

Ekonomi gazeteciliğinde öncü  
**TİCARET**

# zeytin

*ve zeytinyağı*



Ticaret Gazetesi'nin ücretsiz ekidir, parayla satılmaz.



## TEK BAHÇEDEN GELEN SAĞLIK

Zeytin ve zeytinyağındaki kalite iyi zeytinle başlar, yani iyi ve bilinçli bakılmış zeytin bahçesi kaliteli ürün için bir zorunluluktur. Yediğiniz zeytinin, kullandığınız zeytinyağının hangi ağaçta, hangi bahçede ne koşullar altında üretildiğini bilmek önemlidir. Ağaçlar nasıl beslendi, hastalıklarla nasıl mücadele edildi, meyveler nasıl toplandı? Tüm bu soruların yanıtlarını en doğru şekilde bulabilmek için tek bahçenin mahsulü ürünlere yönelmek gerekir. Farklı üreticilerden toplanan zeytinlerle yapılan üretimde bu soruları yanıtlamak mümkün değildir. Ağaçlarda hastalık var mıydı, hastalıklarla ve zararlılarla mücadelede insan sağlığına zarar verebilecek kimyasallar kullanıldı mı, zeytinyağı sıkılırken farklı kalitedeki zeytinler bir arada mıydı gibi soruları yanıtlamak oldukça olanaksızdır.

Erken hasat, soğuk sıkım, taş baskı, yüksek polifenol değeri, düşük asidite gibi bir çok terim zeytinyağ sınıfı ve kalitesini belirlemede kullanan terimlerdir; ancak kullanılan zeytinler sağlıklı ve temiz değilse hiç birinin önemi kalmamaktadır. Her şeyin başında iyi bakılmış, özenle büyütülmüş iyi zeytin meyvesi gelir. Bu zeytinlerden elde edilen sofralık zeytin çeşitleri doğru işleme ile enfes, sağlıklı ve doğal lezzetlere dönüşür.



# NEDEN

# İZMİR TİCARET BORSASI?



## Tarımın servetini dönüştürüyoruz

### SEKTÖREL SORUNLARINIZI ÇÖZMEKTE SİZLERE YARDIMCI OLUR

Sektörel sorunların çözülmesi amacıyla çalışmalar yapar. Gerekli durumlarda ilgili Bakanlık ve kuruluşlar nezdinde girişimde bulunur.

### ÜRETİCİDEN ALINAN ÜRÜNLERİN TESCİLİNİN YAPILMASI HALİNDE STOPAJDA %50 İNDİRİM SAĞLAR

Müstahsilden yapılan alımların Borsaya tescil edilmesi durumunda %50 vergi avantajı sağlar, stopaj oranı hayvansal ürünlerde %1'e, bitkisel ürünlerde %2'ye düşer.

### DOĞRU BİLGİYE EN HIZLI ŞEKİLDE ULAŞMANIZI SAĞLAR

Hazırlanan bültenlerle piyasaya yönelik en güncel bilgileri paylaşır.

### SÖZLEŞMELERİNİZİ GÜVENCE ALTINA ALIR

Borsamızda tescilli gerçekleştirilmiş bir işlemin tarafları arasında ihtilaf yaşanması durumunda borsamız tahkim hizmeti sağlar.

### İŞ ÇEVRENİZİ VE HACMİNİ GENİŞLETİR

Gerçekleştirilen ulusal ve uluslararası organizasyon, seminer ve fuarlarla ürün ve firmanızın tanıtımına katkı sağlar.

### İLKLERİN BORSASIDIR

- ✓ TOBB'a bağlı borsalardan bir ilk olarak, İzmir Ticaret Borsası Eğitim, Kültür ve Sosya Entegrasyon Vakfı'nı (BORSAV) kurmuştur.
- ✓ Türkiye'nin ilk pamuk yetkili sınıflandırıcısı İzmir Ticaret Borsası Laboratuvar AR-GE ve Danışmanlık Hizmetleri A.Ş.'yi (İZLADAŞ) kurmuştur.
- ✓ Türkiye'nin ilk pamuk lisanslı deposu Ege Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk A.Ş.'yi (ELİDAŞ) kurmuştur.
- ✓ Türkiye'nin ilk akıllı tarım teknolojileri odaklı merkezi olan, İzmir Tarım Teknoloji Merkezi'ni (İTTM) kurmuştur.



www.itb.org.tr



izmirticaretborsasi



info@itb.org.tr



Akdeniz Mahallesi Cumhuriyet Bulvarı İşhanı  
No: 109/A Konak - İZMİR



+90 (232) 425 13 70

# İçindekiler

- 4 Bereketli bir sezon olsun
- 6 Zeytin ve zeytinyağının tarihi ve kültürel yolculuğu
- 8 Zeytin ve zeytinyağı ihracatında yükselen güç: Türkiye
- 10 Zeytin - Zeytinyağı Sektörünün Dünyada ve Türkiye'deki Konumu ve Yaşanan Gelişmeler
- 14 Ürettiği katma değerle ekonomiye 'merhem' oluyor
- 15 "Zeytin ve zeytinyağında üretim iyi, stok miktarı sıkıntı"
- 16 UNESCO Acil koruma gerektiren somut olmayan kültürel miras listesinde: Türkiye'nin zeytin yetiştiriciliği
- 18 "Girdi maliyetleri rekabetçi olunabilecek seviyelere çekilmeli"
- 20 Meyveden meyve suyuna gastronominin en önemli sembol bilimi zeytinyağı
- 22 Zeytinyağı alırken ve saklarken dikkat edilmesi gerekenler
- 24 Sağlık için doğal mucize: Zeytinyağı
- 25 'Tescil' ile dünyada söz sahibi oluyorlar
- 28 Akdeniz mutfağının lezzeti, zeytinyağlılardan geliyor
- 29 Beş aşamada zeytinyağı üretimi
- 30 Ege Orman Vakfı: Gelecek kuşaklar orman yok demesin
- 32 Zeytin ve zeytinyağına adanmış müzeler
- 34 Türkiye zeytincilik sektörü sorunlar ve çözüm önerileri
- 37 Bomonti Aterna Restaurant: İzmir'in tarihinden ilhamla

## KÜNYE

### KURUCUSU:

Süha Sükûti TÜKEL

**NEŞRİYAT VE MATBAACILIK LTD. ŞTİ. ADINA SAHİBİ VE**

**GENEL YAYIN MÜDÜRÜ** : Ahmet Sükûti TÜKEL

**YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ** : Mehmet Cemal TÜKEL

**SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ VE EDITORİYAL**

**YÖNETMEN** : Seda GÖK

**HABER MÜDÜRÜ** : Piraye ÖGEL

**REKLAM VE KURUMSAL İLETİŞİM MÜDÜRÜ** :

Aslı İZKUT ÖZBİLİR

**EDİTÖR** : Gülcihan ALTINKAYA

**HABER MERKEZİ** : Ecem ERDAL, Filiz EROL,

Berfin DURMAZ, Kübra CEYLAN, Naz TÜKEL

**GÖRSEL YÖNETMEN**: Nefise YILDIZ TORUN

**GÖRSEL TASARIM**: Damla AKSAY

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

**E-mail** : [info@ticaretgazetesi.com.tr](mailto:info@ticaretgazetesi.com.tr)

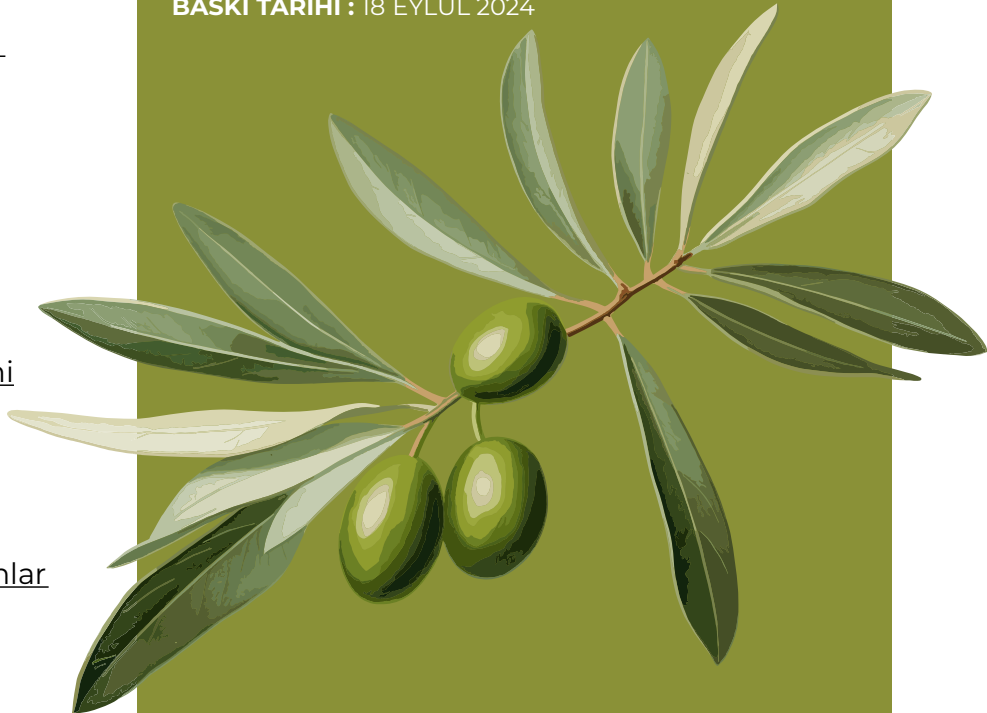
✉ ticaretgazetesi   @ ticaret\_gazetesi   in Ticaret Gazetesi

9 Eylül Meydanı Meydan Han No: 13 D:7/701 Konak/İzmir

**Tel** : 0 (232) 461 96 42 - 461 96 45 **Fax** : 0 (232) 484 87 80

TİCARET Gazetesi'nin ücretsiz yayınıdır

**BASKI TARİHİ** : 18 EYLÜL 2024





Revnak parlaklık, göz alıcılık demektir.  
Çünkü Zeytinyağı parlaktır.





# Bereketli bir sezon olsun!

## Türkiye, zeytincilik sektöründe son 20 yılda yaptığı yatırımların meyvesini topluyor

Türkiye'nin zeytin-zeytinyağı sektörü, hem yerel tüketicileri hem de uluslararası pazarları memnun eden yüksek kaliteli ürünleriyle dünya arenasında adından başarı ile söz ettiriyor.

Bununla birlikte Türk zeytinyağının kalitesi, uluslararası yarışmalarda birçok ödül kazandı ve ürünün dünya çapında talebinin artmasında etkili oldu.

Ancak, Türkiye'nin zeytinyağı sektörü bazı zorluklarla da karşı karşıya... Bunlardan biri, iklim değişikliğinin zeytin ağaçlarını olumsuz etkilemesi. İklim değişikliği nedeniyle artan sıcaklık ve kuraklık, zeytin ağaçlarının verimini azaltıyor ve dolayısıyla zeytinyağı üretimini olumsuz etkiliyor. Ayrıca, tarım alanlarının kentleşme ve sanayileşme nedeniyle azalması da sektörü tehdit eden bir faktör olarak dikkat çekiyor.

Türkiye'nin zeytinyağı sektörünün geleceği parlak görünüyor, ancak sürdürülebilirlik ve yenilik önemli olacak. İklim değişikliğiyle mücadele etmek için tarım yöntemlerinin ve sulama sistemlerinin geliştirilmesi gerekiyor. Ayrıca, pazarlama ve markalaşma çalışmalarıyla Türk zeytinyağının dünya çapında daha fazla tanıtılması ve satışının artırılması önemli.

Sektördeki paydaşlar bu zorluklarla başa çıkmak için çeşitli çözümler üzerinde çalışıyor. Daha sürdürülebilir tarım uygulamaları ve su kaynaklarının etkin kullanımı gibi önlemler alınarak sektörün geleceği için umut verici adımlar atılıyor.

Zeytincilik sektörü ihracatta hedef olarak ise güncellemeye gitti ve yeni hedefini 1 milyar dolar olarak belirledi. Türkiye'de 'Var Yılı-Yok Yılı' kavramı ağaç varlığının 192 milyon adede yükselmesi ve 48 farklı ilde zeytincilik faaliyetinin başlamasıyla yerini 'Az Yılı-Çok Yılı'na bıraktı. Bütün bunlara paralel olarak sektör, ambalajlı ve markalı ürün ihracatını artırmaya odaklandı. Geçtiğimiz yıllarda bakanlık nezdinde verilen desteklerin yeniden verilmesini talep eden zeytinyağı ihracatçısı, bunun 'indirim modeli' ile verilmesini istiyor. Sektörün en önemli talebi ise ihracatta kısıtlama modelinin tamamen kaldırılması idi. 13 ve 14 Eylülde yaşanan gelişmelerle bir yandan dökme/varilli zeytinyağı ihracatına getirilen kısıtlama kaldırıldı, diğer yandan üretici ülkelerle rekabet edebilmemizi teminen ton başına 200 \$ olarak ödenen fon kaldırıldı. Sektör bu kararlar sonrası yeni sezona umutlu giriyor.



## **SEDA GÖK // TİCARET GAZETESİ** **SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ**

Son üç yılda zeytinyağına dört kez ihracat kısıtlaması getirildi. Bu kısıtlamaların piyasa üzerinde amaçlandığı gibi hiçbir olumlu bir etkisinin olmadığı da ifade ediliyor.

Fiyat artışlarını yavaşlatmakta yeteri kadar etkili olmadığı gibi, aksine üretici ve mal tedarikçilerini beklenti içine soktu ve yeterli miktarda mal arzı olmadığı için piyasayı daha da bloke ettiğine dikkat çekiliyor.

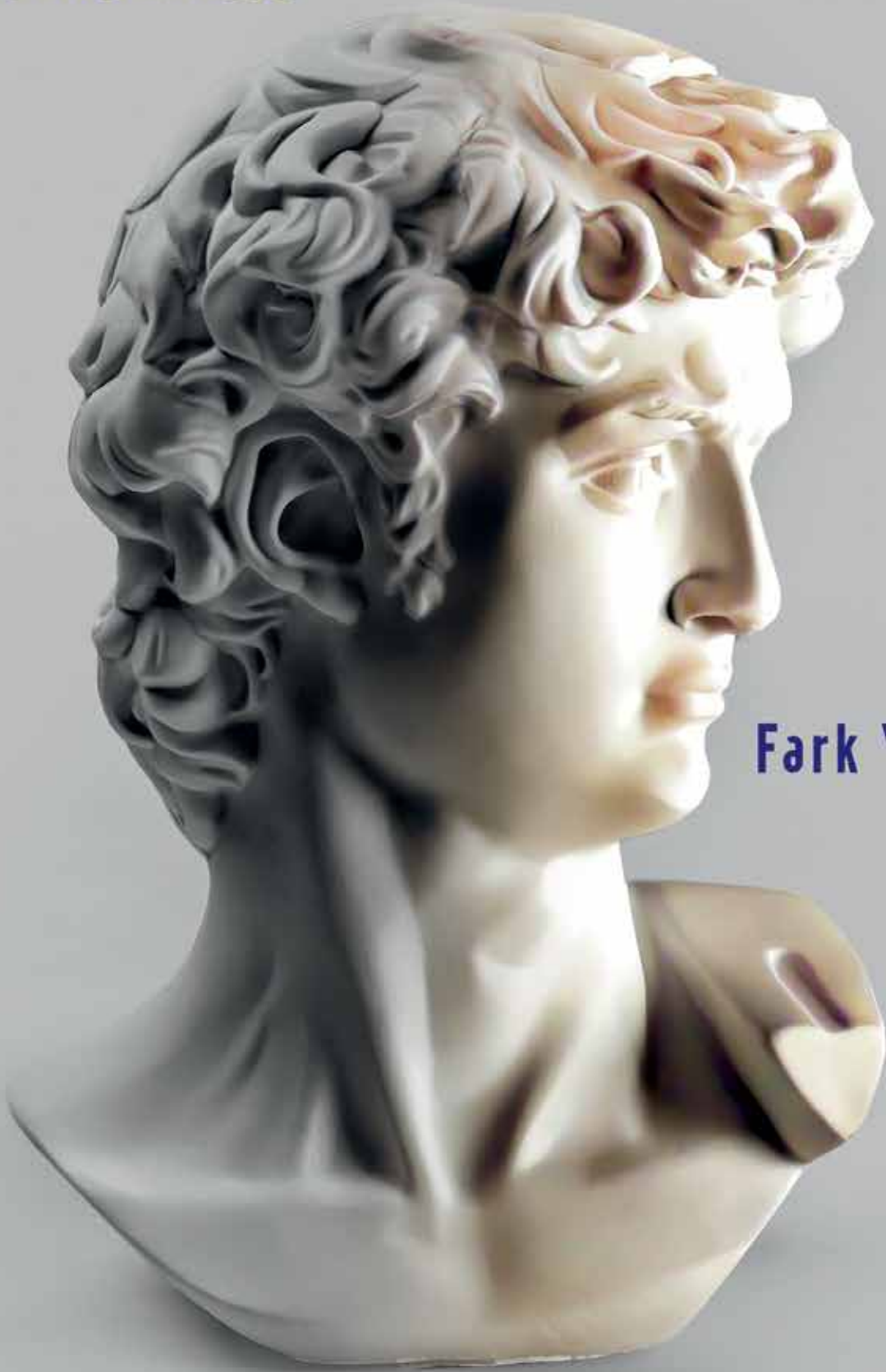
Ambalajlı ürünlerde uygulanan ihracat desteklerinin tekrar getirilmesi gerektiği belirtilirken, sektör olarak zeytin ve zeytinyağına yönelik geçmişte uygulanmakta olan pozitif ayrımcılığın devam ettirilmesi ve önümüzdeki yıllarda ürünlere yönelik desteklemelerin farklılaştırılarak devamının sağlanması isteniyor.

TİCARET Gazetesi haber merkezinde kendi alanında uzman arkadaşlarımız ile sektördeki gelişmeleri sizler için derledik.

Bu araştırma dosyasında, Türkiye'deki zeytin-zeytinyağı üretiminin durumunu ve sektörün geleceğini bütün yönleriyle okuma imkanı bulacaksınız.

**Keyifli okumalar...**

# Tükelmat



Baskıda  
Fark Yaratma  
Sanatı

**TÜKELMAT TİCARET GAZETESİ**  
**TÜKEL MATBAACILIK TİC.VE SAN.A.Ş.**  
TUNA MAHALLESİ 5615/1 SK. NO:41 KAT:1 ÇAMDİBİ-İZMİR  
Tel: 0 (232) 461 71 94 / info@tukelmat.com.tr  
[www.tukelmat.com](http://www.tukelmat.com)



*Zeytin ağacı ile insan uygarlığı arasındaki ilişki, Akdeniz insanının günlük alışkanlıklarına işleyen zengin ve canlı bir kültürel mirası oluşturur*

# Zeytin ve zeytinyağının tarihi ve kültürel yolculuğu

 **ECEM ERDAL-SEDA GÖK**

Zeytin ağacının tarihi milyonlarca yıl öncesine kadar dayanır. Bu ağaç efsanevi ve kutsal kabul edilir. Zeytin ağacı ile insan uygarlığı arasındaki ilişki, Akdeniz insanının günlük alışkanlıklarına işleyen zengin ve canlı bir kültürel mirası oluşturur. Oleaceae familyasından olan zeytinin, adının kökeni Yunanca 'elaia', Latince 'olea'dan gelir. Boyu 2-10 metre arasında değişen ancak 15-20 metreye kadar da çıkabilen bir bitkidir. Meyveleri önceleri yeşilken ekim-kasım aylarında morarıp olgunlaşır.

## ZEYTİNİN TARİHÇESİ

Zeytin ağacına ilişkin mevcut en eski veri Ege Denizi'ndeki Santorini Adası'nda yapılan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkarılan 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleridir. Kuzey Afrika'daki Sahra bölgesinde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise M.Ö. 12.000'e ait zeytin ağacı bulgularına rastlanmıştır. İlk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığıysa bilinmemektedir. Zeytinyağının Ege kültürlerinde ve hatta dünyada en erken kullanımına dair gözlem ise Naksos Adası'ndaki bir mezarda ele geçen kandille ilişkilendirilmesidir.

M.Ö. 4000'lerde kültür bitkisine dönüştürülen zeytinin yağının çıkarılması ve kullanımının yaygınlaşması ancak 1500-2000 yıl sonra gerçekleşmiştir. Tunç Çağ'ında ve daha sonrası dönemlerde Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığını gösteren arkeolojik buluntular arasında yağ presleri, saklamada kullanılan kaplar, zeytin gösterimleri olan vazo ve duvar resimleri sayılabilir. Bunların yanı sıra ele geçen zeytin çekirdekleri de kazı alanlarından ele geçen buluntular arasındadır. Önceleri zeytinyağı ticareti ile başlayan zeytinin yayılma süreci daha sonra zeytin fidelerinin taşınması ile de kültür bitkisi olarak yayılması hız kazanmıştır.

Çok yönlü bir bileşen olan zeytinyağı, sadece çeşitli yemeklerde lezzet artırıcı olarak değil, aynı zamanda farklı kültürlerde yaraları iyileştirmede ilaç, kandillerde yakacak, saç ve cilt için ise kozmetik olarak da kullanılmıştır. Kutsal kabul edilerek, barışın ve zenginliğin sembolü olarak üç kıtayı tek ruhta



birleştirmiştir. Yaşamın birçok alanında kullanılan zeytin ağacının dikimi, Romalılar tarafından teşvik edilmiş, halka zeytinden yağ çıkarılması ve işlenmesi öğretilmiştir.

Tunç Çağ'larına kadar geriye gidildiğinde Yunanistan ve Ege Bölgesi'ndeki Minos ve Miken uygarlıklarının ekonomisini ayakta tutan başlıca ürünün zeytinyağı olduğu görülmektedir. Sonraki dönemlerde de zeytinyağı Ege kültürü için öneminden bir şey kaybetmez. O yüzden ki tarihçi Fernand Braudel Akdeniz'in yaşamını dengeleyen besinler içerisinde üzüm ve buğdayla birlikte zeytini de saymaktadır.

## TÜRKİYE'DE ZEYTİNİN TARİHİNE BAKIŞ

Zeytincilik, Cumhuriyet sonrası ülkemizde tarımının en önemli faaliyet alanlarından biri olmuştur. Atatürk'ün 1929 yılında Yalova bölgesine yaptığı bir gezide zeytinciliğe gereken önemin verilmesine yönelik direktifleri ile ülkemizde zeytincilik seferberliği başlatılmış ve zeytincilik konusunda araştırmalar yapmak üzere, 1937 yılında Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü kurulmuştur. Diğer yandan zeytin, bahçesine bakmayan ve bakım yaptırmayan üreticilere ceza verilmesine neden olan bir kanuna sahip tek bitki olmuştur. Ülkemizde zeytincilik, yurt dışında eğitim görmüş uzmanlar tarafından yeni, bakımlı, sağlıklı ve verimli bahçeler tesis edilerek, uzun yıllar sonunda büyük bir hızla gelişmiştir. Zeytinciliğe verilen bu önem, 1950'li yıllardan itibaren gittikçe azalmakla birlikte,



1961-62 döneminde Türkiye ilk zeytinyağı ihracatını yapmıştır. 1970'li yıllarda verimin düşük ve maliyetin yüksek oluşu kârlılığı olumsuz etkilemiş, tamamen doğal olan zeytinyağının insan sağlığı yönünden ne kadar değerli olduğu anlatılarak teşvik edileceği yerde, rafinasyon ile elde edilen diğer bitkisel yağların üretim ve tüketimi teşvik edilmiştir. 1980'li yıllar ve sonrasında zeytinciliği koruma kanununa rağmen zeytinlikler sökülerek, kıyı turizmi uğruna feda edilerek başka tarımsal faaliyet alanları zeytinciliğin yerini almıştır. Oysa aynı yıllarda geleneksel zeytin yetiştiriciliğinin ekonomik olmadığını farkına varan İtalya ve İspanya modern zeytinciliğe yönelmişlerdir. Ülkemizde 2000'li yıllardan beri Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki gibi sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde nitelik ve nicelik olarak ciddi gelişmeler görülmektedir. Çünkü sofralık zeytin ve zeytinyağı teknolojisi gelişmekte, bölgeleriyle özdeşleşen ve markalaşan zeytin çeşitleri, zeytin ve zeytinyağı pazarının gelişmesine destek vermektedir. Butik zeytincilik, coğrafi işaretlemeler, tadım panelleri, lisanslı depoculuk çalışmaları vb. yeniliklerle birçok üretici ve firma yurtdışında fuar ve yarışmalarda dereceler almaktadırlar. Günümüzde ise ülkemizde zeytinciliğin yapısı, geleneksel zeytincilikten çıkıp modern zeytinciliğe yöneliyor.

### ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜLKESİ: TÜRKİYE

Dünya üzerinde yaklaşık 700 çeşit zeytin vardır ve bu çeşitlerin 50 ila 80 arasındaki çeşidi Türkiye'de yetişir. Zeytin ağaçlarının yüzde 75'i Ege kıyılarındadır yer alır. Zeytincilik, Türkiye'de Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgeleri dışındaki tüm bölgelerde yapılır. Herkesin zeytinliği olmasa bile bahçesi olan çoğu evin bir-iki tane zeytin ağacı vardır. Zeytinyağı da hemen her ailenin evinden eksik etmediği bir ürün olarak hem kullanım açısından hem de üretim açısından yaygınlık gösterir.

Türkiye'deki zeytin üretim alanları Karadeniz'den Ege'ye, Anadolu'dan Akdeniz'e dek uzanır. Bu alanlar arasında en önemli zeytin üretim bölgeleri; Ayvalık, Akhisar, Mudanya, Edremit Körfezi, Orhangazi, İznik, Gemlik ve Yalova olarak karşımıza çıkar. En kaliteli zeytinyağlarından bazıları Ege Bölgesi'nde üretilir. Türkiye'nin ve muhtemelen dünyanın en eski zeytin ağacı, 3000 yıllık, Ege Bölgesi'nde Milas ve Muğla'da bulunur.

Akdeniz'de en uzun kıyı şeridine sahip olan Türkiye, Akdeniz ülkeleri arasında en büyük zeytin üreticilerinden birisi... Böylece zeytinyağı gelenekleri ve yemekleri Osmanlılardan beri Türk mutfağının gurur kaynağı konumunda. Aynı şekilde sofralık zeytin, her Türk kahvaltısında, genellikle bir dilim ekmek ve geleneksel beyaz peynirin yanında temel gıda maddesi olmuştur. Bugün Türkiye, tüm dünyaya Akdeniz mutfağından zeytin ve zeytinyağı tedarik ediyor. Zeytinyağı ihracatçısı olan Türkiye, zeytinyağını tüketen veya yeniden ihraç eden başlıca üretici ülkeler de dahil olmak üzere çok çeşitli ülkelerin zeytinyağı ihtiyacını karşılıyor. Türk zeytinyağı dünyanın her yerinden talep görüyor. AB, ABD, Suudi Arabistan, Japonya, Güney Kore, İran, Avustralya ve İsrail gibi Türk zeytinyağının mükemmel tat ve kokusunu deneyimlemiş 150'den fazla ülke bulunuyor. Organik üretim, toplam üretim alanı ve zeytin üretiminin küçük bir bölümünü teşkil etmeye devam etse de dünyadaki sağlıklı tüketim trendlerine paralel olarak Türkiye'nin organik zeytinyağı ve zeytinyağı ihracatı da her geçen gün artıyor.





*İspanya, Tunus ve İtalya gibi ülkelerle rekabet eden Türkiye, zeytin üretiminde önemli bir oyuncu*

# Zeytin ve zeytinyağı ihracatında yükselen güç: Türkiye

**NAZ TÜKEL**

Zeytin, Türkiye'nin tarımsal üretiminde ve ihracatında önemli bir yer tutuyor. Akdeniz iklimine sahip ülkeler arasında Türkiye, zeytin üretimi konusunda İspanya, İtalya ve Tunus gibi lider ülkelerle birlikte yer almakta ve dünya pazarında giderek daha fazla söz sahibi oluyor. Zeytin üretimi özellikle Ege, Marmara ve Akdeniz bölgelerinde yoğunlaşmış olup, bu bölgeler Türkiye'nin zeytinyağı ve sofralık zeytin üretiminin merkezi.

## **DÜNYA ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN PAZARININ DURUMU**

Dünya genelinde zeytin ve zeytinyağı talebi hızla artıyor. Uluslararası Zeytin Konseyi (International Olive Council) verilerine göre; 2023/2024 mahsul yılı itibarıyla, zeytinyağı ithalatında yedi büyük pazar, dünya toplam ithalatının yüzde 80'ini oluşturuyor. 2023/2024 mahsul yılı itibarıyla, zeytinyağı ithalatında yedi büyük pazar, dünya toplam ithalatının yüzde 80'ini oluşturuyor. ABD yüzde 35'lik payla en büyük ithalatçı ülke konumunda yer alırken, Avrupa Birliği ülkeleri yüzde 17, Brezilya yüzde 8, Japonya yüzde 6, Kanada yüzde 5, Çin yüzde 4 ve Avustralya yüzde 3 paya sahip.

Dünya genelindeki bu ithalat artışı, zeytin üreticisi ülkeler için büyük bir fırsat yarattı. Türkiye, zeytinyağı ve sofralık zeytin ihracatını bu büyük pazarlara yönlendirerek küresel pazar payını artırmaya çalışıyor. İspanya, Tunus, İtalya gibi büyük üretici ülkelerle rekabet eden Türkiye, özellikle kaliteli üretimi ve iklim avantajlarıyla dikkat çekiyor.

## **TÜRKİYE'NİN ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE İHRACAT RAKAMLARI**

Türkiye'nin zeytinyağı üretimi son yıllarda sürekli bir artış gösterdi. 2023/2024 mahsul yılında Türkiye, 43 bin 40 ton zeytinyağı üreterek dünya zeytinyağı üretiminde önemli bir yere sahip oldu. Türkiye'nin zeytinyağı üretimi, özellikle Ege Bölgesi'nde yoğunlaştı. Bu bölgedeki zeytin ağaçları, kaliteli yağ üretimi için ideal iklim koşullarına sahip. Türkiye'nin zeytinyağı



ihracatında en önemli pazarları Avrupa Birliği ülkeleri, ABD ve Uzak Doğu'daki ülkeler oluşturuyor. Türkiye'nin zeytinyağı, hem fiyat avantajı hem de kalite standardı nedeniyle bu pazarlarda yüksek talep görüyor.

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı yıllar içerisinde istikrarlı bir şekilde büyüyor. 2023/2024 mahsul yılında Türkiye, dünya genelindeki zeytinyağı ihracatında yüzde 6,7'lik bir paya sahip oldu. Türkiye'nin en büyük ihracat pazarları arasında Avrupa Birliği ve ABD yer alırken, Tunus, İspanya ve İtalya gibi diğer büyük üretici ülkelerle rekabet ediyor.

## ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE BAŞLICA ÜLKELER

Zeytinyağı üretimi konusunda dünya genelinde İspanya, Tunus, İtalya, Portekiz ve Yunanistan başı çeken ülkeler. 2023/2024 yılında dünya genelindeki zeytinyağı ithalatının yüzde 26,9'u İspanya'dan, yüzde 26'si Tunus'tan, yüzde 19,2'si İtalya'dan, yüzde 6,9'u Portekiz'den ve yüzde 6,7'si Türkiye'den gerçekleşti. Türkiye, bu büyük üretici ülkelerle rekabet ediyor. Türkiye, zeytinyağı ihracatında giderek daha önemli bir oyuncu haline geliyor.

## TÜRKİYE'NİN SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ

Türkiye, zeytinyağının yanı sıra sofralık zeytin üretiminde de dünya çapında önemli bir yere sahip. Sofralık zeytin üretimi, Türkiye'nin tarımsal ekonomisinin en önemli bileşenlerinden biri. Sofralık zeytin ihracatı da Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı kadar önemli. 2023/2024 mahsul yılında, dünya genelindeki sofralık zeytin ithalatında Türkiye yüzde 7,4'lük bir paya sahip oldu. Türkiye'nin en büyük rakipleri arasında İspanya, Arjantin, Fas ve Yunanistan bulunuyor. Sofralık zeytin ihracatında Türkiye, özellikle ABD, Avrupa Birliği ülkeleri ve Brezilya gibi büyük pazarlara ürün gönderiyor.

## SOFRALIK ZEYTİN İHRACATINDA TÜRKİYE'NİN ROLÜ

Türkiye'nin sofralık zeytin ihracatı da yıllar içerisinde artış gösterdi. Özellikle Ege ve Marmara bölgelerinde yetişen zeytinler, yüksek kaliteli ve lezzetli olmaları sebebiyle iç pazarda olduğu kadar dış pazarda da büyük ilgi görüyor. Türkiye'nin sofralık zeytin ihracatı hem geleneksel yöntemlerle işlenmiş zeytinleri hem de modern üretim teknikleriyle üretilen ürünleri kapsıyor.

## DIĞER ÖNDE GELEN ÜRETİCİLERLE REKABET

Dünya sofralık zeytin pazarında İspanya, Arjantin, Fas ve Yunanistan gibi ülkeler ön planda. 2023/2024 mahsul yılında İspanya, dünya genelindeki sofralık zeytin ithalatında yüzde 14,9'luk bir paya sahipken, Arjantin yüzde 18,8, Fas yüzde 10,1 ve Türkiye yüzde 7,4 pay ile bu ülkeleri takip ediyor. Ancak Türkiye, özellikle kaliteli üretimi ve rekabetçi fiyatlarıyla bu ülkelerle olan rekabetinde güçlü bir konumda yer alıyor.



## TÜRKİYE'NİN ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE GELECEK PERSPEKTİFİ

Türkiye, zeytin ve zeytinyağı üretiminde dünya genelindeki payını artırmak için çeşitli stratejiler uygulamaktadır. Bu stratejiler arasında modern tarım tekniklerinin kullanılması, kalite kontrol standartlarının yükseltilmesi ve zeytin ağaçlarının korunması yer alıyor. Türkiye'nin zeytin üretiminde iklim koşullarının avantajı, modern teknoloji ile birleştiğinde dünya genelinde daha fazla ihracat yapmasına olanak tanıyor.

Zeytin ve zeytinyağı üretimi Türkiye ekonomisi için önemli bir ihracat kalemi olmaya devam edecek. Özellikle sürdürülebilir tarım uygulamaları ve organik zeytinyağı üretimi konusunda Türkiye'nin gelecekte daha da önemli bir üretici haline gelmesi bekleniyor. Türkiye'nin bu sektördeki güçlü konumu hem iç pazardaki talebi karşılamakta hem de dünya pazarındaki rekabet gücünü artırıyor.

Türkiye, zeytin ve zeytinyağı üretimi ve ihracatında dünya genelinde yükselen bir güç haline geldi. Zengin iklim koşulları ve modern üretim teknikleri ile Türkiye, dünya pazarında rekabetçi bir konuma sahip. Türkiye'nin zeytinyağı ve sofralık zeytin ihracatındaki başarısı, artarak devam ediyor. Dünya pazarında Türkiye'nin güçlü bir üretici ve ihracatçı konumunu koruması için, modern tarım uygulamaları ve kalite kontrol standartlarının daha da geliştirilmesi önem arz ediyor. ■



# Zeytin - zeytinyağı sektörünün dünyada ve Türkiye'deki konumu ve yaşanan gelişmeler

Bilindiği üzere; Ülkemiz zeytin ve zeytinyağı üretim sezonuna ilişkin sağlıklı ve güvenilir verileri sağlamak amacıyla, 2009/2010 sezonundan itibaren T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü tarafından, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyinin (UZZK) koordinatörlüğünde oluşturulan, "Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi Ulusal Resmi Tespit Heyeti " tarafından tüm zeytin yetiştirilen bölgelerde sofralık zeytin ve zeytinyağı ürün rekoltesi tespit çalışmaları yapılması yetkisi ve görevi verilmiştir.

Bu çerçevede; 2023/2024 üretim sezonu için Ülkemizin en büyük zeytin üreticisi 16 ilimizde olmak üzere, buldukları coğrafi bölgeler dikkate alınarak Kuzey Ege, Orta Ege, Güney Ege ve Akdeniz-Güneydoğu Bölgelerinde çalışma yapmaya üzere 4 farklı Heyet oluşturulmuştur. Heyet Çalışmalarının; (18-24) Eylül 2023 tarihleri arasında 1-) Kuzey Ege-Marmara, 2-) Güney Ege, 3-) Manisa-İzmir eksenindeki Orta Ege ile 4-) Akdeniz ve Güney Doğu Anadolu bölgeleri olmak üzere dört farklı bölgede tespit çalışmalarını eş zamanlı gerçekleştirmiştir. "Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi Ulusal Resmi Tespit Heyeti ve Çalışma Programı" çerçevesinde çalışmalar belirlenen tarihlerde ve Eylül ayı içerisinde tamamlanmış ve yapılan tetkikler sonucu 2023/2024 Üretim Sezonu Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi Ulusal Resmi Tespit Heyeti Raporu hazırlanmıştır. Konseyimiz, rekolte heyetinde yer alan üyeler ve Tarım ve Orman Bakanlığı (BÜGEM) ve ilgili kuruluşlarla çeşitli toplantılar ve istişarelerde bulunmuş,

detaylı incelemelerine devam etmiş ve 15 Aralık 2023 tarihi itibarıyla rekolte tahmini rakamlarını son haline güncellemiştir. Buna göre; Tablo 1'de görüldüğü üzere Ülkemiz 2023/2024 sezonunda 185 bin ton zeytinyağı, 490 bin ton sofralık zeytin üretimi tahmin edilirken, Uluslararası Zeytin Konseyi ve Olive Oil Times ve Mercacei kaynaklarından alınan bilgilere göre; Dünya zeytinciliğine bakıldığında, bu yıla kadar bizden üretim bakımından önde olan ülkelerde zeytinyağı üretimleri 2022/23 sezonunda küresel iklim değişiklikleri özellikle son 500 yılın en büyük kuraklığı ve hastalıklar vb gibi nedenlerle başta İspanya, İtalya, Tunus'ta büyük rekolte kayıpları görülmüş Ülkemizde ise tarihi rekor seviyesi olan 421 bin ton zeytinyağı üretimi, 735 bin ton sofralık zeytin üretimi ile zeytinyağında dünya ikinciliği, sofralık zeytinde ise dünya liderliğine ulaşılmıştır. Tüm diğer zeytinci ülkelerde yaşanan arz noksanlığına karşın ülkemizde rekor seviyede görülen üretim miktarları ile özellikle zeytinyağı ihracatımızda 1 milyar dolar rekor seviyesine ulaşan bir artış sağlanmıştır. İçinde bulunduğumuz 2023/2024 üretim sezonunda ise; diğer önemli zeytinci ülkelerde geçen yıl yaşanan olumsuzluklar; kuraklık, hastalık vs. nedenli rekolte kayıpları artarak devam etmektedir. Ülkemizde ve diğer zeytinci ülkelerde zeytinyağı, sofralık zeytin üretim, ihracat verileri ve yıllara göre bilançolarımız aşağıdaki tablolarda verilmektedir; Buna göre Tablo 1 ve Şekil 1'de görüldüğü üzere İspanya:766 bin ton, İtalya: 289 bin ton, Yunanistan:195 bin ton ve Tunus'ta:200 bin ton zeytinyağı hatta daha



ÜLKEMİZDE SON 10 ÜRETİM SEZONUNDA ELDE EDİLEN VE 2023-2024 ÜRETİM SEZONUNDA ELDE EDİLMESİ TAHMİN EDİLEN SON 11 YILLIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI MİKTARI TESPİT VE TAHMİN SONUÇLARI

YIL	AĞAÇ SAYISI		Ağaç Başına Zeytin Danesi (Kg)	Elde Edilecek Zeytin (Ton)	Yemekteye Ayrılacak Zeytin (Ton)	Yağlıya Ayrılacak Zeytin (Ton)	Elde Edilecek Zeytinyağı (Ton)	1 Kg. Zeytinyağı İçin Zeytin Danesi (Kg)
	Meyve Veren	Meyve Vermeyen						
2013-2014	136.750.764	29.395.806	7,6	1.033.384	410.162	623.223	130.001	4,79
2014-2015	140.545.527	24.009.611	9,6	1.352.152	438.833	913.319	189.482	4,82
2015-2016	145.321.360	22.526.267	7,6	1.108.188	397.025	711.133	143.115	4,97
2016-2017	144.384.666	26.895.736	11	1.535.055	432.976	1.102.080	177.365	6,20
2017-2018	151.347.628	26.583.103	13,4	2.031.244	455.772	1.593.698	287.041	5,60
2018-2019	151.069.434	26.774.532	9,9	1.500.467	426.995	1.073.472	193.614	5,50
2019-2020	153.168.156	27.717.636	10,0	1.482.500	414.085	1.068.415	214.595	4,93
2020-2021	159.352.393	29.397.654	8,3	1.316.850	360.046	956.804	177.981	5,4
2021-2022	164.586.585	27.696.636	10,6	1.738.680	506.754	1.231.925	235.727	5,2
2022-2023	167.652.603	28.456.586	17,8	2.976.654	735.678	2.240.976	421.717	5,3
2023-2024	170.870.662	31.379.830	8,9	1.520.000	490.000	1.030.000	185.000	5,6

Tablo 1 Türkiye'nin son 10 üretim sezonunda elde edilen ve 2023-2024 üretim sezonunda elde edilmesi tahmin edilen son 11 yıllık zeytin ve zeytinyağı miktarı tespit ve tahmin sonuçları (ton).(UZZK Rekolte Raporu Verileri)

## 2023/2024 SEZONU ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MİKTARI EN FAZLA OLAN 5 ÜLKENİN SON 10 YILIN ZEYTİNYAĞI MİKTARLARI (1.000 Ton)

SEZON	İSPANYA	İTALYA	TUNUS	YUNANİSTAN	TÜRKİYE
2013-2014	1782	464	70	132	130
2014-2015	842	222	340	300	189
2015-2016	1403	475	140	320	143
2016-2017	1291	182	100	195	177
2017-2018	1262	429	325	346	287
2018-2019	1790	174	140	185	194
2019-2020	1125	367	440	275	215
2020-2021	1389	274	140	275	178
2021-2022	1492	329	240	232	236
2022-2023	666	241	180	345	421
2023-2024	766	289	200	195	185

Tablo 2 2023/2024 Sezonu Zeytinyağı Üretim Miktarı En Fazla Olan 5 Ülkenin Son 10 Yılın Zeytinyağı Miktarları (1.000 Ton)(IOC Verileri ve UZZK Rekolte Raporu Verileri)



Dr. MUSTAFA TAN // Ulusal Zeytin Zeytinyağı Konseyi (UZZK) Başkanı

## SON İKİ SEZON TÜRKİYE GENELİ SİYAH ZEYTİN İHRACATI (1 EKİM 2023 - 31 OCAK 2024 DÖNEMİ)

ÜLKE ADI	01.10.2022-31.01.2023	01.10.2022-31.01.2023	01.10.2023-31.01.2024	01.10.2023-31.01.2024	MİKTAR DEĞİŞİM	TUTAR DEĞİŞİM
	MİKTAR (KG)	TUTAR (\$)	MİKTAR (KG)	TUTAR (\$)		
ALMANYA	3.606.421	9.902.938	4.508.660	17.235.665	25	74
İRAK	6.633.389	8.475.411	5.218.780	9.831.497	-21	16
ROMANYA	6.198.264	7.855.542	3.598.676	7.521.349	-42	-4
BULGARİSTAN	2.376.910	2.760.581	2.027.406	3.683.101	-15	33
ABD	1.134.692	2.583.658	1.315.590	3.447.265	16	33
HOLLANDA	440.747	1.214.398	473.171	1.576.039	7	36
BİRLEŞİK KRALLIK	526.144	1.422.143	387.380	1.548.920	-26	9
FRANSA	337.511	1.114.640	293.534	1.181.341	-33	6
KKTC	214.024	433.483	397.492	1.150.878	86	165
KANADA	148.446	339.162	276.325	886.117	86	161
BELÇİKA	130.222	400.620	212.039	869.575	63	117
İSVİÇRE	65.303	247.505	189.727	816.451	190	230
İSVEÇ	192.150	496.254	220.901	758.331	15	53
RUSYA FEDERASYONU	458.082	909.815	292.687	616.269	-36	-32
AVUSTURYA	163.932	466.339	168.696	593.064	3	27
İLK 15 ÜLKE	22.626.326	38.622.511	19.581.063	51.714.861	-13	34
DİĞERLERİ	3.938.829	6.773.122	2.958.981	7.130.422	-25	8
TOPLAM	26.565.155	45.395.633	22.540.044	58.845.284	-15	38

da düşük üretim gerçekleşeceği beklenirken geçen yıldan devir stoklarının hemen hemen tükenmiş olmaları ya da yeterli düzeyde olmaması nedeniyle zeytinyağı taleplerinin geçen sezon olduğu gibi devam edeceği görülmektedir.

Ülkemiz ise, Tablo 2 ve Şekil 1'de görüldüğü üzere geçtiğimiz yıl dönem başı 33 bin ton ve 421 bin ton gerçekleşen rekolte ile birlikte 454 bin ton'luk bir arz miktarına ulaşarak dünya 2'ncisi olmuş bunun yaklaşık 165 bin tonu iç tüketimde kullanılmış 150 bin tonu da ihracata gitmiş ve bu sezona 169 bin ton dönem sonu stok devretmiştir. Buna Afrinden ihracatı ile ülkemize giren 30 bin ton zeytinyağı da eklendiğinde dönem başı stok miktarı 199 bin ton olmuştur.

## SON İKİ SEZON TÜRKİYE GENELİ YEŞİL ZEYTİN İHRACATI (1 EKİM 2023 - 31 OCAK 2024 DÖNEMİ)

ÜLKE ADI	01.10.2022-31.01.2023	01.10.2022-31.01.2023	01.10.2023-31.01.2024	01.10.2023-31.01.2024	MİKTAR DEĞİŞİM	TUTAR DEĞİŞİM
	MİKTAR (KG)	TUTAR (\$)	MİKTAR (KG)	TUTAR (\$)		
ALMANYA	1.248.406	2.663.341	986.533	3.380.129	-21	27
İRAK	2.429.605	3.354.734	887.788	1.770.667	-63	-47
ABD	573.706	1.008.926	413.517	1.018.272	-28	1
BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ	363.710	734.604	251.714	715.645	-31	-3
İSRAİL	712.972	976.005	410.971	549.224	-42	-44
BİRLEŞİK KRALLIK	234.029	670.776	154.609	545.415	-34	-19
FRANSA	89.412	271.093	218.457	340.433	144	99
HOLLANDA	239.592	381.865	185.937	494.430	-22	29
ROMANYA	393.960	615.806	218.591	467.240	-45	-24
AZERBAIJAN NARÇIVAN	96.611	193.706	190.760	440.019	97	127
SUUDİ ARABİSTAN	341.426	596.122	102.842	369.691	-70	-38
KUVEYT	128.520	322.516	140.084	349.224	9	8
RUSYA FEDERASYONU	172.308	312.844	102.134	294.396	-41	-6
POLONYA	14.060	31.121	115.205	287.048	719	823
İSVEÇ	38.631	74.319	117.375	271.053	204	265
İLK 15 ÜLKE	7.078.948	12.207.779	4.496.315	11.502.885	-36	-6
DİĞERLERİ	1.864.419	3.309.983	1.287.484	3.300.870	-31	0
TOPLAM	8.943.367	15.517.762	5.783.799	14.803.755	-35	-5

Tablo 3 Son İki Sezon Türkiye Geneli Yeşil Zeytin ve Siyah Zeytin İhracatı (EİB Verileri)

2023/2024 sezonuna ilişkin heyetimizce yapılan güncellenmiş tahminlere göre 185 bin olan zeytinyağı rekoltesi buna eklendiğinde toplam 384 bin ton arzı ile dünya 2'nciliğimizin devam edeceği görülmektedir. Zira diğer ülkelerde devir stokları çok düşüktür. Buna göre geçen yıl kıldığımız 150 bin tonluk zeytinyağı ihracatı rekoru ve 165 bin ton iç tüketimden oluşan miktarın bu yıl 69 bin ton fazlası bir arz miktarımızın olacağı ve Afrin'den yine 30 bin ton zeytinyağı geleceği varsayılırsa



## SON İKİ SEZON TÜRKİYE GENELİ ZEYTİNYAĞI İHRACATI (1 KASIM 2023 - 31 OCAK 2024 DÖNEMİ)

ÜLKE ADI	01.11.2022-	01.11.2022-	01.11.2023-	01.11.2023-	MIKTAR DEĞİŞİM %	TUTAR DEĞİŞİM %
	31.01.2023	31.01.2023	31.01.2024	31.01.2024		
	MIKTAR (KG)	TUTAR (\$)	MIKTAR (KG)	TUTAR (\$)		
İSPANYA	27.604.662	118.334.197	4.795.860	34.671.972	-83	-73
ABD	14.604.556	64.421.130	3.208.450	25.005.613	-78	-63
İTALYA	1.473.500	6.368.169	1.660.433	10.979.380	13	72
MERSİN SERBEST BÖLGE	1.558.200	4.455.904	1.999.228	8.623.342	28	94
İSRİL	745.354	2.683.137	953.151	7.582.802	28	183
JAPONYA	1.000.425	4.300.677	616.501	5.204.949	-38	23
KANADA	199.030	876.702	577.258	5.002.210	190	473
SUUDİ ARABİSTAN	1.748.865	6.617.864	436.145	3.466.298	-75	-48
RUSYA FEDERASYONU	413.019	1.808.322	230.415	2.031.143	-44	12
BREZİLYA	85.143	407.204	201.862	1.857.152	137	356
AVUSTRALYA	262.428	1.138.108	173.973	1.360.155	-34	20
PORTEKİZ	0	0	183.456	1.227.289	0	0
ALMANYA	141.737	693.105	131.131	1.109.558	-7	60
BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ	535.510	2.307.450	170.664	1.013.433	-77	-56
GÜNEY KORE CUMHURİYETİ	187.096	790.185	111.319	999.085	-41	26
<b>İLK 15 ÜLKE</b>	<b>50.559.525</b>	<b>215.202.154</b>	<b>15.399.845</b>	<b>110.084.381</b>	<b>-70</b>	<b>-49</b>
DİĞERLERİ	3.151.745	13.763.447	1.140.312	8.677.293	-64	-37
<b>TOPLAM</b>	<b>53.711.270</b>	<b>228.965.600</b>	<b>16.540.157</b>	<b>118.761.674</b>	<b>-69</b>	<b>-48</b>

Tablo 4 Son İki Sezon Türkiye Geneli Zeytinyağı İhracatı (EİB Verileri)

## 2022/23 SEZONU SEKTÖR TOPLAM İHRACATI

SEZONLAR	Zeytin (1 Ekim 2022-31 Ekim 2022)			Zeytin (1 Ekim 2023-31 Ekim 2023)		
	Zeytinyağı (1 Kasım 2021-31 Ekim 2022)			Zeytinyağı (1 Kasım 2022-31 Ekim 2023)		
ÜRÜN ADI	Miktar	Tutar	Birim Fiyat	Miktar	Tutar	Birim Fiyat
	(Kg)	(FOB) (\$)	(FOB)/(\$/Kg)	(Kg)	(FOB) (\$)	(FOB)/(\$/Kg)
SİYAH ZEYTİN	79.335.790	124.269.554	1,57	75.295.124	137.705.153	1,83
YEŞİL ZEYTİN	30.235.068	48.272.602	1,6	25.076.282	46.805.889	1,87
<b>TOPLAM ZEYTİN</b>	<b>109.570.859</b>	<b>172.542.156</b>	<b>1,57</b>	<b>100.371.406</b>	<b>184.511.042</b>	<b>1,84</b>
<b>ZEYTİNYAĞI</b>	<b>58.271.543</b>	<b>201.491.672</b>	<b>3,46</b>	<b>150.618.984</b>	<b>723.858.609</b>	<b>4,81</b>
<b>PRİNA YAĞI</b>	<b>9.097.720</b>	<b>24.511.265</b>	<b>2,69</b>	<b>11.888.331</b>	<b>38.592.194</b>	<b>3,25</b>
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>176.940.122</b>	<b>398.545.093</b>	<b>3,18</b>	<b>262.878.721</b>	<b>946.961.845</b>	<b>4,59</b>

Tablo 5 2022/23 Sezonu Sektör Toplam İhracatı (EİB Verileri)

TÜRKİYE GENELİ SOFRALIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI İHRACATI(Kg)		
SEZONLAR	SOFRALIK ZEYTİN	ZEYTİNYAĞI
Sofralık Zeytin (1 EKİM 2022-31 EKİM 2023 ) Zeytinyağı (1 KASIM 2022-31 KASIM 2023 )	100.371.406	150.618.984
Sofralık Zeytin (1 EKİM 2023-31 OCAK 2024) Zeytinyağı ( 1 KASIM 2023-31 OCAK 2024)	28.323.843	16.540.157
<b>AYLIK</b>	<b>SOFRALIK ZEYTİN</b>	<b>ZEYTİNYAĞI</b>
Sofralık Zeytin (1 EKİM 2022-31 OCAK 2023 )(4 AY) Zeytinyağı (1 KASIM 2022-31 OCAK 2023 )(3 AY)	35.508.522	53.711.270
Sofralık Zeytin (1 EKİM 2023-31 OCAK 2024)(4 AY) Zeytinyağı ( 1 KASIM 2023-31 OCAK 2024)(3 AY)	28.323.823	16.540.157
<b>MIKTAR DEĞİŞİMİ (%)</b>	<b>-20,2</b>	<b>-69,2</b>

Tablo 6 Türkiye Geneli Sofralık Zeytin Ve Zeytinyağı İhracatı (EİB Verileri)

## TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI VERİLERİ (1.000 TON) Rev.

ZEYTİNYAĞI	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24 Tahmin
Başlangıç Stoku	8	15,5	32,5	53,5	6,5	1,5	20	40	18	40	18	41	46	33	169
Üretim	147	160	191	195	135	170	150	177	264	193	215	177	235	421	185
İthalat	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	38	30	0	30	30
Tüketim	110	131	150	150	105	137,5	116	155	172	165	185	160	190	165	165
İhracat	29,5	12	20	92	26	15	15	45	70	50	45	42	58	150	150
Devir stoku	15,5	32,5	53,5	6,5	1,5	20	40	18	40	18	41	46	33	169	69

Tablo 7 Son 14 Üretim Sezonunda Elde Edilen Zeytinyağı Bilanço Tespit Ve 2023-2024 Üretim Sezonunda Elde Edilmesi Tahmin Edilen Zeytinyağı Bilanço Tahmin Sonuçları. (UZZK Rekolte Raporu Verileri)

yaklaşık 100 bin ton dönem sonu stok olabileceği öngörülmektedir. Sofralık Zeytinde de geçen yıl 735 bin ton bu yılda da öngörülen 490 bin ton ile son iki yıllık ortalama 612 bin ton olan üretim miktarımız ile liderliğimizin devam edeceği hem ihracat hem de iç piyasada rekor düzeyde yeterlilik olacağı görülmektedir.

Ülkemizde normalde rekolte bakımından bu yıl yok yılı döngüsü olmakla birlikte yok yıllarının ortalamasından %12,12 oranında fazla üretim beklenirken, İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'ta yukarıda belirtilen miktarlarla geçmiş yıllara göre çok önemli verim düşüklüklerinin devam edeceği tahmin edilmektedir. Dünya genelinde hemen her ülkede küresel iklim değişikliklerinin olumsuz etkileri azami düzeyde hissedilmekte hatta son 500 yılın en sıcak hava, yağışsızlık ve kuraklık seviyeleri yaşanmaktadır. Bu iklim değişikliklerine bağlı olarak söz konusu ülkelerde gelecek yılın rekoltesinde de karamsarlıklar devam etmektedir. Bu durum İspanya, İtalya başta olmak üzere üretici fiyatlarının geçtiğimiz 2 yıl öncesinde 2,5 Avro/Kg dan önce 4-5 Avro seviyelerine sonrasında 9-10 Avro, bulunduğumuz günlerde de 10-12 Avro seviyelerine yükselmesine neden olmuştur. Artan maliyetler ve tüm ülkelerde yaşanan finansal krizlerin yanı sıra, üretim maliyetlerinin her geçen yıl artması da fiyatların bu yükselişinde önemli etkenlerdendir. Nitekim Ülkemizde de 2022/23 geçen sezon ürünü kapanış fiyatları Natürel Sızma Zeytinyağının üretici alım fiyatı 215-235 TL/Kg iken, 2023/24 üretim sezonu ürünlerine ait fiyatın yukarıdaki nedenlerle ve artan maliyetlerle kısa ve orta vadede 250-350 TL/kg olduğu görülmektedir. Tabii ki bu fiyat oluşumunda dünya zeytinyağı fiyatları ve döviz kurlarındaki değişimler ve dış ve iç Pazar talepleri etkili olacaktır.

Bu yılki rekoltemizin yok yılları ortalamasına göre nispeten daha iyi olmasının nedenleri arasında ülkemizin zeytin ağacının anavatanı olması yani en uygun iklim koşullarına sahip olmamız dolayısıyla küresel iklim değişikliği krizinden nispeten daha az oranda etkilenmesi, 2007 den bu yana Konseyimiz ve Tarım Orman Bakanlığının birlikte koyduğu

## 2023/2024 SEZONU SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİM MİKTARI EN FAZLA OLAN 5 ÜLKENİN SON 10 YILIN SOFRALIK ZEYTİN MİKTARLARI (1.000 TON)

SEZON	MISIR	TÜRKİYE	İSPANYA	CEZAYİR	PERU
2013-2014	400	410	572	208	110
2014-2015	451	439	556	234	41
2015-2016	336	397	601	221	56
2016-2017	550	433	596	293	80
2017-2018	750	456	562	304	190
2018-2019	600	427	591	300	124
2019-2020	650	414	458	327	115
2020-2021	650	360	546	273	91
2021-2022	650	507	660	307	149
2022-2023	600	736	414	257	125
2023-2024	600	490	388	286	123

Tablo 8 2023/2024 Sezonu Sofralık Zeytin Üretim Miktarı En Fazla Olan 5 Ülkenin Son 10 Yılın Sofralık Zeytin Miktarları(1.000 Ton)(IOC verileri ve UZZK Rekolte Raporu Verileri)



Şekil 1 2023-2024 Sezonu Zeytinyağı Üretim Miktarı En Fazla olan 5 Ülkenin Elde Edilmesi Tahmin Edilen Toplam Zeytinyağı Miktarı Tahmin Sonuçları.(IOC Verileri ve UZZK Rekolte Raporu Verileri)

## TÜRKİYE SOFRALIK ZEYTİN VERİLERİ (1.000 TON) Rev.

Sofralık Zeytin	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24 Tahmin
Başlangıç Stoğu	15	79,5	37,5	27,5	11,5	3,5	10,5	17	30	62	45	24	4	65	355
Üretim	390	330	400	410	400	410	397	400	455	423	414	360	506	735	490
İthalat	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tüketim	260	300	350	350	325	330	318,5	322	355	349	350	330	335	345	350
İhracat	65,5	72	60	76	79	73	72	65	68	91	85	50	110	100	100

Tablo 9 Son 14 Üretim Sezonunda Elde Edilen Sofralık Zeytin Bilanço Tespit Ve 2023-2024 Üretim Sezonunda Elde Edilmesi Tahmin Edilen Sofralık Zeytin Bilanço Tahmin Sonuçları. (UZZK Rekolte Raporu Verileri)



Şekil 2 2023-2024 Sezonu Sofralık Zeytin Üretim Miktarı En Fazla olan 5 Ülkenin Elde Edilmesi Tahmin Edilen Toplam Sofralık Zeytin Miktarı Tahmin Sonuçları. (IOC verileri ve UZZK Rekolte Raporu Verileri)

dünya ikinciliği hedefi ve bu amaca ulaşmak için sektörel çabalarımız, Tarım ve Orman Bakanlığımızın teşvikleriyle ağaç sayımızın 100-120 milyondan 170-202 milyona adete yükselmesi ve de sektörün genç nüfusuyla teknik ve teknolojiyi daha fazla kullanması gibi etkenler yer almaktadır.

Rekoltemizin geçen yıldan devreden stok ve bu yılki üretim ile birlikte, dünya zeytin ve zeytinyağı arzının çok önemli bir noksanlığı daha işaret ettiği böylesi bir yılda özellikle dış ticaretimiz açısından çok önemli bir fırsat daha yaratabileceği görülmektedir. Örneğin İtalya'nın zeytinyağı üretiminin 290 bin ton olacağı öngörüyle sadece 600 bin ton iç tüketim bir o kadar da ihracatı olduğu dikkate alındığında sadece İtalya'nın yaklaşık 900 bin ton ithal zeytinyağı tedarik etmeye ihtiyacı olduğu görülmektedir. Aynı durum İspanya ve Yunanistan içinde geçerlidir. Ülkemiz üretimi ise elindeki toplam arz ile bugüne ve geleceğe umut vermektedir. Geçtiğimiz yıl olduğu gibi bu yılda da özellikle Türk Malı markalarla ve ambalajlı ihracatta İspanya ve İtalya'nın boş bırakacağı yeni pazarlara girmek ve aynı zamanda iç tüketimimizin artırılması için fırsat devam etmektedir. Üretilen ve geçen yıldan devir eden stoktan oluşan ürünlerin bir taraftan en yüksek katma değerle ihracatının gerçekleşmesi bunun için ambalajlı ve markalı ihracatın teşvik edilmesi ve

ihracatta herhangi bir yasak veya kısıtlama getirilmemesi ve de iç-dış ticari sirkülasyonun süreklilik arz etmesi hayati öneme sahiptir. Artan girdi maliyetleri, işçi bulmada yaşanan ve yaşanacak zorluklar ve sektörün temel sorunları üreticileri ve sektör temsilcilerini zora sokmaktadır. Bu zorlukların bu yılda da fazlaca hissedileceği görülmektedir. Geçtiğimiz yıldan bu yana ülkemiz açısından devam eden ihracat ve iç pazarlama fırsatı bu yılda sürmesi beklenirken maliyetler, yasak veya kısıtlama vb gibi sorunlar sektörde halihazırda sessiz ve endişeli bir havanın hakim olmasına neden olmaktadır. Üreticiden ihracatçıya sektörün her kesiminin her zamankinden daha fazla ilgi ve desteğe ihtiyacı vardır.

Üretim yardımları AB seviyesiyle benzer olup ancak makas çok açıktır. Aynı şekilde ihracatçı için de özellikle markalı ve ambalajlı ihracat iade desteği yeniden ve artırılarak verilmelidir. Böylesi arz bakımından önemli miktarda devreden geçen yıl stoğu ve bu yılın rekoltesi ile yine önemli bir miktarı ürünleri olan ülkemizin, zeytinyağı ve sofralık zeytin iç tüketimi açısından da önemli bir artışı gerçekleştirebileceğini öngörebiliriz. Özellikle Ayçiçek yağı vb. gibi yağlarda yaşanan sıkıntılar ve ithalatlarından dolayı yaşanan döviz kaybının önemli bir kısmı zeytinyağı ile karşılanabilecek hem içte hem dışta katma değer yaratılarak ülkemiz ekonomisine katkı sağlanabilecektir. ■



# Ürettiği katma değerle ekonomiyeye 'merhem' oluyor

**ECEM ERDAL**

Akdeniz ülkelerinin en önemli bitkilerinden biri olan zeytin, Türkiye'nin de tarımsal alanlarının başında gelir. Özellikle Marmara, Ege ve Akdeniz bölgesindeki üreticinin geçimi için önemli bir rol oynamanın yanında, ülke ekonomisine de önemli katkılar sağlar. Türkiye'nin 2024 yılı itibarıyla ihracat birim değeri 1,47 dolar. Bu veriye zeytin özelinde bakıldığında kilogram başına 2 dolar iken, zeytinyağında ise 7 doları aştığı görülüyor. Bu durumda ürünün katma değer itibarıyla ne kadar değerli olduğu görülüyor.

Ekonomik değeri ve günlük yaşamda çok yönlü kullanım olanağına bağlı olarak, tarihi boyunca insanlar tarafından çok ilgi gören zeytin, birçok kültürde bütüncül bir rol oynar. Zeytin, gıda da, eczacılıkta ve kozmetikte yaygın olarak kullanılıyor.

## ZEYTİNYAĞI KOZMETİK SEKTÖRÜNDE ÖNEMLİ YERE SAHİP

Zeytinyağı, zeytinyağlı şampuan, sabun, bakım kremi, maske, duş jeli gibi ürünlerle kozmetik sektöründe adından söz ettiriyor. Zeytin bitkisinin yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgelerde sıklıkla kullanılan zeytinyağı sabunu bunlardan biri. Zeytinyağı sabunu, günlük hayatımızın bir parçası olmakla kalmayıp, temizliğin, doğallığın ve sağlığında simgesi oluyor. Zeytinyağının farklı kullanım şekilleri arasında en yaygın yöntem olan zeytinyağlı sabunlar, hassas veya kuru ciltlere sahip kişiler için de nazik bir cilt temizlik rutini sunuyor. Zeytinyağlı sabunlar esasında Osmanlı İmparatorluğu döneminden beri zeytinciliğin yaygın olduğu yerlerde yapılagelen sabunların devamı niteliğinde. Günümüzde Balıkesir'in Havran, Burhaniye, Ayvalık ve de Edremit ilçelerinde küçük / butik ve orta ölçekli işletmelerce zeytinyağlı sabunların üretimi sürüyor. Benzer şekilde İzmir (Seferihisar), Aydın, Mersin (Tarsus) ve Gaziantep'te de sabun üretimi yapılıyor. Sıcak sabun üretimi, soğuk sabun üretimi ve endüstriyel (sürekli) sabun üretimi olmak üzere; bilinen 3 farklı zeytinyağı sabunu üretim yöntemi mevcut. Zeytinyağı sabununun yapımı sırasında yağ kaynağı olarak sadece zeytinyağı kullanılıyor.

Zeytin çiçeği kolonyası, mevsiminde özenle toplanan zeytin çiçeklerinden elde edilen çiçek özünün işlenmesi ile elde ediliyor. Limon aroması ile birlikte kombine edildiğinde daha da dikkat çekici bir ferahlık hissi uyandırıyor. El ve yüz temizliği sonrası hoş bir koku ve ferahlık için ideal bir tercih olarak karşımıza çıkıyor.

## İLAÇ GİBİ BİTKİ: ZEYTİN YAPRAĞI ÇAYI

Zeytin yaprağı, zeytin gibi binlerce yıldır kurutulup çay olarak tüketiliyor. Milattan önceki dönemlerde Ege ve



Akdeniz kıyılarında zeytin yetiştiriciliği yapanlar mevsimin taze, körpe yaprakları da toplamaya başlıyor. Bu yapraklar yıkayıp saplarından ayıklandıktan sonra güneşte kurumaya bırakılıyor. Böylece yapraklardaki nem buharlaşıyor. Kuruyan yapraklar ılık suda çay şeklinde demleniyor ve tüketiliyor. Demlenen çay soğuk olarak da tüketiliyor. Ayrıca zeytin yapraklarıyla birlikte zeytin çiçeği de çay olarak birlikte kullanılıyor.

Yaş zeytin yapraklarının kimyasal bileşenleri, birçok tıbbi alanda ilaç sanayisinde kullanılıyor. Özellikle, bu yapraklar oleuropein adlı bir sekoiridoiti içeriyor. Oleuropein, antioksidan, antimikrobiyal, antiinflamatuvar, antiaterojenik, antikarsinojenik ve antiviral gibi bir dizi farmakolojik aktiviteyi destekliyor. Özellikle Oleuropein'in hücre yenilenmesinde katkısı ve kanser hastalıklarını önleyici bir etkisi olduğu biliniyor.

Zeytin yaprakları, çay şeklinde tüketilebileceği gibi aynı zamanda yüzeysel yaralar için krem veya macun olarak kullanılıyor. Yapraklar macun haline getirildikten sonra, zeytinyağı ekleniyor ve içeriği daha da zenginleştiriliyor.

## ZEYTİN DALLARI SANAT ESERİNE DÖNÜŞÜYOR

Zeytinin kullanım alanları sadece bunlarla sınırlı değil. Zeytinin el sanatlarında kullanımı da çok yaygın. Zeytin ağaçlarının dip kısımlarından çıkan filizler süpürge ve çit yapımında kullanılıyor. Aynı zamanda zeytin ağacının dibinden çıkan genç filizler sepet, sele yapmak içinde kullanılıyor. Zeytin ağacının gövde ve dallarından kaşık, kepçe, tabak, oyuncak ve zeytin çekirdeğinden tespih yapılıyor. Zeytin meyvesi ve tohumlarından nazarlık ve kolye yapılıyor. ■





*Kestelli, zeytinyağı ihracatının önündeki kısıtlamanın tamamen kalkmasının, biriken stokların eritilmesinde stratejik önem arz ettiğini vurguladı*

## “Zeytin ve zeytinyağında üretim iyi, stok miktarı sıkıntı”

**FİLİZ EROL**

**Zeytinyağı ihracat kısıtlamasının zeytinyağlarının uygunsuz şartlarda stoklanmasını ve kalite kaybını da beraberinde getirdiğini belirten Kestelli, bu süreçteki ekonomik kaybın boyutunun 400 milyon dolara ulaştığını aktardı**

Türkiye ve dünya genelinde bu sezon zeytin rekoltesinde büyük bir beklenti var. Bu yıl, önceki yıllara göre neredeyse iki katı bir rekolte öngörülüyor. Zeytin ve zeytinyağı rekoltesini değerlendiren İzmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Işınso Kestelli, “Türkiye, 2023/24 sezonu için, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi’nin açıkladığı 185 bin ton rekolte ile birlikte 170 bin ton devir stoku ve Suriye’den gelen 30 bin ton ile birlikte toplam 385 bin tonluk bir zeytinyağı arzına sahip. Tahmini 60 bin ton zeytinyağı ihracatı ve 120 bin ton iç tüketim ile önümüzdeki sezona 200 bin ton zeytinyağı stoku devredeceğini söyleyebiliriz. Bu miktar iç piyasanın ihtiyacını rahatlıkla karşılayacağı gibi, ihracat yapılmasına da imkân sağlayabilecek bir miktar. Ancak bir yılı aşkın bir süre önce dökme ve varilli zeytinyağı ihracatına getirilen kısıtlama nedeniyle üreticilerimiz ve ihracatçılarımız büyük sıkıntı yaşıyor” diye konuştu.

### **“YÜKSEK FİYATLARLA İHRACAT YAPABİLECEKLEN TARİHİ BİR FIRSAT KAÇIRILDI”**

Söz konusu dönemde İspanya ve diğer üretici ülkelerde yaşanan rekolte kayıplarının ve Türkiye’nin üretimdeki artışının, ülkenin ihracat yapması için önemli bir fırsat sunduğunu dile getiren Kestelli, “Dünya fiyatları 9 euro seviyesindeyken ve bu yüksek fiyatlarla ihracat yapabilecekken tarihi bir fırsat kaçırıldı. Zeytinyağı ihracat kısıtlaması zeytinyağlarının uygunsuz şartlarda stoklanmasını ve kalite kaybını da beraberinde getirdi. Bu süreçteki ekonomik kaybın boyutu 400 milyon dolara ulaştı. Tedbir kararı alındığında 180 TL olan zeytinyağı fiyatı düşmek bir tarafa 350 TL seviyelerine çıktı. Buna karşılık ihracatımız 2022/23 sezonunda 150 bin ton iken, 2023-24 sezonunda yüzde 70 civarında bir düşüş yaşandı” dedi.

### **“KALİTELİ DANELER SOFRALIK ÜRETİMİ DE ARTTIRACAK”**

Mevcut üretim döneminde gayet iyimser bir tablo ile karşı karşıya olduklarını aktaran Kestelli, “Yeni dönemde, önceki



sezona göre daha kaliteli yağlar elde edileceğini ve kaliteli danelerin sofralık üretimi de arttıracığını öngörüyoruz. Geçtiğimiz dönem kuraklık, hastalık ve zararlı etkileri ile birlikte zeytinde ciddi bir rekolte kaybı yaşamıştık. Sadece biz değil Akdeniz kuşağında yer alan önemli zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkelerin neredeyse tamamı aynı sorun ile karşı karşıya kalmıştı. Bu yıl ise bir önceki seneye göre rekolteye etki eden hastalık gibi etmenlerin daha az olduğu bir ortam söz konusu. Stok devri ve rekolte beklentisi ile birlikte ciddi bir arz dönemi yaşayacağımızı düşünüyoruz” ifadelerini kullandı.

### **“İLERLEYEN HAFTALARDA İSTENİLEN YAĞ SEVİYELERİNE ULAŞILIR”**

Geçtiğimiz sezona kıyasla 2024-25 sezonunda çiçeklenmenin daha iyi olduğunu belirten Kestelli, “Bahar yağmurlarının etkisiyle meyve danelerinin daha iri hale geldiğini ve ilerleyen haftalarda istenilen yağ seviyelerine ulaşacağını tahmin ediyoruz. Bu nedenle, zeytinyağı ihracatının önündeki kısıtlamanın tamamen kalkması, biriken stokların eritilmesinde stratejik önem arz ediyor. Zira yıllık ortalama 120 bin tonluk yurt içi tüketimle toplam arzı eritmek mümkün değil. Yasağın iç piyasadaki fiyat artışının önünde bir engel oluşturmadığı da göz önüne alınacak olursa bir an önce kaldırılmasında sonsuz fayda görüyoruz” diye konuştu.

Zeytin ve zeytinyağının bu topraklara bahşedilmiş çok önemli bir zenginlik olduğunu vurgulayan Kestelli, “Dünya üretiminin yüzde 90’ından fazlasına da Akdeniz’i çevreleyen ülkeler imza atıyor. Zeytin ve zeytinyağı sadece sofralarımızdaki bir lezzet unsuru değil, başlı başına bir kültür ve sağlıklı yaşam kaynağı. Bu nedenle de çok değerli” dedi. ■



# UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde; Türkiye'nin zeytin yetiştiriciliği

**Aralık 2023 tarihinde, Botsvana'da düzenlenen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Hükümetler arası Komitesi'nin ("Komite") 18. Oturumunda, Türkiye'nin "Zeytin Yetiştiriciliği ile İlgili Geleneksel Bilgileri, Yöntemleri ve Uygulamaları", UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kabul edilmiştir**

Söz konusu Kültürel Mirası Listesinin dayanağı, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından, 17 Ekim 2003 tarihinde Paris'te kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'dir ("Sözleşme"). Türkiye Cumhuriyeti de Sözleşmeyi 5448 sayılı Kanunla uygun bulmuş ve 27 Mart 2006 tarihinde Sözleşmeye taraf olmuştur. Böylelikle, Türkiye, bir taraf devlet olarak, kendi toprakları üzerinde bulunan somut olmayan kültürel mirasın korunmasını güvence altına almak için gerekli önlemleri almak ve uygulamak sorumluluğu altındadır.

Sözleşme kapsamında, globalleşen dünyanın ve toplumsal değişimlerin, topluluklar arasında diyalogu yenileme koşullarını oluşturmakla birlikte, özellikle korumaya yönelik kaynakların yetersizliği nedeniyle, somut olmayan kültürel mirasla ilgili bozulma, yok olma veya yıkılma gibi ciddi tehditleri arttırdığı kabul edilmiştir. Sözleşmeye göre; "somut olmayan kültürel miras", toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar şeklinde tanımlanmaktadır.

Sözleşme, nesillerin birbirlerine aktardıkları somut olmayan kültürel mirasların, toplulukların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratıldığını ve bu durumun kimlik ve devamlılık duygusu oluşturduğunu; bu şekilde de kültürel yelpazeye ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunduğunu kabul etmiştir.

Sözleşme kapsamındaki listeler; İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi ve Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi şeklindedir.



**Rebia Rezzan ÖZDURAN GÖLCÜKLÜ //**  
**3. Kuşak Zeytinyağı Üreticisi-Avukat**

Türkiye'nin zeytin yetiştiriciliğinin dahil edildiği Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, "toplulukların ve ülkelerin, onları canlı tutmak için acil önlem almak zorunda oldukları düşünülen kültürel unsurlar" şeklinde tanımlanmaktadır.

Dolayısıyla, Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilen ülkemizin zeytin yetiştiriciliği, UNESCO tarafından, canlı tutulması için acil önlemlerin alınması gereken bir kültürel unsur olarak belirlenmiştir.

UNESCO'nun konuya ilişkin açıklamasında, "Türkiye'de zeytin yetiştiriciliği, delice adı verilen yabani zeytin ağaçlarının aşılınması, budaması ve gübrenmesi, zeytinlerin toplanması, hasat edilmesi ve işlenmesi" anlamlarında ifade edilmektedir. Geniş anlamda; yetiştiricilikte kullanılan yöntemler, toprak özellikleri, iklim ve gübre gibi bölge iklim ve doğasına dair geleneksel uygulamalara ve bilgiler baz alınarak şekillenmektedir. Zeytin ağaçları, halkın takvimine göre aşılınmakta, toplanmaktadır. Hasat mevsiminin başlangıcında ve tamamlanmasında çeşitli ritüeller, festivaller bulunmaktadır (örnek olarak; köylülerin mevsimin ilk zeytinlerini toplamak için bir araya geldiği, bazı zeytinlerin yoksulların toplaması için korulara kasten bırakıldığı, gösterilmiştir.) UNESCO, bilgi,

yöntem ve uygulamaların asırlar boyu aktarımının, köylerdeki ve ailelerdeki geleneksel sözlü anlatımlarla ve uygulamaya fiziken katılımla, sağlandığını belirtmiştir.

Basında bu konu, yalnızca, ülkemiz zeytinciliğinin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kabul edildiği şeklinde ele alınmış olsa da; esasen, Türkiye'nin, Sözleşme'nin 29. Maddesi kapsamındaki "Raporlama" yükümlülüğüne dikkat çekmek gerekmektedir. Zira, kültürel unsuru Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilen Taraf Devletler, Sözleşmenin etkin bir şekilde uygulanması için gereken yasa, tüzük ve yönetmelik düzenlemelerini içeren raporlarını Komiteye sunmakla yükümlüdür.

Ayrıca, Taraf Devletin, Acil Koruma Listesine kayıt yılını takip eden dördüncü yılın 15 Aralık tarihinde ve sonrasında her dört yılda bir, UNESCO Komitesi'ne, unsurun mevcut durumu, uyguladığı koruma önlemleri ve önlemlerin etkinliği hususlarını kapsayan bir rapor sunması gerekmektedir.

Zira, Acil Korunması Gereken Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ndeki bir unsur bakımından, unsurun listeye kaydedilmesi konusunda başvurusu olan Taraf Devletin, ilgili mirasın yaşayabilirliğini kuvvetlendirmeyi hedefleyen koruma önlemleri almak konusunda da taahhüdü bulunmaktadır. Bu doğrultuda, Türkiye'nin, Zeytin Yetiştiriciliği ile İlgili Geleneksel Bilgileri, Yöntemleri ve Uygulamaları konusunda UNESCO Hükümetler Arası Komitesi'ne, 15/12/2027 tarihine kadar, unsurun mevcut durumu, uyguladığı koruma önlemleri ve bu önlemlerin etkinliğine ilişkin rapor sunması gerekmektedir.

Ayrıca, yine ülkemiz basınında yer bulmamış olan ve sektör paydaşları tarafından bilinmesi gerektiği düşünülen bir diğer nokta, Sözleşme kapsamında, mali programlar, projeler ve diğer faaliyetler için bir fon bulunduğudur. Söz konusu fonun dağıtımında, Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine dâhil edilmiş miras unsurlarının önceliği bulunmaktadır. Bu doğrultuda; taraf devletin



kaynak talebinde bulunmasıyla, acil korumalar için destek yaratılması bakımından Sözleşme kapsamındaki fon desteği sağlanabilecektir. Dolayısıyla, acil koruma statüsü nedeniyle öncelik hakkı bulunan fon desteklerinin doğru uygulamalar tespit edilerek alınması zeytinciliğin geleceği açısından son derece önemli bir rol oynayacaktır.

Ülkemizin en eski kanunlarından olan, 1939 tarihli Zeytinciliğin Islahı ve Yabanilerinin Aşılattırılması Hakkında Kanun'un da işaret ettiği gibi zeytinin ve zeytinliklerin korunması bilinciyle, Türkiye Cumhuriyeti'nin taraf devlet konumuyla; UNESCO hükümetler arası Komitesi'ne 15/12/2027 tarihinde sunacağı raporun, tüm sektör temsilcileri ve paydaşların sürece dahil edilerek hazırlanması, toplumun zeytinci kesimlerinin zeytincilik ile ilgili sorun ve problemlerinin öğrenilerek doğru önlem planlarının oluşturulması açısından önemlidir. Bu anlamda, topluma, ülke zeytinciliğinin UNESCO listesine girdiğine dair bir bilgilendirmeden öte; esasen sürecin bir "acil koruma" niteliğinde olduğu, önlem planları oluşturulacağı ve acil korumaya ilişkin uygulamalar hakkında periyodik raporların düzenleneceğini bildirmek, toplumsal farkındalığı oluşturmak gereklidir.

Miras, genel anlamda, nesilden nesile aktarılan değer olarak ifade edilebilir. O halde, kültürel ya da ekonomik bir miras söz konusuysa, temel hedef; sahip olunan değeri, bir sonraki kuşağa, gençlere aktarmaktır. Gençlerin, söz konusu mirasın sahibi, yararlanıcısı, koruyucusu ve aktarıcısı oldukları konusunda bilinçlenmesidir.

Türkiye'nin Ne Eğitimde Ne İstihdamda olan (NEET) gençler, yani ev gençleri ortalamasının, OECD ülkeleri ortalamasının çok üzerinde olduğu gerçeğinden hareketle; hem toplumsal huzur, hem ülkenin rekabet gücünün artması hem de geleceğe dair umut edebilme potansiyeli yaratılması için, ekonomik olarak aileye bağlı ev genci çoğunluğunun toplumsal hayata katılması gerektiği ise tartışmasızdır.

Esasen, tarım alanları geniş olan bir ülkede, birçoğu toprak sahibi ailelere mensup bu gençlerin, kendi topraklarına, maddi ve manevi miraslarına sahip çıkmaları, tarıma sırt dönmemeleri, yüz çevirmemeleri, tarıma işgücü ve üretim açısından katılmaları, genç çiftçiler olarak ekonomik hayatta yer almaları, ev genci kimliğinden sıyrılmaları hedefini yaratmak hem manevi hem de ekonomik anlamda ülkemiz açısından hayattır. Bu açıdan, zeytin yetiştiriciliğimizin, bereketli zeytinimizin, gençlerimizin de hayatına dokunması, UNESCO desteği ve acil koruma önlemleri kapsamında, mirasımızı aktaracağımız gençlerin, zeytinciliğe dair kültürel bilincinin artması, teşvik ve destek prosedürlerinin canlı tutulması, zeytin yetiştiricisi bölgelerdeki genç nüfusun zeytinliklerine dönmesinin sağlanması; yarınlarmızın teminatı olabilecek niteliktedir.

Kültürel miraslarımızın sahibi gençlerimizin, zeytin kültürüyle, zeytin ekonomisiyle barıştırılması, ev gençlerimizin tarım ekonomisine dahil edilmesi, toprakta çalışmaktan erinmeyen, üşenmeyen, aksine toprağını, zeytinini en kıymetli varlığı olarak gören kuşak bilincinin yaratılması, kültürel mirasımızın acilen korunması için temel gerekliliktir. ■



Uygun, "AB'nin Türkiye'ye uyguladığı zeytinyağı gümrük vergisinin sıfırlanması ve kotanın artırılması, sektörün bu büyük pazarlarda daha fazla pay almasına olanak tanıyacak" dedi

## "Girdi maliyetleri rekabetçi olunabilecek seviyelere çekilmeli"

FİLİZ EROL

Zeytinyağı ihracat kısıtlamalarının, bin bir emekle edinilen pazarlarda kayıp yaşamasına ve planlama yapamama sorunlarını beraberinde getirdiğini belirten Uygun, bu süreçteki ekonomik kaybın yaklaşık 500 milyon euro olduğunu vurguladı

Zeytin ve zeytinyağı sektörü, 2022/23 sezonunda rekor kırarak, tarihinin en yüksek ihracat rakamlarına ulaştı. Sektörün sofralık zeytin ihracatı bir önceki sezona kıyasla tutar bazında yüzde 7 artarak 172 milyon dolardan 184 milyon dolara yükseldi. Zeytinyağı ihracatı ise miktar bazında yüzde 158 artarak 58 bin tondan 150 bin tona, tutar bazında ise yüzde 259 artarak 201 milyon dolardan 723 milyon dolara yükseldi.

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği (EZZİB) Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Emre Uygun, "EZZİB olarak, sektörümüzün sürdürülebilir büyüme ve uluslararası rekabet gücümüzü artırmaya odaklanıyoruz. İlk olarak, serbest piyasa kuralları uygulanarak dökme ve varilli zeytinyağı ihracatındaki kısıtlamaların kaldırılması gerekiyor. Bu tür kısıtlamalar, sadece belirli bir ürünü değil, aynı zamanda sektörü ve bütün ekonomiyi de olumsuz etkilemekte, ayrıca üründe kalite kaybına yol açıyor. Üreticiye yönelik desteklerin artırılmasının büyük önem taşıyor. Uluslararası rekabette gücümüzün artırılması için; üretimin bahçeden işletmeye nakle kadar geçen tüm aşamalarında, girdi maliyetlerimizin daha rekabetçi olabileceğimiz seviyelere çekilmesi gerekiyor" dedi.

### "İHRACAT İADESİ DESTEKLERİNİN DEVAMININ SAĞLANMASI GEREKİYOR"

AB üyesi ülkelerle rekabet edebilmek adına ihracat iadesi desteklerinin devamını sağlamanın kritik bir hedef olduğunu vurgulayan Uygun, "AB'nin Türkiye'ye uyguladığı zeytinyağı gümrük vergisinin sıfırlanması ve kotanın artırılması, ayrıca Brexit sonrası İngiltere pazarına gümrüksüz ve kotasız zeytinyağı ihracatının sağlanması, sektörümüzün bu büyük pazarlarda daha fazla pay almasına olanak tanıyacak. Bu adımlar, sektörümüzün uluslararası pazarlarda daha güçlü bir konuma gelmesi ve sürdürülebilir ihracat koşullarının oluşturulması açısından büyük önem arz ediyor" ifadelerini kullandı.



### "ZEYTİNYAĞI İHRACATINDA, KISITLAMALARDAN DOLAYI 6 AYDA %32 DÜŞÜŞ YAŞANDI"

Dünya genelinde olduğu gibi ülkemizde de sofralık zeytin için 1 Ekim-30 Eylül ve zeytinyağı için 1 Kasım-31 Ekim tarihleri arasında ürünlerinin üretim ve dış ticaret verilerinin sezonluk olarak izlendiğini aktaran Uygun, "Ülkemiz sofralık zeytin üretiminde 605 tonluk üretimi ile dünyada lider ve zeytinyağında ise 380 tonluk üretimi ile İspanya'dan sonra en büyük 2. üretici konumuna yükseldiğimiz 2022/23 ihracat sezonunda, üretimdeki rekor ile elde ettiğimiz başarıyla, toplam sektör ihracatımız 947 milyon dolara ulaştı ve sektörümüz dünya pazarlarında çok önemli bir yer edindi. 2024 yılının ilk 6 ayı itibarıyla ise geçen yılın aynı dönemine göre kıyasladığımızda siyah zeytin ihracatımız tutar bazında yüzde 16 artış göstererek 80 milyon dolar olarak 116 ülkeye yapıldı. Yeşil zeytin ihracatımız yüzde 3'lük bir

düşüş ile 24 milyon dolar olarak 106 ülkeye gerçekleştirildi. Zeytinyağı ihracatımız ise ihracat kısıtlamalarından dolayı yüzde 32 düşüş ile 301 milyon dolar olarak 115 ülkeye gerçekleştirildi" sözlerine yer verdi.

### **"TON BAŞINA 200 DOLAR KESİNTİ UYGULAMASININ TAMAMEN KALDIRILMASINI BEKLİYORUZ"**

Kısıtlamaların kaldırılması için bildiri yayımladıklarını dile getiren Uygun, "Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu olarak, 24 Mayıs 2024 tarihinde zeytin ve zeytinyağı sektörünün önde gelen temsilcileriyle bir araya gelerek, 'Dökme ve Varilli Zeytinyağı İhracat Yasağının



Kaldırılması' yönünde bir bildiri yayımladık. Bu bildiri, ton başına uygulanan 200 dolar fon kesintisiyle birlikte dökme ve varilli zeytinyağı ihracatındaki kısıtlamaların kaldırılması yönündeki beklentimizi dile getirdik. 3 Haziran 2024 tarihinde ise Ticaret Bakanlığı tarafından, ihracatçılarımıza 1 Kasım 2024 tarihine kadar 50 bin ton dökme ve varilli zeytinyağı ihracat kotası tanımlandı. Verilen bu kota sayesinde Türkiye'nin elindeki 200 bin tonluk stokun yüzde 25'inin katma değere dönüşeceğini, Türkiye'nin zeytinyağı ihracatının 300 milyon dolar civarında bir artış kaydedeceğini düşünüyoruz. Yılın geri kalanından en önemli beklentimiz, esnetilen dökme ve varilli zeytinyağı kısıtlama uygulamasının ve ton başına 200 dolar kesinti uygulamasının tamamen kaldırılması" diye konuştu.

### **"TÜRK ZEYTİNYAĞI İHRACATINDA EN ÖNEMLİ PAZARLAR ARASINDA AMERİKA VE AB VAR"**

Türk zeytinyağı ihracatında en önemli pazarlar arasında



Amerika ve Avrupa Birliği (AB) ülkelerinin öne çıktığını belirten Uygun, "Ancak, AB'nin Türkiye'den yapılan zeytinyağı ithalatında uyguladığı yüksek gümrük vergileri, Fas ve Tunus gibi diğer üretici ülkelere sağladığı vergisiz ihracat avantajlarıyla karşılaştırıldığında, Türk üreticilerin rekabet gücünü olumsuz etkiliyor. Bu durum, AB pazarındaki payımızın daralmasına neden oluyor. İngiltere, AB'den ayrılmasıyla birlikte potansiyel bir pazar olarak dikkat çekiyor. Türkiye ile İngiltere arasında devam eden Serbest Ticaret Anlaşması (STA) müzakerelerinde zeytinyağı ihracatında gümrük vergisinin kaldırılması, Türkiye'nin bu pazardaki payını artırabilir. İngiltere, yıllık ortalama 70 bin ton zeytinyağı ithal eden bir ülke olup, İspanya ve İtalya gibi AB ülkelerinden ithalat yapıyor. Gümrük vergisinin sıfırlanması durumunda, Türk zeytinyağı bu pazarda önemli bir yer edinebilir. Bu pazarlar değerlendirildiğinde, Türk zeytinyağı üreticilerinin dünya pazarındaki rekabet gücünü artırmak ve sürdürülebilir ihracat koşulları sağlamak için, gümrük vergileri gibi engellerin kaldırılması büyük önem arz ediyor" ifadelerini kullandı.

### **"KISITLAMALAR ULUSLARARASI PAZARDA PRESTİJ KAYBINA YOL AÇTI"**

İspanya ve diğer üretici ülkelerdeki yaşanan rekor kayıpları ile Türkiye'deki üretim artışının zeytinyağı ihracatı için önemli bir fırsat sunduğunu vurgulayan Uygun, "Yüksek dünya fiyatlarıyla ihracat yapma potansiyelimiz büyük ölçüde kaçırıldı. Zeytinyağı ihracat kısıtlamaları, bin bir emekle edinilen pazarlarda kayıp yaşamamıza ve planlama yapamama sorunlarını beraberinde getirdi. Bu süreçteki ekonomik kaybımız yaklaşık 500 milyon euro civarında. Son üç yılda zeytinyağına getirilen dört ayrı ihracat kısıtlaması, Türk üreticilerini, ihracatçıları ve Türkiye'yi gelir ve döviz kaybı yaşatarak olumsuz etkiledi. İç piyasada fiyatların düşmesini hedefleyen tedbir kararları hem iç piyasaya hem de ihracata hiçbir fayda sağlamadı; bu kararlar alındığında zeytinyağı fiyatı iç piyasada 180 TL'den 350 TL seviyelerine çıktı. 2022/23 sezonunda 150 bin ton olarak gerçekleştirilen ihracatımız, 2023/24 sezonunda yüzde 70 oranında azaldı. Bu durum, sadece ihracatçıları ve üreticileri olumsuz etkilemekle kalmayıp, Türkiye ve Türk zeytinyağı ihracatçılarının uluslararası pazarlarda prestij kaybına yol açtı" sözlerine yer verdi. ■



# Meyveden meyve suyuna gastronominin en önemli sembol bilimi zeytinyağı

**Zeytin; hem tarihin, hem mitolojinin, hem gastronominin, hem kültürün, hem insan sağlığının, hem Akdeniz'in vazgeçilmez bir parçası kültürel bir simgedir. Zeytinyağı ise zeytinin en değerli ürünü, en gizli hazinesidir**



**BİLGE KEYKUBAT // Tarım ve Gıda Yazarı**

Tarihin kadim geçmişinden günümüze pek çok medeniyet zeytin ağacını kutsal saymış ve zeytinyağını yaşamın ayrılmaz bir parçası görmüştür.

Akdeniz coğrafyasında yetişen ve tarih boyunca pek çok medeniyetin gözbebeği olan zeytinler sadece lezzetleriyle değil insan sağlığına katkıları ve ülke ekonomisine katkılarıyla da dikkat çekiyor.

Tohumdan ağaca, dalından sofraya, zeytinyağından mideye kadar gizem yolculuğu devam eder. Bu yolculukta son yıllarda özellikle kültürel miras ve turizme katkısıyla da gastronomiden turizme ciddi bir geçiş yapmış ve büyüdüğünü sürdürmüştür.

İlk önceliği sofralarımızdan mideye ve kalbimize giden yoldur. Akdeniz mutfaklarının vazgeçilmezi olan zeytin ve zeytinyağı günümüzde artık tüm dünya mutfaklarının vazgeçilmezi olmuş durumdadır. Her geçen gün farklı bir aroması ve özelliği ile farklı bir tarif ve reçete ile gastronominin en önemli taşlarından biri olma yolunda ilerlemekte. Burnumuzda bıraktığı enfes kokuları, dilimizde ve ağzımızda bıraktığı acılığı, boğazımızda bıraktığı yakıcılığı, damaklarımızdaki muhteşem aromaları ile bizlere mutluluk ve sevgi vermektedir. Her yemekte verdiği farklı haz ile etkisini katlandırarak artıran o muhteşem meyve suyu zeytinyağı bizleri resmen zevkin doruklarına çıkarmaktadır. Zevke ulaşmaya çalışırken içindeki gizemleri bulmak için beynimizi de çalıştıran bu sembol bilimi zeytinyağı biz insanları engellenemez bir bağımlılık girdabına da almaktadır. Bir zevk bilimi olan gastronomi zeytinyağı ile bilimin bütün aşamalarından da faydalanmaktadır.

Günümüzün deneyim yaşamayı seven yeni nesil insanların beynini ve kalbini çelen zeytin ve zeytinyağı insanlık tarihinden daha eski tarihi ile muhteşem bir turizm aracı olarak da karşımıza çıkmakta. Özellikle geçmişten gelen geleneklerini görmek, her çeşidin kendi memleketindeki tadını memleketinde tatmak, üretimden tüketime tüm aşamalarını en iyi bilen artık yok olma tehlikesi yaşayan ustalarını görmek ve belki onlarla çalışmak için insanları kendine çekmekte kadim zeytin üretimi. Bu da farklı bir özelliği ve katkısını olarak çıkmakta.

Sağlıklı yaşama, iyi yaşama ve tabii ki de daha uzun yaşama olan isteğin iyice artması ile de muhteşem gizem bilimi zeytinyağının farklı bir etkisi olarak karşımıza çıkıyor. Zeytinyağı özellikle de sızma zeytinyağı, çok sayıda sağlık yararıyla ilişkilendirilen tekli doymamış yağları ve antioksidanlarıyla her geçen gün popülaritesini artırıyor. Zeytinyağı, sağlık yararları nedeniyle

de Akdeniz diyetinin ayrılmaz bir parçası. Son yıllarda zeytinyağı; diyet takviyeleri ve ilaçların üretiminde bir bileşen olarak yaygın olarak kullanılmakta.

Zeytinyağı talebi ve satışı COVID-19 salgınının etkisi ile ani bir düşüş yaşadı. Çeşitli ülkelerdeki ülke çapındaki karantinalar, ticaret faaliyetlerinin aksamasına neden oldu ve bu da sektörün büyümesini yavaşlattı. Bu süreçte ister istemez Dünya zeytinyağı ithalatını etkiledi. Ancak, bağışıklık ve genel sağlıkla ilgili artan endişeler, sağlıklı yağlara olan talebi yeniden canlandırdı. Tüm uzmanlar tarafından da bu eğilimin devam etmesi bekleniyor.

İşlenmiş alternatiflerine kıyasla daha güvenli ve sağlıklı oldukları belirtilen çiğ, doğal ve soğuk preslenmiş pişirme yağlarına olan artan tüketici ilgisi, pazarın büyümesini destekliyor. Pek çok uzman tarafından asgari düzeyde işlenen ve üretilen yenilebilir yağların zararlı kimyasallarda arınmış olduğu düşünülmemektedir. Çok az veya hiç işleme tabi tutulmaması, tüm besin değerini korumasına yardımcı olarak daha sağlıklı hale getirdiği belirtilmektedir.

İşte bu nedenlerle sızma zeytinyağlarına olan talep, asgari düzeyde işlenmiş olmaları ve sabit bir yağ asidi profiline sahip olmaları nedeniyle artmaktadır.

Ama bu artış bütüncül düşünülmesi gereken bir olay. Bu olayda dünyanın, doğanın, toprağın, canlılığın ve tabii ki de biz insanların sürdürülebilirliği de düşünülmesi. Zeytin ve zeytinyağının sürdürülebilirliği de bu çerçevede değerlendirilmek zorunda.

Günümüzün en önemli başlıkları arasında sürdürülebilirlik gelmektedir. Artık iklim krizi, artan sıcaklıklar, kuraklık ve aşırı iniş çıkışlı iklimsel olaylarla başa çıkmak için sürdürülebilir tarım uygulamalarına yönelmek gerekmektedir. Toprağı korumak, biyolojik çeşitliliği arttırmak, doğal kaynakların korunmasını sağlamak ve döngünün sürekliliğini sağlamak için projeler desteklenmelidir.

Gıda ve Tarım Örgütü tüm raporlarında küresel nüfusun devamlı artışı, kentleşmenin de hızla artması nedeni ile gıda talebinin olumsuz etkileneceği belirtiyor. Bilindiği gibi özellikle yenilebilir yağlar hem ev tüketicileri için hem de endüstriyel üretimde temel gıda bileşenleri arasında. Nüfusun artması kentleşmenin artması, tarım arazilerinin zarar görmesi ve azalması, dünya genelindeki ticari anlaşmalar, devletler arasındaki ikili anlaşmalar, Rusya-Ukrayna savaşı, İsrail'in Gazze üzerindeki baskını arttırmaması, iklim krizi ve artan kuraklık etkisi, sürekli değişen tüketici tercihleri ve ihtiyaçları yenilebilir yağlara olan talep üzerine de etki ediyor.

Tüm bu gelişmeler tarımsal emtia fiyatlarını yükseltiyor. Tabii ki de yenilebilir yağlar da bundan nasibini alıyor. Dünya üzerinde kendini gösteren bu gelişmeler tüm dünyada, tarımsal emtia fiyatları artırırken ister istemez küresel tedarikleri de kısıtlamaya yönlendiriyor. Bu uygulanan politikalar da artan üretim maliyetlerinin üzerinde tuzu biberi oluyor.



Zeytin ve zeytinyağı, sadece damak tadımızı değil, sağlığımızı da belirliyor. Bu doğal mucize, mutfaklarımızda yer bulmanın yanı sıra, kültür ve tarihimizin de önemli bir parçası. Zeytin ağaçları, sadece lezzet değil, aynı zamanda sürdürülebilir bir geleceğin sembolü.

Sağlıklı beslenme, zeytinyağının her damlasında ve her yemekte yaşam buluyor. Haydi, sofralarımızda daha fazla zeytin ve zeytinyağı ile bu sağlık yolculuğuna devam edelim! ■



Alan, zeytinyağı alırken dikkat edilmesi gereken ilk unsurun ambalajın türü olduğunu söyledi

# Zeytinyağı alırken ve saklarken dikkat edilmesi gerekenler

 **BERFİN DURMAZ**



Zeytinyağı, mutfağımızın vazgeçilmez bir parçası. Ancak, sağlığımız için bu kıymetli yağı doğru şekilde seçmek ve saklamak büyük önem taşır. Zeytinyağı alırken dikkat edilmesi gereken birkaç kritik nokta hem lezzeti hem de sağlık üzerindeki etkileri açısından büyük fark yaratabilir. Konuya ilişkin değerlendirmelerde bulunan Nova Vera Zeytinyağı Kurucusu Bahar Alan, zeytinyağı alırken dikkat edilmesi gereken ilk unsurun ambalajın türü olduğunu belirtti.

## **ZEYTİNYAĞININ SAĞLIĞI İÇİN PLASTİK ŞİŞELERE DİKKAT**

Günümüzdeki pet şişelerin içindeki suyun yüksek miktarda mikroplastik içerdiğini ifade eden Alan, "Zeytinyağı, doğal bir çözücü olduğundan, plastiğin içindeki bazı kimyasalları çözme yeteneğine sahip.

Zamanla, zeytinyağı bu kimyasallar ile etkileşir, bu da yağın tadını, kalitesini bozar ve sağlık üzerinde olumsuz sonuçlar yaratabilir. Gıda ve içecek ambalajlarında yaygın olarak kullanılan PET (polietilen tereftalat) gibi plastikler, ısı veya ışığa maruz kaldığında küçük miktarlarda plastik, katkı maddesi veya diğer kimyasallar salar. Zeytinyağının bu maddeleri çözme yeteneği, plastik ambalajda tutulmasını diğer sıvılara kıyasla daha riskli hale getirir. Bu sebeplerle, zeytinyağını koyu renkli cam şişelerde veya paslanmaz çelik kaplarda saklamak daha iyi. Bu tür kaplar, yağı ışıktan ve havadan korur ve zeytinyağı ile kimyasal bir etkileşimde bulunmaz" dedi.

## **"ZEYTİNYAĞININ HASAT ZAMANINI ANLAMAK İÇİN TADIMINI BİLMEK GEREKİR"**

Alan, gerçek soğuk sıkım ve erken hasat zeytinyağının anlaşılması için dikkat edilmesi gerekenlere dikkat çekti.



Zeytinyağının en çok gündemde olan konularından birinin taşıdığı olduğunu belirten Alan, "Zeytinyağının tanıdık bir yerde sıkılması veya kendi bahçenizden toplanması maalesef iyi zeytinyağı üretebilmek için yeterli değil. Sıkım yapılan makinelerin temizliği, sizden önce nasıl bir zeytinin işlenmiş olduğu, sıkım sıcaklığı, makinanın teknik özellikleri ve işleme süresi hepsi kalitede birer faktör. Maalesef her üretici soğuk sıkım ve erken hasat ürettiğini iddia ediyor ve bunun gerçek olup olmadığını anlamanın asıl yöntemi zeytinyağı tadımını bilmek. Bir tadım uzmanı sadece koklayıp tadarak zeytinyağının hasat zamanını, soğuk sıkım olup olmadığını ve üretim süreci ile ilgili pek çok ayrıntıyı anlayabilir. Tadımı bilmeyenler de üreticinin analizlerinin ve sertifikalarının olup olmadığına bakabilir. Analizlerde çok fazla kriter yer alır, bunların içinde en önemlilerinden biri, Polifenol miktarı. Bu değer, zeytinin içindeki doğal antioksidanların yağa ne kadar aktarıldığını gösterir ve eğer yüksek ise o yağın erken hasat ve soğuk sıkım olduğunu anlayabilir ve sağlığınıza için güvenle tüketebilirsiniz" diye konuştu.

### **"ÜRETİCİDEN TERCİHEN TADARAK ALMAK EN GÜVENLİ YOL"**

Zeytinyağının tadımında dikkat edilmesi gerekenleri söyleyen Alan, "Zeytinyağını kokladığımızdaki ilk his önemli. Sezgimize güvenmemiz gerekir. Taze çimen, taze meyve kokularını çağrıştıran aromalar, dalından kopmuş yeşil zeytinde aldığınız kokular neyse bu kokular zeytinyağının kaliteli ve taze olduğunun işareti. Öte yandan, siyah zeytinde aldığınıza benzer kokular zeytinyağında istenmez. Bu koku, meyvenin fazla bekletildiğini ve iyi işlenmediğini gösterir. Ayrıca, pastel boya veya yağlı boya kokusu da zeytinyağının bozulduğuna işaret eder. İyi bir zeytinyağını güvendiğiniz bir üreticiden tercihen tadarak almak en güvenli yol" diye belirtti.



**Zeytinyağının en çok gündemde olan konularından birinin taşıdığı olduğunu belirten Alan, "Zeytinyağının tanıdık bir yerde sıkılması veya kendi bahçenizden toplanması maalesef iyi zeytinyağı üretebilmek için yeterli değil. Sıkım yapılan makinelerin temizliği, sizden önce nasıl bir zeytinin işlenmiş olduğu, sıkım sıcaklığı, makinanın teknik özellikleri ve işleme süresi hepsi kalitede birer faktör" dedi**

### **ZEYTİNYAĞININ İDEAL SAKLAMA SICAKLIĞI 14-20 DERECE**

Zeytinyağının en büyük düşmanlarının ısı, ışık, hava ve kötü kokular olduğunu vurgulayan Alan, bu nedenle, satın aldıktan sonra saklama koşullarına dikkat edilmesinin zeytinyağının kalitesini korumak için şart olduğunu aktardı. Zeytinyağının ideal saklama sıcaklığının 14-20 derece arasında olduğunu ifade eden Alan, "Işık, özellikle güneş ışığı zeytinyağının içerisindeki yararlı bileşenleri kısa sürede yok edebilir. Bu sebeple, zeytinyağını koyu renk cam şişelerde veya teneke kutularda, serin bir yerde saklamak en doğru yöntem. Ayrıca, zeytinyağını hava ile uzun süre temas ettirmekten kaçınılmalı. Teneke kutularda saklanan zeytinyağını, koyu renkli birkaç cam şişeye paylaşmak ve gerektiğinde kullanmak iyi bir çözüm. Böylece, zeytinyağının hava ile teması minimuma iner ve tazeliği korunur. Son olarak, zeytinyağının saklandığı yer de oldukça önemli. Zeytinyağı, kokuları adeta bir mıknaş gibi çeker. Bu nedenle, lavabonun altında tenekeyi delerek saklamak yağın çok çabuk bayatlamasına sebep olur. Zeytinyağı, doğru seçildiğinde ve saklandığında hem lezzeti hem de sağlığa olan faydaları ile sofralarımızı zenginleştirir. Bu değerli yağı en iyi şekilde muhafaza etmek, hem sağlığımızı hem bütçemizi korur" sözlerine yer verdi. ■



'Altın sıvı' olarak kabul edilen zeytinyağının; kalp, beyin, mide gibi organlara iyi gelmesinin yanı sıra cilt ve saç için de oldukça faydalı olduğu biliniyor

# Sağlık için doğal mucize; zeytinyağı

 **GÜLCİHAN ALTINKAYA**

**Akdeniz diyetinde bitkilerle birlikte tüketilen zeytinyağı kolorektal, endometriyal, meme, pankreas ve prostat kanserleri gibi bazı kanser türlerine yakalanma riskini düşürmeye destek oluyor**

Akdeniz tipi beslenmenin temel taşı olan zeytinyağının yüzyıllar boyunca halk arasında birçok reçetede kullanıldığı biliniyor. Yapılan araştırmalara göre, zeytinyağı tüketmek kalp hastalıklarına yakalanma riskini azaltıyor. Zeytinyağında bulunan aktif bileşenler kan basıncının düşmesine yardımcı olurken, zeytinyağı tüketmek ayrıca atardamarların sertleşmesini önlemeye katkıda bulunuyor. Zeytinyağı, A, D, E ve K vitaminleri bakımından zengin olduğu kadar Omega 3 ve Omega 6 gibi çok önemli asitler de içeriyor.

Son yapılan araştırmalar zeytinyağının, diğer yağların bizzat neden olduğu kalp ve damar rahatsızlıkları riskini azalttığını ortaya koyuyor. Ayrıca bazı kanser hastalıklarının riskini azalttığı gibi tansiyona da iyi geldiği biliniyor. Tüm bunlara ek olarak soğuk sıkım zeytinyağı metabolizmayı güçlendiriyor ve sindirimi kolaylaştırıyor. Öte yandan zeytinyağının içerdiği antioksidan maddeler sayesinde insan hücrelerindeki yaşlanmayı geciktirdiğine inanılıyor.

## **KRONİK HASTALIKLARA YAKALANMA RİSKİNİ AZALTIYOR**

Zeytinyağında bolca bulunan bazı antioksidanlar, vücuttaki iltihabı azaltarak antiinflamatuvar etki gösteriyor. Böylece kronik hastalıklara yakalanma riskini azaltıyor. Zeytinyağında bulunan antioksidanlar, vücudun çevresel ve diğer streslere tepki olarak ürettiği 'kararsız moleküller' olarak nitelendirilen serbest radikallerin hücrelere verdiği zararı önleyerek yavaşlatıyor. Zeytinyağı bu özellikleri sayesinde pek çok hastalığa yakalanma ihtimalini azaltıyor, genel olarak sağlığı güçlendiriyor.

Zeytinyağındaki bazı bileşenler, sağlığa zarar veren bakterilerle mücadele ediyor. Akdeniz diyetinde bitkilerle birlikte tüketilen zeytinyağı kolorektal, endometriyal, meme, pankreas ve prostat kanserleri



gibi bazı kanser türlerine yakalanma riskini düşürmeye destek oluyor. Öte yandan zeytinyağı açısından zengin bir beslenme biçimi olan Akdeniz diyeti, beyin sağlığına katkıda bulunuyor. Zeytinyağı ayrıca Alzheimer hastalığını önlemeye yardımcı olabiliyor.

## **CİLDE VE SAÇA PARLAKLIK KAZANDIRIYOR**

'Altın sıvı' olarak kabul edilen zeytinyağının; kalp, beyin, mide gibi organlara iyi gelmesinin yanı sıra cilt ve saç için de oldukça faydalı olduğu biliniyor. Bu sebeple kullanılan birçok cilt ve saç ürünü zeytinyağı içeriyor. İçerdiği E vitamini sayesinde cildi zararlı güneş ışınlarından koruyan zeytinyağı, iyi bir nemlendirici olma özelliği taşıyor. Zeytinyağı, eğer yağlı bir cildiniz yoksa sabah akşam yüze veya nemlendirmek istenilen bölgeye masaj yaparak uygulandığında cilde parlaklık ve yumuşaklık kazandırıyor. Parlak ve güçlü saçlar için vazgeçilmez olan zeytinyağı, kan dolaşımının hızlanmasını sağlayarak saçların uzamasına ve beslenmesine yardımcı oluyor. Düzenli olarak zeytinyağı içeren saç bakım ürünü kullanan kişilerin saçlarında gözle görülür derecede iyileşme fark ediliyor. Zeytinyağı, özellikle yıpranmış saçlar için etkili olurken, kırılan ve kuruyan saç ve saç dipleri için onarıcı özellik taşıyor. Saç dökülmelerine karşı da etkili olan zeytinyağı, aynı zamanda saçtaki sertliği alarak saç tellerini yumuşatarak canlanmasını sağlıyor. ■



Ege Bölgesi'nde Türk Patent ve Marka Kurumları nezdinde, 10 zeytin ve 12 zeytinyağı tescillendi

# 'Tescil' ile dünyada söz sahibi oluyorlar

 **BERFIN DURMAZ**

Coğrafi işaretli ürünler, diğer bir deyişle ile yöresel ürünler kalite, güvenilirlik, özgünlük gibi özelliklere sahip. Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı ve korunması ise o ürünün dünyaya açılması ve tanıtılması demek. Coğrafi İşaret Koruma Türleri 555 sayılı KHK'nin yerini alan 22 Aralık 2016 tarih ve 6797 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nda Avrupa Birliği (AB) uygulamalarına paralel olarak ikili bir koruma sistemi getirildi. Bu sistemde, coğrafi işaret etiketleri, menşe etiketi ya da mahreç etiketi olarak tescil ediliyor. Yöresel ürünler olarak adlandırılan ürünler bütün dünyada yasal düzenlemelerle koruma altına alındı. Koruma tescille sağlanmakta olup, ülkemizde bu konuda yetkili kuruluş olarak 'Türk Patent ve Marka Kurumu' görev yapıyor.

## EGE'DE TOPLAM 22 ÜRÜN TESCİLLİ

Ege Bölgesi'nde coğrafi işaret tescilli zeytin ve zeytinyağı ürünleri şu şekilde sıralanıyor: Akhisar domat zeytin, Akhisar uslu zeytin, Büyükbelen tekir zeytin, Aydın memecik zeytin, Aydın yamalak sarısı zeytin, Edincik zeytin, Edremit körfezi yeşil çizik zeytin, Gemlik zeytin, Milas yağlı zeytin, Milas çekişke zeytin, Akhisar domat zeytinyağı, Akhisar uslu zeytinyağı, Soma zeytinyağı, Güney Ege zeytinyağları, Kuzey Ege zeytinyağları, Ödemiş çekişte zeytinyağı, Milas zeytinyağı, Aydın Memecik zeytinyağı, Ayvalık zeytinyağı, Edincik su zeytinyağı, Burhaniye zeytinyağı, Edremit zeytinyağı.

## AKHISAR DOMAT ZEYTİNİ, AŞILI BİTKİDEN ELDE EDİLİR

Akhisar domat zeytinin coğrafi işareti 12 Nisan 2012 tarihinde ve 28262 sayılı Resmi Gazete'de ilan edildi. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12'nci maddesi gereğince 4 Kasım 2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edildi. Manisa'nın Akhisar ilçesinde ve çevre bölgelerinde yetiştirilen zeytingiller ailesine ait Akhisar domat zeytini aşılı bitkiden elde edilen meyvelerdir.

## AKHISAR USLU ZEYTİN, SUYU SEVEN YAPIYA SAHİP

Akhisar uslu zeytin, 2010 yılında coğrafi işaret aldı. Manisa'nın Akhisar ilçesinde ve çevre bölgelerinde yetiştirilen zeytingiller ailesine ait aşılı bitkiden elde edilen meyveler olarak karşımıza çıkıyor. Akhisar uslu zeytini diğer zeytin türlerinden ayıran en belirgin özelliği; Akhisar uslu zeytin hasadı yapılan zeytin ağaçlarının Manisa'nın Akhisar ilçesinde, yetişen uslu tipi zeytin fidanlarından hasat edilip işlenmesinden elde edilir. Yaklaşık olarak, bir milyon üzeri ağaç sayısı ile toplam zeytin ağaç varlığının yüzde 1 ile 1,5 kısmını oluşturur. Manisa, İzmir, Selçuk,



Kemalpaşa Turgutlu bölgeleri ile Muğla Yatağan civarında yetiştirilir. Soğuk hava şartlarına duyarlı olan uslu zeytin suyu seven bir yapıya sahip.

## BÜYÜKBELLEN TEKİR ZEYTİNİ, ÇİZİK ZEYTİN OLARAK PİYASAYA SUNULUR

Büyükbelen tekir zeytinin coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21 Ekim 2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 8 Temmuz 2024 tarihinde tescil edildi. Büyükbelen tekir zeytini; Olea europaea L. türüne ait. Uslu zeytin çeşidinin çöğür anacına Eşek (Ödemiş) zeytin çeşidinin aşılama veya yabancı zeytin ağacı anaçlara doğrudan aşılama yapılması suretiyle Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinde yetiştirilen zeytinlerden elde edilen sofralık yeşil zeytin olarak kaydedilir. Çekirdeği çıkarılmadan bütün halde ve kırma veya çizik zeytin olarak piyasaya sunulur.

## AYDIN YAMALAK SARISI ZEYTİNİ İRİ ÇEKİRDEKLI YAPIDA

Aydın yamalak sarısı zeytin, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26 Haziran 2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 21 Nisan 2021 tarihinde tescil edildi. Aydın yamalak sarısı zeytini; Olea europaea L. türü, Aydın ilinin Kuyucak ilçesine bağlı Yamalak beldesi orijinli yamalak sarısı zeytin çeşidinin Aydın ilinde yetiştirilmesi ve işlenmesi ile elde edilen sofralık yeşil zeytin. Aydın yamalak sarısı zeytini iri yapıda. Meyve ağırlığı 6-11 gram. Çekirdek ağırlığı 1-1,5 gram arasında olup çok iri çekirdekli grubunda yer alıyor.

## EDİNCİK ZEYTİNİ, 2024'TE TESCİLLENDİ

Edincik zeytini, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21 Ocak 2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 7 Mart 2024 tarihinde tescil edildi. Edincik zeytini, Olea europae L. türüne ait, Edincik su zeytin çeşidi ağaçlarının meyvesidir. Edincik zeytini, yoğun olarak Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Edincik Mahallesi'nde yetişir. Edincik zeytininin su içeriğinin yüksek olması nedeni ile genellikle sofralık olarak değerlendirilir. Edincik zeytini ağacının gelişimi orta kuvvette ve orta büyüklükte, yayvan ve yuvarlak bir taç oluşturur. Ağacın dallanması ise orta sıklıkta ve yaprak yoğunluğu orta düzeyde olarak görülür.

## EDREMIT KÖRFEZİ YEŞİL ÇİZİK ZEYTİNİ İYİ BAKIM ŞARTLARINDA KUVVETLİ GELİŞİR

Edremit ile özdeşleşen 'Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini' ibareli coğrafi işaret menşe adı ile 18 Temmuz 2014 tarihinde, 'Edremit zeytinyağı' coğrafi işaret menşe adı ile 22 Mayıs 2017 tarihinde Edremit Ticaret Odası tarafından Türkiye'de koruma altına alındı. Zeytingiller familyasına (olea europea) ait Edremit zeytininden üretilir. Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini, Edremit Körfezi'nde rakımı 50-250 metre (m) arasında, eğimi yüzde 5-6 civarında zeytinliklerde yetiştirilmiş olan aşılı bitkilerden elde edilen meyveler olarak kaydedilir. Tamamen doğal tatlandırıcılar kullanılarak üretilen Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini, kendine has hazırlama ve işleme yöntemine sahip.

## AYDIN'DA ÜRETİLEN ZEYTİNLERİN %47'Sİ MEMECİK ÇEŞİDİNE AİT

16 Temmuz 2019 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvurusu yapılan 'Aydın memecik zeytini' 7 Mayıs 2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu ile ilgili kurumlar nezdinde tescillendi. Aydın memecik zeytini, AB'de tescillenen 20. coğrafi işaretli ürün oldu. Aydın ilinde üretilen zeytinlerin yüzde 47'si memecik çeşidine ait. Bölgenin iklim özellikleri, toprak yapısı ve pH seviyesinin uygunluğu ile bu yörenin etrafını saran dağların zengin bitki örtüsü, Aydın memecik zeytininin kendine has özelliklere sahip olmasını sağlar.

## GEMLİK ZEYTİNİ YÜKSEK YAĞ ORANINA SAHİP

Gemlik zeytini, Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12'nci maddesi gereğince 23 Eylül 2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edildi. Ürünün coğrafi sınırları Gemlik, Orhangazi ve Bursa'nın İznik illeri olarak sıralanıyor. Gemlik zeytini, Bursa ilinin diğer bölgelerinden kaynaklanan kalite ve özelliklere sahip. Küçük ve orta boylardaki Gemlik zeytini, ince kabuğu, kalın eti, küçük ve yuvarlak çekirdeğiyle bordodan koyu kahve ve siyaha kadar değişen renklerde sofralık bir zeytin. Gemlik zeytini yüksek yağ oranına sahip.

## MİLAS YAĞLI ZEYTİNİ, MEMECİK ÇEŞİDİ ZEYTİNLERDEN ELDE EDİLİYOR

Milas zeytini kurum tarafından yapılan incelemeler sonucunda ürün tescil edildi ve söz konusu tescil 27 Mayıs 2016 tarih ve 29724 sayılı Resmi Gazete'de ilan edildi. Sofralık bir zeytin olan Milas yağlı zeytini, ilçe sınırları içerisinde yaygın olarak yetiştirilen memecik çeşidi zeytinlerden elde ediliyor ve en çok yüzde 1 serbest asitlik değerindeki zeytinyağıyla üstü kapatılarak hazırlanıyor. Doğal salamura zeytin niteliğindeki Milas yağlı zeytini, bütün zeytin sınıfında olup çizik zeytin olarak piyasaya sunuluyor. Tarım ve Orman Bakanlığınca yürütülen çalışmalar sonucunda Milas yağlı zeytini AB'den coğrafi işaret tescilli aldı. Böylece Milas'ın AB tescilli alan ürün sayısı da 2'ye yükseldi.

## MİLAS'IN ÖNEMLİ ÜRÜNLERİNDEN BİRİSİ 'MİLAS ÇEKİŞKE ZEYTİN'

Milas çekişke zeytini, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20 Ağustos 2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17 Mayıs 2022 tarihinde tescil edildi. Milas çekişke zeytini; yeşil zeytinlerin, su, tuz ve limon tuzu ile muamele edilmesiyle hazırlanan işlenmiş zeytin ürünüdür. Milas çekişke zeytini; Milas ilçesinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi. Milas çekişke zeytininin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas çekişke zeytini üretimi özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi için yapılan işlemler ile ustalık becerisi gerektirir.

## AKHİSAR DOMAT ZEYTİNYAĞI, 18-22° C SICAKLIKTAKİ ORTAMDA DEPOLANIR

Aynı coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 166 sayı ile tescilli olan Akhisar domat zeytini kullanılarak doğal sızma zeytinyağı üretilir. Zeytinyağı üretimine uygun olan zeytinler, arıtılmış su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır. Elde edilen zeytinyağı, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklarda doğrudan güneş ışığı almayan ve 18-220 C sıcaklıktaki ortamda depolanır. Depolama alanında ürünü olumsuz şekilde etkileyecek kokuların bulunmamasına özen gösterilir.

## AKHİSAR USLU ZEYTİNYAĞI, 2022 YILINDA TESCİLLENDİ

Akhisar uslu zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10 Aralık 2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28 Mart 2022 tarihinde tescil edildi. Akhisar uslu zeytinyağı; aynı coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 165 sayı ile tescilli olan Akhisar uslu zeytini kullanılarak üretilen natürel sızma zeytinyağıdır. Zeytinyağı üretimine uygun olan zeytinler, arıtılmış su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır. Temizlenen zeytinler, kırıcı makinelere aktarılır ve en fazla 260 C sıcaklıkta su verilerek kırılır.

## SOMA ZEYTİNYAĞI, ACILIK VE YAKICILIK ÖZELLİKLERİNE SAHİP

Soma zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30 Temmuz 2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 4 Ağustos 2023 tarihinde tescil edildi. Soma Zeytinyağı; Manisa ili Soma ilçesinde yetişen Edremit yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerden elde edilen, açık yeşilden altın sarısına değişen renkte, meyvensi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır. Kış ayları ılık, yaz ayları sıcak ve kurak olan Soma ilçesinde yarı nemli Akdeniz iklimi hâkim.

## KUZEY EGE ZEYTİNYAĞLARI, 2018'DE TESCİL EDİLDİ

Kuzey Ege zeytinyağları, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16 Aralık 2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14 Kasım 2018 tarihinde tescil edildi. Kuzey Ege zeytinyağlarının coğrafi sınırı şu şekilde sıralanıyor: Kazdağları ve Madra ile çevrelenen; Ezine, Ayvacık (Küçükkuşu); Edremit (Altınoluk), Havran, Burhaniye, Gömeç, Ayvalık (Altınova), Dikili, Bergama (Zeytindağ) ve Aliağa-Şakran. Orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit yağlık) zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağı olarak kaydedilir.



Ödemiş çekişte zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22 Mayıs 2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26 Ekim 2020 tarihinde tescil edildi. Ödemiş çekişte zeytinyağı; çekişte çeşidi zeytinlerin soğuk sıkımı ile üretilir. Zeytin hasadı erken hasat ve çakır hasat olarak bilinen iki dönemde yapılır. Erken hasat: Çekişte zeytininin yeşil olduğu dönemdir. İklim şartlarına bağlı olarak kasım-aralık aylarında yapılır. Çakır hasat: Çekişte zeytininin yeşilden pembeye dönüştüğü dönem olarak kaydedilir. İklim şartlarına bağlı olarak aralık ayı ortalarından ocak ayı ortalarına kadar yapılır.

### EDREMIT ZEYTİNYAĞI 2023'TE COĞRAFI İŞARETİ ALDI

Avrupa Komisyonu Resmi Gazetesi'nde tescil ilanı yapılan Edremit zeytinyağı, 2023 yılında AB'de tescil edilen 5. coğrafi işaretimiz oldu. Böylelikle AB'de toplam tescil sayımız 13'e yükseldi. Edremit zeytinyağı orijinin Edremit olduğu bilinen Edremit (Ayvalık) yağlık zeytin çeşidinden elde edilen doğal sızma zeytinyağı olarak kaydedildi. Edremit zeytin çeşidi, coğrafi olarak Edremit ilçe sınırları içerisinde ve aynı zamanda ilçe sınırlarını da oluşturan kuzeyde Kazdağları batıda Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi ve Burhaniye ilçe sınırlarını kapsayan bölgede yetiştirilen yaygın bir çeşittir.

Aydın memecik zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 4 Mart 2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 17 Eylül 2020 tarihinde tescil edildi. Aydın memecik zeytinyağı, Aydın ilinde yetişen memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen, rengi yeşilden altın sarısına değişen renkte, meyve kokusunun yoğun olarak hissedildiği, acılığı ve yakıcılığı belirgin, natürel sızma zeytinyağıdır. Zeytin ağacı, kışları yumuşak ve yağışlı, yazları kurak, baharları ise kısmen serin ve yağışlı olan iklim kuşaklarının hâkim olduğu bölgelerde yetişiyor. Aydın'da Akdeniz iklimi hâkim.

Edincik su zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10 Şubat 2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 3 Haziran 2024 tarihinde tescil edildi. Edincik su zeytinyağı, Edincik su zeytin çeşidinden elde edilen, oda sıcaklığında berrak, hafif akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvensiliği yüksek natürel sızma zeytinyağı olarak geçiyor. Damakta bıraktığı acılık ve yakıcılık erken hasat edilen zeytinlerden elde edilen yağlarda daha yüksek iken geç hasat edilenlerin zeytinlerden elde edilen yağlarda orta şiddettedir. Edincik su zeytinyağı aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahip.

### BURHANIYE ZEYTİNYAĞI 2020'DE TESCİLLENDİ

Burhaniye zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25 Ocak 2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 11 Ağustos 2020 tarihinde tescil edildi. Burhaniye zeytinyağının coğrafi sınırı şu şekilde yer alıyor: Balıkesir ili Burhaniye ve Gömeç ilçelerinin doğuda Madra Dağı, batıda Ege Denizi, güneyde Mayatepe'den Kerem Köyü'ne uzanan yay ile kuzeyde Dutluca Köyü'nden Çoruk Köyü'ne kadar olan yay içinde kalan alan. Burhaniye'de bulunan Adramytteion antik kentinde yapılan kazı çalışmalarından elde edilen bulgulara göre, yörede zeytinciliğin 2 bin yıllık bir geçmişi bulunuyor. Burhaniye Zeytinyağı, Ayvalık çeşidi zeytinlerin sıkımı ile elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Edremit zeytinyağı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22 Mayıs 2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 13 Aralık 2017 tarihinde tescil edildi. Edremit zeytinyağının coğrafi sınırı şu şekilde sıralanıyor: Balıkesir ili Edremit ilçesini de içerisine alan; kuzeyde Kaz Dağları, batıda Çanakkale ili Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuşu Beldesi ile Edremit ilçesi sınırında bulunan ve Çanakkale-Balıkesir il sınırı kesişme noktasını da teşkil eden Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi dâhil olmak üzere yine Balıkesir iline bağlı olan Burhaniye ilçesi sınırları ile çevrelenen alan. Edremit Zeytinyağı, belirtilen coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytinlerden üretilen natürel sızma zeytinyağı olarak kaydediliyor.

Ayvalık Ticaret Odası, Türk Patent ve Marka Kurumuna 18 Mart 2004 tarihinde yapmış olduğu başvuru ile 10 Haziran 2006 tarihinde 88 tescil numarası ile Ayvalık zeytinyağı coğrafi işaret tescilini, menşe adı olarak aldı. Ayvalık zeytinyağı, altın sarısı renkte, hoş kokulu, yüksek aromalı. Ayvalık zeytinyağı, Ayvalık-Edremit yağlık zeytinlerinden üretilen zeytinyağı olarak karşımıza çıkıyor. Zeytinyağının üç türü var bunlar; natürel zeytinyağı, rafine zeytinyağı ve riviera zeytinyağı.

### MİLAS ZEYTİNYAĞININ AROMA PROFİLİNDE YEŞİL ELMA YER ALIYOR

Milas zeytinyağının yöreye özgü çok özel bir ürün olduğunu belgelemek için Milas Ticaret ve Sanayi Odası 24 Haziran 2014 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulundu. Kurum tarafından yapılan incelemeler sonucunda ürün tescil edildi ve söz konusu tescil 27 Mayıs 2016 tarih ve 29724 sayılı Resmi Gazete 'de ilan edildi. Milas zeytinyağı, doğal sızma özellikte olup, Milas iklimi ve toprak koşullarında üretilen memecik çeşidi zeytininin kullanılmasıyla diğer zeytinyağlarından ayrılıyor. Milas zeytinyağının aroma profilinde yeşil elma ve kesilmiş çimen olarak tanımlanan z-3 hekzenol bileşeni yer alması, onu diğer zeytinyağlarından ayıran önemli bir özellik olarak kaydediliyor.

### GÜNEY EGE ZEYTİNYAĞLARI 2004'TE TESCİL EDİLDİ

Türk Patent Enstitüsü tarafından 27 Eylül 2004 tarih ve 79 numaralı Güney Ege zeytinyağları coğrafi işareti tescil edildi. Coğrafi sınırlar: İzmir/Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk, Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik, Erbeyli, İncirliova, Köşk, Kuyucak, Nazilli, Atça, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine, Bozdoğan, Muğla/Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris, Dalaman ilçelerini kapsayan bölge olarak yer alıyor. Bölge zeytinlerden elde edilen zeytinyağı içeriğinde yer alan bileşenler uluslararası standartlara uygunluğu sağlıyor. ■



Zeytinyağının kullanıldığı en bilinen yemekler arasında, zeytinyağlı enginar, fasulye pilaki, zeytinyağlı biber dolması, yaprak sarması ve kabak çiçeği dolması yer alıyor

# Akdeniz mutfağının lezzeti, zeytinyağlılardan geliyor

GÜLCİHAN ALTINKAYA

Akdeniz çevresinde yaşayan farklı toplulukların damak zevkinden yola çıkılarak ortaya konulan Akdeniz mutfağı, iklim koşulları ve yetişen gıdaların çeşitliliği ile dünya çapındaki ünüyle dikkat çekiyor. Yüzlerce yıl içerisinde çeşitli kültürler ile etkileşime girerek ortaya çıkan Akdeniz mutfağı, kendi içinde sayısız çeşitlilik bulunduruyor. Doğu ve Batı olarak iki kategoride ele alınan Akdeniz mutfağı, benzer lezzetlerin yerel baharat ve özellikler ile bir araya getirilmesi sonucu ortaya çıkıyor. Doğu Akdeniz mutfağı Türkiye, Yunanistan, Mısır, Fas, Lübnan ve Suriye'yi kapsarken, Batı Akdeniz mutfağı ise Fransa, İtalya ve İspanya'yı kapsıyor.

Akdeniz yemeklerinin belli başlı bazı özellikleri bulunuyor. Yerel lezzetlerde en sık kullanılan ürünler arasında zeytin, zeytinyağı, sebze, meyve, süt, süt ürünleri, şarap, balık ve baharat gibi malzemeler dikkat çekiyor. Ağırıklı olarak zeytinyağı ile hazırlanan yemeklerde genellikle sebze kullanılıyor. Akdeniz'e kıyısı olan bölgelerde deniz ürünlerine büyük bir önem verilir. Akdeniz mutfağında en sık tüketilen et ürün ise kuşkusuz balık. Akdeniz mutfağının hafif beslenme özelliklerinin kalp ve damar rahatsızlıkları, obezite, diyabet ve kanser gibi sorunların önlenmesine katkı sağlayabiliyor.

## AKDENİZ MUTFAĞININ VAZGEÇİLMEZİ; ZEYTİNYAĞI

Akdeniz, coğrafi koşullarından dolayı zeytin üretiminin en fazla olduğu bölge. Bu da doğal olarak yüksek miktarda zeytinyağı tüketimi olduğunu gösteriyor. Köklü bir tarihe de sahip olan Akdeniz Bölgesi'ni yansıtan bu mutfağın vazgeçilmez parçalarından bir diğeri ise zeytinyağı. Sağlıklı yemeklerin ana hammaddelerinden olan zeytinyağı, Akdeniz mutfağında hemen her yiyecekte kullanıldığından adeta bir sos işlevi görüyor. Taze sebze ve meyvelerin yaygın olarak kullanıldığı Akdeniz mutfağında, özellikle sebzeler söz konusu olduğu zaman zeytinyağı ön plana çıkar. Zeytinyağı aynı zamanda Akdeniz mutfağındaki baharatlı yiyecekler içerisinde de sık sık kullanılıyor.

Çeşitli mutfak kültürlerinde özellikle soğuk yemekler ve mezelerde yoğun olarak kullanılan zeytinyağı, söz konusu Türk mutfağı olduğunda sadece bu iki yemek kategorisi ile sınırlı kalmıyor. Özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde yapılan yemeklerin hemen hepsinde zeytinyağı kullanılıyor. Yöresel ve özgün yemeklerin yanı sıra Türk mutfak kültüründe yer alan ve Türkiye genelinde tüketilen yemeklerin birçoğunda zeytinyağı kullanılıyor. Zeytinyağının kullanıldığı en bilinen yemekler arasında, zeytinyağlı enginar, fasulye pilaki, zeytinyağlı biber dolması, yaprak sarması ve kabak çiçeği dolması yer alıyor. Öte yandan barbunya, zeytinyağlı taze bakla, deniz börülcesi gibi Türk mutfağında yeri oldukça geniş olan zeytinyağlı yemekler diyet listelerinde de kendine yer buluyor.

**Zeytinyağlı yaprak sarması;** Türk mutfağının en sevilen ve tercih edilen yemeklerinden biri olan yaprak sarması, yapması her ne



kadar zahmetli olsa da tüketilmesi bir o kadar keyifli. Asma yaprağı ve kırık pirinç ile hazırlanan yaprak sarma, Osmanlı mutfağından miras kalan yemekler arasında bulunuyor. Asma yaprağıyla olanı Nevşehir, Tokat, Ege mutfağına özgü olan zeytinyağlı sarma ya da kıymalı sarma şeklinde farklı çeşitleri de bulunuyor. Yaprak sarma yaparken taze ve damarsız yaprakları seçmek lezzetli sarma elde etmede önem taşıyor. Genellikle yoğurt ile birlikte servis ediliyor.

**Fasulye pilaki;** Osmanlı döneminden günümüze kadar uzanan lezzetler arasında yer alan fasulye pilaki, sofralarda yardımcı yemek ya da meze olarak yerini alıyor. Pilaki ismi Türk mutfağının zeytinyağlı olan ve bu yüzden soğuk yenen başlıca soslu yemeklerinden birkaçına veriliyor. Bunlardan en bilinenleri ise fasulye pilaki ve barbunya pilaki. Balık pilaki ise yazın levrek, kışın palamut veya uskumru ile yapılıyor.

**Zeytinyağlı enginar;** Vitamin ve mineral açısından en zengin besinlerden biri olan enginarın en sevilen yemeklerinden biri kuşkusuz zeytinyağlı enginar. Bu yemek hem zeytinyağının hem de enginarın verdiği faydaların birleşimi sonucu şifa deposu niyetine sofralarda tüketiliyor. Ana vatani Etiyopya olarak bilinen enginar, ülkemizde en çok Ege ve Akdeniz'de yetiştiriliyor. Özellikle karaciğer sağlığı için faydalı olan enginar, vücuttaki zararlı maddelerin atılmasını sağlıyor. Zeytinyağlı enginar; ana yemek olarak tüketilebildiği gibi, öğün aralarında atıştırma olarak tüketilebiliyor.

**Biber dolması;** Dolmalık veya kapyra biberi içerisine bulgur ya da pirinç başta olmak üzere yöresine göre değişen diğer iç malzemeleri konarak yapılan biber dolması, zeytinyağlı ya da kıymalı olarak iki farklı şekilde yapılabilir. Zeytinyağlı biber dolması hem lezzetli hem de besleyici olması nedeniyle sofraların vazgeçilmez yemeklerinden biri. Zeytinyağlı hali ılık ya da soğuk olarak servis edilebilen biber dolmasının iç harcına isteğe göre kuş üzümü, dolmalık fıstık ve tarçın da konulabilir.

**Kabak çiçeği dolması;** Kabak çiçeği dolması veya çiçek dolması, Türk, Yunan ve Kıbrıs mutfaklarında tüketilen ve kabak çiçeklerinin doldurulmasıyla hazırlanan bir dolma çeşidi olarak biliniyor. Ege Bölgesi'ne has bir lezzet olan kabak çiçeği dolması özellikle İzmir'de sıkça tüketiliyor. Temmuz ayında kabak çiçeklerinin toplanmasıyla bu lezzetli yemek de hem sofralarda hem de Ege ve Akdeniz sahillerindeki restoranlarda yerini alıyor. ■



Zeytinyağı üretimi temizleme, kırma, yoğurma, yağın ayrıştırılması ve yağın temizlenmesi aşamalarından oluşuyor

## Beş aşamada zeytinyağı üretimi

 BERFİN DURMAZ



Zeytinyağı üretiminde kullanılan Polat kontinü zeytinyağı üretim sistemleri, birbirine bağlı ve sürekli olarak çalışabilen makineler dizisinden oluşur. Polat Makina, tasarlayıp ürettiği anahtar teslim kontinü sistemlerin yanı sıra, prosesinizde tek parça makina seçenekleri olarak da çözümler sunuyor. Sistem içerisinde ihtiyaç duyulan tüm ekipmanlar, gıda yönetmelikleri ve CE standartlarına uygun olarak, Polat Makina tarafından üretiliyor. Zeytinyağı, ilk aşamadan son aşamaya kadar el değmeden üretilir.

Zeytinyağı üretiminin aşamaları beş aşamadan oluşur. Aşamalar şu şekilde: Temizleme, kırma, yoğurma (malaksasyon), yağın ayrıştırılması ve yağın temizlenmesi.

### **ZEYTİNLER İLK AŞAMADA OTOMATİK YIKAMA MAKİNASINDAN GEÇER**

Zeytinlerin ilk aşaması temizleme aşaması. Bu aşamada yağ kalitesi ve kullanılan ekipmanın güvenliği için, zeytinlerin temizlenme süreci çok önemli. Zeytinler, otomatik yıkama makinasında yıkanarak böcek, yaprak, dal, taş ve toprak gibi unsurlardan arındırılır. İkinci aşamada kırma işlemi

gerçekleştirilir. Bu aşamada da temizlenmiş zeytinler helezon ile kırıcıya taşınır. Zeytinler, kontinü sisteme uygun otomasyon kontrol parametreleri ile hızlı bir şekilde kırılarak bir sonraki aşama için hamur haline getirilir. Zeytinlerin üçüncü aşaması ise yoğurma (malaksasyon) işlemidir. Kırılan ve hamur haline gelen ürün malaksör sistemine gelir. Malaksör sisteminde, 20-25°C ısıda en fazla 90 dakika yoğrularak hamurun bir sonraki aşaması için hazırlanır. Bu işlemle, yağın hücrelerden ayrılması ve bir araya gelerek serbest hale geçmesi hedeflenir.

### **SIKIMDAN SONRA ELDE EDİLEN YAĞ, YABANCI MADDELERDEN ARINDIRILIR**

Dördüncü aşamada yağın ayrıştırılması işlemi yer alır. Ürünün kıvama gelmesi ile birlikte, ürün malaksörden bir sonraki aşama olan; zeytin sıkma bölümüne iletilir. Bu bölümde; dekantör santrifüj tekniği ile hamur içindeki su (karasu), katı (pirina) ve yağ ayrıştırılır. Bu aşamada, işletmenize uygun şekilde, iki faz ya da üç faz olarak ürün seperasyonu yapılarak yağ elde edilir. Son aşamada yağın temizlenmesi işlemi yapılır. Sıkımdan sona elde edilen yağ, son aşama olarak seperatöre alınarak içerisindeki yabancı maddelerden arındırılır ve stok tanklarına gönderilir. ■



# Ege Orman Vakfı: Gelecek kuşaklar orman yok demesin

 **KÜBRA CEYLAN**

Ege Orman Vakfı, ülkemizin orman alanlarının artırılması, orman varlığının korunması, sel baskınları ve erozyonla mücadele için ağaçlandırma çalışmaları yapmak, iklim değişikliği, biyo-çeşitliliğin korunması, kırsal kalkınma, düşük karbon salımı teknolojilerinin adaptasyonu, yenilenebilir enerji ve enerji verimliliğinin yaygınlaştırılması için projeler yapmak, uygulamalar ve eğitimlerle kamu farkındalığını ve toplumun çevre bilincini arttırmak amacıyla kuruldu.

Gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakmak için 1995 yılında Bakioğlu Holding Yönetim Kurulu Başkanı Cem Bakioğlu ve ailesi önderliğinde kurulan Ege Orman Vakfı, bugüne kadar 85 bin dekar alanda 14 milyona yakın fidanını ağaç olup ormana karışmasını sağladı.

Tarım ve Orman Bakanlığı ile imzaladığı protokoller çerçevesinde ağaçlandırma çalışmalarını gerçekleştiren vakıf; Türkiye'nin farklı bölgelerinde İzmir, Adana, Ankara, Aydın, Kırıkkale, İzmit, İstanbul, Hatay, Manisa, Elazığ, Adıyaman, Eskişehir, Bursa, Mersin, Denizli gibi bir çok ilde ve bağışçıların talep ettikleri illerde yeni ormanlar oluşturmaya devam ediyor.

Ege Orman Vakfı; 29 yıldır ağaçlandırma çalışmalarının yanında birçok eğitim projesi, kırsal kalkınma projesi, AB Projesi, Biyo Çeşitlilik Projesi, otoyol, sakız, zeytin ağaçlandırma çalışmasını hayata geçirdi.

Vakfın, zeytinle aşkı 2002 yılında İzmir'de başladı. Menderes-Oğlananası beldesinde 900 dekarlık alanda 30 bin gemlik tipi fidan dikerek Türkiye'nin en büyük zeytin plantasyon sahalarından birini kurdu.

İlk hasadın 2007 senesinde alındığı zeytinlikte "İyi Tarım Uygulamaları" kullanarak yetiştirilip özenle hasat edilen zeytinler Ege Orman Vakfı'na ait olan Zeytin A.Ş. tarafından gıda standartlarına uygun olarak üretim sürecinden geçerek piyasaya sunuluyor.

Ürünlerin satışından elde edilen gelir yeni orman alanlarının oluşturulması, doğa eğitimleri ve Vakfın sürdürülebilirliği için kullanılıyor. Satışa sunulan ürünler sayesinde zeytin ağacının yüzyıllardır süregelen bereketi ile elde edilen kaynak gelecek kuşaklara hayat verecek yeni ormanlara dönüştürülüyor.

Ege Orman Vakfı Zeytinliği'nin ürünlerinden oluşan her bir hediye kutusu ile de bir fidan dikilmekte; kişisel ya da kurumsal alımlarda yeni ormanlar hayat buluyor.



*Doğaya ve sevdiklerinize armağan ettiğiniz "1 Fidan Sertifikası", Ege Orman Vakfı'nın zeytinliğinde yetişmiş lezzetli ve doğal zeytinlerinden özenle işlenip hazırlanmış "Zeytin, Zeytinyağı, mevsimine göre değişiklik gösteren kurutulmuş meyve" soğuk kış günlerinde içinizi ısıtacak "Kış Çayı" lezzetiyle olduğu kadar mesajı ve sunumuyla tam sizi ve kuruluşunuzu yansıtacak ve çevreci yönünüzün altını çizicek.*



# Geleceğe Bir Hediyeğiniz Olsun!



## Hediye Kutusu İçeriği:

Ege Orman Vakfı 1 Adet Fidan Sertifikası  
720 CC Gemlik Tipi Doğal Fermente Salamura Siyah Zeytin  
500 ML Naturel Sızma Zeytinyağı  
100 ML Sprey Yağdanlık  
Freeze Dried Meyve 10 GR  
Karışık Bitki Çayı

[www.egeorman.org.tr](http://www.egeorman.org.tr) | 0 (232) 464 51 60





*Zeytin-zeytinyağı müzeleri, obje ve sergileme yöntemleriyle ülkenin ulusal ve uluslararası tanıtımı açısından önemli bir misyon üstleniyor*

# Zeytin ve zeytinyağına **adanmış müzeler**

**ECEM ERDAL**

## Zeytin-zeytinyağı müzeleri, zeytinyağı üretim teknolojilerini tanıtan bir okul gibi faaliyet gösteriyor

Son yıllarda geleneksel müzecilik faaliyetlerinin yanı sıra, sürdürülebilir turizm anlayışı kapsamında gelişen ve farklı kültürel unsurlara odaklanan yeni müzeler ortaya çıkıyor. Bu kapsamda gelişen müzecilik uygulamalarından birisi de zeytinyağı müzeleri. Zeytin ve zeytinyağının dünya genelindeki kültürel değeri, bu müzelere diğer müzelerden daha evrensel bir nitelik kazandırıyor.

Zeytincilik ile ilgili etnografik eşyalar ve zeytinyağı üretim teknolojileri kurulan müzelerin ana temasını içerdiği söylenebilir. Bu müzeler, antik zamanlardan günümüze dek gelişmiş olan zeytinyağı yapım tekniklerini, tarihsel süreç içindeki zeytinyağı tüketimlerini anlatan ve özel koleksiyon dizilerinin sergilendiği müzeler olarak biliniyor.

Zeytin-zeytinyağı müzeleri, zeytinyağı üretim teknolojilerini tanıtan bir okul gibi faaliyet gösterirken bu durum Ege coğrafyasında yaşayan insanlar için de oldukça ilgi çekici oluyor. Müzelerin kurulmasına geniş bir perspektiften bakıldığında; bu yapıların içerdikleri obje ve sergileme yöntemleriyle ülkenin ulusal ve uluslararası tanıtımı açısından önemli bir misyon üstlendiği ve turizme pozitif etkisinin bulunduğunu gözler önüne seriyor.

Türkiye'deki zeytinyağı temalı müzelere bakıldığında son yıllarda artış gösterdiği gözlemleniyor. Türkiye'de 8 tane zeytin-zeytinyağı müzesi bulunuyor. Bunlar: Adatepe Zeytinyağı Müzesi (Çanakkale), Ayvalık Belediyesi Tarihsel Zeytin Galerisi (Balıkesir), Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi (Aydın), Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi (Manisa), Köstem Zeytinyağı Müzesi (İzmir), Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi (Hatay), Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi (Balıkesir), Gülpınar Zeytinyağı Müzesi (Çanakkale).

### **TÜRKİYE'NİN İLK ZEYTİNYAĞI MÜZESİ**

Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuşu Kasabası'nın girişinde 2001 yılında kurulan Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Türkiye'nin gelişen kültür turizmi için özgün bir örnek teşkil ediyor. Türkiye'de türünün ilk örneği olan Adatepe Zeytinyağı Müzesi, 2001'den beri yerli yabancı on binlerce ziyaretçiyi ağırlıyor.

Müze, zeytinciliğe gönül veren 5 arkadaş tarafından kuruluyor: Müfit Erkarakaş, Mahmut Boynudelik, Erhan Şengel, Haluk Yurtkuran ve Mustafa Çakılcıoğlu. Küçükkuşu'daki tarihi



sabunhane binası restore edilerek, bir yandan kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimine devam edilirken, öte yandan civar köylerden toplanmış zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimine ilişkin çeşitli araç -gereç ve aksesuarlar fabrika binasında sergileniyor. Müzede eski zeytinyağı presleri, zeytin toplama aletleri, taşıma ve saklama kapları, çeşitli folklorik objeler görülebilir. Aynı zamanda geleneksel usulde zeytinyağı sabun yapım tekniği de açıklamalı olarak sergileniyor. Ayrıca müzede zeytinyağı, taze zeytin, doğal sabun, kitaplar ve mutfak aksesuarları satın alınabiliyor ve Adatepe Mutfak'ta taze meyve suları, çay ve kahve çeşitleri ve doğal malzemelerle hazırlanan yerel zeytinyağlı yemekler tadılabiliyor.

### **AYVALIK'TA TARİHİ FABRİKA ZEYTİN GALERİSİNE DÖNÜŞTÜ**

Tarihi Ayvalık Vakıflar Zeytinyağı Fabrikası'nın galeriye dönüştürülmesiyle oluşturulan Ayvalık Belediyesi Tarihsel Zeytin Galerisi, bölgenin simgesi olan zeytinin ön plana çıkarılmasını sağlamak üzere kuruluyor. Zeytinyağı ve sabun yapımında kullanılan araç gereçler ile antik çağlarda zeytinyağı üretimini betimleyen görseller sergileniyor. Galeride zeytinyağıyla özdeşleşmiş Ayvalık kenti hakkında tanıtıcı bilgiler de yer alıyor.

### **AKDENİZ BÖLGESİ'NİN TEK ZEYTİN MÜZESİ**

Hatay'ın Altınözü Köyü'nde zeytincilik geçmişten bu yana önemli bir geçim kaynağı. Köyde bulunan yaklaşık 300 yıllık zeytinyağı fabrikasının 2017 yılında restore edilmesiyle turizme kazandırılan Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi, Akdeniz Bölgesi'ndeki ilk ve tek zeytin müzesi. Köylüler tarafından işletilen müze, yaşam kültürünü devam ettiren önemli bir öge.

Müzede zeytin ve zeytinyağı üretimine dair tarihi bilgiler yazılı ve görsel olarak anlatılıyor. Atla zeytin kırılması için kullanılan mengeneden, zeytinyağlarının tutulduğu



kuyulara kadar zeytinin yağa yolculuğunda kullanılan tüm eski ve geleneksel aletlerin sergilendiği müzenin bir odasında sergilenen zeytin ve zeytinyağı çeşitleri de satışa sunularak ilçe halkına gelir kapısı oluşturuyor.

### ZİYARETÇİLERİNİ ZAMAN YOLCULUĞUNA ÇIKARIYOR

Antik dönemde zeytinin zeytinyağına dönüşme hikayesini aktarmayı amaçlayan Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi, 2012 yılında Hasan Tonbul ve Gürsel Tonbul tarafından Kuşadası'nda kuruluyor.

Müze; Arkaik Dönem, Roma Dönemi, Erken ve Geç Bizans Dönemleri, Osmanlı Dönemi, Erken Sanayi Dönemi ve Elektrik Gücü Dönemi olarak üretimdeki değişiklikleri -teknolojik gelişimi- öne çıkartan sergileme planıyla öne çıkıyor. Üretim teknolojileri üzerinden Antik Çağ'da zeytinyağına yapılan vurgular küp ve amphoralar ile destekleniyor. Müzedeki tarihi objeler, zeytinyağının ortaya çıkışının ötesinde, dönemin yaşam şekli hakkında da fikir veriyor. Tarih boyunca farklı dönemlere ait mekanizma ve gereçlerle zeytinlerin nasıl işlendiğine dair bilgiler veren müzede, sergilemenin daha anlaşılabilir olması için, hiperrealist silikon insan heykelleri ve maketlerden faydalanılmış. 11 adet salondan oluşan müzede zeytinyağı üretiminde kullanılan teknolojiler ve zeytinyağının kullanım alanları eserler ve canlandırmalarla sergileniyor. Ayrıca zeytinyağları, hediyeelik ürünler, barkovizyon gösterimi için ayrılan bir alan, şarap ve müze girişi için jeton satılan market yer alıyor.

### AKHISAR'IN EN LEZZETLİ MÜZESİ

Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi, Manisa Akhisar'da, Akhisar Belediyesi'nin ön ayak olması ve Kantarcıoğlu ailesinin ortak

projesiyle kuruluyor. Akhisar'da zeytincilik bilincinin oluşturulması amacıyla eski bir kasap halinin zeytin müzesine dönüştürülmesiyle ziyaretçilere açılan müzede 300 yıl öncesinden günümüze kadar kullanılan zeytin ve zeytinyağı işleme aletleri sergileniyor.

Müze, insanların daha fazla rağbet göstermesi için müze/ restoran konseptinde ziyaretçilerine hizmet veriyor. Böylelikle ziyaretçiler hem müzeyi ziyaret edebiliyor hem de yeme-içme ihtiyaçlarını giderebiliyor.

### ZEYTİNYAĞININ ÜRETİMİNİN CANLI OLARAK GÖSTERİMİ YAPILIYOR

Balıkesir'in Edremit ilçesinde Evren Ertür tarafından 2005 senesinde kurulan Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi'nde zeytinyağı ile alakalı ekipmanlar yer alıyor. 7 yıllık bir çalışma ile ortaya çıkartılan bu müzede çok değerli parçalar bulunuyor. Müzede hem yeni hem eski zamanlardan kalma taşlar ve ekipmanlar sergileniyor. Zeytinyağı Aletleri Müzesi'nde zeytinyağı küpleri, ahşap mengeneler, madeni mengeneler ve Ege Bölgesi'nden toplanmış olan zeytin sıkma için kullanılan ahşap kaldıraçlar bulunuyor. Milattan öncesinden başlayarak, buharın icat edildiği yıllara kadar kullanılan aletler ile zeytin ve zeytinyağı serüveninin tarihi yapım sürecine tanıklık edebiliyorsunuz.

Müzenin hemen yanı başında ise son teknolojik imkânlarla sahip zeytinyağı sıkma tesisi yer alıyor. Bu tesis, herkese açık. Ekim ve mart aylarında yapılan geleneksel ziyaretlerde zeytinyağının üretiminin canlı olarak gösterimi yapılıyor.

### DÜNYANIN EN BÜYÜK ZEYTİNYAĞI MÜZESİ

Levent Köstem ve eşi Güler Köstem'in girişimleriyle, 2017 yılında İzmir Urla'da ziyarete açılıyor. Urla başta olmak üzere Ege Bölgesi'ndeki zeytinciliğin ve zeytin kültürünün neleri içerdiğini göstermek üzere kurulan Köstem Zeytinyağı Müzesi, toplam 20 bin metrekare alan içinde 5 bin 650 metrekare kapalı alana sahip. Müze, alanında dünyanın en büyüğü statüsünde. Müzede zeytinyağı deposu, organik tarım çiftliği, seramik ve ahşap atölyeleri ve konferans salonları gibi pek çok bölüm bulunuyor.

Müzenin bahçesinde, bölgede yetişen 500'ün üzerindeki ağaç türünden oluşturulan bir arberetum bulunuyor. Ege Bölgesi zeytin türleri ile dikimi yapılan diğer Anadolu zeytinciliği türleri de bu koleksiyonda yer alıyor. Ayrıca Bilim, Eğitim, Sanat ve Tasarım Merkezi'nde çocuklara oyunlarla bilim ve teknoloji eğitimleri veriliyor.

### ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ ÜRETİM SAFHALARI SERGİLENİYOR

Gülpınar Zeytinyağı Müzesi, Çanakkale'nin Ayvacık ilçesine bağlı Gülpınar Köyü'nde yer alıyor. Gülpınar Zeytinyağı Müzesi; Çanakkale Valiliği koordinasyonluğunda, Ayvacık Kaymakamlığı ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı tarafından yapılan çalışmalar ile bölgenin zeytin ve zeytinyağı kültürünün yaşatılması ve tanıtımının yapılması için kuruluyor. Zeytin ve zeytinyağının üretim safhalarının sergilendiği müze, yakınında bulunan Apollon Smintheion ören yerine gelecek ziyaretçiler için bir çekim merkezi oluyor. ■



# Türkiye zeytincilik sektörü sorunlar ve çözüm önerileri

## **SORUN: SEKTÖRLERİ İLGİLİ İSTATİSTİKİ VERİLER GÜNCEL DEĞİL**

### **Sorunun Tanımı:**

■ Rekolte tahmin çalışmaları uzmanların tecrübeleri ve gözlemlerine dayanarak yapılmaktadır. Başta ağaç sayısı olmak üzere, üretilen sofralık zeytin, toplam zeytinyağı (natürel sızma, natürel Birinci ve rafinajlık) vb. gibi sektördeki verilerin güncelleştirilmesi ve kayıt altına alınması gerekmektedir.

### **Çözüm Önerileri**

■ Uzaktan algılama sistemleri kullanılarak, bir coğrafi bilgi sistemi ve güvenilir veri tabanı oluşturulmalıdır Bunun için oluşturulacak projeye AB, Bakanlığımız ve Sektör Temsilcilerince destek sağlanması uygun olacaktır.

## **SORUN 2: ZEYTİNCİLİK FAALİYETLERİ VE GLOBAL İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ**

### **Sorunun Tanımı:**

*Zeytincilik kültürel faaliyetlerinin yetersiz olması ve global iklim değişikliğinin etkileri*

### **Çözüm Önerileri:**

■ Yeni dikim alanları için global iklim değişikliği dikkate alınarak bu tür tehditlere karşı daha dayanıklı olabilecek yerli zeytin çeşitlerinin klon seleksiyonu ile geliştirilmesi, rakım, konum ve toprak yapısındaki farklı alanlardaki zeytin ağaçlarının iklim değişikliğine dirençlerinin belirlenmesi

■ Havza bazlı destek modelinde AB' de daha az kayırlanmış alanlar denen ve ülkemizde geleneksel meyilli alanlarda mukim zeytinlikler için ilave desteklerin (Rehabilitasyon yardımı) yeni dikimler için verilen fidan dikim desteğinde olduğu gibi 250 TL/dekar olarak güncellenerek verilmesi

■ Zeytinde hastalık ve zararlılarla mücadelede yeni Biyoteknolojik yaklaşım ve yöntemlerin geliştirilmesi geniş spektrumlu ilaç tüketiminin minimize edilmesi, Dron vb gibi tekniklerle toplu biyo ilaçlamaların yapılması

■ Yeni fidan dikimlerinde düzenli ve yüksek verimli, ihracata uygun yerli zeytin çeşitlerinin tercih edilmesi ve klon seleksiyonuyla yerli çeşitlerimiz geliştirilmesi. Son yıllarda ülkemizde de yayılmaya başlayan ve ülkemiz zeytinliklerinde hastalık, adaptasyon

sorunları, ağaçlarımızın orijinalitesini bozma vb gibi olumsuzlukları beraberinde getirebilecek, Özellikle İspanya, İtalya'da küresel iklim değişikliklerinden en fazla etkilenen büyük verim düşüklükleri yaşatan Arbequina; Arbosana vb gibi ithal fidan çeşitlerinin ülkemize girişine asla izin verilmemesi, Özetle ülkemizin yerli zeytin gen kaynaklarının korunması ve çeşitli yollarla fidan ithalatının engellenmesi

■ Bölgesel bir "Envanter Projesi" hazırlanarak kayıt dışı ağaçlar tespit edilerek, dikime uygun zeytin alanlarının süratle ağaçlandırılması

■ Zeytin bölgelerimizde bulunan yabancı zeytinlerin "deliceler" in aşılınması, ıslahının geliştirilmesi bu kapsamda 300-400 m. rakımlı, bozuk orman arazilerinde "zeytinlik" tesisine izin verilmesi

■ Firesiz ve hızlı zeytin toplama için mekanik hasadın özendirilmesi ve yardımcı malzemelerin temini ve üretimini kolaylaştıracak önlemlerin alınması, zeytin hasat makinelerini küçük ve orta üreticilerin alımını kolaylaştırmak üzere fiyatlarının kontrolden geçirilmesi, ayrıca gövde sarsıcı gibi büyük makinelerin da teşvik kapsamına alınması

## **SORUN 3: GELENEKSEL ZEYTİNLİKLERİMİZİN ÜRETİM MALİYETİ VE VERİM SORUNLARI**

### **Sorunun Tanımı**

■ Ülkemizdeki zeytinliklerin yaklaşık yüzde 60'ını oluşturan geleneksel yaşlı ağaçların bulunduğu zeytinliklerimizde ağaç başına verim yaklaşık 10-15 kg civarında olup, gerek ağaçların taçlanma pozisyonu ve gerekse arazi koşulları nedeniyle modern hasat uygulamalarına yeterince müsait değildir.

■ Ülkemizde yaklaşık 80 milyon (Kaynak:ZAI) adet olarak bilinen delice zeytin ağaçlarından yeterince faydalanılmaması

### **Çözüm Önerileri**

■ Ağaç başına verimliliğin AB seviyesine yükseltilmesi için kamu destekli bir program ile bölgelere ve zeytin çeşitlerine göre uygun budama tiplerinin belirlenerek toplu ve tek tip budama uygulamaları yapılması, yaşlı ağaçların kademeli olarak gençleştirilmesi ve mekanik hasada uygun hale getirilmesi çalışmalarının

desteklenmesi

■ Yeni dikim alanlarına verilen yardımların geleneksel zeytin ağaçlarının gençleştirilmesine ve diğer kültürel önlemler bakımından ilave önlemler ile desteklenmesine

## **SORUN 4: ZEYTİNLİK ALANLARINI KISITLAYICI MADENCİLİK VS FAALİYETLERİ**

### **Sorunun Tanımı:**

■ Zeytin alanlarında maden aramalarına imkan tanınması için Zeytinciliğin İslahı ve Yabancıların Aşılmasına dair Kanun'da yapılmak istenilen değişiklik taleplerinin ardı arkası kesilmemekte ve sürekli olarak daha başka değişik çıkar grupları tarafından gündeme getirilmektedir. Bu saldırıların sonucunda hazırlanan yasa değişikliği teklifleri, 8 kez Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından reddedilmiştir.

### **Çözüm Önerileri:**

■ Sektörün en önemli teminatı olan bu örnek yasanın ve özellikle 20'nci maddesinde asla değişikliğe gidilmeyerek korunması, aksine geleneksel zeytin ağaçlarımızı koruyacak ve yeni plantasyonların oluşmasının önünü açacak şekilde kanunda ve yönetmelikte yer alan maddelerin daha etkin bir biçimde uygulanması

## **SORUN 5: TAKLİT VE TAĞŞIŞ**

### **Sorunun Tanımı:**

■ Kayıt dışı olarak, uygun olmayan koşullarda satışın yoğun olduğu görülmektedir. Üretici görüntüsü ve adı altında genellikle pazarlarda ve yol üzerlerinde kontrolsüz bir şekilde üretilen ve pazarlanan sahte veya karışık yağlarla tüketicilerin aldatılması

■ Zeytinyağı adı altında pamuk yağı, kanola, aspir, ayçiçek yağlarının karıştırılmasının yanı sıra prina, ikinci ekstraksiyon ve dekantör yağlarının karıştırılması

■ Tanınmış ve satışı çok olan firmalara ait ürünlerinin taklit edilerek zeytinyağı yerine başka bitkisel yağların ya da kalitesi düşük zeytinyağlarının satışa sürülmesi

■ Online üzerinden pazarlama faaliyetinde bulunan arandığında genellikle adresinde veya telefonunda

bulunamayan sahte firmalar ve satışlarının denetim altına alınması

#### Çözüm Önerileri:

■ Yasal Mevzuatımız AB ile uyumlu hale gelmiştir. Konseyimizce piyasa takip edilmekte, kalite kontrol programı uygulanmaktadır. Bu analizlerin yapılabilmesi için Bakanlığımız bünyesinde de Ankara, İzmir ve Bursa'da Kontrol Laboratuvarları faaliyet göstermektedir.

Bu laboratuvarların sayılarının artırılmasının sağlanması, başta şehir içi ve şehirlerarası taşımada tanker ve depo bazında kontrollere ağırlık verilmesi, taşımalı yağlarla ilgili kamu denetimlerinin artırılması, etkin ve caydırıcı ceza sisteminin devreye girmesi

■ Eskiden pazarlarda veya yol kenarlarında yapılan taklit ve taşımalı ürünler Tarım ve Orman Bakanlığının verilerine göre yaygınlaşarak büyük markalı Sanayicilere de yayılmış, hatta büyük hipermarket zinciri markalarında TGK. Zeytinyağı Tebliğine uygun olmayan ürünlerin var olduğu saptanmıştır. Bu problemin çözümünde zaman geçirilmeden etkin ve caydırıcı cezai yaptırımların gerçekleştirilmesi için yasa değişikliğinin yapılması, müteselsil sorumluluğun oluşturulması yerinde olacaktır.

■ Markasız kayıt dışı üretimin kontrol altına alınabilmesi için üretici kisvesi altında satış yapan kişilerin denetlenerek satışlarının kayıt içine alınması.

■ Konseyimizce hazırlanan ve Bakanlığımıza sunulan Taklit ve Taşışla Mücadele Programının Bakanlığımızca desteklenmesi

#### SORUN 6: GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'NIN HEDEFLERİ ARASINDA OLAN 700.000 TON ÜRETİM HEDEFİNİN GERÇEKLEŞMESİ DURUMUNDA BU REKOLTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ İLE İLGİLİYOL HARITASININ OLMAMASI

##### Sorunun Tanımı:

■ Ülkemizin artan zeytin rekoltesi kapsamında sofralık zeytin ile yaklaşık 700.000 ton zeytinyağı üretim hedefinin gerçekleşmesi durumunda bu miktarın nasıl değerlendirileceği

##### Çözüm Önerileri:

■ 700 bin ton zeytinyağı üretimi ile en az ikiye katlanacak sofralık zeytin üretiminin değerlendirilmesi kapsamında öncelikli olarak iç tüketimin artırılması gerekmektedir. Tüketime artırılması ile ilgili tanıtım faaliyetleri yapılabilir. KDV'de yapılan indirim gibi vergi avantajlarından hem üretici hem de tüketicilerin yararlandırılması sağlanabilir.

■ Sofralık zeytin ve zeytinyağında yüksek üretim miktarının ihracat yolu ile desteklenmesi kapsamında çalışmalar yapılmalıdır. Konjonktür dönemlerinde dökme satışlar mümkün olmakla birlikte, ambalajlı ihracatın artırılması yönünde



çalışmalar yapılmalıdır. İhracat pazarlarında dağıtım ve pazarlama kanalları geliştirilmeli, dış piyasalarda Türk sofralık zeytini ve zeytinyağı imajını destekleyici faaliyetler gerçekleştirilmeli, Türk malı imajı oluşturulmalıdır.

#### SORUN 7: YAPILAN DESTEKLEMELERİN YETERSİZLİĞİ VE ETKİN OLMAMASI

##### Sorunun Tanımı:

■ Üreticilere yapılan desteklemelerin yetersiz ve etkisiz olması.

##### Çözüm Önerileri:

■ Stratejik bir ürün olması nedeniyle zeytinyağının prim sisteminin zeytinyağının yanı sıra ham dane zeytin ve/veya AB' de olduğu gibi sofralık zeytine de uygulanması ve bu çerçevede AB' de 1 Avro/Kg olan zeytinyağı priminin ve 20 cent avro/kg olduğu bilinen sofralık zeytin priminin, ülkemiz koşulları da dikkate alınarak hiç olmazsa bu miktarların yarısı karşılığında kabul eden miktarlarda yani Zeytinyağı Priminin en az 50 cent/avro/Kg 10 cent/avro/Kg olması gerekmektedir. Bu miktarlarda desteklerin sektörel üretim ve iç ve dış ticaretin sürdürülebilirliği için son derece önemli ve gerekli görülmektedir.

■ Genel olarak AB' de olduğu gibi piyasayı düzenleyici fiyat ve destek modellerinin uygulanması

■ Zeytincilik sektöründe ürün ve üretim maliyetinin düşürülmesinde mutlak gerekli görülen ve zeytincilikte kullanılan girdilerden başta gübre, akaryakıt ve enerjinin ucuzlatılması, ARGE çalışmalarının desteklenmesi uygun olacaktır.

#### SORUN 8: KALİTE

##### Sorunun Tanımı:

■ Zeytinin toplanmasından zeytinyağı elde edilmesinde, işlenmesinden depolanması ve ambalajlanmasına kadar olan süreçte kalite kayıplarının oluşması

##### Çözüm Önerileri:

■ Zeytinyağı ticareti yapan kişilerin eğitilmesi ve ruhsat verilmesi, ruhsatsız kişilerin tedarikçi ya da toplayıcı olarak çalışmalarının engellenmesi

■ Üretici ve sürekli tesisleri kalite kayıpları konusunda bilgilendirme amaçlı eğitimler verilmesi, hasat sezonunda kontroller yapılması ve teşvik edilmesi, kaliteli yağların prim sistemi içerisinde ilave destekle ayrıca değerlendirilmesi

■ Kalite kayıplarının önlenmesi için zeytinyağlarımızın, azot korumalı paslanmaz çelik tanklarda depolanabilmesinin desteklenmesi, bu kapsamda Lisanslı Depoculuğun teşvik edilmesi, "modern laboratuvarların kurulması böylece her yıl iç piyasa ve ihracata uygun, kaliteli ve düzenli bir zeytinyağı arzının sağlanması

■ Paketleme tesislerinin kurulması ve zeytinyağı üretiminin ihracata yönelik olması için günün koşullarına uygun, uluslararası rekabet yapılabilecek şekilde destekleme modeline geçilmesi, "Kaliteli Türk Zeytin ve Zeytinyağı" konsepti ile devlet tarafından hedef pazarlarda etkili tanıtım faaliyetlerinin başlatılması

#### SORUN 9: PRİNA VE KARASU

##### Sorunun Tanımı:

■ Zeytinyağı sektörümüzün yan ürünü olan prina ve karasu, çevreyi kirlenici olarak algılanmakta ve sanayicilerimizin özellikle atık su deşarj sorununa yönelik çözüm sağlanamadığı için sektörde ciddi sıkıntılara neden olmaktadır.

##### Çözüm Önerileri:

■ Bu kapsamda Merkezi Madrid'de bulunan Uluslararası Zeytin Konseyi'nin (IOC) Fonds Commun pour les Produits de Base (CFC) ile birlikte gerçekleştirdiği "Recycling of Vegetable Water and Olive Pomace on Agricultural Land" konulu CFC/IOOC/04 no'lu proje raporu dikkate alınmalıdır. Dünya zeytinciliğinde ikincilliği hedef alan ve bu yıl hedefine ulaşan ülkemizde halen yaklaşık 1.5-2 milyon ton dane zeytinin işlenmesi sırasında 1 milyon ton karasu ve 1 milyon ton nemli prina elde edilmektedir. Ülkemizde zeytin karasuyunun zirai alanlarda gübre olarak kullanımı, mevzuatımızda yasak olması nedeniyle uygulanamamaktadır. Ancak proje raporunda görüleceği gibi zeytinden yağ elde edilmesi aşamasındaki bu iki yan ürün gübre olarak kullanılması söz konusudur. Bu durumda hem kimyasal gübre kullanımı azaltılabilir, hem bilinçsiz gübre kullanımı önlenmiş olur ve hem de sektörümüzde sürekli olarak çevre kirliliğine neden oldukları gerekçesi ile ceza ödemek zorunda bırakılan sanayicimizin katma değer yaratmasına imkan sağlanmış olacaktır.

■ Sürekli (kontinü) santrifüj yöntemiyle zeytinyağı üreten işletmelerin iki fazlı dekantasyon sistemine geçiş yapması ve bu yöntemle pirina içerisinde kalan



zeytin karasuyunun pirina tesislerine gönderilmesi

- Üç fazlı dekantasyon sistemiyle devam edecek işletmelerde oluşan zeytin karasuyunun sızdırmaz lagünlerde biriktirilerek buharlaştırılması, talep edilmektedir. Bu bağlamda, üç fazlı çalışan işletmeler için merkezi lagünlerin oluşturulması ve pirina sanayinin depolama, taşıma ve işleme gibi altyapı eksikliklerinin tamamlanması açısından, sektöre gerekli desteklerin verilmesi

### **SORUN 10: TÜKETİMİN DÜŞÜK VE KAYIT DIŞI OLMASI**

#### **Sorunun Tanımı:**

- Sektörümüzün en önemli sorunlarından belki de en önemlileri, kayıt dışılık ve tüketimin düşük olması

#### **Çözüm Önerileri:**

- Sofralık zeytin ve zeytinyağında kayıt dışı tüketimin yoğun olması nedeniyle sofralık zeytinde gıda güvenirliliği sorunu, zeytinyağında ise kalite düşüklüğü ve haksız rekabetin yoğun olmasını önlemek için kayıtlı üretimin özendirilmesi ve bu amaçla mevcut desteklere ilave olarak AB' de olduğu gibi sofralık zeytine de destek verilmesi

- Kaliteli iç tüketimin artırılması için kamu spotları dahil tanıtım yapılması

- AB'de yıllardan beri izin verilmesine rağmen ülkemizde 29 Ocak 2017 tarihinde yayınlanan ve 1 Ocak 2020 tarihinde zorunlu uygulamaya girecek olan TKG Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ile Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde zeytin ve zeytinyağının kaldırılan sağlık beyanlarının tekrar konulması ve sağlık beyanı yapılmasına izin verilmesi

- Sürdürülebilir tarım, sürdürülebilir ticaret kısacası sürdürülebilir sektör için değer zinciri içinde tüm halkaların eşit olarak yer alması ve haksız rekabetin önlenmesi büyük önem arz etmektedir. Bu kapsamda hem üreticimizin maliyetlerini düşürücü tedbirlerin alınması, ihracatçımızın uluslararası pazarda

rekabet edebilmesi ve tüketicimizin ulaşılabilir fiyatlardan ürünü tüketmesinin sağlanması gerekmektedir. Bu bakımdan bütüncül bir yaklaşımla tüm sorunlar ele alınmalı, analiz edilmeli ve çözüm yolları uygulanmalıdır.

### **SORUN 11: DENETİMSİZ, TİCARİ, ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMALARININ OLMASI,**

#### **Sorunun Tanımı:**

- Sektörümüzün son yıllarda en önemli sorunlarından biri, hem tüketicinin yanıltılması hem de haksız rekabete yol açmakta olan ve her katılanın altın veya gümüş aldığı sözde zeytinyağı kalite yarışmalarının denetimsiz olması ve yerel idarelerce de desteklenmesi

#### **Çözüm Önerileri:**

- Sektör temsilcilerinden aldığımız yoğun şikayetler ve tespitlerde; A) Bakanlığımızca, bu ticari yarışmaların dağıttığı sözde "ödüllü" ibaresini, etiketleri üzerinde kullanan firmaları denetleyerek, Türk Gıda Kodeksi Etiket Yönetmeliğine göre; tüketiciyi yanıltıcı diyerek işlem yapılması talep edilmektedir. B) Bakanlığımıza bağlı araştırma kuruluşları, il ve ilçe müdürlüklerinde görevli (devlet memuru) bazı personellerin bu ticari zeytinyağı yarışmalarında jüri üyesi oldukları ve ödül törenlerine katıldıkları tespit edilmekte ve sosyal medya paylaşımlarından da görülmektedir. Denetim mercii olarak bakanlık personellerinin böyle denetimsiz yarışmaların törenlerinde yer alıyor olması ile tüketici için resmiyet ve bir nevi güven duygusu oluşturularak aslında tüketici yanıltılmaktadır. Bu sebeple bakanlık personellerinin böyle güvenilir olmayan yarışmalara jüri ya da misafir olarak iştirak etmesi yerine, denetleyici kimliği ile denetmen olarak müdahil olması gerekli görülmektedir. C) Rekabet Kurumu, belirli bir ücretin ödenmesi karşılığında sahip olunan ve herhangi bir resmi geçerliliği bulunmayan hatta; kimyasal analizi yapılarak değerlendirilip değerlendirilmediği bile belli olmayan, sözde bu ödüllü denilen zeytinyağlarının fahiş fiyatlara satılmasına müdahale etmelidir. D) Katılım bedelleri ve yarışmayı düzenleyen kişilerce açıklanan katılımcı sayıları göz önüne alınarak kabaca bir hesap yapıldığında milyonlarca Türk Lirası'nın gelir olarak elde edildiği bu organizasyonların, mali denetimlerinin mutlaka yapılması gerekmektedir. E) Bakanlığımız ve Konseyimizce birlikte ülkemizde yapılan zeytinyağı kalite yarışmaları için, genel bir düzenlemeye gidilmesi ve yarışmalarda yapılabilecek

suistimallerin bir an önce önüne geçilmesi gerekli görülmektedir. F) Ülkemizde geçtiğimiz yıllarda yapılan bu denetimsiz yarışmalarda tüketici üzerinde güven algısı oluşturmak amacıyla- Sektörün çatı kuruluşu olan "Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Denetimli" ibaresinin kullanılması, Piyasalarda ki rekabet ortamını ve fiyat dengesini bozan, mali olarak, mevzuatlar açısından uygunsuz ve denetimsiz bir biçimde yapılan bu kalite yarışmalarının, yarışmanın düzenlendiği bölgenin mülki amirliklerinin ve STK'ların (Valilik, Kaymakamlık, Ticaret Odaları, Ticaret Borsaları, Belediyeler vb gibi)'nin kurumsal logolarının bu yarışma duyurularında ve afişlerinde kullanılmasına müsaade edilerek ve bu kurumların temsilcilerinin yarışma ödül törenlerine davet edilmeleri ve iştirak etmeleri, belirtilen konulara meşruymuş algısı yaratılmasına olanak sağlanması, yöresel bir örnek olarak verilen Balıkesir ve Çanakkale illerinde yapılacak yatırımlara destek amacıyla kurulmuş Güney Marmara Kalkınma Ajansı ile yukarıda belirttiğimiz kurumların da bu denetimsiz ve ne sektörümüze ne de bölgemize hiçbir katkısı olmayan, tamamen ticari bir senaryodan ibaret bu yarışmalara finansman desteği sağlanmasının sona erdirilmesi talep edilmektedir.

### **SONUÇ;**

Denetimsiz, güvenirlilikten uzak ve tamamen ticari kaygılarla düzenlenen bol ödüllü yarışmaların sürdürülmesi halinde; zeytinyağında toplam kalite alt yapısının geliştirilmesi, kalite algısı ve bilincinin yaygınlaştırılması ve özendirilmesi, ülkemiz zeytinyağlarının Dünya'da daha etkin tanınması, kalitemizin tescil edilmesi ve tüketiciyi koruma amaçlarına hizmet etmeyeceği gibi, bu amaçlara zarar vereceği, Türk zeytinyağlarına olan kalite ve güven duygusunu zedeleyeceği ve bu zararın sektörde geçmişte yaşanan olumsuzluklar gibi telafi edilmesi zor zararlara yol açabileceği, iç ve dış piyasalarda zeytinyağının kalite belgelerine karşı büyük bir güvensizliğe neden olacağı endişesi duyulmakta ve bir an önce ve bu yıldan itibaren yasaklanması ve gelecek içinde Bakanlığımız ve Konseyimizin belirlediği koşullarda ve denetimlerde yapılmasının çözüm olacağı düşünülmektedir.

**KAYNAK: ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ (UZZK)**



# Bomonti Aterna Restaurant: İzmir'in tarihinden ilhamla, İstanbul'da lezzet keşfi

KÜBRA CEYLAN



İstanbul'un hızla gelişen gastronomi merkezi Bomonti'de bulunan Bomonti Aterna Restaurant, hem doyurucu yemekleri hem de sıcak atmosferiyle misafirlerine keyifli bir deneyim sunuyor. Bomonti Aterna Restaurant, adını İzmir'in Dikili ilçesinin tarihteki isimlerinden biri olan 'Aternaus'dan alıyor. Bu isim, restoranın köklerini ve sunduğu lezzetlerin doğallığını simgeliyor.

## HER DAMAK ZEVKİNE HİTAP EDEN BURGER VE PIZZA ÇEŞİTLERİ

Bomonti Aterna Restaurant, menüsünde sunduğu nefis burger ve pizza çeşitleriyle her damak zevkine hitap ediyor. Geleneksel İtalyan pizza çeşitleri, taze malzemeler ve usta şeflerin elinden çıkan tariflerle hazırlanıyor. Özellikle 30 yıllık ekşi mayalı hamurla hazırlanan, bol malzemeli pizzalar, İtalyan mutfağı sevenlerin favorisi olacak. Doyurucu bir burger arayanlar içinse Bomonti Aterna'nın farklı soslarla zenginleştirilmiş burgerleri mutlaka denenmeli.

## HAFİF SEÇENEKLER: PANCAR CARPACCIO

Daha hafif ve sağlıklı bir şeyler arayanlar için, menüdeki Pancar Carpaccio harika bir seçenek. İnce dilimlenmiş pancar, taze yeşilliklerle harmanlanarak Erzincan tulum peyniri ve kuru meyveler ile servis ediliyor ve hafif lezzetleri tercih edenler için mükemmel bir alternatif sunuyor.

## ENERJİK BAŞLANGIÇ : AVOKADO VE POŞE YUMURTA

Bomonti Aterna Restaurant, sadece öğle ve akşam yemekleriyle değil, zengin kahvaltı seçenekleriyle de öne çıkıyor. Kızarmış tost ekmeği üzerinde servis edilen avokado

püresi ve poşe edilmiş yumurta, güne enerjik ve lezzet dolu bir başlangıç yapmak isteyenler için birebir. Ayrıca, her gün 07.00-10.30 saatlerinde taze malzemelerle hazırlanan açık büfe, Bomonti Aterna'nın kahvaltı keyfini tamamlıyor.

## ATERNA ORGANİK ZEYTİN ÇİFTLİĞİ'NİN LEZZETLERİNİ EVİNİZE TAŞIYIN

Bomonti Aterna Restaurant'ta sadece yemek yemekle kalmıyor, aynı zamanda organik ürünleri de temin edebiliyorsunuz. Aterna Organik Zeytin Çiftliği'nin organik zeytinyağı ve doğal sağlığı korunmuş baharatlarıyla evinize de bu lezzetleri taşımanıza olanak tanıyor. Organik ürünlerle yapılan yemeklerin tadını evde de çıkarmak isteyenler için bu ürünler harika bir fırsat sunuyor.

## ŞİK VE RAHAT ATMOSFER

Bomonti'nin yenilikçi ve canlı ruhu, Bomonti Aterna Restaurant'ın modern ve şık tasarımıyla buluşuyor. Restoran, konforlu oturma alanları ve rahat atmosferiyle misafirlerine keyifli bir deneyim sunarken, samimi hizmetiyle de fark yaratıyor. Günün her saatinde, ister yemek yemek, ister kahve molası vermek için ideal bir durak.

## LEZZETLİ YEMEKLERİYLE, MİSAFİRLERİNİ BEKLİYOR

Bomonti Aterna Restaurant, Bomonti Apart Otel ve Turizm A.Ş. tarafından işletiliyor ve bu profesyonel yaklaşım, restoranın kaliteli hizmet anlayışına yansıyor. Her detayda müşteri memnuniyetini ön planda tutan işletme, lezzetli yemekleriyle Bomonti'de misafirlerini ağırlamaya devam ediyor. ■

**A ERNA**

*Yaşayan gerçek  
Yaşatan gerçek*

