzerinde yapılan bir başka çalışmada ise, aile reisinin yaşına oranla zeytinyağı tüketiminin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Yani aile reisinin yaşı ne kadar yüksek ise zeytinyağı tüketimi o kadar fazla, diğer yağ türlerinin tüketimi de bir o kadar azdur (Panagiotis, 2004). Fotopoulos ve Krystallis'in 2001 yılında yaptığı çalışmada ise, Yunanistan'da bulunan tüketicilerin zeytinyağı satın alırken aldıkları ürünlerin üzerinde bulunan etikette yer alan kalite belgelerine, özellikle de PDO (Protected Denomination of Origin) logosuna verdikleri önemin ne derecede olduğunu incelemişlerdir. Yapılan bu çalışmanın sonucunda, ürünlerin üzerinde bulunan PDO logosunun, tüketicilerin zeytinyağına yönelik tutumlarında pozitif yönde etkilediği ve satın alma niyetlerini artırdığı yönünde bulgular elde edilmiştir. Selanik'teki tüketiciler üzerinde yapılan bir araştırma çalışmasında ise, organik zeytinyağına gösterilen talebin başta gelir düzeyi ve meslek gibi sosyoekonomik etmenlerden güçlü bir şekilde etkilenip etkilenmediği incelenmiştir. Çalışma sonucunda zeytinyağına gösterilen talebin sosyoekonomik etmenlerden etkilendiği ancak organik ürünlerde, gıda güvenliğine ve çevreye yönelik tutumlardan ise çok daha az etkilendiği tespit edilmiştir (Tsakiridou, Mattas, Kalogianni, 2006). Yunanistan'da faaliyet gösteren bir Zeytinyağı üreticisi firmasını incelendiği başka bir çalışmada firmaların üretim, pazarlama ve yönetim konularındaki uygulamalarını detaylı bir şekilde incelemiştir. Çalışmanın sonucunda

sektördeki yöneticilere çeşitli öneriler bulunulmuştur (Blery ve Kapsopoulou, 2007).

Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü'nün (OECD) 2000 yılında yapmış olduğu araştırmalara istinaden yayınlamış olduğu raporda zeytinyağının kalitesini ayırt etmek için bazı unsurlara değinilmiştir. Bunlardan biride zeytinyağının üzerinde bulunan işaretlerdir. Zeytinyağı üzerinde bulunan “coğrafi işaret” büyük önem taşımaktadır. Bu duruma bir örnek vermek gerekirse İtalya'nın ünlü Toscano zeytinyağının coğrafi işaret aldıktan sonra fiyatında % 20 artış meydana gelmiştir. Avrupa Birliği üye ülkelerinde birlik içinde alınan kararlarla, üretilen ürünlere ait menşe bilgisi ve coğrafi işaretinin koruması kapsamındaki ürün sayısı 2003 yılında 618'dir. Bu ürünlerin %53'ünü Fransa, İtalya ve Portekiz oluşturmaktadır. Bu kapsamdaki ürünler arasında en çok korunan ürünler et ve et ürünlerinin yanı sıra peynirdir. Bu kısım korunan ürünlerin yarısını kapsarken diğer yarısını da sebze, meyve ve hububatlar ile zeytinyağı kapsamaktadır. Zeytinyağının coğrafi işaretle koruma konusunda Yunanistan başı çekmektedir (Tekelioğlu ve Demirer, 2008). Türkiye'nin yani Türk zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin bu konuda ciddi çalışmalar yürütmesi gerekmektedir.

### **3.3 Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi**

Türkiye'de zeytin ve zeytinyağına ilişkin istatistiksel değerler arasında kaynaklara göre bazı uyuşmazlıklar görülmektedir. Bunun nedenleri stok miktarları, bilgi toplama yöntemleri ve zeytinin periyodisite gösteren bir bitki olması sebebiyle tahmin ve ölçümlerin farklılık göstermesidir (Saraçoğlu, 2008).

Türkiye'deki zeytinyağı tüketicilerinin, zeytinyağı konusundaki algıları birçok etkene bağlı olarak farklılık göstermektedir. Yöresel alışkanlıklar, damak tadı, fiyat gibi unsurlar tüketici algılarında farklılaşmaya neden olmaktadır. Ancak zeytinyağının doğallığından ve insan sağlığına yararından dolayı diğer gıda ürünleriyle kıyaslandığında tüketiciler tarafından güvenilir bir ürün olarak algılandığı söylenebilmektedir. Mutlu'nun 2007 yılında Adana ilinde gerçekleştirilen bir araştırma çalışmasında tüketicilerden yani halktan kendilerine bir liste halinde sunulan çeşitli gıda ürünlerinin güvenilirliklerini

derecelendirmeleri istenmiştir. Sunulan bu listede 5'li ölçek kullanılmıştır. Araştırmanın sonucunda tüketiciler 5 tam puan üzerinden balıketine 3,86 ve zeytinyağına 3,81 değerinde not vermiştir. Bu iki ürün bu çalışma kapsamında en güvenilir gıda ürünleri olarak belirlenmiştir (Mutlu, 2007).

Türkiye zeytincilik ve zeytinyağı üretiminde dünya genelinde çok önemli bir konuma sahip olmasına rağmen, zeytinyağının tüketiminde olduğu gibi, zeytinyağının pazarlaması konusunda hem akademik çalışmalar hem de uygulamaya dönük çalışmalarda iyi bir durumda değildir. Türkiye'nin başlıca rakipleri olan İspanya, Yunanistan ve İtalya gibi zeytinyağı piyasasına hâkim olan ülkelerde, zeytinyağının pazarlanması ve tüketici davranışları konularında gerçekleştirmiş oldukları hem ticari hem de akademik amaçlı araştırmalar bakımından çok iyi durumdadırlar (Mutlu, 2007).

Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı üretici organizasyonlarının örgütlenmesi;

- 4572 Sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Hakkında Kanunu,
- 1163 Sayılı Kooperatifler Kanunu,
- 5200 Sayılı Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu,

kapsamında gerçekleştirilmektedir. Türkiye'de bulunan çok sayıda zeytin ve zeytinyağı üreticisi firma/kişi tarım satış kooperatifleri birlikleri çatısı altında toplanarak faaliyet göstermektedir. Zeytin ve zeytinyağını faaliyet konusu olarak kurulan tarım satış kooperatifleri ve birlikleri Türkiye'de üretilen sofralık zeytin ve zeytinyağının alımını yaparak, üreticiye destek olmaktadır. Söz konusu bu birlikler sofralık zeytin ve zeytinyağında güçlü birer alıcı konumunda oldukları için Türkiye'de zeytin üretimi de ağırlıklı olarak, Birliklerin alım bölgelerinde gerçekleştirilmektedir.

Türkiye'de zeytinyağı üretimi başlıca üç grup tarafından yapılmaktadır. Bunlar, kendi olanaklarıyla zeytinlerini yağhanelerde sıkıştırarak bölgesel pazarlarda satan üreticiler, birlik üyesi olan veya olmayan üreticilerden hem zeytin, hem de zeytinyağı olarak işleyen Tariş, Marmarabirlik, Güneydoğu Birlik gibi üretici birlikleri ve özel girişimciler veya firmalardır (Dölekoğlu 2000).

Çizelge 3.2'de Türkiye'de faaliyet gösteren iki önemli zeytin ve zeytinyağı kooperatifi hakkında genel bilgiler verilmiştir.

**Çizelge 3.2: Zeytin ve Zeytinyağı Alan Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri**

Birlik Adı	Faaliyet Konusu	Birliğin Kooperatif Sayısı	Birliklerin Ortak Sayısı
Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği	Zeytinyağı-Sofralık Zeytin	32	22,389
Marmarabirlik	Zeytinyağı-Sofralık Zeytin	8	30,298

Zeytinyağı sektöründe kooperatifleştirilmenin birçok amacı bulunmaktadır. Bunlardan bir kaçısı ise şöyledir;

- İkinci Dünya Savaşı nedeniyle zeytinyağı fiyatlarında yaşanan dalgalı fiyatlara son vermektir.
- Zeytinyağı üreticisini, tüccar, komisyoncu ve işletmeci gibi vurguncuların sömürgesinden kurtararak, diğer ürünlerde olduğu gibi tüm aracılara giden paraların üreticide kalması ve ürünlerin gerektiğinde hammadde olarak işlenmesini ve satışını gerçekleştirmektir.

TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği, Türkiye’de kooperatifçilik faaliyetleri açısından tarihsel süreçte oldukça seçkin, onurlu ve saygın bir yer tutmaktadır. Kurumun ilk örgütlenmesi doksan üç yıl öncesi döneme kadar gitmektedir. 1913 yılında Ege Bölgesi’nde üretilen tüm ürünlerin yabancıların ve komisyoncuların elinden kurtarmak ve direk olarak değerlendirebilmek amacı ile örgütlenme yolunda adımlar atılmıştır. Tarımsal anlamda Ege Bölgesi’nde son derece önemli bir yeri olan zeytincilikle ilgili önemli sorunlar yaşanmıştır. Tüm tarım ürünlerinin üretiminde olduğu zeytin üretiminde de başlıca sorun ürünün çiftçileri yani üreticileri memnun edecek fiyatlara satılamaması, hatta çoğu zamanda satılamaması olmuştur.

1940’lara gelindiğinde ise o zamana kadar yapılmamış bir şey yapıldı. Zeytincilikte, üreticileri korumak amacıyla örgütlenmeye gidildi. Bu bağlamda hem elde edilen ürünlerin işlenmesini sağlayabilecek kapasiteye sahip tesislerin olmayışından sebebi ile ortaya çıkan ürün kaybı, hem de zeytinyağı fiyatlarının tamamen satıcıların tekelinde olması gibi sorunların önüne geçilmiştir. Bu durum 1941 yılında resmileşmiştir. “İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği’nin 27.10.1941 yılında yapılan 103. Yönetim Kurulu Toplantısında “Zeytinyağının örgütlenmesine başlangıç olarak sadece yalnız

zeytinyağının ortak tali ürünleri arasına alınarak” değerlendirilmesi uygun görülmüştür. Ek olarak piyasadan ürün alımı yapılarak yurtdışına satışının yapılması yani ihraç edilmesi uygun görülmüştür ([www.tariszeytinyagi.com](http://www.tariszeytinyagi.com)).

Marmarabirlik, 1954 yılında kurulmuş bir Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'dir. Adını aldığı Marmara Denizi'nin Güney sahilleri boyunca doğuda İznik Gölü çevresinden, batıda Trakya'da Mürefte'ye kadar uzanan bölgeyi kapsamaktadır. Marmarabirlik'in en büyük amacı Türkiye'de üretilen zeytinin dünyanın en kaliteli sofralık zeytinlerinden olması ve üreticilere memnun edecek şekilde iyi fiyatlara satışının sağlanmasıdır. 06.12.2000 tarih ve 24270 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 4572 Sayılı "Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri" hakkındaki kanun hükümlerine istinaden hazırlanan ana sözleşme, 02.06.2001 tarihinde gerçekleşen intibak genel kurul onayı ile uygulanmaya konulmuştur. Bu ana sözleşme ile Marmarabirlik'in adının açılımına özerk ve özel yapısı gereği “sınırlı sorumlu” eklenmiştir. Böylelikle Marmarabirlik'in adı “S.S. Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği” olmuştur.

Marmarabirlik, başlangıçta Gemlik, Mudanya ve Erdek Kooperatiflerinin bir araya gelmesiyle kurulan ve süreç içerisinde büyüyüp gelişerek, bir dünya markası statüsüne kavuşan dünyanın en büyük zeytin kuruluşudur. Bugün, Bursa ili dâhilinde; 1942 yılında Gemlik, 1951 yılında Mudanya, 1955 yılında Orhangazi ve 1970 yılında İznik Kooperatiflerini, Balıkesir ili dâhilinde ise; 1952 yılında Erdek, 1976 yılında Edincik ve 1988 yılında Marmara Adası Kooperatiflerini, Tekirdağ ilinde de 1986 yılında Mürefte Kooperatifini içine alan 8 Kooperatifi kendi içerisine dâhil etmiştir. Ayrıca Bursa ili Başköy Entegre Tesislerinde ki “zeytin-zeytinyağı-zeytin ezmesi” işleme ve ambalajlama entegre tesisleri ve Başköy Entegre tesislerindeki perakende satış mağazası ile alım-üretim ve pazarlama faaliyetini gerçekleştirmektedir. Marmarabirlik'in idare merkezi Bursa'dır. Uğraş konusu Güney Marmara Bölgesinde birlik ortaklarının üretmiş olduğu zeytinleri toplayarak; sofralık zeytin, zeytinyağı ve zeytin ezmesi olarak işleyerek, yurtiçi ve yurtdışı piyasalardaki mevcut alıcılara ulaştırmaktır ([www.marmarabirlik.com.tr](http://www.marmarabirlik.com.tr)).

Türkiye'de zeytinyağı üretimi yapan işletmelere bakıldığında, özellikle son yıllarda sektöre yönelik yatırımların artış gösterdiği, buna bağlı olarak işleme kapasitelerinde artış kaydedildiği ve birçok işletmenin modernize edilerek

kontinu sistem üretime geçtiği gözlenmektedir. Buna karşın yine de yağhanelerin hali hazırda yaklaşık % 50'sinde hidrolik presler bulunmakta ve bu da zeytinyağı kalitesine olumsuz etki yapmaktadır. Ayrıca, bu sistem ile elde edilen zeytinyağından arta kalan karasu ve pirinada fazla oranda yağ kalmasından dolayı miktar kayıpları da meydana gelmektedir (Göksu,2003).

Zeytinyağı üretiminde faaliyet gösteren tesisler üretim biçimlerine göre klasik sistem ve kontinü sistem olmak üzere iki ana gruba ayrılmaktadır. Kontinü sistem, klasik sistemlere göre daha modern bir üretim biçimini ifade etmektedir. Klasik sistem üretim yöntemi de kendi arasında kuru ve sulu sistem olmak üzere yine ikiye ayrılmaktadır. Klasik sistemde zeytinler 1,5-2,0 ton ağırlığındaki döner taşlarda, homojen bir hamur elde edilinceye kadar ezilmektedir. Daha sonra bu hamurlar kuru veya sulu sistemlerde farklı işlemlerden geçerek zeytinyağı elde edilmektedir. Kontinü sistemlerde ise, değirmenler yüksek hızda dönerek zeytinleri sabit metal kafese çarptırıp kıran ve ince hamur haline dönüştüren metal kısımlardan oluşmaktadır. Bu sistemde hamur çeşitli aşamalardan geçerek yağı ayrıştırılmakta ve zeytinyağı elde edilmektedir (Olgun, 1992).

Türkiye'de üretilen zeytinyağının iç piyasada tüketiminin on yıllık bir periyot da çizelge 3.3'de verilmiştir.

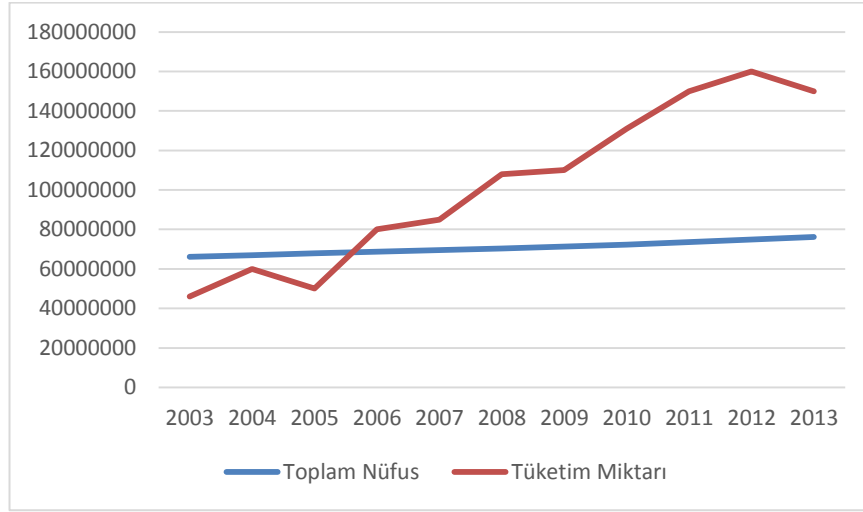
**Çizelge 3.3:** Türkiye Yıllık Zeytinyağı Tüketimi

<b>Yıllar</b>	<b>Tüketim Miktarı (Bin Ton)</b>
2003-2004	46
2004-2005	60
2005-2006	50
2006-2007	80
2007-2008	85
2008-2009	108
2009-2010	110
2010-2011	131
2011-2012	150
2012-2013	160
2013-2014	150

Çizelge 3.3'de verilen rakamları değerlendirdiğimizde Türkiye'de kişi başına tüketim miktarı iki litredir. Türkiye, dünya geneline bakıldığında üretim miktarları çok iyi olmasına rağmen en düşük zeytinyağı tüketen ülkeler arasında



yer almaktadır. Diğer zeytinyağı üreten ülkelerde bu tüketim miktarı çok yüksektir.



**Şekil 3.1:** Türkiye Yıllık Zeytinyağı Tüketimi ve Yıllık Nüfus

Şekil 3.1’de görüldüğü üzere Türkiye’de yıllık zeytinyağı tüketim miktarı nüfus ile doğru orantılı olarak artmamaktadır. İç tüketim miktarı her geçen yıl daha fazla artmıştır.

Türkiye’nin en önemli zeytincilik ve zeytinyağı bölgesinin Ege bölgesi olduğunu ve bu bölge üzerinde durulacağını daha önceden belirmiştik. Ege bölgesinde ise en önemli üretim yeri Ayvalık’tır. Ayvalık yöresinde üretilen zeytinyağlarının ürün kalitesi, kokusu, tadı vb. özellikleri diğer yağlardan daha farklıdır. Diğer yörelerde üretilen zeytinyağları ile kıyaslandığında tercih edilen bir üründür. Bunun başlıca nedeni ise bölge iklimi ve bu iklime bağlı olarak üretilen zeytinlerdir. Ayrıca bölgede zeytincilik tarihçesi çok uzun bir geçmişe dayanmaktadır. XVII. Ve XVIII. yüzyıllarda Batı Anadolu’da zeytincilik gelişirken Midilli Adası’ndan Rum’ların Ayvalık’a o zamanki adıyla Kidonia’ya gelmeleriyle zeytinciliğin tarihçesine büyük katkı sağlamıştır.

Ayvalık yöresinde bulunan zeytinyağı fabrikalarının sayıları ve tarihsel süreçte nasıl geliştiği çizelge 3.4’da verilmiştir (Akın, 2017:42).

**Çizelge 3.4:** Ayvalık Yöresinde Bulunan Zeytinyağı Fabrikalarının Sayıları ve Tarihsel Süreci (1875-1920 Dönemi)

---

- 1875 yılında Ayvalık yöresinde atölye ve fabrika tarzında 110 adet zeytinyağı üretim tesisi bulunmaktadır.
  - 1884 yılında, Batı Anadolu'nun en büyük zeytinyağı üreticisi R. Hadkinson, 1550 sterlin değerinde makine ve araç ithalatı gerçekleştirerek Ayvalık yöresine zeytinyağı tesisi kurmuştur.
  - 1894 yılında Ayvalık'ta toplamda 7 zeytinyağı fabrikası vardı.
  - 1888 yılında İzmir Ticaret Odasının yayımladığı rapora göre Ayvalık'ta tek buharlı yağ presleme makinası varken, artan dış ticaret sonucunda yeni 22 adet fabrika kurulmuştur.
  - 1900 yılında yeni bir zeytin üretim tekniği kullanılarak, 22 fabrikada bu yöntem uygulanmıştır.
  - 1905 yılında zeytinin çekirdeğinden de yağ çıkarmak amacıyla ilk üretim tesisi kurulmuştur.
  - 19. yüzyılın ikici yarısında bölgede toplamda 22 buharlı zeytinyağı, 3 tanede zeytin çekirdeğinden yağ üreten tesis bulunmaktaydı.
- 

### **3.4. Pirina Yağı ve Karasu**

Pirina zeytinden zeytinyağı edilmesi aşamasında açığa çıkmaktadır. Zeytinin çekirdeği ve zeytin posasının birleşmesinden oluşmaktadır (Kalyoncu ve Kalmış, 2007: 87-92). Teknik tanımlamayla, zeytinyağı fabrikalarında zeytinlerin sıkılmasından sonra arta kalan zeytin küspesine "Pirina" adı verilmektedir. Pirinadan organik çözücülerle ekstraksiyonu sonucunda elde edilen yağ ise "Pirina Yağı" denilmektedir. Pirina yağının elde edilmesi amacıyla fabrikaların çalışma şekilleri, kapasiteleri ve faaliyet sonuçlarının tümü de "Pirina Sanayi"dir.

Pirina sanayisinin temeli, pirina adı verilen ürünün bünyesinde bulunan yağın ayrıştırılmasına dayanmaktadır. Bu ayrıştırma işlemi yaparak yağın elde

edilmesi için ilk önce pirinanın kurutulması gerekmektedir. Daha sonra yağ çözücü solventle ekstraksiyona tabi tutulmaktadır. Zeytinden elde edilecek pirina ve pirina yağı üretim miktarı her ne kadar üretilen zeytine bağlı olsa da genelde fabrikalarda üretilen zeytinyağı miktarının iki misli kadar ürün elde edilmektedir. Zeytinyağı fabrikalarında üretim sırasında elde edilen yağlı pirina yaklaşık %5 yağ ve %20 nem barındırmaktadır. Buradan yola çıkarak 100 kg pirinadan ortalama 6 kg pirina yağı, 60 kg yağsız kuru pirina elde edilebildiği söylenebilmektedir. Yapılan işlemler sonucunda elde edilen pirina yağı, ancak pirinanın hemen işlenmesi ve çıkan yağın rafine edilmesi koşuluyla yemeklik olarak tüketilebilmektedir. Pirina yağının kendine has kokusu vardır. Rengi ise koyu yeşildir. Kimyasal açıdan değerlendirildiğinde, pirina yağı asit bileşimi bakımından zeytinyağına bir hayli benzerlik göstermektedir. Fakat Prina yağında daha fazla miktarda sabunlaşan maddelere ve serbest yağ asitleri bulunmaktadır (Tunalıoğlu, 2004).

Bu ürün Türkiye’de Marmara, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yapılan zeytin ve zeytinyağı üretimi sonucunda bol miktarda elde edilmektedir. Her yüz kilogram zeytin meyvesinden en az 15 kg civarında zeytinyağı ve en az 35 kg kadar pirina elde edilmektedir. Elde edilen “Pirina” iki grupta ele alınmaktadır. Bunlar, taze ve işlenmiş pirinadır (Kalyoncu ve Kalmış, 2007:87-92).

Çizelge 3.5’te taze ve işlenmiş pirina yağının bileşenleri bulunmaktadır.

**Çizelge 3.5:** Taze ve İşlenmiş Pirina Yağının Bileşenleri (%)

	<b>Taze Pirina</b>	<b>İşlenmiş Pirina</b>
<b>Yağ</b>	6,0-9,0	0,1-0,3
<b>Çekirdek</b>	42,0-54,0	9,0-11,0
<b>Kabuk</b>	10,0 -11,0	20,0-22,0
<b>Hamur</b>	21,0-33,0	10,0-15,0

**Kaynak:** (Kalyoncu ve Kalmış, 2007:87-92).

Çizelge 3.5’te verilen pirina yağı bileşenlerini incelediğimizde taze pirinanın içerisinde %6’lık bir oranla yağ olduğunu görmekteyiz. Bu yağ işlenme şekillerine göre ayrıştırıldıktan sonra yemeklik pirina yağı olarak paketlenerek satışa sunulmaktadır. Ayrıca çizelgede taze pirinanın içerisinde yüksek oranda çekirdek olduğunu gözlemlemekteyiz. Zeytinin çekirdeğinden de yağ çıkarılabildiğini ancak bu yağın kalitesinin çok iyi olmadığını daha önceki

bölümlerde bahsetmiştik. Pirina işlendikten sonra söz konusu bu çekirdeklerin oranında düşüş olduğunu çizelgede görmekteyiz. Bunun nedeni ise yağı çıkarılan çekirdekler kabuk olarak karışımda yerini almaktadır.

Pirina günümüzde sabun yapımında ve yakıt olarak kullanılmaktadır. Fakat pirinanın yakıt olarak kullanımına yasalar çerçevesinde sınırlama getirilmiştir (Kalyoncu ve Kalmış, 2007:87-92).

Zeytinyağı üretimi yapan fabrikaların karşı karşıya kaldıkları problemlerin en önemlilerinden birisi zeytin sıkımı sonrası ortaya çıkan kara suyun arıtılması sorunudur. Bu sorun son derece güç ve maliyeti yüksek bir işlem olarak işletmelerin karşısına çıkmaktadır (Özden, 2006). Eski çağlarda çok faydalı bir ürün olarak görülen karasu, günümüzde zeytinyağı fabrikalarının ortak problemi haline gelmiştir. Karasuyun faydasının olduğu birçok alan sıralanabilir. Bunlar şu şekilde sıralanabilir;

- Yağ küplerinin temizliği,
- Deri eşya, ayakkabı ve tekerlek akslarının parlatılması,
- Bakır kapların ovularak parlatılması.

Ayrıca zeytinin karasuyunun içinde tuz olmadığı için ağaçların sulanması mümkündür. Karasunun böcek kovucu özelliğinin olması nedeniyle özellikle böcek saran ağaçlara ve diğer sorunlu ağaçlara dökülmesi önerilmektedir. Ancak günümüzde fabrikalar bu şekilde düşünmediği bu atık karasular denize dökülerek çevre kirliliği oluşturulmaktadır. Çevreci kuruluşlar ve yerel yönetimler bu konuda her ne kadar çalışmalar yürütse de fabrikalar atıklarını denize dökmeye devam etmektedir.

Ayvalık yöresinde bulunan zeytinden türetilen sabun ve pirina üreten fabrikalarının sayıları ve tarihsel süreçte nasıl geliştiği Çizelge 3.6'da verilmiştir (Akın, 2017:42).

**Çizelge 3.6:** Ayvalık Yöresinde Bulunan Sabun ve Pirina Üreten Fabrikalarının Sayıları ve Tarihsel Süreci (1876-1920 Dönemi)

---

- 1875 yılında Ayvalık yöresinde sabun üretimi yapan atölye ve fabrika tarzında 50 adet üretim tesisi bulunmaktadır.
  - 1894 yılında Ayvalık'ta toplamda 26 adet sabun üretimi yapan atölye ve fabrika vardır.
  - 1907 yılında Ayvalık'ta toplamda 15 adet sabun üretimi yapan atölye ve fabrika vardır.
  - 1909 yılından önce yapılmış 2 adet buharlı sabun üretim fabrikası vardır.
  - 1910 yılında 15 tanesi büyük ölçekli olmak üzere çok sayıda sabun üretimi yapan tesis mevcuttu.
  - 1910-1920 yılları arasında Pirina yağı çıkarmak üzere 3 adet pirina işleme tesisi kurulmuştur.
  - 19. yüzyılın ilk yıllarında bölgede toplamda 30'dan fazla sabun üretimi yapan tesis bulunmaktadır.
-



#### 4. DIŞ TİCARETTE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ PAYI

Küreselleşen dŸnyada her geçen gŸn hayatı kolaylaştıran teknolojik gelişmeler yaşanmakta ve sanayileşme artmaktadır. Ancak buna bağlı olarak da doğal ortam bozulmakta, evre kirlenmekte ve insanlar daha çok yapay bir yaşamın içine girmektedirler. Bu yapay ortamda refah seviyesine ve bilinç dŸzeyine bağlı olarak tŸketiciler tercihleri de değişmekte ve insanlar özellikle doğal ŸrŸnlere ilgi duymaya başlamaktadır. Zeytinyağı da bu doğal ŸrŸnlerin başında gelmektedir (Özden, 2006).

Akdeniz’de bulunan zeytin ve zeytinyağı Ÿretimi yapan Ÿlkelerinin arasında bulunan Fas, Cezayir, Libya, Mısır, ŸrdŸn ve Suriye çok fazla zeytin ağacına sahip olan Ÿlkeler değildirler. Ancak bu alanda dŸnya çağında faaliyetlerine devam etmektedirler. Amerika kıtasına baktığımızda ise başta Arjantin olmak Ÿzere Amerika Birleşik Devletleri’nde de zeytin ağaçları bulunmaktadır. Avrupa Birliği Ÿlkelerinde ortak tarım politikasına bağlı olarak 1960’lı yıllardan gŸnŸmŸze kadar olan zeytinyağı piyasa organizasyonu bulunmaktadır. SŸz konusu bu organizasyon 1981 yılında Yunanistan, 1986 yılında İspanya ve Portekiz’in tam Ÿyeliėe geçmesiyle gŸlenerek ve kendi kendine yeterli bir hal almıştır. Avrupa Birliği’nin zeytinyağına yŸnelik uygulamış olduğu çok yŸnlŸ korumacılık sistemiyle sağlam rekabet gŸcŸ yŸksek bir bŸnyeye kavuŐmuŐtur. Avrupa Birliği Zeytinyağı ihracat rakamlarının yarısı Avrupa Birliği’nin kendi içinde gerçekleşen alıŐveriŐin sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır (Aksu, 2000). Avrupa Birliği Ÿlkelerinin hepsinde zeytin ve zeytinyağı Ÿretimi yoktur. Ancak hepsinde bu ŸrŸnlerin tŸketimi vardır. Bu nedenle Ÿreten Ÿlkelerin ihracatında Ÿncelik birlik içerisinde gerçekleşmektedir.

Bu bŸlŸmde TŸrkiye’de ve dŸnyada zeytin ve zeytinyağına ait tŸketim ve Ÿretimi baz alarak ithalat ve ihracat rakamları değerlendirilecektir. Ayrıca bu Ÿlkelerin zeytin ve zeytinyağı ile ilgili tutum ve politikalarının dış ticaret olan etkisi değerlendirilecektir. Yapılan analizlerin sonuçları, sonuç bŸlŸmŸnde detaylı olarak anlatılacaktır.

#### 4.1 Dünyada Zeytin ve Zeytinyağı Piyasası

Dünya genelinde 8,5 milyon hektar alanı kaplayan yaklaşık 900 milyon zeytin ağacı bulunmaktadır. Zeytin ağacı daha çok Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bölgelerde yetişmektedir. Akdeniz bölgesine baktığımızda dünya genelindeki toplam zeytin ağacı miktarının %95-98'inin bulunduğunu görebiliriz. Bunun nedeni ise iklim özelliklerinin zeytin ağacına uygun olmasıdır. Zeytin ağacının yetiştirilmesini iklim bakımından değerlendirildiğimizde Avrupa Birliği ülkeleri ve Avrupa Birliği dışında kalan diğer Akdeniz ülkelerinde de zeytin yetiştiriciliği yapıldığı görülmektedir. Avrupa Birliği dışında kalan Akdeniz ülkelerinin başında Türkiye, Tunus, Fas, Cezayir, Suriye, Ürdün, Mısır gelmektedir. Çizelge 4.1'de dünya genelinde zeytinyağı ithalat rakamları yer almaktadır.

**Çizelge 4.1:** Dünya Zeytinyağı İthalatı (Bin Ton)

Ülkeler	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
<b>ABD</b>	245	255	258	275	318	299	302,5	294,5
<b>AB</b>	162	96	78	82	87,5	137	53	198,5
<b>Brezilya</b>	40	42	50,5	61,5	68	75	72,5	66,5
<b>Japonya</b>	29	30	40,5	35,5	42	54	54	59
<b>Kanada</b>	29	30	37	40	38,5	38	40,5	37,5
<b>Avustralya</b>	27	28,5	35	32	31,5	29	28	22
<b>Diğer</b>	104	119	153	178,5	183	200,5	229	213
<b>TOPLAM</b>	<b>636</b>	<b>600,5</b>	<b>652</b>	<b>704,5</b>	<b>769</b>	<b>832,5</b>	<b>779,5</b>	<b>891</b>

**Kaynak:** 2015 Yılı Zeytin Ve Zeytinyağı Raporu

Çizelge 4.1'de görüldüğü gibi zeytinyağı ithalatında gelişmiş ülkelerin ilk sıraları aldıkları görülmektedir. Zeytinyağı ithalatında yaklaşık 294 bin ton gibi bir rakamla Amerika Birleşik Devletleri ilk sırada yer alırken ikinci sırada ise Avrupa Birliği ülkeleri arasında özellikle İtalya üretici ve ihracatçı olmasına rağmen aynı zamanda önemli bir ithalatçı ülke olduğu gözlemlenmektedir.

Avrupa Birliği kendi içerisinde olmayan yani birlik dışı üçüncü ülkelere Birlik içerisine ithal edilecek zeytinyağına yönelik bazı vergi tarzı korumacılık önlemleri almıştır. Söz konusu ithal zeytinyağının fiyatının “Temsili Piyasa Fiyatı”nın altına düşmesi durumunda gümrük vergisi niteliği taşıyan ve “prelevman” olarak adlandırılan bir kesinti gerçekleştirmektedir (Özden, 2006). AB’nde zeytinyağı ithalatında, çizelge 4.1’de verilen sabit tarifeler dışında herhangi bir harç veya miktar kısıtlaması bulunmamaktadır. Ayrıca Avrupa



Birliği dilediği takdirde, bu tarifeler üzerinden indirimlere de gidebilmektedir. Zira bu kapsamda Cezayir, Fas, Lübnan, Tunus ve Türkiye ile natürel zeytinyağları için özel düzenlemelere gidilmiştir (Göksu, 2003).

Tunus'un tarım ekonomisinde en önemli ürünlerinden birisi zeytinyağıdır. Tunus uluslararası zeytinyağı pazarında önemli ülkelerden birisi konumunda olup, AB'den sonra ikinci büyük üretici ve ihracatçı ülke olarak yer almaktadır. Tunus'ta zeytinyağı ihracatında hedeflere ulaşılması amacıyla çalışan başka kurumlar da bulunmaktadır. Bunlar Tarımsal Yatırımların Geliştirilmesi Ajansı, Dış Ticaret Sigorta Kurumu, İhracatı Geliştirme Merkezi gibi kuruluşlardır. Bu kuruluşlar kredi, ihracatın finansmanı ve pazar araştırmaları gibi konularda sektöre destek olmaktadır (Özden, 2006).

Suriye 1980'li yılların sonlarından itibaren ekonomisinde çeşitli köklü değişiklikler yaşamaktadır. Küresel ekonomide meydana gelen değişikliklere paralel olarak yürütölen çalışmalar, Suriye ekonomisini planlı ekonomiden uzaklaştırarak, piyasa merkezli bir ekonomiye çekmeyi hedeflemektedir. Bu hedef tarım sektörünün yapısı gereği çok daha zorlu bir süreci gerektirmektedir. Özellikle tarım sektöründeki üreticilerin ve tarım ürünlerinin alıcısı konumunda olan tüketicilerin bu değişimden zarar görmemeleri için bu sektördeki politika değişikliklerine özel bir önemin gösterilmesi gerektiği ifade edilmektedir (United Nations, 2001). Suriye'de 2001 yılına kadar tarım sektörünün yönlendirilmesinin en büyük otorite Yüksek Tarım Konseyi iken, bu tarihten itibaren Konsey yetkilerini Tarım ve Tarım Reformu Bakanlığı'na devretmiştir (Işıklı ve Yercan, 2005).

Meyve ve sebze sektörü hem işgücü, hem de dış ticaret dengesinin sağlanmasında Fas tarım ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Zeytin Fas'ta yetiştiriciliği yapılan en önemli meyve konumundadır. Ekilebilir toprakların % 88'i yağış almaktadır. Bu toprakların % 65'inde hububat tarımı yapılırken, onu % 21'lik bir oranla zeytinlikler izlemektedir (Azzouzi ve Abidar, 2005). Fas'ta yıllık ortalama 50.000 ton dolayında zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. Ancak zeytin üretiminde karşılaşılan problemler yağ üretimine de yansımakta ve Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nce belirlenen standartların uzağında kalınmaktadır. Bunun yanında, zeytinyağı üretim teknolojisinin gelişmemiş olması ve pazarlama kanallarının etkin olmaması da sorunların

başında gelmektedir. Tüm bu sorunlara karşın, zeytinyağı ihracatı işlenmiş meyve sebze ihracatı içerisinde %52'lik önemli bir paya sahiptir. Fas ihracatının % 75'ini Avrupa Birliği ülkelerine yapmaktadır. Avrupa Birliği ülkeleri içinde ise Fransa en önemli ticaret ortağı konumunda bulunmaktadır. Fransa'yı ise İspanya ve İngiltere takip etmektedir (Özden, 2006).

#### **4.2 Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı Piyasası**

1967 yılında Türkiye ilk zeytinyağı ihracatını gerçekleştirmiştir. Türkiye zeytinyağı alanında kendi kendine yeterli net ihracatçı konumunda bir ülkedir. Türkiye'nin zeytin ve zeytinyağı ihracatının tatmin edici bir seviyede olmasının başlıca nedeni üretiminin iyi bir seviyede olmasından ziyade ülke içinde zeytin ve zeytinden üretilen türev ürünlerinin tüketiminin Avrupa Birliği ülkelerine kıyasla çok daha düşük seviyede seyretmesinden kaynaklıdır. 1970 yılından günümüze kadar olan süreçte zeytin ve üretilen türev ürünlerde üretimine bağlı olarak ihracatlarında dalgalanmalar söz konusudur. 1970'ten sonraki yaklaşık 40 yıllık dönem düşünüldüğünde zeytinyağı piyasasında iç tüketiminde önemli bir değişiklik meydana gelmediğini söylemek mümkündür (Öztürk vd., 2009:35-51).

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatına baktığımızda miktar ve gelir olarak keskin artış ve azalışlar gösterdiği gözlemlenmektedir. Bunun nedeni ise yıldan yıla değişen zeytin üretimi ve bu üretme bağlı olarak zeytinyağı üretiminde meydana gelen dalgalanmalardır. Bunlara ek olarak Türkiye'nin zeytinyağı ihracatını etkileyen diğer unsurlar ise, işlemlerin sahip olduğu teknolojiler, pazarlama stratejileri ve diğer üretici ilkelerdeki üretimdeki artış ve azalışlardır.

Dış pazarlarda kalıcı olabilmek için en önemli yöntemlerden birisi bu pazarlara düzenli ve istikrarlı bir şekilde ürün akışının sağlanmasıdır. Oysa Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında meydana gelen derin dalgalanmalar, pazarlarda kalıcı olabilmek ve yeni pazarlar edinmek konusunda sorun oluşturmaktadır (Özden, 2006).

Artukoğlu 2002 yılında, İzmir ilinde ve Bayındır, Torbalı, Kemalpaşa ilçelerinde yüz on üç adet zeytinyağı üretimi yapan firma üzerine bir araştırma yapmıştır. Zeytinyağının üretimi ve pazarlanması üzerine yaptığı bu

araştırmada, başlıca sorunları belirleyip, bu sorunlara çözümler önermiştir. Ayrıca İzmir ilinde yaşayan dört yüz elli dört kişi üzerinde yapılan bu analizde zeytinyağı tüketicileri hedef alınmıştır. Yapılan bu araştırmada, hedef alınan tüketici grubunun akıllarına gelen ilk zeytinyağı markasının ve tercih edilen markanın neler olduğu incelenmiştir. Bu araştırma sonucunda tüketicilere yöneltilen soruların cevaplarından elde edilen markaların zeytinyağı piyasasında önemli bir paya sahip olduğu bilinen markalar ile aynı olduğu tespit edilmiştir. Yapılan bu çalışmalar sonucunda, markalaşmaya özen gösteren işletmelerin diğer işletmelere nazaran daha başarılı olduğu tespit edilmiştir (Günay, 2008).

Zeytinyağına ait yapısal özelliklerin incelendiği başka bir araştırma çalışmasında, Ayvalık yöresi zeytinyağlarının kimyasal bileşimi incelenmiştir. Bu araştırma sonucunda ise Ayvalık yöresine ait zeytinyağlarının serbest yağ asitleri, emilim değerleri ve peroksid değerleri bakımından Avrupa standartlarına uygun bir yapıda oldukları tespit edilmiştir (Andjelkovic vd., 2009).

#### **4.2.1 Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı politikaları**

Türkiye’de tarımı ve tarımsal ürünlerin ihracatını destekleyen birçok teşvik bulunmaktadır. Ancak daha önceden yapılmış birçok analize ve araştırmaya istinaden bunların sayının arttırılması ve/veya içeriklerinin genişletilmesi gerektiği kanısına varılmıştır. Bu bölümde hali hazırda var olan tarımı ve tarımsal ürünlerin dış ticaretine yönelik teşviklerden bahsedilecektir.

İlk başta İl Özel İdareleri tarafından zeytin ağacı dikili alanların arttırılması için verilen teşviklerden bahsedelim. İdarece gerçekteştirilen fidan destekleme programı özellikle “Gemlik cinsi” zeytinin üretiminin devam ettirilmesi içindir. Bu bağlamda bölgede yeni zeytin fidanlıklarının oluşturulması hedeflenmektedir. Bölge için yeni fidanlıklar büyük önem taşımaktadır. Ayrıca zeytin fidanının seçiminde salamura zeytin çeşidinden farklı olarak bölgenin iklim ve üretim koşullarına uygun zeytinyağlık, zeytin fidanları üzerinde de durulması önem arz etmektedir. Bunun nedeni ise zeytinyağı ülkenin hem iç hem de dış ticareti için önemli üretim kaynağı olan bir üründür.

Başta Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) ve Avrupa Birliği politikalarına uyum sağlamak, amacıyla destekleme primi uygulaması başlatılmıştır. Aynı zamanda

Üretici ve sanayiciyi teŖvik etmek, tarımsal kayıt ve sayım gibi verilerin tutulmasını sağlamak gibi amaçlara hizmet etmek için destekleme primi uygulamasına geilmiŖtir. Bu uygulama 26.11.1998 tarih ve 98/12122 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile resmiyete baęlanmıŖtır. Destekleme priminin temel amacı üretim yapanların piyasada oluŖabilecek fiyat dalgalanmaları karŖısında korunması ve retimn yönlendirilmesi hususunda, üretim maliyetleri de göz önünde tutularak belirlenen bir hedef fiyat ile dünya fiyatlarının dikkate alınarak belirlendiği müdahale fiyatının tespit edilmesi ve iki fiyat arasındaki farkın üreticilere destekleme primi olarak verilmesidir (zden, 2006).

Prim demeleri, zeytinyağı üretimini teŖvik etmesi ve üreticilerin gelirini arttırması bakımından önemli bir politika aracıdır. Ancak verilen prim düzeyinin, Türkiye'nin uluslararası pazardaki en önemli rakibi olan AB'nin altında kalması, Türkiye'deki zeytinyağı üreticilerinin rekabet gücünü olumsuz etkilemektedir. Zira 2004/2005 sezonu için Türkiye'de zeytinyağına verilen prim Euro cinsinden ton baŖına 150 Euro iken, bu rakam AB'nde ton boŖuna 1320 Euro civarında bulunmaktadır (zden, 2006).

Doğrudan Gelir Desteği (DGD) sisteminin uygulamaya girmesiyle beraber, her ne kadar diğer desteklerin kaldırılması kararı alındıysa da pamuk, ayçiçeği, soya, kanola ve zeytinyağında prim ödemeleri devam etmiŖtir (Gençler ve Artukoğlu, 2003).

Ayrıca her yıl "*Ekonomi Koordinasyon Kurulu*"nda tarımsal ürünlerle ilgili teŖvik miktarları belirlenmektedir. Daha sonraki aŖamada ise "*Para-Kredi ve Koordinasyon Kurulu*" tarafından Resmi Gazetede "Tarımsal rnlerde İhracat İadesi Yardımları" adı altında yayımlanmaktadır. 15.09 GTİP kodlu zeytinyağı ürünü de bu kapsamda teŖviklerden yararlanan ürünlerdendir. Bu üründe miktar barajı bulunmamakla birlikte, azami ödeme oranı ise %2'dir. Ancak kararda ihracat teŖvik priminden faydalanılabilmesi için ürünlerin azami 5kg ağırlığında olması gereklidir. 5kg'nun üzerindeki ambalajlı ürünler bu kapsam dıŖındadır. Çizelge 4.2'de Türkiye'de zeytinyağı sektörüne uygulanan teŖvikler kapsamında 2003-2013 yılları arasında ödenen toplam prim miktarları yer almaktadır.

**Çizelge 4.2:** Zeytinyağına Ödenen Prim Miktarı

<b>Yıllar</b>	<b>Prime Esas Tutar TL/TON</b>
2003	20
2004	25
2005	10
2006	11
2007	20
2008	18,9
2009	25
2010	30
2011	50
2012	50
2013	60

Çizelge 4.2’de yıllara göre Türkiye’de üretilen zeytinyağı için verilen teşvik rakamları yer almaktadır. Çizelgeden görüldüğü üzere ve yıllara göre artan teşvik rakamı değerlendirildiğinde, hükümetin Türkiye’nin dış ticaretinde rekabeti açısından zeytinyağına verdiği önem açıkça ortaya konulmuştur.

Ayrıca tüm bunlara ek olarak 15 Şubat 2015 yılında yayımlanan resmi gazeteye istinaden üç farklı gruba ayrılmış olan teşvikler bulunmaktadır. Bu teşvikler GTİP kodlarına göre aşağıdaki gibidir;

- 1509.90.00.00.16 ve 1509.10.90.00.13 GTİP kodlu ürünler için net ağırlığı 2-5 kg olan, ambalajında “Made in Turkey” ibaresi olan ve tescilli Türk markası olan ürünlerde ihracat iadesi miktarı ton başına 360 Türk Lirasıdır.
- 1509.90.00.00.15 ve 1509.10.90.00.12 GTİP kodlu ürünler için net ağırlığı 1-2 kg olan, ambalajında “Made in Turkey” ibaresi olan ve tescilli Türk markası olan ürünlerde ihracat iadesi miktarı ton başına 675 Türk Lirasıdır.
- 1509.90.00.00.14 ve 1509.10.90.00.11 GTİP kodlu ürünler için net ağırlığı 1kg’ya kadar olan, ambalajında “Made in Turkey” ibaresi olan ve tescilli Türk markası olan ürünlerde ihracat iadesi miktarı ton başına 1.300 Türk Lirasıdır.

Yukarıda verilen tarifelerde yer alan zeytinyağlarının ortak özellikleri bulunmaktadır. Bu altı fasılda yer alan ürünler tarife açıklamasında rafine olsun veya olmasın, kimyasal değişime uğramamış ibareleri yer almaktadır. Buda ambalajlanan ürünlerin üretim aşamasında veya daha sonra ambalajlanırken

içerisine kimyasal katılmadığı, ürünlerin tamamen doğal olduğu anlamına gelmektedir.

#### 4.2.2 Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı dış ticaret verileri

The Guardian<sup>1</sup> gazetesinde yer alan bir habere göre zeytin ve zeytinyağı üretimi konusunda ilk sırada yer alan İspanya’nın 2015 yılında yaşadığı kuraklığa bağlı olarak üretiminde düşüş beklenmektedir. Yine aynı haberde ise İspanya’dan sonra gelen en büyük ikinci üretici ülke olan İtalya’da ise yaşanan bakteri sorunu nedeniyle zeytin ağaçlarında ve zeytin meyvesinde ve buna bağlı olarak zeytinyağı üretiminde düşüş beklenmektedir. Bu durum ise Türkiye’nin ve diğer üreticilerin piyasa payının artmasına imkân sağlamaktadır.

Türkiye hali hazırda gerçekleştirmiş olduğu zeytin ve zeytinyağı üretimi sayesinde sıralamada dördüncü ve altıncı sıralarda yer almaktadır. Bu durum diğer ülkelerin üretimine bağlı olarak değişim göstermektedir. Ege İhracatçı Birlikleri (EİB) tarafından 2015 Kasım ayında yayınlanan rapora göre 923 milyon 206 bin 934 dolar ihracat gerçekleştirmiştir. Raporda yer alan bilgilere istinaden zeytin ve zeytinyağı sektörü için geçtiğimiz yılın aynı dönemi için %37 artış gerçekleştiğini söylemek mümkündür. Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliğinin hazırladığı raporda da bu artış oranı onaylanmıştır. Çizelge 4.3’te Türkiye’nin yıllara göre ihracat rakamları miktar ve tutar olarak verilmiştir.

**Çizelge 4.3: Türkiye Zeytinyağı İhracatı (2004-2013)**

Yıllar	Miktar (Ton)	Tutar (000\$)
2004	49.632	133.034
2005	91.461	299.999
2006	44.647	179.388
2007	40.139	134.580
2008	17.161	71.066
2009	29.685	96.202
2010	18.325	64.169
2011	12.662	49.409
2012	23.549	76.500
2013	92.094	294.526
2014	22.696	87.977

**Kaynak:** Tüik, (www.tuik.gov.tr)

<sup>1</sup> Bknz. <https://www.theguardian.com/environment/2015/jul/24/olive-oil-prices-surge-drought-disease-spain-italy>

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatına etki eden en büyük etmen, yıldan yıla farklılık gösteren zeytin üretimidir. Zeytin üretiminde meydana gelen farklılığa bağlı olarak zeytinyağı üretiminde de dalgalanmalar meydana gelmektedir. Bu dalgalanmalar nedeniyle zeytinyağı ihracatında artış ve düşüşler meydana gelmektedir. Türkiye'nin zeytinyağı ihracatçısı ülkeler listesinde yer aldığını ve bu listedeki sıralamada önemli bir yeri olduğunu daha önceden belirtmiştik. Türkiye'nin ihracatını döviz geliri (\$) olarak değerlendirdiğimizde en yüksek gelire sahip zeytinyağı ihracatının yapıldığı yıl 2005 yılıdır. 2005 yılında zeytinyağı ihracatı 300 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Miktar (Ton) olarak değerlendirdiğimizde ise en yüksek ihracatın ise 2013 yılında gerçekleştirmiştir. 2013 yılında 92 bin ton zeytinyağı ihracatı gerçekleşmiştir. Ayrıca 2014 yılında Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı yaptığı ilk üç ülke sırasıyla şu şekildedir; Amerika Birleşik Devletleri, Suudi Arabistan ve Japonya'dır. Şekil 4.8'de Türkiye'nin 2013 yılında yapmış olduğu zeytinyağı ihracatının ambalaj şekillerine, miktar ve tutarlarına göre nasıl gerçekleştirdiği gösterilmiştir.



**Şekil 4.1:** Türkiye'nin 2013 Yılı Zeytinyağı İhracatı

**Kaynak:** <http://www.disticaret.biz.tr>, Şubat 2017

### 4.3 Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar

Zeytincilik sektöründe karşılaşılan sorunlar ve bunların çözümü ile ilgili Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü tarafından 2017 yılının Mart ayında "2016 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu" önemli bir takım eksiklikleri tespit etmektedir. Bu rapor, ayrıca sektöre yönelik bazı önerilerde de bulunmuştur. Buna göre, Türkiye'deki mevcut ağaç sayısı başta olmak üzere sektörle ilgili bilgilerin doğru bir şekilde kaydedildiği bir veri tabanının

olmaması, böyle bir veri tabanının oluşturulmasını bir gereklilik olarak karşımıza çıkılmaktadır.

Zeytin meyvesinde periyodisite yani bir yıl az ürün bir yıl çok ürün elde edilmektedir. Az ürün elde edilen yıllarda büyük oranda kayıp yaşanmaktadır. Bu durumu önlemek mümkün olmamakla birlikte yok yılındaki kaybı en aza indirmek amacıyla yıllık bakım periyodunda bulunan sulama, gübreleme, aşılama, budama... vb. işlemlerin dönemlerinde (aylarında) yapılması gerekmektedir. Periyodisite ile mücadelede en başarılı ülke İspanya'dır. İspanya'nın bu konudaki başarısı incelenerek, bu konuda yapmış olduğu işlemlerin Türkiye'de yapılan işlemlerden farkının ne olduğunun tespit edilmesi ve aylık yapılması gereken bakım işlemlerinde modern sistemlerin kullanılması gerekmektedir.

- Üretimin artırılması amacıyla yeni fidanların dikilmesi dikilirken ise zeytinin genetik haritasına bakılarak bölgeye en uygun olan fidan dikilmelidir. Fidan dikiminde bölgesel faktörler ve adaptasyon büyük önem taşımaktadır. Zeytin ağacı hemen hemen her iklimde meyve verebilen bir ağaç türüdür. Ancak her bölgenin kendine özgü bir zeytin türü bulunmaktadır.
- Ayrıca zeytin ağacı ile alakalı olarak bir diğer husus ise; zeytin ağacı fidanlarının yurt dışına çıkışının önüne geçilmesidir. Ülkemize özgü ağaç fidanlarının ihracının önüne engel konulması piyasada önemli bir yere sahip olmamız hususunda önemli bir role sahiptir.
- Türkiye de gübreleme işlemi yeterli derecede yapılmamaktadır. Ayrıca analize gübreleme teşvik edilmeli, üreticilerin analiz yapabilecekleri laboratuvar sayılarının artırılması gerekmektedir.
- Tıpkı gübreleme işleminde olduğu gibi ilaçlama işlemi de yeterli değildir. Daha önceki başlıklarda bahsedildiği üzere zararlı böcek ve bakteriler hem ağaca hem de ağacın meyvesine zarar vermektedir. Bu nedenle yeterli dozda ilaçlama yapılması ve hatta ilaçlama yapılan bölgenin genişletilmesi gerekmektedir. Ayrıca ilaçlama yapılırken kullanılan ilaçların çevreye uyumlu olması organik üretim konusunda olumsuzluk teşkil etmeyecek şekilde olması gerekmektedir.
- Zeytin bahçelerinin neredeyse tamamında sulama işlemi yapılmaktadır. Ancak damlama yöntemi sulama sistemi kurulması ve atıl bulunan su



kaynaklarının tercih edilmesi hem su israfını önlemekte hem de ağaçların sulamasının daha düzenli gerçekleşmesine neden olmaktadır.

- Uzun zamandır yapılmayan toprak erozyonuna karşı yapılması gereken işlemlerin gerçekleşebilmesi için teşviklerin sunulması gerekmektedir.
- Türkiye'deki uygulanan yanlış ağaç budama ve gençleştirme sisteminin önüne geçmek amacıyla devlet destekli bir proje oluşturularak tüm ağaç tipleri en uygun budama şeklinin belirlenmesi gerekmektedir.
- Hızlı ve fire vermeden ürün hasat edebilmek için son teknoloji ürünlerin kullanılması özendirilmeli ve desteklenmelidir. Hızlı hasat sayesinde ürünlerin fermente olup kalitesinin düşüşü en aza indirilmiş olacaktır.
- Proje kapsamında gen haritası çıkartılarak sertifika verilen ürünlerin bölge özelliklerine uygun bir şekilde kullanılması hususunda teşvik ve desteklerin verilmesi gerekmektedir.
- Zeytinyağı işletmelerinde oluşan atık zeytin karasuyu, içerdiği organik kirlilik nedeniyle çevre kirlenmesine yol açmaktadır. Karasu sorunu, tüm boyutu ile Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından da ele alınmakta ancak, bir türlü çözüm bulunamamaktadır. Sorunun çözümü için üç yöntemden söz edilebilir. Birincisi mevcut 3 faz çalışan tesislerin 2 faza dönüştürülmesi ve 2 faz işleme sonucu elde edilen sulu pirinanın işlenmesine yönelik bir pirina entegre tesisi kurulmasıdır. İkincisi ise, 3 faz çalışmaya devam edilerek meydana gelen pirinayı entegre tesisinde işleyip, oluşan karasuyu yeterli kapasitelerde karasu buharlaştırma havuzlarında buharlaştırmaktır. Bir diğer yöntem ise arıtma tesisi kurulması ve meydana gelen karasuyun arıtılarak başka alanlarda (içerdiği azot ve potasyum gibi bitki besin maddeleri ve organik maddeler nedeniyle uygun işlemler sonucu sıvı ve katı gübre olarak) kullanımının sağlanmasıdır. Arıtma tesisi konusunda; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çevre ve Orman Bakanlığı ve ilgili belediyeler bir araya gelerek belli noktalarda arıtma tesisleri oluşturmalıdır. Dönüşüm ve tesis maliyeti konusunda sektörün desteklenmesine ihtiyaç duyulmaktadır.
- Kalite kayıplarının önlenmesi için zeytinyağı depolama sistemlerindeki bozukluk giderilmeli, zeytinyağlarımız, azot korumalı paslanmaz çelik tanklarda korunmalıdır. Bunun için modern stoklama tesislerine gereksinim vardır. Ülke genelindeki paslanmaz çelik tank kapasitesi düşüktür.

- Dünya genelinde özellikle AB ile rekabet için özel markalı ambalajlı ve coğrafi menşe belgesi olan ürünlerin üretilmesi için teşviklerin verilmesi gerekmektedir.
- Türkiye de iç piyasada zeytinyağı tüketimi düşüktür. Haliyle iç piyasaya satışta düşüktür. İç piyasada zeytinyağı tüketimi konusunda bilgilendirme yapılması gerekmektedir.
- Zeytinyağının içerisinde katkı maddeleri katılmaktadır. Bu durum ise yağın kalitesinde bozulmalara neden olmaktadır. Bu ürünlerin üretimi ve satışı engellenmeli, konu ile ilgili bir kamu kurumunun görevlendirilmesi gerekmektedir.
- Bilimsel olarak sağlığa olan faydası kanıtlanmış bir ürün olarak zeytinyağının tüketimi için halkın bilinçlendirilmesi ve teşvik edilmesi gereklidir. Bu sayede halkın sağlık harcamalarında düşüş olacaktır.
- İç ve dış piyasanın genişletilmesi, yeni pazarların bulunması, iç tüketimin arttırılması gibi konularda çalışmalar yürütmesi için bir proje grubunun kurulması gerekmektedir.
- Daha önceki başlıklarda belirttiğimiz gibi AB ülkeleri zeytin ve zeytinyağı ihtiyacını iç pazardan karşılamaktadır. Bu ürünler gümrüksüz bir şekilde satılmaktadır. Türkiye'nin de benzer haklara sahip olması büyük önem arz etmektedir.
- 2003/3 sayılı Türk Ürünlerinin Yurtdışında Markalaşması ve Türk Malı İmajının Yerleştirilmesine Yönelik Faaliyetlerin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ yurtdışında çalışmalar yapan firmaları daha etkin olarak destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.
- Sektörün öncü ülkeleri İspanya ve İtalya'da olduğu katkı maddeli ürünlerin (başka sıvı yağların katıldığı, kalitesinin düşürüldüğü ürünlerin) üretimin yasaklanması ve satılmasının önüne geçilmesi gerekmektedir. Karıştırılıp satılması hem standartlara aykırı hileli bir durumdur hem de ekonomik açıdan haksız rekabete yol açarak piyasa dengelerini bozmaktadır.
- AB'deki zeytinyağı ile ilgili düzenlemelere sadece Topluluk müktesebatının üstlenilmesi yükümlülüğü kapsamında yaklaşılmalı, bu düzenlemelerle ulusal politikalarımız arasında karşılaştırma yapılmalıdır. Topluluğun Türk

zeytinciliği için faydalı olan düzenlemelerinin ülkemizde hayata geçirilmesi için tam üyelik beklenmemelidir.

- Stratejik bir ürün olması nedeniyle zeytinyağının prim sistemi veya başka bir ad altında desteklenmesine devam edilmelidir. Prim miktarı üretici tarafından önceden bilinmeli ve süreklilik arz etmelidir. Kayıtlı ekonomiye geçişi sağlayarak kaynağını kendi içinden yaratan prim, hazineye ilave yük olarak görülmemeli, yeterli miktarda olmalı ve zamanında ödenmelidir.

Tespit edilen bu eksiklikler ve sunulan önerileri üreticiler açısından değerlendirmek için Ayvalık bölgesinde üretim yapan firmalar bazında bir saha araştırmasının yapılması önemli katkı sağlayacaktır. Bu tez kapsamında alan çalışması böylesi bir eksikliği gidermek için yapılmıştır.

Bir sonraki bölüm, alan çalışmasını, uygulanan araştırma yöntemini ve alan çalışmasından elde edilen verileri raporlamaktadır. Daha sonra bu veriler ışığında zeytincilik sektöründe faaliyet gösteren üreticilerin hangi değişkenlere/parametrelere göre üretim kararlarını verdikleri tespit edilerek, değerlendirilecektir.

Zeytinyağında hem iç hem de dış piyasalarda satışını önemli derecede etkileyen bir unsur olarak coğrafi menşei işaretinden daha önce bahsetmiştik. Söz konusu menşei işaretini Ayvalık bölgesinde yetiştirilen zeytinlerden üretilmiş zeytinyağında görmek mümkündür. Üründe görülecek olan menşei işareti Şekil 4.9: Ayvalık Bölgesi Zeytinyağı Coğrafi Menşe İşareti 4.9'da verilmiştir.



**Şekil 4.2:** Ayvalık Bölgesi Zeytinyağı Coğrafi Menşe İşareti

**Kaynak:** Ayvalık Ticaret Odası

Şekil 4.9’da yer alan logoya sahip zeytinyağları gerçek Ayvalık Sızma Zeytinyağıdır.

Ayvalık Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Benhan İbrahim Kantarcı, 2007 yılında alınan Ayvalık Coğrafi Menşe İşareti ile uluslararası pazarda ilk tercih sırasında olmak için çalışmalar yürüttüklerini ve yurt dışında bir marketler zinciri ile bu yönde görüşmeler yaptıklarını belirtmiştir. Avrupa Birliği’nden tescilli Coğrafi Menşe İşareti ürünleri yurt dışı piyasada raflarda olması için gerekli tüm çabaları sarf ettiklerini belirtmiştir (Yakamoz, 2017:5).

Ayrıca Ayvalık bir turizm bölgesidir. Ayvalık’a her yıl milyonlarca yerli ve yabancı turist gelmektedir. Gelen tüm turistlerin Coğrafi Menşeli Ayvalık Zeytinyağına dikkatlerini çekmek amacıyla “Ayvalık Uluslararası Zeytin Hasat Günleri” adı altında etkinlikler düzenlenmektedir. Kasım 2016’da 12.si düzenlenen etkinliğin 13.sü için hazırlıklar şimdiden başlamıştır (Yakamoz, 2017:5).

Hem iç hem de dış pazarlarda tutunabilmek ve ürünü satabilmek için önemli unsurlardan biridir, reklam ve pazarlama faaliyetleri. Türkiye’de yetiştirilen zeytinin ve üretilen zeytinyağının tüm dünya ülkelerine tanıtılması ve bu ülkelerin pazarlarında satışa sunulması amacıyla 2007 yılında “Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi” kurulmuştur. Bu komitesi, bugün sayıları 150 milyona ulaşan zeytin ağacından elde edilecek zeytin ve zeytinyağının hedef pazarları olarak seçilen ABD, Kanada, Japonya, Avustralya, Rusya, Güney Kore, Hindistan, İngiltere, Romanya, Çin gibi ülkelerde tanıtımı için çalışmalara başlamıştır (<http://www.zztk.com.tr>).

#### **4.4 Pirina Yağı ve Karasu Piyasası**

Dünya zeytinyağı üretiminde ilk sıralarda yer alan Avrupa Birliği’nin büyük üretici ülkeleri, pirina yağı üretiminde de söz sahibidir. İspanya, Dünya yemeklik pirina yağı üretiminde %70, İtalya %15, Yunanistan %11, Portekiz %3 ve Tunus ise %1 pay almaktadır. Türkiye’nin yemeklik pirina yağı sektöründeki üretimi ne kayıtlara ne de istatistiklere etki edecek büyüklükte olmadığı gözlemlenmektedir (Tunalıgolu, 2004). Üretim koşulları ve ürünün kalitesinden dolayı Türkiye’de elde edilen pirina yağının kalitesi oldukça

düşüktür. Bu nedenle iç piyasada dahi satışının çok fazla olmadığı gözlemlenmektedir. Ürünün kalitesinden ve üretim miktarının azlığından dolayı Türkiye pirina yağından dış ticarete atılamamıştır.

Türkiye’de yıllara göre değişmekle beraber 12.000 ton’a kadar pirina yağı üretilmektedir. Pirina sanayi, zeytinyağı sanayi ile pirina ve pirina yağı üretimi ise zeytinyağı üretimiyle doğrudan ilişkili olduğundan pirina yağı üretiminde de Ege Bölgesi ilk sırayı almaktadır. Diğer önemli zeytin üreticisi ülkelerde pirina yağı üretimi, zeytinyağı üretiminin %8’i ile 10’u arasında değişirken, Türkiye’de bu oran %15’e ulaşmaktadır. Zeytin üreticisi pek çok ülkede pirina yağının %60–90 arasındaki kısmı yemeklik vasıfta olabilirken Türkiye’de yağ kalitesinde sorunlar bulunduğundan üretilen pirina yağının ancak %1,2’si yemeklik vasıfta olabilmektedir (Tunalıoğlu, 1998).

Türkiye’nin diğer yemeklik pirina yağı üretimi yapan ülkeler ile kıyaslaması yapıldığında, Türkiye’nin yemeklik pirina yağı piyasasında sadece yurtiçinde faaliyet gösterdiğini, yurtdışı piyasalarda bulunmadığını söylemek mümkündür. Bunun nedeni ise Türkiye’nin sahip olduğu üretim teknolojisi ve üretmiş olduğunu yemeklik pirina yağının kalitesinin düşük olmasıdır. Türkiye’nin bu piyasada bulunabilmesi ve rekabet edebilmesi için üretim şartlarını iyileştirerek, zeytinin zeytinyağına dönüştürülmesi sırasında elde edilen bu yağın kalitesini de arttırması gerekmektedir. Ayrıca bu iyileştirmeler sonucunda elde edilecek yağlar sadece dış piyasada satılmayarak iç piyasada da alıcı bulabilecektir. Bu nedenle bu piyasaya önem vermek ve geliştirilmesi yönünde gerekli araştırma çalışmalarını gerçekleştirmek gereklidir. Hangi alanda olursa olsun sanayinin gelişmesi her zaman ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda gerek zeytin birliklerinin gerekse Tarım Bakanlığının bu yönde destek sağlaması gereklidir.



## **5. ALAN ÇALIŞMASI: ARAŞTIRMANIN KONUSU ve KAPSAMI**

Yukarıda belirtildiği gibi Türkiye zeytincilik sektörü üreticilerinin hangi değişkenler çerçevesinde karar aldıkları bu çalışmada alan araştırmasıyla tespit edilmesi hedeflenmektedir. Sosyal Bilimlerde kullanılan geçerli araştırma yöntemlerinden açık uçlu anket çalışması, Ayvalık bölgesinde üretim yapan zeytinciler arasında yüz yüze görüşerek gerçekleştirilmiştir. Bu bölümde saha/alan çalışmasının detayları aktarılacaktır.

Yapılan araştırmalar sonucunda, alan çalışması için pilot bölge olarak zeytinyağı üretimi ve kalitesi ile dünya da adından söz ettiren Ege bölgesinde yer alan “Ayvalık” bölgesi seçildi. Ayvalık, Balıkesir’in Ege bölgesinde kalan ekonomisinin % 70’ i turizm, % 30’u zeytin ve zeytinyağı üreticiliğinden elde eden, 70,002 nüfuslu bir yerleşim birimidir. Bu bölgede yürütülen alan çalışmasının detayları aşağıdadır.

### **5.1 Araştırmanın Yöntemi**

Zeytin üreticisinin hangi değişkenler üzerinden üretim kararı aldığına en uygun araştırılma yöntemi olarak açık uçlu anket çalışması belirlendi. Bu tür çalışmaların geçerli akademik kurgusu üreticilere sorulacak soruların önceden tespit edilerek yüz yüze görüşmelerle araştırma konusu bu sorulara verilen cevapları kayıt etmektir. Bu alan çalışmasında yapılan görüşmelerin ses kaydı alınmış, daha sonra yazılı çözümlenmesi gerçekleştirilmiştir.

Masa başı araştırma sonrası alan çalışmasında sorulacak sorular belirlenmiş, daha sonra bu sorular pilot çalışmayla sınanmıştır. Pilot çalışma için önceden iki görüşme yapılmış, sorular o görüşmelerden sonra konuyla ilgilendirilmesi daha açık hale getirilerek modifiye edilmiştir.

Görüşülecek örneklem, masa başı çalışmasında ve alanda oluşturulmuştur. İnternet kaynakları, istatistik veriler kullanılarak tespit edilen zeytin üreticilerine ek olarak yerel üreticilere ulaşmak için bölgedeki ticaret odası,

yüksekokul ve yerel tanındıklar aracı olmuşlardır. Görüşülecek örneklemin bu yöntemle tespit edilmesi, mülakat sürecinde güven oluşturması açısından önemlidir. Mülakatçıya güven bu sayede oluşmuş, aktarılacak bilgilerin şifrenmesi veya saklanması önüne böylece geçilmiştir.

Toplamda 14 Kişi ile görüşülmüştür. Ayvalık bölgesinde zeytin ve zeytinyağı üreticisi kişilerle anket çalışması için randevular alındı. Bu çalışma kapsamında sadece üreticiler değil ama Ticaret Odası yöneticileri, yerel uzmanlarla da görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Örneklem oluşturulurken “kartopu” prensibi kullanılmıştır. Görüşülen bir örnek bizi bir sonraki örneğe götürmüştür.

Görüşme yaptığımız grup Ayvalık bölgesinin en büyük zeytin ve zeytinyağı üreticilerinden oluşmaktadır. Bölgede sadece zeytin bahçesi olan veya çeşitli büyüklüklerde zeytinyağı üretim tesisi olan çok sayıda üretici bulunmaktadır. Hepsine ulaşmak mümkün olmayacağından dolayı bölgenin büyük ölçekli üreticileri ile görüşme sağlanmıştır.

Toplanan birincil veriler belli bir sistematik içinde kategorize edilmiştir. Burada şunlara dikkat edilmiştir, üreticinin hangi koşullarda ve şartlarda üretime olumlu tepki verdiği ve üretim bazında daha çok üretim yapma isteği duymaktadır.

## **5.2 Zeytin ve Zeytinyağı Üreticilerinin Görüşlerinin Değerlendirilmesi**

Genel olarak görüşülen üretici ve kişiler,

- Zeytin fiyatlarının üretim üzerinde etkisi olmadığından bahsetmiş, o yılki hasat neyse onun üzerinden üretim yaptıkları vurgusunu yapmışlardır.
- Kullanılan üretim sisteminin yağın kalitesine etki ettiği ve bu durumda ürünün fiyatına etki ettiği vurgusunu yapmışlardır.
- Bazı üreticilerin çeşitli sebeplerden dolayı farklı bölgelerden getirilmiş zeytinleri ve/veya zeytinyağlarını kendi mahsulleri ile karıştırarak ürünlerinin kalitesini bozdukları ve bu durumun ürünün fiyatına etki ettiği vurgusunu yapmışlardır.
- Çalıştırılan mevsimlik işçiler ürünün maliyetini etkilediği için ürünün fiyatına da etki ettiği vurgusunu yapmışlardır.



- Zeytin, ana hammadde olduğu için zeytin fiyatlarında ki direk artış zeytinyağı üretim maliyetlerini etkilediği vurgusunu yapmışlardır.
- Ayrıca ağaç yıllık bakım işlemlerinin ve dikim işlemlerinin uygulama tarihinin önemli olduğu vurgusunu yapmışlardır. (çalışmamızda daha önceki bölümlerde belirttiğimiz periyotlara uyulması gerektiği vurgusunu yapmışlardır.)
- Üretimin ise tüm aşamalarında teknolojik yeniliklerin kullanılması yönünde vurgusunu yapmışlardır.

Yukarıda sıralanan maddelerde belirtildiği gibi Türkiye zeytincilik sektörü üreticilerinin hangi değişkenler çerçevesinde karar aldıkları bu çalışmada alan araştırmasıyla tespit edilmesi hedeflenmektedir. Sosyal Bilimlerde kullanılan geçerli araştırma yöntemlerinden açık uçlu anket çalışması, Ayvalık bölgesinde üretim yapan zeytinciler arasında yüz yüze görüşerek gerçekleştirilmiştir. Bu bölümde saha/alan çalışmasının detayları aktarılacaktır.

Yapılan araştırmalar sonucunda, alan çalışması için pilot bölge olarak zeytinyağı üretimi ve kalitesi ile dünya da adından söz ettiren Ege bölgesinde yer alan “Ayvalık” bölgesi seçildi. Ayvalık, Balıkesir’in Ege bölgesinde kalan ekonomisinin % 70’ i turizm, % 30’u zeytin ve zeytinyağı üreticiliğinden elde eden, 70,002 nüfuslu bir yerleşim birimidir. Bu bölgede yürütülen alan çalışmasının detayları aşağıdadır.

### **5.2.1 Görüşmeci bazında değerlendirmeler**

Zeytin üreticisinin hangi değişkenler üzerinden üretim kararı aldığıın en uygun araştırılma yöntemi olarak açık uçlu anket çalışması belirlendi. Bu tür çalışmaların geçerli akademik kurgusu üreticilere sorulacak soruların önceden tespit edilerek yüz yüze görüşmelerle araştırma konusu bu sorulara verilen cevapları kayıt etmektir. Bu alan çalışmasında yapılan görüşmelerin ses kaydı alınmış, daha sonra yazılı çözümlenmesi gerçekleştirilmiştir.

Masa başı araştırma sonrası alan çalışmasında sorulacak sorular belirlenmiş, daha sonra bu sorular pilot çalışmayla oluşturulmuştur. Pilot çalışma için önceden iki görüşme yapılmış, sorular o görüşmelerden sonra konuyla ilgilendirilmesi daha açık hale getirilerek modifiye edilmiştir.

Görüşülecek örneklem, masa başı çalışmasında ve alanda oluşturulmuştur. İnternet kaynakları, istatistiki veriler kullanılarak tespit edilen zeytin üreticilerine ek olarak yerel üreticilere ulaşmak için bölgedeki ticaret odası, yüksekokul ve yerel tanıdıklar aracı olmuşlardır. Görüşülecek örneklemin bu yöntemle tespit edilmesi, mülakat sürecinde güven oluşturması açısından önemlidir. Mülakatçıya güven bu sayede oluşmuş, aktarılacak bilgilerin şifrenmesi veya saklanmasının önüne böylece geçilmiştir.

Toplamda 14 Kişi ile görüşülmüştür. Ayvalık bölgesinde zeytin ve zeytinyağı üreticisi kişilerle anket çalışması için randevular alındı. Bu çalışma kapsamında sadece üreticiler değil ama Ticaret Odası yöneticileri, yerel uzmanlarla da görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Örneklem oluşturulurken “kartopu” prensibi kullanılmıştır. Görüşülen bir örnek bizi bir sonraki örneğe götürmüştür.

Yapılan görüşmeleri görüşmeci bazında değerlendirdiğimizde aşağıdaki sonuçlara ulaşmaktayız;

- **Birinci Görüşmeci**
- Zaman içerisinde teknolojik gelişmeler zeytin ve zeytinyağı üretimini de etkilemiş, üretimin daha steril, daha kısa sürede ve kolay olmasına olanak sağlamıştır. İspanya ve İtalya gibi zeytin ve zeytinyağı üretiminde lider üretici ülkeler, teknolojik gelişmeleri de yakından takip ederek ve teknolojik gelişmeleri üretim süreçlerine dahil ederek denetim mekanizmasını, steril üretim aşamalarında da öncü kurumlar olmuşlardır. Teknolojik gelişmelerin üretime entegre edilmesi, üretim süreçlerinin uzman kişi ve kurumlarca denetlenip, ülkemiz zeytinyağı sektöründe uygulanabilirliği ya da uygulanabilir duruma getirilmesi için neler yapılabilir araştırılıp, geliştirilmesi gerekmektedir.
- Zeytin ağacı sayısı Ayvalık Bölgesinde varlık göstergesi olarak ön plana çıkmıştır. Üretim ve üretim sonrası süreçlerde denetim mekanizmasının zayıf olduğu gözlemlenmiş, denetim süreçlerinin geliştirilmesi dürüst üreticiyi ve zeytinyağı tüketicisinin korunmasına fayda sağlayacağı tespit edilmiştir. Zeytinyağı sektöründe marka yaratmak ve son tüketicie iyi bir ambalajda ürünü sunmak, üreticiyi koruyacak ve katma değeri yüksek ürünler olarak bölge ekonomisine de katkı sağlayacağı saptanmıştır.

- Zeytin ve zeytinyağı sektöründeki teknolojik gelişmeler üretim yapan bölgelerin iklimsel koşullarındaki olumsuzlukları minimuma indirdiği belirlenmiştir. Sanayi ve Ticaret odalarının üretim aşamasının birinci basamağından eğitilmiş, deneyimli ve donanımlı bireyler yetiştirmesi, son tüketici basamağında bilinçlendirme çalışmaları ile sektörün ivme kazanması ve üreticinin de korunmasının sağlanacağı belirlenmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecinin üretimi arttırmak amacıyla teknolojik gelişmeleri yakından takip edilmesi ve üreticilerin korunması amacıyla yeni tedbirler alınarak uygulamaya başlanması yönünde düşünceleri olduğunu söyleyebiliriz.

- **İkinci Görüşmeci**

- Ayvalık bölgesi toplumsal algılara irdelenmiş olduğunda zeytin ve zeytinyağı bölgesi olarak bilindiği görülmüş fakat bölge halkının gelirinin %70'ini turizmden, %30'unu zeytin ve zeytinyağı üretiminden sağladığı saptanmıştır. Turizm için gelen kişilerinde bölge ile özdeşleşmiş olan zeytinyağını temin ettikleri belirlenmiştir.
- Bölgesel olarak zeytinyağı markası olarak bilinen Ayvalık zeytinyağı Türk toplumu tarafından benimsenmiş, bölgesel marka bilinirliği gözlemlenmiştir, fakat bilinçsiz tüketici ve farklı bölgelerdeki zeytinyağlarının da Ayvalık zeytinyağı olarak tüketiciye sunulduğu ifade edilmiştir. Bu gibi olumsuzlukların önüne geçmek ve bölge markasına zararı engellemek, marka bilinirliğini arttırmak adına "Coğrafi İşaret" uygulamasına geçildiği gözlemlenmiştir. Coğrafi işaret uygulaması kırsal bölgelerde kalkınmayı sağlamakta ve katma değeri yüksek ürün olarak ekonomiye katkı sağladığı belirtilmiştir. Coğrafi işaret uygulaması dünyada kırsal bölgelerin kalkınması ve marka bilincinin artırılması adına oldukça fazla yapılmakta, ülkemizde de ilerleyen zamanlarda sayı olarak artacağı ön görülmüştür.
- Dünyada mineral bakımından en zengin ve kaliteli olan zeytinyağlarından birisi de Ayvalık bölgesinin zeytinyağı olduğu, fakat markalaşmak ve ambalaj konusunda yeteri kadar çalışma yapılmadığı için dünya pazarına açılmadığı gözlemlenmiştir. Bunun yanı sıra AB topluluğu ülkeler ihtiyaçlarını kendi üye toplulukları ülkeler içerisinde giderdikleri için AB pazarına girişleri

imkânsız hale geldiği belirtilmiştir. AB pazarına alternatif olarak farklı ihracat kanallara yönelmek için, coğrafi işaret, marka ve dünya da geçerli olan tescillerin alınması gerektiği kanısına varılmıştır.

- Dünya genelinde ülkemizde incelenmiş olduğunda tüketilen yağlar içerisinde insan vücudu için en faydalı ürünün zeytinyağı olduğu, yapılan araştırmalar ve istatistik veriler sonucunda elde edildiği görülmüştür. Dünyanın önde gelen ülkelerinin akademi çevrelerinde yapılan araştırmalarda zeytinyağı çaresi bulunamayan ölümcül rahatsızlıklara tedavi edecek minareli ve besin öğelerini içerdiği vurgulanmıştır. Fakat dünya genelinde kişi başına zeytinyağı tüketimi oldukça az oranda olduğu, insanların bu konuda çok fazla bilgilendirilmediği ve bilinçlendirilmediği kanısına varılmıştır.
- Zeytinyağı dünyada gün geçtikçe değer kazanan bir tüketim ürünü olacağı, bunun için sürdürülebilir ve destekleyici devlet politikaları ile desteklenmesi gerektiği, üreticiden son tüketiciye kadar bilinçlendirilmesi ve eğitim verilmesi gerektiği ifade edilmiştir.
- Ayvalık bölgesinde zeytinyağı üreticiliği yapanların geleneksel olarak üreticiliği idame ettirdikleri, Dünya pazarında Türkiye'nin zeytinyağı payı artmakta olduğu, insanların zeytinyağı konusunda bilinçlendirildikçe arzın arttığı gözlemlenmiş, devlet politikalarının zeytinyağı üreticisine destek vermesi gerektiği dile getirilmiştir.
- Tarımda üretimi destekleyecek devlet politikalarının yetersiz kaldığı, eğitimden, teknolojik imkânlarla kadar geniş kapsamlı projelerin hayata geçirilmesi gerektiği gözlemlenmiş, üretim maliyetlerini düşürebilecek ve rekabet içerisinde bulunan diğer ülkeler ile rekabet edilecek seviyeye indirgenebilmesi için teknolojik ve eğitimsel hibe desteklerine ihtiyaç olduğu gözlemlenmiştir.
- Mevsimlik işçi ücretleri her zaman ürün maliyetlerine yansıdığı, Ayvalık bölgesi halkının gelir kaynağı olduğu gözlemlenmiştir.
- Dünya pazarında yer alabilmek için, uluslararası norm ve standartlara sahip markalı ürünler ile yer almanın önemi vurgulanmıştır.

- Modern ve teknolojik cihazların kullanımı ürün kalitesinin korunmasına etken oluşturulacağı gözlemlenmiştir. Zeytin bahçelerinden üretim sürecine kadar standartlar getirilmesi ve denetimlerin artırılması ürün kalitesinin yükselmesini sağlayacaktır.
- Avrupa Birliği ülkeleri ile Türkiye arasında üreticiye destek sağlanan hibe oranları arasında ciddi farklılıklar olduğu belirtilmiştir. Üreticiye sağlanan destek uluslararası rekabette ihracat yapan firmaları olumsuz olarak etkilediği gözlemlenmiştir.
- Bitkisel her ürünün kendine özel iklimi ve bölgesinin bulunduğu, Devlet tarafından sağlanan hibe ve desteklerin yeterli araştırma ve inceleme yapılmadan uygulanması üreticilerin belirli bir dönem sıkıntı içerisinde bulduklarını ve verimli bir sonuç elde edilemediği gözlemlenmiştir.
- Türkiye de dönemsel olarak mevsimlik işçiler için eğitimler düzenlenmekte olduğu fakat eğitimlerin daha geniş kitlelere ulaşması için stratejiler düzenlenmesi gerektiği belirtilmiştir. Eğitimli bireyler ile üretimde ki kapasitenin artacağı sonucuna varılmıştır.
- Ambalaj tüketici için tercih nedeni olabileceği belirtilmiş ve iyi ambalajlı ürünün satış grafiğini artıracığı öne sürülmüştür.
- Zeytinyağı tüketiminde tüketicinin bilinçlendirilmesi ve denetimlerin sıklaştırılması ülkemize katma değer sağlayacağı ve insan sağlığı üzerinde de olumlu katkılar sağlayacağı fikri beyan edilmiş marka oluşturulması ve imaj yaratılmasında da olumlu etkiler sağlayacağı beyan edilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecinin üretimin her aşamasında çalışacak işçilerin eğitilmesi gerektiği, markalaşmanın ve coğrafi menşe işaretinin özellikle yurtdışı piyasalarda önemli yere sahip olduğunu söyleyebiliriz. Ayrıca bu görüşmecimiz, üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir.

### • Üçüncü Görüşmeci

- Bölge üreticileri karar alma mekanizmalarında zeytin fiyatlarının çok fazla etkili olmadığını maliyetlere yansıtıldığını ve yapılan işlemler sonrası asit oranına fiyat skalasına girdiğini belirtmiştir.
- Üretim aşamalarında denetim mekanizmasının geliştirilmesi ve üretim standartlarının belirlenmesi zeytinyağı kalitesinin artmasını içeriğindeki mineral ve faydalı besin maddelerinin korunmasını sağlayacağı belirtilmiştir.
- Teknolojik gelişmeler hızlı ve pratik üretimin önünü açtığı, daha kısa sürede mahsulün tüketiciye ulaştığının ve işçilik maliyetlerinin düşürdüğünü gözlemlenmiştir.
- Zeytin ve zeytinyağı sektöründe fidan dikimi, budama, toplama gibi yapılan işlerde dönemsel mevsimlik işçi maliyetleri, ürünlerin maliyetlerine yansımakta olduğu belirtilmiştir.
- İç pazarda zeytin ve zeytinyağı sektöründe iş yapan kişi ve kurumlar uluslararası alanda rekabet yapabilmek için Ayvalık Zeytinyağının kalitesinden taviz verilmemesi gerektiğini ifade etmişlerdir.
- Bölgesel coğrafi işaret marka değerinin korunması ve yaşatması için vazgeçilmez unsurların başında geldiği gözlemlenmiştir.
- Modern tekniklerin kullanılması ve teknolojik yeniliklerin sektöre girmesi ile üretimde daha kısa sürede daha fazla iş yapılmaya başlanmış ve hijyen oranının yükseldiği belirtilmiştir.
- Devlet teşviklerinin artırılması üreticilerin daha farklı ve daha çok üretim yapmaları için alternatif yollar aramasına imkân sağlayacağı belirtilmiştir.
- Yok yılı kayıplarını en aza indirmek için eğitimli bireylerin yetiştirilmesi ve teknolojik imkan maksimum seviyede kullanılması gerekmektedir. Fakat Teknolojik gelişmeleri uygulamak için devlet desteğinin uygulanması gerektiği gözlemlenmiştir.
- Coğrafi işareti kapsayan bölgedeki ürünlerin bölge kalkınması üreticinin korunması için gerekli olduğu gözlemlenmiş, denetimlerin daha etkin ve sıkı bir biçimde yapılması gerektiği vurgulanmış, ihracat yapmak isteyen

firmaların vergi, gümrük maliyetlerinin yüksekliği dış pazara açılmama ve yurt dışı ile rekabette, rekabetçi pozisyonlarını kayb ettikleri gözlemlenmiştir.

- Marka tanınırlığı ve reklamların daha etkin bir biçimde yapılmasının ülke içinde zeytinyağı pazarının gelişeceği belirtilmiştir
- Denetimlerin sıkı bir şekilde yapıldığı takdirde zeytinyağı katılan maddelerin üretiminin engellenmesine gerek kalmayacağı beyan edilmiştir.
- Banka kredileri üreticilerin en büyük ihtiyaçlarından olduğu gözlemlenmiş, taşınmazlarını ipotek ettirerek nakit ihtiyaçlarını karşılayan kurumlar olduğu gözlemlenmiş ve devletin üreticilere özel kredi imkânlarının sağlanması ihtiyacının olduğu gözlemlenmiştir. Devlet teşviklerinin sürekli hale getirilip, üreticiyi koruması yönünde kararların çıkması beklenmektedir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecinin üretimin her aşamasında çalışacak işçilerin eğitilmesi gerektiği, markalaşmanın ve coğrafi menşe işaretinin özellikle yurtdışı piyasalarda önemli yere sahip olduğunu söyleyebiliriz. Ayrıca bu görüşmecimiz, üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir.

- **Dördüncü Görüşmeci**
- Teknolojik bazı gelişmeler yurt dışı ile uygulanabilirliği kıyaslandığında arazinin engebeli yapısı son teknolojik cihazların kullanımının mümkün olmadığı, bölgelere özel kendi teknolojimiz ile cihazlarımızı üretmemiz gerektiği ihtiyacı doğmuştur.
- Fidan dikiminde üreticiyi, markayı ve ürünü korumak için sertifikalı fidan dikimi yaygınlaştırılmalı ve zorunlu hale getirilmesi belirtilmiştir.
- Eğitimsel alandaki noksanlıklar daha geniş kitlelere ulaşmadığı için dönemselsel olarak yanlış uygulamalar yapıldığı, budama işlemleri tarım ve ziraat alanındaki gelişmeler ile daha bilinçli bir halde yapıldığı dile getirilmiştir.
- Devlet teşviklerinin artırılması üretimin gelişmesi ve yeni pazarların oluşturulmasında büyük katkı sağlayacağı belirtilmiştir.

- Türkiye zeytinyağı faydalarını yeni yeni öğrenmeye başladığı, Ayvalık bölgesinde ki üreticiler genellikle iç piyasada ki talep ile ticaretlerini sürdürdüğü, uluslararası pazarda rekabet edilebilirliğin söz konusu olabilmesi için devlet desteklerinin artması gerektiği fikri ileri sürülmüştür.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecinin üretimin her aşamasında çalışacak işçilerin eğitilmesi gerektiği, markalaşmanın ve üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca sadece ayvalık bölgesinden değil, tüm zeytincilik yapılan bölgelerde bölgeye uygun sertifikalı fidanların dikilmesi gerekliliğine değinmişlerdir.

- Beşinci Görüşmeci
  - Zeytin fiyatlarındaki artışlar maliyetleri direk olarak etkilediği için tüketiciye direk olarak yansıtılmakta olduğu gözlemlenmiştir.
  - Tarımsal teknolojik gelişmelerin zeytin ve zeytinyağı sektörüne uygulanması ile maliyetlerin düşeceği gözlemlenmiştir.
  - Mevsimlik işçi maliyetleri her zaman ürün maliyetleri üzerine eklenmekte olduğu, gözlemlenmiştir.
  - Dövizde ki hareketlenmeler ve dalgalanmalardan üreticilerin etkilenmemesi, uluslararası rekabette yer alabilmek için hibe ve desteklerin artırılması gerektiği gözlemlenmiştir.
  - Teknolojik gelişmelerin sektöre uygulanması işçi maliyetlerinin azalmasına etken oluşturacağı beyan edilmiştir.
  - Tarımsal üretimde devlet teşvikleri üreticinin karar alma mekanizmalarında öncü rol aldığı ve kredi kullanma da devlet desteği ya da sürdürülebilir politikalar ile tarımsal üreticinin desteklenmesi gerektiği vurgulanmıştır.
  - Yok yılı kayıplarını gidermek amacıyla farklı üreticilerden ürün temini ile yok yılı kayıpları azaltılma işlemi yapmakta olduğu, ziraat mühendisleri tarafından toprak ve yaprak tahlilleri ile yok yılı kayıplarını minimum seviyeye indirgemiş olduğu belirtilmiştir.



- Fidan dikimi ve aşılama işlemleri eğitimli ve donanımlı bireyler tarafından zamanında yapıldığı takdirde bir sorun ile karşılaşmadığı anlaşılmıştır. Fakat yanlış uygulamalar sonucu mahsulün toplanması yeterli verim alınmasında yanlış uygulamalar da yapıldığı gözlemlenmiştir.
- Devlet tarafından yapılan hibe ve destekler yeterli düzeyde olmadığı gözlemlenmiş, hibe ve desteklerin gözden geçirilip, üreticiyi koruyacak seviyeye getirilmesi gerektiği gözlemlenmiştir.
- Kamu spotları ve reklamlar ile zeytin ve zeytinyağının faydaları anlatılması gerektiği, yapılacak olan çalışmalar ile bölge insanının kalkınmasının mümkün olacağı dile getirilmiştir.
- Devlet politikaları ile sürdürülen hibe ve desteklerin sürdürülebilir ve sürekli olması ve bunların dışında yeterli düzeyde yapılması üreticilerin yurt dışı ile rekabette pozisyonunu güçlendireceği dile getirilmiştir.
- Zeytinyağına karıştırılan yabancı maddelerin insan sağlığına zararları insanlara bilinçlendirilmesi gerektiği, dürüst üreticiyi rekabette zayıf bıraktığı gözlemlenmiş, verilen cezaların yükseltilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecinin üretimin her aşamasında çalışacak işçilerin eğitilmesi gerektiği, üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca bir denetleme kurulu oluşturularak yağa katılan yabancı maddelerin tespiti, üretim aşamalarının denetimini vurgulamışlardır.

- **Altıncı Görüşmeci**
- Geleneksel üreticilerin zeytin ve zeytinyağı fiyatları direk olarak maliyetleri etkilemekte olduğu ifade edilmiştir.
- Teknolojik gelişmeler ile makineli tarımda daha hızlı ve daha sağlıklı ürünler üretilip, üretim maliyetlerinin düşürdüğünü dile getirilmiştir.
- Üretim sürecindeki maliyetler tüketiciye yansıtılıyor, devlet tarafından sağlanan bazı desteklerin yetersiz kaldığı, makineli tarım ile üreticilerin maliyetleri düşürme çalışmaları dile getirilmiştir.

- Tarımı destekleyici sürdürülebilir devlet politikaların uygulanmaması üreticiyi olumsuz olarak etkilemekte olduğu, bölge ürününü ve markayı koruma bilincinin devlet ve üretici tarafından olmaması, üreticinin ürünü bir an evvel nakde çevirme isteği, marka oluşumunu olumsuz yönde etkilemesi ve uluslararası alanda rekabetçi pozisyonda zarar vereceği dile getirilmiştir.
- Modern tekniklerin kullanılması üretimden son tüketiciye kadar daha hızlı, daha ekonomik ve daha steril bir şekilde tüketiciye ulaşmasına etken olduğu belirtilmiştir.
- Devlet teşvikleri üretim kararlarında etkin rol oynadığı gözlemlenmiş, Fakat katma değer sağlayan ürünlerde yeterli düzeyde denetim mekanizmasının olmadığı dile getirilmiştir.
- Yok yılı zararlarının giderilmesinde modern tekniklerin kullanılması kayıpların minimum seviyeye indirgenmesine etken oluşturduğu gözlemlenmiş, fakat teknolojik imkanların kullanılmadığı bölgelerin var olduğu belirtilmiştir. Yurt dışında uygulanan teknolojik tarım cihazların bölge arazisinin kayalık, engebeli ve ulu ağaçlardan oluşması sebebi ile uygulanabilirliği minimum düzeyde olduğu dile getirilmiştir. İspanya ve İtalya da kooperatifçilik sistemi ileri düzeyde olduğu model olarak ülkemizde de uygulanmasının üretici açısından daha iyi olacağı belirtilmiştir.
- Zeytin ve zeytinyağı üretiminin her aşamasında özenle ve dikkatli bir şekilde ilerlemesi gereken hassas bir üretim sürecinden geçmektedir. Eğitim alan ve bölgesel işareti olan üreticiler konu ile ilgili yeterli bilgiye sahip olduğu gözlemlenmiştir.
- Türkiye genelinde eğitimler verilerek budama işlemlerinin iyileştirilmesi ve sadece yetkili kişilerin budama işini yapmasına izin verilmesi gerektiği belirtilmiştir.
- AB ülkeleri ile rekabetçi pozisyona girilmesi imkânsız durumda görüldüğü, çünkü AB ülkeleri ihtiyaçlarını kendi birliğindeki ülkelere karşıladığı belirtilmiştir. Farklı bölgelere yönelerek yeni pazarlara ambalajlı ve coğrafi işaretli ürünler ile yönelmesi gerektiği dile getirilmiştir.

- İç piyasada zeytinyağının sağlıklı bir ürün olduğunu kamu spotları ve bilinçlendirme çalışmaları yaparak toplumu bilgilendirme çalışmaları yapılması gerektiği belirtilmiştir.
- İç ve dış piyasada zeytinyağı tüketimine ile ilgili yapılan çalışmaların daha kapsamlı ve devlet desteği ile yapılması gerektiği beyan edilmiştir.
- Zeytinyağına katılan yabancı maddelerin engellenmesi için cezai yaptırımların arttırılması gerektiği dile getirilmiştir.
- Küçük ve orta ölçekli firmalarda kredi kullanmanın çok önemli olduğu, kredi alma şartlarının üreticiye desteklemek adına yapıcı adımların atılması gerektiği dile getirilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecinin üretimin her aşamasında çalışacak işçilerin eğitilmesi gerektiği, üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca üretim sırasında yağa yabancı madde katanların tespiti ve bu kişilere cezai yaptırımın uygulanması gerektiğini vurgulamışlardır.

- **Yedinci Görüşmeci**

- Zeytinyağı üretiminde üreticinin ve çiftçinin devlet desteği takviye edilmesi gerektiği, yapılan teşviklerin yetersiz olduğu belirtilmiştir. Devlet tarafından yapılan teşvikler yurt dışı ile kıyaslandığında çok zayıf kaldığı dile getirilmiştir.
- Teknolojik imkânların kullanılması daha sağlıklı ve temiz ürünlerin üretilmesi ve maliyetlerin düşmesine etken olacağı söylenmiştir.
- Uluslararası rekabette eğitimli birey ve kurumların, teknolojik imkânların maksimum seviyede kullanıldığı, prosüdürüne uygun ve devlet desteği ile uluslararası rekabette iyi bir yere gelineceği belirtilmiştir.
- Modern tekniklerin Türkiye de kullanıldığı fakat ürünlerimizin uluslararası pazarda yeteri kadar ilgi görmediği, sebep olarak AB'nin uygulamış olduğu ek fonlar ile fiyatımızın yüksek kaldığı bunun aşılması içinde devlet teşviki ve üreticilerin ortak çabaları ile yeni bir yol haritası belirlenmesi gerektiği dile getirilmiştir.

- Dünya ülkelerinde zeytinyağının sağlıklı olduğu bilinci arttıkça talep artmakta olduğu, yok yılı ile var yılı arasındaki farkın teknolojik imkânlar ile minimum seviyeye indirildiği dile getirilmiştir.
- Zeytin ağacının kendine özel iklimi ve doğası vardır, gerekli tahlil ve incelemeler yapılmadan zeytin ağacı dikerek yeterli verimi alamazsınız, bölgelerin kendine has ürün ve özelliklerini bozmadan o ürünleri geliştirmeniz marka ve kalite anlamında dünyada ön plana çıkmanıza sebep olacaktır.
- Zeytinyağı sektöründe denetimsizlik dürüst üreticiyi ve halk sağlığını tehdit etmekte olduğu denetimlerin sektör ve devlet eli ile daha sıkı hale getirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.
- Türkiye de ağaç budama işlemlerinde eskiye nazaran çok daha iyi olduğu dile getirilmiştir.
- Yurt dışı ile rekabette devlet teşviklerinin artırılması, uluslararası ticaretin gelişmesi ile bölgenin tanınması ve ticaretin artmasına teşvik olacağı beyan edilmiştir.
- İç piyasada sıkı denetimlerin yapılıp, tüketicilerin bilinçlendirilmesi ile iç piyasada sektörel bazda büyümenin kendiliğinden gerçekleşeceği söylenmiştir.
- Uluslararası ve ulusal düzeyde zeytinyağı tanıtım çalışmaları yapılıyor fakat yapılanların yeterli düzeyde olmadığı dile getirilmiştir.
- Zeytinyağı sektöründe sıkı denetimler ile zeytinyağına katılan yabancı maddelerin önüne geçileceği belirtilmiştir.
- AB dışında farklı ve alternatif uluslararası pazarlara yönelerek ürünlerimizi sunmamızın gerekli olduğu dile getirilmiştir.
- Devlet teşviki ve müdahalelerinin üreticiyi destekleyen ve koruyucu nitelikte olması gerektiği, bölge ürününün en iyi şekilde temsil edilerek uluslararası alanda marka olması gerektiği beyan edilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir.

- **Sekizinci Görüşmeci**

- Teknolojik imkânları kullanılması ile yüksek olan hasat maliyetlerinin düşürüleceği dile getirilmiştir.
- Çalışan ücretleri maliyetleri direk olarak yükselttiği ve raf fiyatlarına yansıtıldığı ifade edilmiştir.
- Uluslararası alanda sektörel anlamda geri planda olduğu yapılanların yeterli olmadığı ifade edilmiştir.
- Modern tekniklerin kullanılmasında eğitim süreci olmadığı için, cihazların kullanılmasında dönemsel olarak sıkıntılar yaşandığı dile getirilmiştir.
- Zeytinyağı üretiminde yapılan denetimlerin çok yetersiz olduğu, denetim mekanizmasının geliştirerek sektörün çok daha iyi yerlere geleceği dile getirilmiştir.
- Yok yılı kayıplarının giderilmesinde teknolojik imkanlarının faydası çok fazla olduğu, fakat yeni teknolojik ekipmanların kullanımında mevsimlik işçilerin fazla tecrübesi olmaması sebebi ile üretimde problemler yaşandığı dile getirilmiştir.
- Zeytinyağı sektöründe devlet ve üretici birlikte denetim mekanizmasını geliştirerek, markanın kötüye gidecek olan imajını kurtarması ve yapılacak olan denetimler ile bölgenin daha iyi bir şekilde kalkınma sağlanacağı gözlemlenmiştir.
- Üretimde katma değeri yüksek olan ürünlerin desteklenmesi ve buna yönelik olarak ta denetimlerin artırılması gerektiği vurgulanmıştır.
- İç piyasada zeytinyağı üretiminin faydalı ve sağlıklı olduğu ile ilgili tüketiciyi bilinçlendirme çalışmaları yapmak ve iç piyasadaki üretim hacmini arttırarak, dış alımdaki seviyeyi minimuma indirgeneceği belirtilmiştir.

- Zeytinyağı üretiminde devlet politikaları ve üretici ile denetimlerin arttırılması, dürüst üreticinin korunması gerektiği belirtilmiş, sürdürülebilir politikalar ile zeytinyağı üreticisi desteklenmelidir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmecimiz üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca zeytinyağının faydaları hususunda tüketicilerin bilgilendirilmesi hususunda kampanyalar yapılması gerekliliğine değinmişlerdir.

- **Dokuzuncu Görüşmeci**

- Zeytinyağı fiyatlarındaki dalgalanmalar üreticiyi olumsuz yönde etkilemekte olduğu, üreticiyi koruyacak politikalar ile üreticinin desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir.
- Teknolojik imkânların kullanılması mevsimlik işçi ve hasat maliyetlerinin minimum seviyede olacağı dile getirilmiştir.
- Sürdürülebilir tarım politikaları ve sıkı denetim mekanizmalarının çalışması ile ulusal ve uluslararası rekabette söz sahibi olunacağı belirtilmiştir.
- Modern tarım teknolojilerinin kullanılması sağlıklı ve kaliteli bir ürünün ortaya çıkmasına etken oluşturacağı ve bilinçli üretim ve tüketim ile üreticiyi iyi yönde etkileyeceği vurgulanmıştır.
- Devlet teşviklerinin yeterli olmadığı ve küçük işletmecileri ve çiftçiyi kapsamadığı belirtilmiştir.
- Teknolojik imkânların gelişmesi ile yok yılı kayıpları ile var yılı kayıpları arasında kaybın geçmiş yıllara göre daha aza indirildiği gözlemlenmiştir.
- Fidan dikimi ve aşılama da bilinçlendirme çalışmalarının başarılı olduğu eskiye nazaran bilinçsiz fidan dikimi ve aşılamanın çok daha az olduğu söylenmiştir.
- Ambalajlı ve coğrafi işaretli ürünler marka bilincinin oluşması ile üretimin ve tüketimin artacağı belirtilmiştir.
- İç piyasanın genişlemesi zeytin ve zeytinyağı üretiminde artı yönde ivme kazandıracak farklı arayışlara ve stratejilere yönleneceği dile getirilmiştir.

- Devlet politikaları, sürdürülebilir stratejiler ile iç ve dış piyasada büyüme gerçekleşeceği belirtilmiş, yapılan çalışmaların yetersiz olduğu söylenmiştir.
- Zeytinyağına karıştırılan diğer ürünlerin üretiminin durdurulması gerektiği, bazı üreticilerin zeytinyağına farklı maddeler karıştırarak Ayvalık zeytinyağı markasına zarar verdiği gözlemlenmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmeci ülkemizin sürdürülebilir tarım politikalarına ihtiyaç olduğunu vurgulamıştır.

- **Onuncu Görüşmeci**

- Geleneksel olarak zeytinyağı üretimine devam eden üreticilerin zeytin fiyatları artı ya da eksi yönde hareket etmesi, üretim kararlarına etki etmediği, tek geçim kaynaklarının zeytincilik olduğu dile getirilmiştir.
- Tarımsal teknolojinin gelişmesi üretimi kolaylaştırıcı ve birden fazla işin aynı anda, daha çabuk olmasına etken oluşturduğu dile getirilmiştir.
- Mevsimlik işçi maliyetleri üretim maliyetlerinin artmasına sebep olduğu vurgulanmıştır.
- Uluslararası rekabette lider üretici ülkelerin rol model olarak alındığı ve takip edildiği belirtilmiştir.
- Modern tekniklerin kullanılması üretim maliyetlerinin düşmesine ve zeytin kalitesinin artmasına sebep olduğu ve rekabet etmede avantaj sağladığı dile getirilmiştir.
- Devlet teşvikleri üreticilerin üretim kararları almasında etkili olduğu gözlemlenmiştir.
- Yok yılı kayıplarının giderilmesinde gerekli önlemler, tahliller yaptırıldığı takdirde minimum seviyeye indirileceği dile getirilmiştir.
- Yok yılı kayıplarının asgari seviyeye indirilmesinde üretimde lider ülkelerin faaliyetlerinin takip edildiği, toplama yöntemlerinde modern teknolojik imkanların kullanılması ile kaybın minimuma indirileceği belirtilmiştir.
- Devlet teşviklerinin modern ve teknolojik imkânların kullanılmasında destek olması gerektiği, modern ve teknolojik imkânların kullanılması ile üretim kapasitesi ve kalitesinin artacağı söylenmiştir.

- Uygulanan budama ve ağaç geliştirme işlemlerinin teknolojik gelişmelere uygun halde yapılması gerektiği, üretim maliyetlerin düşürülmesinde budama ve gençleştirme işlemlerinin çok önemli olduğu belirtilmiştir.
- Yurtdışı ile rekabette özel markalı ve ambalajlı ürünlerin olması gerektiği, marka bilincinin iyi geliştirilen ve uygulanan stratejiler ile uluslararası rekabette başarılı olunacağı beyan edilmiştir.
- Türkiye de zeytinyağının sağlıklı ve faydalı olduğu bilincini insanlar tarafından bilinirse iç ve dış piyasada tüketim artacaktır.
- Ulusal ve uluslararası alanda yapılan zeytinyağı tanıtım çalışmaları yetersiz olduğu, devlet desteği ve teşvikleri ile birlikte üreticinin de katılımı ile ülke içinde ve uluslararası arenada Ayvalık zeytinyağının tanıtımının daha iyi yapılması gerektiği vurgulanmıştır.
- Zeytinyağına katılan yabancı maddelerin üretiminin yasaklanması, denetimlerin üst düzeyde tutulması ve cezaların çok az olduğu dile getirilmiştir.
- Banka kredileri üreticilerin olmazsa olmazı, üretim aşamalarında nakit ihtiyaçlarının karşılanması için, üreticiler genellikle taşınmaz mallarını ya da vadeli mevduatlarını ipotek ettirip kredi kullanıldığı ifade edilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmeci üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca üretim aşamasında yağa katılan yabancı maddelerin yasaklanmasını ve yüksek oranlarda cezai yaptırım uygulanması gerekliliğini savunmuştur.

- **Onbirinci Görüşmeci**

- Nesillerdir zeytin ve zeytinyağı işi ile geçimini sürdüren aileler, sektör geçim kaynağı olduğu için fiyatların düşük ya da yüksek olması alternatif stratejilere yönelmede karar alma mekanizmalarında etkin rol oynamaktadır.
- Zeytin ve zeytinyağı sektöründe üretim maliyetlerinin büyük oranı mevsimlik işçi giderleri olduğu dile getirilmiştir. Modern ve teknolojik cihazların kullanılması maliyetlerin düşmesine etken olduğu dile getirilmiştir.



- Sürdürebilir devlet politikaları ve stratejileri, teşvik ve hibelerin artırılması ile uluslararası arenada söz sahibi olunacağı dile getirilmiştir.
- Modern teknolojilerin uygulanması için tarım ve çiftçinin hibe ve destekler ile desteklenmesi gerektiği vurgulanmıştır.
- Yok yılı ile var yılı arasında ki fark periyodisite olmadığı sürece eskiye oranla çok daha az olduğu, toprak ve yaprak tahlilleri ve gübreleme işlemleri yapıldıktan sonra farkın çok daha az olacağı dile getirilmiştir.
- Yok yılı kayıplarının giderilmesinde başarılı ülke deneyimlerinden faydalanıldığı gözlemlenmiştir.
- Geleneksel üretim süreçlerinde fidan dikmede geçmişe oranla profesyonel olarak yapıldığı beyan edilmiştir, her hangi bir sorunun olmadığı beyan edilmiştir.
- Yurtdışı ile rekabette coğrafi işaretli ve ambalajlı ürünlerin üretimi katma değeri yüksek ürünler üretilmesini katkı sağlayacağı ifade edilmiştir.
- Türkiye de zeytinyağının sağlıklı bir tüketim ürünü olduğu bilinçlendirecek çalışmaların yapılması, kamu spotları ile toplumu bilinçlendirecek çalışmaların yapılması gerektiğini, toplumu bilinçlendirme çalışmaları sonrası, ülkemize katma değer ve döviz çıktısının azalacağı dile getirilmiştir.
- Zeytinyağı üretiminde sıkı denetimler getirilerek ve cezai müeyyideler artırılarak zeytinyağına katılan maddelerin engelleneceği belirtilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmeci üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca üretim aşamasında yağa katılan yabancı maddelerin yasaklanmasını ve yüksek oranlarda cezai yaptırım uygulanması gerekliliğini savunmuştur. Coğrafi menşe işaretinin yurt dışı piyasalarda ürünlerin yer bulmasına katkı sağlayacağına da değinmişlerdir. Son olarak ülkenin sürdürülebilir tarım politikalarına ihtiyacı olduğunu düşünmektedirler.

- **Onikinci Görüşmeci**
- Zeytinyağı üretiminde artı ve eksi yöndeki fiyatlar üreticiyi ve uluslararası rekabette ihracatı olumsuz olarak etkilediği belirtilmiştir.

- Teknolojik gelişmeler ve modern teknikler üretim maliyetlerinin düşürülmesinde büyük etken olduğu gözlemlenmiştir.
- Mevsimlik ve dönemsel işçi maliyetleri üretim kararlarını artı ya da eksi yönde etkilememekte fakat maliyetlere yansıtıldığı belirtilmiştir.
- Ulusal alanda zeytinyağı satışları stabil durumda olması, pazar payını yükseltmek isteyen üreticilerin farklı ve uluslararası alanda farklı Pazar alanlarına yönelmesine sebep olmuştur.
- Modern teknolojik imkânların kullanılması üretim süreçlerinin daha hızlı ve daha steril bir süreçte ilerlediği dile getirilmiştir.
- Devlet hibe ve destekleri üretim kararlarının alınmasında etkin rol oynadığı ve uluslararası rekabette rekabetçi pozisyonunuzu güçlendiğini dile getirilmiştir. Tarımsal teknolojiyi destekleyen politikaların uygulanması gerektiği belirtilmiştir.
- Modern teknolojik tarım imkânlarının kullanılması yok yılı kayıpların giderilmesinde büyük etken oluşturduğu belirtilmiştir.
- Fidan dikimi ve aşılama geçmiş dönemlerdeki hata ve zorlukların tamamen ortadan kaldırıldığı ifade edilmiştir.
- Yurt dışı ile rekabette markalı ve coğrafi menşeli ürünleri kullanılmasının marka bilincinin oluşturulmasında, üretimin artmasında, ticaret hacminin artması, istihdam oranının artması ve ülkemize katma değer girmesinde daha çok etken oluşturulacağı dile getirilmiştir.
- İç piyasada tüketim oranının artması, üreticilerin üretimi arttıracaklar faaliyetlere ve girişimlere başvurmasına etken oluşturacağı dile getirilmiştir.
- Dış piyasanın genişlemesi için Türkiye İhracatçılar Meclisi'nin çalışmalar yaptığı fakat yapılan çalışmaların yeterli olmadığı, yurt içinde kamu spotları oluşturulması gerektiği, sağlık verilerinin ön planda tutulması gerektiği, uluslararası pazarlarda ambalajlı, markalı ve coğrafi işaretli ürünlerin ticaretinin artması için çalışmalar yapılması gerektiği, AB pazarı dışında farklı alternatif pazarlara yönelmemiz gerektiği dile getirilmiştir.

- Zeytinyağına katılan yabancı maddelerin üretiminin engellenmesi ya da sıkı denetim tedbirleri ile bölge zeytinyağının değerinin artacağı dile getirilmiştir.
- Tarımsal alanda üreticilerin korunması için banka faiz oranlarının makul seviyede olması gerektiği dile getirilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmeci üreticiler için yeni teşvik, hibe ve kredilerin verilmesi gerekliliğini vurgulamış, üretimin tüm aşamalarında teknolojik ürünlerin kullanılmasını önermiştir. Ayrıca üretim aşamasında yağa katılan yabancı maddelerin yasaklanmasını ve yüksek oranlarda cezai yaptırım uygulanması gerekliliğini savunmuştur. Coğrafi menşe işaretinin yurt dışı piyasalarda ürünlerin yer bulmasına katkı sağlayacağına değinmişlerdir.

- **Onüçüncü Görüşmeci**

- “Ayvalık Zeytinyağı” ambalajlı ve coğrafi işaretli ürünlerin gelişim, oluşum ve markalaşma sürecinin nasıl olduğuna değinilmiştir. Bu süreci takip eden bir komite olduğunu ve belli bir periyotta denetim yaptığını vurgulamıştır.
- İspanya Madrid de merkezi bulunan koi ile entegre olarak onların standartlarına bağlı olarak duyusalın olduğundan ancak diğer projelerin ertelendiğinden bahsedilmiştir.
- Zeytinyağına katılan yabancı maddelerin üretiminin engellenmesi ya da üreticinin bilinçlenmesini sağlayarak, bu durumun önüne geçecek tedbirlerin alınması ile getirilmiştir.
- Geleneksel olarak zeytinyağı üretimine devam eden üreticilerin zeytin fiyatları artı ya da eksi yönde hareket etmesi, üretim kararlarına etki etmediği, tek geçim kaynaklarının zeytincilik olduğu dile getirilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmeci üretim aşamasında yağa katılan yabancı maddelerin yasaklanmasını ve yüksek oranlarda cezai yaptırım uygulanması gerekliliğini savunmuştur. Coğrafi menşe işaretinin yurt dışı piyasalarda ürünlerin yer bulmasına katkı sağlayacağına değinmişlerdir.

- **Ondördüncü Görüşmeci**

- İşlenen zeytinleri kendi bahçelerinde yetiştiren üreticiler için zeytin fiyatları üretim kararlarını etkilemediği dile getirilmiş, zeytin rekoltesi yüksek ise

fiyatların düşük olduğu, zeytin rekoltesi düşük ise fiyatların yüksek olduğu belirtilmiştir.

- Destek ve hibelerin sürdürülebilir devlet politikaları devam ettirilmesi, üretimin her aşamasında eğitim desteğinin sağlanması, uygulanması ve denetleme mekanizmasının üretimin her aşamasında uygulanması gerektiği belirtilmiştir.
- Üniversite olması dolayısıyla zeytin hasat işlemlerini bölümde ders gören öğrenciler tarafından gerçekleştirildiği fakat sektörel bazda göz önünde alındığı zaman donanımlı zeytin toplayıcı sayısının azaldığı üretim kararlarını olumsuz olarak etkilemekte olduğu belirtilmiştir.
- Uluslararası rekabette bulunabilmek için devlet destek ve teşviklerinin önemli yer tuttuğu, üretimden tüketime bireylerin eğitim verilmesi gerektiği, ülkemizde yer alan bazı işletmelerin uluslararası arenada rekabet edecek düzey ve seviyede olmadığı dile getirilmiştir.
- Modern tekniklerin kullanılması üniversite bölümünde ders gören öğrencilerin son derece önemli olduğu belirtilmiş. Zeytin ve zeytinyağı üretiminde geleneksel düşük maliyetli uygulamalar devam etmekte olduğu buna sebep olarak teknolojik imkânlarla devlet desteği ve teşvikinin şart olduğu belirtilmiştir. Devlet teşviki ve desteği ile üretimde kalite ve miktar artacağı dile getirilmiştir.
- Devlet teşviki ve müdahaleleri üretim kararlarını doğrudan etkilemekte olduğu özellikle küçük üreticilerin yok yılı kayıplarında devlet teşvikleri ile desteklenmesi gerektiği dile getirilmiştir.
- Teknolojik imkânların kullanılması ve eğitilmiş bireylerin üretim sürecinde yer alması ile var yılı ile yok yılı arasındaki fark minimum seviyeye indirgeneceği bununda üretim kararlarını olumlu etkileyeceği ifade edilmiştir.
- Zeytin üretiminde teknolojik imkânların kullanılması, toprak tahlil ve analizlerinde gerekli özverinin gösterilmesi ve fidan olarak sertifikalı ürünlerin kullanılması üretim kararlarını olumlu etkileyecektir.
- Fidan seçimi ve aşılama konusunda deneyimli teknik personele ve sertifikalı zeytin fidanlarına ihtiyaç duyulduğu ifade edilmiştir.

- Zeytin tarımına yeni başlayan ve geleneksel yöntemlere devam eden üreticilerin yanlış uygulama yaptığı, budama ve diğer kültürel önlemler konusunda devlet eliyle eğitim almasının zorunlu hale getirilmesi yönünde olmasının fayda sağlayacağı dile getirilmiştir.
- Sofralık zeytin ürünlerinin dökme yerine ambalajlı ve markalı ihracatı teşvik edildiği takdirde üretimin artmasına etken oluşturacağı belirtilmiştir.
- İç piyasanın genişlemesi sektörel olarak zeytin üretiminin artmasına etken oluşturacak zeytin üretimine de teşvik edeceği dile getirilmiştir.
- İç ve dış piyasanın genişlemesi ve yeni pazarların bulunması için devlet politikaları ile desteklenmesi gerektiği, kamu spotları ile bilinçlendirme çalışmalarının yapılması gerektiği, zeytin fiyatlarının düşürülmesi ve daha geniş kitlelere ulaşması için devlet hibe ve teşviklerinin sağlanması gerektiği belirtilmiştir.
- Zeytinyağı üretiminde ürün kalitesini korumak ve yükseltmek amacı ile kullanılan katkı maddeleri zeytinyağı üretiminde olumsuz etkiye rastlanılmadığı ve depolanma biçiminin doğru şekilde yapıldığı takdirde herhangi bir sorun teşkil etmeyeceği belirtilmiştir.

Yapmış olduğumuz bu görüşme neticesinde özetle, görüşmeci diğer görüşmecilere kıyasla üretim aşamasında yağa katılan yabancı maddelerin yasaklanmasına gerek olmadığını ve yağın özelliğini bozmadığını savunmuştur. Ayrıca teknolojik ürünlerin takibinin yapılarak, üretimin tüm alanlarında kullanılması ve teşvik, hibe gibi desteklerin artırılması hususlarına değinmişlerdir.

### **5.2.2 Etmenlerin önem derecesine göre değerlendirme**

Üreticilerin üretim kararlarını alırken dikkat ettikleri konular şu şekilde sıralanabilir: Bu konuyla bağlantılı olarak “eğitim önemlidir, çünkü zeytin konusunda okuryazarlık maliyetleri azaltmaya yarar” diyen üretici olduğu gibi “eğitim yetersiz kaldıkça üretim düşmektedir” şeklinde üretim düşüklüğü açıklanıyor.

Diğer taraftan bu çalışma kapsamında Ayvalık bölgesinde zeytin ve zeytinyağı üretimi yapan kişiler ile yaptığımız görüşmeler sonucunda üretimin ve üretilen ürünlerin satışının artırılması için bazı önemli etkenler belirlenmiştir. Bu

etmenler önem derecesine göre; Eğitim, Denetim, Tanıtım (Ulusal/Uluslararası), Hibeler, Krediler ve Teşvikler'dir.

Yapılan görüşmeleri etmenlerin önem derecesine göre değerlendirdiğimizde aşağıdaki sonuçlara ulaşmaktayız;

**Çizelge 4.4:** Etmenlerin önem derecesine göre değerlendirme ve bulgular

<b>Eğitim</b>	<p>-Ağaç budama konusunda alanında uzman kişilerin yetiştirilmesi ve bu kişilere budama yaptırılması gerektiği vurgusunu yapmışlardır.</p>	<p>-Üreticilere fidan dikimi, ağaç yıllık bakımı ve periyotları gibi konularda bilgilendirme yapılmalıdır. Periyosideyi azaltmanın başlıca yöntemi yıllık bakım periyotlarına uygun bir şekilde hareket etmektir.</p>	<p>-Üretimin tüm aşamalarında teknolojik yeniliklerin kullanılması gerekmekte olup, üreticilere bu yönde eğitimler verilerek yönlendirmeler yapılmalıdır.</p>
<b>Denetim</b>	<p>-Üretilen ürünler kalitesini, miktarını, menşeyini gibi birçok özelliğini denetleyecek yeterli mekanizma bulunmamaktadır.</p>	<p>-Üreticilerin bir kısmı farklı bölgelerde yetiştirilmiş zeytin meyvesini uygun fiyata alıp, işleyerek Ayvalık yağı olarak satmakta olduğu vurgulanmıştır. Bunun önüne geçebilecek bir kontrol ve denetim mekanizması bulunmamaktadır.</p>	<p>-Götürülen numuneler ile Coğrafi menşe belgesi alınmaktadır. Fakat bu menşe işaretinin basılı olduğu şişelerdeki ürünün numunenin devamı mı yoksa farklı bir ürün mü olduğuna dair bir kontrol ve denetim mekanizması bulunmamaktadır.</p>
<b>Tanıtım (Ulusal/Uluslararası)</b>	<p>-Görüşülen kişiler üretmiş oldukları ürünlerin tanıtımı amacıyla hem yurtiçi hem de yurtdışı fuar desteğine ihtiyaçlarının olduğunu vurgusunu yapmışlardır.</p>	<p>-Yerli üretim zeytin ve zeytinyağının hem iç hem dış pazarda satışının artırılması amacıyla devlet destekli reklam çalışmaları yapılmalıdır.</p>	<p>-Yerli üretim zeytin ve zeytinyağının hem iç hem dış pazarda satışının artırılması amacıyla satış kanalları ile görüşülmeli, ortaklık çalışmaları yapılmalıdır.</p>
<b>Hibeler</b>	<p>-Üreticilerin kredi, teşvik ve devlet hibelerine ihtiyacı olduğu ancak bunların yeterli olmadığı vurgusunu yapmışlardır. Bu bağlamda kredi faiz oranlarında indirim yapılması gibi kolaylıkların sağlanması onların açısından iyi olacağı vurgusunu da yapmışlardır.</p>	<p>-Coğrafi menşeli ürünlerin yurtdışına satılması için teşvik verilmesinin çok daha iyi olacağının vurgusunu yapmışlardır.</p>	<p>-Hibelerin artırılması yönünde taleplerde bulunduğu halde beklentilerini karşılayacak bir sonuç alınmadığı vurgusunu yapmışlardır.</p>

**Çizelge 4.4: (devam) Etmenlerin önem derecesine göre değerlendirme ve bulgular**

<b>Krediler</b>	<p>-Üreticilerin kredi, teşvik ve devlet hibelerine ihtiyacı olduğu ancak bunların yeterli olmadığı vurgusunu yapmışlardır. Bu bağlamda kredi faiz oranlarında indirim yapılması gibi kolaylıkların sağlanması onların açısından iyi olacağı vurgusunu da yapmışlardır.</p> <p>-Coğrafi menşeli ürünlerin yurtdışına satılması için teşvik verilmesinin çok daha iyi olacağının vurgusunu yapmışlardır.</p>	<p>-Üreticilerin üretim sürecinde maddi ihtiyaçlarını karşılaması, üretim sürecini sorunsuz geçirebilmesi için kendilerine yönelik düşük faiz oranlarında kredilerin verilmesi ve/veya faiz oranlarında indirim yapılması gibi kolaylıkların sağlanması onların açısından iyi olacağı vurgusunu da yapmışlardır.</p>
<b>Teşvikler</b>	<p>-Üreticilerin kredi, teşvik ve devlet hibelerine ihtiyacı olduğu ancak bunların yeterli olmadığı vurgusunu yapmışlardır. Bu bağlamda kredi faiz oranlarında indirim yapılması gibi kolaylıkların sağlanması onların açısından iyi olacağı vurgusunu da yapmışlardır.</p> <p>-Coğrafi menşeli ürünlerin yurtdışına satılması için teşvik verilmesinin çok daha iyi olacağının vurgusunu yapmışlardır.</p>	<p>-Üreticilerin üretim sürecinde desteklenmesi, bu süreci sorunsuz atlatabilmesi için kendi ürünlerine yönelik tarım teşviklerinin verilmesi, var olan teşviklerin artırılarak iyileştirilmesi vurgusunu yapmışlardır.</p>
<b>Tarımı ve Üreticiyi Destekleyecek Sürdürülebilir Devlet Politikaları</b>	<p>-Gerek devlet tarafından gerekse ajanslar (Kalkınma, AB.. vb) tarafından birçok tarım, üretim, ihracat gibi teşvikler verilmektedir. Ancak bunların çok küçük bir kısmı zeytin ve zeytinyağı üzerinedir. Ve sürekliliği yoktur. Bu durum ise üretici açısından yeterli değildir.</p> <p>-Bölgesel olarak hangi bölgede hangi ağacın yetişeceği ve daha verimli olacağı tespit edilmelidir. Bölgelere uygun olarak ağaç fideleri dağıtılarak, üreticiler desteklenmeli, bu sayede üretim miktarı artırılması hedeflenmelidir.</p>	<p>-Üretimin tüm aşamalarında teknolojik yeniliklerin kullanılması gerekmekte olup, üreticilere bu yönde çalışmalar yapabilmeleri için teşvik ve destekler verilmelidir.</p>



Üretimin her aşammasında çalışacak personelin çalışacağı birime göre eğitim alması, üretim verimliliği bakımından önemlidir. Üreticilere destek olmak amacıyla; işkur, kosgeb... gibi kurumlara çok büyük iş düşmektedir.

Ülkemizin içinde bulunduğu ekonomik durum değerlendirildiğinde, tüm dünya ülkelerinde olduğu gibi dar boğazdadır. İçinde bulunulan bu durumdan kurtulabilmek için üretmek, dışa bağımlılıktan kurtularak ekonominin şaha kalkmasını mükündür. Bu bağlamda sadece zeytin ve zeytinyağı üretimi için değil tüm tarım sanayi ve teknolojik üretim için devlet teşvik ve hibeleri çok önemli bir yere sahiptir.



## 6. SONUÇ ve ÖNERİLER

Küreselleşen dünyada her geçen gün hayatı kolaylaştıran teknolojik gelişmeler yaşanmakta ve sanayileşme artmaktadır. Ancak buna bağlı olarak da doğal ortam bozulmakta, çevre kirlenmekte ve insanlar daha çok yapay bir yaşamın içine girmektedirler. Bu yapay ortamda refah seviyesine ve bilinç düzeyine bağlı olarak tüketici tercihleri de değişmekte ve insanlar özellikle doğal ürünlere ilgi duymaya başlamaktadır. Zeytinyağı da bu doğal ürünlerin başında gelmektedir (Özden, 2006).

Dünya genelini incelediğimizde zeytincilikte ve zeytinyağında Türkiye'nin azımsanmayacak bir payı vardır. Ancak piyasanın hâkim ülkeleri arasında yer almamaktadır. Bunun nedeni ise Türkiye'nin üretim miktarının piyasada hâkimiyet kurmak için yeterli olmamasından kaynaklanmaktadır. Türkiye'nin zeytin üretim miktarı yıllara göre farklılık göstermektedir. Bu duruma periyodisite adı verilmektedir. Bu bağlamda Türkiye'nin ilk önce üretim miktarını sabitlemek amacıyla periyodisite ile mücadele etmesi gerekmektedir.

Periyodisite ile mücadele için aylık olarak zeytin ağaçlarının ve fidanlarının bazı bakımlardan geçmesi gereklidir. Mesela mart ve kasım aylarında diğer bitkilerde olduğu gibi zeytin ağacında da dikim işlemi gerçekleşir. Ancak zeytin meyvesi diğer meyvelerden farklı olarak sofralık olarak tüketilecekse ekim ayında, yağlık olarak kullanılacaksa kasım ayında hasat edilmektedir. Daha öncede başlıklarda belirttiğimiz gibi periyodisitenin etkisini azaltabilmek amacıyla yapılması gereken işlemler zamanında ve usulünce uygulanmalıdır. Bu nedenle çizelge 2.2'de yer alan on iki aylık süreçte yapılması gereken işlemlerin yer aldığı tablodaki bilgiler büyük önem arz etmektedir.

OECD'nin yapmış olduğu araştırmaya istinaden 2000 yılında yayınlanan raporda zeytinyağında bir kalite belirleyici işaret olan "coğrafi işaret"ten bahsedilmiştir. Bu duruma belirgin bir örnek vermek gerekirse İtalya'nın ünlü "Toscano" zeytinyağına coğrafi işaret aldıktan sonraki dönemde fiyatında % 20

artış olmuştur. Avrupa Birliği'nde menşe adı ve coğrafi işaret koruması altındaki ürün sayısı 2003 yılında 618 olup bunun % 53'ünü Fransa, İtalya ve Portekiz oluşturmaktadır. Bu bağlamda koruma altına alınan başlıca ürünler et, et ürünleri ve peynirdir. Bu grupta yer alan ürünler koruma kapsamında bulunan ürünlerin yarısını kapsamaktadır. Diğer yarısını ise sebze, meyve ve hububatlar ile zeytinyağı kapsamaktadır. Zeytinyağını coğrafi işaretle koruma konusunda Yunanistan başı çekmektedir. Bu durumda Türkiye'nin bu piyasada rekabet edebilmesi için üretilen tüm zeytinyağları için "coğrafi işaret"i alması gerekmektedir.

Ayrıca daha önceden yapılan analizlerde, Türkiye'de üretilen zeytinyağların Avrupa Birliği ve dünya standartlarına sahip olup olmadığı araştırılmıştır. Bu çalışma kapsamında Türkiye'de zeytinyağı üretimi yapılan fabrikalardan ürettiği oldukları bu yağların sahip olduğu sertifikalar istenmiştir. Daha sonra dünya ve Avrupa Standartlarına uygun olabilmesi için hangi sertifikalara sahip olmaları gerektiğine bakılmıştır. Sonuç olarak ise Türkiye'de üretilen birçok yağın bu standartlara ve rekabet için uygun olduğu tespit edilmiştir.

Zeytinyağında hem iç hem de dış piyasalarda satışını önemli derecede etkileyen bir unsur olarak coğrafi menşei işaretinden daha önce bahsetmiştik. Söz konusu menşei işaretini Ayvalık bölgesinde yetiştirilen zeytinlerden üretilmiş zeytinyağında görmek mümkündür.

Ek olarak dünya genelinde zeytinyağı piyasasında kalabilmek için üretilen yağın kalitesi büyük önem taşımaktadır. Zeytinyağının kalitesi ne kadar yüksekse hem piyasada o kadar talep görür hem de denli fiyatı yüksek olur. Bu bağlamda üretim aşaması büyük önem taşımaktadır. Zeytinyağı üretilirken, zeytinin çekirdeklerinin kırılmaması elde edilen yağın kalitesinin daha yüksek olduğu düşüncesini beraberinde getirmektedir. Yağın kalitesini etkileyen bir diğer unsur ise zeytinin üretim aşamasındadır. Zeytin daneleri, yağ oranı ve kalitesi ile maksimum olgunluğa geldiği an, hasat edildikten sonra oldukça hızlı bir şekilde zeytin sıkma tesislerine getirilerek oksidatif ve mikrobiyal bozulmaya olamayacak ve hızlı bir şekilde işlenmesi gereklidir.

Zeytinin ve zeytinyağının kalitesi, üretim şekli ve sahip olduğu sertifikaların yanı sıra hem iç hem de dış piyasada tutunabilmek için ihtiyaç duyulan bir diğer

önemli etmen ise pazarlama şeklidir. Ürünün paketlenmesi, reklamı ve ürüne ait bir markanın olması büyük önem taşımaktadır. Potansiyel müşteriler için ürünün ambalajı, markası vb. unsurlar çok önemlidir. Bu unsurlar ürüne olan güveni arttırmakta ve kendilerine has bir çekicilik katmaktadır. Tüm bunlara rağmen Türkiye siyah sofralık zeytin üretiminde dünyada ilk sırada yer almaktadır.

Türkiye zeytincilik ve zeytinyağı üretiminde dünya genelinde çok önemli bir konuma sahip olmasına rağmen, zeytinyağının tüketiminde olduğu gibi, zeytinyağının pazarlaması konusunda hem akademik çalışmalar hem de uygulamaya dönük çalışmalarda iyi bir durumda değildir. Türkiye'nin başlıca rakipleri olan İspanya, Yunanistan ve İtalya gibi zeytinyağı piyasasına hâkim olan ülkelerde, zeytinyağının pazarlanması ve tüketici davranışları konularında gerçekleştirmiş oldukları hem ticari hem de akademik amaçlı araştırmalar bakımından çok iyi durumdadırlar (Mutlu, 2007). Bu bağlamda Türkiye'nin ticari bakımdan bu alanda kendini geliştirebilmesi için akademik olarak da çalışmalara ağırlık vermesi gerekmektedir. Genellik Pazar araştırmaları, tüketici memnuniyet analizleri vs. gibi konularda akademik çalışmalar yapılmaktadır.

Türkiye'de tarımı ve tarımsal ürünlerin ihracatını destekleyen birçok teşvik bulunmaktadır. Ancak daha önceden yapılmış birçok analize ve araştırmaya istinaden bunların sayının artırılması ve/veya içeriklerinin genişletilmesi gerektiği kanısına varılmıştır. Zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi üzerine verilen teşviklerin başlıcaları şu şekildedir. Bunlardan ilki fidan destekleme programı özellikle "Gemlik cinsi" zeytinin üretiminin devam ettirilmesi içindir. Bu bağlamda bölgede yeni zeytin fidanlıklarının oluşturulması hedeflenmektedir. Bölge için yeni fidanlıklar büyük önem taşımaktadır. Ayrıca zeytin fidanının seçiminde salamura zeytin çeşidinden farklı olarak bölgenin iklim ve üretim koşullarına uygun zeytinyağlık, zeytin fidanları üzerinde de durulması önem arz etmektedir. Ayrıca başta Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) ve Avrupa Birliği politikalarına uyum sağlamak, amacıyla destekleme primi uygulaması başlatılmıştır. Aynı zamanda üretici ve sanayiciyi teşvik etmek, tarımsal kayıt ve sayım gibi verilerin tutulmasını sağlamak gibi amaçlara hizmet etmek için destekleme primi uygulamasına geçilmiştir. Destekleme priminin temel amacı üretim yapanların piyasada oluşabilecek fiyat dalgalanmaları karşısında korunması ve üretimin yönlendirilmesi hususunda, üretim maliyetleri

de göz önünde tutularak belirlenen bir hedef fiyat ile dünya fiyatlarının dikkate alınarak belirlendiği müdahale fiyatının tespit edilmesi ve iki fiyat arasındaki farkın üreticilere destekleme primi olarak verilmesidir (Özden, 2006). Prim ödemeleri, zeytinyağı üretimini teşvik etmesi ve üreticilerin gelirini arttırması bakımından önemli bir politika aracıdır. Ancak verilen prim düzeyinin, Türkiye'nin uluslararası pazardaki en önemli rakibi olan AB'nin altında kalması, Türkiye'deki zeytinyağı üreticilerinin rekabet gücünü olumsuz etkilemektedir (Özden, 2006). Doğrudan Gelir Desteği (DGD) sisteminin uygulamaya girmesiyle beraber, her ne kadar diğer desteklerin kaldırılması kararı alındıysa da pamuk, ayçiçeği, soya, kanola ve zeytinyağında prim ödemeleri devam etmiştir (Gençler ve Artukoğlu, 2003). Ancak verilen tüm teşviklere rağmen Türkiye'nin üreticileri özellikle tarım sektöründeki üreticileri destekleyen teşvik ve destekleri yeterli seviyede değildir. Bu nedenle üreticiler yeterli seviyede üretim gerçekleştirememektedir. Üretime ne kadar çok ağırlık verilirse eldeki ürünlerle global piyasalara açılmak ve o piyasadaki paylarını genişletmek bir o kadar mümkün olmaktadır.

Türkiye'nin diğer yemeklik pirina yağı üretimi yapan ülkeler ile kıyaslaması yapıldığında, Türkiye'nin yemeklik pirina yağı piyasasında sadece yurtiçinde faaliyet gösterdiğini, yurtdışı piyasalarda bulunmadığını söylemek mümkündür. Bunun nedeni ise Türkiye'nin sahip olduğu üretim teknolojisi ve üretmiş olduğunu yemeklik pirina yağının kalitesinin düşük olmasıdır. Türkiye'nin bu piyasada bulunabilmesi ve rekabet edebilmesi için üretim şartlarını iyileştirerek, zeytinin zeytinyağına dönüştürülmesi sırasında elde edilen bu yağın kalitesini de arttırması gerekmektedir. Ayrıca bu iyileştirmeler sonucunda elde edilecek yağlar sadece dış piyasada satılmayarak iç piyasada da alıcı bulabilecektir. Bu nedenle bu piyasaya önem vermek ve geliştirilmesi yönünde gerekli araştırma çalışmalarını gerçekleştirmek gereklidir. Hangi alanda olursa olsun sanayinin gelişmesi her zaman ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda gerek zeytin birliklerinin gerekse Tarım Bakanlığının bu yönde destek sağlaması gereklidir.

Bu çalışmanın sonucunda ve elde edilen bilgiler ışığında, Türkiye'nin küresel bağlamda zeytin ve zeytinyağı piyasasında rekabet edebilmesi yukarıda bahsi geçen konularda gelişim göstermesi gerekmektedir. Sıralanan bu belli başlı

sorun ve konulara hem hükümet yöneticileri hem de zeytin ve zeytinyağı üreticileri odaklanmalıdırlar. Böylelikle hem zeytin üretimi artacak ona bağlı olarak da zeytinyağı üretim miktarı artacaktır, hem de fazla üretimle piyasada daha çok söz sahibi olabilecektir.

Tüm bunlara ek olarak bu araştırma kapsamında Ayvalık bölgesindeki üreticiler ile görüşmeler yapılmıştır. Yapılan bu görüşmeler sonucunda genel olarak görüştüğümüz üretici ve kişiler, zeytin fiyatlarının üretim üzerinde etkisi olmadığından bahsetmiş, o yılki hasat neyse onun üzerinden üretim yaptıkları vurgusunu yapmışlardır. Kullanılan üretim sisteminin yağın kalitesine etki ettiği ve bu durumda ürünün fiyatına etki ettiği vurgusunu yapmışlardır. Bazı üreticilerin çeşitli sebeplerden dolayı farklı bölgelerden getirilmiş zeytinleri ve/veya zeytinyağlarını kendi mahsulleri ile karıştırarak ürünlerinin kalitesini bozdukları ve bu durumun ürünün fiyatına etki ettiği vurgusunu yapmışlardır. Çalıştırılan mevsimlik işçiler ürünün maliyetini etkilediği için ürünün fiyatına da etki ettiği vurgusunu yapmışlardır. Zeytin, ana hammadde olduğu için zeytin fiyatlarında ki direk artış zeytinyağı üretim maliyetlerini etkilediği vurgusunu yapmışlardır. Ayrıca ağaç yıllık bakım işlemlerinin ve dikim işlemlerinin uygulama tarihinin önemli olduğu vurgusunu yapmışlardır. (çalışmamızda daha önceki bölümlerde belirttiğimiz periyotlara uyulması gerektiği vurgusunu yapmışlardır.) Üretimin ise tüm aşamalarında teknolojik yeniliklerin kullanılması yönünde vurgusunu yapmışlardır.

Çalışma kapsamında yapılan görüşmelerde, üreticiler zeytin veya zeytinyağı ile ilgili olarak devlet teşvik, destek ve hibelerinin yetersiz olduğunu vurgulamış olup, bu konuda devletten çalışmalar beklemektedirler. Özellikle üretim aşamasında işçilik, teknolojik ürünler konusunda destek beklerken, satış aşamasında ise yurtiçi ve yurtdışı tanıtım ve reklam desteği beklemektedirler.

Bu bağlamda üreticilerin görüşleri alınmış olup, gerekli kurum ve kuruluşlardan bu konuda çalışma, fikir ve projeler beklenmektedir.





## KAYNAKLAR

- Akay, Z.**, (1991); “Türkiye’de ve Avrupa Topluluğu’nda Zeytinyağı İçin Uygulanan Destekleme Politikalarının Çeşitli Yönlerden Karşılaştırılması”, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Akın, B.** (2017), Bir Kentin Kimliği: Ayvalık Zeytinyağı ve Sabun Fabrikaları/2, Ayda Bir Ayvalık, Ayvalık Belediyesi Yayını, Mart 2017, Sayı: 31, sayfa:42.
- Aksu, S.**, (2000); “Türkiye’de Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi ve Dış Satımı”, V. Teknik Kongre, Ankara.
- Andjelkovic, M., S. Acun, V. Van Hoed, R. ve rhe’, J. Van Camp** (2009), “Chemical Composition of Turkish Olive Oil--Ayvalık”, J. Am Oil Chem Soc, 86, p. 135-140.
- Artukoğlu, M. M.** (2002), “A Research on the Socio-Economic Features of the Olive Oil Producers in Western Part of Turkey: Production, Organization, Marketing Problems and Solutions”, Pakistan Journal of Biological Sciences, Vol: 5, Iss.3, p. 371-374.
- Bleiel, J.** (2010), “Functional Foods from the Perspective of the Consumer: How to Make It a Success?”, International Dairy Journal 20, p. 303-306.
- Blery, E. and Konstantina, K.** (2007), “Marketing Olive Oil: A Case Study from Greece”, Journal of Food Products Marketing, Vol. 13(4).
- Boynudelik, M. ve Boynudelik, Z. İ.** (2007), Zeytin Kitabı: Zeytinden Zeytinyağına, Oğlak Yayınları.
- Dölekoğlu, T.** (2000). Türkiye Zeytinyağı Dışsatımının Analizi, ÇÜ Fen Bilimleri Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Adana, 65s.
- Fotopoulos, C. and Athanasios, K.** (2001), “Are Quality Labels a Real Marketing Advantage? A Conjoint Application on Greek PDO Protected Olive Oil”, Journal of International Food & Agribusiness Marketing, Vol. 12(1).
- Günay, N.** (2008), “Zeytinyağı Sektöründe Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: İzmir İlinde Bir Uygulama”, Tarım-2015 Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu, Yaşar Üniversitesi, İzmir.
- Göksu, Ç.**, (2003); “Türkiye’de ve Avrupa Birliği’nde Zeytinyağı Sektörü”, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.
- Işıklı, E., Yercan M.**, (2005); “ National Agricultural Policy Report For Syria”, Medfrol Project, Market and Trade Policies for Mediterranean Agriculture: The Case of Fruits/Vegetables and Olive-Oil, İzmir.
- Kalyoncu, F. ve Kalmış, E.** (2007), Pirinanın farklı pleurotus türlerinin yetiştiriciliğinde kullanım olanaklarının araştırılması, BAÜ FBE Dergisi Cilt:9, Sayı:2, 87-92.
- Mili, S. and Manuel Rodríguez Zúñiga** (2002), “The Olive Oil Sector Facing New International Market Challenges: A Demand-Driven Perspective”, Journal of International Food & Agribusiness Marketing, Vol. 14(3), p. 35-55.

- Mutlu, S.** (2007), “Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği)”, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Adana.
- Olgun, A.**, (1992); “Türkiye’de Zeytinyağı Sektörünün Yapısal Analizi ve İhracat Kapasitesi”, İzmir.
- Özden, F.** (2006), Türkiye’nin Zeytinyağı Dış Ticareti, Uygulanan Politikalar, Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, İzmir.
- Öztürk, F., Yalçın, M. ve Dıraman, H.** (2009), Türkiye Zeytinyağı Ekonomisine Genel Bir Bakış, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 4, No: 2, s.35-51.
- Panagiotis, L.** (2004), “Olive Oil Consumption in Greece: A Microeconomic Analysis”, Journal of Family and Economic Issues, Vol. 25(3).
- Sandalidou, E., Baourakis, G., Siskos, Y.** (2002), “Customers’ Perspectives on The Quality of Organic Olive Oil in Greece: A Satisfaction Evaluation Approach”, British Food Journal, 104: 3-5, p. 391.
- Saraçoğlu, T.** (2008), Ege Bölgesi Bazı Yağlık Zeytin Çeşitlerinin Mekanik Hasat Kriterlerinin Belirlenmesi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Makinaları Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Bornova, İzmir.
- TBMM** (2006), Zeytin ve Zeytinyağı Araştırma Komisyonu Raporu, Ankara.
- TBMM** (2008), “Zeytin ve Zeytinyağı ile Diğer Bitkisel Yağların Üretiminde ve Ticaretinde Yaşanan Sorunların Araştırılarak Alınması Gereken Önlemlerin Belirlenmesi Amacıyla Kurulan Meclis Araştırması Komisyonu Raporu”, Ankara.
- Tekelioğlu, Y. ve Demirer, R.** (2008), “Küreselleşme Sürecinde Yöresel Ürünler ve Coğrafî İşaretlerin Geleceği”, Küreselleşme, Demokratikleşme ve Türkiye Uluslararası Sempozyumu Bildiri Kitabı, Akdeniz Üniversitesi, İİBF, Gazi Kitabevi, Ankara, s. 715-730.
- TR3 Ege Bölgesi Master Planı** (2006), Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, Ankara.
- Tsakiridou, E., Konstantinos, M. and Tzimitra-Kalogianni, I.** (2006), “The Influence of Consumer Characteristics and Attitudes on the Demand for Organic Olive Oil”, Journal of International Food & Agribusiness Marketing, Vol. 18(3/4), p. 23-31.
- Tunalıoğlu, R.** (1998), Türkiye’de Zeytinciliğin Genel Durumu, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yayın No:61 s:13 Bornova İzmir.
- United Nations** (2001); “Agricultural Trade and The New Trade Agenda: Options and Strategies to Capture The Benefits For The Middle East Case Study From Syrian Arab Republic”, Economic and Social Commission For Western Asia, New York.
- Tunalıoğlu, R.** (2002), Zeytinyağı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü T.E.A.E-BAKIŞ Sayı:1, Nüsha:4, Ankara.
- Tunalıoğlu, R.** (2003), Sofralık Zeytin, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü T.E.A.E-BAKIŞ Sayı: 4, Nüsha: 5, Ankara.
- Tunalıoğlu, R.** (2004), Pirina Yağı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü T.E.A.E-BAKIŞ Sayı:5, Nüsha: 12, Ankara.

## **İnternet Kaynakları**

**Tariş**, <[www.tariszeytinyagi.com.tr](http://www.tariszeytinyagi.com.tr)>, Son Erişim:2017

<[www.dazb.org.tr](http://www.dazb.org.tr)>, Son Erişim: 2006

**MarmaraBirlik**, <[www.marmarabirlik.com.tr](http://www.marmarabirlik.com.tr)>, Son Erişim:2017.

**Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi,**

<<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/genel.htm>>

**Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi,**

<<http://www.zztok.com.tr/yeni/index.html>>

**Yakamoz** (2017), Ayvalık Ticaret Odası 4 Aylık Dergi, Sayı:13, Mart 2017, Ayvalık.



## **EKLER**

**EK-1:** Mülakat/Anket Soruları

**EK-2 :** Etik Kurul Raporu

## **EK-1: Mülakat/Anket Soruları**

### **Anket Soruları**

#### **1-Üreticiye Ait Genel Bilgiler**

Bu bölümde üreticiye ait genel bilgiler sorulmaktadır. Soruları lütfen eksiksiz cevaplayınız.

**İlçe Adı:**

**Yaşı:**

**Eğitimi:**

**İşlenen Toplam Arazi Alanı:**

Mülk:..... dekar      Kira:.....dekar      Ortak:.....dekar

**Yıllık Toplam Üretim Miktarı:**

Zeytin            : .....

Zeytinyağı      : .....

### **Sorular**

#### **2- Üretici için Zeytin/Zeytinyağı Üretiminde Önemli Olan hususları**

- 1) Zeytin Fiyatları üretim kararınızı nasıl etkilemektedir?
- 2) Üretimi kolaylaştırıcı önlemler sizce nedir, üretim kararınızdaki etkileri nedir?
- 3) Çalışan (toplayıcı, mevsimlik işçi) ücretleri üretim kararınızı nasıl etkilemektedir?
- 4) Uluslararası rekabet zeytin üretimi kararlarınız için ne kadar önemlidir?
- 5) Modern tekniklerin kullanılması üretim kararınızda ne kadar önemlidir?
- 6) Devlet teşviki ve müdahaleleri üretim kararınızda etkili midir?
- 7) “Yok” yılında karşılaşılan kayıpların azaltılması için alınan önlemler nedir, bunlar üretim kararınızı nasıl etkilemektedir?

- 8) “Yok” yılı zararlarının giderilmesinde başarılı ülke deneyimlerinden faydalanıp modern sistemlerin kullanılması üretim kararlarınızı olumlu olarak etkileyebilir mi?
- a. Gübreleme b. Fidan özellikleri c. Hasat kayıpları d. Depolama e. ilaçlama
- 9) Fidan dikimi veya aşılama da karşılaştığınız zorluklar nelerdir?
- 10) Türkiye’deki uygulanan ağaç budama ve gençleştirme işlemleriyle alakalı yanlış uygulama yapıldığını düşünüyor musunuz? Önerileriniz nelerdir?
- 11) Sizce yurtdışı rekabet için özel markalı, ambalajlı ve coğrafi menşei belgesi olan ürünlerin üretilmesi ve bunun için teşviklerin verilmesi üretimi arttırır mı?
- 12) İç piyasanın genişlemesi sizin zeytin üretiminizi teşvik eder mi?
- 13) İç ve dış piyasanın genişlemesi, yeni pazarların bulunması, gibi konularda yapılanlar yeterli midir?
- 14) Zeytinyağına katılan maddelerin üretiminin ve satışının engellenmesi ürün kalitesini artırma bakımından gerekli midir?

## EK-2 : Etik Kurul Raporu

Evrak Tarih ve Sayısı: 26/12/2018-7122



T.C.  
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

Sayı : 88083623-044  
Konu : Halil ÖZDEK'in Etik Onay Hk.

Sayın Halil ÖZDEK

Tez çalışmanızda kullanmak üzere yapmayı talep ettiğiniz anketiniz İstanbul Aydın Üniversitesi Etik Komisyonu'nun 30.11.2018 tarihli ve 2018/20 sayılı kararıyla uygun bulunmuştur.

Bilgilerinize rica ederim.

**e-imzalıdır**  
Prof. Dr. Ragıp Kutay KARACA  
Müdür

26/12/2018 Enstitü Sekreteri

NESLİHAN KUBAL

Evrakı Doğrulamak İçin : <https://evrakdogrula.aydin.edu.tr/enVision.Dogrula/BelgeDogrulama.aspx?V=BEL5J3CE>

Adres:Beşyol Mah. İnönü Cad. No:38 Sefaköy , 34295 Küçükçekmece / İSTANBUL  
Telefon:444 1 428  
Elektronik Ağ:<http://www.aydin.edu.tr/>

Bilgi için: NESLİHAN KUBAL  
Unvanı: Enstitü Sekreteri



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır



## ÖZGEÇMİŞ



Adı Soyadı : Halil Özdek  
Doğum Tarihi ve Yeri : 28.04.1985 / İstanbul  
E - posta : halilozdek@gmail.com

### **Eğitim Bilgileri:**

#### **Ön Lisans:**

İstanbul Aydın Üniversitesi Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu / İngilizce İşletme

#### **Lisans:**

2015 / Anadolu Üniversitesi / İşletme Fakültesi / İşletme

#### **Yüksek Lisans:**

2019 / İstanbul Aydın Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Uluslararası İktisat

