



*TÜRKİYE*  
*I. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN*  
*SEMPOZYUMU*  
*BİLDİRİLERİ*

*02/03 EKİM 2003*

*Tarış Zeytinyağı Üretim Tesisleri*

*Çiğli - İzmir*



*Aralık - 2003*



## EDİTÖRLER

*Dr. RENAN TUNALIOĞLU*

*PERVİN KARAHOCAĞIL*

## SEMPOZYUM ORGANİZASYON KOMİTESİ

### TEAE

*Dr. Renan TUNALIOĞLU*

*Pervin KARAHOCAĞIL*

*Berrin TAŞKAYA*

*Hakan ANAÇ*

### TARİŞ

*Dr. Mustafa TAN*

*Tuğba Nur ÇELİKEL*

## SEMPOZYUM FOTOĞRAFLARI

*Melik Emirhan TUNALIOĞLU*

## İletişim

### TEAE

[renan@aeri.org.tr](mailto:renan@aeri.org.tr)

[pervin@aeri.org.tr](mailto:pervin@aeri.org.tr)

Tel: 0312 418 59 65 Fax: 0312 418 62 09

### Ege İhracatçı Birlikleri

Tel: 0232 464 81 13 Fax: 0232 463 30 41

Bu kitabın basım, yayın ve satış hakları  
Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü ve Ege İhracatçı Birlikleri'ne aittir.  
Kitabın bütün hakları saklıdır. Kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.

**YAYIN NO: TEAE:112**

**ISBN 975-407-144-6**



## İÇİNDEKİLER

SUNUŞ .....	1
TEŞEKKÜR .....	3
AÇILIŞ KONUŞMALARİ.....	5
<i>Yakup Erdal ERTÜRK</i> .....	7
<i>Cahit ÇETİN</i> .....	8
<i>Ayhan ÖZER</i> .....	9
<b>SUNUMLU BİLDİRİLER</b>	
DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN DURUM, TAHMİN, ÖNGÖRÜ .....	13
<i>Pervin KARAHOCAĞIL, Renan TUNALIOĞLU, Mustafa TAN</i>	
TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEKTÖRÜNÜN ÜRETİM ÖNCESİ SORUNLARI ÜZERİNE BİR İNCELEME.....	18
<i>Osman GÖKÇE</i>	
TÜRKİYE'DE ZEYTİN FİDANCILIĞININ DURUMU VE SORUNLARI .....	24
<i>Mücahit Taha ÖZKAYA</i>	
ZEYTİN ÜRETİMİNDEKİ PERİYODİSİTENİN ZEYTİNYAĞI EKONOMİSİNE ETKİLERİ.....	32
<i>Yaşar Tefrik TÜZÜN</i>	
AKDENİZ BESLENME TARZINDA ZEYTİNYAĞININ ÖNEMİ .....	41
<i>Mehmet DEMİRÇİ, Burcu BÖLÜKBAŞI</i>	
DÜNYA ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİNDEKİ GELİŞMELER; BU GELİŞMEYİ DESTEKLEYEN ÇALIŞMALAR VE TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİNDEKİ DEĞİŞİMLER .....	49
<i>Renan TUNALIOĞLU, Gülgün YILDIZ TIRYAKI, Sibel TAN, Berrin TAŞKAYA</i>	
ZEYTİNYAĞI SABUNU HAKKINDA BİLMEK İSTEDİKLERİMİZ.....	59
<i>Emin GÜLE</i>	
ABD'DE PERAKENDE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE PAZARLAMA VE TÜRKİYE'NİN PAZAR PAYININ ARTTIRILMASINA YÖNELİK GÖRÜŞLER.....	70
<i>Dennis Mc Gee</i>	
EGE BÖLGESİNDE ZEYTİNDE ENTEGRE MÜCADELE ÇALIŞMALARİ.....	85
<i>Bahriye HEPTURĞUN, Mükerrrem ÇELİKER, Tefrik TURANLI, Hamide ULUSAL, Fikri ÖNEN, Hilmi AKDOĞAN, Süleyman KIZILÇAM, Nergis ÖDER, Yusuf ERTÜRK</i>	
YABANCI OTLAR ZEYTİNLİKLERDE SORUN MUDUR? .....	94
<i>Ahmet ULUDAĞ, İlhan ÜREMİŞ, Latife ERTEN</i>	
ÜÇ-FAZLI KONTİNU SİSTEM ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE HACCP'E GİRİŞ:.....	102
<i>Gülgün YILDIZ TIRYAKI, Oya KÖSEOĞLU</i>	
ZEYTİN MEYVESİNDE BULUNAN HYDROXYTYROSOLÜN ÖZELLİKLERİ VE İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİLERİ.....	107
<i>Emine ALKIN</i>	
DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ, DIŞ TİCARETİ, SON DÖNEMDEKİ GELİŞMELER ....	115
<i>Sertaç DUMAN</i>	
SOFRALIK VE YAĞLIK ZEYTİNDE ÜRETİM MALİYETLERİ VE KARLILIK.....	123
<i>Burhan AKSU, Turgay DİZDAROĞLU, Sermin DÖNMEZ</i>	
ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİCİLERİNİN KOOPERATİF ÖRGÜTLENMESİ VE .....	130
DEVLET YATIRIM YARDIMLARI	
<i>Mehmet Yurdal ŞAHİN, Ahmet ÖZÇELİK</i>	
TÜRKİYE VE AB'DE ZEYTİNYAĞINA İLİŞKİN SON UYGULAMALARIN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	141
<i>Metin ARTUKOĞLU, Funda GENÇLER</i>	
AVRUPA BİRLİĞİNDE ZEYTİNYAĞI PİYASA DÜZENİNE YÖNELİK REFORM ÇALIŞMALARİ VE REFORMU GEREKTİREN NEDENLER.....	149
<i>Sermin DÖNMEZ, Akın OLGUN</i>	
AVRUPA BİRLİĞİNİN ZEYTİNYAĞI POLİTİKASI, TÜRKİYE'DEKİ UYUM ÇALIŞMALARİ VE TARİŞ'İN ROLÜ.....	160

## POSTER BİLDİRİLER

MEYVE BAHÇELERİNDE DEĞER BİÇME .....	183
<i>Gülşen KESKİN</i>	
AVRUPA BİRLİĞİ YOLUNDA TÜRKİYE'NİN UZK ÜYELİĞİNE DÖNÜŞÜNÜN ÖNEMİ.....	189
<i>Gülşün YILDIZ TIRYAKI, Sermin DÖNMEZ</i>	
TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN HAM PRİNA YAĞLARININ STEROL, ERİTRODİOL VE UVAOL MİKTARLARININ TESPİTİ .....	193
<i>Dr. Gülşün YILDIZ TIRYAKI, Bahri ERSOY, Hanife TELLİ KARAMAN</i>	
HATAY İLİ NATUREL ZEYTİNYAĞLARININ KALİTESİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA.....	200
<i>Dişat BOZDOĞAN, Mustafa DİDİN Türkan KEÇELİ</i>	
YALOVA ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ (ABKMAE)'NDE YAPILAN SOFRALIK ZEYTİN GELİŞTİRME ÇALIŞMALARI .....	205
<i>Erol YALÇINKAYA, Serap SOYERGIN, Cemil HANTAS, Muammer YALÇIN</i>	
ANTALYA İLİ ZEYTİNCİLİK DURUMU VE GELİŞTİRME OLANAKLARI .....	208
<i>Salih ULGER</i>	
ZEYTİN YAĞLARINDA MİKOTOKSİN PROBLEMİ.....	211
<i>Harun DIRAMAN</i>	
TÜRKİYE'DEKİ BAZI ZEYTİN ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN ZEYTİNYAĞLARININ BÖLGESEL OLARAK KARAKTERİZASYONU .....	216
<i>Aytaç Saygın GÜMÜŞKESEN, Fahri YEMİŞÇİOĞLU, Ümmühan TİBET, Meltem ÇAKIR</i>	

## PANEL

TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEKTÖRÜNÜN EKONOMİDEKİ YERİ... 227	
<i>Erdoğan OKTAY</i>	
TÜRKİYE'DE ZEYTİN SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ..... 231	
<i>Gürkan RENKLİDAĞ</i>	
SOFRALIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER .....	234
<i>Ahmet Selim KANTARCI</i>	
ZEYTİNCİLİKTE KURUMSAL YAPI İLE İLGİLİ SORUNLAR_(TÜRKİYE BOYUTU) .....	239
<i>Renan TUNALIOĞLU</i>	
ZEYTİNCİLİKTE ULUSLARARASI ÇALIŞMALAR VE UZZK'NİN (ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ) KURULUŞ ÇALIŞMALARI.....	242
<i>Mustafa TAN</i>	
TÜRKİYE'DE MEDYA GÖZÜYLE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI..... 244	
<i>Ali Ekber YILDIRIM</i>	
SEMPOZYUM SONUÇ BİLDİRGESİ .....	252
<i>Emin IŞIKLI</i>	
BASINDA ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU .....	255
SEMPOZYUMDAN İZLENİMLER.....	258

## **Sunuş**

Enstitümüz tarafından ilki 2002/2003 kampanya döneminde hazırlanan “Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin Durum-Tahmin” raporunun ardından 2-3 Ekim 2003 tarihleri arasında ilk kez “Türkiye I. Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin Sempozyumu” düzenlenmiştir.

Sempozyum ile zeytincilik sektörünün bir araya gelmesi sağlanmış, sektörün sorunlarının tartışılarak, çözüme yönelik önerilerin getirilmesine gayret edilmiştir.

Sempozyumun ardından tüm sözlü ve poster bildirimlerle, panel ve sonuç bildirge metninin yer aldığı bir kitabın yayınlanması düşünülmüştür.

Bu konudaki hazırlıkları üstlendikleri için Sayın Dr. Renan TUNALIOĞLU'na ve Sayın Pervin KARAHOCAĞIL'e, kitabın basımında gerekli maddi desteği sağlayarak, ilgililerin hizmetine sunma imkanı veren Ege İhracatçı Birlikleri Zeytin ve Zeytinyağı Yönetim Kurulunun Sayın Başkanı ve Üyelerine sonsuz teşekkür eder, minnettarlığımı sunarım.

**Y. Erdal ERTÜRK**

**Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Müdürü**

Öncelikle bu Sempozyumun gerçekleşmesinde büyük emek harcayan T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsünün Sayın Yetkililerine, sektörün değerli temsilcilerine ve panelistlere teşekkür ederim.

Ülkemiz son on yıl içerisinde ürettiği zeytini sofralık zeytin ve zeytinyağı olarak işlemiştir. Bu dönemde yapılan yatırımlarla ambalajlamada büyük ilerlemeler kaydedilmiştir. Bu tesislerde üretilen ürünler, dünyanın her bölgesinde satılabilecek ürün ve ambalaj kalitesindedir. Bu alandaki faaliyetlerin aynı hızla devam etmesini ve ülkemizin dünya ticaretindeki pazar payını arttırmayı hedefliyoruz. Türk markalarını en kısa sürede dünya raflarında göreceğimize inancımız tamdır. Bu hedeflere ulaşılması ancak sürekli ve kaliteli hammaddenin olması ile mümkün olacaktır. Dolayısıyla, Avrupa Birliği'ne giriş sürecimizin iyi değerlendirilmesi ve ülkemiz zeytin ağacı varlığının arttırılmaya yönelik çalışılması büyük önem taşımaktadır. Bereketli ve verimli tarım alanlarımızın hızla, belirli bir plan içerisinde değerlendirilmesinin ve zeytin üreticilerinin düzenli olarak desteklemesinin gereğini bir kez daha vurgulamak isterim.

Sempozyum kitabında zeytin ve zeytinyağı ile ilgili son bilimsel çalışmaların yer aldığı bildirimler bir araya getirilmiştir. Bu kitabın tüm sektöre faydalı olmasını dilerim.

Tüm beklenti ve umutlarımızın gerçekleştiği yeni sempozyumlarda buluşmak ümidiyle,

**Deniz ATAÇ**

**Ege Zeytin Ve Zeytinyağı Yönetim Kurulu Başkanı**





## TEŞEKKÜR

Zeytin üreticisi bir ailenin çocuğu olarak; iş yaşamıma başladığım günden bu güne, rahmetli babama vermiş olduğum söz, kendi gayretim ve kaderin bana çizdiği yol doğrultusunda "KÜTSAL AĞAÇ ZEYTİN" konusunda çalışmaktan ve araştırmacı olabilme kimliğini taşımaktan dolayı her zaman şükrederim. Sevgili babam ile onun çok sevdiği ve önem verdiği bu konuda birlikte çalışamamaktan dolayı ise hep hayıflanırım.

Bu sayfada sevgili babam kimyager Sayın Musa ŞİMŞEK'e, bana "Zeytin"de çalışmamı vasiyet ettiği, zeytinle dopdolü geçen iş yaşamımda ve dahası bu sempozyumun gerçekleştirilmesi aşamasında sonsuz sabrı için sevgili eşim Sayın Dr. Cemal TUNALIOĞLU'na, ayrıca sempozyum sırasındaki gönüllü yardımları için de sevgili oğlum Melik Emirhan TUNALIOĞLU'na teşekkürlerimi sunmak istiyorum.

Ayrıca sempozyum hazırlıkları sırasında bana verdikleri tüm destekler için "Zeytinci Dostlar"ıma da minnettarlığımı ifade etmek isterim. Saygılarımla...

**Dr. Renan TUNALIOĞLU**

Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsünün görevleri arasında yer alan araştırma sonuçlarının yayın, seminer, sempozyum ve kongre gibi etkinlikler ile kamu oyuna ve ilgililere ulaştırmaya çalışması noktasında en az araştırma sonucu kadar önemli adledilecek "Durum ve Tahmin" Raporlarının hazırlanması söz konusudur.

Genelde olduğu gibi "Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum-Tahmin 2002/2003" Raporunun hazırlanmasından önce zeytincilik sektörünün tam anlamıyla temsil edildiği "Tartışma Kurulu" oluşturularak, sektörün bilgilerinden yararlanılmıştır. Raporun yayınlanmasından sonra kamuoyunun bilgilendirilmesi amacıyla çalışma bir sempozyum ortamına taşınarak güncelleştirilmiştir. **Sempozyumun 2003/2004 kampanya döneminin ilk günlerinde yapılması ise kanımızca basın özelliğiyle ilgisi çekmiştir.**

Sempozyum hazırlıkları öncesinde ve sonrasında teşvik ve takdirleri ile bizi destekleyen Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü yönetimine ve meyvecilik grubuna, "Zeytin" in kutsallığını hatırlatırcasına bizlere kucak açan tüm sektöre TARİŞ'e, İzmir Ticaret Borsasına, Fora Zeytinciliğe, Ege İhracatçı Birliklerine, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümüne, Zeytincilik Araştırma Enstitüsüne, tüm oturma başkanlarına, bildiri sahiplerine, yurt dışı ve yurt içinden katılan tüm dinleyicilere, Sayın Akhisar Kaymakamı'na, basınımızın değerli temsilcilerine, iki gün boyunca bizi misafir eden TARİŞ Zeytinyağı Kombinasi yönetimine ve değerli elemanlarına ayrıca sempozyumun ardından bizlere yazılı ve sözlü "Teşekkür"lerini ifade eden tüm zeytin gönüllülerine sonsuz teşekkürler ediyoruz. Onlar olmasaydı kuşkusuz bizler bu düzenlemede bu kadar başarılı olamazdık.

Sempozyum Kitabı'nın yayına hazırlanmasında bizden ikinci kez desteklerini esirgemeyen Ege İhracatçı Birlikleri Zeytin ve Zeytinyağı Yönetim Kurulu Başkanı'na, Üyelerine, Genel Sekreterliği'ne ve Sevgili Aynur Danacı'ya da minnettarlığımızı belirtmek isteriz. Saygılarımızla...

**Dr. Renan TUNALIOĞLU,**

**Pervin KARAHOCAĞIL**

Aralık, 2003-ANKARA

Hayatınızın,  
Zeytin ağacı gibi köklü ve sağlam  
Mutluluklarımızın,  
Yeni filizlenen bir zeytin dalı gibi sürekli  
Sağlığımızın,  
Zeytin ve Zeytinyağı ile daha iyi olması dileği ile;

Tüm Zeytin Gönüllüleri Adına





*TÜRKİYE*  
*I. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN*  
*SEMPOZYUMU*

*AÇILIŞ KONUŞMALARİ*





*YAKUP ERDAL ERTÜRK*

Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Müdürü

Değerli Misafirlerimiz;

Bugün birincisini düzenlediğimiz **Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu**'na hoş geldiniz. Sizlerle birlikte bugün Türkiye'nin yeni bir geleneğini oluşturmak üzere bir araya gelmiş bulunmaktayız.

Beş yıl önce yayınladığımız her ürün veya ürün grubu Durum Tahmin Raporu için bir sempozyum düzenlemeye karar verdik ve bu amaçla yola çıktık ilk sempozyumu Türkiye Birinci Buğday Sempozyumu'nu Antalya'da düzenledik sonra, Ankara'da Türkiye Birinci Pamuk Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumunu ve ardından İzmir'de Türkiye Birinci Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumunu en son olarak İstanbul'da Türkiye Birinci Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Sempozyumunu düzenledik. Bugün Bu sempozyumların her biri bir gelenek haline dönüştü. Bizler ürünlerin ait oldukları sektörleri bir zincir olarak, her bir aşamasında bulunan kesimleri de o zincirin halkaları olarak değerlendirmekteyiz. Bizler bu sempozyumlarla üreticiden, tüketiciye uzanan zincirin her bir halkasını bir araya getirip, gelişmeleri ve her bir kesimin problemlerini bir diğerine aktarabileceği bir platform oluşturmaya çalışmaktayız.

Bugün burada, bu salonda zeytin dostları, üreticisiyle sanayicisiyle, üniversiteden ve araştırma enstitülerinden gelen bilim adamlarıyla, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sanayi ve Ticaret Bakanlığını temsilcileriyle, hep bir araya toplandık, iki gün boyunca bu sektörü konuşacağız. Burada bir şey üretilecek: bilgi, ve burada üretilen bilgi ülkemizin bilgi birikimine yeni bir katkı sağlayacak. Burada her sempozyumda söylediğim bir sözü tekrarlayacağım: Biz Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü olarak bir tek şey üretiyoruz: BİLGİ. Tarım sektörü için kullanılabilir, nitelikli ve yüksek standartlı bilgi...

Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü olarak bizler sınırlı sayıda personelimize tarım sektörümüzün bilgi çağına ulaşmasına katkı sağlamaya çalışıyoruz. **Gerçekleştirdiklerimizi gelenekleştirmeye, planladıklarımızı da gerçekleştirmeye devam edeceğiz.** Bu sempozyumun düzenlenmesinde bize önemli katkılar sağlayan TARİŞ'e İzmir Ticaret Borsasına, Ege İhracatçı Birliklerine ve Fora Zeytinciliğe teşekkürlerimizi ve takdir hislerimizi, kendim ve Enstitümüz personeli adına işbirliğimizin devam etmesi dilekleriyle sunuyorum.

Ayrıca bu sempozyumu gerçekleştiren Enstitümüzden sempozyum koordinatörü Dr. Renan TUNALIOĞLU'na, Pervin KARAHOCAGİL'e, Berrin TAŞKAYA'ya ve Hakan ANAÇ'a ve emeği geçen bütün personelimize, TARİŞ'ten Dr. Mustafa TAN'a Tuğba Nur ÇELİKEL ile TARİŞ Zeytin İşleme Kombinasi Müdürüne, tüm yönetici ve personeline ayrıca teşekkür ediyorum.

Tekrar hepinize saygı ve sevgilerimi sunuyorum, hoş geldiniz.



***CAHİT ÇETİN***

Tarış Zeytin Ve Zeytinyağı Yönetim Kurulu Başkanı

Yenilenme yolunda zorlu bir dönemden geçen Türkiye'miz, tarım kesimi açısından birbiriyle çelişkili iki süreci aynı anda yaşamaktadır. Bir yandan "Finans mı, sanayi mi öncelikli olmalı?" tartışması sürüp giderken çalışan nüfusun % 41'lik çoğunluğunun ekmeğini sağlayan Türkiye tarımı unutulmakta ve Dünya Bankası politikalarına teslim edilmektedir. Öte yandan ise, ülkemiz Avrupa Birliği, yani muasır medeniyet yolunda ilerlemektedir.

Ne acıdır ki bazı çevreler bu iki süreci birbiriyle uyum içinde göstermeye çalışmakta ve bunda başarıya ulaşmaktadır. Oysa bir yanda en temel ürünlere bile prim verilmesini tartışan bir zihniyet, öte yanda ise eşitlik uğruna bütçesinin % 40 ila 45'ini tarım sektörünü desteklemeye, % 30 ila %35'ini az gelişmiş bölgeleri kalkındırmaya ayıran Avrupa bilinci bulunmaktadır.

Bu durum karşısında Türkiye zeytinciliğinin önder kuruluşu olan TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği, sektöre çağdaş pazarlama yöntemlerini tanıttıktan ve Uluslararası Zeytinyağı Konseyine gözlemci olup Kalite Kontrol Programı'na girdikten sonra bir ilke daha imza atarak, Avrupa Birliği'ne uyum çalışmasına başlamıştır. Böylelikle Avrupa'nın tarıma ve özellikle zeytinyağına verdiği önem görülecek ve tam üyelik günü gelene kadar uyum yolunda gerekli adımlar atılacaktır.

Atatürk'ün "milletin efendisi" diye nitelendirdiği Türk köylüsü yine Ulu Önder'in gösterdiği Batılılaşma yolunda ilerlemeye devam edecektir. Bu şiarla, ülkemiz zeytinciliğini geliştirecek etkinliklerde daima yer alan TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği bu sempozyumda da üstüne düşen görevi yerine getirmekten gurur duymaktadır. Sempozyumun ülke zeytinciliğine katkı vermesi temennisi ve en iyi dileklerle...



*AYHAN ÖZER*

Tarış Genel Müdürü

TARİŞ onurlu geçmişi boyunca Türk Tarımı ve Zeytinciliği için büyük hizmetlerde bulunmanın yanı sıra teknoloji, eğitim ve pazarlama alanında gerçekleştirdiği yatırımlarla ulusal kalkınmaya da önemli katkılarda bulunmuş, alanında Türkiye'nin öncüsü olan bir kurumdur.

Bilindiği gibi, Haziran 2000'de çıkan 4572 sayılı Tarım Satış Kooperatifleri ve Birlikleri Hakkında Kanun, TARİŞ'i özerk bir yapıya kavuşturmuştur. Birliklerimiz bu yeni yapıyı üreticiye ve ülkeye daha da üstün hizmetler sunmak için bir fırsat olarak değerlendirmiştir.

Bu bilinçle hareket eden TARİŞ, ülkemizin yaşamakta olduğu Avrupa Birliği'ne uyum sürecine katkıda bulunmayı bir görev saymıştır. Topluluk'un Birliklerimizin faaliyet alanlarına giren ürünlere dair mevzuatlarının Türkçe'ye çevrilerek analiz edilmesi amacıyla yürüttüğümüz proje, Türkiye'de bu yönde atılmış en somut adımlardan biridir.

Avrupa Birliği'ne tam üyelik için müzakereleri sürdüren 12 ülkenin en zorlandığı konu, tarım sektörünün Topluluk politikasına uyumlu hale getirilmesidir. Türkiye'nin müzakerelere henüz başlamadığı bir aşamada TARİŞ'in yerine getirdiği bu görev ve hazırladığı dokümanın önemi daha da iyi anlaşılacaktır.

Bu Sempozyum, Ülkemiz zeytincilik sektöründe son zamanlarda yapılanların ve gelişmelerin sunulacağı bir platform olacağı umuduyla, Sempozyuma büyük katkılar veren T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Ekonomik Araştırmalar Enstitüsünün Sayın Yetkililerine, Sektörün değerli Temsilcilerine Panelistlere ve tebliğleri sunan değerli Bilim İnsanlarına ve katkılarını esirgemeyen Misafirlerimize en derin şükranlarımı sunarım. Sempozyumun Ülkemiz Zeytinciliğine yeni perspektifler getirmesi, olumlu katkılar sağlaması ve hayırlı olması dileğiyle...



## *I. Oturum*

### *Konu*

*Zeytin Ve Zeytinyağı Üretimi*

### *Oturum Başkanı*

*Dr. Mustafa Tan*



### *Bildiri Sunanlar*

*Pervin Karahocagil*

*Prof. Dr. Osman Gökçe*

*Yrd. Doç. Dr. Mücahit Taha Özçaya*

*Dr. Yaşar Tefrik Tüzün*



**DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN DURUM-TAHMİN VE ÖNGÖRÜ (2002/2003)**

**Pervin KARAHOCAGİL<sup>1</sup> Dr. Renan TUNALIOĞLU<sup>1</sup> Dr. Mustafa TAN<sup>2</sup>**

**GİRİŞ**

**Durum Ve Tahmin Raporları Nedir?**

Durum tahmin raporları; dünya ürün piyasalarında ve Türkiye tarım sektöründeki gelişmeleri izleyerek bu gelişmelerin tarımsal ürünlerin üretimine, tüketimine ve ticaretine kısa dönemdeki etkilerini, inceleyen ürün bazlı raporlardır.

Durum ve tahmin raporları; genellikle arz talep dengelerinin kurulduğu ana tablolarla, dünyadaki ve mahalli pazardaki değişimleri içeren ek tabloları ve bunların yorumlarını içerir

Bu raporların amaçları arasında karar alıcılara, politika yapıcılara, ürünle ilgili üretici, sanayici, pazarlamacı ve tüketicilere ürünün içinde bulunulan dönemdeki durumunu tahmin edip, kısa bir süre sonra olabilecek değişimleri öngörerek, verecekleri kararlar için bir fikir edinmelerini sağlamak yer almaktadır.

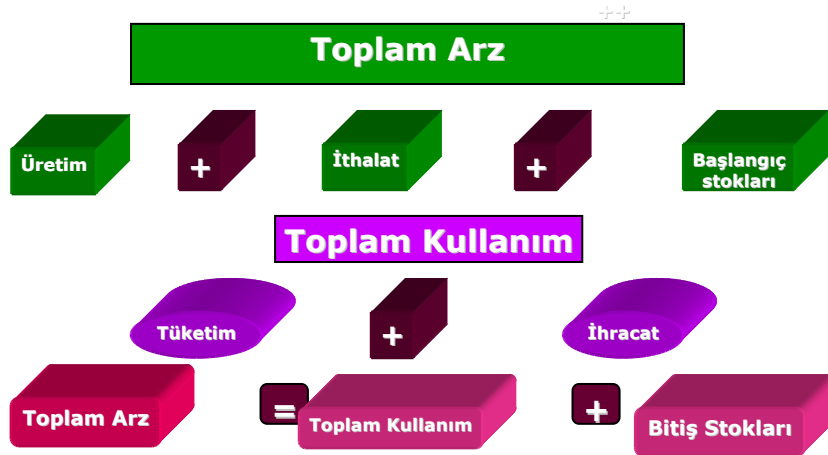
Raporlar hazırlanırken; dünya ile ilgili veriler; UZK, USDA/ERS-FAS, FAPRI, FAO, OECD, ICAC gibi kuruluşların yayınlarından faydalanarak elde edilmektedir.

Türkiye verileri; başta DİE olmak üzere, DPT, Dış Ticaret Müsteşarlığı, Hazine Müsteşarlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı kayıtları, ürün ile ilgili birlik, kuruluş, dernek, üniversite ve özel kuruluşlardan derlenmektedir. Durum ve tahmin raporlarında ayrıca daha önce yapılmış bilimsel çalışmalardan elde edilen teknik dönüşüm katsayıları, esneklikler de kullanılmaktadır.

Durum ve tahmin raporlarında; bitkisel üretim gruplarında hasat periyodu (varsa buna paralel işleme periyodu) göz önüne alınarak bir önceki yıla ait üretim, kullanım(tüketim), ihracat, ithalat, fiyatlar ve yıl sonu stoklarında ortaya çıkan gerçekleştirmeler "Durum", içinde bulunulan yıla ait gerçekleşen fakat tam netleşmeyen gelişmeler "Tahmin", bir sonraki yıla ait muhtemel gelişmeler ise "Öngörü" adı altında sistematik olarak incelenmektedir. Bu incelemeler dünyadaki gelişmeler de dikkate alınarak yapıldığından ürün grubu ile ilgili olarak dünya ülkelerindeki durum da gündeme getirilmektedir.

Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum-Tahmin Raporu'nda ana tablolar aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur (Şekil 1). Kampanya dönemi zeytinyağında 31 Ekim- 1 Kasım, Sofralık Zeytinde ise 31 Ağustos- 1 Eylül olarak alınmıştır.

**Şekil 1- Ana Tabloların Oluşturulması**



Kaynak: Tunalioğlu, R., Karahocagil, P., .M. Tan, (2003), Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin Durum Ve Tahmin, Teae. Yayın No:96, Ankara

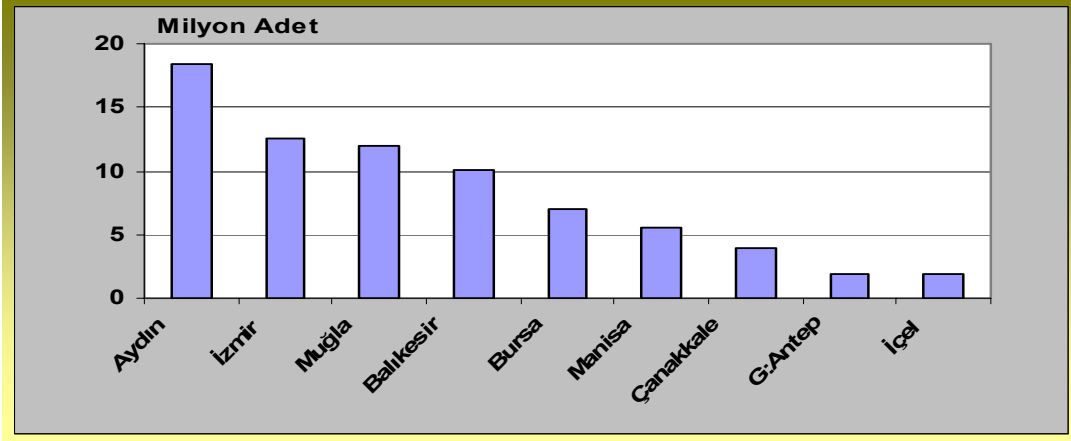
<sup>1</sup> Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü - ANKARA

<sup>2</sup> TARİŞ - İZMİR

### Dünyada Ve Türkiye’de Zeytin

Dünyada yaklaşık 10 milyon hektar alan üzerinde 890 milyon zeytin ağacı yetiştirilmekte olup, tarımı ekonomik olarak Türkiye’nin de içinde bulunduğu Akdeniz havzası ülkelerinde yapılmaktadır. Türkiye’de yıllar itibari ile baktığımızda zeytin ağaç sayısı ve zeytin üretimi sürekli olarak artış göstermektedir. Ağaç varlığına göre en önemli iller; Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Bursa ve Manisa’dır (Grafik 1).

**Grafik 1- Türkiye’de Önemli Zeytinci İllerin Ağaç Sayıları**

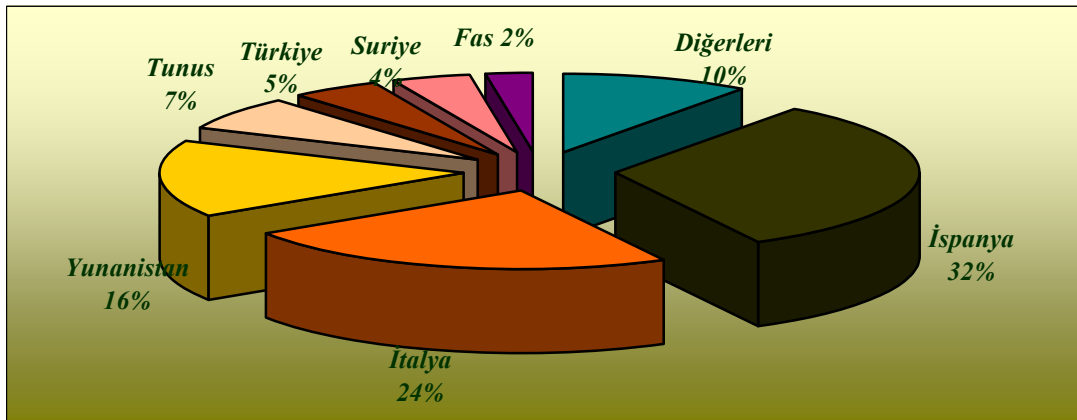


Kaynak: DİE

### Dünyada Zeytinyağı

Zeytinyağı üretiminin %90’ına sahip ülkeler; İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Türkiye, Suriye ve Fas’tır. Türkiye % 5 ile dünya üretiminde beşinci sırada yer almaktadır (Grafik 2).

**Grafik 2- Dünyada Ülkeler Bazında Zeytinyağı Üretimi**



Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

### Dünyada Sofralık Zeytin

Dünyada sofralık zeytin üreten önemli ülkeler İspanya, Türkiye, ABD, Fas, Yunanistan ve İtalya’dır. Türkiye dünya sofralık zeytin üretiminde ikinci, siyah sofralık zeytin üretiminde birinci sıradadır.

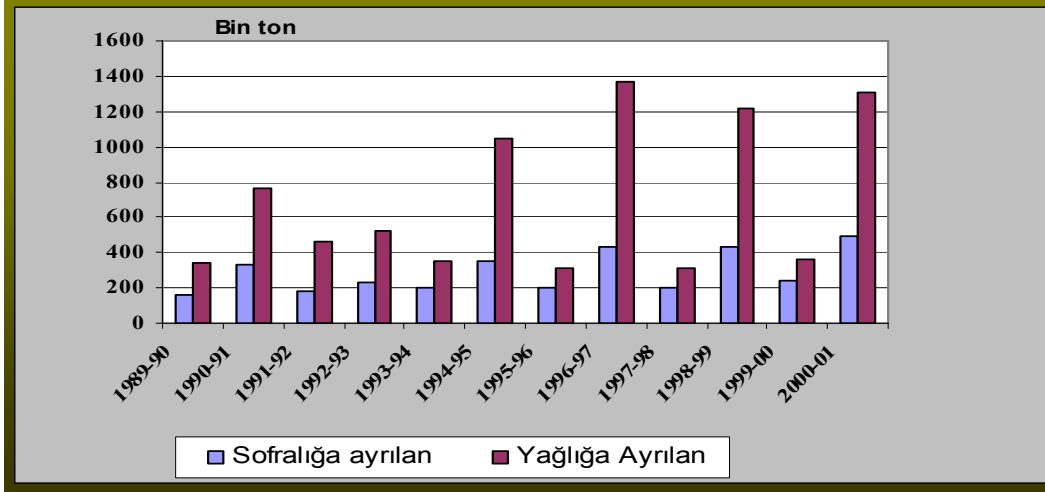
### Türkiye’de Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin

Türkiye’de üretilen zeytinin büyük bir kısmı ( %65-70 ) yağlık, geri kalan miktarı da sofralık olarak değerlendirilmektedir (Grafik 3). Türkiye’de zeytinyağı üretimi var-yok yılları ortalamasına göre 130.000 ton, sofralık zeytin üretimi ise 160.000 ton olmaktadır.

### Türkiye’de Zeytinyağında Durum (1999/2000-2000/2001)

1999-2000 ve 2000-2001 kampanya dönemlerinde üretimde belirgin bir artış görülmektedir. Üretim bir önceki var-yok yılı ortalamasına göre 105.000 tondan 122.500 tona ulaşmıştır. Zeytinyağında üretim artışına paralel olarak ihracat artarken, bu artış tüketime fazla yansımamaktadır. Çünkü Türkiye’de zeytinyağı tüketimi genellikle alışkanlıklar ve yüksek fiyatlarla sınırlı kalmaktadır.

**Grafik 3 –Türkiye’de Yağlık ve Sofralık Zeytin Üretimi**



Kaynak: DİE

### **Türkiye’de Zeytinyağında Tahmin (2001/2002)**

2001/2002 kampanya döneminde Türkiye’de yok yılı yaşandığı için üretim doğal olarak bir önceki kampanya dönemine göre %69 oranında azalmıştır. Üretimdeki periyodisite nedeni ile görülen bu keskin azalış ihracatı da olumsuz etkilemiştir. Aslında bu sorun yok yılların tümünde görülmektedir. 25 bin ton stokla başlayan kampanyanın 7 bin ton ile bitmesi beklenmektedir.

### **Türkiye’de Zeytinyağında Öngörü (2002/2003)**

Bir önceki yok yılında 65 bin ton olan üretimin bu kampanya döneminde 145 bin tona ulaşması öngörülmektedir. Buna göre üretim 175.000 ton olan bir önceki var yılı üretiminden daha düşük olacaktır. 2002 yılında yaşanan sinek zararı ve Kasım ayında yaşanan olumsuz hava koşulları sonucunda yaşanan meyve dökümü üretimi olumsuz olarak etkilemiştir.

İhracatın bir önceki yok yılına göre artarak 28 bin tondan 70 bin tona ulaşması öngörülmektedir ( Ege İhracatçı Birlikleri’nin kayıtlarına göre 1 Kasım 2002 ile 18 Eylül 2003 tarihleri arasında 56 ülkeye yapılan ihracat miktarı 62.000 ton olmuştur). Ancak ihracatın yine bir önceki var yılı miktarından düşük olacağı öngörülmektedir. Diğer yandan 7 bin ton stokla başlayan kampanyanın 27 bin ton ile kapanacağı öngörülmektedir

### **Türkiye’de Sofralık Zeytinde Durum (1999-2000/ 2000-2001)**

Üretim bir önceki var-yok yılındaki ortalama üretim miktarı olan 151 bin tondan 182 bin tona ulaşmıştır. Diğer yandan üretimin 2000/2001 kampanya döneminde 224 bin ton ile son 10 yılın en yüksek üretim değerine ulaştığı görülmektedir. İhracattaki artış üretim artışına paralel olarak seyretmediği için tüketim ve ihracatla dengelenemeyen üretim artışı stok miktarının 20 bin tondan 87 bin tona çıkmasına neden olmuştur.

### **Türkiye’de Sofralık Zeytinde Tahmin ( 2001/2002)**

Bu kampanya döneminde üretim bir önceki yok yılı kampanya dönemine göre yaklaşık %50 oranında azalarak 75 bin tona düşmüştür. Sofralık zeytin üretimindeki azalmanın nedeni olarak; üretimde yok yılının yaşanması yanında kampanyaya 87 bin ton stokla başlanması ve zeytinyağı üretimindeki düşüşü tolere etmek ve ihracat bağlantılarının gerçekleştirmek için salamura havuzlarındaki zeytinlerin çıkarılarak yağa dönüştürülmesi gösterilebilir. İhracat ise % 22 oranında azalarak 32 bin tondan 25 bin tona düşmüştür.

### **Türkiye’de Sofralık Zeytinde Öngörü (2002/2003)**

2002/2003 Kampanya dönemine 37 bin ton stok ile başlanacağı öngörülmektedir. Bu var yılı kampanyasında üretimin 165.000 ton olması öngörülmektedir. Bu var yılı kampanyasında üretimin 165.000 ton olması öngörülmektedir. İhracatın ise bir önceki var yılına göre %9 artacağı ve 35.000 ton olacağı öngörülmektedir.

### **Dünyada Zeytinyağında Durum (1999/2000-2000/2001)**

Dünya üretimi 1999/2000 - 2000/2001 döneminde bir önceki var-yok yılı ortalamasından %1,5 oranında artarak ortalama 2.470.000 tona ulaşmıştır. Dünya zeytinyağı tüketimi var-yok yılı ortalamaları dikkate alındığında sürekli olarak artmaktadır. Bu artışta sağlıklı beslenme bilincinin gelişmesinin rolü büyüktür.

### **Dünyada Zeytinyağında Tahmin (2001/2002)**

2001/2002 kampanya döneminde 2.782.500 ton olması beklenen dünya üretiminin tarihi bir rekor kırması beklenmektedir. Bu rakam son dört kampanya döneminin ortalama üretim miktarından 330.500 ton daha fazladır. Bu üretimin %87'sinin AB ülkelerinden sağlanması beklenmektedir. Dünya tüketiminin 2.548.500 ton olması beklenmektedir. UZK'nın Mart ayından itibaren promosyon faaliyetlerini durdurması yeni tüketici ülkelerin ithalatına olumsuz etki yapmıştır

### **Dünyada Zeytinyağında Öngörü (2002/2003)**

2002/2003 Kampanya döneminde üretimin 2.433.500 ton olması öngörülmektedir. Bir önceki kampanya dönemine göre azalan üretimi kuraklık ile açıklamak mümkündür. Özellikle 4. büyük üretici ülke olan Tunus'ta yaşanan kuraklık sonucu üretim düşüklüğü dünya üretimini de etkilemiştir. Tüketimin 2001/2002 kampanya dönemine göre 57 bin ton artışla 2.605.500 tona ulaşması öngörülmektedir. Tüketimdeki istikrarlı artışta zeytinyağı tüketimine önem veren yeni tüketici ülkeler ABD, Kanada, Japonya, Brezilya, Arjantin ve Avustralya'nın mutlak payı vardır. Dış ticarete hareketlenme; ihracatta %18, ithalatta %15 artış öngörülmektedir.

### **Dünyada Sofralık Zeytinde Durum (1999/2000-2000/2001)**

Dünya sofralık zeytin arz ve kullanımında genelde bir artış gözlenmektedir. Toplam arz %8,8 oranında artarak 1.994.500 ton olmuştur. Toplam arzdaki artış üretim artışından değil, ithalattaki %15 oranındaki artıştan kaynaklanmıştır. Toplam kullanım 1.538.5 bin tondan 1.672 bin tona ulaşmıştır. UZK'nın sofralık zeytin tüketimini artırmak için yeterince promosyon çalışması yapmaması tüketimi olumsuz etkilemektedir.

### **Dünyada Sofralık Zeytinde Tahmin (2001/2002)**

Sofralık zeytin üretiminin bir önceki kampanya dönemine göre %8 oranında artarak 1.456.000 ton olacağı beklenmektedir. Tüketimde ise bir önceki yıla göre fazla bir değişim beklenmemektedir. Geçmiş kampanya dönemlerinde olduğu gibi stokların yine artacağı ve dönemin 452 bin ton stokla kapatılacağı tahmin edilmektedir. Zeytinyağına oranla daha hızla artan üretim ve stok artışının bazı riskleri beraberinde getireceği tahmin edilmektedir. Bu nedenle sofralık zeytinde tüketimi artırıcı promosyon çalışmalarının yanında, farklı ambalaj ve sunumlarla değişik zevklere hitap edecek şekilde tüketim yelpazesinin genişletilmesi hedeflenmelidir.

### **Dünyada Sofralık Zeytinde Öngörü (2001/2002)**

Üretimin 2001/2002 kampanya dönemine göre %5 oranında azalma ile 1.390.500 tona düşmesi tüketimin artması ve stokların azalması beklenmektedir. Sofralık zeytinde de zeytinyağında olduğu gibi dış ticaretteki hareketliliğin bu dönemde de devam etmesi öngörülmektedir.

### **2003/2004 Kampanya Dönemindeki Beklentiler**

Bu kampanya döneminde dünyanın en büyük zeytinyağı üreticileri İspanya ve İtalya var yılında Yunanistan ve Türkiye ise yok yılında bulunuyor. Ancak her sezon bir sonraki sezona 400.000 ton zeytinyağı stoğu devreden Avrupa Birliği ülkelerinin bu sezona çok düşük stoklarla girmesi beklenmektedir. Türkiye'nin bu kampanya döneminde en az 65 - 70 bin ton zeytinyağı üreteceği beklenmektedir.

### **NOT**

Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsünün ürün bazlı hazırladığı raporlara 2003 yılında **bir yenisini** daha eklenmiştir. Enstitü 2002/2003 kampanya dönemini dikkate alarak **ilk kez** Mart 2003 tarihinde "**Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum Ve Tahmin**" raporunu yayınlamıştır. Bu raporun hazırlanmasında zeytinde periyodisite olgusu (var-yok yılları) dikkate alınarak 1999-2000 ve 2000-2001 kampanya dönemleri (Durum), 2001-2002 kampanya dönemi (Tahmin) ve 2002-2003 kampanya

dönemi (Öngörü) olarak değerlendirilmiştir. Yukarıda yer alan bildiri metni tamamen "2002-2003 Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin Durum Ve Tahmin" raporunun özeti biçiminde hazırlanmıştır.

Diğer yandan sempozyumun yapıldığı tarih itibari ile İzmir Ticaret Borsası tarafından düzenlenen, Ege Bölgesi Sanayi Odası, Ege İhracatçı Birlikleri, İzmir Ticaret Odası, TARİŞ ve Zeytincilik Araştırma Enstitüsü teknik elemanlarının katılımı ile Ege Bölgesinde gerçekleştirilen "Türkiye 2003-2004 Kampanya Dönemi Rekolte Öngörüsü" arazi çalışması bitirilmiştir. Ayrıca Ege Bölgesi zeytin ve zeytinyağı Sektörünün Meslek Odaları, İhracatçı Birlikleri ve Birliklerin katıldığı "Yurt Dışı Rekolte Tahmin Öngörüsü" için İspanya, İtalya ve Mısır'a yapılan gezi de tamamlanmıştır.

Sempozyum sırasında gerek yurt içi gerekse yurt dışı **2003-2004 Zeytin-Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Öngörüsüne** ait açıklamalar TARİŞ Zeytin Ve Zeytinyağı Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Cahit ÇETİN tarafından **basına** bildirilmiştir.

#### **KAYNAKLAR:**

Tunalıoğlu, R., Karahocagil, P., .M. Tan, (2003), Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin Durum Ve Tahmin, Teae. Yayın No:96, Ankara

Devlet İstatistik Enstitüsü, Türkiye İstatistik Yıllığı - 2001

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

## TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEKTÖRÜNÜN ÜRETİM ÖNCESİ SORUNLARI ÜZERİNE BİR İNCELEME

*Prof. Dr. Osman GÖKÇE<sup>1</sup>*

### ÖZET

Sorunlar sınıflandırılmış ve bunlar arasında ikisi ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bunlardan birincisi yeterli, güvenli ve düzenli hammadde temini sorunudur. İkincisi de kaliteli hammadde temini sorunudur. Çalışmada sektörün daha çok hammaddeye gereksinim gösterdiği ve kalite konusunda da önemli sorunları olduğu sonucuna varılmıştır. Sorunların çözümü için de şu öneriler getirilmiştir:

- 1) Yeterli hammadde temini için zeytin alanlarının artırılması yerine mevcut zeytinliklerin iyileştirilmesine çalışılmalıdır.
- 2) Mevcut zeytinliklerin amaç dışı kullanımlara kaymasını önlemek için yeni bir mücadele kampanyasına girişilmelidir.
- 3) Konu ile ilgili önemli bilgi boşlukları vardır. Bu nedenle, araştırmalar yoğunlaştırılmalı ve desteklenmelidir.

**Anahtar Sözcükler :** Üretim, Verim, Hammadde Yeterliliği, Hammadde Kalitesi.

### 1. GİRİŞ

Bir hesaba göre, ülkemizin yaklaşık 4 milyon tarım işletmesinin %8'i yani 320 bini zeytincilik yapmaktadır (GÖKÇE-TUNALIOĞLU, 1997). Toplam tarım alanlarının %2'si ve toplam bağ-bahçe alanlarının da %22'si zeytinlik olup böylesine bir kapsama sahip olan bu üretim dalında ürünün %70.6'sı yağlık ve %29.4'ü de sofralık olarak değerlendirilmektedir (<http://www.zae.gov.tr> 29.07.2003). Yalnızca bu rakamlar bile burada ele alınan konunun ne denli geniş çaplı ve oylumlu olduğunu göstermektedir.

Ancak, nasıl ki büyük başın büyük derdi oluyorsa, bu konunun da bu geniş hacminden kaynaklanan büyük sorunları vardır. Bu sorunları **üretim öncesi, üretim süreci ve üretim sonrası sorunlar** olarak üç ana gruba ayırmak mümkündür. Üretim öncesi sorunlar yani **hammadde** sorunları da **hammadde temini, hammadde kalitesi, hammadde maliyeti** vb sorunlar olarak sınıflandırılabilir. Bu sorunlar zeytinyağı ya da sofralık zeytinin üretim hacmini, ürün kalitesini, ürün maliyetini, iç tüketimini ve dış satımını çok ciddi bir biçimde etkiler. Hatta, daha da ileri giderek, üretim teknolojisini bile etkileyebilir. Bu sorunların neler olduğu, nasıl olduğu ve ne tür özellikler taşıdığı yeterince bilinmeden çözümlenemez. Bu sorunlar çözümlenmeden de sektörün sorunlarının tümü ile ya da makul bir düzeyde çözümlenmesinin ve sektörde özlenen gelişmeyi sağlamanın mümkün olamayacağı düşünülmektedir. Çünkü bu sorunlar, burada ele alınan sektörün bir tür alt yapısı sayılabilecek olan sorunlardır. Bir sanayi ya da ticari sektörün de alt yapısı yoksa ya da bozursa başarılı olması olası değildir.

Bildiri bu temel düşünceye ve ikincil kaynaklara dayalı olarak hazırlanmıştır. Amaç, zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörünün **içinde bulunduğu sorunlardan üretim öncesi nedenlerden kaynaklananlarını** sistematik bir biçimde ortaya koymak ve bu konuda çözüm önerileri üretmektir. Bu iş yapılırken ele alınan sorunlar kümesinin belki daha az bilindiği ve daha güncel olduğu düşünülen bazıları biraz daha ayrıntılı bir biçimde açıklanmaya çalışılmıştır.

<sup>1</sup> Ege Üniversitesi-Ziraat Fakültesi-Tarım Ekonomisi Bölümü - İZMİR

## **2. SORUNLAR SİSTEMATİĞİ VE KRİTİĞİ**

Bu sorunlar çeşitli bakış açılarına göre çeşitli biçimlerde sınıflandırılabilir. Burada yapılacak sınıflandırma biraz önce açıklanan bakış açısı çerçevesinde yapılmıştır.

Buna göre, zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörünün sorunları önce 3 ana kümeye ayrılabilir. Bunlar şunlardır :

- 1) Üretim Öncesi Sorunlar (Hammadde İle İlgili Sorunlar),**
- 2) Üretim Süreci Sorunları,**
- 3) Üretim Sonrası Sorunlar.**

Herhangi bir üretim sektörü gibi zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörünün de var olabilmesi ve gelişebilmesi için üretim öncesi ile ilgili şu sorunlar söz konusu olabilir :

- Sermaye Sorunu,
- Yeterli, Güvenli ve Düzenli Girdi Temini Sorunu,
- Kaliteli Girdi Temini Sorunu,
- Uygun Fiyatlı Girdi Temini sorunu,
- Sektör İşletmelerinin Yapısal Sorunları,
- Sektörle İlgili mevzuat Sorunları,
- Örgütlenme Sorunları,
- Diğer Sorunlar.

Bu sorunlar daha da genişletilebilir ve bunların her biri başlı başına bir bildiri konusu olarak da incelenebilir. Ancak burada bu sorunlar anımsatılmakla yetinilecek ve temelde **girdi sorunları** üzerinde durulacaktır. Zeytinyağı ve sofralık zeytin üretim dalının başlıca girdisi de zeytinin meyvesi ya da kısaca zeytindir. Bu nedenle de burada yoğunlukla bu konu üzerinde durulmuştur.

### **2.1. Yeterli, Güvenli Ve Düzenli Girdi (Ham Zeytin) Temini Sorunu**

Eldeki bilgilere göre, Türkiye’de çeşitli ölçeklerde toplam kapasitesi 270 bin ton olan ve %50 kapasite ile çalışan toplam 850 adet zeytinyağı fabrikası bulunmaktadır (<http://www.zae.gov.tr>, 29.07.2003). Bunun yanında, 2000-2001 yılları ortalaması olarak 584.7 bin hektar alanda 1034.5 kg/ha verimle 1 milyon 050 bin ton yıllık tane zeytin üretimimiz vardır (<http://www.fao.org>, 19.03.2003). Bu miktardaki üretimin yeterli olup olmadığı ve sektörün böyle bir sorununun bulunup bulunmadığı burada tartışılmayacaktır. Çünkü, kamuoyunda tane zeytin üretiminin artırılması yönünde ortak bir görüşün oluştuğu bilinmektedir. Yani ham zeytin üretiminin yetersizliği genelde kabul edilmiş bir sorun olarak gözükmektedir.

Üretim yetersizse bunu gidermenin 3 yolu vardır. Bunlardan birincisi üretim alanlarını artırmak, ikincisi verimi artırmak ve üçüncüsü de dışalım yapmaktır.

Birinci yol yani zeytin alanlarının artırılması yolu ülkemizde en çok tartışılan ve gündemden hiç düşmeyen bir konudur. Bu nedenle öncelikle bu konunun irdelenmesinde yarar görülmektedir.

#### **2.1.1. Zeytin Üretim Alanları Artırılabilir Mi?**

Bilindiği gibi, Cumhuriyet Döneminde zeytinciliğimizin geliştirilmesi ile ilgili en yoğun çabalar zeytin alanlarının artırılması temelinde gösterilmiştir. Bu konuda 10 adet ayrı düzenleme yapılarak, 1936 yılında 26 437 000 adet olan zeytin ağacı sayısı günümüzde 93 450 000’e ve zeytinlik alanlar da 1951 deki 352 bin hektardan yaklaşık 600 bin hektara yükseltilmiştir (DİE,2001). Bu çabalar bugün de sürdürülmektedir.

Zeytin alanlarının zaman içindeki artış seyri incelendiğinde, şu durum ortaya çıkmaktadır (<http://www.die.gov.tr>, 18.09.2003, 2002 yılı verileri FAO’ya aittir):

-Zeytin alanlarında	1950-1960 yılları arasındaki artış oranı	%55.7
- " "	1960-1970 " "	%33.4
- " "	1970-1980 " "	%11.2
- " "	1980-1990 " "	%6.5
- " "	1990-1994 " "	%1.7 (881 bin ha. ve tepe noktası),
- " "	1994-2002 " azalış "	%31.9

Buradan da anlaşılacağı üzere, zeytin alanlarını arttırma çabaları küçümsenemeyecek düzeyde olumlu bir sonuç vermiştir. Ancak, burada iki nokta çok önemli görülmektedir. Bunlardan birincisi **zeytin alanlarının genişleme yönüdür**. Bu konuda net istatistikler bulmak mümkün olamamakla birlikte, bilinen odur ki **zeytinlik alanlarımızda sağlanan genişlemeler marjinal alanlara doğru bir yön izlemiştir. Türkiye zeytinlikleri sürekli daha sığ topraklara, daha susuz topraklara, daha dik topraklara, daha yüksek alanlara yani kısacası daha olumsuz koşullara doğru genişlemiştir. Zeytin ülkemizde sürgün, sığıntı ve göçmen bir ağaç durumuna düşürülmüştür**. Biraz da bunun sonucu olarak, yaptığımız hesaplama göre, dünya zeytin alanları içindeki payımız %7 iken üretimdeki payımız %4'te kalmıştır. Oysa, %10'luk alansal payı olan Yunanistan'ın üretimdeki payı %15, alansal payı %16 olan İtalya'nın üretimdeki payı %21 ve alansal payı %30 olan İspanya'nın üretimdeki payı da %37'dir.

İkinci önemli konu da zeytin alanlarında 1994'ten başlayarak görülen azalmanın **hangi kullanımlar için gerçekleştiği ve elden çıkan zeytinliklerin hangi vasıfta olduklarıdır**. Bu sorunun yanıtı için de elde güvenilir istatistikler yoktur. Ancak, bu konuda da bilinen gerçek odur ki **elden çıkan zeytin alanları daha karlı olduğu düşünülen diğer bazı ürünler ve amaç dışı kullanımlar için elden çıkmıştır ve çıkmaktadır. Üstelik bu zeytinlikler göreceli olarak daha üstün vasıflı alanlardaki üstün vasıflı zeytinliklerdir**. Örneğin, zeytinler sökülüp şeftali, kiraz vs gibi meyveler dikilmekte ya da yerleşim, sanayi vs. gibi **amaç dışı** kullanımlara geçmektedir.

Demek ki zeytin alanları artarken marjinal alanlara doğru artıyor azalırken daha iyi zeytin alanları elden çıkıyor. **Böyle işleyen bir süreçle ülkemizdeki zeytin alanları artırılamaz. Dolayısıyla, zeytin yağı ve sofralık zeytin sektörünün hammadde yetersizliğine bağlı bir sorunu varsa bu sorun zeytin alanları artırılarak çözümlenemez**. Gerçi, "Düz veya daha elverişli sulanabilir alanlara her yıl 15 milyon yeni fidan dikmek suretiyle toplam ağaç sayısı bakımından Avrupa'da ilk sırayı almak" gibi bir hedef koyulmuştur (<http://www.dazb.org.tr>, 29.09.2003). Ancak, bugünkü yıllık 3.0-3.5 milyon gibi bir fidan üretim hacmi ile ve biraz önce açıklanan bilgiler ışığında bu hedef hiç de gerçekçi gözükmemektedir.

### **2.1.2. Tane Zeytin Verimi Artırılabilir mi?**

FAO'nun istatistiklerine göre, 1961 yılından 2002'ye kadar zeytin alanları artış oranının %45.8 olmasına karşı, 1961-62 ve 20001-2002 yılları ortalamaları olarak aynı dönemdeki ham zeytin üretimi artış oranı %114.5 ve verim artış oranı da %50.1'dir. Bu rakamlar, her türlü olumsuzluklara karşın, Türkiye zeytinciliğinde belirli bir verim artışının da sağlanabildiğini göstermektedir.

Diğer yandan, 2000-2001 yılları ortalaması olarak, hektara ham zeytin verimi dünyada 1776.0 kg, Yunanistan'da 2841.7 kg, İtalya'da 2476.6 kg, İspanya'da 2149.5 kg, Fransa'da 1330.9 kg ve Türkiye'de de 1034.5 kg'dır (<http://www.fao.org>). Bu rakamlar da, zeytin tane verimi konusunda yarış içinde olduğumuz ülkelere göre çok gerilerde bulunduğumuzu ve bu konuda daha çok yol almamız gerektiğini bize göstermektedir.

Acaba, Türkiye tane zeytin verimini artırarak zeytin yağı sektörünün gelişebilmesi için gerek duyulan hammaddeyi üretebilir ve uluslar arası yarışabilir verim düzeyine ulaşabilir mi? Bu soruya sağlıklı yanıt bulabilmek için verimi etkileyen değişkenleri ve etki düzeylerini doğru olarak bilmek gerekir. Bunları kısaca irdelemekte yarar vardır.

Zeytin tane verimini etkileyen değişkenlerin bir grubu **ekolojiktir**. Yukarıda da değinildiği gibi, ülkemizde zeytin sürgün, sığıntı ve göçmen ağaç haline getirilmiştir. Zeytinliklerimizin %75'i taşlık kır arazilerde ve ancak %8'i sulanabilir durumdadır (<http://www.zae.gov.tr>, 29.07.2003). Yayılış alanları ekolojik optimumdan uzaklaşmıştır. Örneğin, delicelikleri aşılıyarak kurulan zeytinliklerin önemlice bir bölümü, yükselti olarak uygun olan zeytin sınırının üstüne çıkmıştır. Çünkü deliceliklerin üst sınırı zeytin üst sınırından 210 metre daha yüksektir (USLU, 1966 ). Yani delicelikler iklim koşullarına daha dayanıklıdır. Delicelikleri zeytin yapacağımız derken sınırı aşmışız. Örneğin, Ege zeytinliklerinin ortalama eğimi %28 ve zeytinliklerin %30'u %26 eğimin üzerinde bulunmakta ve ağaç başına verim de eğimin %0'dan %30'a çıkması durumunda %33 oranında düşmektedir (GÖKÇE, 1994; GÖKÇE-TUNALIOĞLU, 2002). Yükselti için de benzer bulgular vardır. Denizden 180 metre yükseklikte 19.4 kg olan ağaç verimi denizden 500 metre yükseklikte 9.1 kg'a ve 619 metrede de 0 kg'a düşmektedir. Bu tür marjinal alanlar için köylülerin bir kısmı fıstık çamı yetiştirmeyi bile zeytin yetiştirmeye yağ tutmaktadırlar. Görüldüğü gibi, **zeytinliklerimizde verimi artırmayı engelleyen ekolojik uygunsuzluklar vardır ve bu ekolojik uygunsuzluklar önemli oranda değiştirilemez**.

Tane verim artışını etkileyecek olan ikinci grup değişkenler **ekonomik değişkenlerdir**. Bunların başlıcaları üretim maliyeti ve satış fiyatı ile ilgili olanlardır. Bu konularla ilgili olarak başka bildirimler de bulunabileceği düşünüldüğü için ayrıntıya girilmeyecektir. Ancak, şu kadarı söylenebilir ki biraz önce açıklanan uygunsuz ekolojik koşullar karşısında yoğun bir girdi kullanımı ile uygun bir maliyet-fiyat ilişkisini yakalamak olasılığı varsa bile bu çok zor görülmektedir. Bugün için yalnızca %8'i sulanabilen 600 bin hektarın ne kadarı, ne kadar zamanda ve hangi ekonomi ile mümkün olabilir diye düşünmek bile işin güçlüğünü anlatmaya yeter. Örneğin, zeytinliklerin %92'sinde teras yoktur. Oysa, zeytinliklerin yaklaşık 2/3'si teras yapılması gereken alanlardadır. Bu sorunun ekonomik yükünü hangi kaynakla karşılayabiliriz sorusunun ise bugün için görünürde bir yanıtı yoktur.

Tane verim artışını etkileyebilecek olan sorunlardan diğer bir grubu da sosyolojiktir. Ülkemiz zeytin üreticilerini 3 gruba ayırabiliriz. Bunlardan birincisi ve en büyük grup orman köylüleridir. Bunların oranı %60 civarındadır ve bunlar yaşlı insanlardır. İkincisi optimum zeytin alanlarında optimum koşullarda zeytincilik yapan çiftçilerdir. Bunların oranı ise %20'lerdedir. Üçüncüsü de miras yolu ile intikal eden zeytinliklerini satmayan, geçim kaynağı başka olan, çoğu kentlerde yaşayan ve hasattan hasada zeytinliğe giden üreticilerdir. Bunlar da geriye kalan %20'lik grubu oluşturmaktadır. Bu üç grubun birincisi ve üçüncüsünde motivasyon çok düşüktür. Özellikle birinci grup çiftçiler Türkiye'nin en düşük gelir düzeyine sahip, daha az eğitilmiş, ekonomik gücü düşük ve gelenekçidirler. Bu gruba ait zeytinliklerde verim artışını sağlayacak iyileştirmeleri gerçekleştirmek ancak çok özel çabalarla mümkün olabilir.

Tane verimi artışı ile ilgili son sorun da politiktir. Buraya **Türkiye Zeytincilik Politikaları** diye bir bildiri gelseydi çok yararlı olurdu ve kanımca hepimizin ağız açık kalırdı. Ayrıntıyı böyle bir umuda bırakarak yalnızca bir örnekle verilecektir: Sözde AB'ye girildiğinde bir çok ürünüme ve bu arada zeytine de kota uygulanacağı kaygısı bir takım sayın yetkilileri telaşlandırmış ve bir önlem olarak zeytin alanlarının ivedilikle artırılması için harekete geçilmiştir. Harekete geçenler de Orman Bakanlığı ile Ege Zeytin ve Zeytin Yağı İhracatçılar Birliği ve S.S. Tarış Zeytin ve Zeytin Yağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'dir. Tarım Bakanlığı ortada yok, zeytinciliği geliştirmek Orman Bakanlığına kalmış. Bu iş için Orman Bakanlığı bu konuda protokoller imzalamış ve tamimler yayımlamıştır. Gerçi, Danıştay Sekizinci Dairesi 2003/1949 Sayılı Kararla Orman Bakanlığı ile S.S. Tarış Zeytin ve Zeytin Yağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği arasındaki protokolü iptal etmiştir. Ancak bu durum örneğimizin örnek olma gücünü zayıflatmıyor ve tersine güçlendiriyor. Bu belgelerde de zeytin dikilecek orman alanlarında **mutlak toprak derinliğinin 60 cm olacağı koşulu ile birlikte dikimi izleyen yıldan itibaren idare müddeti sonuna kadar zeytinliklerin sulanacağı ve zeytinliklerde uygulanacak olan bakımların da kredi almaksızın gerçekleştirileceği de yazılmıştır**. İşte size Türkiye Zeytincilik Politikasından bir örnek. Görünen köy kılavuz istemez. Böylesi örneklerin bol olduğu bir politika ile zeytin verimi artırılamaz. Ancak, politikalar değişebilir.

### **2.1.3. Tane Zeytin Dışalımını Düşünülebilir mi?**

Herhangi bir sektörde hammadde yetersizliği söz konusu olduğunda akla gelen çözümlerden birisi de dışalımdır. Acaba dokuma sanayisinin pamuk dışalımını örneğinde olduğu gibi tane zeytin dışalımını yapıp zeytin yağı üretilebilir mi sorusu sistematik düşüncenin bir gereğidir. Bu nedenle burada böyle bir başlığa yer verildi. Ancak, bilinebildiği kadarı ile bugüne dek böyle bir uygulama olmadığı için konu üzerinde durulmamıştır.

### **2.1.4. Hammadde Akışı Güvenli Ve Düzenli mi?**

Hammadde yurtiçinden alındığı için üretildiği kadarı ile temin güvenliği var sayılır. Ancak, periyodisite nedeniyle yıldan yıla bir düzensizlik vardır.

Bu konuda zeytinciliği gelişmiş sayılan ülkelerle ülkemiz karşılaştırıldığında şu bulgulara ulaşılmaktadır: FAO verilerine dayanarak 1961-2002 yıllarını kapsayan bir zamanda, ardışık 2 yılın tane zeytin üretimi değişimleri hesaplanmış ve yıllık ortalama olarak Yunanistan için %21.8, İtalya için %32.8, İspanya için %46.1 ve Türkiye için de %128.8 oranında değişimler bulunmuştur. Ayrıca, karşılaşılan en yüksek değişim oranının Yunanistan'da %69.2, İtalya'da %70.5, İspanya'da %46.6 ve Türkiye'de de %249.4 olduğu görülmüştür.

Bu hüznü manzaranın nasıl değiştirilebileceği düşünüldüğünde periyodisiteyi etkileyen başlıca etmenler akla gelmekte ve bunların da **çeşit, ağaç yaşı, beslenme, sulama, meyve yükü ve hasat kusurları olduğu kaynaklarda bildirilmektedir** (<http://www.dazb.org.tr>, 24.09.2003). Örneğin, Karamürsel-Su çeşidi %43.4 oranında bir periyodisite eğilimi gösterirken çeşeli çeşidi %12.8

oranında bir eğilim göstermektedir (BARUT-ERİŞ, 2000). Öbür etmenler için de benzer araştırma bulguları vardır. Var yılında bile yaklaşık 80-90 bin tonluk boş kapasite ile çalışan 850 adet yağ fabrikasının bir yıl çalışıp bir yıl çalışmaması gibi bir sektör sorunu işte bu etmenlerin uygunlaştırılmasına bağlı kalıyor. Üstelik periyodisite yalnızca düzenli bir hammadde akışını engellemekle kalmıyor bir de hammaddenin kalitesini etkiliyor. Örneğin meyvelerin pH, yağ, protein, ve şeker oranları var yılında daha yüksek ve asit oranları da daha düşüktür (BARUT, 2000).

### **2.1.5. Ham Zeytin Üretimi İle Zeytin Yağı Üretimi Arasındaki İlişki**

Tane zeytin üretimi miktarı ve verimliliği ile ilgili yukarıda verilen bilgilerden sonra, tane zeytin üretimi ile yağ üretimi arasındaki oranın başka ülkelerle karşılaştırmalı olarak verilmesinde yarar görülmüştür. Bunun için FAO istatistiklerine dayanılarak bir hesaplama yapılmıştır. 1992-2002 yıllarını kapsayan 10 yıllık bir dönemde ülkelerin ham zeytin üretimlerinden yüzde ne kadar yağ ürettikleri bulunmuştur.

Buna göre, 1992-2002 yılları ortalaması olarak Türkiye ürettiği ham zeytinin %10.4'ü kadar zeytin yağı üretmektedir. Bu oran İspanya'da %19.6, İtalya'da %18.6 ve Yunanistan'da da 18.5'tir. Ayrıca, yine bu dönemde periyodisitesi diğerlerine oranla çok yüksek olan Türkiye için var yılları ile yok yılları arasındaki fark da bulunmuştur. Var yılları ortalaması %11.1 ve yok yılları ortalaması da %9.2'dir. Yani üretilen ham zeytinden yağ üretme oranımız var yıllarında yok yıllarına oranla %1.9 düzeyinde bir azalma göstermektedir. Türkiye için bu oranlar toplam ham zeytine göre değil de toplam yağlık zeytin miktarlarına göre yapıldığında var yıllar için %15.4 ve yok yıllar için %13.9 çıkmaktadır.

### **2.2. Kaliteli Girdi (Tane Zeytin) Temini Sorunu**

Zeytin yağı ve sofralık zeytin sektörünün ham zeytin kalitesinden kaynaklanan önemlice sorunları olduğu genel olarak bilinmektedir. Bu sorunlar öncelikle zeytin yağı ve sofralık zeytinin kalitesini, verim düzeyini ve maliyetini etkilemektedir. Dolayısıyla sektörün gelişmesinde bir olumsuzluk unsuru olmaktadır.

Ham zeytin kalitesinin düşüklüğünü doğuran nedenlerin önemli bir bölümü ekolojiktir. Örneğin, zeytin için alt sınır kabul edilen ortalama düşük (-7) derecelik ısının daha altındaki ısılarda bulunan zeytinliklerin oranı nedir bilinmiyor. Ancak, bu sınırın üzerinde zeytinliklerin bulunduğu biliniyor. İşte bu zeytinliklerden gelen ham zeytinin yağ oranı ve et kalınlığı istenmeyen özelliklerdedir. Çeşitlerin soğuklama süreleri ve diğer ekolojik istekleri yeterince bilinmeden ve bilindiği kadarı ile bile dikkate alınmadan gerçekleştirilen zeytin alanlarındaki yaygınlaştırmalar tane kalitesini düşürüyor. Örneğin, bir araştırmaya göre, soğuğa dayanıklılık yönünden en iyisi domat zeytin çeşitidir (BURAK ve Ark., 2000). Ancak, geçmişte yapılan ve halen de yapılmakta olan zeytin alanlarının yaygınlaştırmalarında bu tür bilimsel verilere gereğince itibar edildiğini savunmak oldukça güçtür.

Ham zeytin kalitesini çeşit de etkilemektedir. Örneğin, çeşitlere göre meyvelerin birbirlerinden 100 tane ağırlığı 3.1, et/meyve oranı 2.0 ve çekirdek ağırlığı da 3.6 kat farklı olabilmektedir (KAYNAŞ ve Ark., 2000).

Kaliteye etkisi açısından üzerinde belki de en çok durulması gereken etmenler **kültür teknik** etmenlerdir. Çünkü en kısa zamanda etkisi görülebilir. Ayrıca da, hiç değilse bazıları konusunda daha kolay önlemler alınabilir. Örneğin, tarım ilacı konusunda daha çok ilaç kullanımını sağlamak zor olsa bile yanlış ilaç kullanımını önleme şansımız vardır. Oysa, yanlış ilaç kullanımı sonucu da kalitenin olumsuz etkilendiği ve yurtdışında pazar bulmamızın kritik bir yere sahip olduğu konusunda dikkat çekilmektedir (DELEN, 2000). Aynı şekilde sürüm, sulama, gübreleme, budama ve hasat yöntemleri de tane zeytin kalitesi üzerinde etkilidir. Bunlardan hiç değilse sürüm, budama ve hasat konularında çiftçi eğitimi sağlanarak daha kolay etkili olunabilir. Örneğin, zeytinliklerin %65'inde hiç gübreleme yapılmıyor ve %69'unda da hiç işleme yapılmıyor (<http://www.dazb.org.tr>, 29.09.2003).

### **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Bu çalışmada, zeytin yağı ve sofralık zeytin sektörünün üretim öncesi yani ham zeytin üretimi ve temini aşamasındaki bazı sorunları incelenmiş ve burada ele alınan sorunların sektörün gelişmesini önemli oranda ve olumsuz yönde etkileyebilecek sorunlar olduğu ve bunlar çözümlenmeden de sektörün özlenen gelişmeyi gösteremeyeceği sonucuna ulaşılmış ve bu sonuç da dikkate alınarak, aşağıdaki önerilerde bulunulmuştur :

**1)** Hammadde üretimini artırmak için zeytin alanlarını genişletmek gerçekçi bir yaklaşım değildir. Açıklanan bilgiler ışığında, bunun mümkün olamayacağı da anlaşılmaktadır. Konu ile ilgili çabaların,

eldeki zeytinlikleri onarmak, iyileştirmek ve verimini uluslar arası düzeye çıkarmak yönünde yoğunlaştırılması daha akılcı ve daha doğru olur. Daha çok inek, daha çok ağaç, daha çok çocuk vb. gibi niceliksel çokluklar yerine niteliksel çokluklara gereksinim vardır. Örneğin, verimi Yunanistan düzeyine çıkarırsak üretimimiz bugünkünün 2.5 katına çıkacaktır. Yine örneğin, hammadde kalitesini iyileştirerek (ham zeytin üretimi)/(zeytinyağı üretimi) oranını İspanya düzeyine çıkarırsak, bugünkü düzeydeki bir hammadde üretimi ile bile, zeytinyağı üretimimiz yaklaşık 2 katına yükselecektir.

**2)** Var olan ve göreceli olarak daha üstün özellikler taşıyan zeytinliklerin amaç dışı kullanımlarla elden çıkmasını önlemek için daha etkin bir karşı koyma kampanyasına girilmelidir. Verimli zeytinliklerin yok edilmesi, geçim derdine düşmüş yoksul köylüler tarafından değil de okumuş-yazmış varlıklı kentliler tarafından yapıldığı için bu işle mücadelenin oldukça zor bir mücadele olacağı düşünülmektedir. Çünkü bunların kapı gibi üniversite diplomaları, Karun kadar servetleri ve dağ gibi siyasal arkaları vardır. Bu nedenle karşı koyma kampanyasının stratejisi de bu gerçekleri göz önüne alarak seçmelidir.

**3)** Zeytincilik konusunda, her ne kadar 1937'den beri faaliyet gösteren çok değerli bir araştırma kurumumuz ve üniversitelerimiz yine çok değerli araştırmalar yapmışlar ve yapıyorlarsa da yine de çok önemli bilimsel bilgi boşlukları bulunmaktadır. Örneğin, Türkiye zeytincilik yayılış alanlarının ekolojik ve ekonomik optimumları yeterince bilinmemektedir. Bu nedenle, konu ile ilgili araştırmalar yoğunlaştırılmalı ve desteklenmelidir.

#### **KAYNAKLAR:**

Barut, E. (2000), "Bursa İlinin Değişik Yörelerinde Yetiştirilen Gemlik Zeytin Çeşidinde Meyvelerin Kimyasal Bileşimleri Üzerine Bir Araştırma", Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu (6-9 Haziran 2000) Bildiri Kitabı, Bursa.

Barut, E.-Eriş, A. (2000), "Bursa Yöresinde Yetiştirilen Değişik Zeytin Çeşitlerinin Periyodisiteye Eğilimlerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma", Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu (6-9 Haziran 2000) Bildiri Kitabı, Bursa.

Burak, M. ve Ark. (2000), "Bazı Zeytin Çeşitlerinin Kış Soğuklarına Dayanıklılıkları Üzerinde Araştırmalar", Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu (6-9 Haziran 2000) Bildiri Kitabı, Bursa.

Delen, N.(2000),"Avrupa Birliği'ne Girerken Türkiye'de Tarım İlacı Kullanımı ve Bu Kullanımın Zeytinciliğimiz Açısından Değerlendirilmesi" , Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu (6-9 Haziran 2000) Bildiri Kitabı, Bursa.

DİE (2001), Tarımsal Göstergeler 1923-1998, Y. N. : 2407, Ankara.

Gökçe, O. Tunaloğlu, R. (1994), "Türkiye'de Orman-Zeytin İlişkileri, Sorunları ve Çözüm Yollarına Yönelik Yaklaşımlar", 1. Türkiye tarım ekonomisi Kongresi (8-9 Eylül 1994) bildiri Kitabı, İzmir.

Gökçe,( 1997), "Türkiye Zeytinciliğinin Ayrıcalıklı Bir Sorunu", tabiat ve İnsan Dergisi sayı 3, Ankara.

Kaynaş, N. ve Ark.(2000), "Marmara Bölgesi İçin En Uygun Yeşil ve Siyah Salamuralık Zeytin Çeşitlerinin Seçimi Üzerine Araştırmalar", Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu (6-9 Haziran 2000) Bildiri Kitabı, Bursa.

Tunaloğlu, R.-Gökçe, O. (2002), Ege Bölgesinde Optimal Zeytin yayılış Alanlarının Tesbitine Yönelik Bir Araştırma, TEAE Yayını No: 90, Ankara

Uslu, S. (1966), Ege Bölgesi Ve Bilhassa Edremit Güre Havzasında Toprak Koruması Bakımından Zeytin Ve Orman Münasebetleri Üzerine Araştırmalar, İ. Ü. Orman Fakültesi yayını, İstanbul.

<http://www.zae.gov.tr>

<http://www.fao.org>

<http://www.die.gov.tr>

<http://www.dazb.org.tr>

## **TÜRKİYE'DE ZEYTİN FİDANCILIĞININ DURUMU VE SORUNLARI**

*Yrd. Doç. Dr. Mücahit Taha Özkaya<sup>1</sup>*

### **ÖZET**

Ülkemiz dünya zeytinciliğinde yaklaşık 100 milyon adet ağaç sayısı ile İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'un ardından 5. ülke olduğu halde verim ve kalite yönünden istenilen konuma ulaşamamıştır. Buna sebep olan birçok faktör vardır. Bunlardan biri de ismine doğru, kaliteli ve verimli çeşitlerle yeni bahçelerin kurulmamasıdır.

Mevcut zeytin ağacı varlığımızın yaklaşık %80'inin çok yaşlı ağaçlardan oluştuğunu düşünüldüğünde, zeytinciliğimizin modern zeytincilik olarak adlandırılan daha yoğun ağaç dikimi ile yeni zeytin bahçelerinin kurulması gerekir. Yeni bahçelerin kurulması sırasında mevcut çeşitlerin içinden seleksiyon sonucu elde edilen yeni çeşit veya tiplerden tescil edilmiş olanlarının fidanları ile kurulması gerekmektedir.

Zeytin fidanı üreticilerinin mevcut sorunlarla ilgili olarak ve özellikle geleceğe yönelik ülkesel hedefler belirlemek ve uygulamak amacıyla bir araya gelip birlik oluşturmaları gerekmektedir.

### **GİRİŞ**

Özellikle çok yıllık bitkilerde genetik yapının devamını sağlayacak şekilde çoğaltmanın önemi nedeniyle, bazı istisnalar hariç, hemen hemen bütün çok yıllık odunsu bitkilerde vegetatif çoğaltma yöntemleri (çelik, aşı, daldırma gibi) kullanılır. Ancak bitkilerin bu metodlara gösterdikleri tepkiler, cins, tür ve hatta çeşidin genetik yapısı ve fizyolojik durumuna göre değişiktir. Bu nedenle, her bitkinin ticari olarak çoğaltılabileceği bir, iki veya daha fazla çoğaltma yöntemi vardır (Özkaya, 1991).

Vegetatif çoğaltım yöntemleri başlıca daldırma, aşı ve çelik diye 3 kısım altında toplanır. Bunların her birinin kendine özgü avantaj ve dezavantajları vardır. Örneğin, birim bitkiden elde edilen birey sayısı düşük ve işgücü maliyeti yüksek olan daldırma yöntemi, zorunlu kalınmadığı sürece, ticari anlamda tercih edilmemektedir. Bunun yerine şu anda kullanımı en yaygın olan aşı veya çelik ile çoğaltma yöntemleri kullanılmaktadır. Aslında birim alanda ve birim zamanda en fazla yeni birey oluşturan, en ekonomik yöntem olan çelikle çoğaltma yerine aşının kullanımı büyük çoğunlukla hastalık veya toprak yapısı gibi nedenlerden dolayı zorunluluktan kaynaklanmaktadır. Kalifiye işgücü gerektirmesi ve fidan eldesi için gerekli sürenin uzun olması nedeniyle, aşı ile çoğaltma yerine çelikle çoğaltma kullanılır.

Diğer meyve türlerinde olduğu gibi zeytincilikte de fidan üretimi önemli bir sorundur. Zeytin fidanı genellikle vegetatif yöntemle elde edilirken; ekonomik öneme sahip, adventif kök oluşum sorunu nedeniyle, ancak çöğür anaç üzerine aşı yapılarak çoğaltılmaları gerekir. Aşılı fidan üretiminin çelikten yapılan üretime göre daha uzun zaman alması ve iş gücü maliyetinin yüksek olması nedeniyle, aşılı fidanlar yaklaşık üç kat daha fazla fiyata satılmaktadır. Bu ise hem talebi hem de arzı zorlaştırmaktadır. Türkiye genelinde kurum ve özel fidanlıkların % 80'inden fazlasında köklenmesi kolay olan Gemlik çeşidi çoğaltılmakta ve satışa sunulmaktadır. Oysa bu çok kaliteli siyah sofralık çeşidin her ekolojide istenen verim ve kaliteyi vermesi mümkün değildir. Genelde standart olarak kabul edebileceğimiz Gemlik hariç Domat, Ayvalık, Memecik gibi çeşitlere ait ismine doğru ve talebi karşılayacak düzeyde fidan bulabilmek oldukça güçtür. Yöresel çeşitlere ait fidanları bulmak ise hemen hemen mümkün olamamaktadır. Ancak, kamu kurum ve kuruluşlarının yönlendirilmeleri son yıllarda özellikle Gaziantep Nizip'te yöresel çeşitlere ait fidan üretimi hızla yaygınlaşmıştır.

### **Zeytin fidanı üretim aşamalarında olması gerekenler:**

**Çeşit seçimi:** Fidan üretiminde öncelikle hangi çeşit veya çeşitlerin çoğaltılacağına karar verilmelidir. Eğer herhangi bir adaptasyon çalışması yapılmamış ise yöreye ve bölgeye ait çeşitlerin fidanlarının

<sup>1</sup> Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü - ANKARA

yetiştirilmesi ve üreticilere tavsiye edilmesi gerekir. Fidanlığın kendine ait anaç/kalem parselinin olması ismine doğru standart fidan üretimi için oldukça önemlidir. Özel olarak seçilmiş çeşit veya tiplerden kurulu bir anaç/kalem parseli fidan üreticisinin tercih edilme nedeni olacaktır.

**Anaç ve Kalem parselinin oluşturulması:** Bir örnek ve adına doğru fidan üretiminin sağlanabilmesi için mutlaka fidanlığın kendine ait anaç ve kalem parsellerinin kurulması gerekmektedir. Bir veya en fazla iki yaşlı, adına doğru çelik ve kalem alınabilecek anaçlık ve/veya kalem parsellerinin kurulması sırasında; eğer herhangi bir seleksiyon çalışması yapılmamış ise üreticilerin uzun yıllar gözlemleri sonucu en beğendikleri ağaçlardan alınan çelik ve aşı ile parselin kurulması tavsiye edilir. Böylece zaman içinde anaç ve kalem parseli üretici gözlemleri sonucu da olsa seçilmiş çeşit ve tiplere ait bir koleksiyon haline gelmiş olacaktır. Bu parsellerdeki ağaçların çok iyi bir planının yapılması ve her bir ağacın çok dikkatli işaretlenmesi ileride meydana gelebilecek olan karışıklıkları ortadan kaldıracaktır.

**Çoğaltma yöntemi:** Eğer zeytin çeliklerinde köklenme problemi var ise aşıya yönelmek gerekir. Ekonomiye bağlı olarak mikro-çoğaltım yöntemi de tercih edilebilir (Özkaya, 1991). Genelde standart çeşitlerimize ait çeliklerin köklenme kabiliyetleri; Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Koleksiyon Bahçesindeki ağaçlar üzerinde yapılan morfolojik ve biyolojik özelliklerinin tanımlanması çalışması sırasında elde edilmiş bir veri olarak belirlenmiştir. Eğer daha detaylı başka bir çalışma yapılmamış ise bu veri ışığında zor köklenen bir çeşit ise aşı ile çoğaltma yolu tercih edilmeli veya mevcut çelikle çoğaltmada kullanılan standart uygulamaların değiştirilerek kullanılması ve elde edilecek veriler işletme için ekonomik ise çelikle çoğaltmaya yönelmesi önerilmektedir.

**Çoğaltım ve alıştırma yerinin oluşturulması:** Çoğaltım için köklendirme serası, tünel, alıştırma serası ve gölgeli alıştırma parseli, aşı parseli, tohum çimlendirme yastığı, mikro-çoğaltım laboratuvarı, iklim odası ve steril alıştırma serası gibi alt yapılara ihtiyaç bulunmaktadır (Çelik ve ark., 1993, Özkaya and Çelik, 1993).

**Satış öncesi sertifikasyon işlemleri:** Üretim aşamasında Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Genel Müdürlüğü'ne veya yetkili kıldığı kurum ve kuruluşlara başvuruda bulunmak gerekmektedir. Sertifikalı fidan üretimi her zaman için bir hedef olmalı ve üretimine garanti belgesi olarak sertifika alınmalıdır (Çelik ve ark., 1995). Genel Müdürlüğün (<http://www.tagem.gov.tr/ttsm/>) görevleri ise:

- Yurt içinde ıslah edilen yeni bitki çeşitleri ile yurt dışından ithal edilen çeşitlerin tescilini yaparak kütüğe kaydetmek, yeni çeşit adayları için gerekli tarla (F.Y.D. ve T.D.Ö. testleri) ve laboratuvar muayenelerini yapmak (<http://www.tagem.gov.tr/ttsm/TDOmkr.htm>),
- Üretimde olan çeşitlere ait tohumlukların kontrol ve sertifikasyonuna ilişkin işlemleri yürütmek, bu amaçla tarla ve laboratuvar muayenelerini yapmak,
- Uluslararası tohumluk sertifikalarını düzenlemek,
- Çeşit koruma ve bitki ıslahçı haklarına ilişkin teknik hizmetleri yürütmek,
- Tescil edilen çeşitlere ait çeşit kataloglarını oluşturmak,
- Tohum ve üretim materyalleri ile ilgili araştırmalar yapmak,
- Tohumluk sertifikası düzenlenen çeşitlere ait Pre - Post Kontrol denemelerini kurmak,
- Ülkemizin üye olduğu uluslararası konu organizasyonlarının çalışmalarına katılmak, ülkemizi temsil etmek,
- Çalışma konuları ile ilgili kurs,seminer gibi eğitim çalışmaları yapmak,
- ISTA tarafından periyodik olarak gönderilen hakem testlerini yapmak,
- Fidan sertifikasyonu hizmetlerini yürütmek ([http://www.tagem.gov.tr/ttsm/sertif\\_sist.htm](http://www.tagem.gov.tr/ttsm/sertif_sist.htm)).

Türkiye Bitki Genetik Kaynakları; Meyve ve Bağ Envanterinde listelenen; 117'si yerli toplam 149 zeytin çeşidine sahip gen merkezine sahip olduğumuz halde, tescili yapılan çeşit sayısı oldukça azdır. Bu ise fidan üretiminde sertifikasyon konusunda büyük sıkıntı yaratmaktadır.

18 Temmuz 2003 Tarih ve 25172 Sayılı Resmi Gazete'nin 410-431 numaralı sayfalarında Tescil Edilen Zeytin Çeşitlerine ait listede verilen isimler (Ayvalık (Edremit), Çelebi (Silifke), Domat, Eşek Zeytini (Ödemiş), Gemlik (Tirilye, Kıvrıcık), Halhalı, Manzanilla, Memeli, Samanlı, Sarı Ulak, Sarı Yaprak, Silifke Yağlık, Uslu) incelendiğinde sayının ne kadar az olduğu ve ülkemizin ikinci en önemli zeytin çeşidi olan Memecik çeşidi yerine daha lokal olan çeşitlerin yer alması, bu gibi tescil işlerinde daha dikkatli olunması gerektiğini göstermektedir (Anonim, 2003).

### **Zeytin Fidanı Üretiminde Ülkemizin Mevcut Durumu:**

Ülkemiz yaklaşık 100 milyon ağaç varlığı dünyada İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'tan sonra beşinci durumda olduğu halde, verim ve kalite yönünden oldukça gerilerde yer almaktadır.

Devlet İstatistik Enstitüsü 2001 yılı tarım istatistikleri incelendiğinde (Tablo 2) yaklaşık 100 milyon ağaç varlığından elde edilen ortalama verim ağaç başına yaklaşık 7 kg iken bu rakam dünya ortalamasının oldukça altındadır. Bu da, ülkemiz zeytinciliği için acilen çok ciddi önlemler alınması gerektiğini göstermektedir. Kültürel tedbirler yanında ilk üretim aşaması olan fidan aşamasına daha çok dikkat edilmelidir (Tablo 1, 3, 4, 5).

### **Zeytin Fidanı Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözüm Yolları:**

Zeytin fidanı üreticilerinin genel olarak KOBİ niteliğinde veya aile işletmeleri şeklinde olması modernizasyonun ve daha teknik anlamda üretimin yapılmasını zorlaştırmaktadır (Tablo 1, 3, 4 ve 5).

Zeytin fidanı üreticileri genellikle bitkisel üretim ile ilgili eğitim almamış çiftçi kökenli veya değişik meslek gruplarından. Bitkisel üretim ile ilgili temel bilgilerden yoksun olan üreticiler, şüphesiz bitkisel üretimin temeli, birinci basamağı olan fidan üretimin de çok ciddi hatalar yapabilmektedirler. Bununla birlikte temel genetik bilgilerden de yoksun olan üreticiler vegetatif üretim yapmakla birlikte seleksiyon kavramını bilmedikleri için yaptıkları üretimin kalitatif ve kantitatif sonuçlarıyla ilgilenmemektedirler. Yetiştirdikleri fidanların sağlık bakımından kontrollerinde hassas davranmamakta sağlıksız fidanların ülkemiz ekonomisine gelecekte verecekleri zararı hesaplayamamaktadırlar. Bu bakımdan fidan üreticilerinin çok ciddi bir eğitimden geçirilmeleri ve mutlaka ziraat mühendisleri kontrolünde üretim yapmaları gerekir. Ayrıca fidan üretim ruhsatı verilmesinde mutlaka eğitim şartı aranmalı veya ziraat mühendisi veya teknisyenlerine bu ruhsatın verilmesi gerekir (Balci, 2003).

İlaç bayiliği ruhsatı vermek kadar önemli bir konudur aslında fidan üretim ruhsatı vermek. Çünkü geleceğin ürününün kalite ve kantitesini etkileyecek olan en önemli ilk bitkisel materyal fidandır. Bilgili ve meraklı bir fidancının dikkatlice yapacağı bir seçim sonrası, iyi bir anaç ve/veya çeşitten elde edeceği kaliteli fidanlardan kurulacak yeni bahçelerin yüksek verim ve kalitede ürün vermesi ülke ekonomisi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu da fidan üretimine verilmesi gereken önemin ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Ülkemizde zeytin ağaçları anavatanı içinde olması nedeniyle, genetik çeşitlilik bakımından oldukça zengindir. Halen bilinmeyen bir çok çeşidin varlığı yanında çeşitler içinde de halen bilinen veya bilinmeyen ama henüz tanımlanmamış tiplerin varlığı da yadsınamaz. Bu gen kaynaklarımızın en kısa zamanda belirlenmesi ve ortaya çıkartılması gerekmektedir. Bölgelere göre adapte olmuş zeytin çeşitleri yanında zeytinin adaptasyon gücünün yüksek oluşu bazı ticari değeri yüksek çeşitlerin zeytincilik bölgelerine yayılmasına sebep olmaktadır. Ülkemiz için çok geniş yayılma alanına sahip olan zeytinin yetiştiği bölgeler arasında da önemli bir sıcaklık ve nem farkı bulunmaktadır. Marmara bölgesinde yetişen bir çeşit Güney Doğu Anadolu bölgesinde yetiştirildiğinde meyve kalitesinde olumsuzluklar gözlenebilmektedir. Bu nedenle çeşit seçimi son derece önemlidir.

Diğer yandan fidanlıklar açısından da oldukça önemli sorunlar yaşanmaktadır. Mevcut fidanlıklar diğer bitkisel üretimlerin yapıldığı arazilerle bulunmaktadır. Fidanlıklar kurulurken tecrit edilmemekte ve çevreden gelebilecek her türlü hastalık ve zararlı tehdidine açık bulunmaktadır.

Fidan üretiminin ön önemli sorunu çelik ve aşı kalemi teminidir. Fidan üreticilerinin kendilerine ait damızlıkları bulunmamaktadır. Fidanlık arazileri genellikle kiralık olduğu için alt yapı yatırımı yapılamamakta bu durum üretim sırasında problemlere neden olmaktadır. Oysa bir fidanlığın en büyük sermayesi olan anaç ve/veya kalem damızlığının olmaması üretilen fidanların kalitesinin sürekliliği konusunda endişeye neden olur.

Üretim materyali mevcut zeytin plantasyonlarından temin edilmektedir. Bu bahçelerin bakımı yağlık veya sofralık zeytin üreticisi tarafından yapılmaktadır ancak bakım ve sağlık durumu kontrol edilememektedir. Bu bahçelerden temin edilen materyalle üretilen fidanlarla zeytincilik için çok önemli bazı hastalıklarda diğer bölgelere yayılmakta ve kurulan bahçelerden beklenen verim ve kalite sağlanamamaktadır. Yapılan masraflar ve harcanan zaman da ülke ekonomisine ayrı bir yük getirmektedir.

Ülkemizde zeytin fidanı üretimi, çelikten köklendirme ve/veya çöğür üzerine aşı ile yapılmaktadır. Özel ve kamu kuruluşları tarafından yapılan fidan üretiminde kullanılan çeşitlerin %95'inden fazlasını oluşturan; Ayvalık, Gemlik, Nizip yağlık, Manzanilla gibi çeşitler çelikle, Domat, Memecik, Yamalak sarısı, Uslu, İzmir sofralık gibi çeşitler aşı ile üretilmektedir (Tablo 1, 3). Çelikle üretimde köklenme yüzdesi çeşide bağlı olarak değişmektedir. Yapılan çalışmalar çeşide göre değişmekle birlikte zeytinde köklenme oranının % 50 ile % 95 arasında değiştiğini göstermektedir. Köklenme oranı yıllara göre mevsimsel değişimlerden, çelik alınan bahçelerin bakımından, köklendirme ortamından, sera şartlarından olumlu veya olumsuz olarak etkilenmektedir. Özellikle çeşitlerimizin köklendirme şartları konusunda yapılmış detaylı araştırmalar henüz mevcut değildir. Üreticiler her yıl aynı şartları oluştursalar bile her yıl aynı köklenme oranını elde edememektedirler.

Uygun olmayan köklendirme ortamlarında (sera, tünel gibi) fidan üretimi köklenme yüzdesini düşürmektedir. Satış parsellerinin alt yapı problemleri de şaşırtmadan sonraki kayıpları artırmaktadır. Genelde kullanılan köklendirme ortamları (sera, tünel gibi) son derece ilkeldir. İklimlendirme manuel olarak yapılmakta olup köklendirme esnasında dışarıdan gelebilecek bakteri ve mantar sporlarına karşı korumasızdır. Köklendirme işleminden sonra şubat üretiminde köklü çelikler doğrudan fidan torbalarına şaşırtılmaktadır. Şaşırtma işlemi bölgelere göre nisan-mayıs-haziran aylarında yapılmaktadır. Seradan doğrudan dışarı şaşırtılan köklü çeliklerde alıştırma serası kullanılmadığı için iklim şartlarına bağlı olmakla birlikte % 10 ile % 50 arasında kayıp olmaktadır. Ağustos dönemi yapılan üretimde köklenen çelikler küçük saksılara şaşırtılarak seralara konmakta kış serada geçirdikten sonra nisan-mayıs aylarında fidan torbalarına dikilmektedir. Bu aşamadaki şaşırtma kaybı % 10-15 olmakla birlikte kışın sıcaklık -6, -7 °C olduğunda genelde seralarda ısıtma olmadığı için kayıplar daha fazla olmaktadır.

Şaşırtılan fidanların bakımında da sorunlar vardır. Şaşırtmadan sonra kök hacmini artırmak için gübreleme yapılmamakta sürgün faaliyetini artırıcı yönde aşırı azotlu gübreleme yapılmaktadır. Mevsim sonun da kışa girerken fidanların yapısını kuvvetlendirici potasyumlu ve iz element takviyeli gübreleme yapılmadığı için fidanlar ilk donlardan etkilenmekte ve kurumalar olmaktadır. Eksik gübreleme ile yetiştirilen fidanlarda satıştan sonra gittiği bölgelerde uyum problemleri yaşanmakta hatta bahçe tesisinden sonra dikilen fidanlar kurumaktadır. Bu durum çiftçilerin büyük maddi kayıplar yaşamasına sebep olmaktadır.

Daha öncede belirtmiş olduğumuz gibi, fidan üreticileri genellikle 40 ile 120 bin adet arasında üretim yapan küçük çaplı işletmeler şeklindedir. Ülkemizde büyük miktarlarda, toplu zeytin fidanı alımını valilikler, il özel idareleri ve il tarım müdürlükleri yapmaktadır. Fidan alımı için ihaleler yapılmakta üreticiler ihale şartları gereği fiyat kırarak satışı gerçekleştirmektedirler. Oluşan rekabet ortamı fidan üreticilerini bazen zararına bazen de çok düşük karlarla fidan satmaya zorlamaktadır. Bu durum sektörün gelişmesini engellemekte ve kaliteyi düşürmektedir. Bu nedenle fidan üreticisi birliklerinin biran önce kurulması gerekmektedir.

**Tablo 1- Türkiye'de Zeytin Fidanı Üreten Kamu Ve Özel Kuruluşların Çeşit Ve Üretim Değerleri**

<b>Adet ve %</b>	<b>Gemlik</b>	<b>Ayvalık</b>	<b>Domat</b>	<b>Memecik</b>	<b>Manzanilla</b>	<b>Diğerleri</b>	<b>TOPLAM</b>
Kamu	242.000	63.050	3.850	3.050	160.100	1.350	473.400
<b>%</b>	<b>51</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>100</b>
Özel	3.083.950	196.000	19.400	3.250	106.250	43.000	3.451.850
<b>%</b>	<b>89</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>100</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>3.325.950</b>	<b>259.050</b>	<b>23.250</b>	<b>6.300</b>	<b>266.350</b>	<b>44.350</b>	<b>3.925.250</b>
<b>%</b>	<b>85</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>100</b>
Özel sektör sayısı	86	16	7	2	12	10	133

Kaynak: Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı, Fidan Üretim Talimatı, 2002.

*TÜRKİYE İ. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU BİLDİRİLERİ*

**Tablo 2- Türkiye'de 2000-2001 Zeytin Ağaç Sayısı (adet), Üretim (ton ve %), Verim (kg/ağaç ve %).**

		<b>TOPLAM</b>	<b>%</b>	<b>MEYVE</b>	<b>MEYVE</b>	<b>ÜRETİM</b>	<b>%</b>	<b>VERİM</b>	<b>FİYAT</b>	<b>DEĞER</b>	<b>PAZARLAMA</b>
	<b>TÜRKİYE</b>	<b>99.000.000</b>	<b>100,00</b>	<b>90.000.000</b>	<b>9.000.000</b>	<b>600.000</b>	<b>100,00</b>	<b>6,67</b>	<b>774.419</b>	<b>464.651.276</b>	<b>362.474.461</b>
1	Aydın	21.682.061	<b>21,90</b>	20.216.510	1.465.551	49.439	<b>8,24</b>	<b>2,45</b>	502.960	24.865.839	19.397.841
2	İzmir	12.738.900	<b>12,87</b>	12.858.410	480.490	37.543	<b>6,26</b>	<b>2,92</b>	866.706	32.538.743	25.383.474
3	Muğla	12.579.067	<b>12,71</b>	12.083.670	495.397	34.410	<b>5,74</b>	<b>2,85</b>	880.570	27.658.704	21.576.555
4	Balıkesir	10.673.670	<b>10,78</b>	10.382.565	291.105	43.677	<b>7,28</b>	<b>4,21</b>	771.415	33.693.093	26.283.982
5	Bursa	9.153.350	<b>9,25</b>	8.365.700	787.650	71.896	<b>11,98</b>	<b>8,59</b>	926.007	66.576.199	51.936.093
6	Manisa	8.539.733	<b>8,63</b>	7.080.500	1.279.233	89.036	<b>14,84</b>	<b>12,57</b>	519.707	46.272.632	36.097.281
7	Hatay	5.859.493	<b>5,92</b>	4.620.528	1.238.965	55.786	<b>9,30</b>	<b>12,07</b>	1.104.343	61.606.879	48.059.526
8	Çanakkale	4.330.690	<b>4,37</b>	4.071.650	259.040	29.959	<b>4,99</b>	<b>7,36</b>	642.405	12.245.811	15.013.657
9	Gaziantep	2.790.630	<b>2,82</b>	2.304.290	486.340	40.433	<b>6,74</b>	<b>17,55</b>	833.284	33.692.172	26.283.263
10	İçel	2.637.408	<b>2,66</b>	2.008.689	628.719	65.308	<b>10,88</b>	<b>32,51</b>	727.372	47.503.211	37.057.255
11	Antalya	2.043.662	<b>2,06</b>	1.903.745	139.917	29.726	<b>4,95</b>	<b>15,61</b>	718.303	21.352.275	16.656.910
12	Kilis	1.650.000	<b>1,67</b>	1.436.000	214.000	7.308	<b>1,22</b>	<b>5,09</b>	833.284	6.089.639	4.750.528
13	Afyon	989.388	<b>1,00</b>	671.275	318.113	26.424	<b>4,40</b>	<b>39,36</b>	458.403	12.112.841	8.407.523
14	Yalova	898.883	<b>0,91</b>	885.833	13.050	4.730	<b>0,79</b>	<b>5,34</b>	1.049.955	4.966.287	3.874.201
15	Kahramanmaraş	627.394	<b>0,63</b>	422.786	204.608	8.080	<b>1,35</b>	<b>19,11</b>	901.476	7.283.926	5.682.191
16	Adana	617.584	<b>0,62</b>	364.890	252.694	10.894	<b>1,82</b>	<b>29,86</b>	605.501	6.596.328	5.145.795
17	Denizli	425.130	<b>0,43</b>	210.220	214.910	3.771	<b>0,63</b>	<b>17,94</b>	699.318	2.637.128	2.057.224
19	Tekirdağ	354.500	<b>0,36</b>	321.550	32.950	4.823	<b>0,80</b>	<b>15,00</b>	1.326.929	6.399.779	4.992.467
20	Osmaniye	260.923	<b>0,26</b>	143.720	117.203	3.952	<b>0,66</b>	<b>27,50</b>	1.108.470	4.380.673	3.417.363
21	Adıyaman	182.590	<b>0,18</b>	23.055	159.535	173	<b>0,03</b>	<b>7,50</b>	494.748	85.591	66.770
22	Bilecik	177.150	<b>0,18</b>	128.560	48.590	847	<b>0,14</b>	<b>6,59</b>	999.104	846.241	660.153
23	Artvin	166.730	<b>0,17</b>	143.100	23.630	1.010	<b>0,17</b>	<b>7,06</b>	1.494.053	1.508.994	1.177.166
24	Mardin	150.963	<b>0,15</b>	120.545	30.418	1.078	<b>0,18</b>	<b>8,94</b>	861.061	928.224	724.107
25	Karaman	125.310	<b>0,13</b>	113.180	12.130	3.197	<b>0,53</b>	<b>28,25</b>	746.429	2.836.334	1.861.579
26	Trabzon	84.603	<b>0,09</b>	63.669	20.934	733	<b>0,12</b>	<b>11,51</b>	627.778	460.161	358.972
27	Sakarya	68.735	<b>0,07</b>	61.500	7.235	2.080	<b>0,35</b>	<b>33,82</b>	957.843	1.992.313	1.554.204
28	Burdur	65.224	<b>0,07</b>	42.924	22.300	189	<b>0,03</b>	<b>4,40</b>	678.226	128.185	99.997
29	Kocaeli	62.530	<b>0,06</b>	59.200	3.330	1.152	<b>0,19</b>	<b>19,46</b>	1.003.343	1.155.851	901.679
30	Sinop	57.650	<b>0,06</b>	45.915	11.735	293	<b>0,05</b>	<b>6,38</b>	1.285.645	376.694	293.859
31	Şanlıurfa	56.736	<b>0,06</b>	45.016	11.720	229	<b>0,04</b>	<b>5,09</b>	802.115	183.684	143.292
32	Eskişehir	43.360	<b>0,04</b>	11.060	32.300	199	<b>0,03</b>	<b>17,99</b>	985.369	196.088	152.969
33	Samsun	36.330	<b>0,04</b>	30.060	6.270	164	<b>0,03</b>	<b>5,46</b>	1.446.920	237.295	185.114
34	İsparta	19.535	<b>0,02</b>	16.550	2.985	807	<b>0,13</b>	<b>48,76</b>	866.913	699.599	545.757
35	Kastamonu	13.225	<b>0,01</b>	10.510	2.715	64	<b>0,01</b>	<b>6,09</b>	1.382.093	88.454	69.003

Kaynak: DİE, Tarımsal Yapı, 2001

**Tablo 3- Kamu Kuruluşlarının Zeytin Fidanı Üretimi (anaç, adet ve %) değerleri.**

ADRES	İL	ANAÇ	ÇEŞİT	ADET	TOPLAM	%
Atatürk Bah.Kül.Mer.Araş.Enst.	Yalova	Çelik	Gemlik	15.000	<b>16.450</b>	3.47%
		Çelik	Samanlı	700		
		Çelik	Domat	750		
Zeytincilik Araş.Enst.	Bornova/İzmir	Çelik	Ayvalık	1.000	<b>18.000</b>	3.80%
		Çelik	Gemlik	7.000		
		Çelik	Manzanilla	4.000		
		Çelik	Domat	3.000		
		Çelik	Memecik	3.000		
Alata Bah.Kül.Araş.Enst.	Erdemli/İçel	Çelik	Silifke Yağlık	350	<b>950</b>	0.20%
		Çelik	Memecik	50		
		Çelik	Manzanilla	100		
		Çelik	Ayvalık	50		
		Çelik	Domat	100		
		Çelik	Sarı Ulak	200		
		Çelik	Sarı Yaprak	50		
		Çelik	Diğerleri	50		
Zeytincilik Üret.İst.	Edremit/Balıkesir	Çelik	Gemlik	125.000	<b>132.000</b>	27.88%
		Çelik	Ayvalık	2.000		
		Çelik	Manzanilla	5.000		
Meyvecilik Üret.İst.	Alanya/Antalya	Çelik	Gemlik	1.000	<b>2.000</b>	0.42%
Meyvecilik Üret.İst.	Kırıkhan/Hatay	Çelik	Gemlik	1.000	<b>15.000</b>	3.17%
Tarım İl Müd.	Sultanhisar/Aydın	Çelik	Manzanilla	150.000	<b>208.000</b>	43.94%
		Çelik	Gemlik	58.000		
Tarım İl Müd.	Saruhanlı/Manisa	Çelik	Gemlik	1.000	<b>1.000</b>	0.21%
Vakıf Zeytinlikleri İşlet.Müd.	Edremit/Balıkesir	Çelik	Ayvalık	60.000	<b>80.000</b>	16.90%
		Çelik	Gemlik	20.000		
TOPLAM					<b>473.000</b>	<b>100.00%</b>

Kaynak: Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Fidan Üretim Talimatı, 2002.

**Tablo 4- Özel Sektörün Zeytin Fidanı Üretimi (il, ilçe, adet ve %) değerleri.**

İL / İLÇE	ADET	%	TOPLAM ADET	%	
Aydın	Bozdoğan	<b>243.600</b>	<b>7,06%</b>	309.750	8,97%
	Kuyucak	9.000	0,26%		
	Sultanhisar	5.000	0,14%		
	Nazilli	150	0,00%		
	Karacasu	52.000	1,51%		
Balıkesir	Balıkesir	1.500	0,04%	457.100	13,24%
	Burhaniye	47.000	1,36%		
	Edremit	183.600	5,32%		
	Gönen	10.000	0,29%		
	Havran	<b>215.000</b>	<b>6,23%</b>		
Bursa	İznik	92.000	2,67%	2.408.500	69,77%
	Gemlik	58.000	1,68%		
	Karacabey	5.000	0,14%		
	Orhangazi	<b>2.253.500</b>	<b>65,28%</b>		
İzmir	Dikili	7.000	0,20%	76.500	2,22%
	Torbalı	4.500	0,13%		
	Güzelbahçe	15.000	0,43%		
	Urla	10.000	0,29%		
	Torbalı	40.000	1,16%		
Manisa	Kırkağaç	200.000	5,79%	200.000	5,79%
<b>TOPLAM</b>		<b>3.451.850</b>	<b>100,00%</b>	<b>3.451.850</b>	<b>100,00%</b>

Kaynak: Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Fidan Üretim Talimatı, 2002.

**Tablo 5- Kamu ve Özel Sektör tarafından üretilen fidanların çelik ve aşı üretim oranları**

	Çelik	%	Delice	%	TOPLAM
<b>TOPLAM</b>	<b>3.904.650</b>	99%	<b>20.600</b>	1%	<b>3.925.250</b>
Kamu	<b>473.400</b>	100%	<b>0</b>	0%	473.400
Özel	<b>3.431.250</b>	99%	<b>20.600</b>	1%	3.451.850

Kaynak: Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Fidan Üretim Talimatı, 2002.

**Tablo 6- Türkiye Bitki Gen Kaynakları Meyve Ve Bağ Envanteri'nde listelenen Zeytin Çeşitleri.**

KODU	ÇEŞİT ADI (YERLİ)	KODU	ÇEŞİT ADI (YERLİ)	KODU	ÇEŞİT ADI (YERLİ)
<b>OLI-1</b>	Adana Topağı	<b>OLI-66</b>	Memecik (Milas)	<b>OLI-131</b>	Lucque
<b>OLI-2</b>	Ak Zeytin	<b>OLI-67</b>	Memeli (İzmir)	<b>OLI-132</b>	Manzanilla fina
<b>OLI-3</b>	Altınözü Halhalı	<b>OLI-68</b>	Merkabazi (Derik)	<b>OLI-133</b>	Manzanilla carmona
<b>OLI-4</b>	Artvin Otur	<b>OLI-69</b>	Nizip yağlık (Nizip)	<b>OLI-134</b>	Meski
<b>OLI-5</b>	Aşı Yeli	<b>OLI-70</b>	Olli	<b>OLI-135</b>	Messabi
<b>OLI-6</b>	Ayvalık	<b>OLI-71</b>	Otur 37 (Artvin)	<b>OLI-136</b>	Mission
<b>OLI-7</b>	Avcılar Salamurası	<b>OLI-72</b>	Pastos (Trabzon)	<b>OLI-137</b>	Oliviera
<b>OLI-8</b>	Belluti (Derik)	<b>OLI-73</b>	Sam	<b>OLI-138</b>	Picholine
<b>OLI-9</b>	Beyaz Yağlık	<b>OLI-74</b>	Samanlı (İzmit)	<b>OLI-139</b>	Provence
<b>OLI-10</b>	Butko (Artvin)	<b>OLI-75</b>	Samsun salamuralık	<b>OLI-140</b>	Saiali
<b>OLI-11</b>	Büyük Topak Ulak	<b>OLI-76</b>	Samsun tuzlamalık	<b>OLI-141</b>	Saurani
<b>OLI-12</b>	Çakır	<b>OLI-77</b>	Samsun yağlık	<b>OLI-142</b>	Sevillana
<b>OLI-13</b>	Çekişte	<b>OLI-78</b>	Sarı haşebi (Hatay)	<b>OLI-143</b>	Sigoise
<b>OLI-14</b>	Çelebi (İzmit)	<b>OLI-79</b>	Sarı ulak (Tarsus)	<b>OLI-144</b>	Stanbouli
<b>OLI-15</b>	Çelebi (Silifke)	<b>OLI-80</b>	Sati (Artvin)	<b>OLI-145</b>	Şam hurması
<b>OLI-16</b>	Çilli	<b>OLI-81</b>	Savrani (Hatay)	<b>OLI-146</b>	Tanche
<b>OLI-17</b>	Çizmeli (Tekirdağ)	<b>OLI-82</b>	Sayfi (Hatay)	<b>OLI-147</b>	Tefahi
<b>OLI-18</b>	Dilmit	<b>OLI-83</b>	Sinop-1	<b>OLI-148</b>	Verdeal
<b>OLI-19</b>	D.İspanyol (S)	<b>OLI-84</b>	Sinop-2	<b>OLI-149</b>	Zarrasi
<b>OLI-20</b>	Domat	<b>OLI-85</b>	Sinop-3		
<b>OLI-21</b>	Domat (Akhisar)	<b>OLI-86</b>	Sinop-4		
<b>OLI-22</b>	Dumani	<b>OLI-87</b>	Sinop-5		
<b>OLI-23</b>	Edincik	<b>OLI-88</b>	Siyahsalamuralık(Tekirdağ)		
<b>OLI-24</b>	Edinciksu	<b>OLI-89</b>	Siyah tuzlamalık		
<b>OLI-25</b>	Edremit Yağlık (Ayvalık)	<b>OLI-90</b>	Siyah yağ zeytini (Maraş)		
<b>OLI-26</b>	Eğriburun (Tatayn)	<b>OLI-91</b>	Sofralık		
<b>OLI-27</b>	Eğriburun (Nizip)	<b>OLI-92</b>	Su zeytini (İzmit)		
<b>OLI-28</b>	Elmacık (Hatay)	<b>OLI-93</b>	Tarsus-2		
<b>OLI-29</b>	Erdek Yağlık	<b>OLI-94</b>	Taş arası (Aydın)		
<b>OLI-30</b>	Erkençe	<b>OLI-95</b>	Taş arası (Kuşadası)		
<b>OLI-31</b>	Eşek Zeytini (Ödemiş)	<b>OLI-96</b>	Tatayn iri limonu		
<b>OLI-32</b>	Eşek Zeytini (Tekirdağ)	<b>OLI-97</b>	Tavşan yüreği		
<b>OLI-33</b>	Gemlik (Tirilye)	<b>OLI-98</b>	Tesbih çelebi		
<b>OLI-34</b>	Girit Zeytini	<b>OLI-99</b>	Trabzon yağlık		
<b>OLI-35</b>	Görvele (Artvin)	<b>OLI-100</b>	Trilye (İzmit)		
<b>OLI-36</b>	Halhalı (Derik)	<b>OLI-101</b>	Ufak tuzlamalık(Samsun)		
<b>OLI-37</b>	Halhalı (Hatay)	<b>OLI-102</b>	Uslu		
<b>OLI-38</b>	Halhalı Çelebi (Nizip)	<b>OLI-103</b>	Uslu(Akhisar)		
<b>OLI-39</b>	Hamza Çelebi (Nizip)	<b>OLI-104</b>	X2		
<b>OLI-40</b>	Hanifi Taşer	<b>OLI-105</b>	Yağ çelebi		
<b>OLI-41</b>	Haşebi	<b>OLI-106</b>	Yağlık çelebi		
<b>OLI-42</b>	Hırhalı çelebi (Tatayn)	<b>OLI-107</b>	Yağlık sarı zeytin		
<b>OLI-43</b>	Hurma Kaba	<b>OLI-108</b>	Yağ zeytini		
<b>OLI-44</b>	Hurma Karaca	<b>OLI-109</b>	Y.Eğriburun		
<b>OLI-45</b>	Hursuki (Derik)	<b>OLI-110</b>	Yerli yağlık		
<b>OLI-46</b>	İğde	<b>OLI-111</b>	Yeşil salamuralık		
<b>OLI-47</b>	İmam	<b>OLI-112</b>	Yuvarlak çelebi		
<b>OLI-48</b>	İspanyol (?)	<b>OLI-113</b>	Yuvarlak halhalı		
<b>OLI-49</b>	İri Yuvarlak (Tatayn)	<b>OLI-114</b>	Yünçebebi		
<b>OLI-50</b>	İzmir Sofralık	<b>OLI-115</b>	Zoncuk		
<b>OLI-51</b>	Kalembezi	<b>OLI-116</b>	Z1 (Ağaç no 6)		
<b>OLI-52</b>	Kançebebi	<b>OLI-117</b>	Z2 (Ağaç no 7)		
<b>OLI-53</b>	Kar mani (Hatay)	<b>OLI-118</b>	Arbequine		
<b>OLI-54</b>	Karamürselsu	<b>OLI-119</b>	Ascolana		
<b>OLI-55</b>	Kara yaprak (Kuşadası)	<b>OLI-120</b>	Barouni		
<b>OLI-56</b>	Kırmızı tuzlamalık (Samsun)	<b>OLI-121</b>	Chemlali		
<b>OLI-57</b>	Kilis yağlık (Kilis)	<b>OLI-122</b>	Chetoui		
<b>OLI-58</b>	Kiraz (Akhisar)	<b>OLI-123</b>	Frangivento		
<b>OLI-59</b>	Küçük topak ulak (Tarsus)	<b>OLI-124</b>	Frantoio		
<b>OLI-60</b>	Marantelli (Trabzon)	<b>OLI-125</b>	Gordal		
<b>OLI-61</b>	Maraş-7	<b>OLI-126</b>	Gordales		
<b>OLI-62</b>	Maraş-8	<b>OLI-127</b>	Hojiblanca		
<b>OLI-63</b>	Mardin halhalı	<b>OLI-128</b>	Labib		
<b>OLI-64</b>	Mavi (Derik)	<b>OLI-129</b>	Leccino		
<b>OLI-65</b>	Memecik	<b>OLI-130</b>	Leccio		

**KAYNAKLAR:**

Anonim, 2003. Milli Çeşit Listesi, 2003. T.C.Tarım ve Köyşleri Bakanlığı. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü. Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkezi Müdürlüğü. Ankara. 126 s.

Balcı,M., 2003. Kişisel Görüşme. Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü.

Celik,H., Celik,M., Kadioglu,R. Celik,S., Kocamaz,E., Yalcın,R. and Ozkaya, M. T., 1995. Türkiye’de Meyve ve Asma Fidanı Kullanımı ve Üretimi, (Fruit and Grapevine Nursery Plant Production and Consumption in Turkey) 4th Turkish Agriculture Engineers Technical Congress, 9-13 January, 1995.

Celik,M., Ozkaya,M.T., and Dumanoglu,H., 1993. The research on possibilities of using Shaded Polyethylene Tunnel (SPT) on the Rooting of Olive (*Olea europaea* L.). Acta Horticulturae, 1993, No 356. The 2nd International Symposium on Olive Growing. Jerusalem, Israel, 5-10 September, 1993.

Ozkaya, M.T., 1991. Propagation of Olive (*Olea europaea* L.) by Tissue Culture. M.Sc. Thesis. C.I.H.E.A.M., Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Crete, Greece, 1991.

Ozkaya,M.T., and Celik,M., 1993. The effect of the rooting environment and the Combination of Auxin and Polyamine on the Rooting Ability of Turkish Olive Cultivars Gemlik and Domat.

Acta Horticulturae, 1993, No 356. The 2nd International Symposium on Olive Growing. Jerusalem, Israel, 5-10 September, 1993.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Fidan Üretim Talimatı, 2002.

DİE, Tarımsal Yapı Ve Üretim, 2001

**ZEYTİN ÜRETİMİNDEKİ PERİYODİSİTENİN  
ZEYTİNYAĞI EKONOMİSİNE ETKİLERİ**

**Dr. Yaşar Tefvik TÜZÜN<sup>1</sup>**

Zeytin, Türkiye'nin tarımsal üretimi içerisinde önemli bir ürün müdür? Birleşmiş Milletler, Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO'nun) hazırladığı "**En Önemli 20 Tarımsal Ürün**" listelerinin Türkiye kısmına bakıldığında sonuç açık olarak görülmektedir.

**Tablo 1- Türk Tarım Ekonomisinde En Önemli On ürün**

Önem Sırası	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994
1	Buğday	Buğday	Buğday	Buğday	Buğday	Buğday	Buğday	Buğday	Buğday
2	Süt	Süt	Süt	Süt	Süt	Süt	Süt	Süt	Süt
3	Domates	Domates	Domates	Domates	Domates	Domates	Domates	Domates	Domates
4	Pamuk	Üzüm	Üzüm	Üzüm	Üzüm	Üzüm	Üzüm	Üzüm	Üzüm
5	Üzüm	Pamuk	Pamuk	Pamuk	Pamuk	Pamuk	Pamuk	Pamuk	Pamuk
6	Arpa	Arpa	Arpa	Arpa	Arpa	Arpa	Arpa	Arpa	Arpa
7	Siğir eti	<b>ZEYTİN</b>	Siğir eti	Siğir eti	<b>ZEYTİN</b>	Siğir eti	<b>ZEYTİN</b>	Siğir eti	Siğir eti
8	Elma	Siğir eti	Siğir eti	<b>ZEYTİN</b>	<b>ZEYTİN</b>	Koyun eti	Koyun eti	Koyun eti	Koyun eti
9	Tavuk eti	Tavuk eti	Tavuk eti	Şeker p.	Şeker p.	Elma	Elma	Elma	<b>ZEYTİN</b>
10	<b>ZEYTİN</b>	Elma	Elma	Elma	Elma	Siğir eti	Siğir eti	Siğir eti	Elma

Kaynak: FAO

Tablo 1' den de anlaşılacağı üzere zeytin, Türk tarım ekonomisinde değer açısından önemli ilk on üründen biridir ve bir yıl vardır bir yıl yoktur, yani periyodisite gösterir.

Türkiye'deki zeytin üretiminin önemini vurguladıktan sonra, FAO istatistiklerinden faydalanarak "**Zeytin Üreticisi Ülkeler**" listesinde Türkiye'nin konumuna bakacak olursak Türkiye'nin, İspanya, İtalya ve Yunanistan'dan sonra dördüncü sırada yer aldığı görülmektedir. İlk üç ülkenin Avrupa Birliği ülkesi olduğu düşünülürse, Türkiye dünya zeytin üretiminde Avrupa Birliği'nden sonra ikinci sıradadır.

**Tablo 2- Başlıca Zeytin Üreticisi Ülkeler**

<b>2002</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Suriye	Fas	Portekiz
<b>2001</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Tunus	Suriye	Fas
<b>2000</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Tunus	Suriye	Fas
<b>1999</b>	İtalya	İspanya	Yunanistan	Tunus	<b>Türkiye</b>	Fas	Suriye
<b>1998</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Tunus	Suriye	Fas
<b>1997</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	Fas	<b>Türkiye</b>	Tunus	Suriye
<b>1996</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Tunus	Fas	Suriye
<b>1995</b>	İtalya	Yunanistan	İspanya	<b>Türkiye</b>	Fas	Suriye	Portekiz
<b>1994</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Suriye	Fas	Tunus
<b>1993</b>	İtalya	İspanya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Fas	Suriye	Portekiz
<b>1992</b>	İspanya	İtalya	Yunanistan	<b>Türkiye</b>	Tunus	Suriye	Fas
<b>Ort. Üretim (1000 MT)</b>	<b>4,153</b>	<b>3,243</b>	<b>2,103</b>	<b>1,059</b>			

Kaynak: FAO

<sup>1</sup> Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Bölümü - İZMİR

**Tablo 3- Son On Yıllık Zeytin Üretimi Ortalaması (1992-2002)**

Ülkeler	Dünya	İspanya	İtalya	Yunanistan	Türkiye	Tunus	Suriye	Diğer
Mt	14.859.866	4.464.482	4.464.482	2.273.531	1.165.600	832.500	638.400	2.306.625
%	100	30	21	15	8	6	4	16

Kaynak FAO

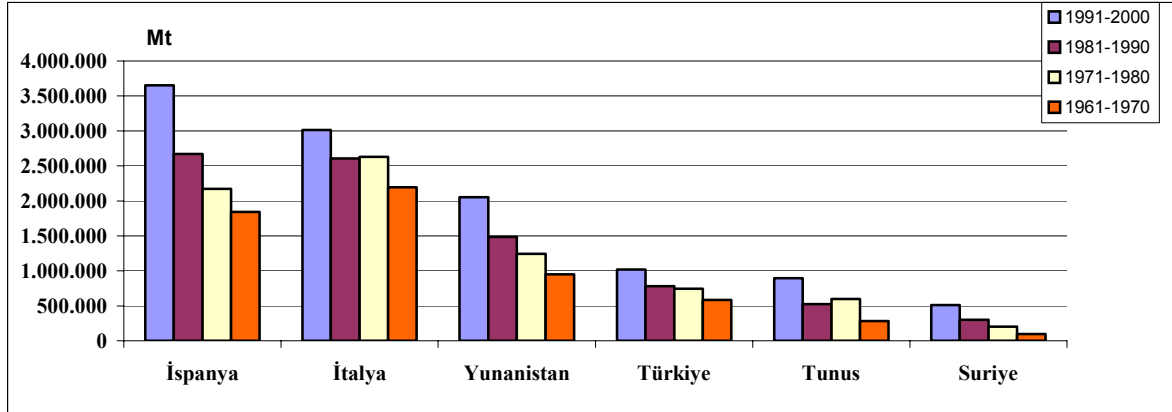
Dünyadaki zeytin üretiminin %80'i Avrupa Birliği'nde, ve %8'i Türkiye'de üretilmektedir, daha sonra da Tunus, Suriye ve Fas önemli üretici ülke olarak sıralanabilir. Zeytin üretilebilen diğer 25 kadar ülkenin üretim miktarları pek fazla önem taşımamaktadır.

**Tablo 4- On Yıllık Dönemler Toplamı Olarak Zeytin Üretimi(Mt)**

Zeytin Üretimi (Mt)	İspanya	İtalya	Yunanistan	Türkiye	Tunus	Suriye
1991-2000	3.654.692	3.010.700	2.051.688	1.019.600	895.000	511.400
1981-1990	2.667.650	2.605.884	1.485.732	783.000	524.000	303.000
1971-1980	2.170.960	2.629.240	1.244.418	745.600	596.600	202.500
1961-1970	1.844.390	2.194.880	952.149	583.300	282.600	98.200
Artış	%98	%37	%115	%75	%216	%520

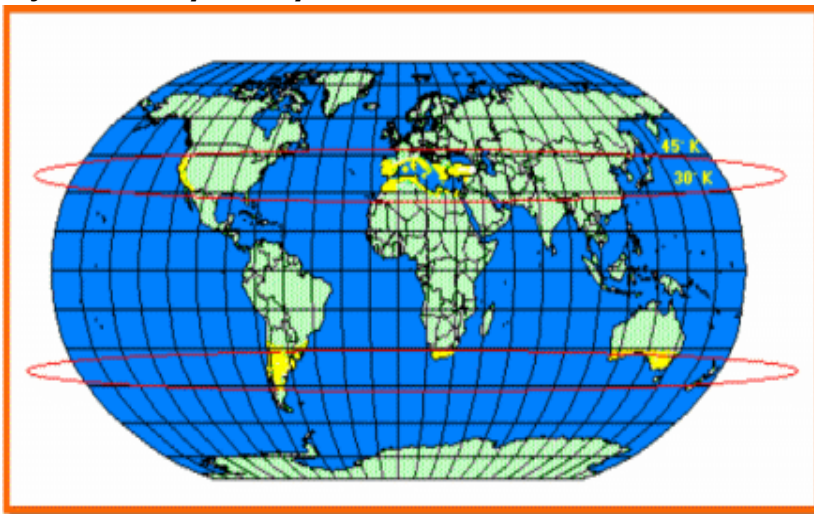
Kaynak: FAO

**Grafik 1- Zeytin Üretimi (On Yıllık Dönemler Ortalaması Olarak)**



Kaynak: FAO

**Şekil 1: Dünyada Zeytin Üretim Alanları**



Kaynak: [www.zae.gov.tr](http://www.zae.gov.tr)

Zeytin, ekonomik olarak dünyanın her yerinde yetişmesi mümkün olmayan bir meyvedir. 30°-40° enlemler arasında ve %98'i Kuzey yarı kürede, genellikle de Akdeniz bölgesinde yetişir (Şekil 1). Üretilen zeytin ve zeytinyağının büyük bir kısmını üretici ülkeler kendileri tüketirken, dünya ticaretine sunulan miktar toplam üretimin %20'sini geçmemektedir.

Özetlenecek olursa;

- 1) Zeytin, Türk tarım ekonomisinde yer alan en önemli on üründen birisidir.
- 2) Türkiye Dünya zeytin ve zeytinyağı üretiminde Avrupa Birliğinden sonra ikinci sıradadır.

3) Zeytin dünyanın çok az yerinde üretilebildiği için iyi işlendiği takdirde küresel rekabet şansı olan sağlıklı beslenme açısından da değerli bir üründür. Bütün bunlara rağmen, Türkiye’de zeytin ve zeytinyağının önemi anlaşılamamıştır.

### ZEYTİNDE VAR YILI YOK YILI; PERİYODİSITE

Periyodisite (alternate bearing) nedir? Neden, zeytin ağacı her yıl ürün veriminde büyük inişler çıkışlar, dalgalanmalar göstermektedir?

Aslında bu sadece zeytin ağacına özgü bir şey değildir. Antep fıstığı, badem, fındık, ceviz gibi birçok üründe de bu şekilde dalgalanmalara rastlanır. Fakat zeytin yapısı itibariyle periyodisite faktörlerinden daha çok etkilenmektedir. Genetik yapı etkilidir, bazı çeşitler çevre koşullarına daha hassastır diyebiliriz. Bu nedenle daha az periyodisite gösteren çeşitlerin üretime yönlendirilmesi gerekir. İklim koşulları, toprak ve özellikle bitki beslenmesi çapalama, sulama, budama, ilaçlama, gübreleme, hasat şekli ve bunların zamanlamaları zeytin ağacının ürün verimliliği üzerinde önemli ölçüde etkili olmaktadır. Bunların bazıları üretici tarafından kontrol edilebilirken bazıları da üreticinin kontrolünde olmayan etkenlerdir.

Kimi yerde ürünün var yılında ağacın üzerine hormon püskürtülerek ürünün bir kısmı dökülmekte dolayısıyla bir miktar ürün kaybı olmaktadır. Fakat geriye kalan zeytin taneleri daha iri olduğu için gerek ağırlık olarak gerekse değer olarak ekonomik bir kayıp olmamaktadır. Ve gelecek yılda da seyreltilerek dinlendirilen dallardan daha fazla ürün elde edilmektedir. Uygulaması çok zor bir yaklaşımdır.

Kimi yerde de zeytinliklere her türlü özenin gösterilmesinin yanında dalların bir kısmı bir sene, diğer yarısı ise diğer sene budamaya ağırlık verilerek ve her sene ara budamalar yaparak daha istikrarlı ve verimli ürünler elde edilmeye çalışılmaktadır.

**Tablo 5- Zeytin Üretimi ve Periyodisite Katsayısı**

Üretim (1000Mt)	İspanya	İtalya	Yunanistan	Türkiye	Tunus	Suriye	Dünya
2002	4.303	2.732	2.000	1.500	150	999	13.976
2001	6.780	2.894	2.249	600	550	497	15.670
2000	4.943	2.821	2.273	1.800	1.125	866	16.043
1999	3.460	3.765	2.196	581	1.125	401	13.853
1998	4.279	2.548	2.068	1.650	950	785	14.544
1997	5.879	3.591	2.087	510	500	403	15.138
1996	4.517	2.147	2.131	1.800	1.550	648	15.459
1995	1.694	3.288	2.199	515	300	423	10.340
1994	2.799	2.640	2.001	1.400	350	518	11.527
1993	2.809	2.992	1.681	550	1.050	325	10.938
1992	3.177	2.366	1.847	750	675	519	11.104
<b>Periyodisite Katsayısı</b>	<b>0,63</b>	<b>0,79</b>	<b>0,89</b>	<b>0,34</b>	<b>0,41</b>	<b>0,59</b>	<b>0,80</b>

Kaynak: FAO

Türkiye’de ise periyodisitenin iki nedeni vardır:

Birincisi bakımsızlık. Dağda, bayırda, yamaçta olan zeytinliklere bakım yapmak çok zor ve çok maliyetlidir, dolayısıyla zeytinler bakımsız ve besinsiz kalmakta ve periyodisitenin etkisi azaltılamamaktadır.

İkincisi yine bakımsızlıktır. Periyodisitenin etkisini azaltıcı bilgiler çiftçilere yeterince aktarılamamış olabileceği gibi, zeytinden çok para kazanamayan çiftçinin bunları uygulayacak ekonomik gücü olmadığından zeytinler yine bakımsız kalmaktadır. Türkiye’de zeytinliklerin yüksek oranda periyodisite göstermesinin nedeni zeytinliklerin yeterince bakım görmemesinden ve çiftçinin kontrolünde olmayan diğer çevre faktörlerinden kaynaklanmaktadır.

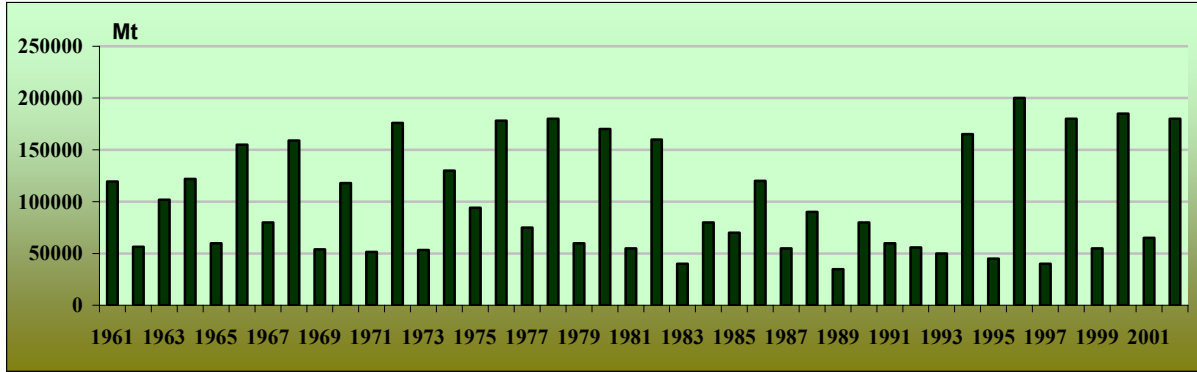
Nasıl otomobilleri yenilemenin zamanı geliyorsa, zeytinliklerin de elma bahçeleri, şeftali bahçeleri gibi içine girilip muntazam bakım yapılabilecek şekilde Zeytincilik Araştırma Enstitüsü ve Üniversitelerin birikimlerinden yararlanarak yenilenmesi gerekmektedir.

Konu var yılından yok yılından daha öte birim alandan elde edilen verimlilik olarak ele alınmalıdır.

## Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi

Grafik-2'den de anlaşıldığı üzere son kırk yılda zeytinyağı üretiminde bir artış olmamıştır. Periyodisitenin etkisi ise açıkça görülmektedir. Zeytinin para etmediği yıllarda (1994 öncesi) bakımsızlıktan üretimin nasıl azaldığı da görülmektedir.

**Grafik 2- Türkiye'nin Zeytinyağı Üretimi Ve Periyodisite**



Kaynak: FAOSTAT

TÜRKİYE	
ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ	1000 (Mt)
2002	180
2001	65
2000	185
1999	55
1998	180
1997	40
1996	200
1995	45
1994	160
1993	50
1992	56
1991	60
1991-2000 ORTALAMA	103
1990	80
1989	35
1988	90
1987	55
1986	120
1985	70
1984	80
1983	40
1982	160
1981	55
1981-1990 ORTALAMA	79
1980	170
1979	60
1978	180
1977	75
1976	178
1975	94
1974	130
1973	53
1972	176
1971	52
1971-1980 ORTALAMA	117
1970	118
1969	54
1968	159
1967	80
1966	155
1965	60
1964	122
1963	102
1962	56
1961	120
1961-1970 ORTALAMA	103

Kaynak: FAO

Son on yılda da insanların zeytinyağının faydalarını ve lezzetini öğrenip bilinçlenmeleri nedeniyle dünyada talepte meydana gelen artış ve Avrupa'nın baskılarıyla serbest bırakılan dökme yağ satışları çiftçinin eline para geçmesini sağlamış ve zeytin ağaçlarına daha iyi bakıp daha yüksek miktarlarda ürün elde etmiştir.

Biz bor madenimizi işlemeden satıyoruz, işlendiği takdirde çok para kazanırız diye TV kanalları programlar yapıyorlar. Biz zeytinyağımızı da yıllardır şişelemeden , dökme olarak satıyoruz. Salçamızı da 200 kilogramlık aseptik varillerde satıyoruz. Tarımın hamallığını yapıp kaymağını yiyemiyoruz. Sağlıklı zeytinyağlarını üzerine para verip ihraç etmeye çalışıyor, sonrada ucuz palm yağlarını ithal edip margarin yapıp yiyoruz. Bugün Türkiye üretim fazlalığından değil, yurtiçindeki tüketimin yetersizliğinden dolayı net zeytinyağı ihracatçısı bir ülkedir. Çözüm bekleyen sorun çok fazladır.

Periyodisitenin zeytinyağı ekonomisine etkilerini var yılı ve yok yılı diye ikiye ayırıyorum.

1) Yok yılında,

- Ürünün üretilememesi üreticinin gelir kaybına, zeytin ve zeytinyağı sanayilerinin ve de yan sanayilerin atıl kalmasına ve dolayısıyla ülke ekonomisinin kaybına neden olmaktadır.
- İhraç pazarlarına aynı kalitede devamlı mal sağlayamayıp müşteri pazarını kaybetme riski veya bu risk nedeniyle hiç bağlantı yapılamaması.
- Tüketici fiyatlarının yükselmesi.

2) Var yılında,

- Arz fazlasının fiyat düşmesine neden olması, çiftçinin emeğinin karşılığını alamaması
- Depolama yetersizliği ve depolama giderleri.
- Kalite kayıpları,

olarak karşımıza çıkmaktadır. Daha önceleri zeytinin iyi para edip etmediği veya depolamanın zorluklarından bahsedilirken bugün gelinen noktada, kalitede ve hizmette (pazarlamada) devamlılık sağlamaktan bahsedilmektedir. Tarış'ın ürettiği zeytinyağları Avrupa pazarında nasıl değerlendirildiğinden bahsedilmektedir, sempozyumlar düzenlenmektedir. Kısaca Türkiye'de birilerinin zeytin ve zeytinyağına farklı bir gözle bakmaya başladığı ortadadır.

Acaba, şimdi bu girişimcilerin önünü açmak için hükümet tarafından da bir takım planlar, politikalar, teşvikler ortaya konulacak mıdır?

**Tablo 6- Türkiye’de Zeytin Ve Zeytinyağı Üretimi**

Yıllar (Ortalama)	ZEYTİN ÜRETİMİ (1000 Mt)	ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ (1000 Mt)
1991-2000	1.019	103
1981-1990	783	79
1971-1980	745	117
1961-1970	509	103

Kaynak: FAO

Sorunlara çözüm yolu olarak görüşlerimi sunmak isterim;

- 1) Üretimin özü bilim ve teknolojidir. Tarımsal yayımcılık ve teşviklerle modern entansif zeytin bahçelerinin düzenlenmesi yoluna gidilmelidir. İşletme giderlerinin daha ekonomik ve üretim verimliliğinin daha yüksek olduğu bu zeytinliklerde, rekabet şansı ve kar marjı daha yüksek olacaktır. Bu, her halükarda olması gereken temel bir yatırımdır. Ucuz ve kalıcı bir yaklaşımdır. Bilim ve teknolojinin karlı bir biçimde uygulanmasının müsait olmadığı küçük işletmelerle sorunlar çözülemez. Ayrıca, dünyanın en lezzetli zeytinlerinin yetiştiği Gemlik ve Ayvalık yörelerindeki nitelikli toprakların kıymeti bilinmelidir.
- 2) Büyük miktarlarda alım yapan dünya pazarlarına küçük depolarla satış yapmak mümkün değildir. Bu nedenle depoların büyütülmesi gerekir. Azot gazı ile oksidasyonun engellendiği, sıcak-soğuk kontrollü, paslanmaz çelik tanklarda, depolama yaparak kalite kayıplarının önlenmesi ve müşteri isteklerine cevap verecek yeterli miktarlarda ürünün depolanması sağlanmalıdır.

Bin tonluk depolar oluşturulması teşvik edilmelidir. 30 tonluk paslanmaz çelik bir depo 10 – 15 bin Amerikan Doları kadardır. 50 Cent/Kg zeytinyağı kadar bir masrafı olabilir. Bunu on sene kullanacak olursanız, litre başına 5 Cent’e gelecektir. Burada amaç sanitasyonu sağlamak, kalite kayıplarını önlemek, üreticinin malını depolayıp malını değerinden satabilmesini sağlamak ve diğer önemli bir noktası da büyük miktarlarda zeytin ve zeytinyağı alıcılarına toplu halde, büyük miktarlarda ürünün satışa sunulabilmesi sağlamak olacaktır. Ayrıca, ilerde bu büyük depolara, içerisindeki mala karşılık düşük faizli kredi de sağlanabilir.

1990’dan beri her toplantıda dile getirilip fakat bir türlü formüle edilemeyen **stok ofisinin** amacına uygun bir yapı oluşturulabilir.

30 tonluk paslanmaz çelik bir depo 10-15 bin Amerikan Doları’dır.

20 tanesi 600 ton eder (1000 tona tamamlayan krediden yararlandırılabilir).

Toplam masraf 300.000 \$ dır.

10 Adet depo tutarı 3 milyon \$ , 20 adeti ise 6 milyon\$ dir.

Ayçekirdeği depolayan kuruyemişçiler, depolamanın birim başına getirisinin fazla olmadığını yıllar önce anlayıp, kalite kayıplarını önleyecek en lüks depoları ithal ederek kurdular.

Zeytin ve zeytinyağı üreticilerine yapılacak 6 milyon \$’lık böyle bir yardım ekonomide sinerji yaratacak bir girişimdir. Çünkü kooperatifleşmeyi ve ürünlerin kayda geçmesini sağlayacak, aynı zamanda gıda makineleri ve ekipmanları imalatı yapan firmalara iş olanağı da yaratılmış olacaktır. 6 milyon \$ ile paslanmaz çelik depo üreticilerine, zeytin ve zeytinyağı üreticilerine ve de ihracatçılara ivme kazandıracak bir projedir. Paslanmaz çelik depolar zeytincilikte olduğu kadar diğer tarım ürünleri için de çok gereklidir. Ülkemizde bu paslanmaz çelik tankların yaygın bir şekilde kullanıldığını göremeyen yabancılar, örneğin Suriye paslanmaz çelik zeytinyağı tanklarını İspanya’dan almaktadır. Nasıl bütün dünyaya ekmek fırını sattıysak, aynı şekilde paslanmaz çelik tankların satış zamanıdır. Ülkeyi yönetenler bir orkestra şefi ustalığı ile böyle bir ekonomik girişimi iyi yönlendirmelidirler. Fakat Türkiye’de tarımın kalkınmasının koordinasyonu konusunda yeterince gayret sarfedilememiştir. Günlük destekleme politikaları ile Türk tarımı yönlendirilemez ve tarım sanayiye dönüştürülemez.

Bugüne kadar zeytin ve zeytinyağı konusunda arzu edilen düzeye gelinemediyse bunun nedeni böyle bir hedefin, planın, programın ortaya konulamaması ve zeytinyağının iyi pazarlanamamasından kaynaklanmaktadır. Avrupa Birliği, zeytinyağında kendine %100 yeterlilik sağlamış bir topluluktur. Dünyada üretilen zeytinyağının %80'ini üretip %70'ini iç pazarında tüketen bu topluluğun zeytinyağına ihtiyacı yoktur. Fakat yine de zeytinyağını pazarlamasını beceremeyen geri kalmış ülkelerden genellikle dökme yağ alıp daha sonra da kendi yağlarıyla beraber şişelenmiş olarak ihraç etmektedir. Örneğin, Avrupa Birliği 2000-2001 sezonunda 127 bin ton dökme yağ alıp, şişelenmiş olarak 290 bin ton ihracat gerçekleştirmiştir. Türkiye ise bugüne kadar Avrupa'nın ucuz dökme zeytinyağı ambarı konumundan öteye gidememiştir.

Bir "**hedef ülke**" stratejisi oluşturmaktan, Amerika ve Kanada'nın büyük pazarlarından veya Japonya'nın titizliğinden çekinmemelidir.

Rusya ve Arap ülkelerinin pazarlarını ihmal etmeyip, zeytin ve zeytinyağı konusunda büyük bir atak yapan Suriye'yi yakından izlemek gerekir.

Zeytinyağını depolamak, ISO 9000 Kalite sistem belgesi veya HACCP belgesi almak yük getirir mi diye sorulmamalıdır. Şayet Türkiye global pazarlarda kendisine yer arıyorsa bilim ve teknolojiden yararlanıp bu belirli standartları yakalamak zorundadır.

En ucuz şarabın 10 \$ olduğu ve sadece bir yemekte kullanıldığı düşünülürse, bir şişe zeytinyağına 10 \$ verecek pek çok müşterinin olması gerekir, yeter ki pazarlanabilsin.

Kozak Yaylasındaki Altın madeninde yabancıların gözü kalmıştır, Manavgat'ta ki suyumuzu İsrail isteyip durmaktadır. Yarın, altın madeni gibi kıymetli bu zeytinlik alanlarda istenebilir. "Edremit'i, Gemlik'i alıp gidecek değiller ya, bir ucunda tarım yapacaklar" denilecektir. Elma bahçesi, şeftali bahçesi gibi büyük zeytinlikler kurularak entansif tarım yapılacak, gençlere de iş sahası açılacak; zeytin toplama ve taşıma işleri! Sonra, biz nerede hata yaptık demeyelim.

#### **KAYNAKLAR:**

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

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



## *I. GÜN (2 EKİM 2003)*

### *II. OTURUM*

#### *KONU ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ VE PAZARLAMASI*

*OTURUM BAŞKANI  
Prof. Dr. Erdoğan Oktay*



*BİLDİRİ SUNANLAR  
Prof. Dr. Mehmet Demirci  
Dr. Renan Tunalıoğlu  
Emin Güle  
Dennis McGee*



## **AKDENİZ BESLENME TARZINDA ZEYTİNYAĞININ ÖNEMİ**

**Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ<sup>1</sup>**

**Burcu BÖLÜKBAŞI<sup>2</sup>**

### **ÖZET**

Son yıllarda "Akdeniz beslenme tarzı" veya "Akdeniz diyeti" kavramı, sağlıklı beslenme ve kalp hastalıkları yönünden özellikle ele alınan bir beslenme şeklidir. Bununla Yunanistan'ın bazı yöreleri ve Güney İtalya gibi zeytin yetiştirilen bölgelerde görülen beslenme tarzı kastedilmektedir.

Akdeniz beslenme tarzında bol miktarda tüketilen zeytinyağının insan sağlığına olumlu etkileri çok fazladır. Kalori değeri ve sindirilebilirlik derecesi yüksek, esansiyel yağ asitlerinin kaynağı ve yağda çözünen A, D, E ve K vitaminlerinin deposu olan zeytinyağı, kendine özgü tad ve kokusu ile diğer bitkisel yağlara tercih edilmektedir.

Zeytinyağı yüksek oranda tekli doymamış yağ asitleri içermektedir. Tekli doymamış yağ asitlerinin en önemlisi oleik asittir. Bu yağ asidinin zeytinyağındaki oranı % 83'lere kadar çıkmaktadır. Tekli doymamış yağ asitleri toplam kolesterol (LDL-kolesterolü) düşürme etkisi göstermektedir. Kolesterol metabolizması üzerine çok olumlu etkisinin yanında yaşlılığa bağlı olumsuzluklara karşı da koruyucu etki göstermektedir.

Tüm bitkisel yağlar arasında ham yağ olarak rafinasyona tabi tutulmadan tüketilebilen hemen hemen tek yağ olma özelliğindedir. Günlük tüketilen yağlar içinde 15-20 gram zeytinyağı bulunması özellikle damarların sağlıklı kalması için gerekli görülmektedir.

Akdeniz beslenme tarzı bugün Akdenizli olmayanlar tarafından da benimsenmektedir. Ancak yurdumuzun zeytin yetiştiriciliğinin yapıldığı Akdeniz, Ege ve Marmara Bölgelerini kapsayan uzun bir kıyı şeridi olmasına rağmen zeytinyağı tüketimimiz Akdeniz'de kıyası bulunan ülkelerin çok gerisinde bulunmaktadır.

### **1. GİRİŞ**

Kırsal bölge geleneğine sahip insanların diyetleri genel olarak yörenin sağladığı tarımsal ürünlere bağlı kalmaktadır. Çeşitli toplumlardaki antropolojik çalışmalar uzun sürede deneme yanılma yöntemiyle ulaşılmış olan pek çok geleneksel diyeti ortaya çıkarmıştır. Bunlar çoğunlukla bir araya getirildiğinde, bilinen esansiyel gıda bileşenleri ihtiyacı için gerekli mikro besinlerin bir kombinasyonunu oluşturan besin içeriğine sahiptir. Güney Avrupa, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'da olduğu gibi coğrafya, iklim ve bunlara bağlı olarak doğal çevre bakımından çeşitlilik gösterir. Dolayısıyla bu ülkelerin kültürleri de farklılık gösterir. Bununla birlikte bölgede Akdeniz diyeti olarak adlandırabileceğimiz genel bir diyet şekli de mevcuttur.

Akdeniz diyetinin temeli, Akdeniz çevresindeki geleneksel kültüre ait yeme şekilleridir. Pek çok beslenme uzmanı ve araştırma projeleri bu diyetin kalp rahatsızlıkları ve kanser gibi hastalıklara karşı korunmak ve ortalama insan ömrünü arttırmak açısından dünyadaki en sağlıklı diyetlerden biri olduğunu ortaya koymuştur.

Akdeniz diyetinin çıkış noktası olan ülkeler Akdeniz çevresindeki ülkelerdir. Bu kültürler, yüzyılları aşkın yeme alışkanlıklarına sahip kültürlerdir. Kuzey Afrika'da Fas ve Tunus'da olduğu gibi, Avrupa'da da, İtalya'nın bir kısmı, Yunanistan, Portekiz, İspanya ve Güney Fransa Akdeniz diyetinin temellerine sadık kalmıştır. Balkanların bir kısmı, Türkiye ve Lübnan ve Suriye gibi Orta Doğu ülkeleri de bu diyeti uygulamışlardır. Akdeniz bölgesi sıcak ve güneşlidir ve kişilerin hemen hemen yılda gün başına pek çok kez tüketebilecekleri kadar çok miktarda taze meyve ve sebze üretilen bir bölgedir. Ekmek, zeytinyağı, kabuklu yemişler, baklagiller (fasulye, mercimek ve vb.) bölgenin diğer temel gıdalarıdır. Akdeniz tarihten gelen bereketli bir balık kaynağıdır. Aynı zamanda Akdeniz kültüründe öğünlerin hazırlanması ve bölünmesi de çok önemli ve zevklidir, Akdeniz mutfağı dünyada aromaları ile de popülerdir.

<sup>1</sup> Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü - TEKİRDAĞ

<sup>2</sup> Danonesa, Tikveşli, Lüleburgaz Tesisleri - LÜLEBURGAZ

## **2. DİYETİN KARAKTERİSTİKLERİ**

“Akdeniz Diyeti” ifadesi ile özellikle 1960’lı yılların başında Akdeniz adaları, Yunanistan’ın bazı yöreleri ve Güney İtalya gibi zeytin yetiştirilen bölgelerinde görülen beslenme tarzı kastedilmektedir.

1960’lı yıllarda Akdeniz yöresinin geleneksel diyetleri; zengin çeşitlere sahip bitki kaynakları, meyve ve sebzeler, ekmekler, hububatlar, fasulyeler, kabuklu yemişler ve tohumları da içeren bir temel üzerine kurulmuştur.

Akdeniz’in pek çok bölgesinde, özellikle Yunanistan’da görülen fazla miktarda bitki ve baklagil tüketimi, bu gıdaların enerjisini arttıran ve tadını zenginleştiren zeytin yağının kullanımıyla çok daha kolay olmaktadır.

Geleneksel Akdeniz diyetlerindeki meyve ve sebzeler pek çokları tarafından bilinir, yerel olarak yetiştirilir ya da toplanır, mevsiminde taze ve çoğunlukla olduğu gibi ya da en az işlem görerek tüketilirler. Bu, söz konusu diyetlerin sağlığı destekleyen mekanizmasını doğru değerlendirmek, diyet lifleri, antioksidanların ve bitkisel gıdalarda bulunan diğer mikro besinlerin ve besin olmayan bileşiklerin potansiyel koruyucu karakterlerini anlamamızı sağlamak için çok önemli olabilir.

Mikro besinlerin önemli miktarlarını içeren gıdaların yerini alabilecek olan şeker tüketimi, Akdenizlilerin geleneksel diyetinde çok düşüktür. Sarımsak, çeşitli bitkiler ve yeşillikler gibi bazı özel Akdeniz gıdalarının, sağlığı destekleyen özelliklerine sahip olabileceği düşünülmektedir. Aynı düşünce ile günümüzde de tüketimi devam eden turp otu, gelincik, şevketi bostan, arapsaçı, radika (kuzu kulağı), alıç, kabak bitkisinin çiçeği gibi bitki ve bitki kökleri özellikle Girit halkı ve ülkemizde Ege ve Akdeniz bölgesi halkı tarafından çok tüketilen yiyeceklerdir.

Hayvansal gıdalar diyetinde daha dışarıda kalırken bitkisel kaynaklı bu gıdalar diyetin temelini oluştururlar. Kuzey Afrika’da, kuskus ile sebzeler ve baklagiller diyetin temelini oluşturur. Güney Avrupa’da makarna, pirinç ve patates ile sebzeler ve nohut gibi baklagiller ve fasulyeler pek çok öğünün temelini oluşturur. Tüm Akdeniz’de ekmek diyetin temelidir ve öyle de kalmıştır. Ekmek tereyağı ya da margarin olmaksızın zevkle tüketilir. Bol miktarda meyve ile kabuklu yemişler, tohumlar ve zeytin yöresinin geleneksel diyetlerinde bitkisel kaynaklardan elde edilen gıdaların sağlıklı kullanımını tamamlarlar.

Akdeniz diyeti kalp hastalıklarına, felce ve kansere karşı koruyucu ve genel sağlığı iyileştiren bir diyet olarak önerilmektedir. Diyetinde önerilen gıdalar lezzetli, ekonomik ve hazırlanması kolay gıdalardır. Diğer bir faydası da pek çok insanın, diğer diyet terapilerinin temelini oluşturan gıdalardan ziyade Akdeniz gıdalarını satın alma, hazırlama ve yemeye daha yatkın olmalarıdır.

En uzun yetişkin ömrü ve kayıtlara geçen en düşük kronik hastalık oranları ile yakın geçmişte dikkati çeken Akdeniz yöresinin değişik bölgelerinden elde edilen diyete ilişkin veriler, aşağıda gösterildiği gibi bir içeriğe sahiptir.

- 1.** İçinde meyveler ve sebzeler, patates, ekmek, unlu mamüller, fasulye, kabuklu yemişler ve tohumların da bulunduğu bitkisel gıdaların bol bir kaynağıdır.
- 2.** Meyve ve sebzelerin mümkün olduğunca az işlem görmesi, imkan olan yerlerde mevsiminde taze tüketilmesi ve lokal olarak üretilmesi önemlidir (bu koşullar çoğunlukla, söz konusu gıdaların mikro besinlerinin sağlığı geliştiren özelliklerini ve antioksidan içeriğini maksimum düzeye ulaştırır).
- 3.** Genel olarak sıvı ve katı yağların (tereyağı ve margarin de dahil) yerini alan zeytin yağı kullanılır ve diyetdeki temel yağdır. Toplam yağ tüketimi kalorinin % 35’inden fazlasını teşkil eder. Kalorinin sadece % 8 ya da daha azını oluşturan doymuş yağlar, et ve süt tüketimiyle sınırlıdır.
- 4.** Süt ürünleri günlük ve genelde peynir ve yoğurt olarak tüketilirler (düşük yağlı ve yağsız çeşitler tercih edilebilir).
- 5.** Balık ve kümes hayvanları haftada bir ila üç kez arasında tüketilir (son araştırmalarda balığın kümes hayvanları etlerine tercih edilmesi önerilmektedir).
- 6.** Haftada dört yumurtaya kadar olacak şekilde yumurta yaklaşık gün aşırı tüketilir (buna yemekler ve hamur işlerinde kullanılanlar dahildir).

7. Taze meyve tipik günlük tatlıdır, şekerli tatlılar (çoğunlukla bal olarak) ve doymuş yağlar haftada birkaç kezden fazla tüketilmez.
8. Kırmızı et ayda sadece birkaç kez tüketilir (son araştırmalar kırmızı etin yenildiği durumlarda, tüketimin ayda 340 ila 450 gram ile sınırlandırılmasını, aromalandırmanın mümkün olduğunu, bu durumda da yağsız etin tercih edilebileceğini ileri sürmektedir).
9. Sağlıklı kilo, form ve sağlıklı kalmayı destekleyen düzeyde düzenli fiziksel aktivite yapılır.
10. Günde ortalama 6 bardak su içilir.

## **2.1. ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ**

Yüksek oranda tekli doymamış yağ asidi içeren ve iyi bir antioksidan kaynağı olan zeytinyağı, Akdeniz yöresinin temel yağ kaynağıdır. Zeytinyağının faydaları ve insan sağlığına olumlu etkileri çok fazladır. Kalori değeri çok yüksek, esansiyel yağ asitlerinin kaynağı ve yağda çözünen A, D, E ve K vitaminlerinin deposu olan zeytinyağı kendine özgü tat ve kokusu ile diğer bitkisel yağlara tercih edilen ve hazım olma derecesi yüksek olan önemli bir yağdır.

1960'lı yıllarda İtalya'nın güneyi ve Akdeniz'in diğer pek çok bölgesindeki geleneksel diyetlerde ileri sürülen deliller toplam enerjinin % 30 ya da biraz fazlasının yağdan geldiğini gösterir. 1960'lı yıllarda Yunanistan'daki verilerde, bu yıllarda hakim olan hayat tarzında günlük toplam enerjinin % 35'inin yağdan alınmasının sağlığın korunması açısından önemli olduğunu göstermiştir. Doymuş yağlar çok az miktardadır ve diyetteki yağ dengesinin büyük bir kısmı zeytin yağında bulunan tekli doymamış yağdan oluşmuştur.

Yedi ülke çalışması 1960'da Girit'in kırsal kesimindeki erkeklerin tüketimindeki enerjinin (kalori) % 40'lık bir kısmının yağ formunda ve yağında şu yapılarla olduğunu belirtmiştir: % 29 tekli doymamış yağ, % 8 doymuş yağ ve % 3 çoklu doymamış yağ.

1960'larda araştırmacılar, tekli doymamış yağ oranı ile zeytin yağının, serum kolesterolü üzerine etkisine istinaden nötral olduğuna inanmışlardır ve bunun sonucunda da zeytin yağının muhtemel sağlığı destekleyici potansiyelini daha fazla araştırmamışlardır. Diyet ve kandaki HDL-kolesterol (kroner kalp rahatsızlıklarına karşı koruyucudur) düzeyleri arasındaki ilişki ile ilgili olan güncel araştırma geleneksel Akdeniz diyetindeki zeytin yağının rolüne yeni bir ışık tutmuştur. Karbonhidratlar ile zeytin yağının yer değiştirildiği pek çok çalışmada HDL-kolesterol miktarı artmıştır. Daha yüksek yağ oranının ve bazı geleneksel Akdeniz diyetlerinin yağ profilinin sadece nötral değil aynı zamanda koruyucu olabileceği üzerine yorum yapılabilir.

Gelecekteki araştırmalar Akdeniz diyetinin iki temel çeşidinin sağlık üzerine olumlu etkisinin aynı olup olmadığını belirleyebilir. Bu iki temel çeşit:

- Yüksek miktarda kompleks karbonhidrat (hububatlar) ile düşük miktarda zeytin yağı, meyve ve sebze tüketimi, ve
- Yüksek miktarda zeytin yağı, meyve ve sebzeler ile daha az miktarda yüksek molekülü karbonhidrat (hububatlar) tüketimi.

Zeytinyağı daima diğer yağların yerini almalıdır. Tereyağı 1960'da geleneksel Girit diyetinde, Güney İtalya'da ve Akdeniz'in diğer pek çok bölgesinde çok seyrek olarak ön plana çıkmaktadır. Margarin son zamanlara kadar bu bölgede tam olarak bilinmiyordu.

Zeytinyağı kullanımının özellikle çoklu doymamış yağlarca yüksek diğer bitkisel yağların kullanımına tercih edilmesinin önemi, şu hususlara dayanmaktadır:

- Pek çok bitkisel yağın temel çoklu doymamış yağ olan linoleik asit yüksek miktarda alındığında biyokimyasal reaksiyonlarda Omega -3 yağ asitleri ile rekabete girebilir ve kanın pıhtılaşma eğilimini artırır
- Bazı araştırmalar, tekli doymamış yağ bakımından zengin diyetlerin LDL oksidasyonuna pek de sebep olmadığını ve bunun arteroskleroz oluşumunu azaltabileceğini göstermiştir
- Hayvanlar üzerindeki pek çok araştırmada, insanlar üzerinde böyle bir tespit olmamasına rağmen, yüksek oranda çoklu doymamış yağ içeren diyetler tümör oluşumunu teşvik etmiştir.

- Akdeniz insanı binlerce yıldır temel diyet yağı olarak zeytin yağını kullanmaktadır. Çoklu doymamış yağlar sadece kısa bir süre için geniş ölçüde yüksek satış oranına ulaşmıştır. Kanıtlanmamakla birlikte ömür boyu yüksek düzeydeki çoklu doymamış yağların tüketilmesi güvenilir değildir. Bu tip yağların yüksek oranda bulunduğu diyetleri; örneğin Akdeniz diyeti gibi sağlıklı veya güvenilir olarak önermek için çok erkendir.
- Zeytinyağı, tekli doymamış yağ asitlerinden başka bazı bileşikler, vitamin E ve bilinen sağlık etkisine katkıda bulunabilen diğer bazı maddeler içerir.
- Tüm bitkisel yağlar arasında ham olarak yani rafineasyona tabi tutulmaksızın tüketilebilen hemen hemen tek yağ özelliğindedir. Günlük tüketilen yağlar içinde 15-20 gram zeytinyağı bulunması özellikle damarların sağlıklı olması için gerekli görülmektedir.

Zeytinyağı üreticisi ülkelerde yıllık zeytinyağı tüketimi Yunanistan'da 21 kg, İtalya'da 11,5 kg, İspanya'da 10,4 kg, Tunus'ta 9,8 kg, Libya'da 7 kg, Portekiz'de 4,8 kg iken ülkemizde kişi başına 0,8 kg'la Akdeniz ülkeleri içerisinde en az zeytinyağı tüketen ülke durumundayız.

## **2.2. SÜT ÜRÜNLERİNİN TÜKETİMİ**

Keçi, koyun, manda, inek ve deve gibi bir grup hayvanın sütünden üretilen ve başlıca peynir ve yoğurt formunda olan süt ürünleri Akdeniz'in pek çok bölümünde geleneksel olarak az miktarda tüketilmektedirler. 1960'lı yılların başlarında Girit'te kişi başına haftalık peynir tüketimi 91 gramdı, 1960'lı yıllarda İtalya'nın güneyinde kişi başına süt tüketimi haftada 609 gram ya da haftada 61 gram peynire eşdeğerdirdir.

Düşük yağlı ve yağsız süt ürünleri ile, aksi küçük bir ihtimal de olsa, iyi lezzet elde edilmesi olasılığı, diyetteki süt ürünleri miktarının oldukça yüksek olmasını sağlar. Yağlarının alınması tat bakımından problem oluşturabilecek bazı peynirler gibi tam yağlı süt ürünleri, günlük olarak düşük miktarlarda tüketilebilir.

Akdeniz geleneğinde, tereyağı ve krema çok düşük miktarlarda ya da özel zamanlarda kullanılmaktadır. Zeytinyağı tercih edilen yağdır.

## **2.3. ET VE YUMURTA TÜKETİMİ**

Hayvansal kaynaklı tüm gıdalar ve özellikle kırmızı et (örneğin; koyun, kuzu, keçi, dana ve sığır) geleneksel Akdeniz diyetinde birbirinden ayrılarak kullanılır. 1960'da tüketilen toplam kırmızı et, kümes hayvanları ve balık kişi başına haftada; İtalya'nın güneyinde 434 g ve Girit'te yaklaşık 375 g olarak belirlenmiştir. Yine 1960'da Girit'in kırsal bölgelerinde ve Yunanistan'ın pek çok bölgesinde kırmızı et, çoğunlukla koyun ve keçi eti olmak üzere ayda sadece birkaç kez tüketilmiştir. Bu duruma göre, eğer Akdeniz tipi diyetlerde kırmızı et yenirse, tüketim miktarı ayda 346 ila 462gr'ı geçmemelidir. Aromalandırmanın kabul edilebilir olduğu durumda yağsız et tercih edilebilir. Belirtmek gerekir ki genel olarak geleneksel Akdeniz diyetindeki et (domuz eti dışında), çiftlik hayvanlarının tahılla beslenmediği endüstrileşmiş ülkelerdeki tüketicilerin bildiği pek çok etten daha yağsızdır. Mevcut veriler kesin olmamakla beraber çoğunlukla, sağlıklı bir vücudun yüksek kırmızı et tüketimi ile koroner kalp hastalıkları, bağırsak, prostat ve muhtemel diğer kanserlerin artışı ile ilişkiyi ortaya koymaktadır. Şu anda bunun sadece kırmızı etin yağ içeriği ile ilgili olduğu kabul edilmemektedir. Riski arttırabilecek diğer faktörlere, kırmızı etin pişirilmesi sırasında kanserojenlerin oluşması, protein, kolesterol ya da yüksek miktarda bulunan demir örnek verilebilir. Ayrıca, ette lif ve antioksidan bulunmamaktadır ve fazla miktarda yenen yağlı et bu önemli bileşikler içeren bitkisel gıdaların yerini alabilmektedir. Kırmızı etin içerdiği esansiyel besin elementleri diğer kaynaklardan da elde edilebilirler; dolayısıyla Akdeniz beslenme tarzında et esansiyel bir gıda değildir. Öyle görünüyor ki yetişkinler için geleneksel Akdeniz diyetindeki düşük miktarlarda kırmızı et tüketimi, geçmişte ve şu anda ABD, pek çok kuzey ve özellikle Doğu Avrupa ülkelerindeki yüksek tüketimden çok daha sağlıklıdır. Sağlık için küçük bir riski olsa da et ayda sadece birkaç kez tüketilebilir. Benzer şekilde kırmızı etin düşük miktarlardaki tüketimi çocukların gelişim ihtiyaçları için uygundur.

Haftada birkaç kez hamur işleri ve gıdaların hazırlanmasında kullanılanlar dahil olmak üzere, sıfır ile dört yumurta tüketimi de geleneksel Akdeniz diyetinin bir parçasıdır.

### **3. AKDENİZ DİYETİNİN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ İLE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR VE ARAŞTIRMA BULGULARI**

Akdeniz diyetinin terapötik etkisine Amerikalıların ilgisi, 1950'li yılların sonunda diyete bağlı kalp rahatsızlıklarının ortaya çıkmasına bağlı olarak, tıbbi araştırmalar çerçevesinde başlamıştır. 1950'lerde beslenme uzmanları ve konu ile ilgili çalışan diğer kişiler Akdeniz diyetinin koroner kalp hastalıkları ile ilişkili olması gerektiğini düşünmüşlerdir. Koroner kalp hastalıklarına Angel Keys tarafından genetik potansiyelin ötesine giden etiyolojik olarak yeni bir bakış açısı kazandırılmıştır. Keys ve Naples adlı araştırmacılar, İtalya'da yaptıkları klinik gözlemlerde yüksek yağ tüketimine rağmen (çoğunlukla zeytin yağı olarak), kişilerde koroner hastalıklarla ilişkili rahatsızlık ya da ölüm oranının çok düşük olduğunu bildirmişlerdir. Keys ve arkadaşları araştırmalarını güneydeki diğer ülkelere, İspanya, Yunanistan, Girit ve Fransa'ya kaydırmışlar ve yağ tüketim ve kardiyovasküler ölüm oranları ile ilgili sonuçları Kuzey Avrupa ülkeleri ve Kuzey Amerika ile karşılaştırmışlardır. Çalışmaları kademeli olarak diyet yağı miktarından yağ çeşidi, doymuş yağlardan hayvansal gıdalardaki kolesterol- çoklu doymamış yağ asitleri oranına (PUFA), ve son olarak da tekli doymuş yağ asitleri, temel olarak bitki kaynaklı, ve çoklu doymamış ve doymuş yağ oranlarına kadar diğer olası sebepleri de kapsayacak şekilde genişletmiştir. Bugün, muhafaza kalitesi ve kullanım kolaylığı sağlamak için hidrojene edilerek sature edilen yağların yaklaşık karakteristiklerine kavuşturulan çoklu doymamış yağların, PUFAS'ın tek başına sahip olduğundan daha az kan kolesterolünü düşürücü etkisi olduğu bilinmektedir.

Diyet, zaman zaman kanser sebepleri ile ilişkili olarak öne sürülmüştür. Fakat bu araştırmacıların, bazı kanserlerin sebepleri ya da kanserin önlenmesine potansiyel faydaları olabilecek bir grup besin ve diğer besin bileşenleri üzerine yoğunlaşmaya başlamaları 1970'li yıllardan sonra olmuştur. İngiliz epidemiyolojistler ve Nobel Laureate ve bazı araştırmacılar tarafından yapılan ekolojik çalışmalarda, yağ ve bazı kanserlerin meydana gelmesi arasında ilişki olduğu öne sürülmüştür. Bu dönemlerde çoklu doymamış yağ asitlerinin oksidasyonundan kaynaklanan hücre duvarı yıkımına karşı faaliyet gösteren vitamin C ve E'nin antioksidan rolleri, prostaglandinlerin biyolojik etkisi ve selenyum gibi mineraller diyetlerde kanser önleyici faktörler olarak ortaya çıkmıştır.

Günümüzde, bitkilerdeki fitokimyasalların ve gıdalardaki diğer besin olmayan bileşiklerin etkileri bazı kalp hastalıkları ve kanser çeşitlerinin riskini olabildiğince azaltmaları nedeniyle dikkatleri üzerlerine toplamışlardır.

Dr. Keys dünyadaki diyetlerin epidemiyolojik analizini yapmıştır. Epidemiyoloji, bütün olarak toplumlar arasında mevcut hastalık şekilleri ve potansiyel ortaya çıkış sebepleri üzerine çalışan bir halk sağlığı dalıdır. Dr. Keys'in "Yedi Ülke Çalışması" olarak adlandırılan araştırması şimdiye kadar yapılmış olan en büyük epidemiyolojik çalışmalardan birisidir. Bu çalışmada kalp hastalıkları ve potansiyel nedenleri üzerine Yunanistan, Finlandiya, Hollanda ve ABD'den 13000'e yakın erkek ile ilgili bilgiler toplanmıştır. Çalışma 10 yıldan fazla sürmüştür. Sonuçta çalışmadaki Akdenizli insanların dikkate değer ölçüde sağlıklarının yerinde olduğu ortaya çıkmıştır. Akdeniz insanların tüm yaş grupları içinde kalp hastalıkları bakımından daha düşük ölüm oranına sahip olduğu belirlenmiştir. Örneğin 50-54 yaşlarındaki Yunan erkeklerindeki kalp hastalıkları oranının karşılaştırma gruplarından Amerikalı erkeklere göre % 90 daha az olduğu tespit edilmiştir. Çalışma aynı zamanda Akdeniz diyetinin yağlı ya da diğer diyetlerden daha yağlı olduğunu, kalorisinin % 40'ünün yağdan sağlandığını ortaya koymuştur.

Diğer pek çok çalışma da Dr. Keys'in, Akdeniz ülkelerinde yaşayan insanların sağlıklı oldukları yönündeki bulgularını doğrulamıştır. Dünya Sağlık Teşkilatının (WHO) 1990'da yapmış olduğu araştırma ana Akdeniz ülkesinde (İspanya, Yunanistan, Fransa ve İtalya) insanların diğer Avrupa ülkeleri ve Amerikadakilere göre daha uzun ömürlü oldukları; kalp hastalıkları ve kanserin ise daha düşük oranda olduğunu ortaya koymuştur. Veriler dikkat çekicidir, çünkü aynı Akdenizliler diğer değişkenlerin sorumlu olabileceğini gösterecek şekilde çoğunlukla sigara içmektedirler ve Amerikalılar gibi düzenli egzersiz programları uygulamamaktadırlar. Bilim adamları aynı zamanda diğer ülkelere taşınan Akdenizlilerin olumlu sağlık özelliklerini yitirme eğilimi gösterdikleri için genetik farklılıkları da dikkate almışlardır. Bu bulgular diyet ve yaşam tarzının temel faktörler olduğunu akla getirmektedir. 1994'de Fransa'da gerçekleştirilen bir çalışmada kontrole tabi tutulan bir grup insandan Akdeniz diyeti grubunda kalp krizi ve kalp rahatsızlıklarına bağlı ölüm oranlarının daha düşük olduğu tespit edilmiştir.

Akdeniz diyeti, Harvard Üniversitesi beslenme bölüm başkanı Dr. Walter Willet'in bu diyeti önermesiyle daha fazla dikkati çekmiştir. Kalp hastalıkları için düşük yağlı diyetler önerilirken, Akdeniz grubu Dr.

Willet'in çalışmasında; başlıca zeytinyağı olmak üzere çok yüksek miktarda yağ tüketmişlerdir. Willet ve diğerleri, kalp hastalıkları riskinin, tek çeşit mono doymamış diyet yağı kullanımının arttırılmasıyla azaltılabileceğini öne sürmüşlerdir. Bu yağ zaten zeytinyağıdır. Willet'in önerisi diyetteki tüm yağların azaltılmasını öneren geleneksel beslenme bilgilerinin tersine olmuştur. Doymamış yağların kalp hastalıklarına karşı koruyucu etki gösterdiği için "iyi kolesterol" olarak adlandırılan HDL kolesterol düzeyini arttırdığı tespit edilmiştir. Willet ayrıca et tüketimi ile kalp hastalıkları ve kanser arasındaki ilişki üzerine de araştırmalar yapmıştır.

Akdeniz diyetindeki zeytinyağı tüketiminin sağlık üzerine faydalarına ilişkin olarak yapılan araştırmalarda, 1960'lı yılların başlarında Yunan toplumundaki kalp hastalığı oranlarının Amerika'da yaşayanlarda tespit edilenden yaklaşık olarak % 90 daha az olduğu bulunmuştur. Araştırmaya göre, 50-54 yaşlarındaki erkeklerde kalp hastalıklarından ölüm oranı Yunanistan'da 100000 erkekte 48 iken bu sayı Amerika'da 466'dır. Aynı zamanda, diğer kronik hastalıkların (örneğin, akciğer kanseri Japonlara göre ¼'ü oranında düşüktür) oranı tüm Yunanistan'da benzer şekilde düşük çıkmış ve Yunan erkeklerinin ömrü dünyada en uzun ömür olarak belirlemişlerdir. Ayrıca, günümüzde diyetle ilişkili olduğu düşünülen en kronik hastalıkların oranı Yunanistan'da diğer Akdeniz ülkelerinden daha düşük bulunmuştur. Açık olarak, kilo problemi olmayan aktif bir insan için Giritlilerde olduğu gibi enerjinin % 35'inden fazlasının yağdan alınması olarak oldukça sağlıklıdır. 30 yıldan daha fazla bir süredir, araştırmacıların bildirdiği geleneksel Yunan diyetinde zeytin yağı formunda yüksek miktarda yağ tüketilmesinin herhangi bir negatif sağlık sonucu ile karşılaşılmamıştır.

Akdeniz diyetindeki balık tüketimine ilişkin olarak FAO 1960 yılında kişi başına balık tüketimini İspanya'da 519 gr ve Portekiz'de 1057 gr olarak bildirirken, aynı yılda bireysel diyet araştırmalarına göre Akdeniz'deki balık tüketimi Girit'te haftada kişi başına 126 gr, Corfu'da 420 gr'a kadar değişmiştir. Bu iki bölgede geleneksel Akdeniz gıda ve sağlık özelliklerini göstermektedirler. Dünyada en uzun ömrün görüldüğü Japonya'da son 25 yıldan daha uzun bir süredir haftada kişi başına balık tüketim miktarı 532 ila 672 g arasında değişmektedir.

Bu son veriler piramitte de belirtildiği gibi balığın diyetle çok daha bol tüketileceğini göstermektedir (Şekil 1). Bu husus, kontrollü balık tüketiminin sağlık üzerindeki yararlarını arttırdığını gösteren araştırmalarla pekiştirilmiştir. Uluslararası kalp sağlığı yayını Trento Kardiyoloji 2001 gazetesinde yayınlanan 11.324 hasta üzerinde yapılan araştırmanın sonuçlarına göre Akdeniz diyeti ve özellikle zeytinyağının kalp krizine karşı koruyucu etkisi kanıtlanmıştır. İlaç olarak balık yağının ölüm riskini % 20 oranında düşürdüğü belirlenmiştir. İtalya'nın Monza kentindeki San Gerardo Hastanesi Kardiyoloji bölümü başhekimisi Franco Valagussa, özellikle E vitamini ve Omega-3 yağ asidinin olumlu etkilerini teyit etmiştir. E vitamini 3,5 yıllık inceleme süresince ölüm oranlarını düşüren bir etkisi görülmediğini açıklayan Valagussa, Omega-3 yağ asidinin ise genel ölümleri % 20, kalp ve damar hastalıkları ölümlerini % 30 ve ani ölümleri % 45 oranında azalttığını açıklamıştır. Enfarktüs geçiren hastaları inceleyen çalışmada beslenme ve ölüm vakaları arasındaki ilişki de tespit edilmiştir. Bol meyve, sebze ve zeytinyağı içeren Akdeniz usulü beslenmenin sağlık üzerindeki olumlu etkilerini gözler önüne seren araştırma, diğer bitkisel yağların aynı şekilde etkili olmadığını göstermektedir.

#### **4. AKDENİZ GIDA PİRAMİDİ**

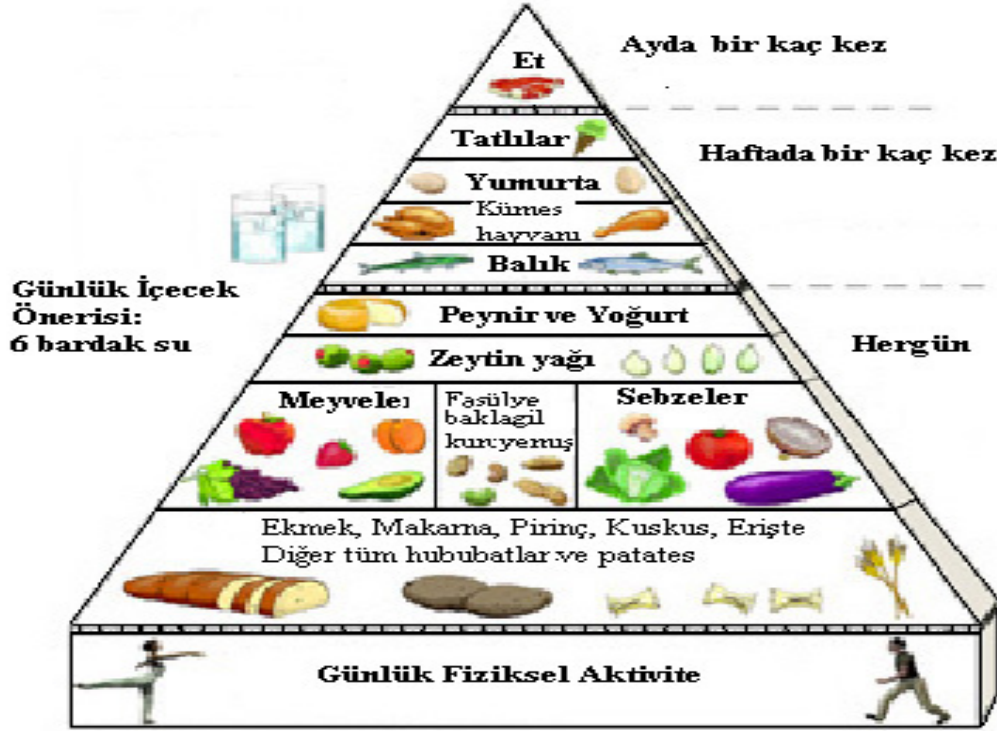
Willet, Harvard'daki diğer araştırmacılar ve WHO 1994 yılında birlikte çalışarak, Akdeniz diyetindeki gıda gruplarını ve önerilen günlük tüketimlerini listeleyen Akdeniz Gıda Piramidini şekillendirmişlerdir. Bu beslenme uzmanları kendi belirledikleri gıda gruplarına göre daha sağlıklı bir alternatif olarak kabul etmişlerdir. USDA, Akdeniz diyeti uzmanlarının beslenme analizleri sonuçlarından ziyade politik faktörlere bağlı oldukları çok daha yüksek et ve süt ürünleri tüketimi önermektedir.

Sağlıklı, geleneksel Akdeniz diyetini temsil eden bu piramit Girit diyet geleneklerine dayanmakta olup Yunanistan'ın hemen tamamında ve 1960'larda İtalya'nın güneyinde günümüz beslenme araştırmalarına ışık tutan yapısını almıştır. Akdeniz Gıda Piramidi için temel olarak bu bölgelerin ve zaman diliminin seçimi şu 3 noktayla ilgilidir.

- Tıbbi olanakların sınırlı olmasına rağmen, bu zamanda bu toplumlarda en uzun yetişkin ömrü olması ve dünyada kronik hastalık oranının en düşük olduğu ülkeler olmaları,
- Bu zamanda söz konusu bölgelerdeki gıda tüketim şekillerinin ve özelliklerinin verilerle tanımlanabilmiş olması,

- Bugün dünya çapındaki epidemiyolojik çalışmalar ve klinik denemelere dayanan optimum beslenme anlayışımız ile çeşitli verilerle söz edilen diyet özelliklerinin birbirine yakın olması

Bu beslenme alışkanlığı geleneksel olarak zeytin yetiştiriciliğinin yapıldığı İtalya'nın diğer bölgeleri, İspanya ve Portekiz'in bazı bölgeleri, Güney Fransa'nın bazı bölgeleri, özellikle Fas ve Tunus gibi Kuzey Afrika'nın bazı bölgeleri, Türkiye'nin bazı bölgeleri, bazı Balkan ülkeleri, Lübnan ve Suriye gibi Ortadoğu ülkelerinde de yaygındır ve bölgelerdeki geleneklere göre değişiklik gösterir.



Şekil 1- Akdeniz Beslenme Piramidi

Piramidin şekillenmesinde, diyetle bulunan gıdalar yalnızca ağırlık ve enerji (kalori) yüzdelerine göre değil aynı zamanda Akdeniz tarzı sağlıklı bir diyetle tercih edilen gıdaların genel tüketim sıklığı ve birbirlerine oranları bir gösterge olmuştur. Piramit, sağlıklı yetişkinler için diyeti tanımlamaktadır. Çocuklar, hamilelik dönemindeki bayanlar ve diğer özel toplum gruplarında uygulamak gerektiğinde dikkat edilmesi gereken bazı noktalarda değişiklik yapmak gerekir. Şekil 1'de Akdeniz Beslenme Piramidi görülmektedir.

Bu şeklin temel hedefi, sağlıklı olmak için geleneksel Akdeniz diyetlerinin spesifik unsurları ve konfigürasyonlarında nelere dikkat edilmesi gerektiği konusunda uluslararası bilimsel, halk sağlığı, gıda ve tarım, devlet ve diğer kuruluşlarla bir diyalog gelişimini sağlamaktır.

Kendi diyetlerini geliştirmek isteyen Amerikalılar, Kuzey ve Doğu Avrupalılar ve diğerleri için, bu model sağlıklı bir iskelet oluşturmak ve yüksek oranda yiyip içebilme sağlayacaktır.

## 5. SONUÇ

Tüm bu açıklamalardan da anlaşıldığı gibi Akdeniz diyeti, yüzyıllardan beri süregelen bir gelenek olup mükemmel bir sağlıklı yaşama katkı sağlamaktadır. Kişilerin kendisini daha iyi ve mutlu hissetmesine yardımcı olmaktadır. Ayrıca, dünya kültür mirasının çok önemli bir kısmını da oluşturur.

Amerikalılar, Kuzey ve Doğu Avrupalılar ile beslenme şekillerini geliştirmek isteyen tüm diğer toplumlar için Akdeniz tipi beslenme şekli, hem sağlık, hem de meşhur lezzeti açısından çok uygundur.

**KAYNAKLAR:**

Armstrong, B., Doll, R., 1975. Environmental Factors and Cancer Incidence and Mortality in Different Countries, with Special Reference to Dietary Practices, *Int J. Cancer*, 15:617.

Demirci, M., 2002. Beslenme Kitabı, Rebel Yayıncılık, İstanbul

Doll, R., Peto, R., 1981. The Causes of Cancer. Quantitative Estimates of Avoidable Risks of Cancer in the United States Today. *J. Natl. Cancer Inst.*, 66:1191.

Dupler, D., 2001. Gale Encyclopedia of Alternative Medicine. Gale Group

Keys, A. 1954. On Serum Cholesterol and Other Characteristics on Clinically Healthy Men in Naples. *Arc. Int. Med*, 93-328.

Keys, A., 1970. Coronary Disease in Seven Countries. *Circulation*, 41:1-211.

Original Mediterranean Diet, [Http://Globalgourmet.Com/Food/Special](http://Globalgourmet.Com/Food/Special), 2002.

Plenum Press, 1995. American Institute for Cancer Research. Dietary Phytochemicals in Cancer Prevention and Treatment. New York.

Wilson, C.S.,1998. Copyright 1998 Lippincott/Williams, Wilkins.

Wilson, C.S. 1994. Traditional Diets: Their Value and Preservation. *Ecol Food Nutr*; 32:89-90.

<http://www.genetikbilimi.com/genbilim/akdenizdiyet.htm>

<http://ntvmsnbc.com/news/61040.asp?cp1=1#BODY>

<http://afyuksel.com> (2000 Yılı Uluslararası Akdeniz Diyeti Konferansı, Kraliyet Fizikçiler Ün.,İngiltere)

**DÜNYA ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİNDEKİ GELİŞMELER;  
BU GELİŞMEYİ DESTEKLEYEN ÇALIŞMALAR VE  
TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİNDEKİ DEĞİŞİMLER**

**Dr. Renan TUNALIOĞLU<sup>1</sup> Dr. Gülgün YILDIZ TIRYAKI<sup>2</sup> Dr. Sibel TAN<sup>1</sup> Berrin TAŞKAYA<sup>1</sup>**

**1.GİRİŞ**

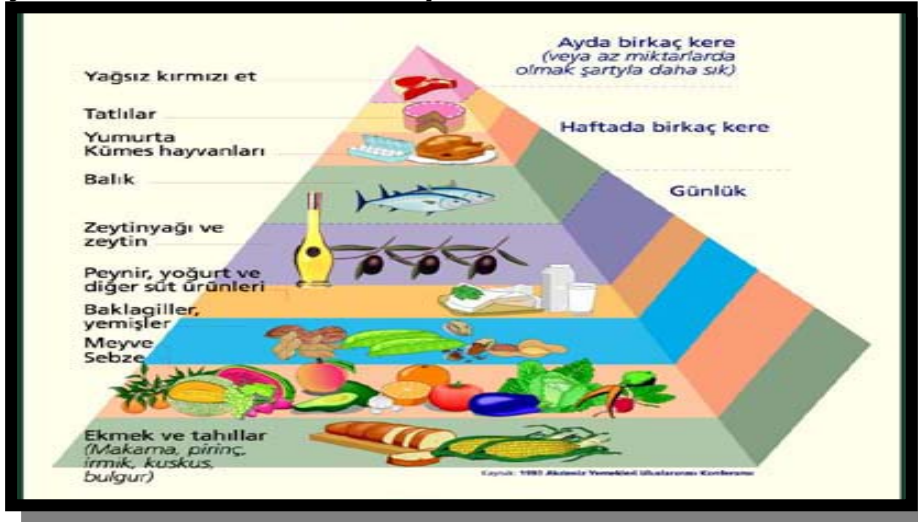
Bir gerçek ve efsane karışımı olan tarihi ile zeytin ağacı orjin bakımından büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Kökeni ne olursa olsun bu ağaç her zaman barış, verimlilik, güç ve temizliğin sembolü olmuştur (P.Viola, M.Audisio, 1986). Zeytin ağacının en önemli ürünü olan zeytinyağı ise insanoğlu tarafından "**Sıvı Altın**" olarak nitelendirilmiş, önceleri sadece yakıt olarak kullanılırken, daha sonra insan beslenmesindeki vazgeçilmez yerini almıştır.

**Zeytinyağı, zeytin meyvesinin (yağlık zeytinin ) preslenmesi ile elde edilen, bitkisel yağlar içerisinde fiziksel yöntemlerle doğal olarak üretilebilen tek yağdır** Zeytinyağı herhangi bir kimyasal işlemden geçirilmeden üretilebildiği için tüketilirken de vitamin varlığını, temel yağ asitlerini ve diğer besleyici önemdeki naturel maddeleri muhafaza edebilme özelliğine sahiptir.

Başlıca enerji kaynağı olan yağlar, insan vücudunun biyolojik ihtiyaçları için diyetle alınması zorunlu olan en önemli altı besin öğesinden biridir. Sağlıklı bir beslenmede, "Günlük enerji ihtiyacının %30-35'ini yağlar karşılamalı ve çeşitli yağları (az doymamış, doymuş ve çok doymamış yağ) eşit oranda içermelidir" denilmektedir.. Yağlar içerisinde yer alan zeytinyağının her zaman özel önemi vardır çünkü zeytinyağı yüksek tekli doymamış yağ asidine (oleik asit) sahip ve antioksidanlarca (E-vitamini ve fenolik bileşenler) zengindir (Gimeno ve ark.2002).

Geleneksel Akdeniz beslenme modelinde temel özellik; günlük katı ve kırmızı et tüketiminin düşük, süt ve süt ürünleri, tahıl, kuru baklagil, sebze ve meyve tüketiminin yüksek olması ve yağ olarak da zeytinyağının kullanılmasıdır (Şekil 1). Sağlık ve lezzeti bir araya getiren ve Akdeniz mutfağı tarafından sunulan bu modelde, major antioksidan fonksiyonuna sahip bileşenlerin zeytinyağı ile sebze ve meyvelerde bulunması dikkat çekmektedir. Bu bileşenler zeytinyağının yararlı maddeleri olarak onun daha çok küçük bileşimlerinde yatan alfa-tokoferol, karoten ve polifenoller olarak adlandırılmaktadırlar. Bu bileşimler oksidasyonu önleyerek serbest radikallerin oluşumunu engellediği için kalp-damar hastalıkları riskini de azaltılmaktadırlar (Ames ,1983).

**Şekil 1. Geleneksel Akdeniz Diyet Piramidi**



Kaynak.. Fritsche, S;. Rijken P.,(2003)

<sup>1</sup> Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü - ANKARA

<sup>2</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - İZMİR

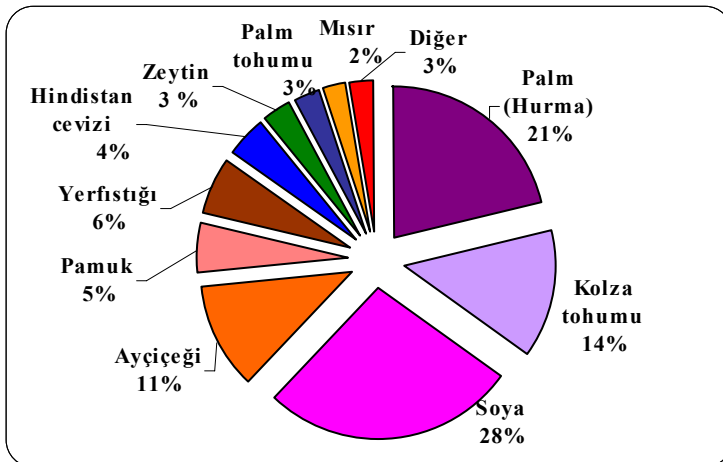
Zeytinyağının çocukluktan yaşlılığa yaşamın her döneminde insan sağlığını bir çok açıdan olumlu etkilemektedir. Ana sütü olarak da adlandırılan zeytinyağının ayrıca yüksek tansiyon, kolesterol, damar sertliği, mide ve bağırsak ülserleri, romatizma, safra kesesi, karaciğer bozuklukları, kansızlık, bazı romatizma, bağırsak ve cilt hastalıklarını tedavide yüzyıllardır kullanıldığı bilinmektedir (Z.Can,1994). Bu nedenle, tüketiminin artırılması önerilen mutlak gıdalar içerisinde **zeytinyağı**, meyveler, sebzeler ve kırmızı şarap ile aynı kategoride yer almaktadır.

## 2. Dünya Zeytinyağı Tüketimindeki Gelişmeler, Bu Gelişmeyi Destekleyen Çalışmalar Ve Türkiye Zeytinyağı Tüketimindeki Değişimler

### 2.1. Dünya Zeytinyağı Tüketimindeki Gelişmeler

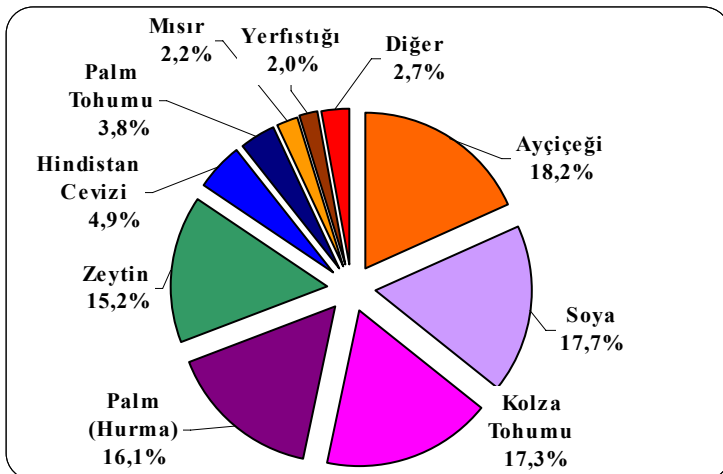
Dünya’da en fazla sırası ile %28 soya yağı , % 21 palm (hurma) yağı , % 14 kolza yağı tüketilirken, %3 ile **zeytinyağı en az tüketilen bitkisel yağlar** grubunda yer almaktadır (Grafik 1). Avrupa Birliği ülkelerindeki bitkisel yağ tüketim tercihleri genel anlamda dünya ülkeleri tercihleri ile karşılaştırıldığında farklılıklar görülmektedir. **Zeytinyağı dünyada en az tüketilen bitkisel yağlar içerisinde yer alırken, Avrupa Birliğinde %15.2 tüketim oranı** ile ayçiçeği, soya, kolza ve palm (hurma) yağından hemen sonra beşinci sırada tüketilmektedir. Bu farklılık, önemli zeytinyağı üreticisi ve aynı zamanda tüketicisi ülkeler; İspanya, İtalya, Yunanistan, Fransa ve Portekiz’in AB’ne üyeliklerinden kaynaklanmaktadır (Grafik 2).

**Grafik 1- Dünyada Bitkisel Yağ Tüketimi**



Kaynak: R. M. Parras (1996)

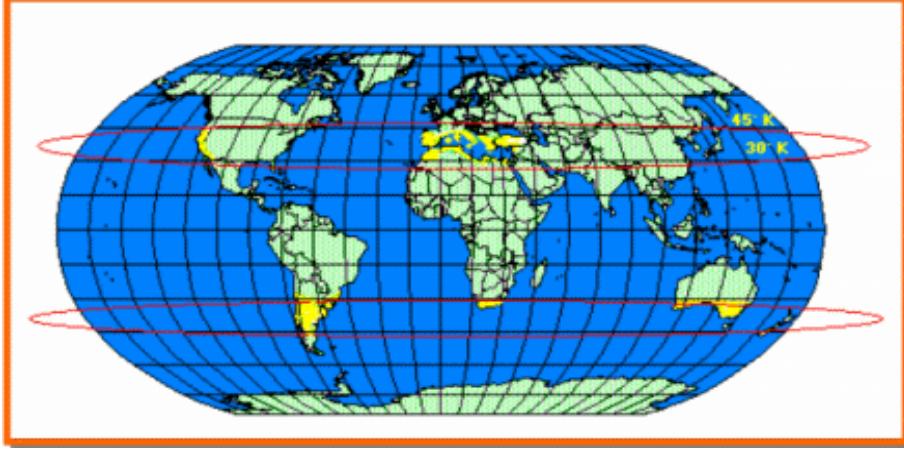
**Grafik 2- AB Ülkelerinde Bitkisel Yağ Tüketimi**



Kaynak: R..M.Parras (1996)

Zeytin bitkisinin yetiştirilmesi iklim faktörleri ile sınırlı olduğu için, zeytinyağı üretimi daha çok Akdeniz iklimi gösteren ülkelerde yapılmaktadır. Diğer yandan zeytinyağı üretiminin bazı bölgelerle sınırlı kalması, kendine has tadı ve yüksek maliyeti ile onu üretildiği bölgelerde tüketilir hale getirmiştir. Bu nedenle de en fazla zeytinyağı tüketenler ülkeler Akdeniz ülkeleridir (Şekil 2).

**Şekil 2. Dünya’da Zeytin Yetiştiriciliği Yapılan Ülkeler**



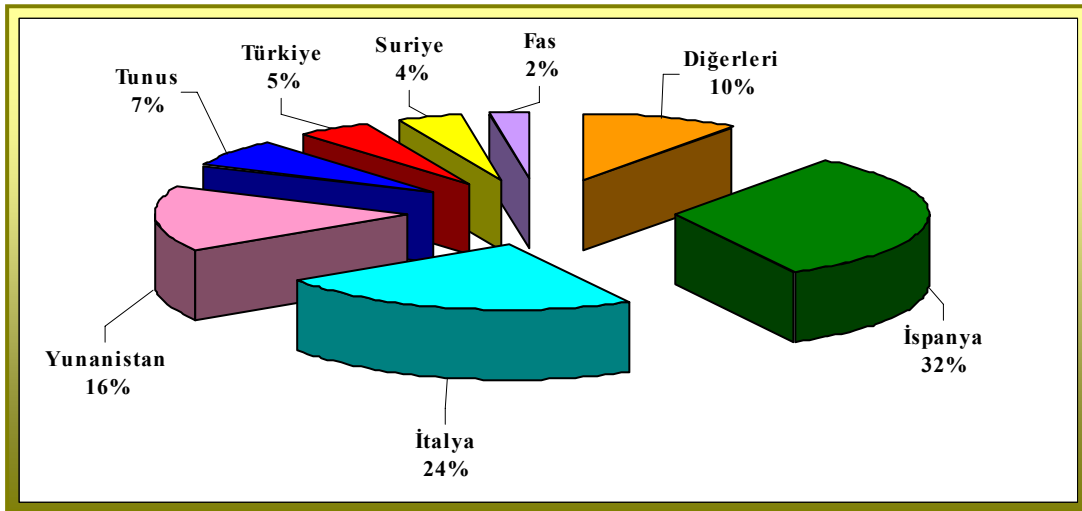
Kaynak: <http://www.zae.gov.tr>

Zeytinyağının Akdeniz ülkelerindeki üretim ve tüketim yoğunluğu 1956 yılında Birleşmiş Milletler bünyesinde, Uluslararası Zeytinyağı Anlaşmasının imzalanmasına gerekçe teşkil etmiştir. Bu anlaşma 1959 yılında Uluslararası Zeytinyağı Konseyinin kurulmasına, yani **Uluslararası Zeytinyağı Konseyinin** (UZK) kurulmasına neden olmuştur.

Uluslararası Zeytinyağı Konseyine üye büyük üretici ülkeler aynı zamanda AB’ne üye büyük üretici ülkeler olduğu için, dünya zeytinyağı tüketiminin yaklaşık %85’i AB ülkelerinde gerçekleştirilmektedir. Önemli bir konu ise İspanya, İtalya ve Yunanistan’ın dünyanın en büyük zeytinyağı tüketicisi ülkeleri kabul edildiği ve AB zeytinyağı tüketiminin %90’nını bu ülkelerin karşıladığıdır.

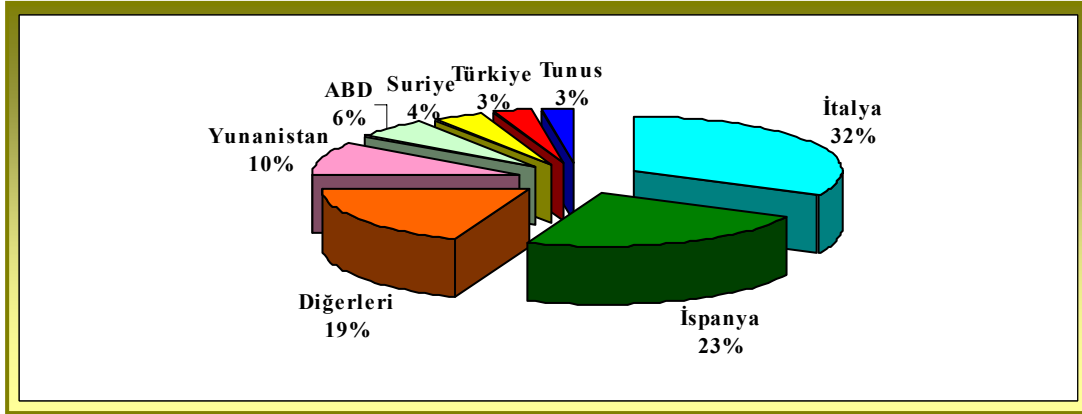
Türkiye ise dünya zeytinyağı üretiminde; İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus’tan sonra 5. sırada yer alırken, tüketimde Suriye’nin gerisinde ancak 6.sırada yer almaktadır (Grafik 3) (Grafik 4).

**Grafik 3. Dünyada Ve Avrupa Birliği’nde Zeytinyağı Üretimi (1990-2002)**



Kaynak: <http://www.internationaloliveoil.org>

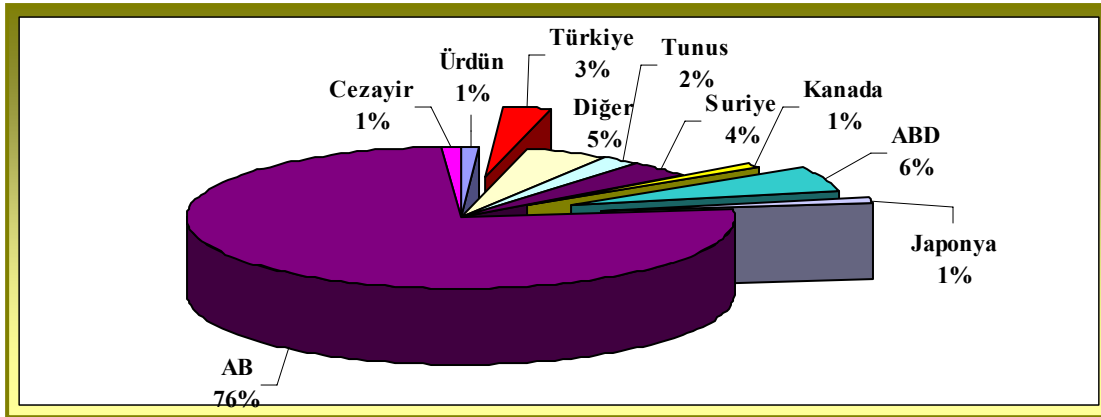
**Grafik 4- Dünyada Ve Avrupa Birliği'nde Tüketim (1990-2002)**



Kaynak: [http:// www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)

Dünya'da son yıllarda zeytinyağı üreten tüketici ülkeler dışında ABD, Kanada, Japonya, Avustralya ve Arjantin'in zeytinyağı tüketimine başladıkları ve bu miktarın her yıl artma eğiliminde olduğu görülmektedir (Grafik 5).

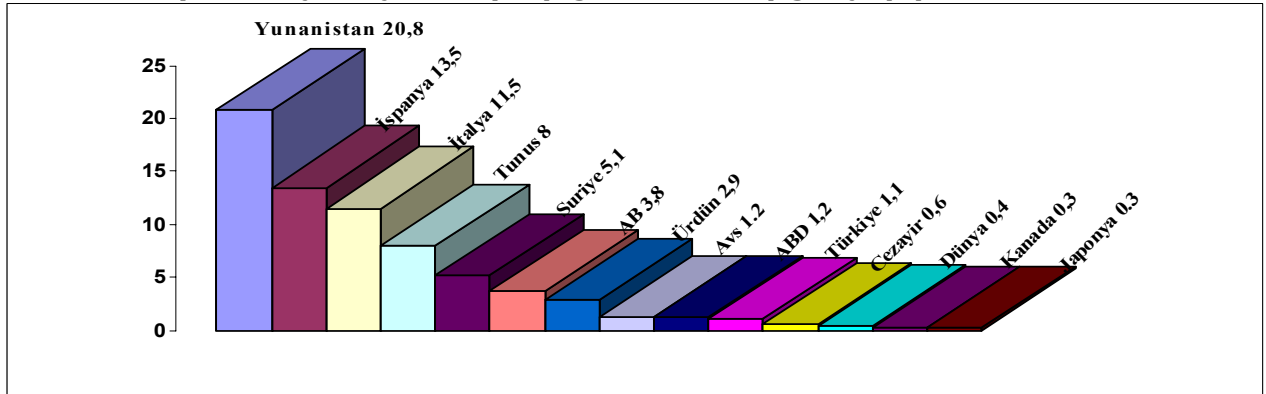
**Grafik 5- Dünya Toplam Zeytinyağı Tüketiminde Ülkelerin Durumu (1990-2002)**



Kaynak: [http:// www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)

Sağlıklı bir insanın yılda 20-25 kg yağ tüketmesi gerektiğini belirten uzmanlar, Türk halkının 14-17 kg tükettiğini ve bu miktarın, 1 kg'ını zeytinyağının, 1 kg'ını tereyağının, 6 kg'ını margarinin, 8 kg'ını ise diğer bitkisel sıvı yağlardan oluştuğunu ifade etmektedirler. Önemli zeytinyağı üreticisi ülke konumunda olan Türkiye'de kişi başına zeytinyağı tüketimi 1 kg iken, diğer önemli üretici ülkelerden Yunanistan'da 21kg, İtalya'da 11,5 kg, İspanya'da 13 kg, Tunus'ta 8 kg'dır. Son yıllarda kişi başına yıllık zeytinyağı tüketimi, tüketime yeni alışan ABD ve Avustralya'da 1 kg'a ulaşmıştır (Grafik 7).

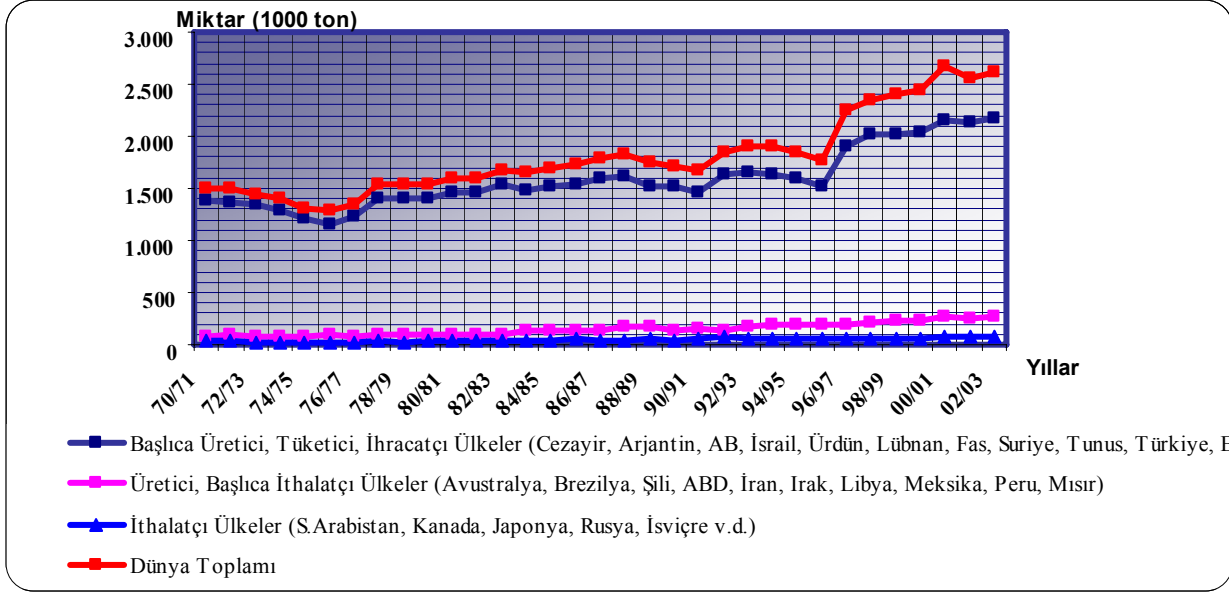
**Grafik 6- Dünyada Kişi Başına Zeytinyağı Tüketimi (kg/kişi/yıl)**



Kaynak: R.M.Parras (1996)

Dünya verileri incelendiğinde, kişi başına tüketimde olduğu gibi toplam zeytinyağı tüketiminde de, yavaş, fakat emin adımlarla ilerleyen bir artışın göze çarptığı görülmektedir (Grafik 8).

**Grafik 7- Dünyada Zeytinyağı Tüketiminin Gelişim Seyri**



Kaynak. R..M.Parras (1996) ve [http:// www.Internationaloliveoil.org](http://www.Internationaloliveoil.org)'dan yararlanılarak hazırlanmıştır.

Bu artışta; ABD, Kanada, Japonya, Avusturalya, İsviçre gibi kişi başına geliri yüksek yeni tüketici ülkelerle; Arjantin, Brezilya, Meksika ve hatta İran gibi zeytinyağı üretimine yeni başlayan ya da var olan üretimlerini hızlandıran ülkelerin tüketimindeki olumlu değişimlerin etken olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır.

Zeytinyağı tüketiminin son 10 yıldan bu yana üretici-tüketici ve yalnızca tüketici ülkelerindeki değişimlerini ise aşağıdaki gibi nitelendirmek mümkündür:

- İspanya, İtalya ve Yunanistan'da yavaş ve kalıcı,
- ABD, Kanada, Avusturalya, Japonya, İsviçre, Almanya, İsrail ve Ürdün'de düzenli yükselen,
- Rusya ve Libya'da iniş-çıkışlarla dengeyi sağlayan,
- AB Ülkeleri içerisinde; zeytinyağı tüketiminde daha önce önemsenmeyen Almanya, İngiltere ve Belçika-Lüksemburg'da ağır ve güvenli;
- Hollanda, Danimarka ve İrlanda'nın ise umulmadık bir biçimde kişi başına tüketiminde olumlu yönde farklılıklar olduğu görülmektedir.

## 2.2. Dünya Zeytinyağı Tüketimindeki Gelişmelerin Nedenleri Ve Gelişmeyi Destekleyen Çalışmalar

Dünya'daki gelişmenin nedenleri ve gelişmeyi destekleyen çalışmaları, AB ve UZK'nın parasal katkıları ile bu parasal katkıların kullanılmasını etkili kılan kurumsal oluşumların çalışmaları şeklinde özetlemek mümkündür.

### 2.2.1. Avrupa Birliği'nin Çabaları:

Zeytinyağı tüketimi ile ilgili gelişmeler ilk kez , 1970'li yılların sonuna doğru İtalya'nın zeytinyağı tüketimindeki düşüş ile gündeme gelmiştir. Birlik bu amaçla söz konusu yıllarda tüketim yardım sistemi düzenlenmesini oluşturmuştur. Bu düzenleme Dünya Ticaret Örgütü taahhütleri çerçevesinde 1998-2004 kampanya dönemlerinde yürürlükten kaldırılıncaya dek uygulanmıştır.

Avrupa Birliği üretici-tüketici üye ülkelerdeki tüketim yetersizliği sorununu Ortak Tarım Politikası çerçevesinde çözümlenmeye çalışırken, bir yandan da üretici olmayan üye ülkelerde tüketimi artırma çalışmalarını başlatmıştır. Bu nedenle, AB özellikle 1980 sonrasında tüketimin artırılması için, aşağıdaki altı promosyon programını farklı ülkelerde ve kademeli olarak artan fonlarla gerçekleştirmiştir.

Bu fonlar:

- ◆ 1981-1982 yılları arasında = 2,5 milyon Ecu (Almanya, Belçika, Fransa, İngiltere, İtalya)
- ◆ 1983-1984 yılları arasında = 3,7 milyon Ecu ( 10 Birlik Ülkesi)
- ◆ 1985-1986 yılları arasında = 4 milyon Ecu (Almanya, Fransa, İngiltere, İtalya, Yunanistan)
- ◆ 1988-1990 yılları arasında = 13,9 milyon Ecu (Almanya, Belçika, Fransa, İngiltere, İspanya, İtalya, Portekiz, Yunanistan)
- ◆ 1991-1993 yılları arasında = 34,6 milyon Ecu ( Birlik Ülkelerinin Tümü)
- ◆ 1995- ... = 30 milyon Ecu ( Birlik Ülkelerinin Tümü)

(AB 1 Ocak 1995'te Birliğe yeni katılan ülkeler için ayrıca bir bütçe planlamaktadırlar).

Zeytinyağı tüketiminde Birliğin yürüttüğü promosyon kampanyalarının istatistiksel göstergeler dışında kesin sonuçları belirlenememesine rağmen, zeytinyağı için yeni ve olumlu bir imaj oluşturulması sağlanmış, katı ve diğer bitkisel yağlar tüketmeyi sıkı bir alışkanlık haline getiren üretici olmayan ülkelere zeytinyağı tanıtılmış ve bu ülkelerde tercih edilir hale getirilmiştir.

### **2.2.2. Uluslararası Zeytinyağı Konseyinin Çabaları:**

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi özellikle zeytinyağı üretimini, tüketimini ve ticaretini arttırmak amacı ile kurulduğu için, promosyon çalışmalarında konunun sosyal boyutuna da fazla önem vermiştir. Oluşturulan fon, *AB, Konseye Üye Ülkeler, Gönüllü Katkılar ve Bağışlar* ile sağlanarak, **Kamuoyu Yaratan Şahsiyetlerin** programlı çalışmaları ile tüketiciye farklı yollardan ulaşılarak zeytinyağı tüketme bilinci oluşturulmaya çalışılmıştır.

#### **2.2.2.1. Maddi Kaynak Kullanımı**

Dünya zeytinyağı tüketimindeki gelişmenin nedenleri arasında UZK'nın 1984 yılından bu yana yüksek alım gücü bulunan piyasalarda özendirici faaliyetlerini yoğunlaştırma çabası yer almaktadır. UZK tarafından başlatılan bu tüketim kampanyası, AB tüketim kampanyası ile benzer yıllarda fakat özellikle bazı seçilmiş ülkelerde yapılmıştır.

##### Tüketim Kampanyaları:

- 1983-1984 yılında ABD'de,
- 1998-1999 yılında Brezilya'da,
- 1998-1999 Tayland ve Tayvan'da,
- 1989-1990 yılında Avustralya'da,
- 1990-1991 yılında Japonya'da,
- 1993-1994 yılında Kanada'da,
- 1994-1995 yılında Arjantin'de,
- 2000-2001 yılında Çin'de,
- 2002 yılında Meksika'da başlatılmıştır.

Bu dönemlerde başlıca katkı, geniş kapsamda Avrupa Birliği, daha dar kapsamda ise ticari kuruluşların yer aldığı promosyon faaliyetleri ile sağlanmıştır.

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi,

1990 yılında 2,5 milyon Dolar

1991 yılında 4,8 milyon Dolar

1992 yılında 5,9 milyon Dolar

1993 yılında 5,6 milyon Dolar

1994 yılında 5,1 milyon Ecu

1995 yılında 5,6 milyon Ecu

olarak her yıl giderek artan miktarlarda ayrılan fonlarla bu promosyon çalışmasını devam ettirmiştir.

### 2.2.2.2 Kamuoyu Yaratan Şahsiyetlerin Çabaları

Zeytinyağı tüketimi konusundaki yapılan promosyon çalışmaları, özellikle UZK'nın sağladığı maddi destekler, genellikle halkla ilişkiler kavramı tarzında olup tüketicilere onların kanalı ile ulaşan "**Kamuoyu Yaratan Şahsiyetler**" üzerinden yürütülmektedir.

Kamuoyu yaratan şahsiyetler, tüketici eğilimi ve davranışı üzerinde doğrudan etkisi olan;

- Gıda, gastronomi ve beslenme konularında medya uzmanları (televizyon, radyo, yazılı basın),
- Yemek kitapları yazarları ve yayımcıları,
- Tanınmış aşçı ve lokanta sahipleri,
- Beslenme ve diyet uzmanları,
- Doktorlar ve
- Araştırmacılardan oluşmaktadır.

Konsey tüketim mesajını ve tüketimin faydalarını anlatmak için bu gruplarla daima ileriye dönük bağlantılar kurarak vermekte ve bu bağlamda tüketiciye yönelik mesajlar; insan sağlığına olan etkileri ile Akdeniz mutfağının özendirilmesine çalışılmaktadır.

Kamuoyu yaratan şahsiyetler ile ilgili bağlantılar;

- Ziyaretler Ve Bireysel Davetler,
- Literatür Oluşturulması Ve Gönderilmesi,
- Konferans, Seminer Ve Yemek Seansları Organizasyonu (Tadım Panelleri),
- Bilimsel Toplantıların Organizasyonu,
- Ulusal Hükümetlerle İlişkiler,
- Enstitü Ve Vakıflarla İşbirliği ile düzenli olarak yapılan pazar araştırmaları kapsamında sağlanmaktadır (Dünya Zeytin Ansiklopedisi 1997).

Bu bağlamda üzerinde önemle durulması gereken bir konu da üye ülkelerin hem Konsey hem de AB promosyon faaliyetlerinden yararlandıkları ve bu iki faaliyete ilave olarak kendi imkanları ile oluşturdukları promosyon çalışmalarını da beraber yürüttüklerinin bilinmesidir.

Bunun dışında konu bazı ülkeler tarafından de ciddiyetle ele alınmaktadır. Örneğin bu konuda UZK ve yardımı olmaksızın AB Kıbrıs Rum Kesimi'nde zeytinyağı tüketiminin artırılması daha doğrusu zeytinyağına alışkanlık kazandırılması için; **hedef kitle çocuklar** olarak belirlenerek, **ev-anne; okul-öğretmen, kilise-rahibe; huzur evleri-yaşlılar** dörtgeninde kalıcı ve etkileyici promosyon çalışmaları yapılmaktadır (Tunalıoğlu, 2003).

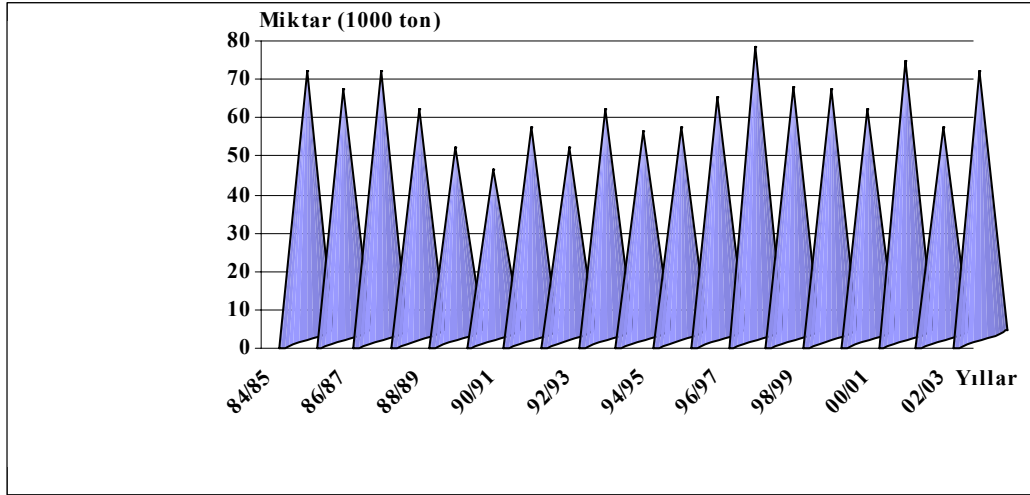
### 2.3. Türkiye Zeytinyağı Tüketimindeki Değişimler

Türkiye'de zeytinyağı tüketimi üretimdeki periyodisiteye paralel, var-yok yılları arasında inişli –çıkışlı bir eğilim göstermektedir. Keza tüketimin nüfus artışına paralel kişi başına giderek azalan bir eğilim gösterdiği de izlenmektedir (Miran; Tunalıoğlu. 1996) (Grafik 9) (Grafik 10).

Burada önemle vurgulanması gereken bir diğer konu ise Türkiye'de tüketim istatistiklerinin yeterli olmadığına bilinmesidir. AB'nin büyük üretici ülkelerinde tüketiciye ait inanılmaz detaylı veriler var iken, **Türkiye'de ciddi tüketim araştırmaları henüz mevcut değildir** ve kişi başına tüketim toplam tüketimden olsa olsa yöntemi ile hesaplanmaktadır. Bu durum Türkiye zeytinyağı tüketiminde bilinen yanlışlıklardan sadece birisidir.

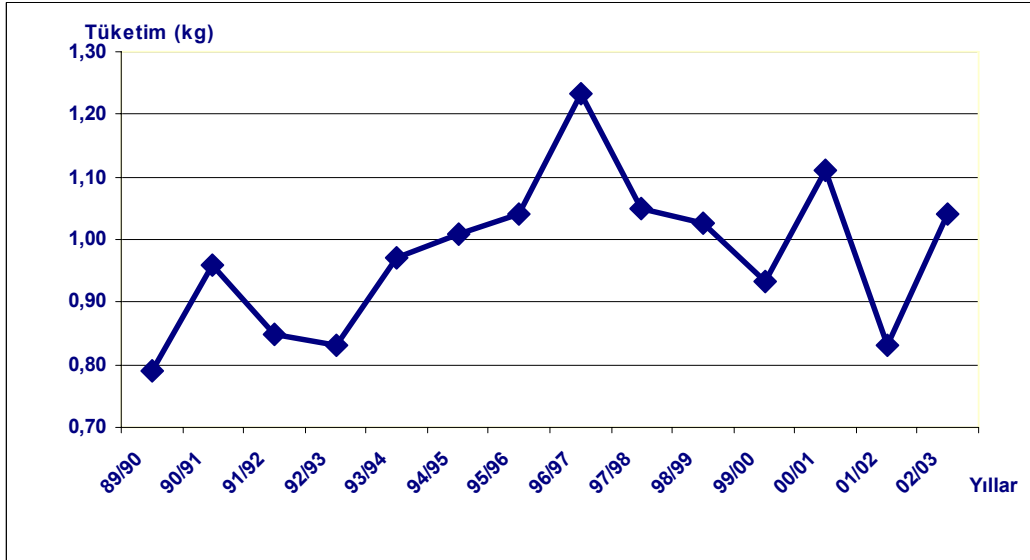
Gerçekte Türkiye'de zeytinyağı tüketimi; üretildiği bölgelerin yöresel alışkanlıkları ya da diğer bitkisel yağlarla arasındaki fiyat makasıyla sınırlıdır. Fakat son yıllarda dünyada da olduğu gibi sağlıklı yaşam koşullarına ilgi duyan Türk halkı, Akdeniz Diyeti çerçevesinde yeni beslenme alışkanlıkları edinmekte, zeytinyağı orta gelir düzeyi üzerindeki kesimin dışında da yavaş yavaş tüketilmeye başlanılmaktadır.

**Grafik 8- Türkiye’de Zeytinyağı Tüketimi**



Kaynak: [http:// www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)

**Grafik 9- Türkiye’de Kişi Başına Zeytinyağı Tüketimi**



Kaynak: [http:// www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org) ve DİE verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Türkiye’de rakamsal veriler her ne kadar zeytinyağı tüketiminin artma eğiliminde olduğunu göstermiyorsa da, son on yıllık dönemde Türk tüketicisinde zeytinyağı konusunda bilinçlenmenin olduğu ve bu bilinçlenmenin her geçen gün arttığını ifade etmek mümkündür. Her ne kadar bu bilinçlenmenin yetersiz olduğu düşünülse de reklamların, giderek yaygınlaşan küçük yada büyük modern alışveriş merkezlerinin artışı ve söz konusu bu alanlarda, iç piyasada söz sahibi kurum ve şirketlerin tüketiciciyi özendirici ambalaj ve hediyeli satışlarının etkisi olduğu ifade edilebilir. Türk halkı her geçen gün zeytinyağı tüketme bilincine sahip olmakta ve maddi imkanları elverdiği ölçüde artık zeytinyağı satın almaktadır.

### **3. Sonuç: Türkiye Zeytinyağı Tüketiminde Beklenen Ve İstenilen Değişim, Öneriler**

Türkiye zeytinyağı iç tüketiminde ciddi anlamda sorunlar olduğu gerçeği istatistiksel verilerle de desteklenmektedir. Sorunların tespit edilmiş olması çözüm önerilerini de her zaman beraberinde getirmektedir. **Son yıllarda Türk halkında sağlıklı yaşama iç güdüsü ve zeytinyağı pazarlama tekniklerindeki gelişmeler her ne kadar Türk tüketicisini olumlu etkilemekte ise de bunun tüketimi arttırmada yeterli olduğunu ifade etmek mümkün değildir.** Bu anlamda yapılması gerekenlerin bir organizasyon altında değerlendirilmesi ve sorumluluğun bir oluşuma verilmesi en

doğrusudur. Diğer ülkelerin özellikle 1980 sonrasında zeytinyağı tüketimini arttırma başarılarında sadece kendi bünyelerinde oluşturdukları promosyon çalışmalarının değil AB ve Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin de yardımları olduğudur. Türkiye'nin şu anda bu tür bir şansa sahip olmadığı düşünülürse bu tarz bir çalışmayı kendi imkanları ile yapması gerektiğidir. Bu konuda en büyük umut Türkiye'de Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyinin kurulma çalışmalarının başlamış olmasıdır.

*Bu Konseyin kurulması gerçekleştirilebilirse, Türkiye'de zeytinyağı tüketimini arttırmaya yönelik öncelikli çalışmaları arasında ;*

**1. Üretim –Tüketim Dengesinin Kurulması:** Türkiye zeytinyağı üretiminde var-yok yılları arasındaki düzensizliğin alınacak teknik tedbirlerle mutlaka dengelenmesi ve ciddi bir stok sisteminin devreye girerek üretim-tüketim dengesinin sağlanması gerekmektedir.

**2. Kaliteli Üretim:** Bu konu özellikle zeytinyağının kendine has koku ve tadına alışık olmayan tüketiciler için önem taşımaktadır. Yağlık zeytinin hasadından zeytinyağı üretimine hatta paketlenmesine kadar geçen aşamalarda damak tadını olumsuz etkileyecek etmenlerden kaçınılmalıdır.

**3. Tanıtım:** Tüketimin arttırılması için belkide en önemli unsurlardan birisi ürünün tanıtılmasıdır. Yılın belli zamanlarında halka açık olarak zeytinyağlı yemek günleri, fuarlar, danslı festivaller, kermesler, yarışmalar düzenlenmesi; hatta son yıllarda insanların doğaya olan özlemlerinden yola çıkılarak ekolojik zeytin çiftlikleri oluşturularak insanların misafir edilmesi, bilimsel anlamda ise sempozyumlar, toplantılar, paneller, kongreler yapılarak basın yardımı ile tüketicinin ilgisinin çekilmesi gerekmektedir. *Bugün bu konuda Türkiye'de ciddi anlamda yetersizlikler olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır.*

**4. Çocukların Anneleri ve Öğretmenleri Yoluyla Eğitilmesi:** Çocuklar gelecek; anneler ise geleceği hazırlayan ve aileyi yöneten bireylerdir olgusundan yola çıkılarak **Anne-Çocuk** belki de **Okul (Öğretmen)-Çocuk** ikilisi arasında sıkı eğitim programları düzenlenmesi kesinlikle etkili olacaktır. Diğer toplum bireyelerine göre çocukların alışkanlıklarını edinmelerinde anne ve öğretmenin rolü kullanılarak, öncelikle annelerin ve öğretmenlerin eğitilmesi daha kolay olacaktır. Bugün Türkiye zeytinyağı tüketiminde sorunlar olduğunu kabul ediyor ve bu yağın insan sağlığı için vazgeçilmez özellikleri biliniyorsa bunları annelere ve öğretmenlere aktararak, gelecek olan çocuklara yatırım yapılması en doğrusu olacaktır.

**5. Çocukların, Yaşlı Bireylerin Tecrübelerinden Yararlanmasını Sağlamak:** Zeytinyağı tüketiminde Anneler ve Öğretmenler kadar yaşlı bireyler de önemli roller üstleneceklerdir. Çünkü onların sağlıklı bir yaşam sürmüş olmalarında zeytinyağının desteğini almış olmaları ve yaşadıkları tecrübeler çocukları mutlaka olumlu etkileyecektir.

Türkiye zeytinin anavatanıdır. Zeytin, şartsız olarak üretilebildiği bir ülkede bu tüketim tablosunu kesinlikle hak etmemektedir. Eğer Türkiye, zeytinyağı tüketimi ve ihracatını sağlam temellere oturtamaz ise zeytinyağı üretimini arttırmaya yönelik çalışmaların da hiç bir anlamı olmayacaktır.

Türkiye'de zeytinyağı tüketiminde değişimler olduğu kesindir. Fakat bunların gelişme olduğunu ifade etmek doğru değildir. Sonuçta tüketimde olumlu gelişmeler sağlamak için maddi kaynaklar ve sistemli bir organizasyonun varlığı gerekmektedir. Kaldı ki bu tür çalışmalar diğer ülke ve organizasyonların örneklerinde de gördüğümüz gibi hemen sonuçlanamamakta, zamana bağımlı olan uzun bir süreci kapsamaktadır. Türkiye'de bugün zeytinyağı tüketimini arttırmaya yönelik başlanacak bir çalışmanın meyveleri ancak gelecek nesil Türk tüketicisine miras kalabilecektir.

#### **KAYNAKLAR:**

Ames, B.1983."Dietary Carcinogens and Anticarcinogens." Science 221:1256

Can Z. (1994); " Zeytinyağı Mucizesi" Hürriyet Gazetesi, İstanbul, Türkiye

Die. "Genel Nüfus Sayımı İstatistikleri" Çeşitli Yıllar

Dünya Zeytin Ansiklopedisi (1997) , Çeşitli Sayfalar, Madrid , İspanya

Fritsche S;, Rijken P.,(2003) ".The Potential Health Benefits Of The Mediterranean Diet, Olive Oil And Olive Oil Phenols." Lipid Technology,15(1): 9-13 (General Review).

Gimeno E;, Ve Ark.,( 2002 ) "Effect of İngestion of Virgin Olive Oil on Human Low-Density Lipoprotein Composition" .European Journal Of Clinical Nutrition, 56(2), 114-20.

Miran B.; Tunalıoğlu R (1996);" Türkiye'de Zeytinyağı Tüketimi Üzerine Etkili Bazı Faktörlerin Değerlendirilmesi" Türkiye I. Tarım Kongresi, Adana, Türkiye

Parras R. .M. (1996); " World Demand for Olive Oil " Olivae October 1996, IOOC, Madrid. İspanya.

Saner G. (2000); "Türkiye'de Zeytinyağı İç Tüketimi Ve Arttırılması Olanakları" Altınoluk Sempozyumu, Altınoluk, Balıkesir, Türkiye

Tunalıoğlu R (2003);" First International Seminar on Olive Oil and Table Olive Marketing Strategies"Kurs Notları (Şubat Mart), Kasablanka, Fas

Tunalıoğlu R., Göksu Ç. (2003) "Avrupa Birliği Ve Türkiye'de Zeytinyağında Değişen Fiyat Ve Dış Ticaret Politikaları" Türkiye I. Yağlı Tohumlar, Bitkisel Yağlar Ve Teknolojileri Sempozyumu" 22-23 TEAE Yayın No:109, BSYD Yayın No:6 Mayıs 2003, İstanbul, Türkiye

Viola, P. Audisio M. (1986) "Zeytinyağı Ve Sağlık" IOOC Madrid, İspanya

[www.zae.gov.tr](http://www.zae.gov.tr)

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

## **ZEYTİNYAĞI SABUNU HAKKINDA BİLMEK İSTEDİKLERİMİZ**

*Emin GÜLE<sup>1</sup>*

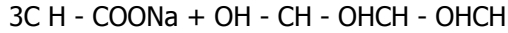
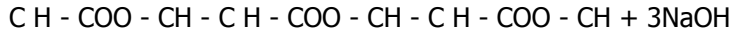
### **GİRİŞ**

#### **SABUN NEDİR? SABUNUN GENEL TANIMI**

**Sabun** halk dilinde yağlı, kirli şeyleri temizlemek için kullanılan bir maddedir. Kimya bakımından **sabun**; yağ asitlerinin ya sodyum ya da potasyum tuzlarından meydana gelen bileşiklerdir.

Genel olarak sabunlar her türlü yağın tek başına yada belli oranlarda karışımlarının alkalilerle girdikleri reaksiyon sonucu oluşan yağ asitlerinin sodyum yada potasyum tuzudur. Bir tek tip yağdan sabun yapılacağı gibi birden fazla yağın karışımından da sabun yapılabilir. Müşteri ihtiyaçlarına cevap verebilmek için en az iki tip yağ kullanır. Her yağ, sabuna ayrı bir özellik kazandırmaktadır. Sert hayvansal ya da bitkisel yağlar (sığır, koyun, palm yağı) sabuna sertlik ve dayanıklılık verirler. Koko veya palm çekirdeği yağları kullanılarak sabunun soğuk suda çabuk köpürmesi sağlanır

Eski zamanlardan beri sabunlar, aşağıdaki bağıntıya göre yağ asidi ve gliserin esterleri olan doğal yağlı maddeler üstüne alkali bir iletkenin etkisiyle üretilmişlerdir .



#### **SABUN TARİHİ**

Sümerlilerden Günümüze Sabunun 5000 Yıllık Tarihi

Efsane...

Eski Roma'da hayvanların kurban edildiği SAPO Dağı'nda biriken hayvan kül ve yağları, yağın yağmurla Tiber Nehri'ne karışır. Tiber Nehri'nin sularına karışan yağ, killi çamur ve küller köpüklü bir karışım oluştururlar. Bu karışım, bugün kullandığımız sabunun ilk doğal şeklidir ve "SABUN" Tiber Nehrinde adını bulur.

Gerçek...

İlk sabunun Romalılar tarafından bulunduğu dair efsanenin aksine, ilk sabun türü M.Ö. 3000 yıllarında kullanılmaya başlamış ve sabun tarifleri M.Ö. 2500 yılına ait Sümer Yazıtlarında ortaya çıkmıştır. Bu tariflerde; su içine katılan odun külünün kaynatılması ve bu sırada içine yağ karıştırılarak yavaş yavaş eritilmesi ile bir tür sabun elde edildiği anlatılmaktadır. Ancak elde ettikleri maddenin sabun olarak tanımlanması veya bilinmesi ancak Romalılar döneminde mümkün olmuştur. Bu da, M.Ö. 1000 yıllarına karşılık gelmektedir. Pompei'nin kalıntıları arasında bulunan bir sabun imalathanesi ve kalıp sabunlar, sabunun Romalılara atfedilmesinin en büyük sebeplerinden biridir. Burada, tabii ki banyo kültürünün Romalılarda başlamış olması ve ilk Roma hamamının M.Ö. 312 yılında inşa edilmesi de diğer etkenlerden birkaçı. Ancak sabunun kişisel temizlik için kullanımına M.S. 200 yıllarından itibaren rastlanmaktadır. Sabun, sabun olmadan önce, süt, kum, bazı yağlar ve çeşitli bitki yaprakları temizlik amacıyla kullanılmaktaydı.

Hipokrat gibi döneminin önemli fizikçilerinden biri olarak gösterilen Galen (M.S.130-200) sabunu ilk olarak temizlik ve tedavi maksatlarıyla kullanım aracı olarak tanımladı.

Roma İmparatorluğunun yıkılması ve karanlık çağın başlamasıyla, insan vücuduyla ilgili her madde gibi, sabun kullanımı da şeytan işi olarak tanımlandı. Karanlık çağ sonunda kişisel temizliğe yönelik sabun kullanımı unutulmuştu. Unutulan sabun kullanımı ile birlikte hastalıklar, salgınlar ve ölüm bütün Avrupa'yı sardı. Sabunun tekrar kullanımı 8'inci yüzyılda İtalya ve İspanya, ardından 13'üncü yüzyılda Fransa ve sonrasında İngiltere'de ortaya çıktı.

<sup>1</sup> Korkut Yağ Sanayi - BALIKESİR

M.S. 1500 yıllarına gelindiğinde Avrupa'da pek çok yerde sabun üretilmekteydi. Ancak üretilen bu sabunların içindeki maddeler yöresel farklılıklar göstermekteydi. Örneğin Güney Avrupa'da bitkisel yağlar, Kuzey Avrupa'da ise hayvansal yağlar kullanılmaktaydı. Koloni dönemi Amerika'sında sabunun ana maddesi olan Sodyum Hidroksit muadili maddeler, dibinde delikler olan bir fıçı içinde odun külü ve suyun karıştırılması ile elde ediliyordu. Sabun için gerekli yağ ise çiftlik hayvanlarından elde ediliyordu.

İlk dönemlerde elde edilen sabun, vücut temizliği için kullanımından ziyade, çok sert olması nedeniyle daha çok çamaşır temizliği maksadıyla kullanılmıştır. Sabunun banyo için kullanımı ve üretimi Avrupa'da 18. Yüzyıl, Amerika'da ise 19.Yüzyılda ortaya çıkmıştır.

Sabunun yaygın olarak kullanılmaya başlanması ile, önce odun külü ihtiyacı sonucunda ağaç kıyımı da tehlikeli boyutlara ulaşmıştır. Bu dönemde yapılan araştırmalar 1790 yılında sonuç verdi ve Fransız bilim adamı Nicholas Leblanc'ın yeni buluşu ile tuz, alkaliye çevrilerek odun külünün yerini aldı. 1971 yılında Alkali patenti Nicholas Leblanc tarafından alındı. 19. yüzyılın ortalarına kadar kullanılan bu metod ucuz ve kolay bir yol olmakla birlikte, ortaya çıkan bazı zararlı kimyasallar çevre kirliliğine neden oluyordu. Daha iyi bir sabun formülü 1811 yılında Augustin Lean Fresnel tarafından bulundu. 1900'lu yıllara kadar yayılan Fresnel metodu günümüzde de kısmen kullanılmaktadır. Bu yıllardan itibaren sabun kişisel hijyenin vazgeçilmez unsuru olarak kabul gördü ve yayıldı.

Günümüzde kullanıldığı şekliyle sabun üretimine yönelik ilk kitap, Otto Tachenius tarafından Hippocrates Chemicus (1666) adlı eserinde anlatılmıştır. Kendi döneminde kabul görmeyen açıklamaları, Michel Eugene Chevreul tarafından 1816 yılında yapılan çalışmalar sonucunda kanıtlanmıştır.

Şaşırtıcı olmakla birlikte, günümüzde mevcut büyük sabun üreticilerinin pek çoğu 1800'lü yılların sonunda ortaya çıkan metotlara bağlı üretim gerçekleştirmektedir. Piyasada mevcut pek çok sabun türünde hayvansal yağlar kullanılmaktadır. Üzerinde bitkisel olarak belirtilmediği sürece, tüm sabunların hayvansal yağlardan yapıldığı düşünülebilir.

Kimya alanındaki gelişmeler ve fabrikasyon sürecinde sabunun imaline yönelik olarak çok yol kat edilmiş olmasına rağmen temelde sabun tarifi pek fazla değişiklik göstermemiştir.

## **TÜRKİYE'DE SABUN**

Türkler 11. yüzyıla kadar sabun yerine sularındaki soda, çöven, saparma, süt kökü, kaşık otu, herdemtaze, tavşankulağı, hintkestanesi ve kül gibi maddeleri kullanmış.

Türkiye' de, sabun üretimi oldukça eski tarihlere dayanmakta, resmi kayıtlara göre XIX. yüzyıl başlarında Antakya' da taş kazanlarda sabun yapıldığı bilinmektedir. Günümüzde ise, birkaç büyük tesis dışında sabun üretimi, çok dağınık ve küçük kapasiteli imalathanelerde yapılmaktadır. Öte yandan sabun' un önemli hammaddelerinden sudkostik ve donyağının büyük bir bölümü yurt dışından sağlanmaktadır. 1992 yılında, Türkiye sabun üretimi 160.000 ton, yurtiçi talep 100.000 ton olmuş, sabun dış satımı 60.000 ton, dışalım ise 2.000 ton olarak gerçekleşmiştir.

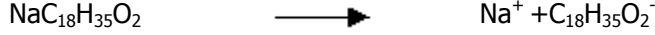
Ürün yelpazesi oldukça geniş olan kimyanın içinde temizlik malzemeleri sektörünün yeri bir başka. Türkiye'nin kimya sektörü ihracatında en çok yüzünü güldüren temizlik malzemeleri sektöründe artılar sabun ve deterjan ürünlerinden yana. Temizlik malzemeleri sektörü ihracatının yüzde 59'unu sabunlar, yüzde 34'ünü ise diğer yıkama müstahzarları oluşturuyor. 2001 yılında sabun ihracatımız krize rağmen yüzde altı artış gösterdi. Bunun temel nedenini talebin çok üzerinde üretim kapasitesine sahip olmamızla açıklayabiliriz. Deterjan üretiminde üretim kapasitesi 785 bin ton, sabun sektörünün toplam kapasitesi ise 250 bin ton. Türkiye'de sabun ihracatının yüzde 25'ini tek başına Dalan Kimya Endüstri A.Ş. gerçekleştiriyor. 62 yıldır İzmir'de faaliyet gösteren Dalan Kimya, 40 çeşit sabun ürününü 122 ülkeye ihraç ediyor. Halen Avrupa ülkeleri, Kuzey ve Güney Amerika, Afrika ve Ön Asya'ya ihracat yapan Dalan Kimya önümüzdeki dönemde Güney Afrika, Çin ve Okyanusya pazarlarına girmeyi planlıyor.

Türkiye'de 200 firma deterjan sektöründe, 110 firma sabun sektöründe faaliyet gösteriyor. Sabun sektöründe Hacı Şakir gibi 114 yıldır üretim yapan firmalar var. Sabunun geçmişi çok eskilere dayandığı için köklü firmaların varlığı çok doğal. Deterjanın geçmişine baktığınızda sabunla kıyas edilmeyecek kadar yeni bir temizlik maddesi. Deterjan, ilk olarak 1917 yılında Almanya'da üretildi. Deterjanın Türkiye'ye gelişi ise 1960'lara rastlar. 1970'de 5 bin ton üretimi olan deterjanın 1995 yılında 250 bin ton üretilmesi sektörün hızla ihtiyacı karşılar duruma gelmiş olduğunun kanıtıdır. Devlet Planlama Teşkilatı Sabun ve Deterjan Özel İhtisas Komisyon Raporuna göre 1976 yılında sabun üretimi

Türkiye’de Kimya sektöründe önemli bir konumdadır. Balıkesir İli İstanbul, İzmir ve Adana’dan sonra sabun üretiminde 4. sırada yer almaktadır. Balıkesir İlindeki Sabunhanelerin önemli bölümü Edremit Körfezinde yer almakta ve Balıkesir İli üretimi Türkiye Sabun üretiminin %12’lik bölümünü oluşturmaktaydı. Ancak şu anda Balıkesir ili, kimya sanayinin bu alanında oldukça geride kalmıştır. Sabun üretim tesisleri birer birer kapanmıştır.

## **SABUN KİMYASI VE İMALAT YÖNTEMLERİ**

### **SABUN KİMYASI VE ELDE EDİŞLERİ**



Doğal hammaddelerden (nötr katı ve sıvı yağlar ve bunların türevleri) başlayarak hem tuvalet sabunu ve hem de çamaşır sabunu kalitesinde **sabun** üretimi için üç temel yol vardır;

- Nötr Katı ve Sıvı Yağların Doğrudan Doğruya Sabunlaştırılması,
- Yağ Asitlerinin Nötralizasyonu.
- Metilesterlerin Sabunlaştırılması.

Birinci yol; sabunu ve sulu solüsyonda %20-25 konsantrasyonda ham gliserin olan yan ürününü elde etmek için, nötr katı ve sıvı yağların (önceden rafine edilmiş) doğrudan doğruya sabunlaştırılmasını içine alır. Bu esasta piyasada hem sürekli olan hem de olmayan pek çok farklı yöntemler mevcuttur. Bu yöntemlerin hepsi aşağıda temel etaplardan geçerek gerçekleşir:

- Sabunlaştırma
- Sabunu rafine etmek ve ham gliserini ayırmak için bir kostik soda ve sodyum klorür sulu solüsyonuyla (kostik çözelti) sabun yıkama
- Katı sabunu elde etmek için vakumla **sabun** kurutma
- İstenilen biçim ve boyutta **sabun** kalıplarını elde etmek için son **sabun** yapma etabı.

Ayrıca, geri kazanılan gliserin-kostik solüsyonunun saflaştırılması. Konsantre edilmesi (suyu buharlaştırarak ve sodyum klorür ayırarak) ve son olarak çeşitli kalitelere saf gliserinin elde edilmesi için distile edilmesi gerekmektedir.

Başlangıçta gerekli olan daha yüksek yatırım bedeline karşın, distile edilmiş gliserin değerli bir yan ürün olup proses maliyetlerinin karşılaştırılmasında bunun önemi tam olarak değerlendirilmesidir. Piyasada bitkisel yağdan elde edilmiş gliserin daha çok tercih edilir ve kokusuz farmosötik kalitede elde edilir. Bu tür bir işleme tekniği için seçilen hammaddeler genellikle, don yağı ile hindistan cevizi yağı veya hurma çekirdeği yağının karışımından oluşur. Spesifik pazar koşullarında, hurma stearini ve hurma çekirdeği yağı veya diğer bitkisel yağların uygun damıtık maddeleri gibi, farklı hammadde karışımları da benimsenmektedir. **Sabun** üretimi için alternatif bir proses kostik soda ile yağ asitleri nötralizasyonunu içine alır. Bu proseste, uygun kompozisyonlardaki yağ asidi harmanları, doğrudan doğruya kurumaya ve son şekillendirmeye hazır saf sabunu elde edecek şekilde kostik soda ile nötralize edilir. Yağ asitleri sınavi olarak genellikle nötr katı ve sıvı yağların hidrolizasyonu yoluyla elde edilir ve genellikle iyi kalitede bir **sabun** elde etmek için bunların önceden bir destilasyonu işlemine tabi tutulmaları gerekir. Yağ asitleri şeklinde kullanımı son zamanlarda tercih edilen bir duruma gelmiştir. Hem safsızlık hem de renk açısından problemsiz ürünlerdir.

## **SABUN ÇEŞİTLERİ**

### **Değişik Sabunlar**

- **Sert Sabun ( Sodyum Sabunu )**

Mutfak sabunu ( Marsliya ) sabunu ilk başlarda % 62 yağ asidi içermekteydi. Kullanım alanlarında (ev işleri, tuvalet) yapay deterjanların kuvvetli rekabetiyle karşılaşınca, üretimi iyileştirildi. Kehribar renginde yada yarı saydam halde olan bu tür sabun yaklaşık % 62 yağ asidi içermekteydi. Buharla ısıtılan kazanlarda yada teknelerde düşük nitelikli sıvı yağların (zeytin, kolza, yarfıstığı ) sodyum klorürlü ortamdaki alkali çözeltiye etkisiyle hazırlanır .

- **Tuvalet Sabunu**

Hemen hemen içinde hiç su bulunmayan son derece homojen bir hamur elde edilebilecek biçimdeki en yüksek nitelikli yağlı cisimlerden hareketle hazırlanır. Bu sabuna boyar maddeler, kokular, bakteri öldürücü etkenler ( deodorant sabunlar ) ve deriyi yumuşatıcı maddeler (zeytinyağı, süt, lanolin, vb.) katılır.

- **Tıraş Sabunu**

Stearik asit kökenli kalıplaşmış ve sıkıştırılmış sabunlardır .

- **Payet Sabunlar ( Pulcuklu ) Sabun ya da Talaş Sabunu**

Öncelikle aynı yapıda olan bu sabun, değişik biçimde bulunur ; % 78' i yağ asidinden oluşmuştur ve ılık ya da soğuk suda hemen çözünür : Bu nedenle hassas dokumaların yıkanmasında kullanılır. Talaş sabununda % 73 yağ asidi vardır. Özellikle toz deterjanlarla birlikte çamaşır makinelerinde kullanılır.

- **Potasyum Sabunu ( Yumuşak Sabun )**

Arap sabunu da denen bu sabun ev işlerinde ya da sanayide kullanılır. Arap sabunu üretiminde kullanılan sıvı yağlar, keten, kenevir, karanfil ve balıktan çıkarılan yağlardır. Bazlı çözelti, bir potas çözeltisidir. Zayıf bir çözelti, sonra da sabunlaşacak sıvı yağ konur ve kütle kaynama noktasına yakın ısıtılır ve karıştırılır. En sonunda kostik çözelti eklenir. Yüzeyde köpük kalmayınca ve kaynama düzenli bir hale gelince, pişme tamamlanır. Ayrıca, tatlı badem yağından hareketle bademyağı sabunu, sodyum silikat içeren sert bir sabun olan silikatlı sabun, % 10 - 15 sert sabun, kum, çakıl taşı ya da toz haldeki sünger taşı karışımı olan mineral sabun gibi başka sabunlarda üretilir .

- **Çözücü Sabun**

Bileşimine yağları ve yağlı maddeleri çözebilen aseton, butil alkol, heksalin, izopropil alkol, benzen, kloroform, karbon tetraklorür, ksilen, terebentin, toluen, trikloretilen ve kimi petrol türevlerinin katıldığı sabun; yağlı ve çok kirli maddelerin yıkanmasında kullanılır, kireçli sulara karşı dayanıklıdır. Cildi uyarmak, yumuşatmak ve beslemek amacıyla kullanılan tuvalet sabundur (Bu ürünler aşırı yağlı sabunlar, aşırı yağlı madde oranı % 1 - 3 arasında değişir).

Diğer sabun çeşitleri ise şunlardır.

- **Metalik Sabun**

Genellikle ağır metallere her hangi birinin çözünen bir tuz ile alkali bir sabunun tepkimesinden oluşan sabun.

- **Pul Sabun**

Yağ asitleri ile reçine asitlerinin oranı en az % 78 olan, küçük yada iri parçalı, ince ve düzgün pulcuklardan oluşan sabun.

- **Saydam Sabun**

Homojenliğini koruması, elektrolitlere karşı duyarsız hale getirilmesi için, yapısına şeker, gliserin ya da bir alkol katılan sabun.

- **Sıvı Sabun**

Bileşiminde % 36 oranında hindistan cevizi yağından elde edilmiş potasyum sabunu bulunan sulu çözelti formundaki sabun.

- **Tıbbi Sabun**

Badem yada çekirdek yağının sodyum hidroksit çözeltisiyle sabunlaşması sırasında ilk aşamada elde edilen sabun : bu sabunlar kir çıkartmaktan çok dezenfektan olarak kullanılırlar.

- **Toz Sabun**

Yağ asitleri ile reçine asitleri oranı en az % 82 olan toz halinde sert sabun (Toz sabunlar çamaşır için özel hazırlanır).

- **Yüzer Sabun**

Yoğunluğunu suyun yoğunluğunun altına düşürmek için karıştırma yoluyla içine hava katılan sabun.

- **Yarı Pişmiş Sabun**

Kismi bir tuzlama yapılsın yada yapılmaz sıcakta hamurlaştırma işlemiyle elde edilen sabun.

- **Soğuk Üretim Sabunu**

Sıvı durumda katılın dolgu maddeleriyle alkali kostik çözeltilinin ısı veren tepkimesi sonunda elde edilen sabun.

- **Ponza Sabunu**

Bu sabunun diğer ismi ise mineral sabundur. Bileşimine ponza taşı katılan bir sabundur.

### **ZEYTİNYAĞA GÖRE SABUN ÇEŞİTLERİ**

Panel konumuza göre sınıflandırmayı uygun gördüğüm şekliyle belirtmek gerekirse;

- **Sabun**

Yukarıda bahsi geçtiği gibi hemen her türlü hayvani ve nebati yağlardan ve karışımlarından yapılabilen sabunlardır.

- **Zeytinyağlı Sabun**

Zeytinyağının diğer yağlarla karıştırılıp bu karışımdan elde edilen sabunlar anlaşılmaktadır. Elde edilen bu sabuna zeytinyağlı sabun denmesinin daha uygun olacağı inancındayım.

- **Zeytinyağı Sabunu**

Sadece zeytinyağından yapılan sabun manasına gelmektedir. Bunu da belki kendi arasında :

Düşük asitli zeytinyağından,

Rafinajlık veya sabunluk zeytinyağından,

Posa zeytinyağından,

Soapstocktan

Zeytinyağ asit yağından

Yapılan zeytinyağı sabunu diye adlandırmamız mümkündür.

### **SATIŞ DÜNYASINDA ZEYTİNYAĞI SABUNU**

#### **TÜRKİYE NE YAPIYOR?**

Türkiye de haklı üne kavuşmuş Orta Doğu ve Balkanlarda iyi pazar edinmiş, Türk Sabun fabrikalarına rastlıyoruz. Bu fabrikaların pazarları Rusya ve Uzak doğuya kadar uzanmakta ve pazarlardaki payları azımsanmayacak ölçüdedir. Gaziantep, Nizip ve Antakya yöresinin imalatçı firmaları daha çok Orta Doğu pazarına cevap veriyor görünümündedir. İstikrarsız Orta Doğu pazarı buradaki işletmeleri zora sokmaktadır. Burada önemle üzerinde duracağımız bir konu; işletmelerimizin zeytinyağlı sabun kavramındaki türe yönelmeleridir. Fiziksel karakterlerini değiştirmek için ki bunlar;

- Sertlik
- Soğuk suda köpürme
- Elastikiyet

gibi kavramlardır, Zeytinyağına stearin, palm, tallow, coco yağı ilave edilerek yukarıdaki özellikler kazandırılır. Ancak bu durumda, tüketiciye, sadece zeytinyağı kullanılarak imal edilmiş bir sabundan bahsetmemiz mümkün değildir. Sadece saf zeytinyağından üretilmiş, katıksız terimlerini etikette kullanmamız mümkün olmamaktadır. Yüksek tonajlı, kontinü sabun üreten fabrikalarda zeytinyağına stearik katılmadan üretim yapılamamasına neden preste sorun çıkartması ve yumuşak olmasıdır. Bu durumda özel uğraşı gerektirmektedir. Oysa dünya pazarında katıksız zeytinyağından yapılmış sabuna da yer vardır. Kendi yöremizden örnek vermek gerekirse Korkut Yağ-Sabun, Laleli, Taylıeli, Adatepe, Ören gibi firmalar yurt dışına, saf zeytinyağı sabunlarını, hatırı sayılır fiyatlarla satmaktadırlar. En önemli kısım kalitede taviz vermeden bu üretim ve satışı sürdürmektir.

## **DÜNYA NE YAPIYOR?**

Buna en kısa cevabı internet dünyasından verebiliriz. Aşağıda bu sanayi dallarının bazılarının net adresleri verilmektedir. Burada sadece sanayisinden ziyade el yapımı türü üretimler geniş yer kaplamakta ve iyi fiyatlarla dünya pazarında e-ticarette yerini almaktadır.

## **SPEŞİYAL ÜRÜN YAPMAK**

### **ÇEŞİTLİLİK**

Doğal yağlar; vitamin ve besleyici özelliklerini yitirmemesi amacıyla ısıtılma tabii tutulmadan sabun ile karışımı sağlanır. Rengi ve kokusunun doğal olmasına çalışılır

Aynı sabundan daha doğrusu aynı sabun hamuruna çeşitli doğal katkıları katılarak çeşitlendirilmesi müşterinin satın alma yelpazesini genişletecektir.

#### **• Kuru Ve Karma Ciltler İçin**

**Ballı Badem:** Cildi besler ve nemlendirir. E vitamini, Protein, vitamin ve mineraller açısından zengindir.

**Sütlü:** Cildi besler ve nemlendirir. E vitamini içerir.

**Havuç:** Beta-Carotene/A, B, C, D, E, vitamini açısından zengindir. Besleyici ve nemlendirici özelliği vardır.Yüz temizliği için önerilir.

**Kayısı:** Akneleri temizler. A vitamini ve mineraller içerir. Cildi besler ve nemlendirir.Yüz temizliği için önerilir.

**Papatya:** Cildi yumuşatır ve rahatlatır. Akneleri temizler. Besleyici ve nemlendirici özelliği vardır. Yüz temizliği için önerilir.

#### **• Yağlı Ciltler İçin**

**Biberiye:** Derinden temizlik sağlar, mikrop kırıcı özelliği vardır.Cildi besler ve nemlendirir, E vitamini içerir.Hassas ciltler dikkatli kullanılmalıdır.

**Lavanta-Nane:** Cildi rahatlatır, besler ve nemlendirir. E vitamini içerir. Cilt lekelerine iyi gelir.Hassas ciltler dikkatli kullanılmalıdır.

**Menekşe:** Cildi besler ve nemlendirir. Mikrop kırıcı özelliği vardır. E vitamini, protein, mineral ve aminoasitler içerir.

#### **• Hassas Ciltler İçin**

**Kayısı:** Akneleri temizler. A vitamini ve mineraller içerir. Cildi besler ve nemlendirir. Yüz temizliği için önerilir.

#### **• Genel Vücut Bakım Ve Temizliği**

**Kil:** Ölü derileri temizler. Cildi besler ve nemlendirir. E vitamini içerir.

**Yosun:** Cildi besler ve nemlendirir. E vitamini içerir.

## **AMBALAJ**

### ***Korkut Yağ – Sabun Sanayinde Üretilen Zeytinyağ Sabunlarından Örnekler Topluluğu***



TÜRKİYE I. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU BİLDİRİLERİ



## **TÜKETİCİYE SAMİMİ DAVRANMAK**

### **NE ÜRETTİĞİNİ BİLMEK**

Her sanayi dalında olduğu gibi sabun sanayinde de ne ürettiğini ne sattığını bilmek üreticide ilke olmalıdır. Hele hele yurt dışı satışlarda haklı olarak kılı kırk yaran tüketici kitlesiyle karşı karşıya olduğumuzu unutmamalıyız. Mümkün olduğu kadar tüketicinin soru sormasına neden olacak açıklık bırakmamalıyız. Aşağıda satın alıcı bir firmaya aldığı malın dünya standartlarında neyin ifade edildiğinin açıklayıcı sertifikasını görüyorsunuz. Bu durumda hangi dünyalı ile alışveriş yapıyorsak uluslar arası ortak bir lisanı konuşuyoruz. Burada kendi kalitenizi hem biliyor hem de tescil ediyorsunuz. Ve en önemli konu iyi bir laboratuara sahip olmak. Zira başta bahsettiğimiz ne ürettiğini bilmek buradan geçiyor.

Bazen aynı sabun hamurundan üretildiği halde renk koku ve şekil bakımından alıcı beğenisine sunulmak üzere farklı ambalajlar hazırlanır. Bu durumda tüketiciye samimi bir şekilde hepsinin aynı özelliğe sahip olduğunu anlatmak sadece hoş gitmesi için farklı boya şekil ve kokularda hazırlandığını anlatmak gerekir. Yaptığımız bu uygulamada daha samimi ve iyi netice aldık. Tüketici aldatılmadığını hissetti.

Özellikle saç dökülmesini önler meselesinin irsi olduğunun anlatılması bazı az sağı erkek tüketiciyi rahatlatmıştır.

Aşağıda ise ne ürettiğimizi bildiğimize dair bir spesifikasyon veriyoruz. Burada uluslar arası ortak lisan da imalatta kullanılan ürünlerin CAS numaraları verilmiştir. Uluslararası alıcı bizden ne aldığını ilk önce kağıt üzerinde görmektedir.

### **SABUN SPESİFİKASYONU**

#### **(ZEYTİNYAĞ SABUNU)**

Yağ asidi (oleik asit cinsinden)	62 – 72	%
Uçucu mad max. (105 derecede)	29	%
Serbest alkali max.	0,2	%
Sabunlaşmamış yağlar max.	0,2	%
Alkolde çözünmeyen maddeler max.	2,0	%
Klorürler, (NaCl) max.	2,4	%

#### **Sodium olivate**

INCI	CAS Nr	61789 - 88 - 6
EINECS	Nr	263 - 096 - 5

#### **Sodium hydroxide**

INCI	CAS Nr	1310 - 73 - 2
EINECS	Nr	215 - 185 - 5

#### **Sodium Chloride**

INCI	CAS Nr	7647 - 14 - 5
EINECS	Nr	231 - 598 - 3

#### **Oleic Acid pure**

INCI	CAS Nr	112 - 80 - 1
EINECS	Nr	204 - 007 - 1

#### **Thyme Vulgaris (kekik)**

INCI	CAS Nr	84929 - 51 - 1
EINECS	Nr	284 - 535 - 7

### **Lavender Lavandula**

INCI	CAS Nr	90063 - 37 - 9
EINECS	Nr	289 - 995 - 2

### **Daphne (Laurus Nobilis)**

INCI	CAS Nr	84603 - 73 - 6
EINECS	Nr	283 - 272 - 5

### **FİRMANIZI TANITMAK**

Büyük firmaların tanıtımları başlı başına bir sanayi olduğu için burada, küçük ölçekli zeytinyağı sabunu imal eden firmalar kastedilmiştir. Kendinizi olduğunuz gibi göstermek çok önemli. Sizi rahatlıkla ziyaret etmelerine müsaade etmelisiniz. En azından bu teklif bizden gelmelidir. Böylelikle müşteri kendini aileden sayıp daha rahat hareket etmektedir.

### **ÜRÜNÜ ANLATMAK**

Sattığımız saf zeytinyağ sabunun neden el sabunu olarak kullanılmaması gerektiğini iyice anlatmalıyız.. Lavabo kenarlarında, ıslak ortamlarda bırakıldığında erimeye yüz tutacağını izah etmeliyiz. Hatta bir adım daha ileri giderek saf zeytinyağ sabunu ile nasıl yıkanılması gerektiğini de açıklayıcı not olarak ilave edilmesinde yarar görüyoruz. Not olarak saf zeytinyağ sabunu ile yıkanmanın bir Türk hamam kültürü olduğunu, iyi netice alınması için dikkat edilmesi gereken şekli izah ediyoruz. Kısaca sıcak sulu bir kap içinde bir lif veya süngerle iyice köpürtülüp vücuda öyle tatbik edilmesini, sabun kalıbının direkt vücuda sürülmesi halinde iyi temizlenme özelliğinin sağlanamayacağını belirtiyoruz. Özellikle genç nesil ve yurt dışında bu vücut temizleme şeklin belirtilmesinden memnun olduklarını belirtip izah edildiği şekliyle istedikleri temizlenme efektini gördüklerini beyan ediyorlar. Genellikle yeni tuvalet ve banyo sabunları palm ve bol köpük yapan coco yağı ihtiva ettiklerinden vücuda direkt sürülerek uygulanması yaygınlaşıyor. Ancak bu tür uygulama zeytinyağ sabununun temizleme efektini meydana çıkarmıyor. O nedenle izah edilmesinde yarar görüyoruz.

### **SATIŞ TEKNİKLERİ**

#### **• Bireysel**

Tanımından da anlaşılacağı gibi kişisel çabalarımızla ürünü pazarlamak için sarf ettiğimiz bir emektir. Ama bu gün bu Pazar anlayışında belirli yere kadar etkili olmaktadır. Çok büyük neticeler beklemek yanlış olur. Burada hem imalat hem de satışla uğraşmak zaman açısından kısıtlılık getirir, kastettiğimiz bu konudur.

#### **• Tanıtım Ve Pazarlama Bölümü Veya Şirketleriyle**

Pazarlama ve dağıtım şirketleriyle yapılacak satış küçük işletmeler için uygun görünmektedir. Ancak satış stratejisinde hedef kitle beraberce belirlenip ona göre pazarlanmalıdır. Her malın her rafta satılamayacağını az çok tecrübelerimizle saptamış durumdayız. Yalnız profesyonel pazarlama grubunun bu işi iyi düşüneceğine hemfikirim.

Hedef kitle derken zeytinyağı sabununda kendi firmamızın uyguladığı bir politikadan kısaca bahsedecek olursak

- ◆ Kaplıcalar
- ◆ Doğal ürün satan mağazalar
- ◆ Sadece zeytin ve zeytinyağı satan mağazalar
- ◆ Mısır çarşısı gibi mekanlar
- ◆ Turistik amaçlı duraklar
- ◆ Hava limanlarındaki freeshoplar

• **Sektörel Dış Ticaret Şirketlerine Ortak Olarak**

Bilindiği gibi, ülkemizde Anadolu girişimcisinin ekonomideki ağırlığı giderek artmaktadır. Bu artışta, şehir ve bölgelerde faaliyet gösteren firma ve işadamlarının dayanışmaları ve birlikte hareket etmelerinin payı büyüktür. Bugün, bu tür bölge dayanışmaları çok sayıda güçlü şirketler grubunun doğmasına yol açmış ve bu gelişmelerin yaşandığı bölgeler kalkınma hızlarını yükseltmişlerdir.

Devlet işbirliğine giden küçük ve orta ölçekli firmaların yatırımları için özel destek programları hazırlanmaktadır. "SEKTÖREL DIŞ TİCARET ŞİRKETİ" statülerden bir tanesi olup dış pazarı dikkate almaktadır. Dış Pazar hedeflenmediği müddetçe de kalite ve hedef bakımından geride kalacağımız kanısı yaygındır. Küçük işletmelerin, kendi bünyelerinde dış ticaret le ilgili ihracat birimi kurması zor ve masraflıdır. Bu yüzden en akıllıca olanı ve uygulamalarındaki başarılı örnekleri de (EGS gibi) göz önüne alacak olursak profesyonelce idare edilecek dış ticaret şirketi kurup bu kuruluşun ayakta duruncaya kadar küçük meblağlarla takviyesini sağlamak ve sonradan geniş çaplı yararlanmaktır.

Zeytin-zeytinyağı ve zeytinyağ sabunu üreticilerinin sektörleri ile ilgili bir dış ticaret firması kurup profesyonelce idare edecek kadroları iş başına atamak suretiyle, dış pazar sorununa daha kısa sürede çözüm bulacaklarına inanıyorum.

• **E-Ticaret**

Hızla gelişen elektronik iletişim ve bilişim dünyasında yeni ama süratle bir pazarlama-satış kavramı ortaya çıktı. Adına kısaca E-TİCARET dedik. Zaman bakımından kısıtlı alıcılar ile bilinçli tüketicilerin daha detaylı inceleyerek mal talep ettikleri bir ortam. Bu gün için %100 bir pazarlama tekniği olarak görülmesi de pazarlama dünyasında yerini almaktadır.

Burada malını pazarlamak isteyenlerin dikkat edecekleri konu ; e-ticaret hizmeti veren kuruluşların, tüm hizmeti birden kombine vermelerini istemektir.

Ki bunlar;

- Web tasarımı,
- Hangi Kredi kartları ile pazarlandığı,
- Depolama ve
- Nakliyedir.

**Web Tasarımı**

Arama motorlarında yer alan, çabuk açılan, ürüne kolay ulaşılan çekici sayfa olmalıdır. Ürün sahibine hangi kitle ve yaş gruplarının alıcı olduğu raporunu vermelidir. Ulaşamadıkları veya dikkatini çekemedikleri gruplar saptanmalıdır. Bunlar satış stratejisine yön veren bilgilerdir.

**Kredi kartları**

Hangi kredi kartlarının geçerli olacağı ve bunların komisyon miktarları, hangi tarihlerde hesaplarda toplanacağı bilgisi verilmelidir.

**Depolama**

Müşteriye gidecek malların nasıl ve nerede depolanacağı, web de belirlenen kalemlerin stoklandığı koltuk altı ambarından bahsedilmektedir. Buranın takibi ürün sahibi tarafından yapılacak çeşitlerin eksilmemesine dikkat edecektir.

**Nakliye**

Bu bir kargo şirketi olabilir -ki genelde hizmeti bu kuruluşlar daha iyi vermektedir-. Yalnız burada depolama görevini kargo şirketi vermelidir. Ve müşteriye teslim süresi iki günü aşmamalıdır. Zira internet müşterisi zamanla yarışan sabırsız bir kitledir.

Bu tür ticareti başarıyla uygulayanlardan biri de Tariş Zeytin A.Ş.'dir. Zaman kısıtlılığı nedeniyle, çok kısa, başlık olarak verdiğimiz konular açılıp tartışılabilir büyüklüktedir.

**KAYNAKLAR:**

<http://www.soapwizards.com/>  
<http://www.soapscope.com/soapbase.html>  
<http://www.soapcrafters.com/makebase.htm>  
<http://handcraftedsoaps.com/>  
<http://www.loafsoap.com/store/c8.html>  
<http://www.fromtheheartsoap.com/>  
<http://www.yesmag.bc.ca/projects/epsom.html>  
[http://www.jefo.ca/fiches\\_anglais/magn\\_sulphate\\_epsom\\_s.html](http://www.jefo.ca/fiches_anglais/magn_sulphate_epsom_s.html)  
<http://www.hollyhobby.com/store.asp?catid=18>  
<http://www.snowdriftfarm.com/>  
<http://www.indianriversoap.com/>  
<http://www.suncoastsoaps.com/>  
<http://www.funstufflessons.com/>  
<http://www.naturessoapdish.com/>  
<http://www.lorannoils.com/>  
<http://www.craftcave.com/candle/oliveoilsoap.shtml>  
<http://www.sweetcakes.com/>  
<http://www.john-drury.co.uk/>  
<http://www.bubblesnlights.com/glycerin.html>  
<http://www.sudsations.com/>  
<http://members.home.net/jentlesoaps/re00007.htm>  
<http://soapscope.co.uk/acatalog/index2.html>  
<http://ths.gardenweb.com/forums/soap/>  
<http://www.ladybirdsoap.com/>  
<http://www.tkbtrading.com/grabbers.jpg>  
<http://www.lyndenhousenet/links.html>  
<http://www.koshercaterers.com/protected/kosher-orgs/oko.htm>  
<http://www.ikatan.com.my/local.html>  
<http://www.adk.co.jp/group/kaigai-e.htm>  
<http://www.vishal.cjb.net/>  
<http://www.balnet.com/magsulind.html>  
<http://www.shoptilludrop.com/>  
<http://santab.com>  
<http://www.mkiwi.com/cgi-bin/search.cgi?q=SOAP>  
<http://www.acplace.com/Natural/soaps.htm>  
[http://momo.essortment.com/soapmakingreci\\_rhaq.htm](http://momo.essortment.com/soapmakingreci_rhaq.htm)  
<http://www.bath-soaps.com/>  
<http://www.yinspire.com/folks/hh/tours/soapmkg.htm>  
<http://www.wholesalesuppliesplus.com/default.asp>  
<http://www.iconacraft.com/ModernWife/huldabody.html>  
<http://www.folksonline.com/folks/hh/tours/soapmkg.htm>  
<http://www.waltonfeed.com/old/soaphome.html>  
<http://users.silverlink.net/~timer/soapanimal.html#LavRosemary>  
<http://www.makestuff.com/bathing.html>  
<http://www.cabbey.com/Crafts/bath.htm>  
<http://www.bathsalts.com>  
<http://www.4bathsaltswholesale.com/>  
<http://www.aromafloria.com/>  
<http://www.canadianhotsprings.com/>  
<http://www.pathcom.com/~newmoon/bath.htm>  
<http://www.pioneerthinking.com/baths.html>  
[http://www.dogalsabun.com/\\*\\*/](http://www.dogalsabun.com/**/)  
<http://users.silverlink.net/~timer/soaplinksca.html>  
<http://www.soapandcosmetics.com/>  
<http://www.sanalhoca.com/deneyler/sabun.htm>  
<http://www.maysasabun.com/a.htm>  
<http://www.ziggurat.org/soap/recipes.html>  
<http://store.yahoo.com/craft-store/melt-and-pour-soap.html>  
<http://www.wvtp.com/id/sinar-b29/sabunsehat.htm>  
<http://www.acplace.com/Natural/soaps.htm>  
<http://users.silverlink.net/~timer/soapdesign.html>  
<http://members.aol.com/oelaineo/soapmaking.html>  
<http://www.1freestreet.com/links/pages/>  
<http://www.soapmaking.com/soapmake.htm>  
<http://www.lyndenhousenet/books.html>  
<http://aromaticessence.theshoppe.com/soap-toiletry.html>  
<http://www.rainbowmeadow.com/soapsap.html>  
<http://www.naturesbouquet.com>  
<http://soapwizards.tripod.com/>  
[http://soapwizards\\_net.tripod.com/](http://soapwizards_net.tripod.com/)  
<http://users.silverlink.net/~timer/soaplinksca.html>

**ABD'DE PERAKENDE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE PAZARLAMA VE TÜRKİYE'NİN PAZAR PAYININ ARTTIRILMASINA YÖNELİK GÖRÜŞLER**

*Dennis McGee<sup>1</sup>*

**ÖZET**

Kalitesel ve rakamsal araştırmalara dayanarak bu bildiri; ABD'de perakende sektöründe zeytinyağı pazarlama trendleri incelenmektedir. Perakende satışları ve Türkiye'nin pazar pozisyonunu vurgulayarak ürünler, pazarlar, pazarlamacılar, dağıtım kanalları ve tüketicilere kuş bakışı olarak bakılarak ürün kategorileri, ambalaj trendleri ve etiketlenme ile ilgili konular tarif edilmektedir.

ABD'de zeytinyağı ticareti ve tüketim akımları ile ilgili istatistiksel bilgilere, istem hacmi ve değer verisi, pazar bileşenleri, tüketici pazar dilimleri, büyüme eğilimleri ve tahminlerine bakılmaktadır.

Orijinal araştırma ile ABD'de başlıca markaların pazarlama stratejilerinin önemli boyutları anlatılarak, pazarlamacıların özel etiketi ve özel alt kategorilerine ilişkin (organik, prestij markaları, ekme bandırma "dipping" yağları ve spreylere dahil olmak üzere) bahsedilmektedir. Ulusal ve bölgesel ticari örgütlerin jenerik ve marka-jenerik pazarlama ortak çalışmalarına dikkat edilerek dağıtım kanalları incelenmektedir. Aynı zamanda ABD'de tedarik zincirinde bulunanlara yönelik pazarlamaya ilişkin önemli noktalara değinilerek zeytinyağı tüketicilerinin trendleri ve profilleri ile pazar segmentleri incelenmektedir.

Sonuç olarak, şahsi üreticiler, pazarlamacılar ve ihracatçılar için pratik pazarlama strateji yöntemleri verilerek, Türkiye zeytinyağı sektöründe ortak olarak yapılabilecek çalışmalara bu bildiri de yer verilmiştir.

**ANAHTAR KELİMELER:** Zeytinyağı, Türkiye, Amerika Birleşik Devleti (ABD) Perakende, Kutulu, Pazarlama, Trendler, Strateji

**ABSTRACT**

Based on qualitative and quantitative research this presentation examines trends in the marketing of packaged olive oil products in the retail sector in the US. A brief overview is given of the products, markets, marketers, distribution channels and consumer with emphasis on retail sales and Turkey's market position. The product categories are described as well as packaging trends and labeling issues.

Statistical data of olive oil trade and consumption patterns in the US, including the demand volume & value data, market breakdown, consumer market segments, growth trends & forecasts are looked at.

Original research covers important aspects of the marketing strategies of some of the major US brands. Issues relating to marketers private label and specialty subcategories are discussed (including organic, prestige brands, dipping oil & sprays). Generic & brand-generic joint marketing efforts by national and regional trade groups are noted. Distribution channels are touched on along with some key points for understanding marketing to those in the distribution chain. Olive oil consumer trends and profiles and as well as market segments are covered.

In conclusion, practical marketing strategy ideas for individual Turkish producers, marketers and exporters, along with possibilities for joint efforts by the Turkish olive oil industry as a whole are explored.

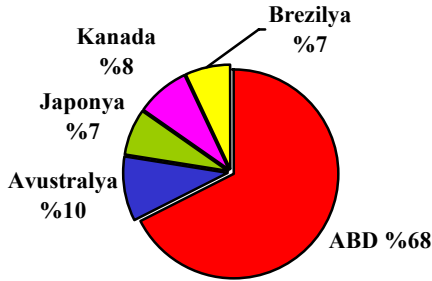
**KEY WORDS:** Olive Oil, Turkey, United States of America (USA), Retail, Packaged, Marketing, Trends, Strategy

<sup>1</sup> Dünya Ortakları Dış Ticaret Ltd Şti - İZMİR

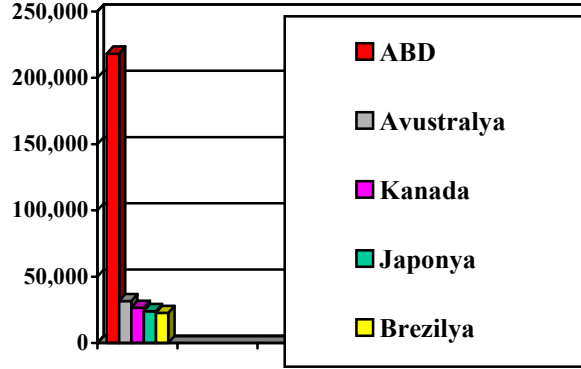
## PAZAR ÖZETİ

### ABD Pazarı

2002 yılında dünyanın zeytinyağı ithalatının %68'ini (200.000 MT'den fazla) satın alan ABD, zeytin yağının en büyük pazarı konumundadır<sup>1</sup>.

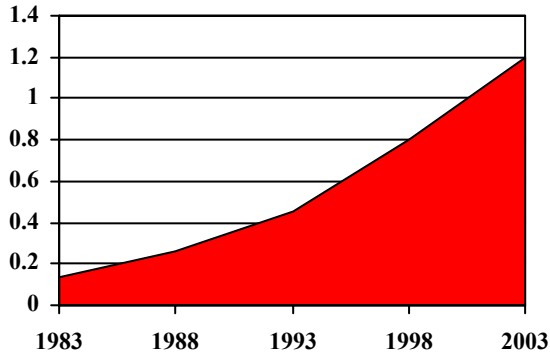


En büyük pazarı olan ABD 2002'de dünya zeytinyağı ithalatının %68'i gerçekleştirdi (MT)

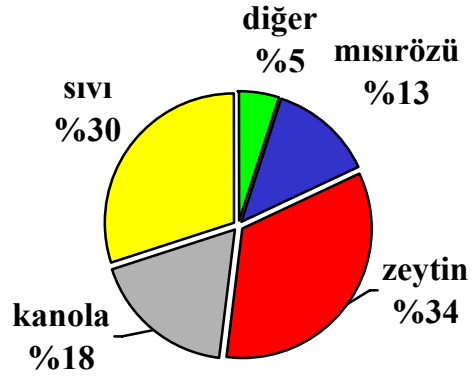


Zeytinyağı İthal Eden Önemli Ülkeler (2001-2002; MT)

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi 1984 yılında zeytinyağı pazarlamaya başladıktan sonra zeytinyağı tüketimi her yıl yaklaşık %8.4 oranda büyüme göstermiştir.<sup>2</sup> 2000 yılından beri zeytinyağı, sıvı yağ piyasasının ciro önderi konumunda bulunmaktadır. 2003 yılında bu pazarın %34'ünden (\$400 milyon dolar) fazlasına sahiptir.<sup>3</sup>



ABD kişi başına senelik zeytinyağı tüketimi sadece **1,2 kg.** <sup>4</sup>



ABD'de Perakende Sıvı Yağ Gıda Satışları (2001)

Türkiye'de ABD pazarının önemli bir payına sahiptir. Türk üretici ve ihracatçıların başlıca hedeflerinden biri, ABD'ye ihraç edilen katma değer ürünlerinin hacmini büyütme olmalıdır. ABD pazarının küçük bir payını almak bile önemlidir.

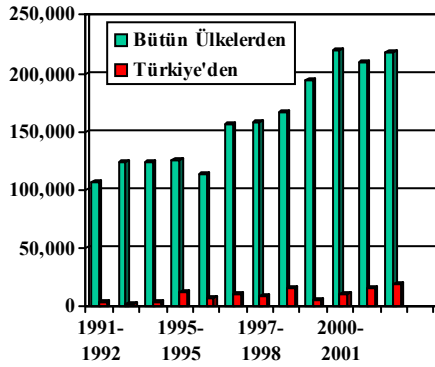
<sup>1</sup> "The world olive oil market" report from the 88th session (Madrid, Spain, 23-25 June 2003) of the International Olive Oil Council (IOOC).

<sup>2</sup> International Olive Oil Council (IOOC)

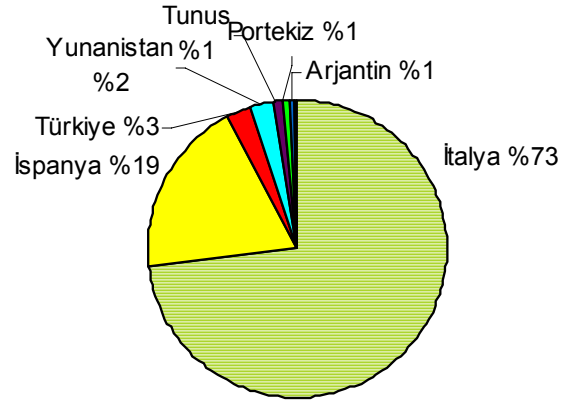
<sup>3</sup> NAOOA (North American Olive Oil Association) July 2003.

<sup>4</sup> Based on STAT US olive oil import information and US census bureau population statistics

1



ABD Zeytinyağı İthalatı 1991- Haziran 2003 (MT)



Ülkelere Göre ABD'nin Zeytinyağı İthalatı 2001 – 2002 (dolar)

## PAZARLAMANIN TANIMI

Devam etmeden "pazarlama" terimini tanımlamak lazım. Pazarlamak sadece ürün satmak ve reklam yapmak değildir. **Pazarlama:** "Bir ürünü (malı) üretildiği yerden tüketildiği yere kadar getirmek için yapılması gereken hizmetler zinciridir."<sup>2</sup>

**Tüm üretimin amacı tüketmektir.** Her müşteri istediği bir ürünü elde etmek için parasını seve seve verir. Pazarlamadaki hedefimiz, müşterinin isteklerini tespit edip önüne getirmek olmalıdır. Bu nedenle "Müşteri daima haklıdır." Kar etme zihniyetinden (müşteriyi sadece para kazanmak için kullanabileceğimiz bir kişi olarak görmek) müşteri hizmetlerini esas alan bir zihniyete (müşteriyi, ihtiyacını karşılamaya çalıştığımız bir kişi olarak görmek) geçmek, Türk zeytinyağı pazarının payını artırmanın temelidir.

## PAZAR BÖLÜMLERİ VE TİCARET BÖLÜMLERİNİN TANIMLARI

**Pazar bölümü,** bir pazarlama stratejisine benzer tepkiler veren müşteri grubudur. Bunların örnekleri "Baby Boomers" (1946-1964 arasında doğan Amerikalılar), ABD'de yaşayan İspanyol kökenliler ve San Francisco'daki özel gıda tüketicileri olabilir.

**Ticaret bölümü** ürünü fabrikadan nihai tüketiciye ulaştıran tedarik zincirinde bulunan gruptur. Örneğin ithalatçılar, özel gıda dağıtımçıları, toptancıları, marketler zinciri.

Türk üreticiler ve ihracatçılar olarak **düşünmemiz gereken iki müşteri grubu var:**

1. Nihai müşteri (pazar bölümleri)
2. Ürünlerimizi tüketiciye ulaştıran (ticaret bölümleri) tedarik zincirinde bulunan müşteriler.

Bu müşterileri daha küçük gruplara ayırmak suretiyle (pazar bölümleri ve ticaret bölümleri) pazarlama çabalarımızı daha odaklanmış bir hale getirebiliriz ve ABD zeytinyağı pazarının özel bir bölümünün ihtiyaçlarını karşılamak üzere ürünlerimizi ve hizmetlerimizi daha verimli kılabiliriz. Böylece bizimle doğrudan rekabet edenlerin sayısı azalır ve pazarlama hedeflerimize ulaşmakta daha başarılı oluruz. Yani ABD'de kayıtlı olan 2000'den fazla zeytinyağı markasıyla rekabet etmek yerine pazarlama hedeflerimize ulaşmak için bir pazarlama şirketi, ithalat simsarı ve özel gıda simsarıyla çalışarak sızma zeytinyağımızı Dallas/Fort Worth bölgesindeki bağımsız marketler ve özel gıda marketlerine satmaya odaklanabiliriz mesela.

***Müşteri velinimetimizdir!***

<sup>1</sup> ibid.

<sup>2</sup> Dixie, G. (1989), *Horticultural Marketing: A Resource And Training Manual For Extension Officers*, FAO Agricultural Services Bulletin, Food and Agricultural Organization of the United Nations, Rome, pp. 1–5.

## ÜRÜNLER

### Ürün Kategorisi

ABD perakende zeytinyağı pazarını başlıca iki kategoriye ayırdık:

#### Market Ürünleri

(şeffaf marasca [köşeli] cam ve normal cam şişeleri, kutular veya plastik şişeler)

- a. Sızma
- b. Riviera
- c. "Extra Light" (%5 sızma veya 1. natürel zeytinyağı ile %95 rafine zeytinyağı)

#### Katma Değer (Spesiyal) Ürünleri

- a. Birinci kalite sızma (koyu renkli özel şişelerde); Üretim yeri, bilgi etiketleri, Lokanta markaları.
- b. Organik (filtresiz)
- c. Tatlandırılmış yağlar (tadımlık yağ)
- d. Kullanılışlı
  - i. Sprey
  - ii. Paket
  - iii. Sürümlük yağ
- e. Hediye takımı

### Ürün Eğilimleri

Kullanılışlılık, üstün lezzet ve çeşitlilik üzerinden pazarlanan ürünler, özel gıda sektörünün büyümesini yönlendirmektedir.<sup>1</sup>

Ülkedeki başlıca şehirlerin çoğunda büyük ve çeşitli etnik nüfusların bulunması ABD'nin gittikçe çok kültürlü bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Asya ve Meksika yemekleri, sosları ve çeşnileri son yıllarda nasıl popüler olduysa aynı şekilde Orta Doğu yemeklerinin de popüleritesinin artması beklenmektedir.<sup>2</sup>

Genelde perakendecilere ulaşmadan spesiyal gıda trendleri lokantalarda görülür, bu Türk firmalarının pazar trendlerini öngörmeleri için kayda değer bir strateji olabilir.<sup>3</sup>

### Ambalajlama Trendleri

Perakende market zincirlerinde bulunan önde gelen markaların zeytinyağı şişeleri, metal kapaklı (birinci kalite sızma, sızma, riviera, "light" (%5 sızma veya 1. natürel zeytinyağı ile %95 rafine zeytinyağı) şeffaf yuvarlak (Bertolli tipi) 500 ml'lik büyüklüğündedir. Kullanılan başka büyüklükler: 1 litrelik standart cam şişe; saplı 1.5 litrelik plastik şişe, saplı 2 litrelik plastik şişe; saplı 3 litrelik plastik şişe veya teneke. Birinci sınıf sızma zeytinyağı genellikle 500 ml'lik özel şişelerde satılır ama bazen 250, 750 ml'lik veya 1 litrelik marasca ya da başka özel şişelerde satılır. Tatlandırılmış zeytinyağı ürünleri genelde 250 ml'lik marasca şişelerde satılır. Başlıca markaların hepsi, zeytinyağını, kapaklarına ve cam şişelerin gövdelerine kendi ad ve logoları işlenmiş olan özel şişelerde sunmaktadırlar.

Bazı büyük markalar (örneğin Star®) İtalyan isimleri kullanmazlar ama yine de çok başarılıdırlar. 2003 yılı itibarıyla yürürlüğe girmiş olan yeni ve daha dar etiketleme yasaları nedeniyle üretim yeri farklı olan yağlar ABD tüketicisine sunulabilecektir. Tüketicici Türkiye'nin kaliteli zeytinyağı üretim yeri olduğu

<sup>1</sup> MARKET BRIEF: The Specialty Food Market in the United States; June 2001; Agri-Food Trade Services: Department of Foreign Affairs and International Trade, Canada

<sup>2</sup> ibid.

<sup>3</sup> ibid.

konusunda bilinçlendirmek için büyük Türk ihracatçıları, İtalyan markalarına benzemeyen kendi markalarını tanıtmayı amaçlayabilirler.

## PAZARLAMACILAR

### Başlıca Markalar

ABD’de önde gelen markalar arasında şunlar vardır:

- Bertolli® (%40lik payıyla pazar önderi; Unilever, Hollanda)
- Star® (Borges-Pont, İspanya; ABD’de en çok satılan 3. marka)
- Filippo Berio® (Salvo, İtalya)
- Colavita® (ABD’nin en büyük İtalyan zeytinyağı ithalatçısı)
- Sasso® (2002 yılında Nestle İtalya, bu markayı, dünyanın 3. büyük zeytinyağı ihracatçısı olan Minerva’ya satmıştır)
- Carapelli® (Hormel, ABD; İtalya’nın önde gelen markası)
- Monini®
- Goya® (İspanya)
- Pompeian® (Perakende marketlerde yılda 7 milyon şişe satılmaktadır)

### Pazar Payının Artırılması

Geçen 10 yıl içerisinde ABD zeytinyağı pazarlamacıları İtalyan zeytinyağı şirketlerini satın alıp tanınmış markalarını kullanarak ABD pazarına girmeyi başardılar. Bu, ürünlerine İtalyan bir görünüm vermiş ve böylece web sitelerinde 1800’lü yıllardan beri zeytinyağı üretmekte olduklarını ve dedenizin eskiden zeytinleri nasıl elle topladığını söyleme imkanı bulabilmişlerdir. Mesela 1995 yılında İspanyol zeytin üreticisi Borges-Pont, merkezi California olan ABD şirketi Giurlani A. Ş.’ni satın alıp, ismini Star Find Foods olarak değiştirdi. Giurlani Şirketi 1898 yılında bir İtalyan göçmen tarafından kurulmuştu ve 1940 yılına gelindiğinde “Star” markasıyla satılan zeytinyağı Batı ABD’nin en önde gelen markalarından biriydi. Şimdiyse Star ABD’de en çok satılan 3. markadır.

### DAĞITIM KANALLARI

Komisyoncu Fabrika Temsilcisi Ajan % 5-15	Orijinal Üreticiler/Fabrikalar		
	İhracatçı %10-40	Fabrika Pazarlamacı % 40-60	2. Ambalaj Yapan % 10-35
	İthalatçı % 30-40		Pazarlamacı% 10-50
	Dağıtıcı % 20-30		
	Perakendeci % 35-50		
Son Tüketici			

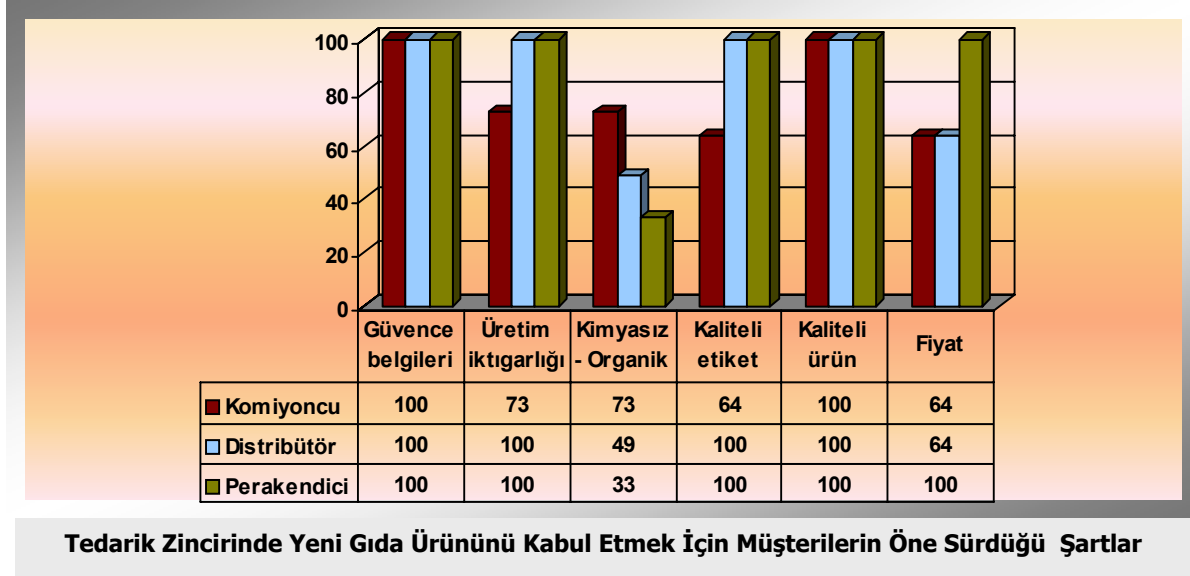
1

ABD Gıda Tedarik Zincirinin Ortalama Kar Katlanma Oranları.

ABD’de gıda ve içecek ürünleri genelde gıda komisyoncuları aracılığıyla toptancılara satılır. Toptancılar da marketlere satış yapar. Gıda simsarları satış ve hizmet işlevini görür; toptancılar depolama, nakliyat ve ürün teslimatı yapar.

<sup>1</sup> The Business of Specialty Foods: The Basics (NASFT) 1999

Satışları arttırmak için dağıtımçılar, perakendeciler ve komisyoncuların (ve diğer araçların) zihniyetini iyice anlamak lazım. Fiyat çok önem taşısa da, özellikle perakendeci için, kaliteli ürünler ve etiketler de çok fazla önem taşır. Gıdanın güvenilirliği ve üretim kapasitesi de önemli etkenlerdir. <sup>1</sup>



Yukarıda bulunan şablondan birkaç yorum: Tedarik zincirinde bulunan herkes, kalite standartlarını doğrulayan Ürün Kalitesi ve Güvenlik Belgelerini örneğin HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) istemektedir. Perakendeci için çekici bir etiket ve fiyatın olması çok önemlidir. Dağıtımçı veya komisyoncu içinse fiyat o kadar önemli değildir. <sup>2</sup>

Müşteriler Zeytinyağını Nereden Satın Alırlar?

Süper marketler tüm gıda marketlerinin sadece %25'ini oluştursa da perakende gıda satışlarının %78'i burada yapılmaktadır. Geri kalan gıda satışlarının %11.3'ü marketlerde, %6'sı bakkallarda ve %4.8'i toptancı kulüplerinde yapılmaktadır. <sup>3</sup>

Çeşniler/Soslar

2000 Süper market, dolar bazında satış miktarı: \$5,500,787,426

Süper marketlerdeki satış yüzdesi: 86.3

Eczanelerdeki satış yüzdesi: 0.5

Toptancıların satış yüzdesi: 2.0

Süper marketlerden alışveriş yapan hane yüzdesi: 98.0

Eczanelerden alışveriş yapan hane yüzdesi: 5.8

Toptancılardan alışveriş yapan hane yüzdesi: 18.9

Salata sosları/mayonez

2000 Süper market, dolar bazında satış miktarı: \$2,866,272,237

Süper marketlerdeki satış yüzdesi: 88.1

<sup>1</sup> November, 2002. Prepared by: Community Venture Development Services Frank Moreland, Chris Evans, Sandra Mark with additional processor interviews by Colleen Shepherd and Nicole Chaland Market Scoping Project (MSP); (SSFPA) Small Scale Food Processor Association

<sup>2</sup> Kaynak: Small Scale Food Processor Association (SSFPA) Kasım 2002

<sup>3</sup> ibid.

Eczanelerdeki satış yüzdesi: 0.5

Toptancıların satış yüzdesi: 1,7

Süper marketlerden alışveriş yapan hane yüzdesi: 97.1

Eczanelerden alışveriş yapan hane yüzdesi: 3.0

Toptancılardan alışveriş yapan hane yüzdesi: 9.7 <sup>1</sup>

## **TÜKETİCİLER**

### **Amerikan Gıda Tüketicisi**

#### **Sağlıklı Beslenmek**

Baby Boomer kuşağı yaşlanmaktadır. Zamandan çok paraları var. "Sağlık konusunda bilinçli tüketiciler, besleyici ve sağlıklı olduğuna inandıkları yiyecekleri bulmak için hem para hem de zaman harcamaya hazırdır."<sup>2</sup>

2002 yılında Amerikan Diyet Kurumu tarafından yapılan bir ankete göre "Geçtiğimiz son 10 yıl ile karşılaştırılacak olursa bugünkü Amerikalılar gıda ve diyet konusunda daha fazla bilgi edinmeye çalışıyor, sağlıklı beslenmeye yönelik yayınları dinliyor ve besin ile yemek alışkanlıklarını daha sağlıklı bir hale sokmaya çalışıyorlardır". Amerikalıların %38'i geçtiğimiz iki yıl içerisinde diyetlerini daha sağlıklı yapmak için değişiklik yaptıklarını söylemektedir. <sup>3</sup>

Ancak perakendecilerin keşfettiği gibi pazarda başarıyı elde etmek için besleyici özelliklerinin yanı sıra "sağlıklı" gıda ürünleri kendilerini lezzetli olarak pazarlamak zorundadır. Sağlık faktörü önem kazanırken ürünleri sattıran yine de lezzet ve zevktir. <sup>4</sup>

#### **Orta Yaşlı Kadınlar**

Amerika'da 47 milyon menopoz ve menopoz öncesi kadın bulunmaktadır. "Ülkede bulunan 55 milyon sağlık, organik, doğal ve besin değeri artırılmış ürünleri satın alanların başında kadınlar yer almaktadır."<sup>5</sup>

#### **Organik Gıda**

- 8.1 milyon** kişi ağırlıklı olarak organik ürün alıyor,
- 83 milyon** ara sıra organik gıda tüketiyor,
- Gelecek 10 yılda bu sektörde **%150 artış** bekleniyor.

#### **Az Yağlı**

Amerika Diyet Kurumunun 2002 raporuna göre Amerikalıların akıllarını meşgul eden konular arasında "aşırı şişmanlık, en yüksek ortalama değerlendirmeler aldı ve en büyük sorun olarak en çok seçilen konu buydu". <sup>6</sup> Zeytinyağını "sağlıklı bir yağ" olarak pazarlamak etkili bir stratejidir.

#### **Bilgi Arayanlar**

Amerikalıların çoğu sağlıklı diyet konusunda aktif bir şekilde bilgi edinmeye çalışırlar. Etiketleri okurlar. "Besin bilgisinin başlıca kaynağı televizyondur (%72). İkincil kaynaklar dergiler (%53) ve gazetelerdir (%33) ve önemli oranda artmaktadır. Diyet ve besin bilgileri için çok az kişi (%12) doktoruna başvurur. <sup>7</sup>

<sup>1</sup> From Progressive Grocer: sited on The Association for Dressings and Sauces – Trends web site

<sup>2</sup> 2002. Warner, Brent & Touchette, Charlie. Marketing on the Edge – A Marketing Guide for Progressive Farmers. Canadian Farm Business Management Council. p. 3.

<sup>3</sup> "Nutrition & You: Trends 2002," American Dietetic Association's (ADA)

<sup>4</sup> MARKET BRIEF: The Specialty Food Market in the United States; June 2001; Agri-Food Trade Services: Department of Foreign Affairs and International Trade, Canada

<sup>5</sup> *Food Technology* magazine

<sup>6</sup> "Nutrition & You: Trends 2002," American Dietetic Association's (ADA)

<sup>7</sup> "Nutrition & You: Trends 2002," page 10,38 American Dietetic Association's (ADA)

### Kolaylık

ABD devlet araştırmasına göre Amerikalıların öğünlerinin %25'i arabada yenilir. Bu nedenle yolda giderken yenilebilecek zeytinyağı ürünleri geliştirilmelidir( Paketler, spreylere ve sürümlük ürünler).

### Yeni ve Egzotik Tatlar

*Progressive Grocer* adlı dergiye göre "Son yemek trendleri arasında birbiriyle daha önce sunulmamış yemek karışımları ve damağı hem serinleten hem de yakan malzemelerin kullanılması" yer almaktadır. "Önde gelen baharatlar arasında şunlar var: Defne yaprağı, Biber, Tarçın, Kişniş Otu, Limon Otu, Hardal, Kara Biber, Deniz Tuzu, Susam, Tümerik, Vanilya, Wasabi." Türk tedarikçiler baharatlı banımlık yağlar sunabilirler.

### Yeşil Salatalar

Bir önceki yıla göre %11 ve 1996 yılına göre %73 artış göstererek 2001 yılının ikinci çeyreğinde süper marketlerdeki yeşil salata satışları toplam 73.8 milyon kilo olmuştur. <sup>1</sup> Süper Market Business yazısında yer alan, 54. Yıllık Tüketici Harcama Çalışma Raporu'na göre süper marketlerin %25'inde salata barı vardır. *The Buffalo News'a* (15 Ekim) göre hazır salataların popüler olmasından dolayı süper marketlerdeki marul satışları 1.8 milyar dolara ulaşmıştır. <sup>2</sup> *Progressive Grocer'a* göre 2001'de hazır salata satışları %18 (yaklaşık 2\$ milyar dolar) artış gösterdi. <sup>3</sup> Bu, Türk tedarikçilerin salatayla birlikte bir kullanımlık zeytinyağı, belsem sirkesi, ya da salata sosları satmaları için iyi bir yöntem olabilir

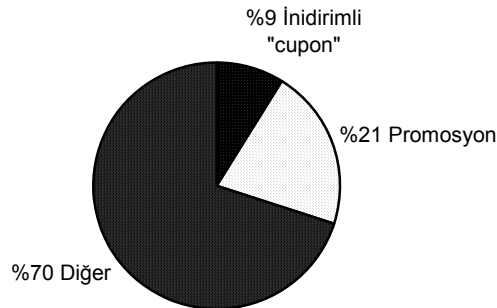
### Amerikan Zeytinyağı Tüketicisi

#### ABD'de Zeytinyağı Tüketici Profili

- Başlıca alışveriş yapan
- 25-54 yaşlar arasında
- Yüksek maaş - 40,000\$+
- Eğitimli – Lise +
- Şehir dışında lüks semtlerde yaşar
- Sağlık ilgisi var

### Zeytinyağı Promosyonları

Tüketiciler zeytinyağı aldıklarında %21'ni promosyon ile, %9'nu ise kupon ile alırlar. <sup>4</sup>



### San Francisco ve New York'taki büyük marketler zincirlerinde, 0.5 litrelik cam zeytinyağı şişelerinin kıyaslanması (Temmuz 2003)

Araştırmamıza göre ulusal çapta tanınan markalar için, San Francisco'daki fiyatlar New York'taki fiyatlardan biraz daha yüksektir. Ünlü lokantalarda sızma zeytinyağı bütün diğer sızma zeytinyağlarından daha pahalıdır; bazen fiyatı iki katına çıkar. Marketlerin pazarladığı kendi ürünleri,

<sup>1</sup> *Food Institute Report*: 2002

<sup>2</sup> Salad Dressing and Sauce Trends, November 2001 sited by The Association for Dressings and Sauces

<sup>3</sup> ibid.

<sup>4</sup> *Supermarket News* 1998

diğer markaların birçoğundan daha ucuzdur (ortalama %15-20 daha ucuz) Oleik asidi düşük ve organik sızma zeytinyağları, normal sızma zeytinyağından %65 daha pahalıdır.

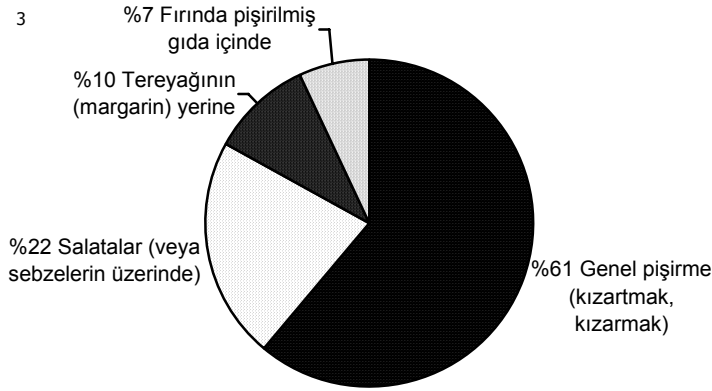
### Amerika'da Zeytinyağı Tüketici Eğilimleri Ve Tercihleri

1990'lı yılların sonlarında, zeytinyağı tüketimi çoğunlukla Kuzeydoğu, Orta Atlantik ve Batı eyaletlerinde gözükmekteydi. Bu konuda New York en gelişmiş eyalettir; tek başına zeytinyağı satış payı %35'tir. En büyük 3 pazar Kuzeydoğu, Kaliforniya ve Florida'dır. On bir pazarın içinde ABD nüfusunun %21'i bulunurken, zeytinyağı satış payı %41'dir.

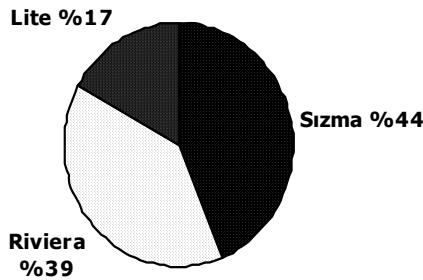
Kuzeydoğu'da, zeytinyağının evde kullanım oranı %56'yla en yüksek değerde iken, Batıdaki oran %27'dir. Yaşlı kesimde zeytinyağı tüketimi artmaktadır ve ABD nüfusu yaşlanmaktadır. 35-54 yaş arasında insanlar ABD nüfusunun %66'sını kapsarken alım gücünün %50'sini temsil etmektedir. ABD'de zeytinyağı tüketiminin az olduğu bölgelerde zeytinyağının faydaları ve kullanımları konusunda eğitim verilmesi satışları arttırabilir.

ABD'de tüketiciler şeffaf bir şişede rengi ve tadı hafif olan yağları tercih ederler. Ağır tatlar yerine tatlı ve meyveli tatları beğenirler.<sup>1</sup> Bertolli gibi İtalyan isimleri olarak tanınan markaların, sürekli müşteri oranı çok yüksektir. Amerikalı tüketiciler "Riviera" zeytinyağı alırken bile bu markaların "Sızma" kalitesinde olduğunu düşünürler.<sup>2</sup>

### ABD'de Zeytinyağı Tüketim Şekilleri



### ABD Pazarında Tüketilen Zeytinyağı çeşitleri (2002)



Gallup şirketinin yaptığı bir araştırmaya göre, marketten zeytinyağını alanların %42'sine göre, zeytinyağı kullanımı sadece uzman aşçılar ve spesiyalite yemekler içindir:

%28'e göre bir sağlık ihtiyacını karşıladığını söyledi

%32'si günlük yemek hazırlamasında kullanır

%52'si çeşni olarak kullanır

%84'ü salata sosu olarak kullanır

### SONUÇ

#### Pazarlamacılar İçin

**SADECE BİR Pazar / Ticaret Bölümünde En İyisi Olmayı Hedefleyin.**

<sup>1</sup> the Istituto di servizi per il Mercato Agricolo

<sup>2</sup> <http://www.oliveoilsource.com/newsletter/olivenews5-6.htm> Lisa Noe

<sup>3</sup> Gallup survey for the North American Olive Oil Association (NAOOA)

<sup>4</sup> NAOOA Haziran 2003

Odaklanın! Sadece bir pazar bölümünde veya ticaret bölümünde en iyi olmayı hedefleyin, daha sonra ikinci bir bölümde elde ettiğiniz başarıyı kullanın.

### **Ambalajlama Fırsatları**

Amerika'ya ithal edilen Ambalajlanmış Rafine ve Riviera Zeytinyağının %3'ü ve Ambalajlanmış Naturel Zeytinyağının %1'i Türkiye'den gelmektedir. Amerika'ya ithal edilen dökme Natürel Zeytinyağının %20'si ve Rafine ve Riviera Zeytinyağının neredeyse 1/3'i Türkiye'den gelmektedir. Dökme Naturel Zeytinyağının hacmi, Ambalajlı Naturel Zeytinyağının hacmini 6 kat aşmaktadır. Ayrıca, Türk Dökme Rafine ve Saf Zeytinyağının hacmi, Ambalajlı Rafine ve Riviera Zeytinyağının hacmini 1.5 kat aşmaktadır. ABD'ye bütün ülkelerden ithal edilen zeytinyağının %80'i ambalajlıdır ama **ABD'ye Türkiye'den ithal edilen ürünlerin sadece %25'i ambalajlıdır.**

- Türkiye **daha çok ambalajlı ürünler** sunmalı, özellikle talebi çok daha hızlı artan **sızma ürünlerini** ve riviera zeytinyağı ürünlerini sunmalı.
- Türk zeytinyağı sanayi, yasaların "**extra light**" (%5 Sızma veya I. Nnatürel Zeytinyağı ile %95 Rafine Zeytinyağı) **ambalajlı zeytinyağının** ABD pazarına ithal edilebilmesini sağlayacak şekilde değiştirilmesi için çaba göstermeli.
- Fabrikalar ve ihracatçılar **kar payının daha büyük bir kısmını çiftçilerle paylaşmalı.** Eğer çiftçiler daha çok kar ederlerse, ağaçları sulayıp daha iyi bakacaklar ve Türkiye'nin zeytin üretimi artacaktır. Bunu gerçekleştirebilmenin bir yolu, oleik asidi düşük sızma zeytinyağı için daha yüksek bir fiyat vermek olacaktır.
- ABD gıda ticari alım yöneticilerinin Türk zeytinyağının yüksek değer ve kalitesi konusunda bilgilendirilmesi için işbirliği yaparak daha çok pazarlama girişimleri yapılmalı.

### **Müşteri Merkezli Ticari Yönetim Uygulamaları**

#### **Memnun Bir Müşteri, En İyi Reklamınızdır**

Maaşınızı kim ödemektedir? Müşteri.

Bu nedenle müşteri düşüncelerimizde her zaman ön planda olmalı:

- Zeytin ağaçlarının dikildiği, budandığı, sulandığı, gübrelendiği ve ürünün toplandığı zaman.
- Zeytinlerin taşındığı, temizlendiği ve sıkıldığı zaman.
- Zeytinyağının depolandığı, karıştırıldığı ve şişelendiği zaman.
- Şişelerin, kutuların ve kapakların seçildiği zaman.
- Markaların seçildiği ve etiketlerin tasarlandığı zaman.
- Etiketler ve kolilerin basıldığı zaman. Etiketlerin şişelere yapıştırıldığı zaman.
- Ürün konteynerlere yüklendiği zaman.
- Müşteriden bir ziyaret, telefon, mektup, e-posta veya faks geldiği zaman
- Fiyat veya teslim tarihi konusunda müşteriye bir söz verildiği zaman.

### **Misafirperverlik ve Pazarlama**

*Economist* dergisinin yaptığı bir araştırmaya göre, dış görünüşe önem verme konusunda, Türkiye dünyada dördüncü sıradadır (İtalya bir numaradır). Görünüşte üstün ürünleri üretmekte bir sorunumuz yoktur. Türkiye'de pazarda sebze satıcıları bile bunu çok iyi yapmaktadırlar.

Türk kültürüne ait başka meşhur bir davranışın da pazarlamamıza uygulanmasını tavsiye ederiz: Misafirperverlik. Her müşteriye (ABD'nin her yerindeki marketlerde ürününüzü alacak olan, hiç tanışmayacağınız müşteriler dahil) evinize gelen değerli bir konuk olarak davranın. Üretim, pazarlama ve dağıtımın her safhasına bu düşünceyi dahil edin. Şirketlerimizdeki karar verenler ve yöneticiler gerek sözle gerek örnek davranışlarla eğitim vermeye çalışırlarsa, uzun vadede ticari başarıyı elde edebileceğiz.

### **Müşterilere İstediklerini Satın**

Teneke ambalajda konserve ihraç eden bir arkadaşım var. Kendisine gidip yeni bir istek sunduğumda o her zaman ihtiyaç duyduğum ürünü değil, stokta bulunan ürünleri satmaya çalışır. Bana "Arapça litografi tekniğiyle basılmış etiketli 1kg'lık bezelye ve kırmızı biber konservesinde çok iyi fiyatlarımız var" der. Bu müşteri-odaklı ticaret değildir. Alıcının neye ihtiyacı olduğunu öğrenmek için mümkün olduğu kadar çok soru sorup, bu bilgiler şirketinin yöneticilerine ve üretim bölümüne ulaştırılmalıdır.

### **Yüzeysel veya Derin Kalite**

Daha önce gıda üretim fabrikalarını ziyaret ediyorduk. İki sektörlerinde en büyük 10 ihracatçı arasındaydı. İki ISO 9001, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) ve modern laboratuarlara sahipti. Bir fabrikada herkes bizi çok sıcak karşılayarak ve hemen bizi şirket sahibiyle konuşmak üzere yöneticinin ofisine götürdüler. Diğer fabrikada bizi dumanla dolu bir odada bekletip daha sonra şirket sahibinin akrabası olan ve mimarlık bölümünden üniversite mezunu olduğunu söyleyen pazarlama müdürünün yanına götürdüler. Birinci fabrikada yöneticiler işçileri saygılı bir şekilde selamlıyorlardı. Diğer fabrikada yöneticiler işçilere sık sık sert davranır veya görmezlikten gelirlerdi. Birinci fabrikada her şey temiz ve düzenliydi. Diğer kirli olup kalite kontrol sisteminde göze batan sorunlar bulunmaktaydı. Siz hangisi ile ticaret yapmak isterdiniz?

### **Satın Alım Müdürlerini Eğitmek**

Pazarlama çabalarımız sadece nihai tüketiciyi değil, Amerika'da gıda ticaretinde çalışanları da eğitmeyi amaçlamalıdır. Satın alım kararlarını verenlerin bazıları, bırakın Türk zeytinyağını, zeytinyağının kendisinin temellerini anlamazlar. Sadece sağlıklı olduğunu ve talebin arttığını bilirler. Onları eğitmek için yapabileceklerimizin bazıları aşağıda sıralanmaktadır:

- Zeytinyağı türleri arasındaki farklar, hangi tüketicinin hangi tür yağ satın aldığı gibi bilgileri anlatan kısa özetleri (e-posta belgeleri, power point, vs.) sunmak.
- Türkiye'nin sızma zeytinyağının dünyanın en iyi zeytinyağları arasında olduğunu göstermek.
- Şu anda zaten AB'den ithal edip tüketmekte oldukları yağların büyük bir kısmının Türk yağ olduğunu hatırlatmak.
- Yüksek kalite kontrolleri ve HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) prosedürlerini uyguladığımızı ve laboratuvarlarımızın UZK onaylı olduğunu belgelemek. Zeytinyağınızın sulandırılmamış olduğunu anlamaları gerekmektedir.
- Aralıklarla piyasa ile ilgili yeni bilgileri sunmak.
- Aynı yüksek kalitede zeytinyağını devamlı sağlayacağınızı göstermek.

### **Marka ve Etiket Önerileri**

#### **Mevcut Markaları Satın Almak**

Sprite® ile SenSun® arasındaki fark nedir? Pazarlama! Her ikisine Coca-Cola sahiptir. Coca-Cola Türkiye'de daha önce tanınmış eski bir markayı satın aldı. ABD'de mevcut olan ve Amerikalı tüketiciler tarafından tanınan bir markayı satın alıp alıcıları Türk zeytinyağı konusunda bilgilendirmek bazı Türk ihracatçılar için iyi bir strateji olurdu. 1995'te Borges-Pont'un (İspanya) "Star" markası bunu gerçekleştirmişti.

#### **Türk Malı**

Müşterilere ürünlerinizin Türkiye'den geldiğini anlatın. Gerekli izinleri alıp Türkiye logolu şişeler, kutular ve karton kutularınızı kullanın.



#### **Türk veya İtalyan Olmayan Markalar**

Zamanla, Türk zeytinyağı olduğu tüketici tarafından anlaşılabilen markalar geliştirin. Zamanla ABD müşterilerini Türk zeytinyağlarının kalitesi konusunda eğitmek için kullanılabilen bir isim seçin.

#### **Akdeniz Piramit'i**

Harvard Kamu Sağlığı Fakültesi ve Dünya Sağlık Örgütü, Akdeniz Piramit'i'ni oluşturmaya yardımcı olmuşlardı. Gıda üreticilerinin ürün ambalajı üzerinde (1993'te piyasaya sürülen) Akdeniz Piramit'i kullanabilmeleri için bir lisans programı yürürlükte. Bunu etiketler üzerinde kullanarak tüketicilerin zeytinyağının besin olarak önemi konusunda bilgilendirilmesi mümkündür.

## **Yüksek Kalite Ve Özel Ürünler**

### **ABD Tattırma Etkinlikleri**

Zeytinyağının Los Angeles Fuarı'nın zeytinyağı lezzet yarışması gibi gıda lezzet yarışmalarında yer alması için başvurun. 2003 yılında Yeni Zelanda'dan gelen bir zeytinyağı en iyi ithal edilen sızma zeytinyağı kategorisinde birinci oldu.

**"Gıdacılar" tarafından okunan gazetelere reklam verin!**

**Bon Appetit** - Gıda ve eğlence dergisi

**Cooking Light** - Gıda ve sağlık dergisi

**Gourmet** – İyi yiyecek ve içecekten anlayanlar için bir dergi

### **Hediye Sepetleri**

Son on yıl içerisinde özel yemekleri (özellikle bir hediye sepetinde seçme ürünleri) hediye etme uygulaması gittikçe artmıştır. Bu uygulama, üreticilere ürününü piyasada tanıtmaya fırsatı verirken, tüketicilere başka türlü tadına bakmayabilecekleri bir takım ürünleri deneme fırsatı tanımaktadır.

### **Zeytinyağı ve Turizm**

Türkiye'ye gelen milyonlarca turist vardır. Olası müşteri olan bu insanların önüne Türk zeytinyağı ve marka isimleri koymak çok iyi bir reklam olurdu. Bu tüketiciler için özel ürünler üretin. Havaalanlarında reklam yapıp zeytinyağı ürünlerini sunun. Uçaklar, tur otobüsleri ve oteller (örn. mini-buzdolabı, hediyelik eşya mağazası) için zeytinyağı 25 ml, 50 ml ve 100 ml şişelerde veya 25 ml paketlerde sunun. Lokantalarda masalarda ürününüzü koyup şişeleri lokanta müşterilerine satın.

Zeytinyağı ve Gıda Turizmi Yunanlılar bunu yapmaktadırlar ve ICC'den (Uluslararası Ticaret Odası) bir ödül kazandılar.<sup>1</sup> California eyaleti şaraplarını senelerdir turizm ile tanıtmaktadır. Şimdi Zeytinyağı turizmini de yapmaktadırlar. Bazılarımız zeytinyağı müzeleri ile bunu yapmaya başlamışlardır. Güzel Türk Mutfağını (zeytinyağı dahil) dünyaya tanıtmak gelecek için bir çok olanak yaratacaktır.

### **Ulusal veya Toplu İşbirliği Girişimleri için Öneriler**

#### **UZZK**

Ulusal Zeytin-Zeytinyağı Konseyi oluşturmak için adımlar şimdiden atılmış durumdadır. Bu sektörde bu hareket herkes tarafından desteklenmelidir. Türkiye UZK'ya (Uluslararası Zeytinyağı Konseyi) üye olmalı ve Türk hükümetinin bu sektörün stratejik önemini anlaması için çaba gösterilmelidir. Zeytinyağı ihraç edilen bir ürün olmaktan öte bir barış sembolüdür. Çağdaş Türkiye Cumhuriyeti'nin eşsiz kimliğini dünya ülkelerine tanıtmaya çabasının simgesel bir parçası olabilir. Yüce Önder Atatürk'ün "Yurtta barış, dünyada barış" sözü, zeytinyağının simgesel manasına çok iyi uyar (Yirmi Milyon TL'a dikkatli bakınız).

### **Ulusal Pazarlama Çabaları**

Türk zeytinyağını tanıtmak için ulusal pazarlama çabaları (Çin'de fındık için yapıldığı gibi) çok büyük bir etki yaratabilir. Web siteleri ve ticari dergilerde reklam yapmak alıcılara (gıda sanayinde karar verenler) yönelik olabilir. İspanyol üreticiler bir kaç yıl bunu yapmışlardır ve ABD'de perakende satış paylarını arttırmışlardır.

### **Türk Zeytinyağı için Logo Ve Maskot**

Bütün Türk zeytinyağı sanayini temsil edecek bir "Zeytinyağı Adamı" ve bir "Türk Sızma Zeytinyağı" logosu geliştirilebilir.

Zeytinyağı, üzüm ve başka ürünler için California bunu yapmıştır.

**Bilgiyi Paylaşmak:** [zeytinturk@yahoo.com](mailto:zeytinturk@yahoo.com) gibi e-posta grupları işbirliğini arttırmakta yardımcı olabilir.



<sup>1</sup> [http://www.oilroute.gr/PagosmiaAnagnorisi\\_En.htm](http://www.oilroute.gr/PagosmiaAnagnorisi_En.htm)

### **Ulusal Lezzet Paneli**

Türkiye’de ulusal lezzet panelleri oluşturulabilir. UZK tarafından onaylanmış bir lezzet panelinin mevcut olması California Zeytinyağı Konseyi’nin (COOC) pazarlama stratejisinin bir parçasıdır. Bazı büyük şirketler bile UZK tarafından onaylanmış kendi lezzet panellerini bulundurmaktadırlar.

### **Üretim Yeri**

Eğer belirli bir bölge veya bölgeler için üretim yeri tespit edilebilirse, bu yağlar daha yüksek bir fiyata satılabilir. Örneğin etiketlerde “Tuscany” gibi isimlerin resmi olmayan yerlerde bile kullanılması, tüketiciler tarafından iyi bir zeytinyağının işareti olarak algılanmaktadır.

### III. OTURUM

#### KONU

BİTKİ KORUMA,  
ZEYTİN VE  
ZEYTİNYAĞI TEKNOLOJİSİ

#### OTURUM BAŞKANI

Dr. Seyfi ÖZİŞİK



#### BİLDİRİ SUNANLAR

Dr. Bahriye Hepdurgun

Dr. Ahmet Uludağ

Dr. Gülgün Yıldız Tiryakı

Emine Alkın



## EGE BÖLGESİNDE ZEYTİNDE ENTEGRE MÜCADELE ÇALIŞMALARI

**Dr. Bahriye HEPDURGUN<sup>1</sup> Dr.Mükerrem ÇELİKER<sup>1</sup> Uzm.Tevfik TURANLI<sup>1</sup>  
Hamide ULUSAL<sup>2</sup> Fikri ÖNEN<sup>3</sup> Hilmi AKDOĞAN<sup>3</sup> Süleyman KIZILÇAM<sup>3</sup>  
Nergis ÖDER<sup>4</sup> Yusuf ERTÜRK<sup>5</sup>**

### ÖZET

Zeytinde entegre mücadele çalışmaları 1996 yılında yürütülmeye başlanmıştır. Ancak burada son iki yılın sonuçları değerlendirilmiştir. 2001 ve 2002 yıllarında Aydın, Balıkesir, İzmir, Manisa ve Muğla illerinde yürütülmüştür. Çalışmalar 2001 yılında 16 bahçede 9.977 ağaçta, 2002 yılında ise 22 bahçede 16.117 ağaçta uygulanmıştır.

Çalışmaların yürütüldüğü bahçelerde ana hastalık olarak zeytin halkalı lekesi (*Spilocaea oleagina* Cast.), ana zararlı olarak zeytin sineği (*Bactrocera oleae* Gmel) görülmüştür. Zeytin güvesi (*Prays oleae* Bern.) ve Zeytin kabuklu biti (*Parlatoria oleae* Colvee) her iki yılda da sorun olarak görülürken, 2002 yılında Zeytin pamuklu biti (*Euphyllura olivina* Costa) de problem olarak ortaya çıkmıştır.

Hastalık ve zararlılarla mücadelede kültürel önlemlere öncelik verilmiştir. Zeytin halkalı leke hastalığına karşı hastalığın bulunduğu bahçelerde koruyucu mücadele yapılmış ve hastalık kontrol altına alınmıştır. Zeytin sineği ilaçlama zamanının tespitinde, McPhail tipi besi tuzakları ile feromonlu sarı yapışkan tuzaklardan yararlanılmıştır. Bunun yanısıra meyvelerde vuruş kontrolü yapılarak ilaçlamalara karar verilmiştir. Yapılan kontroller sonucunda bazı bahçelerde yeterli yoğunluk olmadığı ve vuruş görülmediği için herhangi bir ilaçlama yapılmazken diğer bahçelerde 1-3 ilaçlamayla zararlı kontrol altına alınmıştır. Zeytin güvesi ilaçlama zamanının tespitinde ise feromon tuzaklardan yararlanılmış olup, çiçek ve meyve nesillerinde yumurta ve canlı larva sayımları yapılarak ilaçlama önerilerinde bulunulmuştur. Sayımlar sonucunda zararlının genellikle meyve nesli için 1 ilaçlama uygulanmıştır. Bir bahçede çiçek nesline karşı da 1 ilaçlama yaptırılmıştır. Zeytin kabuklu bitine karşı özellikle salamuralık çeşitlerin bulunduğu bahçelerde genellikle 1 ilaçlama yapılarak, zararlının meyveye geçişi engellenmeye çalışılmıştır. Zeytin pamuklu biti ise yoğunluğun görüldüğü bahçelerde 1 ilaçlamayla kontrol altına alınmıştır. Ayrıca entegre bahçelerde gübreleme önerileri yaprak ve toprak analizleri dikkate alınarak yapılmıştır. Çalışmaların yürütüldüğü bahçelerde zeytinin kalite ve kantitesinde artış olduğu gözlenmiştir.

### GİRİŞ

Anavatanı Anadolu olan Zeytin (*Olea europea* L.) yurdumuz için önemli bir tarım ürünü olup geniş bir ekolojiye yayılarak, büyük çeşit zenginliğine sahiptir (Mendilcioğlu, 1990). Ülkemizde toplam 97.770.000 zeytin ağacı bulunmakta ve 1.800.000 ton ürün elde edilmektedir. Ege Bölgesi'nde bunun 70.297.432 adedi yer almakta ve ürünün 1. 157.311 tonu sağlanmaktadır (Anonymous, 2000). Bölgemizde elde edilen ürünün %86'sı yağlık, %14'ü sofralık olarak değerlendirilmekte ve özellikle son yıllarda sofralık zeytin üretimi daha da önem kazanmış bulunmaktadır (Canözer, 1991).

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin son 8 yıllık ortalamalarına göre ülkemiz, Dünya sofralık zeytin üretiminde İspanya'dan sonra %14,9 payla 2., sofralık siyah zeytinde ise %31,8 payla 1. sırada yer almaktadır (Tetik,1992). Sofralık zeytin üretiminde önemli bir paya sahip olan ülkemiz verimde son sıralarda yer almaktadır. İspanya'da 2000kg/da, İtalya'da 1900 kg/da ve Yunanistan'da 800 kg/da iken ülkemizde bu değer ancak 450 kg/da'dır (Çetin, 2000).

<sup>1</sup> Bornova Ziraî Mücadele Araştırma Enstitüsü - İZMİR

<sup>2</sup> Tarım İl Müdürlüğü - AYDIN

<sup>3</sup> Tarım İl Müdürlüğü - BALIKESİR

<sup>4</sup> Tarım İl Müdürlüğü - İZMİR

<sup>5</sup> Tarım İL Müdürlüğü - MANİSA

Ülkemiz ekonomisi için büyük bir öneme sahip olan zeytin ekosisteminde zararlı hastalık ve yabancı otların oluşturduğu zarar, tekniğine uygun yapılmayan budama, sulama ve analiz yaptırılmaksızın uygulanan gübrelemenin yanısıra periyodisite de zeytin üretimini büyük ölçüde sınırlamaktadır. Entegre mücadele çalışmalarıyla söz konusu etmenlere karşı entegre mücadele teknik talimatına uygun olarak yapılan mücadele, bilinçli budama ve gübreleme uygulamalarıyla ekonomik ve ekolojik yönden uygun zeytin üretimi sağlanacaktır.

Günümüzde entegre mücadele programlarında, biyolojik mücadele etmenlerinden yararlanma, feromonların kullanılması, ilaçlama sayısının azaltılması, ilaçların düşük dozlarda kullanılması, ilaç uygulama tekniklerinin geliştirilmesi, faydalı organizmalara etkisiz veya az etkili ilaçların kullanılması gibi konular üzerinde durulmaktadır.

Bu çalışmanın en önemli hedefleri

1. Üretimin artırılması, kaliteli ve pestisit kalıntısı bulunmayan ürün elde edilmesi,
2. Doğal düşmanların korunması ve desteklenmesi,
3. Zeytin bahçelerinin düzenli olarak kontrol edilmesi,
4. Üreticilerin kendi bahçesinin uzmanı haline getirilmesi,
5. Pestisitlerin çevreye (toprak, su ve hava) bulaşmasının önlenmesidir.

## MATERYAL VE METOT

Çalışmalar, Entegre mücadele projesinde görev alan araştırmacılar tarafından Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğünde hazırlanan teknik talimat doğrultusunda yürütülmüştür. Bornova Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsünün koordinatörlüğünde sürdürülen çalışmalarda il ve ilçe sorumlularının eğitimi ve çalışmaların denetimi gerçekleştirilmiştir. Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerindeki proje sorumluları da üreticileri eğitmiş ve mücadeleyi yönlendirmişlerdir.

**Zeytin hastalık ve zararlılarının mücadelesinin yönetimi:** Çalışmalar sırasında uygulanan örnekleme ve sayım yöntemleri aşağıda özetlenmiştir.

**Tuzak yöntemi :** Zararlının özelliği ve türüne göre değişik tip eşeysel çekici tuzaklar kullanılmıştır.

**a)** Zeytin güvesi'nin (*P.oleae*) ergin popülasyonunun izlenmesi için hektara 1 adet Delta tipi feromon tuzakları Mart sonu Nisan başlarından itibaren zeytin bahçelerinde ağaçların hakim rüzgar yönüne, yerden 1,5-2 m yüksekliğe meyveli bir dala asılmıştır. Tuzaklar haftada bir kez kontrol edilerek yakalanan kelebek adetleri kaydedilmiştir. Sayımlara çiçek ve meyvelerin mercimek büyüklüğüne ulaştığı dönemlerdeki yoğunluğu belirlemek için temmuz ayı başlarına kadar devam edilmiştir. Feromon kapsülleri 4-6 haftada bir, yapışkan tablalar ise kirlendikçe değiştirilmiştir.

**b)** Zeytin sineği'nin (*B.oleae*) ergin popülasyonlarının izlenmesi ise Haziran sonu Temmuz başlarından itibaren hektara 1 adet içinde % 2 di amonyum fosfat eriyiği bulunan Mc Phail tuzak ile feromonlu sarı yapışkan tuzaklar asılmıştır. Tuzaklar haftada bir kez kontrol edilerek yakalanan zeytin sineği erginleri kaydedilmiştir. Mc. Phail tuzakların eriyikleri her kontrolde, feromonlu sarı yapışkan tuzakların kapsülleri 4-6 haftada bir değiştirilmiştir.

**Gözle inceleme yöntemi:** Vegetasyon süresince zeytin bahçelerinde bulunan zararlı ve yararlı türler ile bunların yoğunluklarını belirlemek için kullanılmıştır.

**a)** Zeytin güvesi (*P.oleae*) için, her bahçede en az 100'er organ (tomurcuk, yaprak, somak, meyve) tesadüfen seçilerek lup'la kontrol edilmiştir. Bu yöntem genel olarak kışın ayda bir, mart sonu ekim ortası dönemde haftada bir, ilaçlamaya karar verme aşamasında haftada iki kez uygulanmıştır.

**b)** Zeytin sineği (*B.oleae*) için, tuzak sayımları ile birlikte haftada 1-2 kez ağaçların güneydoğu kısımlarındaki parlak, yağlanmaya başlamış florasan sarısı renkteki meyveler kontrol edilmiştir. Bunun için her zeytin bahçesinden genellikle 1000 meyvede vuruk (%) sayımı yapılmıştır.

**c)** Zeytin halkalı leke hastalığı'nın (*S. oleagina*) bir önceki yıl sorun olduğu bahçelerde ilaçlama zamanının belirlenmesi için fenolojik devreler takip edilmiş ve zeytin ağacında yeni sürgünler oluşmadan hemen önce birinci ilaçlama, çiçek somakları belirginleştikten sonra, çiçekler açmadan önce ikinci ilaçlama yapılması önerilmiştir.

**Dal sayım yöntemi:** Zeytin Karakoşnili (*Saissetia oleae* Olivier), Zeytin kabuklu biti (*Parlatoria oleae* Colvée) ve diğer kabuklu bitler gibi sabit zararlılara karşı kullanılan bir yöntemdir. Bahçeyi temsil edecek şekilde en az 5 ağacın çeşitli yönlerinde 20-25 cm uzunluğundaki 10 sürgün alınmıştır. Tüm sürgün ve yapraklar üzerindeki bireyler binoküler altında sayılarak sağlam ve parazitli bireyler kaydedilmiştir.

**Bitki besin elementleri örnekleme yöntemi:** Zeytin ağaçlarını dengeli beslemek, bitki besin elementlerinin noksanlık ve fazlalıklarını belirlemek ve verilecek gübre miktarını tespit etmek amacıyla, yaprak ve toprak örneklerinin belirli bir kural dahilinde alınmış ve analiz sonuçlarına göre gübreleme yaptırılmıştır. Entegre mücadele programının yürütüldüğü bahçelerde fenolojik dönemler aşağıda belirtildiği gibi kaydedilmiştir.

- A. Tomurcuklanma, somaklanma başlangıcı
- B. Çiçek tomurcuklarının oluşması (somaklanma)
- C. Çiçeklenme başlangıcı, tam çiçeklenme meyve bağlama
- D. Yeşil olum, pembe olum, siyah olum

## SONUÇLAR

Zeytinde entegre mücadele çalışmaları 2001 yılında 16 bahçede 9.977 ağaçta, 2002 yılında ise 22 bahçede 16.117 ağaçta uygulanmıştır (Çizelge 1).

**Çizelge 1- 2001 Ve 2002 Yıllarında Entegre Mücadele Programının Uygulandığı Bahçeler Ve Ağaç Adetleri**

Bahçe No	İli	İlçesi	Köyü	Ağaç Adedi	Zeytin Çeşidi
E-01* <sup>□</sup>	Aydın	Merkez	Serçeköy	800	Memecik
E-02 <sup>□</sup>		Merkez	Umurlu	700	Memecik
E-03* <sup>□</sup>		İncirliova	Erbeyli	1900	Gemlik-Memecik-Domat
E-04 <sup>□</sup>		İncirliova	Sınırteke	350	Manzanilla
E-05* <sup>□</sup>		Kuşadası	Caferli	1200	Gemlik
E-06* <sup>□</sup>		Kuyucak	Kurtuluş	1100	Domat, Manzanilla
E-07* <sup>□</sup>		Buharkent	Ortakçı	120	Domat
E-08* <sup>□</sup>		Nazilli	Pirlibey	120	Gemlik-Memecik-Domat
E-09* <sup>□</sup>	Balıkesir	Edremit	Kızıkeçili	225	Ayvalık yağlık
E-10* <sup>□</sup>		Burhaniye	Merkez	280	Ayvalık yağlık
E-11* <sup>□</sup>			Taylıeli	147	Ayvalık yağlık
E-12* <sup>□</sup>			Taylıeli	350	Ayvalık yağlık
E-13* <sup>□</sup>		Ayvalık	Merkez	2500	Ayvalık yağlık
E-14* <sup>□</sup>		Erdek	Merkez	300	Gemlik
E-15* <sup>□</sup>	İzmir	Dikili	Bademli	125	Ayvalık , Gemlik
E-16* <sup>□</sup>			Kabakum	1000	Gemlik
E-17* <sup>□</sup>		Bergama	Merkez	1200	Ayvalık , Memeli
E-18 <sup>□</sup>	Manisa	Akhisar	Sünnetçiler	1000	Domat
E-19 <sup>□</sup>			Balıca	1000	Gemlik
E-20* <sup>□</sup>			Balıca	1000	Gemlik
E-21 <sup>□</sup>		Saruhanlı	Büyükbelen	400	Gemlik
E-22 <sup>□</sup>	Muğla	Merkez	Yeşilyurt	300	Memecik-Gemlik

\*2001 yılında çalışmanın yürütüldüğü bahçeler

□ 2002 yılında çalışmanın yürütüldüğü bahçeler

Çalışmalar sırasında zeytin güvesi popülasyonunun izlenmesinde kullanılan eşeyssel çekici tuzaklardaki ilk yakalamalar Aydın ilinde 29.03.2001 ve 21.03.2002 tarihlerinde, Balıkesir, İzmir ve Manisa illerinde her iki

yılda Nisan ayının ilk haftasında Muğla ilinde ise tuzaklar 07.05.2002 tarihinde asıldığından, aynı hafta içinde saptanmıştır.

**Çizelge 2- 2001 Yılında Zeytin Entegre Mücadele Programının Uygulandığı Bahçelerde Hastalık Ve Zararlılara Karşı Uygulanan Mücadele Yöntemleri Ve Kullanılan Pestisitler**

Bahçe	İlaçlama	İlaçlama	Kullanılan İlaç	Dozu
E-01	<i>Halkalı leke</i>	18.03.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
E-03	<i>Zeytin</i>	15.08.2001	Dursban 4	100 ml
E-05	<i>Halkalı leke</i>	10.03.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin sineği</i>	06.07.2001	Lebaycide 50 EM	100 ml
E-06	<i>Halkalı leke</i>	20.03.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin</i>	10.08.2001	Dursban 4	100 ml
E-07	<i>Halkalı leke</i>	24.03.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin</i>	09.08.2001	Dursban 4	100 ml
E-08	<i>Halkalı leke</i>	31.03.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
E-09	<i>Halkalı leke</i>	17.03.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin kurdu</i>	28.06.2001	Poligor	150 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	25.07.2001	Nuvacron 40 SL	100 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	20.08.2001	Nuvacron 40 SL	100 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	25.09.2001	Mitigor	100 ml
E-10	<i>Halkalı leke</i>	16.02.2001	Bordeux caffaro	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	01.04.2001	Bordeux caffaro	1 kg
E-11	<i>Halkalı leke</i>	03.03.2001	Bordeux caffaro	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	18.04.2001	Bordeux caffaro	1 kg
E-12	<i>Halkalı leke</i>	18.02.2001	Bordo Mix Valles	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	29.03.2001	Bordo Mix Valles	1 kg
E-13	<i>Halkalı leke</i>	27.02.2001	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin güvesi</i>	08.05.2001	Korfen 50 EM	150 ml
	<i>Zeytin güvesi</i>	19.06.2001	Korfen 50 EM	150 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	14.09.2001	Nuvacron 40 SL	100 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	08.10.2001	Nuvacron 40 SL	100 ml
E-14	<i>Halkalı leke</i>	20.02.2001	Bordo bulamacı	2 kg
	<i>Halkalı leke</i>	07.04.2001	Bordo bulamacı	2 kg
	<i>Zeytin</i>	25.04.2001	Poligor	150 ml
	<i>Zeytin güvesi</i>	03.05.2001	Poligor	150 ml
	<i>Zeytin güvesi</i>	05.06.2001	Poligor	150 ml
	<i>Zeytin sineği*</i>	20.08.2001	Super Agromethrin 10 ULV +	20+80 ml
	<i>Zeytin sineği*</i>	05.09.2001	Super Agromethrin 10 ULV +	20+80 ml
	<i>Zeytin sineği*</i>	20.09.2001	Super Agromethrin 10 ULV +	20+80 ml
<i>Zeytin sineği</i>	09.10.2001	Lebaycide 50 EC	100 ml	
E-15	-	-	-	-
E-16	<i>Zeytin güvesi</i>	12.06.2001	Mitigor 40 EC	150 ml
E-17	<i>Zeytin güvesi</i>	12.06.2001	Lebaycide 50 EC	150 ml
E-20	<i>Zeytin güvesi</i>	13.06.2001	Lebaycide 50 EC	150 ml
	<i>Zeytin</i>	07.08.2001	Malathion 65 EC	150 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	11.09.2001	Lebaycide 50 EC	100 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	08.10.2001	Lebaycide 50 EC	100 ml

- Havadan ULV bait-spray yöntemiyle ilaçlanmıştır.

Zeytin sineği popülasyonu Mc Phail tipi besi tuzakları ve feromonlu sarı yapışkan tuzaklar kullanılarak izlenmiştir. 2001 yılında her iki tuzak tipinde ilk yakalamalar Aydın ili Kuşadası ilçesinde 06.07.2001, Kuyucak ilçesinde 18.07.2001, Buharkent ilçesinde 22.07.2001 ve İncirliova ilçesinde 02.08.2001 tarihlerinde saptanırken Merkez ilçede sezon boyunca ergine hiç rastlanmamıştır. Balıkesir ilinde Erdek ilçesi hariç Mc Phail tuzaklarda 22-25.06.2001 tarihleri arasında Erdek'te ise 16.07.2001 tarihinde, feromonlu sarı yapışkan tuzaklarda ise yine Erdek ilçesi hariç 26.07.2001 tarihinde Erdek ilçesinde ise 27.08.2001 tarihinde ilk ergin yakalanmıştır. Yakalamalar Kasım ayı ortalarına kadar devam etmiştir. İzmir ilinde her iki tuzak tipinde ilk ergin 24.08.2001 tarihinde yakalanırken, Manisa ilinde Mc Phail tuzaklarda 24.07.2001, feromonlu sarı yapışkan tuzaklarda 04.09.2001 tarihinde saptanmıştır.

2002 yılı çalışmalarında Aydın ili Kuşadası ve Kuyucak ilçeleri hariç diğerlerinde Mc Phail tuzaklarda Haziran ayının son haftası ilk yakalamalar saptanırken, Kuşadası'nda 19.06.2002 tarihinde Kuyucak'ta ise 23.07.2002 tarihinde saptanmıştır. Feromonlu sarı yapışkan tuzaklardaki yakalamalar her bahçe için farklılık göstermiş olup, genelde çok düşük bulunmakla birlikte bazı bahçelerde yok denecek adette yakalanmıştır. Balıkesir ilinde Erdek ilçesi hariç Mc Phail tuzaklarda 17-27.06.2002 tarihleri arasında, feromonlu sarı yapışkan tuzaklarda 08-15.07.2002 tarihleri arasında ilk yakalamalar saptanmıştır. Yakalamalar 21.11.2002 tarihinde son bulmuştur. İzmir ili Dikili ilçesinde her iki tip tuzakta ilk yakalamalar 18.07.2002 tarihinde saptanırken Bergama ilçesinde Ağustos ayının ilk yarısında gerçekleşmiştir. Yakalamalar her iki ilçede de Ekim ayı sonuna kadar devam etmiştir. Manisa ili Akhisar ilçesinde zeytin sineği erginine her iki tip tuzakta da hiç rastlanmazken, Saruhanlı ilçesi ile Muğla ilinde çok düşük sayılarda bulunmuştur.

Zeytin güvesi ve zeytin sineği ergin uçuşlarının takibi ile birlikte doğada gözle incelemeler de yapılmıştır. Her iki yöntem değerlendirilerek zararlılara karşı mücadele uygulanmıştır. Zeytin entegre mücadele bahçelerinde 2001 ve 2002 yıllarında hastalık ve zararlılara karşı yapılan ilaçlamalar ve kullanılan pestisitler Çizelge-2 ve 3'te verilmektedir.

Çizelge 2 incelendiğinde entegre mücadele programının uygulandığı bahçelerde E-10, 11, 12 ve 14 no'lu bahçelerde zeytin halkalı leke hastalığına karşı ikişer mücadele yapılırken, E-01, 05,06,07 ve 08 nolu bahçelerde tek ilaçlama yapılmıştır. Yapılan ilaçlamalar sonucunda hastalık kontrol altına alınmıştır.

Zeytin ürününün yok yılı olan 2001 yılında, ürün olmayan E-01, 08, 10, 11 ve 12 no'lu bahçelerde zararlılara karşı hiçbir ilaçlama yapılmamıştır. Zeytin kabuklu bitine karşı E-03, 06 ve 07 no'lu bahçelerde ; Zeytin sineğine karşı ise E-09, 13 ve 14 no'lu bahçelerde entegre mücadele talimatında önerilmeyen ilaçlar kullanılmıştır. Zeytin kurdu mücadelesi entegre talimatında yer almadığı için bu zararlıya karşı E-09 no'lu bahçede teknik talimat doğrultusunda ilaçlama önerilmiştir.

**Çizelge 3- 2002 Yılında Zeytin Entegre Mücadele Programının Uygulandığı Bahçelerde Hastalık Ve Zararlılara Karşı Uygulanan Mücadele Yöntemleri Ve Kullanılan Pestisitler**

Bahçe No	İlaçlama yapılan zararlı	İlaçlama Tarihi	Kullanılan İlaç	Dozu (100 lt suya)
E-01	<i>Halkalı leke</i>	08-12.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	10-14.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
E-02	<i>Halkalı leke</i>	15.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	09.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
	<i>Zeytin sineği</i>	12.09.2002	Lebaycide 50 EM	100 ml
E-03	<i>Zeytin kabuklubiti</i>	16.08.2002	Dursban 4	100 ml
E-04	<i>Halkalı leke</i>	16.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin sineği</i>	13.08.2002	Lebaycide 50 EM	100 ml
E-05	<i>Halkalı leke</i>	10.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	15.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
	<i>Zeytin sineği</i>	25.07.2002	Korumagor	100 ml
	<i>Zeytin sineği</i>	26.08.2002	Decis	25 ml
E-06	<i>Halkalı leke</i>	14.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
E-07	<i>Halkalı leke</i>	14.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Zeytin kabuklubiti</i>	06.08.2002	Dursban 4	100 ml
E-08	<i>Halkalı leke</i>	14.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	<i>Halkalı leke</i>	10.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg

Çizelge 3'ün devamı

Bahçe No	İlaçlama yapılan zararlı	İlaçlama Tarihi	Kullanılan İlaç	Dozu (100 lt suya)
E-09	Halkalı leke	05.03.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	Halkalı leke	24.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
	Zeytin güvesi (meyve)	25.06.2002	Poligor	150 ml
	Zeytin sineği*	08.09.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Zeytin sineği*	05.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Zeytin sineği*	04.11.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
E-10	Halkalı leke	28.02.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	Halkalı leke	15.03.2002	Bordo bulamacı	1 kg
	Zeytin pamuklubiti	03.05.2002	Basudin 20 EC	200 ml
	Zeytin sineği*	12-18.09.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Zeytin sineği*	04-06.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	E-11	Halkalı leke	02.03.2002	Bordo bulamacı
Halkalı leke		18.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
Zeytin pamuklubiti		03.05.2002	Basudin 20 EC	200 ml
Zeytin sineği*		12-18.09.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
Zeytin sineği*		04-06.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
Zeytin sineği*		04-13.11.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
E-12	Halkalı leke	08.02.2002	Bordo Mix Valles	1,5 kg
	Halkalı leke	29.03.2002	Bordo Mix Valles	1 kg
	Zeytin pamuklubiti	01.05.2002	Basudin 20 EC	200 ml
	Zeytin güvesi (meyve)	18.06.2002	Dimeton 40 EC	150 ml
	Zeytin sineği*	12-18.09.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Zeytin sineği*	04-06.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
E-13	Halkalı leke	04-13.11.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Halkalı leke	15.02.2002	Bordo bulamacı	1,5 kg
	Halkalı leke	10.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
	Zeytin pamuklubiti	25.04.2002	Korfen 50 EM	150 ml
	Zeytin güvesi (meyve)	20.06.2002	Korfen 50 EM	150 ml
	Zeytin sineği*	08.09.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
E-14	Zeytin sineği*	02.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Zeytin sineği*	31.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Halkalı leke	13-17.02.2002	Bordo bulamacı	2 kg
	Halkalı leke	03.04.2002	Bordo bulamacı	2 kg
	Zeytin güvesi (çiçek)	21.05.2002	Lebaycide 50 EC	150 ml
	Zeytin güvesi (meyve)	11.06.2002	Lebaycide 50 EC	150 ml
E-15	Zeytin sineği*	17.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
	Zeytin sineği*	10.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
E-16	Zeytin güvesi (meyve)	16.06.2002	Mitigor 40 EC	150 ml
	Zeytin sineği*	10.10.2002	Super Agromethrin 10 ULV + Zirey	20+80 ml
E-17	Halkalı leke	20.04.2002	Agro-Bakır 50 WP	400 gr
	Zeytin güvesi (meyve)	17-19-.06.2002	Decis EC 2,5	25 ml
E-18	Halkalı leke+Dal kanseri	15.02.2002	Bordo bulamacı	2 kg
	Zeytin pamuklubiti	23.05.2002	Lebaycide	150 ml
	Zeytin güvesi (meyve)	16.06.2002	Lebaycide	150 ml
E-19	Halkalı leke+Dal kanseri	12.03.2002	Bordo bulamacı	2 kg
	Halkalı leke+Dal kanseri	28.04.2002	Bordo bulamacı	1 kg
	Zeytin pamuklubiti	16.05.2002	Lebaycide	150 ml
E-20	Zeytin güvesi (meyve)	13.06.2002	Lebaycide	150 ml
	Halkalı leke+Dal kanseri	22.02.2002	Bordo bulamacı	2 kg
E-21	Zeytin güvesi (meyve)	13.06.2002	Decis EC 2,5	25 ml
	Zeytin pamuklubiti	06.05.2002	Bazudin 20 EM	200 ml
	Zeytin güvesi (meyve)	13.06.2002	Basudin 20 EM	150 ml
	Zeytin kabuklubiti	29.07.2002	Dursban 4	100 ml
E-22	Zeytin kabuklubiti	24.08.2002	Dursban 4	100 ml
	Zeytin güvesi (meyve)	11.06.2002	Lebaycide	150 ml

\* Havadan ULV bait-spray yöntemiyle ilaçlanmıştır.

Çizelge-3 incelendiğinde entegre mücadele programının 2002 yılında uygulandığı bahçelerde; halkalı leke hastalığına karşı genellikle teknik talimat doğrultusunda 2 ilaçlama yapıldığı görülmektedir. Yapılan uygulamalar illere göre değerlendirildiğinde, Aydın ilinde E-06, 07 no'lu bahçelerde havalının yağışlı olması nedeniyle 2. ilaçlamalar yapılamamıştır. Diğer bahçelerde ise uygulamanın başarısı %100 olmuştur. Balıkesir ilinde talimata göre ilaçlama yapılmış ve uygulamaların başarısı %88- 100 olmuştur. İzmir ilinde E-15, 16 no'lu bahçelerde hiç ilaçlama yapılmazken E-17 nolu bahçede 1 ilaçlama yapılmıştır. Manisa ilinde E-18, 19, 20 nolu bahçelerde halkalı leke ve dal kanseri hastalıkları birlikte düşünülerek %2'lik bakırlı preparat kullanılmıştır. E-18, 20 nolu bahçelerde 1 uygulama yapılırken, E-21 nolu bahçede hiç ilaçlama yapılmamıştır. Muğla ilinde ise halkalı leke hastalığına karşı hiçbir uygulama olmamıştır.

Zeytin ürününün var yılı olan 2002 yılında zararlı görülmeyen 0E-01, 06 ve 08 no'lu bahçelerde hiçbir ilaçlama yapılmamıştır. Zeytin kabuklu bitine karşı E-03, 07 ve 21 no'lu bahçelerde; Zeytin güvesine karşı E-09, 12 ve 16 no'lu bahçelerde; zeytin sineğine karşı ise E-05, 09-17 no'lu bahçelerde entegre mücadele talimatında önerilmeyen ilaçlar kullanılmıştır

Her iki yılda entegre mücadele programının yürütüldüğü bahçelerde budama, gübreleme, toprak işleme gibi tarımsal işlemler de düzenli bir şekilde uygulanmıştır. Budama obur ve sık dalların temizlenmesi şeklinde hafif olarak ocak, şubat ve mart aylarında yapılmıştır. Çalışma süresince 23 teknik eleman Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsünde eğitilmişlerdir. İl ve İlçe sorumluları tarafından da tekerrürlü olarak 470 üretici eğitimi gerçekleştirilmiştir.

Tarımsal işlemler hastalık ve zararlıların azalması yönünde uygulanan önemli kültürel önlemlerdir.

## **TARTIŞMA VE KANI**

Bilindiği gibi , hastalık ve zararlılarla savaşımında mücadele programlarının uygulanmasında, konukçunun fenolojik dönemlerinin izlenmesi büyük önem taşımaktadır.

Entegre mücadele programının uygulandığı bahçelerde zeytin halkalı leke hastalığına karşı mücadele, bitkinin A dönemi öncesi ile A ve B fenolojik dönemlerinde 18.02.2001 - 18.04.2001 tarihleri ile 13.02.2002 - 28.04.2002 tarihleri arasında olduğu belirlenmiştir. Çizelge-2 incelendiğinde Balıkesir iline ait E-10, 11, 12 no'lu bahçelerde halkalı leke hastalığına karşı talimatına uygun olarak ikişer mücadele yapılırken, E-14 no'lu bahçede talimatta önerilenden yüksek dozda uygulama yapılmıştır. Aydın iline ait E-01, 5, 6, 7 ve 8 no'lu bahçelerde ise 2. ilaçlama zamanı 1. İlaçlamanın etki süresi içinde kaldığı için tek ilaçlama yapılmıştır. Yapılan ilaçlamalar sonucunda bahçelerde hastalık kontrol altına alınmıştır.

**2002 yılındaki çalışmalarda ise söz konusu hastalığa karşı genellikle teknik talimata göre 2 ilaçlama yapılmıştır (Çizelge 3). Yapılan ilaçlamaların etkililiği Aydın ilinde bir bahçe (%70) dışında % 100, Balıkesir ilinde %88 - 100 olmuştur. Manisa ve İzmir ilinde ilaçlama yapılan bahçelerle ilgili olarak ilaçlamanın etkililiği belirtilmemiş olmasına karşın olumlu sonuçlar alınmıştır.**

2001 yılında Zeytin sineğine karşı Aydın iline ait E-05 no'lu bahçede ilk tuzak asılması ile birlikte zeytin meyvesi vurma olgunluğuna gelmeden vuruk görüldüğü için bir ilaçlama yapılmış ve daha sonraki kontrollerde yeni vuruklar görülmediğinden ilaçlama tekrarlanmamıştır. E-01, 03, 06, 07 ve 08 no'lu bahçelerde ise yeterli miktarda ürün olmaması nedeni ile söz konusu zararlıya karşı herhangi bir ilaçlama yapılmamıştır. Balıkesir iline ait E-09 no'lu bahçede zeytin sineği zararının çok yüksek olması nedeni ile sistemik ilaç kullanımı zorunluluğu doğmuş, fakat üretici elinde bulunan ilaçları kullanmıştır. 25.09.2001 tarihinden itibaren yeşil zeytin hasadına başlandığı için bu tarihten sonra zeytin sineği mücadelesi yapılmamıştır. Ancak yeşil zeytin hasadından sonra kalan zeytinlerde %20 zeytin sineği zararı görülmüştür. Böylece uygulanan kültürel önlemlerle zeytin sineği zararından kaçınılmıştır. E-12 no'lu bahçede zeytin sineğine karşı larva parazitoiti olan ve Bornova Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü'nde üretimi yapılan *Psytalia concolor* (Brachonidae;Hym.) isimli larva parazitoidi salınmıştır. Zararlı popülasyonu da düşük olduğu için söz konusu zararlıya karşı bu bahçede herhangi bir ilaçlama uygulanmamıştır. Aslında doğal düşmanların korunup maksimum düzeyde kullanılmaları çok büyük önem taşımaktadır (Delrio, 1994). E-10 ve 11 no'lu bahçelerde de zeytinin az olması nedeni ile zeytin sineğine karşı herhangi bir ilaçlama yapılmamıştır. E-13 no'lu bahçede ise tuzak ve vuruk sayımlarına göre zeytin sineğine karşı 2 kez ilaçlama yapılmış ve olumlu sonuç alınmıştır. E-14 no'lu bahçede ise Güney Marmara Zeytin Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Birliği tarafından alınan karar

sonucu havadan ULV bait-spray şeklinde 3 uygulama gerçekleştirilirken, son ilaçlama yer aleti ile yapılmıştır.

İzmir iline ait E-15 ve 16 no'lu bahçelerde ürün olmadığı için E-17 no'lu bahçede ise ilçe teknik elemanlarının doğrudan gelir desteği çalışmalarının yoğun olması nedeniyle tuzak sayımları düzenli olarak yapılamayacağından tuzaklar bahçeye asılmamış ve herhangi bir vuruk kontrolü yapılmamış olduğundan ilaçlama gerçekleştirilmemiştir.

Manisa iline ait E-20 no'lu bahçede zararlı popülasyonu yüksek olduğundan ve salamuralık çeşit bulunduğundan %1 vuruk oranı dikkate alınarak, feromonlu sarı yapışkan tuzaklarda en yüksek uçuşların saptandığı tarihlerde 2 ilaçlama yaptırılmıştır.

2002 yılında ise zeytin sineğine karşı Aydın iline ait E-01, 03, 06, 07 ve 08 no'lu bahçeler, Manisa iline ait E-18, 19, 20 ve 21 no'lu bahçeler ile Muğla iline ait E-22 no'lu bahçede ürünün var yılı olmasına karşın ilaçlamayı gerektirecek zararlı yoğunluğu ve vuruk oranı görülmediğinden herhangi bir ilaçlama yaptırılmamıştır. Aydın ilinde entegre bahçelerde kalitenin yükselmesiyle hasat yeşil zeytine kaydığından ve Manisa ilinde de yeşil hasat yapıldığından bu bahçelerde zeytin sineği problem olmamıştır. Aydın iline ait E-02 ve 04 no'lu bahçelerde 1 ilaçlama yer aletleri ile yapılırken Balıkesir iline ait E-14 no'lu bahçede "Güney Marmara Zeytin Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Birliği" ve İzmir iline ait E-15, 16 ve 17 no'lu bahçelerde "Bergama Zeytin Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Birliği" tarafından havadan ULV bait-spray yöntemiyle 1 ilaçlama uygulanmıştır. Buna karşın Balıkesir ilinin Körfez bölgesinde yer alan E-09-13 no'lu bahçelerde "Körfez Zeytin Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Birliği" tarafından havadan ULV bait-spray yöntemiyle 3 ilaçlama uygulanmıştır.

2002 yılındaki sonbahar yağışlarının yüksek olması ve havaların ılık gitmesi nedeniyle eylül ayının ikinci yarısından sonra özellikle ekim ayında zeytin sineği popülasyonu özellikle Körfez bölgesindeki bahçelerde çok yükselmiş ve bu dönemde ilaçlama yapılmayan bahçelerde zarar %85'lere kadar yükselmiştir.

Zeytin güvesine karşı 2001 yılında Aydın iline ait tüm bahçelerde meyvedeki yumurta sayımlarının %1-2 civarında bulunması nedeniyle ilaçlama yaptırılmamıştır. Balıkesir iline ait E-09, 10, 11 ve 12 no'lu bahçelerde yapılan kontroller sonucunda mücadeleye gerek duyulmamıştır. E-13 ve 14 no'lu bahçelerde ise yumurtaya rastlanmamasına karşın tuzaklarda yakalanan ergin adedinin yüksek olması nedeniyle çiçek ve meyve nesline karşı birer ilaçlama uygulanmıştır. İzmir iline ait E-15 no'lu bahçede ürün olmadığı için ilaçlama yapılmazken E-16 ve 17 no'lu bahçelerde meyve nesline karşı bir ilaçlama yapılmıştır.

Manisa iline ait E-20 no'lu bahçede meyve nesli sayımlarında % 10 larva ve yumurta tespit edildiği için bir ilaçlama uygulanmıştır.

2002 yılında ise zeytin güvesine karşı Aydın iline ait tüm bahçelerde önceki yıl olduğu gibi meyvedeki yumurta sayımlarının %1-2 'lerde kalması nedeniyle ilaçlama yaptırılmamıştır. Balıkesir ilinde ise zararlı önceki yıllara göre yoğunluk göstermiş olup E-09, 12-14 no'lu bahçelerde, İzmir iline ait E-16 ve 17 no'lu bahçelerde, Manisa iline ait E-18-21 no'lu bahçelerde ve Muğla iline ait E-22 no'lu bahçede meyve nesline karşı mücadele yaptırılmıştır. Sadece Balıkesir iline ait E-14 no'lu bahçede ayrıca çiçek nesline karşı ilaçlama uygulanmıştır.

2001 yılında Entegre mücadele programının uygulandığı bahçelerde vejetasyon süresince uygulanan gözle inceleme yöntemiyle zeytin kara koşniline hiç rastlanmamıştır. Buna karşılık Balıkesir iline ait E-09 no'lu bahçede Zeytin kurdu, E-14 no'lu bahçede ise Zeytin pamuklu biti görülmüş ve bir ilaçlama ile kontrol altına alınmıştır. Zeytin kabuklu biti ise Aydın iline ait E-03, 06 ve 07 no'lu bahçeler ile Manisa iline ait 20 no'lu bahçede görülmüş olup salamuralık çeşitler olması nedeniyle birer ilaçlama ile kontrol altına alınmış ve zararlıının meyveye geçmesi engellenmiştir.

2002 yılında ise uygulanan gözle inceleme yöntemiyle geçen yıl olduğu gibi zeytin kara koşniline hiç rastlanmamıştır. İlkbahardaki iklim koşulları nedeniyle zeytin pamuklu biti bu yıl geçen yıla oranla daha yaygın görülmüş olup, Balıkesir iline ait E-10-13 no'lu bahçelerde ve Manisa iline ait E-18, 19 ve 21 no'lu bahçelerde bir ilaçlama ile kontrol altına alınmıştır. Zeytin kabuklu biti ise Aydın iline ait Domat çeşidinin ağırlıklı olduğu E-03 ve 07 no'lu bahçeler ile Manisa iline ait E-21 no'lu bahçede görülmüş olup salamuralık çeşitler olması nedeniyle önceki yıl olduğu gibi birer ilaçlama ile kontrol altına alınmış ve zararlıının meyveye geçmesi engellenmiştir.

Zeytinin en önemli sorunlarından biri olan hasat ise bazı bahçelerde sırıkla yapılmaya devam etmektedir. Periyodisiteyi kamçıl原因 ve aşırı sürgün kırılmalarına neden olan sırıkla hasat yerine bazı bahçeler tırmıkla hasat yapmışlardır. Ancak salamuralık çeşit bulunan bahçeler elle hasat yaparak ürünlerini değerlendirmişlerdir.

2001 yılı Zeytin ürününün yok yılı olması nedeniyle ortalama ağaç başına verim Balıkesir ilinde E-09 no'lu bahçede 35.5 kg; E-10 no'lu bahçede 3 kg.; E-11 ve 12 no'lu bahçelerde 6-7 kg; E-13 no'lu bahçede 35 kg; E-14 no'lu bahçede 15 kg; Manisa iline ait E-20 no'u bahçede ise 25 kg olmuştur. İzmir iline ait bahçelerde ürünün çok az olduğu belirtilmiş olup Aydın ilinde ise verim % 25-75 olarak verilmiştir.

2002 yılı Zeytin ürününün var yılı olmasına karşın Körfez bölgesinde beklenenin altında kalmıştır. Ancak çalışmaların yürütüldüğü bahçelerde ortalama ağaç başına verim Balıkesir ilinde E-09 no'lu bahçede 54 kg; E-10 no'lu bahçede 50kg.; E-11 ve 12 no'lu bahçelerde 60 kg; E-13 no'lu bahçede 30 kg ve E-14 no'lu bahçede 23 kg; İzmir iline ait E-15 no'lu bahçede 40 kg; E-16 no'lu bahçede 10kg; E-17 no'lu bahçede 50 kg; Manisa iline ait E-18, 19 ve 20 no'lu bahçelerde 25 kg; E-21 no'lu bahçede 20 kg; Muğla iline ait E-22 no'lu bahçede ise 50 kg olarak elde edilmiştir.

Projede görevli uygulama kuruluşları tarafından üreticilere zeytin sezonu boyunca tanıtım ve eğitim çalışmaları verilmiştir. Bu çerçevede araştırmacılar tarafından hazırlanan zeytin alanlarında entegre mücadele çiftçi broşürü, zeytinde Verticillium solgunluğu üzerine araştırma sonuçları çoğaltılarak üreticilere dağıtılmış ayrıca bahçe kontrollerinde ve gece eğitim çalışmaları ile üretici eğitimleri sürdürülmüştür. Ayrıca Aydın ilinde Ay-Tv'de Zeytin hastalık ve zararlıları geniş bir şekilde anlatılmıştır

Aydın ilinde iklim koşulları ile paralel olarak zeytinin kalite ve kantitesinde büyük bir artış gözlenmiştir. Balıkesir iline ait çalışmaların yürütüldüğü Edremit, Burhaniye ve Ayvalık ilçelerinde Entegre proje uygulaması başladığından buyana özellikle Edremit Kızılköçü köyünde bir çok çiftçi teknik yardım talebinde bulunmuş ve proje amaçları doğrultusundaki önerilere uymuşlardır. Erdek ilçesindeki üreticinin mahsulü 2002 yılında çok kaliteli olmuş, 750 kg'ı yağlık, 10.750 kg'ı ise sofralık olmak üzere toplam 11.500 kg ürün elde edilmiş ve bunun 9000 kg'ı I. boy olmuştur. Diğer zeytin üreticileri tarafından da entegre mücadele uygulandığından çalışmalar geniş alanlarda gerçekleşmiştir. Manisa ili Akhisar ilçesindeki entegre bahçesinin ürünü salamuralık olarak değerlendirilmiş ve üretici daha yüksek gelir elde etmiştir.

Entegre mücadele programlarının başarıya ulaşabilmesi için araştırmacı, yayımcı, üretici, kimyasal ve diğer mücadele araç ve gereçlerini üreten firmaların sıkı bir işbirliğine ihtiyacı vardır (Lenteren 1989). Bölgemizde ilk üç kesimin uyumlu çalışmalarıyla olanaklar ölçüsünde entegre mücadele çalışmaları uygulanmıştır. Ancak üreticileri bu çalışmalara özendirilecek yönetmelik ve kanuni düzenlemeler bulunmadığından, bazı ilaç bayii ve firmalarının yersiz ve uygunsuz ilaç önerilerinin önüne geçilememiştir.

Yine Lenteren (1989)'e göre ilk hedef kitlenin, araştırmacılar ve hükümet politikasını yönlendiren politikaçılar, son hedef kitlenin ise, üreticiler olması gerektiğini bildirmiştir.

#### **KAYNAKLAR:**

Anonymous, 1993. Tarımsal Yapı Ve Üretim. Devlet İstatistik Enstitüsü, Yayın No:1727, Ankara, (1995), 403 s.

Canözer, Ö., 1991. Standart Zeytin Çeşitleri Kataloğu. Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı, Mesleki Yay. Yay. Dair. Başk. No: 334, Seri : 16. 107 s.

Delrio, G., 1994. Recent Research on Control Methods Against Olive Fly in Italy. 5-7 October 1994; Marrakesh, Morocco.

Lenteren, J.C. Van, 1989. Development and Implementation of EM. The Course Notes on Integretad Pest Management in Protected Cultivation (MSC Course Element (G-250-210) and Post Graduate Course).

Mendilcioğlu, K., 1990. Subtropik İklim Meyvelerinden Zeytin. Ege Üniv. Zir. Fak. Ofset Basımevi, Bornova, 43 s.

## YABANCI OTLAR ZEYTİNLİKLERDE SORUN MUDUR?

**Dr. Ahmet ULUDAĞ<sup>1</sup>**

**Yrd. Doç. Dr. İlhan ÜREMİŞ<sup>2</sup>**

**Dr. Latife ERTEN<sup>3</sup>**

### GİRİŞ

Yabancı ot, genel olarak, istenmediği yerde yetişen bitki olarak tanımlanmaktadır. Yabancı otun niçin istenmediği yabancı otlarla ilgili kaynaklarda geniş olarak açıklanmaktadır. Ürünle rekabet ederek verimi azaltması, ürüne karışarak kaliteyi düşürmesi, hasadı ve diğer tarım işlemlerini zorlaştırması gibi doğrudan ürüne olan zararlarının yanı sıra, zararlı canlılara konukçuluk etmesi, insan ve hayvanlara zehirli olması ve trafiği engellemesi gibi zararları da vardır. Ancak zararlarının yanında faydalı canlılara konukçuluk etmesi, çeşitli endüstrilerde hammadde olarak kullanılabilmesi ve erozyonu önlemesi gibi faydalı yönleri de bulunmaktadır.

Yabancı otların zararları sadece çiftçi tarafından değil, teknik anlamda tarımla uğraşan bir çok profesyonel tarafından da önemsenmemektedir. Oysa mısırdaki yabancı otlar verimi %38-59 azaltmaktadır (Üremiş ve ark., 1997). Sadece m<sup>2</sup>'deki 3 adet kanyaş (*Sorghum halepense*) pamukta verimi %50'ye kadar azaltabilmektedir (Uludağ ve ark., 1999). Yoğun canavarotu (*Orobanche* spp.) bulaşması sonucu çiftçilerin mercimek tarlalarını sürmek zorunda kaldıkları, yani %100 verim kaybı ortaya çıktığı da göz önüne alınırsa yabancı otların önemli verim kısıtlayıcı unsurlardan birisi olduğu kolayca görülebilir.

Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi ilk akla geliveren örnekler tarla bitkileriyle ilgilidir. Bu belki de tarla bitkilerinin, meyve ağaçlarına göre, yabancı otlardan daha fazla görünen zarara maruz kalmalarından kaynaklanıyor olabilir. Ancak, meyve bahçeleri ve zeytinliklerde konunun göz ardı edilme boyutu bunun da ilerisindedir. Meselâ, her bir önemli tarla bitkisi için ayrı ayrı Ziraî Mücadele Teknik Talimatı hazırlanmışken; meyve ağaçları konusunda sadece dört teknik talimat hazırlanmıştır: Meyve Bahçelerinde Yabancı Otlar Ziraî Mücadele Teknik Talimatı, Turunçgil Bahçelerinde Yabancı Otlar Ziraî Mücadele Teknik Talimatı, Fındık Bahçelerinde Yabancı Otlar Ziraî Mücadele Teknik Talimatı ve Bağlarda Küsküt Ziraî Mücadele Teknik Talimatı (KKGM, 1995a). Yani turunçgiller ve fındık hariç, Türkiye'nin çok farklı yörelerinde yetişen ve farklı işlemler gerektiren bütün meyveler tek bir başlık altında ele alınmış ve birkaç sayfaya sığdırılmıştır. Tabii burada tavsiye edilecek herbisitlerin en azından taş çekirdekli ve yumuşak çekirdekli için ayrı ayrı verildiğini söylemeyi unutmamak gerekir (KKGM, 1995b).

Yaklaşık son 10 yıldır ülkemizde, önemli kültür bitkilerinde, bütün zararlıları kapsayacak şekilde yürütülen entegre mücadele araştırma, uygulama ve eğitim projelerinde de meyve ağaçlarında yabancı otlara yaklaşım farklı değildir. Meselâ, Zeytin Bahçelerinde Entegre Mücadele Teknik Talimatı'nda sadece 6 yabancı otun ismi zikredilmiş ve tüm mücadelede herbisitlerin kullanılmaması önerilmiş ve yabancı ot mücadelesi için toprak işleme, ara ziraatı ve biçme tavsiye edilmiştir (Pala ve ark., 2001). Oysa dağlarda hiçbir âletin işlemediği alanlarda da, sulanabilen mümbit alanlarda da zeytin yetiştirilmektedir.

Zeytinde yabancı otlar konusunda, ülkemizde az sayıda araştırma yapılmıştır. Sönmez (1973) bazı çıkış sonrası ilâçları denemiştir. Özen ve ark. (1989) Zeytinliklerde toprak işleme ile herbisit uygulamalarını karşılaştırmışlardır. Erten (1995) ve Erten ve Nemli (1997) zeytin fidanlıklarında görülen yabancı otlar ve mücadelesi konusunda çalışmışlardır.

Bu makalede, araştırma ve uygulama bazında ülkemizde genelde farkına varılamamış olan, zeytinliklerdeki yabancı otlar, bunların zeytin yetiştiriciliğindeki zararları ve faydaları, mücadele yöntemleri ve yapılması gerekenler ele alınacaktır.

<sup>1</sup> Bornova Ziraî Mücadele Araştırma Enstitüsü, Bornova - İZMİR

<sup>2</sup> Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bitki Koruma Bölümü - ANTAKYA

<sup>3</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Bornova - İZMİR

## **YABANCI OTLARIN ZARARLI VE FAYDALI YÖNLERİ**

Yabancı otların zeytine zararı konusunda çok fazla çalışma bulunmamaktadır. Ancak, mevcut çalışmalar ışığında yabancı otların zeytinde yapabileceği zararları şöyle özetleyebiliriz:

Yabancı otlar zeytinde de, diğer kültür bitkilerinde olduğu gibi, verim azalmasına sebep olmaktadır (Muhammad ve Al-Saghir, 1986). Yabancı otlar zeytin kök gelişimini % 10 civarında azaltabilmektedir (Bini ve Ghisolfi, 1986). Özellikle kök gelişmesinin sınırlı olduğu ilk yıllarda rekabet daha şiddetli olmaktadır. Yani yabancı otlarla mücadele etmek suretiyle yeni dikilmiş zeytinlerde gelişme teşvik edilirken, eski ağaçlarda da gelişme ve verim artacaktır. Civantos (1988) budama, gübreleme, zararlılarla mücadele ve yabancı ot kontrolü uygulanarak, hektara zeytinyağı verimini 200-1000 kg arasında artırmanın mümkün olduğunu belirtmektedir.

Yabancı otlar hastalıkların yayılış ve artışını da etkilemektedir. Ağaçlar yaşlandıkça yabancı otlarla rekabet güçleri de artmaktadır; ancak, yaşlı bahçelerde yabancı otlar toprak sıcaklığını düşürerek daha soğuk arazi şartlarına sebep olmaktadır. Bu da don zararını artırmakta ve zeytin dal kanseri (*Pseudomonas savastoni*) için potansiyel oluşturmaktadır. Yabancı otlar nemi de artırmaktadır. Nem artışı ağaçları zeytin halkalı leke hastalığı etmeni *Spilocaea oleagina* enfeksiyonuna daha hassas hale getirmektedir (Elmor ve ark., 2002).

Zeytinliklerde sorun olan solgunluk hastalığının etmeni *Verticillium dahliae*'nin inokulumunun artış ve devamlılığında, dolayısıyla da hastalığın yayılmasında yabancı otların çok önemli olduğu ifade edilmektedir. Etmen, testlenen 81 yabancı ot türünden, 14'ünde belirlenmiştir ve 5 cinsde latent olduğu görülmüştür. *Avena sativa*, *a. fatua*, *Calendula arvensis*, *Geranium dissectum*, *Malva silvestris* ve *Xanthium strumarium* konukçu türlerden bazılarıdır (Thanassoulopoulos ve ark., 1981). *Solanum nigrum* da konukçuları arasındadır (Ligoxigakis ve Vakalounakis, 1994). İtalya'da etmen 18 yabancı ot türünde kolonize olmuş, reizolasyon çalışmaları sonucunda *Picris hieracioides*, *Galium album*, *Veronica persica* ve *Torilis arvensis*'den izole edilmiştir (Mesturno, 1990).

Yabancı otlar kemirgenlerin yuvalanması için iyi bir ortam oluşturmaktadır. Bunlar da özellikle genç ağaçlara zarar verirler, ağacın ölmesine de sebep olurlar. Kurumuş otlar yangın için de bir kaynak olmaktadır (Elmor ve ark., 2002).

Ayrıca yabancı otlar hasadı ve tarlada/bahçede yapılacak işlemleri zorlaştırır. Sulama yapılan bahçelerde arkları tı kayabilir. Sürümle yapılan yabancı ot mücadelesinde sık sık sürüm yapılması ağaçların kök ve gövdelerini zararlandırabilir ve dip sürgünlerini artırabilir. Gövde ve kök zararlanmalarından dolayı zeytin dal kanseri ve solgunluk riski artmaktadır. Hasat sırasında işçiliği artırmaktadır, hasattan birkaç gün önce herbisit uygulanarak hasat yapan işçilerin toplama kapasiteleri günde 50-200 kg artırılabilir (Pollastro, 1977).

Yabancı otların zeytinliklerdeki en önemli faydası, çoğu eğimli yerlerde olan zeytinliklerde erozyonu önlemesidir. Nitekim bu amaçla sürümsüz veya azaltılmış sürüm yöntemlerinin uygulanması, yabancı otların malç olarak kullanılması veya malç oluşturulması önerilmektedir (Castro ve Pastor, 1997; Saavedra, 1997b; Castro ve ark., 1995; Saavedra ve Pastor, 1995; Munoz Cobo, 1990). Ülkemiz zeytinliklerinde önemli zararlıların bir kısmının aleyhine yaşayan doğal düşman ve parazitler, zararlıyı kontrol edecek yoğunlukta olmasa da, mevcuttur (Pala ve ark., 2001). Faydalı canlılar, zararlılar gibi yabancı otları konukçu olarak kullanabilmektedir.

## **ZEYTİNLİKLERDE SORUN OLAN YABANCI OTLAR**

Ülkemiz zeytinliklerindeki yabancı otların belirlenmesi yönünde bir çalışma yapılmamıştır. Erten ve Nemli (1997) zeytin fidanlıklardaki yabancıotları belirlemişlerdir. Bu yabancı otlar, fidanlıklar da yaklaşık olarak aynı ekolojide bulunduğu için, sulanabilen zeytinliklerdeki yabancı otlar hakkında bir fikir verebilir. Mart ayından itibaren 4 kez tekrarlanan sürveyler sonucunda 109 yabancı ot türü belirlenmiştir. Mart ayında yazlık, mayıs - haziran döneminde yazlık ve kışık, temmuz - ağustos döneminde yazlık yabancı otlar görülmüştür. *Capsella bursa-pastoris*, *Sonchus* spp, *Cardaria draba*, *Senecio vulgaris* ve *Rumex* spp. yıl boyunca görülmüştür. *Sorghum halepense* mart ayı sonrasında devamlı görülen yabancı otlardandır.

Pala ve ark. (2001) *Avena* spp., *Bromus* spp., *Matricaria chamomilla*, *S. halepense*, *Rubus* spp. ve *Vitis agnus castus*'u önemli türler olarak bildirmişlerdir. Her ne kadar tek yıllık çok sayıda tür mevcutsa da asıl sorunu toprak altı organlarıyla üreyen çok yıllık yabancı otlar oluşturmaktadır.

Diğer ülkelerde zeytinliklerde yabancı ot florasının tespiti üzerinde çalışmalar yapılmıştır. İspanya'da sürümsüz ve sonbaharda simazine uygulanan sistemin uygulandığı alanlardaki 49 zeytinlikte yapılan sürveylerde sadece 8 tür yoğun bulaşma göstermiştir. Zeytinliklerde belirlenen tür sayısı 4-70 arasında değişmiştir. Eğimli alanlardaki ve sulanan alanlardaki önemli türler arasında farklılık görülmüştür (Saavedra ve Pastor, 1996). İtalya'da yapılan sürveylerde, bölgeler arasında yabancı ot tür kompozisyonu farklılık göstermekle beraber; ilkbaharda geniş yapraklı türlerin baskın olduğu belirlenmiştir. Yabancı ot mücadelesi yabancı otları, uzun vadede, tamamen ortadan kaldırmamakta, tür kompozisyonunu değiştirmektedir. Yabancı ot mücadelesinin zamanı da baskın türlerin kompozisyonunu etkilemektedir. *Amaranthus* türleri yeni bir sorun olarak ortaya çıkmaktadır (Viggiani ve ark., 2000). Sürümsüz tarım uygulaması florada değişikliğe sebep olmuş, başta *Lolium rigidum*, *Bromus* spp. ve *Hordeum murinum* olmak üzere çimensi türler artış göstermiştir (Pastor, 1989d). Çıkış öncesi herbisitlerin uygulandığı sürümsüz sistemde çok yıllık türler hakim duruma geçmiştir (Saavedra ve ark, 1985). Kaliforniya da ise *Paspalum dilatatum*, *C. dactylon*, *Convolvulus arvensis*, *S. halepense*, *Cyperus* spp., *Malva parviflora* ve *Rubus* spp. özel problem olarak ayrıca ifade edilmektedir (Elmor ve ark., 2002).

Bir parazit bitki olan *Viscum cruciatum* zeytinlerde tespit edilmiştir (Aparicio ve ark., 1995; Musselman ve ark., 1989).

### **ZEYTİNLİKLERDE YABANCI OT MÜCADELESİ**

Ülkemiz zeytinlikleri oldukça farklı alanlardadır. Zeytinliklerin %75'i dağlık ve kır arazilerdedir. Sulanan zeytinlik alanı ise %8'dir (ZAE, 2002). Bu arazilerde yabancı ot florasında farklılık olması doğaldır. Nitekim Saavedra ve Pastor (1996) benzer yabancı ot mücadelesine maruz kalan zeytinliklerde 4-70 arasında değişen tür sayısı tespit etmişlerdir. Yabancı ot florası ve arazinin yapısındaki farklılıklar farklı mücadele yöntemlerinin uygulanmasını da gerekli kılmaktadır. Âlet işleyemeyecek kadar dik alanlarda yabancı otlar biçilmekte veya otlatılmaktadır. Bir çok üretici sürümle yabancı otları kontrol etmektedir. Antakya civarında sürüm sayısı 7'ye kadar çıkabilmektedir. Önceleri sürümde pulluk kullanılırken, üreticiler artık yüzeysel işleyen âletleri tercih etmektedir. Özellikle sulanan alanlarda çiftçiler herbisit kullanmaktadırlar. Glyphosate en çok kullanılan herbisittir. Ancak, bazı herbisitlerin sulama suyuyla verilmesi gibi tavsiye dışı yöntemlerinden uygulandığı da bilinmektedir.

Çeşitli kaynaklarda ve yayınlarda zeytinliklerdeki yabancı ot mücadelesi konusunda değişik öneriler yer almaktadır. Bu, yukarıda da belirtildiği gibi, yetiştirme alanlardaki toprak, flora, topoğrafi gibi çeşitli farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Yapılan çalışmalarla yöntemler ortaya konulmuş, karşılaştırılmış ve yöntemlerin olumsuz yönleri belirlenmiştir.

Fidanların yabancı ot rekabetine daha hassas olduğu göz önüne alınırsa, zeytinlik tesis edilecek alanın önceden yabancı otlardan temizlenmesine gerek vardır. Zeytinliklerde biçme ile yabancı ot mücadelesinden herbisitlerin kullanılmasına kadar çok farklı yöntemler kullanılmaktadır.

En çok kullanılan yöntem olan sürümün erozyona sebep olma, köklere zarar verme gibi olumsuz etkileri araştırmacıları sürümsüz ve azaltılmış sürüm yöntemlerini araştırmaya yöneltmiştir. Civantos ve Torres (1981) geleneksel sürüme göre zeytin köklerine daha az zarar verebilecek yöntemi belirlemek amacıyla denedikleri tüm sürümsüz ve azaltılmış sürümlü sistemleri başarılı bulmuşlardır. Castro ve ark. (1997) sulanmayan bir zeytinlikte sekiz yıl süreyle yetiştirme sistemlerini karşılaştırmışlardır. En yüksek verim herbisit kullanılan sürümsüz sistemde elde edilmiş, bunu örtü bitkisi olarak arpanın kullanıldığı sistem takip etmiştir. Geleneksel sürümde daha az verim elde edilmiştir. Luz ve ark. (1990) sürümsüz sistemde geleneksele göre daha yüksek verim elde edildiğini; ancak simazine uygulamasının verimi bir miktar azalttığını ve yeşil aksam gelişmesinde iki uygulama arasında fark olmadığını belirtmişlerdir. Castro ve Pastor (1994) daha önceki bulgularında sistemler arasında verim farkı olmadığını; ancak geleneksel sürüme göre diğer iki sistemde ağaçların daha güçlü olduğunu, örtü bitkili sistemde toprak erozyonu ve su kaybının en az olduğunu ve örtü bitkisinde toprak nitrat muhtevası ve ağaçların N,K, ve Zn muhtevalarının daha yüksek olduğunu bulmuşlardır. Geleneksel sürümle, sürümsüz ve azaltılmış sürüm yöntemlerini mukayese eden Cuesta Aguilar ve Delgado Cuencas (1995) azaltılmış sürüm ve sürümsüz sistemlerin geleneksel sürüme göre daha az ekipman maliyeti, toprak erozyonunu önleme için daha az yatırım, daha az gübreleme maliyeti getirdiğini ve

daha yüksek verim ve meyve kalitesine ulaşıldığını belirtmişlerdir. Sanchez Mateos ve ark. (1993) sürümsüz sistemde daha yüksek verim elde edildiğini, toprak erozyonunu, toprakta nem kaybını ve köklerde zararı azalttığını; azaltılmış sürümde ise yağ muhtevasının daha yüksek olduğunu belirtmişlerdir. Munoz Cobo (1990) azaltılmış sürüm ile geleneksel sürümü karşılaştırmıştır: Azaltılmış sürümün avantajları şunlardır: yüksek verim, daha az sürüm masrafı, daha az enerji tüketimi, daha az makine ve güç ihtiyacı, dökülen meyveyi daha az masrafla toplama, daha az toprak erozyonu, buharlaşma ve terleme ile daha az su kaybı, baharda daha az don olması, eğimli alanlarda ve kışın arazide daha fazla çalışabilme imkânı, toprağın fizikî özelliklerinde iyileşme, daha yüksek hava sıcaklığı ve köklerin üst toprak tabakalarında daha fazla oluşması. Dezavantajları ise şunlardır: Daha düşük meyve kalitesi, düşük filtrasyon, toprakta fazla çatlak oluşması ve akışın oluşturacağı erozyonda artış, herbisit zararı ve daha fazla kemirgen zararidir. Sürümsüz sistemde daha iyi verim elde edilmesinin sebebi toprak, mikro klima ve su yeterliliğindeki daha uygun şartlardır. Sürümün yapılma sebeplerinden biri yağışın toprağa süzülmesini sağlamaktır. Bu sürümsüz sistemde azalmaktadır. Yılda bir kere 10 cm derinliğinde sürüm yapılması geleneksel sürüme eşdeğer infiltrasyon sağlayabilmektedir (Pastor, 1989a). Ülkemizde farklı lokasyonlarda yapılan çalışmada ise herbisit uygulamaları, genellikle, sürüme göre daha ekonomik bulunmuştur ((Özen ve ark., 1989).

Zeytinliklerde örtücü bitki kullanarak malçlama ile yabancı otlarla mücadele edilebileceği bildirilmektedir (GarcıTorres ve DePrado-Ruiz-Santaella, 2000). Saavedra ve Pastor (1995) zeytinliklerde bazı bir yıllık gramineleri ( *Hordeum murinum*, *Lolium rigidum*, *Bromus diandrus* ve *Bromus madritiensis*) örtü bitkisi olarak denemişlerdir. İspanya'da zeytinliklerde yetişen iki yabancı arpa (*Hordeum murinum*) biyotipinin de örtücü bitki olarak uygun olduğu belirlenmiştir (Saavedra, 1997a) ve diğer yabancı otlara karşı herbisit kullanılarak arpa örtüsünün oluşması sağlanmıştır (Saavedra, 1997b). Castro ve ark. (1995) ise kültür arpası çeşitlerini denemiş ve bir çeşidi ümitvar bulmuştur. Humanes ve Pastor (1995) *Vicia sativa*'dan oluşturdukları örtünün mekanik veya herbisit kullanma yoluyla kaldırılması arasında toprak nem içeriği açısından bir fark olmamasına rağmen örtünün kaldırılması çiçeklenme sonrasına bırakıldığında zeytin için gerekli suda önemli kayıplar ortaya çıktığını belirlemişlerdir. Arpa malçının Ekim-Mart ayları arasında kaldırılması gerektiği ve bu uygulamanın normal sürüme göre ilkbahar ve yazda en yüksek nem içeriği verdiği ve erozyonu azalttığı belirlenmiştir (Castro ve Pastor, 1991). Sonbaharda ekilen arpa örtüsü ve gışık öncesi herbisitlerle yabancı ot mücadelesi sistemleri geleneksel sürüm sistemine göre suyun daha etkin kullanılmasını sağlamış ve dolayısıyla verimde artış elde edilmiştir (Pastor, 1989b). Pastor (1989c) yabancı ot örtüsünün sonbahar ve kış süresince bırakılmasının kuru zeytinliklerde toprak su muhtevasını etkilemeden erozyonu önleyebileceğini belirtmektedir.

Zeytinliklerde başka yöntemler de denenmiş ve/veya uygulanmaktadır. Mekanik olarak yabancı otların biçilmesi verim düşüklüğüne sebep olduğu için önerilmemektedir (Munoz Cobo, 1991). Solarizasyonun zeytinliklerde de yabancıotları kontrol edebileceği belirtilmiştir (Abu-Irmialeh, 1994; Lopez Escudero ve Blanco Lopez, 2001). Solgunluk hastalığının mücadelesinde herbisit uygulamasıyla solarizasyonun kombinasyonu önerilmektedir (Tjamos ve ark. 1991). Zeytinliklerde denenen bitüm malçının büyük oranda yabancıotları azalttığı ve ekonomik olabileceği belirtilmiştir (Baghdady ve ark., 1995). Bir parazit bitki olan canavar otunun (*Orobancha* spp.) zeytinliklerde entegre mücadele programlarında *Oxalis pes-caprae* isimli yabancıotun mücadelesinde kullanılabileceği belirtilmektedir (Paspatis, 1987).

Kimyasal mücadele yöntemi özellikle entansif zeytincilikte çok başvurulan bir yöntemdir. Yoğun toprak işleme ile solgunluk hastalığı arasında ilişki olduğu belirtilmektedir (Serrhini ve Zeroual, 1995). Yabancıot mücadelesinde herbisit kullanımının hastalık şiddetini azaltabileceği bildirilmektedir (Rodriguez Jurado ve ark., 1993). Herbisitler uygulamadan 3 ay sonra bile, zeytine fitotoksisite göstermeden ve yapraklardaki mineral içeriğini etkilemeden, yabancıotları kontrol etmeye devam etmiştir (Muhammad ve Al-Saghir, 1986). Ancak bromacil fitotoksik bulunmuştur (Pastor, 1983). Herbisit uygulamaları geleneksel sürümden daha ekonomik bulunmuştur (Bini ve Ghisolfi, 1986; Americanos, 1991). Uygulanan herbisitlerin verime ve genç bitkilerin gelişmesine etkisi arasında fark bulunmamıştır (Pastor ve Castro, 1997). Ancak, zeytin çeşitlerinin herbisitlere tepkisi farklılık gösterebilmektedir (Suarez Garcia ve ark., 1997). Glyphosate'ın ağaçlarla temasından kaçınılması önerilmektedir (Hermoso Fernandez ve ark., 1988). Zeytin dip sürgünlerinin herbisitle kontrolü elle kontrole göre daha etkili bulunmuştur, vejetatif gelişmede % 10, verimde % 8.8 artış elde edilmiştir (Gil ve Torres, 1990). Hasat öncesi herbisit uygulanmış zeytinliklerde yerden toplanan zeytinlerde herbisit (glyphosate) kalıntısı belirlenmemiştir (Valera ve Costa, 1990).

Herbisit kullanımının bazı olumsuz etkileri de vardır. Kalifornia'nın bağ, turuncgil ve zeytin yetiştirilen bölgelerinde su kuyularında simazin ve bromacil kalıntıları tespit edilmiştir (Troiano ve ark., 1997). Ayrıca herbisitlerin üstüste ve yoğun kullanımı bazı yabancı otların İspanya'da herbisitlere dayanıklılık kazanmasına sebep olmuştur (Çizelge 1).

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Görüldüğü gibi yabancı otlar verimi ve kaliteyi azaltarak, ağaç gelişmesini engelleyerek ve hastalıklar için uygun bir ortam oluşturarak zeytinliklerde sorun oluşturmaktadır. Ancak, sorun çözümsüz değildir. Sürüm, biçme, malçlama, solarizasyon, kimyasal uygulama hatta alevleme gibi değişik yöntemler mevcuttur. Zeytinlik florası, topoğrafyası, toprak yapısı, zeytinin yaşı, üretim amacı gibi bir çok etken uygun mücadele yönteminin belirlenmesinde etkili olmaktadır. Maalesef dünyanın önde gelen zeytin üreticilerinden biri olan ülkemizde zeytinde yabancı ot idaresi konusunda yeterli araştırma yapılmamıştır. Dolayısıyla, çiftçinin yararlanabileceği, bilinçli bir şekilde yabancı ot mücadelesi yapmasını sağlayacak kaynaklar da mevcut değildir. Bugün solgunluk hastalığındaki yoğun artışa rağmen, ara ziraatı önerilebilmektedir. Esasen çiftçinin yabancı ot mücadelesi adına ne yaptığı, yabancı ot florasının ne olduğu, önemli olan yabancı ot türleri, değişik ekolojilerde yabancı otların diğer canlılarla olan ilişkisi de ortaya konmuş değildir. Entansif zeytincilikte üst üste aynı herbisitlerin kullanılmasının ortaya çıkaracağı sorunlar şimdiden düşünülmelidir. Belki de en önemlisi mevcut çiftçi uygulamalarında erozyon, verim ve kârlılık gibi parametreler göz önüne alınarak uygun yöntemlerin bir an önce belirlenmesidir.

### **Çizelge 1- Zeytinliklerde Herbisitlere Dayanıklılık Kazandıği Belirlenen Yabancı Ot Türleri Ve Tespit Edildikleri Ülkeler**

<b>Yabancı ot</b>	<b>Herbisit</b>	<b>Kaynak</b>
Epilobium ciliatum	Paraquat	Diaz ve ark., 1998
Lolium rigidum	Simazine	Gonzalez Gutierrez ve DePrado, 1998; Gasquez ve ark, 1998
Amaranthus spp.	Simazine	Munoz Cobo, 1993
Conyza spp.	Simazine	Munoz Cobo, 1993
Conyza bonariensis	Triazines	DePrado ve ark., 1989
Amaranthus albus	Triazines	DePrado ve ark., 1993
Conicum maculatum	Simazine	Saavedra ve Pastor, 1990
Amaranthus hybridus	Triazines	DePrado ve ark., 1988

## **KAYNAKLAR:**

Abu-Irmialeh, B.E., 1994. Weed Control by Solarisation in Newly Established Fruit Trees. Dirasat Series B, Pure And Applied Sciences, 21: 207-219. (CABPESTCD'den).

Americanos, P.G., 1991. Chemical Control of Weeds in Olive Groves. Technical Bulletin Cyprus Agricultural Research Institute, No: 133. 6 S. (CABPESTCD'den).

Anonymous, 2003. Pesticide And Herbicide Use in California Olive Crops. Internette: [Http://www.Oliveoilsource.Com](http://www.Oliveoilsource.Com).

Aparicio, A., M.J. Gallego Ve C. Vazquez, 1995. Reproductive Biology of Viscum Cruciatum (Viscaceae) in Southern Spain. International J. Plant Sci., 156: 42-49. (CABPESTCD'den).

Baghdady, G.A., H.A. Hinfy Ve O.A. El-Hady, 1995. Soil Mulch Can Replace Herbicides For Controlling Weeds in Fruit Orchards. Egyptian J. Soil Sci., 35: 453-463. (CABPESTCD'den).

Bini, G. Ve S. Ghisolfi, S., 1986. 'No-Tillage' of the Soil Using Herbicides : a Prospect For Olive Growing. Informatore Agroria, 42: 77-81. (CABPESTCD'den).

Castro, J. Ve M. Pastor, 1991. Study of the Optimum Time For Chemical Control With Glyphosate of a Live Cereal Mulch in Unirrigated Olive Crops. Proceedings, 1991 Congress of the Spanish Weed Science Society: 191-197. (CABPESTCD'den).

- Castro, J. Ve M. Pastor, 1994. Use of Barley As a Cover Crop. *Agricultura Revista Agropecuaria*, 63: 754-758. (CABPESTCD'den).
- Castro, J., M.D. Humanes Ve M. Pastor, 1995. Evaluation of Three Barley Varieties For Use As Live Mulches in Olive. *Proceedings, 1995 Congress of the Spanish Weed Science Society; Huesca, Spain: 341-344.* (CABPESTCD'den).
- Castro, J., M.D. Humanes Ve M. Pastor, 1997. Results of a Study on the Cropping System With a Cover Crop (*Hordeum Vulgare*) in Olive Cultivation. *Proceedings, 1997 Congress of the Spanish Weed Science Society; Valencia, Spain: 325-329.*
- Civantos, L., 1988. Current Status And Trends in Techniques. *Options Mediterraneennes: 35-40.* (CABPESTCD'den).
- Civantos, L.V.L. Ve M.J. Torres, 1981. Trials For Soil Management in Olive Groves 1976 To 1980. *XIII Jornadas De Estudio De La Asociacion Interprofesional Para El Desarrollo Agrario.* (CABPESTCD'den).
- Cuesta Aguilar, M.J. Ve A. Delgado Cuencas, 1995. Alternatives To the Traditional Systems in Olive Cultivation. *Agricultura Revista Agropecuaria*, 64: 388-393. (CABPESTCD'den).
- De Prado, R., C. Dominguez Ve M. Tena, 1989. Characterization of Triazine-Resistant Biotypes of *Amaranthus* Spp. Found in Spain. *Viii Colloque International Sur La Biologie, l'Ecologie Et La Systematique Des Mauvaises Herbes: 247-256.* (CABPESTCD'den).
- De Prado, R., C. Dominguez Ve M. Tena, 1989. Triazine-Resistant Weeds Found in Spain. *Proceedings of a Meeting of the EC Experts' Group, Tollose, Denmark: 67-79.* (CABPESTCD'den).
- De Prado, R., C. Dominguez Ve M. Tena, 1993. Triazine Resistance in Biotypes of *Solanum Nigrum* And Four *Amaranthus* Species Found in Spain. *Weed Research*, 33: 17-24. (CABPESTCD'den).
- Diaz, M.A., R. Deprado, R.N. Paul Ve R.J. Smeda, 1998. Identification of Paraquat and Atrazine Resistance in Populations of *Epilobium Ciliatum*. *Proceedings, 50 th International Symposium on Crop Protection, Gent, Belgium, 63: 795-797.* (CABPESTCD'den).
- Elmore, C. L., D. W. Cudney Ve D. R. Donaldson, 2002. *UC IPM Pest Management Guidelines: Olive, Weeds.* UC ANR Publication 3452.
- Erten, L. Ve Y. Nemli, 1997. Zeytin Fidanlıklarında Görülen Yabancıotlar Ve Yoğunluklarının Belirlenmesi Üzerinde Çalışmalar. *Türkiye I inci Herboloji Kongresi, Bildiriler: 133-140.*
- Erten, L., 1995. Zeytin Fidanlıklarında Görülen Yabancıotlar Ve Bunların Mücadelesinde Kullanılabilecek Uygun Herbisitlerin Tespiti. *Yüksek Lisans Tezi, Ege Üni., Fen Bil. Enst., Bitki Koruma Ana Bilim Dalı. 69 S.*
- Garcia Torres, L. Ve J.L. Deprado-Ruiz-Santaella, 2000. Utilization of Herbicides in Mulches in Olive Groves. *Agricultura Revista Agropecuaria*, 69: 840-842. (CABPESTCD'den).
- Gasquez, J., R. Deprado, G. Zanin, J. Maillet, 1998. Herbicide Resistance in Mediterranean Areas of Spain, France and Italy. *Proceedings, EWRS 6<sup>th</sup> Mediterranean Symposium, Montpellier, France: 165-172.* (CABPESTCD'den).
- Gil, A.V. Ve L.G.Torres, 1990. Control of Olive Trunk Suckers With Glyphosate/MCPA. *Acta Horticulture*, 286: 319-322. (CABPESTCD'den).
- Gonzalez Gutierrez, J. Ve R.a Deprado, 1998. Phytotoxicity of Different Glyphosate Formulations in Simazine-Resistant And – Susceptible *Lolium Rigidum* Biotypes. *Proceedings, 50 th International Symposium on Crop Protection, Gent, Belgium, 63: 303-308.* (CABPESTCD'den).
- Hermoso Fernandez, M., C.M.P. Munoz, B.J. Morales Ve S.M. Saavedra, 1988. Postemergence Herbicide Treatments in Olive Groves. *Agricultura Spain*, 56: 492-495. (CABPESTCD'den).
- Humanes, M.D. Ve M. Pastor, 1995. Comparison of Chemical And Mechanical Mowing Systems For the Management of Cover Crops of Vetch (*Vicia Sativa*) in the Interrow Spaces of Olive Trees. *Proceedings, 1995 Congress of the Spanish Weed Science Society; Huesca, Spain: 235-238.* (CABPESTCD'den).
- KKGM, 1995a. *Ziraî Mücadele Teknik Talimatları, Cilt 1. Ankara 1995. 291 S.*

- KKGM, 1995b. Ziraî Mücadele Teknik Talimatları, Cilt 4. Ankara 1995. 393 S.
- Ligoxigakis, E.K. Ve D.J. Vakalounakis, 1994. the Incidence And Distribution of Races of Verticillium Dahlie in Crete. Plant Pathology, 43: 755-758. (CABPESTCD'den).
- Lopez Escudora, F.J. Ve M.a. Blanco Lopez, 2001. Effect of Single or Double Soil Solarization to Control Verticillium Wilt in Established Olive Orchards in Spain. Plant Disease, 85: 489-496. (AGRICOLA'dan).
- Luz, J. P., I. Moreira Ve N. Gaspar, 1990. First Results of An Experiment on Soil Management in An Olive Grove in Beira Interior (Portugal). Actas De La Reunion De La Sociedad Espanola De Malherbologia: 129-133. (CABPESTCD'den).
- Mesturno, L., 1990. Possible Hosts of Verticillium Dahliae Kleb. Among Weeds Infesting a Tuscan Olive Grove . Rivista Di Patologia Vegetale. 26:2-3 ,59-67 (Cab Abst.'Dan).
- Muhammad Da'u Ve A.R. Al-Saghir, 1986. Weed Control in Olive Orchards. Dirasat, 13: 141-147. (CABPESTCD'den).
- Munoz Cobo, M.P., 1990. Non-Tillage and Other Methods of Reduced Tillage in Olive Cultivation. Olivae, 34 : 18-30. (CABPESTCD'den).
- Munoz Cobo, M.P., 1991. Non-Tillage and Other Methods of Reduced Tillage in Olive Cultivation (Last Part). Olivae, 35: 35-49.
- Munoz Cobo, M.P., 1993. Efficacy of the Herbicide Simazine in Olive Crops: Current Problems. Cuadernos De Fitopatologia, 10: 87-92. (CABPESTCD'den).
- Musselman, L.J., M. Aggour Ve H. Abusbaieh, 1989. Survey of Parasitic Weed Problems in the West Bank And Gaza Strip. Tropical Pest Management, 35: 30-33. (CABPESTCD'den).
- Özen, H., G. Ertem, Y. Özen, U. Özlü, C. Çorbacioğlu, B. Gümüşay Ve E. Atalay, 1989. Zeytin Bahçelerindeki Yabancıotlarla Mücadelede Kullanılan Herbisitler İle Toprak İşlemenin Karşılaştırılması. Proje Raporu, Tarım Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Bornova, İzmir.
- Pala, Y., A. Nogay, E. Damgacı Ve M. Altın, 2001. Zeytin Bahçelerinde Entegre Mücadele Teknik Talimatı. Ankara, 2001. 84 S.
- Paspatis, E.A., 1987. Chemical, Cultural, and Biological Control of Oxalis Pes-Caprae in Vineyards in Greece. Proceedings of a Meeting of the EC' Experts Group, Dublin: 27-29. (CABPESTCD'den).
- Pastor, M. Ve J. Castro, 1997. Selectivity of the Herbicide Tribenuron in Soil Applications in Olive Growing. Proceedings, 1997 Congress of the Spanish Weed Science Society; Valencia, Spain: 319-323.
- Pastor, M., 1989a. Effect of No-Tillage in Olive Orchards on Soil Water Infiltration. Investigacion Agraria, Produccion Y Proteccion Vegetales, 4: 225-247. (CABPESTCD'den).
- Pastor, M., 1989b. Potential For Using Cereals Chemically Mowed with Glyphosate as Cover Crops in Olives Under Dry Conditions. Proceedings of the 4<sup>th</sup> EWRS Symposium on Weed Problems in Mediterranean Climates: 281-293. (CABPESTCD'den).
- Pastor, M., 1989c. Influence of Weeds on Evaluation of Water Content in Soil of Olive Orchards in Dry Lands. Proceedings of the 4<sup>th</sup> EWRS Symposium on Weed Problems in Mediterranean Climates: 41-50. (CABPESTCD'den).
- Pastor, M., 1989d. Effects of Weeds on the Trend of Soil Water Content in Dry Farmed Orchards. Olivae, 6:32-37.
- Pastor, M., A. Fernandez, A. Vazquez Ve L. Garcia, 1983. Herbicide Trials in No-Tillage Olive Groves. Informacion Tecnica Economica Agraria, 14: 35-38. (CABPESTCD'den).
- Rodriguez Jurado, D., M.A. Blonco Lopez, H.F. Rapoport and R.M. Jimenez Diaz. 1993. Present Status of Verticillium Wilt of Olive in Andalucia Bull. EPPO Bull., 23:513-516.
- Pollastro, L., 1977. Circles Under Olive Trees to Facilitate Harvesting. Lotto Antiparassitaria, 29: 170-171. (CABPESTCD'den).

- Saavedra, M. Ve M. Pastor, 1990. New Herbicide Treatments on Non Tilled Olive Groves. Acta Horticulture, 286: 303-306. (CABPESTCD'den).
- Saavedra, M. Ve M. Pastor, 1995. Native Grass Species As a Cover Crops in the Olive Grove: Design of a New Establishment And Management Technique. Proceedings, 1995 Congress of the Spanish Weed Science Society; Huesca, Spain: 175-180. (CABPESTCD'den).
- Saavedra, M. Ve M. Pastor, 1996. Weed Populations in Olive Groves Under Non-Tillage And Conditions of Rapid Degradation of Simazine . Weed Research, 36: 1-14. (CABPESTCD'den).
- Saavedra, M., 1997a. Ecotypes of Cover Crops of *Hordeum Murinum* in Olive Groves. Proceedings, 1997 Congress of the Spanish Weed Science Society; Valencia, Spain: 313-317.
- Saavedra, M., 1997b. Development of a Cover Crop of *Hordeum Murinum* in Olive Groves. Proceedings, 1997 Congress of the Spanish Weed Science Society; Valencia, Spain: 307-312.
- Saavedra, S.M., B. Hidalgo Ve C.M.P. Munoz, 1985. Non-Tillage of Olive Groves: Problems of Weeds Not Controlled By Simazine And Diuron. *Olivae*, 2: 30-32.
- Sanchez Mateos, V.A., R. Murillo Ve J. Gomez, 1993. Effect of Conservation Tillage in Olives in Castilla La Mancha. *Agricultura Revista Agropecuaria*, 62: 940-943. (CABPESTCD'den).
- Serrihini, M.N. Ve A. Zeroual, 1995. Verticillium Wilt in Olive in Morocco. *Olivae*, 58: 58-61.
- Sönmez, S., 1973. Zeytin Ağaçları Altındaki Yabancıotlara Karşı İlâç Denemesi. Ziraî Mücadele Araştırma Yıllığı: 104.
- Suarez Garcia, M.P., E.P. Lopez Rivas, J. Ordoas, 1997. Selectivity of Thiazopyr in Three Olive Cultivars. Proceedings, 1997 Congress of the Spanish Weed Science Society; Valencia, Spain: 133-136.
- Thanassouloupoulos, C.C., D.a. Biridis Ve E.C. Tjamos, 1981. Weed Hosts As Inoculum Source of Verticillium in Olive Orchards. *Phytopathologia Mediterranea*, 20: 164-168. (CABPESTCD'den).
- Tjamos, E.C., D.A. Biris Ve E.J. Paplomatos, 1991. Recovery of Olive Trees With Verticillium Wilt After Individual Application of Soil Solarization in Established Olive Orchards. *Plant Disease*, 75: 557-562. (CABPESTCD'den).
- Troiano, J., C. Nordmark, T. Barry Ve B. Johnson, 1997. Profiling Areas of Ground Water Contamination By Pesticides in California: Phase II-Evaluation And Modification of a Statistical Model. *Environmental Monitoring And Assessment*, 45:301-318. (CABPESTCD'den).
- Uludağ, A., A. Demir, R.S. Güvercin Ve Z. Nasırcı, 1999. Studies on Effect of Johnsongrass (*Sorghum Halepense* (L.) Pers.) Densities on Cotton Yield in the Southeast Anatolia Region of Turkey. 11<sup>th</sup> Symposium, EWRS, 28 June-1 July 1999, Basel, Switzerland, Proceedings: 62.
- Üremiş, İ., A.C. Ülger, O. Gönen, B. Çakır, İ. Kadioğlu Ve A. Uludağ, 1997. Çukurova'da İkinci Ürün Mısır Bitkisinde Yabancıotların Farklı Dönemlerde Yok Edilmesi İle Kritik Periyodun Saptanması. Türkiye II. Herboloji Kongresi 1-4 Eylül 1997, İzmir & Ayvalık, Bildiriler: 427-432.
- Valera A. Ve J. Costa, 1990. Safety of Sting SE in Olive Groves. Herbicide Treatments When Olives Are Lying on the Ground. *Actas De La Reunion De La Sociedad Espanola De Malherbologia*: 225-230. (CABPESTCD'den).
- Viggiani, P., C. Cangero, G. Cortese, P. Ciuffreda, N. Deangelis, 2000. Development of the Weed Flora Infesting Tree Crops in Some Areas of Italy and the Effects of Weeding. Note II. Central-Southern Italy. *Informatore Fitopatologico*, 50: 59-67. (CABPESTCD'den).
- ZAE, 2002. Türkiye Zeytin Ve Zeytinyağı Sektörü. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Ekonomi Ve İstatistik Şubesi Raporu.

## ÜÇ-FAZLI KONTINU SİSTEM ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE HACCP'E GİRİŞ: TEHLİKE ANALİZİ

*Dr. Gülgün YILDIZ TIRYAKI<sup>1</sup> Oya KÖSEOĞLU<sup>1</sup>*

### ÖZET

Tüm dünyada tanınıp kabul görmüş ve gıda sanayiinde dünya çapında başarısını kanıtlamış bir Gıda Güvenliği ve Risk Yönetimi olan **HACCP** (Hazard Analysis by Critical Control Points) veya **Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi**, gıda ürünlerinin güvenlik yönetimine sağduyulu yaklaşım sağlayan bir sistemdir. HACCP, Birleşmiş Milletlere bağlı Dünya Sağlık Teşkilatı tarafından önerilen ve hem ABD, Avustralya, Japonya, Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde hem de ülkemizde yasal açıdan uyulması gereken bir uygulamadır. 1995'de Avrupa Ekonomik Topluluğu'nda zorunlu olan HACCP uygulamaları, Türkiye'de 09.06.2001 tarihinde gıda üretimi yapan ve gıda ile temas eden materyalleri üreten işletmelerde de yürürlüğe girmiştir. Günümüzde gıda ithalatı gerçekleştiren ülkeler, HACCP programını zorunlu olarak uygulayan ülkeler ve işletmelerden gıda ithalatı yapmaktadır. Dünya zeytinyağı üretiminde 5. sırada ve ihracatında 4. sırada olan ülkemiz için zeytinyağı üretiminde HACCP uygulamaları ekonomimiz açısından büyük önem arz etmektedir.

Bu çalışma ile, etkin bir HACCP planı hazırlanmasında anahtar olan ve HACCP sisteminin yedi ilkesinden ilkinin oluşturduğu **tehlile analizi**, üç-fazlı kontinü sistem zeytinyağı üretiminde ele alınacaktır.

### GİRİŞ

Kalitenin ön koşullarından en önemlisi gıda maddelerinin güvenliğidir. Gıda kaynaklı hastalık ajanlarının, bazen ölümlerle bile sonuçlanabilen önemli sağlık problemlerine yol açabilme olasılığı, özellikle gelişmiş ülkelerde güven unsurunu ön plana çıkarmaya başlamıştır (Antle 1999, Unnevehr ve Jensen 1999). Gıda güvenliği genel anlamda gıdanın üretiminden sonra, tüketime kadar kimyasal, fiziksel, duyuşsal ve biyolojik niteliklerini koruyarak, sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulmasını ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır. Diğer bir deyişle, güvenlik, üretilen malın kullanıcı ve/veya kullanılan ortama hiçbir zarar vermemesi olarak düşünülebilir; (Unnevehr, 2000), güvenliği daha spesifik olarak, gıda maddelerinin kimyasal ve biyolojik tehlikelerden uzak olması olarak tanımlamıştır.

Gıda güvenilirliğini sağlamak için hammaddeden tüketim noktasına kadar sistemin başarı ile uygulanması lazımdır ve buda üretici, işletmeci, pazarlamacı ve tüketicinin eğitimi ile mümkün olabilecektir. Bu itibarla kamu kuruluşları, gıda sanayi, üniversiteler, tüketici dernekleri ve medya'ya görevler düşmektedir.

**HACCP:** Türkçe'de "Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi" olarak karşılık bulan **HACCP** (Hazard Analysis by Critical Control Points), gıdanın hammaddeden başlayıp mamül madde ve tüketimin son aşamasına kadar olan gıda zincirinde tehlikelerin tanımlanması, değerlendirilmesi ve kontrolünde, sistematik bir gıda güvenlik yaklaşımıdır. "Gıda Güvenirliiği Sistemi" olarak da adlandırılmaktadır. HACCP sistemi, temelde son ürünlerdeki kontrole bağlı gecikmeler veya dönüşümsüz olumsuzluklar sonucu, gelişebilecek tehlikeleri engelleyen koruyucu önlemleri baştan belirlemeyi amaçlamaktadır. Bu sebeple, HACCP sistemi gıda işleyen, paketleyen, taşıyan ve dağıtan tüm sektörlerle uygulanmaktadır. HACCP'in de içinde yer aldığı gıda güvenilirlik sistemleri çoğu zaman birbirleriyle ilişkilidir ve birbirlerini tamamlarlar (Aybak, 2003).

Her gıdanın kendine özgü riski ve tehlikeleri vardır. Bundan dolayı, her gıda grubundaki, hatta aynı gıdayı işleyen iki işletmenin HACCP planları farklı olabilir. HACCP yaklaşımı uluslararası kabul göreyedi temel prensibi esas alır (www.kkgm.gov.tr). Diğer bir deyişle gıda işletmelerinde her bir ürün için HACCP sisteminin uygulanması 7 aşamada gerçekleştirilir: Bunlar;

<sup>1</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - İZMİR

1. Olası tehlikeleri (biyolojik, kimyasal ve fiziksel)ve bunların kontrolü için gerekli önleyici tedbirlerin tanımlanması,
2. Güvenliğin yönetilmesi gerektiği yerlerde kritik kontrol noktalarının (KKN) belirlenmesi,
3. KKN'nın kontrol altında olduğunu garanti etmesi gereken kritik limitlerin belirlenmesi,
4. Kontrol ve izleme,
5. KKN kontrol dışına çıktığımızda gerekli olacak olan düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi,
6. HACCP sisteminin çalıştığını doğrulayan prosedürlerin belirlenmesi, ve
7. Gerekli dökümantasyon ve raporların düzenlenmesidir.

## **TEHLİKE ANALİZİ**

Tehlike Analizi, HACCP'in birinci prensibi olup HACCP çalışmasının en önemli kısımlarından biridir. Tehlike analizi, tehlikenin tanımlanması ve tehlikenin değerlendirilmesi aşamalarından oluşur. Tehlike analizinin amacı, etkin olarak kontrol edilmediğinde, zarar ve hastalıklara neden olan tehlikelerin listesinin çıkarılmasıdır. Tehlike analizinin yapılması ve üretim zincirindeki tehlike noktalarının belirlenebilmesi için hammaddeden başlayarak ürün tüketiciye ulaşmaya kadar geçirdiği tüm aşamalar akım şeması şeklinde hazırlanmalıdır. Hazırlanmış ayrıntılı akım şemalarında verilen noktalar dikkate alınarak her aşamada ortaya çıkabilecek problemler ve bunların doğurabileceği tehlikeler ve tehlike kaynakları belirlenir (Çizelge 1). Tehlike tanımı, başarılı bir tehlike analizini gerçekleştirmek için iyi anlaşılmalıdır. HACCP terimlerinde tehlike güvenliği gösterir, kaliteyi göstermez. Genellikle bir aşamada birden çok tehlike (mikrobiyolojik, kimyasal ve/veya fiziksel) söz konusu olabilmektedir. Tehlikeler belirlendikten sonra bu tehlikelerin kontrol altında tutulması için alınması gereken önlemler detaylı bir şekilde saptanmalıdır. Üç-fazlı kontinü sistem zeytinyağı üretimi için tehlike analizi tablosunun ilk sütununa bakıldığında (Çizelge 1), dört tane kritik noktanın olduğu görülür. İspanya'da yapılan bir çalışmada (Pardo ve ark., 2002), zeytinlerin kabulü ve seçimi, suyun temini ile zeytinlerin bekletilmesi aşamalarının zeytinyağı üretiminde kritik kontrol noktaları olduğu belirlenmiştir. Ancak ülkemizde varolan alt yapı ve teknolojik bilgi eksikliği nedeniyle katı-sıvı fazların ayrılması basamağı ile zeytinyağlarının depolanması basamakları da (Çizelge-1) karşımıza kritik kontrol noktası olarak çıkmaktadır. Bilindiği üzere kritik kontrol noktaları, tüketici sağlığında problemlere neden olabilecek tehlikeleri durdurmak için proste kontrol koyduğumuz basamaklardır. Güvenli zeytinyağı üretiminin ana hedefine kritik kontrol noktalarının her gün etkin olarak yönetilmesi ile ulaşılabilir.

## **TÜRKİYE'DE HACCP UYGULAMASININ YASAL ZORUNLULUKLARI**

Sıfır risk değerinde bir gıdanın tüketimi arzulan olanla beraber teknik ve ekonomik açıdan uygulanabilir olmaması nedeniyle mevzuatlarda; sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdalar güvenilir gıda olarak tanımlanmaktadır. Gıda ürünlerinin güvenliği konusu tüketicilerce alım öncesi tespit edilemeyeceğinden ve firmaların da her yönüyle güvenilirliği garanti etme durumunda olmamaları düzenlemeler yoluyla devlet müdahalesini zorunlu kılmaktadır (Alpay ve arkadaşları 2001). HACCP, Birleşmiş Milletlere bağlı Dünya Sağlık Teşkilatı tarafından önerilen ve hem ABD, Avustralya, Japonya, Avrupa Birliği ülkelerinde hem de ülkemizde yasal açıdan uyulması gereken bir uygulamadır. Türkiye'de HACCP, 16.11.1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazetenin mükerrer sayısında yayınlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ve 09.06.1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazetede Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından yayımlanan "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" ile gıda üretimi yapan ve gıda ile temas eden materyalleri üreten işletmeler için yasal bir zorunluluktur. 16 Kasım 1997 tarih ve mükerrer 23172 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7. Bölüm 16. ve 17. maddeleri", 9 Haziran 1998 Tarih ve 23367 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıdaların üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin" 9. ve geçici 1. maddesinin (c) ve (d) bendleri gereği gıda maddesi üreten işyerlerine, işyeri tarafından üretim alanlarının kontrolünün nasıl yapılacağı ve kontrol sisteminin uygulama aşamalarının neler olduğu ve bu konudaki sorumluluğun da işyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticiye verildiği belirtilmektedir. Her iki yönetmelikte bu sorumluluğun adı her ne kadar gıda üretim alanlarının kontrolü, kontrol işlemlerinin uygulama aşamaları, işyeri sorumlulukları olarak geçiyorsa da bu sorumluluğun uluslararası adı "Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi" olup, kısa adı HACCP olarak bilinmektedir.

**Çizelge 1- Üç-Fazlı Kontinu Sistem Zeytinyağı Üretimi İçin Tehlike Analizi Tablosu**

ÜRETİM BASAMAĞI	POTANSİYEL TEHLİKELER	ÖNLEYİCİ TEDBİRLER
<p><b>1. Zeytinlerin Kabulü ve Seçimi, Suyun Temini</b></p> <p><b>(Kritik Kontrol Noktası)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zeytinlerin fiziksel kontaminasyonu veya fiziksel çapraz kontaminasyon (yabancı bitkisel madde-meyve çekirdekleri, saplar, taşlar, cam, metal, plastik, haşere vb)</li> <li>Meyve sağlığının kötü durumda olması</li> <li>Zeytinlerde ısıya dayanıklı, önceden oluşmuş toksinler</li> <li>Kimyasal ürünler (herbisit/pestisit) ile bulaşmış zeytinleri kabul etme</li> <li>Kontamine suyun kullanımı</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gözle muayene</li> <li>Metal detektör kullanımı</li> <li>Zeytinlerin sağlık durumlarının analiz edilmesi ve hastalıklı ve kusurlu zeytinlerin ayrılması</li> <li>Zeytin ağacının sırkla dövülmemesi ve zeytinin taşsız, topraksız ve yapraksız toplanması</li> <li>Toplanan zeytinlerin biriktirmeden ve bekletmeden fabrikaya götürülmesi</li> <li>Taşımada kaliteli ve temiz kapların kullanımı</li> <li>Zeytinlerin yıkanması ve yıkama suyunun işilebilir nitelikte olması</li> <li>Zaman yönetimi; toplanan zeytinlerin en kısa sürede fabrikaya ulaştırılması ve bekletilmeden işlenmesi</li> </ul>
<p><b>2. Zeytinlerin Bekletilmesi</b></p> <p><b>(Kritik Kontrol Noktası)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelen zeytinlerin açıkta bekletilmesi</li> <li>Zeytinlerin hayvan (kuş, fare, sinek, haşere, kedi ve köpek vb.) veya mikroorganizmalar vasıtasıyla kontaminasyonu</li> <li>Zeytinleri çuval ve yığınlar içinde bekletilmesi ve ısı artışı ile mikroorganizma faaliyetlerinin artması</li> <li>Yetersiz drenaj nedeniyle bulaşmalar</li> <li>Organik ve boya kalıntılarının ve kirliliğin zeytinlere bulaşması</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelen zeytinlerin KAPALI YERLERDE veya en azından yarı kapalı yerlerde bekletilmesi</li> <li>Hayvanların girişini engellemek ve etkin haşere kontrolü</li> <li>Zaman yönetimi</li> <li>Zeytin yığın yüksekliği (30 cm den fazla olmamalı) ve bekletme yerlerinin dizaynının iyi planlanması</li> <li>Drenaj kanallarının ve bekletme alanlarının uygun temizlik ve dezenfeksiyonu</li> <li>Taşıtların park etmesini ve girişini yasaklamak</li> </ul>
<p><b>3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkaması</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yıkama suyunun yeniden kullanılması</li> <li>Organik kalıntıların, kirlilik ve boya kalıntılarının zeytine bulaşması</li> <li>Yetersiz drenaj nedeniyle bulaşmalar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yıkama suyunun yenilenmesi</li> <li>Yaprakların ve dalların ayrılması</li> <li>Makina ve taşıyıcı sistemlerin bakımı</li> <li>Drenaj kanallarının bakımı ve etkin dezenfeksiyon ve temizlik programının uygulanması</li> </ul>
<p><b>4. Zeytinlerin Kırılması ve Öğütülmesi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metal parçaları, makine yağlayıcıların (mineral yağların) veya kirlili organik kalıntıların hamura karışması</li> <li>Hayvan (kuş, fare, sinek, haşere vb.)ve mikroorganizmalar vasıtasıyla bulaşmalar</li> <li>Fiziksel çapraz kontaminasyon (cam,taş, dallar, metal vb.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Değirmenin önleyici bakımı</li> <li>Uygun temizlik ve dezenfeksiyon programı uygulamak</li> <li>Hayvanların girişini engellemek ve etkin haşere kontrolü</li> <li>Gevşek düşebilen tüm metal maddelerden sakınma ve metal detektör kullanımı</li> <li>Aydınlatma haricindeki tüm camların yok edilmesi (Aydınlatmanın korumalı olması)</li> </ul>
<p><b>5. Zeytin Hamurunun Karıştırılması</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metal parçaları, makine yağlayıcıların (mineral yağların), organik kalıntı ve/veya kirliliğin hamura karışması</li> <li>Hamurun sıcaklığının artması (oksidasyon ürünlerinin oluşması, tad ve kokuya olumsuz etkileri)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Makinaların önleyici bakımı</li> <li>Metal detektör kullanımı</li> <li>Uygun temizlik ve dezenfeksiyon programı uygulamak</li> <li>Hamur sıcaklığı ve karıştırma süresinin kontrol altında tutulması</li> </ul>
<p><b>6. Zeytin Hamuruna Su İlavesi ve Katı-Sıvı Fazların Ayrılması</b></p> <p><b>(Kritik Kontrol Noktası)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oksidasyon ürünlerinin oluşması</li> <li>Doğal antioksidanların (fenolik maddeler) yıkanarak uzaklaştırılması</li> <li>Organik kalıntılar ve kirliliğin zeytinyağına karışması</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su sıcaklığının periyodik kontrolü</li> <li>Katılan su miktarının kontrolü</li> <li>Dekantör çalıştırma parametrelerinin optimizasyonu ve sarsıcılı elekler ile kaçan pirininin tutulması</li> <li>Dekantörün iyi ve etkin temizlenmesi</li> </ul>
<p><b>7. Yağın Depolanması</b></p> <p><b>(Kritik Kontrol Noktası)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organik kalıntılar, boya kalıntıları, temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kalıntıları ve ağır metallerin yağa karışması</li> <li>Depolama koşullarında yabancı ve istenmeyen kokuların varlığı ve yağa sinmesi ve kimyasal migrasyon ile istenmeyen maddelerin yağa sızması</li> <li>Hayvanlarla (fare vb) bulaşmalar ve haşere kontrol kimyasalları</li> <li>Yağın yoğun ışığa maruz kalması ve yüksek depolama sıcaklığı</li> <li>Fiziksel çapraz kontaminasyon (cam vb)</li> <li>Kötü niyetli bulaşma</li> <li>Oksidasyon ürünlerinin oluşması</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uygun temizlik ve dezenfeksiyon programının uygulanması</li> <li>Depolama kaplarının iyi dizayn edilmesi ve uygun materyalin seçimi</li> <li>Yağların temiz kaplarda ve posasız muhafaza edilmesi ve depolama süresince dipte biriken tortunun zeytinyağından ayrılması</li> <li>Hayvanların girişini engellemek ve etkin haşere kontrolü</li> <li>Depolama kaplarının veya tanklarının üzerlerinin daima kapalı tutulması</li> <li>Kontrollü olarak serin yerlerde depolama (<b>15-18 °C</b>)</li> <li>Tüm camların yok edilmesi ve aydınlatmanın korunmalı olması</li> <li>Depoları kilitle tutmak</li> <li>Personelin eğitimi</li> </ul>

15/11/2002 Tarih ve 24937 sayılı resmi gazetede yayınlanan "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" gereği geçici 1. maddesininin 'c' ve 'd' bendleri değiştirilmiş ve işletmeler büyüklüklerine göre (motor gücü esas alınarak) kademeli olarak en geç 9 Haziran 2010 tarihine kadar uygulamaya koymaya zorunlu geçiş yapacaklardır. Türkiye'de HACCP ile ilgili olarak Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol Hizmetleri Dairesi Başkanlığı ve Yurtiçi Gıda Kontrol ve Beslenme Şubesi Müdürlüğü görevlidir.

#### **HACCP UYGULAMASININ FAYDALARI:**

Gıda güvenliğini sağlamak için etkin bir yöntem olan HACCP gerek işletmeye, tüketiciye ve de ülkeye önemli avantajlar sağlar (Ertürk, 2003 ve Özçiçek, 2002):

- Kullanılması ve anlaşılması kolaydır,
- Çalışanların üretim sürecini daha iyi anlamalarını ve kontrol etmelerini ve personelin üretimde daha etkin olmalarını sağlar,
- Gıda endüstrisine eleman yetiştirme, tüketiciyi bilgilendirme yönünde yaptırımlarıyla iyi bir eğitim programı sunar,
- Tehlike önlemeye dayandığı için ürün kayıplarını azaltarak hatalı ürün riskini ortadan kaldırır ve maliyetleri düşürür,
- Ürünün pazarlama gücünü artırır ve müşteri güvenini kazandırarak pazarda rekabet avantajı yaratır,
- Tüketicinin güvenilirlik kontrolü yapma çabası ve riskler hakkında endişeleri azalacağından tüketici faydasını artırır,
- Tüketicilerin ve işverenlerin gıdalardan doğan hastalıklar karşısında ekonomik kayıplarını da azaltır.
- Sağlıklı gıda üretimini temin eder ve firmaya güveni artırır,
- Hata yaparak tecrübe kazanmadan olası problemlerin önceden belirlenmesini sağlar. Bu da kaynakların etkin kullanımını sağlar,
- Güvenli gıda üretmek için geliştirilmiş olan yasal zorunluluklara uyumu kolaylaştırır,
- Uluslararası kabul görmüştür; ihracat ve kârlılıkta artış sağlar.

Ayrıca uluslararası ticarete engellerin azalması ve dünya pazarlarında işletmelerin daha etkin rekabet etmesine yardım ederek ülke ekonomisine de katkı sağlamaktadır ([www.fda.gov](http://www.fda.gov)).

#### **SONUÇLAR**

HACCP uluslararası platformda kabul görmüş bir sistem olarak gıda güvenliğinde yerini almıştır. Bu itibarla uluslararası mevzuatlara uyum sağlamak, tüketici güvenini kazanarak iç ve dış pazarlarda pazar payının artırılması yönünden HACCP sistemi işletmeler açısından giderek önem kazanmaktadır. Türkiye, dünya zeytinyağı üretiminde 5. sırada, ve ihracatta 4. sırada yer almaktadır. Bu nedenle zeytinyağı, ülke ekonomimiz açısından büyük önem arz etmektedir. Zeytinyağı üretiminde HACCP de çok önemli olmaktadır. HACCP programları, Naturel zeytinyağı işletmelerindeki mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri minimum düzeye indirecektir. Mükemmel bir tehlike analizi, etkin bir HACCP planı hazırlanmasında ANAHTARDIR. Güvenilir zeytinyağı üretiminde kontrol sisteminin mükemmel çalışması için çözüm: HACCP'in etkin yürütülmesi ve korunmasıdır. Bunun için tüm mantıklı önlemler alınmalı ve gerekli tüm gayret gösterilmelidir. Ayrıca, HACCP uygulamasının tek başına yeterli bir sistem olmayıp, iyi hijyen ve üretim uygulamaları ile birlikte uygulanması gerektiği hatırlanmalıdır. Değişik işletmelerin HACCP planları farklıdır ve tüm işletmeler için doğru HACCP takımına sahip olmak HAYATİDİR! Bu da HACCP takım koçunun ÜST YÖNETİMDEN (fabrika sahibi, genel müdür vb.) olması ve HACCP'in fayda ve gerekliliğine inanmış olması ile mümkündür.

**KAYNAKLAR:**

Alpay, Ş., Yalçın, İ. Ve Dölekoğlu, T. 2001. Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayın No: 59, Ankara.

Antle, J.M. 1999. Benefits and Costs of Food Safety Regulation, Food Policy, 24, 605—623.

AYBAK, H.Ç., 2003. Sağlıklı Güvenilir Ürünler (BARKOD, EUREPGAP Ve HACCP Nedir?). *HASAD*, Yıl:18 Sayı:216, Sayfa: 64-68.

Ertürk, Yakup Erdal, 2003. Dünyada Ve Türkiye'de Kritik Noktalarda Tehlike Kontrolü (HACCP) Uygulaması. Doktora Semineri, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.

Özçiçek, C., 2002. Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları Ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği), Ç.Ü. Fen Bil. Enst., Tarım Ekonomisi ABD, Doktora Tezi, Adana.

Pardo, J.E., Perez, J.I., Andres, M. and Alvarruiz, A., 2002. Application del Sistema de Analisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC) en la linea de Elaboracion de Aceite de Oliva Virgen. *GRASAS Y ACEITES* Vol. 53. Fasc. 3: 309-318.

Unnevehr, L.J. 2000. Food Safety in the Changing World Food System, Paper Presented at the American Agricultural Economics Association Meeting, Florida .

Unnevehr, L.J., and Jensen, H.H. 1999. The Economics Implications of Using HACCP as a Food Safety Regulatory Standard, Food Policy, 24, 625-635.

[www.fda.gov](http://www.fda.gov)

[www.kkgm.gov.tr](http://www.kkgm.gov.tr)

**ZEYTİN MEYVESİNDE BULUNAN HYDROXYTYROSOLÜN ÖZELLİKLERİ ve İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİLERİ**

**Emine ALKIN<sup>1</sup>**

**ÖZET**

Akdeniz ülkelerinde koroner kalp hastalığının daha düşük olmasının diyetle ilişkili olduğunu araştırmacılar bildirmektedir. Son yıllarda araştırmacılar, zeytinde bulunan fenolik maddelerin kardiyovasküler ve trombotik hastalıklardan korunmaya etkili bir şekilde katkıda bulunduğunu saptamışlardır. Zeytinde bulunan başlıca fenolik bileşikler; tyrosol (p-hydroxy-phenyl ethanol), hydroxytyrosol (HT) (2, (3, 4-dihydroxyphenyl)-ethanol), bu fenollerin konjuge ürünleri ile elenolik asit ve oleuropeindir. Zeytindeki bu fenollerin miktarı; zeytinin cinsi, yetiştiği yer, iklim koşulları, olgunlaşma ve depolama koşullarına gibi birçok faktöre bağlı olarak değişmektedir.

Son yıllarda yapılan araştırmalarda hydroxytyrosolün birçok biyolojik etkisi saptanmıştır. Bu madde a tokoferolden daha yüksek antioksidant aktiviteye sahiptir. Bu bileşenin insanlardaki eritrositlerin oksidatif zarar görmesini azaltır. Ayrıca platelet agregasyonunu inhibe eder ve hücrelerde kullanılan tromboksan sentezine de yardımcı olur. Trombosis riski üzerine de koruyucu etkiye sahiptirler ve atherosiklorotik etkiyi de geciktirmektedirler. Ayrıca 50–100 µM konsantrasyonda insanlardaki tümör hücrelerinin çoğalmasını önlemekte ve apoptosisi<sup>i</sup> teşvik etmektedir. Böylece tümör hücrelerinde apoptosisi sağlayarak hücre artışı kesmekte ve kansere karşı koruyucu bir etki sağlamaktadır. Serbest radikalleri yok etme etkisine de sahiptir.

Bu derlemede zeytinde bulunan hydroxytyrosolün özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkileri hakkında bilgi verilmeye çalışılacaktır.

**GİRİŞ**

Zeytin tarihin ilk çağlarından beri kültürünün yapıldığı kayıtlarla saptanan ilk meyve türlerinden biri olarak tanınan bir Akdeniz bitkisidir ve yetişmesine uygun iklimsel koşullara sahip yerlerde toprak kalitesi açısından fazla seçicilik göstermeksizin yetiştirilebilmektedir.

Zeytin bitkisi dünyada ekolojik koşulların uygun olduğu yerlerde ve özellikle Akdeniz ülkelerinde yetişmektedir. Zeytin ülkemiz ekonomisi ve halkımızın beslenmesi açısından önemi büyük olan bir tarımsal ürünümüzdür.

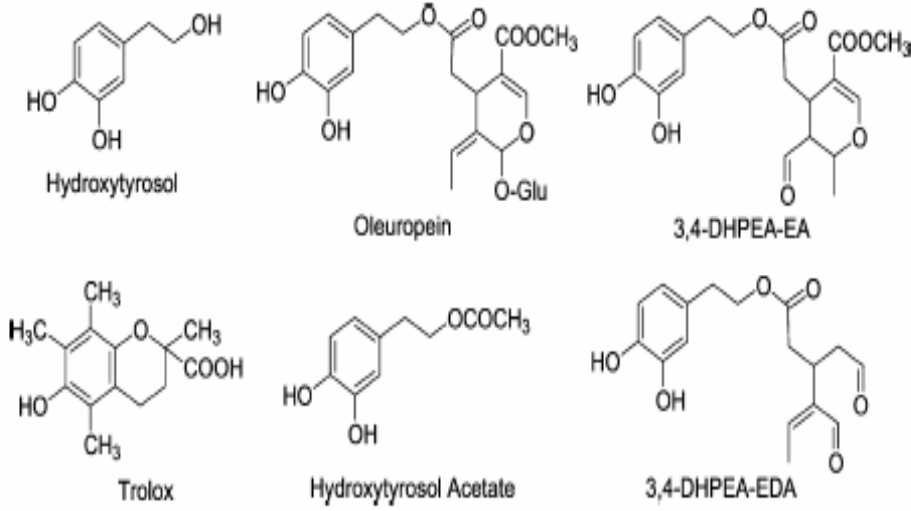
Zeytin bünyesinde bulunan yağdan dolayı yüksek kalori değerine sahiptir. Zeytin meyvesi yağı, kalorisi, şekeri, bitkisel proteini ve vitaminleri ile katık değil, ana besinlerimizden birisidir. Protein içeriği düşük olmasına rağmen, gerekli bütün amino asitleri içerdiğinden beslenmede önemli bir yer tutmaktadır. Hazım için oldukça önemli olan kaba lif dengeli olarak bulunur. Mineraller arasında ilk ikisi olmak üzere kalsiyum, magnezyum, demir ve bakır içeriği önemlidir. Diğer taraftan yeterli miktarlarda provitamin A, vitamin C ve tiamin de mevcuttur. Zeytinin bir diğer önemli bileşenleri ise fenolik bileşenlerdir.

**ZEYTİNDEKİ FENOLİK BİLEŞİKLER**

Fenolik antioksidanlar çok çeşitli gıda ürünlerinde bulunmaktadır ve fenolik antioksidanlara bir benzen halkasına en azından bir hidroksil grubu bağlanmıştır. Şekil 1’de zeytindeki fenolik bileşikler görülmektedir.

<sup>1</sup> Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Görükle - BURSA

### Şekil 1- Zeytinde Bulunan Temel Fenolojik Bileşikler



Zeytinde bulunan en önemli fenolik bileşikler;

- Tirosol,
- Hidroksitirosol, 3 – (3, 4 – dihidroksifenil),
- Propanoik asit (dihidrokafeik asit),
- Dihidro – p – kumarik asit (filoretik asit),
- Fenilpropanoid glukosides akteosid (verbaskosid)
- İsoakteosid,
- flavonoidler olarak da luteolin ve apigenin bulunmaktadır. Fakat yeşil zeytinde hidroksitirosol ve tirosol dışındaki polifenoller iz miktardadır.

Zeytinde bulunan fenolik bileşikler,

- Bitkinin özelliklerini,
- Zeytin meyvesinin rengini,
- Besinsel değerini,
- Zeytinden elde edilen zeytinyağının stabilitesini,
- Mikroorganizmalara karşı dayanıklılığını etkilemektedir.

Bu fenolik bileşiklerin en önemli etkileri ise şunlardır:

- Zeytine renk, sertlik, acı tat ve kendine has aroma verirler.
- Stabilizasyonu sağlarlar.
- Oksidasyonu önleyerek zeytinin kötü tat kazanmasına engel olurlar.
- İnsan sağlığı üzerinde olumlu etkilerde bulunurlar.

Doğal fenolik maddelerin insan sağlığı üzerinde;

- Sağlıklı kalmayı sağlayıcı,
- Yaşlanmayı önleyici,
- Hastalıklardan koruyucu,
- Hastalıkları iyileştirici etkileri bulunmaktadır.

Zeytindeki fenolik bileşenlerin;

- Güçlü serbest radikalleri yok edici aktiviteleri,
- Hücrelerdeki oksidatif hasarı ve yaşlanmayı önleyici,

- Kandaki toplam, serbest ve ester formdaki kolesterol seviyesini azaltıcı,
- Lipit peroksidasyonunu önleyici,
- Düşük yoğunluklu lipoproteinlerin (LDL) oksidasyonunu önleyici ve miktarını düşürücü etkileri bulunmaktadır.

Zeytindeki fenolik bileşenler;

- Kardiyovasküler kalp hastalıklarının,
- Çeşitli kanser (kolon, prostat ve göğüs) hastalıklarının,
- Trombotik hastalıkların oluşumunu engellemekte,
- Merkezi sinir sistemi dejenerasyonunu önlemekte ve
- Serbest radikalleri yok ederek yaşlanmayı geciktirmektedir.

Sitotoksik serbest radikallere örnek olarak;

- Peroksil,
- Alkil,
- Süperoksit ve
- Hidroksil verilebilir.

Zeytindeki fenolik bileşenlerin miktarı;

- Zeytinin cinsine,
- İklim koşullarına,
- Gelişme koşullarına,
- Zeytin işleme yöntemine,
- Olgunlaşma durumuna,
- Depolama koşullarına bağlı olarak değişmektedir.

Zeytin olgunlaştıkça fenolik madde miktarı artmaktadır. Bu nedenle bazı araştırmacılar zeytindeki hydroxytyrosol miktarının tespiti ile hasat zamanının tayin edilebileceğini bildirmektedirler. Fenolik bileşenlerin miktarı;

- Salamura siyah zeytinde 16.40 g/kg,
- Salamura yeşil zeytinde 4.48 g/kg,
- Siyah zeytin salamurasında 0.93 g/L
- Yeşil zeytin salamurasında 1.36 g/L
- Zeytinyağında 100 – 800 mg/kg,
- Zeytinyağı kara suyunda ise 2 – 10 g/kg arasında değişmektedir.

Salamura siyah zeytindeki fenolik maddelerin;

- %55'ini basit fenoller(%35'i hydroxytyrosol, %3'ü tyrosol, %11'i dihidrokafeik asit ve %7'si phloretic acid),
- %42'sini glikozidler (%30'u acteoside – 1, %12'si acteoside – 2) ve
- %3'ünü flavonoidler (%2 luteolin, %0.8 apigenin) oluşturmaktadır.

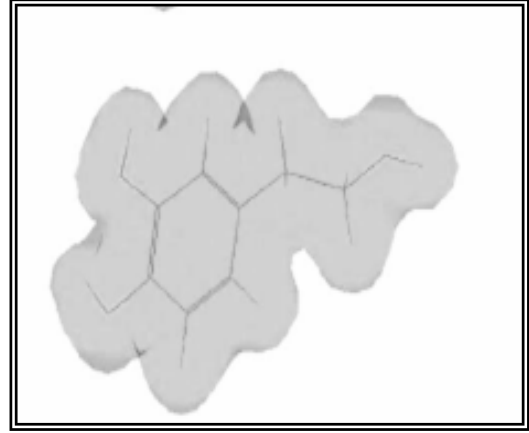
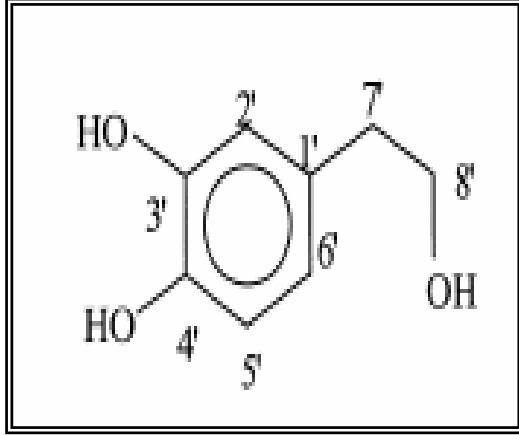
Salamura yeşil zeytin meyvesindeki fenolik maddelerin tamamına yakını hydroxytyrosol oluşturmakta, diğer fenolik maddeler ise iz miktarda bulunmaktadır. Zeytinyağı kara suyunda bulunan başlıca fenolik bileşenler ise hydroxytyrosol, tyrosol, kateşol ve 4 – metil kateşoldür.

## **HYDROXYTYROSOL VE ÖZELLİKLERİ**

Zeytin ve zeytinyağında bulunan, oleuropeinin başlıca parçalanma ürünü olan doğal ve güçlü fenolik bir antioksidandır. Hydroxytyrosol oleuropeinin kateşol (catechol) derivatıdır ve sekoiridoid gruba sahiptir. Asidik şartlar altında zeytindeki oleuropein ve ligstroside polar fenolik bileşenler olan hydroxytyrosol ve tyrosole yükseltgenir.

Zeytin meyvesinin olgunlaşması boyunca zeytinyağı üretimi gibi zeytinin işlenmesi sonucunda kimyasal ve enzimatik reaksiyonlarla oleuropein miktarı azalır ve hydroxytyrosol miktarı artar.

**Şekil 1. Hydroxytyrosolün moleküler yapısı**



Hydroxytyrosol;

- Hydroxytyrosol fenil alkol içeren hidrofilik ekstraktır.
- Hydroxytyrosol zeytindeki glikosid benzerlerinin enzimatik hidroliz ürünüdür.
- Zeytinyağı aroması verir ve acılaşmayı önler.
- İşlenmiş zeytin meyvesinde ve zeytinyağında bulunur. Fakat taze zeytinyağında miktarı daha azdır.
- $\alpha$  tokoferolden ve BHT'den daha yüksek antioksidan aktiviteye sahiptir.
- Antimikrobiyel ve antikanserojen aktiviteye sahiptir.
- Damar genişletici, tansiyonu ve kan şekerini düşürücü etkisi bulunmaktadır.
- Serbest ve süperokist radikallerini yok eder.
- Eritrositlerin oksidatif zarar görmesini azaltır.
- DNA hasarını ve LDL oksidasyonunu önler.
- Platelet agregasyonunu inhibe eder. Menopoz sonrası bayanlarda kolesterolün yükselmesini engeller.
- Tromboksan sentezine yardımcı olur.
- Apoptosisi teşvik eder ve tümör hücrelerinin çoğalmasını önler.
- Ayrıca menopoz sonrası kolesterolü yüksek bayanlarda LDL peroksidasyonunu azaltır.

Larrosa ve ark. (2003), hydroxytyrosolün bu faydalı etkilerinden yararlanmak amacı ile hydroxytyrosol içeren domates üretmişler ve bu domatesin özelliklerini araştırmışlardır. Elde edilen domateslerde duyuusal yönden hiçbir olumsuz etki görülmediği gibi, hydroxytyrosolden kaynaklanan aroma nedeni ile bu domatesler normal domateslere göre daha yüksek puan almış ve daha uzun süre dayanıklılıklarını korumuşlardır.

Hydroxytyrosol miktarı;

- Salamura siyah zeytinde 5.78 g/kg
  - Salamura yeşil zeytinde 4.48 g/kg
  - Rafine edilmemiş zeytinyağında ise 0.6 – 55.2 mg/kg olarak bildirilmektedir.
- Siyah zeytin salamurasında 0.93 g/L, yeşil zeytin salamurasında ise 1.36 g/L fenolik madde tespit edilmiştir.

Hydroxytyrosolün;

- İnsan vücudundaki geri dönüşümü %42 – 60,
- Plazmada maksimum seviyeye ulaşma süresi 32 – 53 dakika,
- Yarılanma ömrü 2.43 saattir.
- Oleuropein insan vücudunda hydroxytyrosole metabolize olmaktadır. İnsan plazmasında ve idrarında oleuropein bulunmamaktadır.

**KAYNAKLAR:**

- Arienzo, M., A. D. Martino, R. Capasso, A. D. Maro, A. Parente 2003. Analyses of Carbonhydrates and Amino Acids in Vegetable Waste Waters by Ion Chromatography. *Phytochemical Analysis* 14 (2003): 74 – 82.
- Bianco, A., F. Buiarelli, G. Cartoni, F. Coccioli, R. Jasionowska, P. Margherita 2003. Analysis by Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry of Biophenolic Compounds in Olives and Vegetation Waters, Part I. *J. Sep. Sci.* 26 (2003): 409 – 416.
- Boccio, P. D., A. D. Deo, A. D. Curtis, N. Celli, N. Iacoviello, D. Rotilio 2003. Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry Analysis of Oleuropein and Its Metabolite Hydroxytyrosol in Rat Plasma and Urine after Oral Administration. *Journal of Chromatography B*, 785 (2003): 47 – 56.
- Bonoli, M., M. Montanucci, T. G. Toschi, G. Lercker 2003. Fast Separation and Determination of Tyrosol, Hydroxytyrosol and Other Phenolic Compounds in Extra – Virgin Olive Oil by Capillary Zone Electrophoresis with Ultraviolet – Diode Array Detection. *Journal of Chromatography A*, x (2003): xxx – xxx (in pres).
- Erkoç, F., N. Keskin, Ş. Erkoç 2003. Therotical Investigation of Hydroxytyrosol and Its Radikals. *Journal of Molecular Structure (Theochem)* 625 (2003): 87 – 94.
- Gutierrez, V. R., R. P. Puerta, A. Catala 2001. The Effect of Tyrosol, Hydroxytyrosol and Oleuropein on The Non-Enzymatic Lipid Peroxidation of Rat Liver Microsomes. *Molecular and Cellular Biochemistry* 217: 35 – 41.
- Kelly, C. 2001. Natural Antioxidants and Anticarcinogens in Food, Health and Disease. *British Nutrition Foundation Bulletin* 26: 331 – 336.
- Kılıç, O. ... Biyoteknoloji Ders Notları. Basılmamış.
- Larrosa, M., J. C. Espin, F. A. Tomas – Barberan 2003. Antioxidant Capacity of Tomato Juice Functionalised with Enzymatically Synthesised Hydroxytyrosol. *Journal of The Science Food and Agriculture* 83: 658 – 666.
- Miro – Casas, E., M. I. Covas, M. Farre, M. Fito, J. Ortuno, T. Weinbrenner, P. Roset, R. de la Torre 2003. Hydroxytyrosol Disposition in Humans. *Clinical Chemistry* 49 (6): 945 – 952.
- Nino, A. D., F. Mazotti, E. Perri, A. Procopio, A. Raffaelli, G. Sindona 1997. Virtual Freezing of The Hemiacetal – Aldehyde Equilibrium of The Aglycones of Oleuropein and Ligstroside Present Olive Oils from *Carolea* and *Coratina* Cultivars by Ionspray Ionization Tandem Mass Spectrometry. *Journal of Mass Spectrometry* 35: 461 – 467.
- Nino, A. D., N. Lombardo, E. Perri, A. Procopio, A. Raffaelli, G. Sindona 1997. Direct Identification of Phenolic Glucosides from Olive Leaf Extracts by Atmospheric Pressure Ionization Tandem Mass Spectrometry. *Journal of Mass Spectrometry* 32: 533 – 541.
- Owen, R. W., R. Haubner, W. Mier, A. Giacosa, W. E. Hull, B. Spiegelhaldera, H. Bartscha 2003. Isolation, Structure Elucidation and Antioxidant Potential of The Major Phenolic and Favonoid Compounds in Brined Olive Drupes. *Food and Cemical Toxicology* 41 (2003):703 – 717
- Paiva – Martins, F., M. H. Gordon, P. Gameiro 2003. Activity and Location of Olive Oil Phenolic Antioxidants in Liposomes. *Chemistry and Physics of Lipids*. 124(2003): 23 – 36.
- Pinelli, P., C. Galardi, N. Mulinacci, F. F. Vincieri, A. Cimato, A. Romani 2003. Minor Polar Compound and Fatty Acid Analyses in Monocultivar Virgine Olive Oils from Tuscany. *Food Chemistry* 80 (2003): 331 – 336.
- Ryan, D., K. Robards, S. Lavee 1999. Changes in Phenolic Content of Olive During Maturation. *International Journal of Food Science and Technology* 34: 265 – 274.
- Servili, M., G. F. Montedoro 2002. Contribution of Phenolic Compounds to Virgin Olive Oil Quality. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 104: 602 – 613.
- Tsarbopoulos, A., E. Gikas, N. Papadopoulos, N. Aligiannis, A. Kafatos 2003. Simultaneous Determination of Oleuropein and Its Metabolites in Plasma by High–Performance Liquid Chromatography. *Journal of Chromatography B* 785 (2003): 157 – 164.
- Tan, H. W., K. L. Tuck, I. Stupans, P. J. Hayball 2003. Simultaneous Determination of Oleuropein and Hydroxytyrosol in Rat Plasma using Liquid Chromatography with Fluorescence Detection. *Journal of Chromatography B*, 785 (2003): 187 – 191.
- Kris – Etherton, P. M., K. D. Hecker, A. Bonanome, S. M. Coval, A. E. Binkoski, K. F. Hilpert, A. E. Griel, T. D. Etherton 2002. Bioactive Compounds in Foods: Their Role in the Prevention of Cardiovascular Disease and Cancer. *The American Journal of Medicine* 113 (9B): 71S – 88S.



## *IV. OTURUM*

### *KONU*

*Sofralık - Yağlık Zeytin Üretimi  
Ve  
Üretici Örgütlenmesi*

### *OTURUM BAŞKANI*

*Doç. Dr. Füsun Tatlıdil*



### *BİLDİRİ SUNANLAR*

*Dr. Sertaç Duman*

*Burhan Akşu*

*Mehmet Yurdal Şahin*



## DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ, DIŞ TİCARETİ VE SON DÖNEMDEKİ GELİŞMELER

Sertaç DUMAN<sup>1</sup>

### 1. GİRİŞ

Dünya genelinde 15 milyon dekarın üstünde zeytinlik mevcuttur ve bu zeytinliklerin %90'ı Akdeniz ülkelerindedir. 7 kıtanın 6'sında ve yaklaşık olarak 20 ülkede zeytin üretimi yapılmaktadır. Zeytin, özellikle Akdeniz ülkelerinin tarım sektöründe önemli rol oynayan ve ekonomik değeri yüksek olan bir meyvedir. Sofralık olarak değerlendirilmesinin yanı sıra yağa işlenebilmesi, değerli bir besin maddesi olması ve özellikle son yıllarda insan sağlığı açısından öneminin ön plana çıkması, zeytini çok daha değerli kılmaktadır. Dünya genelinde üretilen zeytinin yaklaşık olarak %10'u sofralık olarak değerlendirilmektedir. Sofralık zeytin üretim ve dış ticaretinde önde gelen ülkeler Avrupa Birliği (AB) ülkeleri olup, son dönemlerde Avustralya, İsrail ve Suriye gibi ülkelerde sektörü geliştirmek yönünde çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. Ayrıca AB ülkeleri orijini etiketlenerek belirtilmiş ürünler (OLP-Origin Labelled Products) olarak adlandırılan ürünlerin, tüketicileri daha fazla çekeceği düşüncesiyle sofralık zeytinleri ve zeytinyağları için orijin belgesi ya da coğrafi işaret alma çabası içerisinde girmişlerdir.

### 2. DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ VE DIŞ TİCARETİ

#### 2.1. Dünya Sofralık Zeytin Üretimi

2001 yılı FAO verilerine göre dünya toplam zeytin üretimi 15.795.654 tondur. Yine aynı yıl sofralık zeytin üretimi 1.456.000 ton olarak gerçekleşmiştir. Dünya toplam zeytin üretiminin %10'u sofralık, geriye kalan kısmı ise yağlık olarak değerlendirilmektedir. Çizelge 1'de Dünya, AB ülkeleri ve çeşitli ülkelerin sofralık zeytin üretimleri gösterilmiştir.

#### Çizelge 1- Dünya Sofralık Zeytin Üretimi

Ülkeler	1990/1	1991/2	1992/3	1993/4	1994/5	1995/6	1996/7	1997/8	1998/9	1999/0	2000/1
Dünya	950	968,5	1002,5	890	990	946,5	1093	1094	1201	1351	1342,5
AB	363,5	474	372	360	367	369	370,5	486	500	620,5	576
İspanya	230	268	224	205	236	203	244	310	360	431	416
Türkiye	150	110	100	100	180	120	185	124	178	150	224
Suriye	80	56	80	70	75	75	90	60	85	93	142
Yunanistan	70	80	60	60	60	70	60	85	85	100	85
Fas	80	85	80	80	90	85	100	85	95	80	80
İtalya	44,5	100	70	76,8	59,9	85,5	55,3	80	45	75	65
ABD	114	57	144	105,5	72	66	144	90,5	77,5	129	60
Arjantin	30	38	40	39	44	35	40	50	51	58	30
Ürdün	16	8	12,5	7,5	13	10	16,5	36	36	8	24
İsrail	17	10,5	14	4	13	16	18	12,5	12	15	19,5
Tunus	12	14	12	13	11	9	15	13	14	13,5	11,5
Portekiz	18	23	16,5	16	10	9,1	9	9	8,6	12,6	8,7
Avustralya	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2,5

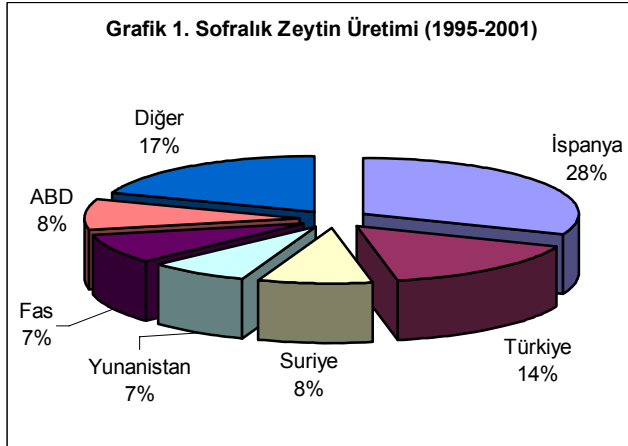
Kaynak; IOOC, <http://www.internationaloliveoil.org>

2000-2001 üretim döneminde AB ülkeleri, dünya toplam zeytin üretiminin %43'ünü gerçekleştirmiştir. Aynı üretim döneminde dünya üretim sıralamasının başlarında yer alan ülkeler; İspanya (%31), Türkiye (%17) ve Suriye'dir (%10). Ancak zeytin ağacının periyodisite göstermesi nedeniyle yıllar itibarıyla üretim miktarları değişim göstermekte ve bazı dönemlerde bu değişimler, oldukça fazla olabilmektedir. Söz konusu periyodisiteden kaynaklanan değişimler ülkelerin zeytin üretimlerindeki

<sup>1</sup> Uludağ Üniversitesi- Ziraat Fakültesi- Tarım Ekonomisi Bölümü - BURSA

gelişmeleri izlemeyi zorlaştırmaktadır. Bu nedenle ülkelerin son yıllardaki ortalama üretimlerinin dünya geneli içerisindeki yerine bakmak daha sağlıklı bir değerlendirmeye olanak sağlayacaktır.

Sofralık zeytin üretimi bakımından önde gelen bazı ülkelerin 1995-2001 yılları arasındaki ortalama sofralık zeytin üretim miktarlarının dünya zeytin üretimi içerisindeki payı Grafik 1’de gösterilmiştir.



İspanya, son yılların ortalamasına göre dünya sofralık zeytin üretiminde %28’lük payla birinci sırada gelen ülkedir. İspanya’yı %14’lük payla Türkiye, %8’lik paylarla da ABD ve Suriye izlemektedir.

Kaynak: IOOC, <http://www.internationaloliveoil.org>

## 2.2. Dünya Sofralık Zeytin Dışalımı

Dünya sofralık zeytin dışalımı 2001 yılında 559.880 ton olarak gerçekleşmiştir. 1970-2001 yılları arasında 5’er yıllık periyotlarla çeşitli ülkelerin sofralık zeytin dışalım miktarları Çizelge 2’de gösterilmiştir.

**Çizelge 2-Dünya Sofralık Zeytin Dışalım Miktarları (ton)**

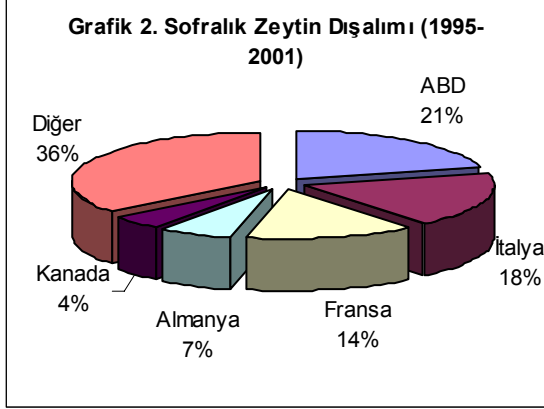
Dışalım	1970	1975	1980	1985	1990	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
<b>Dünya</b>	<b>154.914</b>	<b>165.368</b>	<b>237.385</b>	<b>282.756</b>	<b>321.176</b>	<b>341.980</b>	<b>362.613</b>	<b>393.483</b>	<b>438.358</b>	<b>478.208</b>	<b>522.932</b>	<b>559.880</b>
ABD	62.246	52.269	54.949	73.440	66.716	66.005	68.214	79.479	83.106	90.443	95.254	107.528
İtalya	16.317	1.549	27.093	50.491	60.954	45.265	60.590	68.006	74.121	77.224	83.409	92.779
Fransa	26.584	31.199	44.925	44.803	44.632	51.060	51.570	55.918	54.207	61.869	62.007	63.888
Almanya	3.218	6.051	7.877	9.044	13.801	19.896	22.841	25.659	23.916	26.431	27.120	37.328
Kanada	7.236	8.213	9.610	9.470	11.335	14.833	14.533	16.230	17.418	19.079	18.522	19.334
İngiltere	1.443	1.564	2.000	2.242	3.310	6.157	6.436	5.693	10.243	12.403	12.508	14.925
Avustralya	0	3.276	3.285	4.198	5.362	8.000	7.300	7.900	7.700	9.966	11.165	11.540
Portekiz	0	5	8	0	2.686	3.846	4.369	3.462	6.144	7.532	9.147	10.135
Hollanda	255	342	859	1.201	2.745	5.942	5.361	6.130	5.856	6.720	5.072	6.771
İsveç	775	961	1.293	1.292	1.965	2.896	2.810	4.158	4.060	4.285	4.404	6.552
İspanya	0	0	14	0	337	9.457	8.793	3.088	3.046	9.673	7.551	5.460
Danimarka	0	99	202	518	753	1.332	1.812	2.259	2.592	2.379	3.217	4.221
İsrail	0	412	137	250	400	1.025	1.025	1.500	3.000	1.700	1.809	1.809
Norveç	25	31	82	130	185	558	678	883	1.034	1.000	990	1.148
Yunanistan	0	0	0	1	98	1.231	464	703	577	958	393	873
Y. Zelanda	0	0	125	108	178	511	536	545	666	726	1.349	866
Türkiye	0	0	0	0	424	112	44	64	916	60	53	93

Kaynak; FAO, Statistical Database, Trade, <http://www.fao.org>

Dünya sofralık zeytin dışalımında önde gelen ülkeler, ABD, İtalya, Fransa, Almanya ve Kanada’dır. Çizelge 2’de bazı ülkelerin özellikle son on yıllık periyotta dışalım miktarlarını önemli oranda arttırdıkları görülmektedir. Dış alım miktarı son 10 yıl içerisinde oransal olarak en fazla artan ülke; en büyük üretici ve ihracatçı konumunda olan İspanya’dır. İspanya’yı Yunanistan, Norveç, Danimarka, Yeni Zelanda,

İsrail ve İngiltere izlemektedir. Söz konusu ülkelerde sofralık zeytin dışalımını %791 ile %351 arasında değişen oranlarda artmıştır. Benzeri durum Portekiz, İsveç, Hollanda ve Avustralya için de geçerlidir ancak bu ülkelerde son 10 yıl içerisindeki dışalım artış oranı %233 ile %115 arasında değişmektedir.

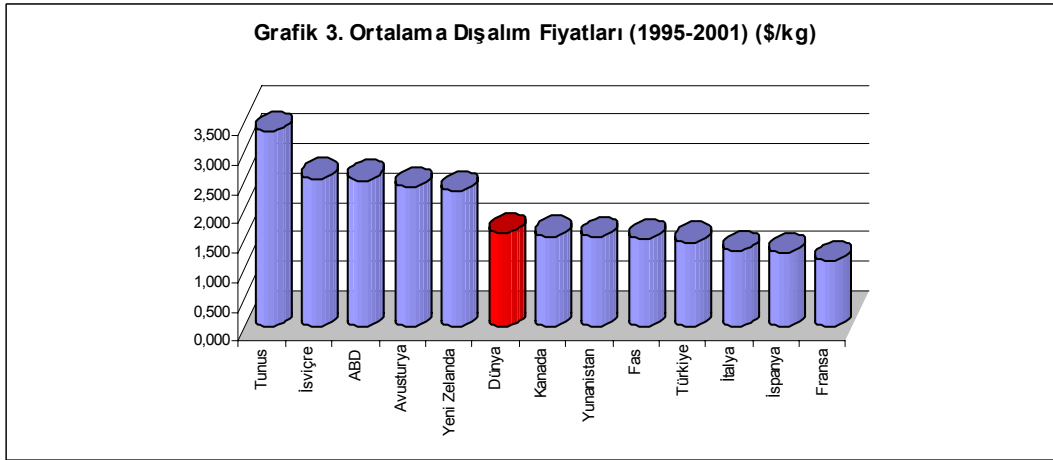
Ülkelerin 1995-2001 yılları arasında ortalama olarak, dünya sofralık zeytin dışalımından almış oldukları paylar Grafik 2'de gösterilmiştir.



Dünya sofralık zeytin dışalımında en büyük paya sahip olan ülke %21'lik pay ile ABD'dir. ABD'î %18 ile İtalya ve %14 ile Fransa izlemektedir. FAO'ya ait dış ticaret istatistiklerinden yararlanılarak (dış ticaret miktar ve değer verileri) ülkelere ait ortalama dışalım fiyatları hesaplanmıştır.

Kaynak: IOOC, <http://www.internationaloliveoil.org>

Yapılan hesaplamalara göre, 2001 yılında dünya ortalama sofralık zeytin dışalım fiyatı 1,23 \$/kg olarak gerçekleşmiştir. Dışalım yapan bazı ülkelere ait 1995-2001 yılları arası ortalama sofralık zeytin dışalım fiyatları Grafik 3'de gösterilmiştir.



Başta Tunus olmak üzere İsviçre, ABD, Avusturya ve Yeni Zelanda gibi ülkelere ait ortalama birim dışalım fiyatı, dünya ortalama fiyatının bir hayli üstünde seyretmektedir. Ancak fiyatların incelenmesi esnasında, ürün alımının büyük bir kısmının ne şekilde yapıldığının bilinmesi önemlidir. Bazı ülkeler sofralık zeytin alımını dökme olarak, ucuza yaparken, bazı ülkeler daha pahalı olan paketlenmiş ürünlerin alımına ağırlık vermektedir. Bu durum ülkeler arasındaki fiyat farklılıklarının belirginleşmesine neden olmaktadır. Ayrıca sofralık zeytinin tipi de önem taşımaktadır (yeşil, siyah, rengi dönük, ya da katkılı vb.) Benzeri durum, ürünün dışatımı için de geçerlidir. İtalya dökme ürün alımının fazla yapıldığı bir ülkedir, dolayısıyla ürün alım fiyatı genellikle dünya fiyatlarının altında seyretmektedir (Vallis ve Doutsias 2002). Grafik 3'deki verilere bakarak Fas, İspanya ve Fransa gibi dışatımda önemli bir yer tutan ülkeler için de aynı durumun söz konusu olduğu yorumu yapılabilir.

### 2.3. Dünya Sofralık Zeytin Dışsatımı

Dünya sofralık zeytin dışsatımı 2001 yılında 534.396 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu miktar, toplam sofralık zeytin üretiminin yaklaşık %40'ını oluşturmaktadır. Sofralık zeytin dışsatımında önde gelen ülkeler ve dışsatım miktarları Çizelge 3'de gösterilmiştir.

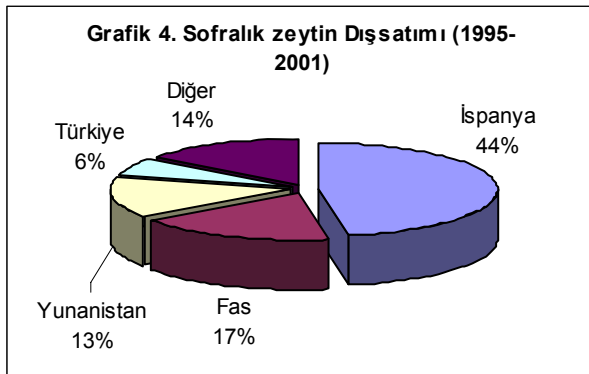
Çizelge 3- Dünya Sofralık Zeytin Dışsatım Miktarı (ton)

Dışsatım	1970	1975	1980	1985	1990	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
<b>Dünya</b>	134.020	156.638	218.908	247.028	302.530	320.438	326.053	384.952	378.038	430.077	476.170	534.396
<b>İspanya</b>	66.377	61.536	96.919	118.315	119.575	112.668	127.205	151.889	165.048	191.225	240.952	270.174
<b>Fas</b>	14.188	23.222	39.444	30.396	47.231	75.744	67.834	78.267	50.576	80.355	67.183	63.112
<b>Yunanist</b>	15.762	36.502	47.914	48.459	68.539	44.905	46.380	51.283	61.916	57.636	62.374	50.952
<b>Türkiye</b>	0	0	0	6.778	7.082	21.028	17.177	20.177	18.853	20.172	21.179	43.233
<b>Portekiz</b>	5.190	3.309	3.380	3.548	3.510	5.558	9.019	7.658	7.430	6.203	7.617	9.830
<b>İtalya</b>	550	755	717	1.007	1.121	2.059	2.913	3.046	4.376	5.462	6.684	6.242
<b>Fransa</b>	3.720	3.446	4.010	3.940	5.157	6.127	5.288	5.496	5.330	5.594	5.443	5.928
<b>ABD</b>	1.586	1.800	1.968	1.750	2.350	4.213	4.232	5.032	5.311	4.556	4.374	4.165
<b>Almanya</b>	4	60	104	331	697	1.457	2.143	2.047	2.621	1.730	2.003	2.114
<b>İsrail</b>	0	91	801	920	600	0	900	720	740	1.123	1.590	1.590
<b>Hollanda</b>	3	39	22	128	251	869	1.223	1.149	1.045	1.125	823	1.221

Kaynak; FAO Statistical Database, Trade, <http://www.fao.org>

İspanya, Fas ve Yunanistan dışsatımında önde gelen ülkelerdir. Türkiye özellikle 1980'li yıllardan sonra sofralık zeytin dışsatımına başlamış ve dışsatımı artarak devam etmiştir. Son dönemlerde sofralık zeytin dışsatım miktarlarını arttıran ülkeler İtalya, İsrail ve Hollanda'dır.

Ülkelerin sofralık zeytin dışsatımından aldıkları paylar son yılların ortalamasına göre Grafik 4'de gösterilmiştir.



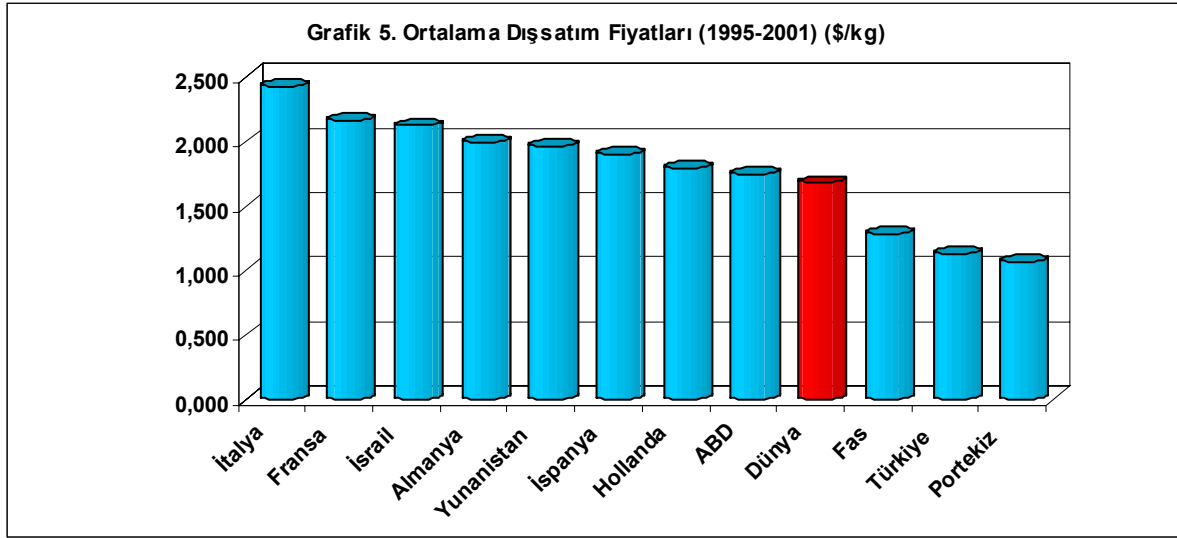
1995-2001 yılları arasında İspanya'nın dünya sofralık zeytin dışsatımından almış olduğu pay ortalama olarak %44'dür. İspanya çok uzun yıllardan beri gerek sofralık zeytin üretiminde, gerekse dışsatımında liderliğini korumaktadır. İspanya'da toplam sofralık zeytin üretiminin %75'i yeşil, %25'i ise siyah ve rengi dönük zeytinlerden oluşmaktadır. İspanya'nın toplam üretiminin %50'si iç tüketime giderken, %50'si ihrac edilmektedir. Dışsatımın %75'i ambalajlanmış üründen %25'i ise dökme üründen oluşmaktadır (Anonim 2003b).

Çeşitli ülkelerin sofralık zeytin ortalama dışsatım fiyatları Grafik 5'de gösterilmiştir.

Son yılların ortalamasıyla en yüksek fiyatları elde eden ülke olan İtalya, daha önce belirtildiği gibi, dışarıda dünya fiyatlarının altında alım yapmaktadır. Dışalım ve dışsatım fiyat grafikleri birlikte incelenecek olursa, ülkeler bazında birbirlerine zıt bir seyir izledikleri görülmektedir.

Grafik 5 incelendiğinde dışsatımda ortalama dünya fiyatının üzerinde fiyat yakalayan ülkelerin, İsrail hariç, Avrupa ülkeleri olduğu görülmektedir.

Bunun yanı sıra dışsatımda dünya içerisinde %17 gibi önemli bir paya sahip olan Fas'ın dışsatımı çok büyük oranda dökme zeytin satışına dayanmaktadır ve Fas'ın elde ettiği dışsatım geliri, yapmış olduğu dışsatım miktarına kıyasla düşüktür.



Türkiye 2001 yılı üretiminin yaklaşık %20'sini ihraç etmiştir. Türkiye en fazla siyah sofralık zeytin ihraç etmektedir. Dışsatımın yaklaşık %75'i siyah zeytinden oluşmaktadır. Zeytinlerin çeşidine göre dışsatım yaptığımız ülkelerin kompozisyonu değişmekle beraber, dışsatımda AB ülkeleri ağırlıklı bir pay almaktadır. Bu payın yüksek olmasının temel nedeni Türk vatandaşlarının fazla bulunduğu Almanya, Hollanda gibi ülkelerin birlik üyesi ülkeler olmasıdır. Siyah zeytin dışsatımımızın neredeyse yarısı Romanya'ya (%49,85), %21'i ise Almanya'ya yapılmaktadır. Yeşil zeytinde ise Almanya, ABD, İspanya ve İtalya gibi ülkeler ilk sıraları alırken Romanya'nın payı %5 düzeyinde kalmaktadır (Tunalıoğlu ve ark. 2003).

### 3. DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN SEKTÖRÜNDEKİ GELİŞMELER

#### 3.1. AB Dışındaki Gelişmeler

Üretici olmasının yanı sıra, dünyanın en önde gelen ithalatçı ülkesi olan ABD'de zeytinin tamamına yakını Kaliforniya'da 35.000 dekarlık bir alanda üretilmektedir. Aynı bölgede 1 milyon dekara yayılan üzüm bağları vardır. Şarap satışlarının artışıyla birlikte üzümde elde edilen gelirin de artması, söz konusu iki ürünü yarışmalı hale getirmiştir. Zeytin üretim bölgesinde üzümün ekonomik değerinin artmasının yanı sıra, zeytin için hükümet tarafından verilen bir desteğin olmaması, yurt dışından daha ucuz ve çok miktarda sofralık zeytin girişi ve zeytin sineği konusunda yaşanan sorunlar ABD'de zeytin üretiminin gelişme şansını düşürmektedir. 2002 yılında Bush Hükümeti'nin dünyanın önde gelen sofralık zeytin üretici ve ihracatçı ülkelerinden biri olan Fas Hükümeti ile Serbest Ticaret Anlaşması yapması ABD'nin sofralık zeytin sektörünü ciddi anlamda etkilemiştir. Kaliforniya'nın en önemli üretici örgütlerinden biri olan Zeytin Üreticileri Konseyi, esas olarak bir pazarlık kooperatifi şeklinde örgütlenmiş olup, üyeleri olan üreticiler adına fiyat pazarlığı yapmanın yanı sıra üyelerine bilgi aktarımı ve pazarlama desteği de sunmaktadır. Ancak son dönemlerde Zeytin Üreticileri Konseyi'nin anlaşmalı bulunduğu yurt dışındaki bazı alıcılar, Konsey aracılığıyla üreticilerle yapmış olduğu anlaşmaları feshedip, sofralık zeytinlerini İspanya ve Fas'tan almaya başlamıştır. Bütün bu olumsuz gelişmeler Konseyin de etkinliğini düşürmeye başlamıştır (Anonim 2002a).

Son yıllarda dışsatım miktarını arttırmaya başlayan İsrail, "Kadesh" adını verdiği düşük yağ oranına (%3'den az) sahip, yeşil olarak salamurası yapılan yeni bir sofralık çeşit geliştirmiştir. Bu yeni çeşidin geliştirilmesinin temel amacı, özellikle diyetlerine dikkat eden tüketicilere hitap ederek, piyasada daha yüksek bir fiyat şansı yakalamak ve ürün karlılığını arttırmaktır. Kadesh özellikle Kuzey Amerika ve Avrupa tüketicileri için geliştirilmiştir. Ürüne ait pazarlama araştırmaları İsrail'de anket yoluyla yapılmış ve görüşülen kişilerden %45'inin düşük yağ içeren bu sofralık zeytin çeşidine yaklaşık olarak %20 daha fazla fiyat ödemeye hazır olduğu tespit edilmiştir. Yapılan hesaplamalar bu çeşidin pazarlanmasıyla hem tüketici sayısında bir artış olacağını hem de sofralık zeytin sektöründeki karlılığın en az %10 oranında artacağını göstermiştir (Rymon ve Lavee 1990).

Suriye bir diğer önemli zeytin üreticisi ülke olup, son yıllarda ihracat şansını arttırabilmek için uluslar arası normlarda üretimde bulunmaya ve kalite standartlarını yükseltmeye çalışmaktadır. Zeytin yetiştiriciliği tekniklerinden, sofralık zeytin işleme ve zeytinyağı üretimine kadar bütün sektörü içine alan projeler yürütülmekte ve bu projelerden bazıları FAO tarafından oldukça yüksek miktarlarda nakdi kaynak aktarımı yoluyla desteklenmektedir (Anonim 2002). Suriye'nin esas çabaları zeytinyağı sektörüne yönelik olmakla beraber, genel itibariyle zeytin sektörlerini geliştirmeleri gelecek dönemlerde işleme ve kalite sorunlarını çözdükleri takdirde sofralık zeytin dışsatımına da olumlu bir şekilde yansyacaktı. Suriye son dönemlerde yabancı yatırımcılara cazip bir hale gelmiştir. Suudi Arabistan'daki Binladin Grup ve İspanya'nın Aceites del Sur şirketleri joint venture yoluyla Suriye'nin en büyük zeytinyağı tesisini açmışlardır (Yazigi 2003). Yabancı sermayeli ortak girişimler yakın bir gelecekte Suriye sofralık zeytinini değişik kanallarla dünya piyasalarına sunma potansiyeli yaratabilecektir.

Zeytin üretiminde en hızlı gelişmelerin yaşandığı ülke Avustralya'dır. Avustralya'da zeytin sektörünü geliştirmek için hükümet ve üretici organizasyonları ortak çalışmaktadır. Avustralya'da sofralık zeytin ve zeytin yağı talebi hızla artmakta, ancak bu talep yurt içi üretimi ile karşılanamamaktadır. Avustralya'da 1990-2000 yılları arasında yaklaşık 4,6 milyon yeni zeytin ağacı dikilmiş, 2002 yılına kadar da 3 milyon fidan sipariş edilmiştir (McEvoy ve ark. 1998). 2002 yılı sonu itibariyle Avustralya'da yaklaşık 7.5 milyon adet zeytin ağacı dikilmiştir. Yıllık olarak ortalama 30 milyon dolarlık sofralık zeytin ithal eden Avustralya, zeytin yağı için çok daha yüksek bir bedel ödemektedir. Zeytin üretimine ağırlık veren proje ve çalışmaların temelinde de, ithalat için harcanan paranın yurt içinde tutulması amacı yatmaktadır (Anonim 2003). Avustralya'da sürekli artan tüketici talebi ve ithalat pek çok yatırımcıyı Avustralya zeytin endüstrisine çekmektedir. 2006 yılında yeni ağaçların meyve vermesi ile birlikte ülke içi sofralık zeytin üretiminin 3750 ton ile 5250 ton arasında bir değerde artacağı hesaplanmaktadır (Kailis ve Harris 2000). 2010 yılında ise Avustralya'daki sofralık zeytin üretiminin 7.000 tonu aşacağı tahmin edilmektedir (Anonim 2003).

### **3.2. AB'deki Gelişmeler**

Sofralık zeytin üretim ve dışsatımında önde gelen İspanya, İtalya ve Fransa gibi ülkeler AB sınırları içerisinde yer almaktadır. AB'de zeytin yetiştiriciliği konusunda İspanya ve Yunanistan'ı destekleyici çalışmalar ve çeşitli nakdi yardımlar mevcuttur (Anonim 2002a; Anonim 2001). AB'ye üye ülkeler son dönemlerde pek çok ürün için, farklılaştırma stratejileri ile rekabet güçlerini arttırmaya çalışmaktadırlar. Özellikle tüketicilerin tipik bölgesel ürünlere ya da belli yörelerde ün yapmış ürünlere olan ilgilerinin keşfedilmesi, bu konudaki çalışmalara hız vermiştir. Bir ürünün diğerlerinden farklı olduğunun ya da yöreye özgü nitelikler taşıyarak üstün kaliteye sahip olduğunun tüketicilere etiketleme yolu ile gösterilmesi (OLP; Orijini Etiketle Belirlenmiş Ürünler), söz konusu ürünü tüketicilerin gözünde kalite ve fiyat açısından benzerlerinden farklı kılmaktadır (Barjolle ve ark. 1997). Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarete "coğrafi işaret" adı verilmektedir (TPE 2003). Coğrafi işaretlerin rekabet avantajı yaratması, piyasaya belli yörelerin ismi adı altında tüketiciyi yanıltıcı ürünlerin de çıkmasına neden olmuştur. AB, piyasalardaki düzeni ve tüketicileri korumak ve ürün orijinini etiketlerinde belirterek rekabet gücünü arttırmak isteyen üretici ve sanayiciler arasında düzeni sağlamak amacıyla 1992 yılında 2081 sayılı "Tarımsal Ürünler ve Gıda Maddelerinin Orijin Belgesi ve Coğrafi İşaretlerinin Korunması" Hakkında Konsey Direktifi yayınlamıştır (Anonim 2000).

AB'de koruma altına alınmış coğrafi işaretler iki tanedir. Bunlar; PDO (Protected Designation of Origin/Koruma altına alınmış Orijin İşareti) ve PGI'dir (Protected Geographical Indication/Koruma altına alınmış Coğrafi İşaret). AB ülkelerinde orijin belgesi verilmiş ürünler arasında uyumun sağlanması ve bunların tanınmasının kolaylaştırılması için Birlik genelinde uygulanacak olan ortak PDO ve PGI logoları hazırlanmıştır. PDO; üretim tekniği detaylı ve net bir şekilde belirtilmiş olan belli bir gıda maddesi ya da tarımsal ürünün; belli bir coğrafi alanda üretilmiş, işlenmiş ve hazırlanmış olduğunu ifade eden işarettir. PGI ise; söz konusu ürünün üretim, işleme ya da hazırlanma aşamalarından en az birinin belirtilen coğrafi bölgede yapılmış olduğunu gösteren işarettir. Ürünlerin PDO ve PGI logosu alması, etiketlenmesi, kayıt edilmesi ve izlenmesi konusunda çeşitli yasal düzenlemeler mevcuttur ve bu işlemleri yürüten kurumlar ülkeden ülkeye değişiklik gösterebilmektedir (Barjolle ve ark. 2000).

AB ülkeleri son dönemlerde sofralık zeytin ve zeytinyağı sektörlerinde üretmiş oldukları ürünlere orijin belgesi ya da coğrafi işaret alma çabası içine girmişlerdir. Bunun yanı sıra tüketicileri orijini

belgelendirilmiş ürünleri tüketmeleri konusunda bilgilendirme çabaları da vardır. Konu ile ilgili yasal düzenlemeler 1992 yılında kadar uzanmakla beraber, tüketicilerin ve üreticilerin konuya ilgisi yenidir ve bu konuda kamunun ilgisi gittikçe artmaktadır. PDO ve PGI'nin tüketicileri çekici özelliğinin yanı sıra, ürünü haksız rekabete karşı koruyucu özelliği de bulunmaktadır (Tregear 2001). 2003 yılına kadar sofralık zeytin sektöründe AB genelinde 16 adet ürün orijini kayıt altına alınmıştır. Yunanistan'da 10 adet belgeli üründen 9 tanesi PDO, 1 tanesi PGI'dir. Fransa'da 3, İtalya'da 2 ve Portekiz'de 1 adet sofralık çeşit PDO Logosu almış ve etiketlerinde kullanmıştır. Zeytinyağı sektörünün konuya ilgisi daha fazladır. Zeytinyağı sektöründeki belge dağılımı; Yunanistan; 10 adet PGI, 14 adet PDO; İspanya 9 adet PDO; İtalya 29 adet PDO; 1 adet PGI; Fransa 4 adet PDO; Portekiz 5 adet PDO şeklindedir (Anonim 2003a).

AB'de özellikle İspanya "İspanyol Zeytini" imajını yerleştirme çabası içerisinde. İspanya zeytin sektörünün önemli organizasyonlarından biri olan Asoliva, genel reklamlar (generic advertasing) üzerindeki çalışmalarını sürdürmektedir. AB'de son dönemde zeytin organizasyonlarının yeni hedefi üretici olmayan ülkelerde tüketimi artırıcı çalışmalar yapmak ve yeni ihraç pazarları bulmaktır (Duman 2003).

## **SONUÇ**

Dünya sofralık zeytin piyasasına hakim olan İspanya, Yunanistan ve İtalya gibi ülkeler, son dönemlerde piyasalarda ülke ve bölge imajı yaratacak bir pazarlama stratejisi izlemeye başlamışlardır. AB ülkelerinin sofralık zeytin sektöründeki üstünlükleri üretim aşamasıyla tüketim aşamasını bir araya getirerek sektörü tümü ile kalkındırma çabalarından ve sektöre verilen desteklerden kaynaklanmaktadır. Özellikle İspanya sofralık zeytinlerinin kalitesini garanti altına almak için; üretimden, işlemeye, paketlenmeden, tüketime kadar geçen tüm evrelerde planlı ve örgütlü hareket etmektedir. AB ülkeleri tüketici isteklerini yakalamak, tüketicileri ve yeni pazarları kendi ülkeleri ve markalarına çekmek için yoğun çabalar sarf etmektedirler. Bunun en belirgin örneği son yıllarda orijini belgelendirilmiş ürün sayısındaki ve tanıtım çalışmalarındaki artıştır. Son dönemlerde dünyanın en gelişmiş sofralık zeytin üreticisi ve ihracatçısı ülkelerin temel odak noktası tüketicilerdir. Ayrıca Avustralya, Suriye ve İsrail gibi ülkelerdeki gelişmelerde gelecek dönemlerde piyasalarda kendini hissettirebilecektir.

Ülkemiz, sofralık zeytin üretimi ve dışsatımı bakımından dünya genelinde rakamsal olarak iyi bir pozisyonda görülmekle birlikte, işlenmiş ürün kalitesinin dış pazar isteklerine uygun olmaması, dışsatımın Romanya ve Almanya gibi etnik pazarlarla sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Sektördeki genel düzensiz işleyiş ülkemizin potansiyelinden faydalanılmasını engellemektedir. Ülkemiz, sofralık zeytinin üretimi, işlenmesi ve pazarlanması ile ilgili sorunların çözümü ile uğraşırken, tüketici boyutu ile hemen hemen hiç ilgilenilmemektedir.

## **KAYNAKLAR:**

Anonim, 2000, Council Regulation (EEC), No: 2081/92, Office for Official Publications of The European Communities.

Anonim, 2001, Commission Decision of 9 August 2001, Granting of Aid for Production of Table Olives in Greece, Official Journal of EU.

Anonim, 2002, Economic News, <http://www.arabicnews.com>

Anonim, 2002a, Olive Growers Council of California, Newsletter, October 2002, USA, <http://www.olivecouncil.com>

Anonim, 2003, Australian Olive Industry Strategic Plan 2003-2008, Rural Industries Research and Development Corporation (RIRDC) Document, Australia.

Anonim, 2003a, European Commission, Agriculture Quality Policy, <http://www.europa.eu.int>

Anonim, 2003b, Spanish Olives, <http://www.geocities.com/thalaric/foodnwine/folives.html>

Barjolle, D., B. Lehmann, J.M. Chappuis and M. Dufour, 1997, Protected Designation of Origin and Institutions (France, Spain and Italy), 52nd EAAE Seminar, June 19-21, Parma.

Barjolle, D., and B. Sylvander, 2000, PDO and PGI Products; Market, Supply Chains and Institutions, FAIR1-CT95-0306, Project Final Report.

Duman, S., 2003, Gemlik Zeytini Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri, Gemlik Zeytininin Dünya Zeytinciliği İçindeki Yeri ve Pazarlama Problemleri Paneli, 18.04.2003, Gemlik, Bursa.

FAO, 2003, <http://www.fao.org>

IOOC, 2003, <http://www.internationaloliveoil.org>

Kailis, S. And D. Harris, 2000, Table Olives; A National and International Approach to Quality, The University of Western Australia, The Olive Press, The Official Journal of the Australian Olive Association, Spring 2000, Nedlands.

McEvoy, D.; E. Gomez; A. McCarrol and J. Sevil, 1998, Potential for Establishing an Olive Industry in Australia, RIRDC Publication No: 9815, RIRDC Project No: DAQ-210A, Australia.

Ryman, D. and S. Lavee, 1990, Extension of the Marketed Product Line of Table Olives by Marketing a New Low-Fat Variety "Kadesh", ISHS Acta Horticulturae 286, International Symposium on Olive Growing, December 1990, Vol. 1, Spain.

TPE, 2003, Coğrafi İşaretler, Türk Patent Enstitüsü Yayını, Ankara.

Tregear, A., 2001, OLP Sector in United Kingdom, Development of Origin Labelled Products, Humanity, Innovation and Sustainability, University of Newcastle, November 2001, UK.

Tunalıoğlu, R.; P. Karahocagil ve M. Tan, 2003, Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin, Durum ve Tahmin 2002/2003, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 96, Ankara.

Vallis, N. And G. Doutsias, 2002, The Field of Table Olive, Interview, <http://www.oliveoil-info.gr>

Yazigi, J., 2003, "Spanish – Saudi JV Opens Largest Olive Oil Plant in Syria", AME Info, Syria Business Review, June 11, 2003, Syria.

## **SOFRALIK VE YAĞLIK ZEYTİNDE ÜRETİM MALİYETLERİ VE KARLILIK**

**Burhan AKSU<sup>1</sup> Dr. Turgay DİZDAROĞLU<sup>1</sup> Sermin DÖNMEZ<sup>1</sup>**

### **GİRİŞ**

Ülkemizde 81 ilimizin %45'inde (36 il) toplam 600.000 ha alanda üretimi yapılan zeytin; toplam tarım alanlarının %2'sini, bağ-bahçe alanlarının ise %22'sini oluşturmaktadır. Yaklaşık 400 bin ailenin geçim kaynağı olması yönüyle hem aile işgücünün değerlendirilmesine imkan sağlamakta hem de tarımsal istihdamın %2'sini temsil etmektedir. Nitelikli işleme teknikleri kullanılarak zeytinyağına ve salamuraya işlenmesi ve elde edilen diğer yan ürünleri (prina, sabun) yönüyle tarıma dayalı sanayi sektörünün vazgeçilmez ürünleri arasında yer almaktadır. Ayrıca 200 milyon \$ civarında bir ihracat geliri sağlaması, zeytinin ihracattaki önemini kanıtlamaktadır.

Türkiye'de 4 milyon civarındaki tarım işletmelerinin 324.000'inde (%8,1) zeytin üretimi yapılmaktadır. İşletmelerin ortalama büyüklüğü 12,5 dekadır. İşletmelerin %75'i 50 dekadardan küçük olup bu işletmeler, üretim alanlarının %45'ini kullanmaktadırlar (DİE, 1991). Zeytinliklerin yaklaşık %75'i dağlık kır arazilerde olup ancak %8'i sulanmaktadır. Sulanan zeytinliklerin çoğunda sofralık üretim hakimdir. Zeytin üretiminin 1997-2000 yılları ortalaması olarak %65,7'si Ege ve %14,2'si Marmara Bölgesi olmak üzere yaklaşık %80'i bu bölgelerde yapılmaktadır. 2000 yılı itibarıyla 1.800.000 ton olan Türkiye dane zeytin üretiminin %76'sı, sırasıyla Aydın (%24), Balıkesir (%17), İzmir (%14), Muğla (%9), Manisa (%7) ve Bursa (%5) illerinde yapılmaktadır. Yaklaşık 98 milyon olan ağaç sayısı giderek artmaktadır. Türkiye üretiminin %73'ü yağlık, %27'si sofralık olarak değerlendirilmektedir (DİE, 1997-2000).

Üreticiler veya işletmeler, eldeki mevcut sınırlı sermayeleri ile ürün ve üretim planlamasını en sağlıklı biçimde yapabildikleri sürece ekonomik varlıklarını sürdürmeleri mümkün olacaktır. Üreticiler sağlıklı bir planlamayı, üretilen ürünün gerektirdiği üretim masraflarını bilerek yani gerçek bir üretim maliyeti hesaplamak kaydıyla yapabilir. Görülüyor ki; üretim maliyetleri, gerek üreticilerin gerekse yöneticilerin karar alma süreçlerinde dikkate aldıkları en önemli kriterlerden biridir. Zeytinyağı destekleme fiyatlarının ve ödenecek prim miktarının belirlenmesinde de esas alınan üretim maliyetlerinin bilimsel yöntemlerle ve periyodik olarak saptanması ve sonuçların üreticiler, kamu, sanayi, ihracat kuruluşları ve araştırmacılar gibi ilgili kesimlere ulaştırılması ayrı bir öneme sahiptir.

Bu çalışmanın amacı, Ege ve Marmara bölgelerinde üretici şartlarında yağlık ve sofralık zeytin üretim maliyetlerini, girdi kullanımını, ve karlılığını incelemektir. Bu çerçevede yapılan analiz ve değerlendirmeler sonucunda; birim alana ve kilogram başına üretim maliyetleri ve gelir unsurları nominal ve reel fiyatlar kullanılarak zeytin üretiminin karlılık düzeyi saptanmış, zeytinyağı destekleme fiyatlarının daha sağlıklı belirlenmesine metodolojik katkıda bulunulması düşünülmüştür.

### **MATERYAL VE METOT**

Alan çalışması (survey) programı çerçevesinde belirlenen bölgelerde üreticilerle yüz yüze yapılan görüşmelerle (anket) sağlanan veriler, üretim maliyetlerinin ve uygulamaların belirlenmesinde değerlendirilmek üzere çalışmanın orijinal materyalini oluşturmuştur. Ayrıca bu hususta yayınlanmış raporlar, makaleler, istatistikler ile çiftçi örgütleri ve kooperatiflerden sağlanan bilgilerden de yararlanılmıştır.

Üretici şartlarında zeytin maliyetleri, girdi kullanımı ve gelirlerin belirlenmesine ilişkin alan çalışması (survey), Ege ve Güney Marmara zeytin bölgelerinde yürütülmüştür. Söz konusu bölgeler Bursa, Balıkesir, Manisa, İzmir, Aydın ve Muğla illerini kapsamaktadır. Surveye ayrılan araç, yakıt, harcırah gibi ödeneklerin ve zamanın sınırlı olması nedeniyle alan çalışmasında "Salkım Örneklemesi" metodu uygulanmıştır (Çakır, 1975). Yetiştirme tekniği (sulama vb.), girdi kullanımı, arazi konumu (taban, kır-taban, kır) ve çeşit deseni, hasat ve ürün değerlendirme vb. parametreler açısından farklılıklar gösteren sofralık ve yağlık zeytin üretimleri ayrı populasyonlar olarak ele alınmış; örnekleme ve anket uygulaması bu yaklaşım içinde gerçekleştirilmiştir. Zeytin üretiminin periyodisite özelliği nedeniyle

<sup>1</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - İZMİR

survey, çok ürün yılı (var yılı) (1998/99) ve az ürün yılı (yok yılı) (1999/2000) olmak üzere aynı alanda iki yıl sürdürülmüştür. Ayrıca alan temsil kabiliyetini biraz daha artırabilmek için "ilçe" tanımı yerine ekolojik ve ekonomik şartlar bakımından nispeten homojen sayılabilecek "yöre" yaklaşımı esas alınmıştır. Bu açıklamalar ışığında yağlık ve sofralık üretim için verilerin toplanmasında ayrı ayrı 2 yıl x 4 yöre x 4 köy x 4 üretici = 128 anket olmak üzere çalışmada toplam 256 anket yapılmıştır.

İşletmelerde, üretim ve maliyetlerle ilgili olarak ayrıntılı muhasebe kayıtlarının tutulmadığı bilindiğinden, veriler hazırlanmış soru formlarının (anket) doldurulması yoluyla üreticilerin beyanına göre toplanmıştır (Açıl, 1977). Zeytin üretimindeki mevcut yetiştirme teknikleri ve diğer karakteristikler yönünden yöreyi temsil edebilecek, sağlıklı bilgi verebilecek nitelikteki üreticilerden bilgi alınmasına özen gösterilerek, üreticiler, TARIŞ ve ilçe tarım müdürlüklerinin de önerileri ışığında, "Gayeli örnekleme" ile seçilmiştir (Çakır, 1975).

Tesisin yıllık amortisman payı (Anonim, 2002) aşağıdaki gibi ele alınmıştır.

Sofralık üretiminde (sulu koşullarda);

Yıllık Amortisman Payı = 20 adet çelikle üretilmiş fidan X fidan fiyatı

Yağlık üretimde (kuru koşullarda);

Yıllık Amortisman Payı = 10 adet çelikle üretilmiş fidan X fidan fiyatı

Hasatta kullanılan bazı materyalin ekonomik ömürleri , naylon yazgı 2 yıl, kanaviçe yazgı 3 yıl ve plastik kasa 5 yıl olarak alınmıştır. Sofralık ve yağlık üretimde masrafların aylara dağılımının farklı olması nedeniyle, sermaye faizinin hesaplanmasında masrafların yıl sonuna biriktirilmesi yolu ile ayrı bir çalışma yapılmış, neticede sermaye faizinin sofralık üretimde yılın (=üretim dönemi) 1/2'sine, yağlık üretimde ise yılın 1/3'üne uygulanmasının daha doğru ve bilimsel olacağı kanaatine varılmıştır (Anonim, 2002).

Analizlerde, basit ve ağırlıklı ortalamalar, yüzde hesapları gibi basit istatistiki yöntemler kullanılmıştır. Ayrıca, indeks (Toptan Eşya Fiyatları Endeksi (TEFE)) ve grafik yöntemlerinden de yararlanılmıştır (Miran, 2002).

Üretim maliyetleri ve karlılık oranları, üç değişik yaklaşımla incelenmiştir:

- Tüm masraf unsurları ele alınarak yapılan değerlendirme (Standart Yaklaşım).
- Üreticilerin büyük bir çoğunluğunun (%95) mülk arazileri üzerinde üretim yaptıklarından hareketle (Erkal ve Ergun, 1982), arazi kirasını dikkate almadan yapılan değerlendirme (Yaklaşım-1).
- Arazi kirası ve faiz masraflarının bir anlamda itibari masraflar olduğu ve üreticiler tarafından nakden ödenmediği yaklaşımıyla bu masraf unsurlarının birlikte ihmal edilmesiyle yapılan değerlendirme (Yaklaşım-2).

### **İNCELENEN İŞLETMELERİN BAZI YAPISAL ÖZELLİKLERİ**

Üretim amaçlarına göre yağlık ve sofralık üretim yapan incelenen işletmelerin genel yapısal özellikleri şu şekilde özetlenebilir.

Yağlık üretimde işletmelerin ortalama büyüklüğü 52,1 da olup ortalama bahçe büyüklüğü 12,1 dekadır. Bu işletmelerde zeytinin payı %79,4'tür. Zeytinliklerin %90'ı kır ve kır-taban arazilerde yer almakta ve %6,7'si sulanmaktadır. Yaş ortalaması 59 olan zeytinliklerde dekarda 17,0 ağaç bulunmaktadır. Zeytinliklerin 1/3'ü, 75 yaşın üstündedir. İncelenen zeytinliklerin %73,9'u Memecik ve %26,1'i ise Ayvalık (Edremit) çeşitlerinden oluşmaktadır.

Sofralık üretimde ise işletmelerin ortalama işletme büyüklüğü 49,1 dekar ve ortalama bahçe büyüklüğü 11,7 dekar olup zeytinin payı %79,7'dir. Yağlık üretim yapan işletmelere göre sulanan alan oranı daha yüksek (%17,1) olan zeytinliklerin %77,0'si kır-taban ve taban arazilerde yer almaktadır. Yaklaşık işletmelerde Son yıllarda yeni plantasyonların tesis edilmesi ile yağlık üretim yapan işletmelere oranla daha genç bir yapı gösteren zeytinliklerde (3/4'ü 50 yaşından küçük) ağaçların yaş ortalaması 41,1'dir. Sofralık üretimde ele alınan işletmelerde Memecik (%21,6), Gemlik (Trilye) (%23,4), Domat (%20,0), Yamalak Kabası (%19,9), Manzanilla (%9,7) ve Uslu (%5,4) çeşitlerine rastlanılmıştır.

## **YAĞLIK DANE ÜRETİMİNDE CARİ VE BİRLEŞTİRİLMİŞ YILLAR İTİBARIYLA ÜRETİM MASRAFLARI VE KARLILIK**

Bu çalışmada zeytinin doğasından gelen periyodisite etkisi nedeniyle masraf ve gelirler, önce var ve yok yılları itibarıyla cari fiyatlar üzerinden ayrı ayrı hesaplanmış, daha sonra 1998/99 yılı değerleri, Toptan Eşya Fiyat Endeksleri (TEFE) kullanılarak 1999/2000 yılı değerleri ile birleştirilerek değerlendirilmeye çalışılmıştır.

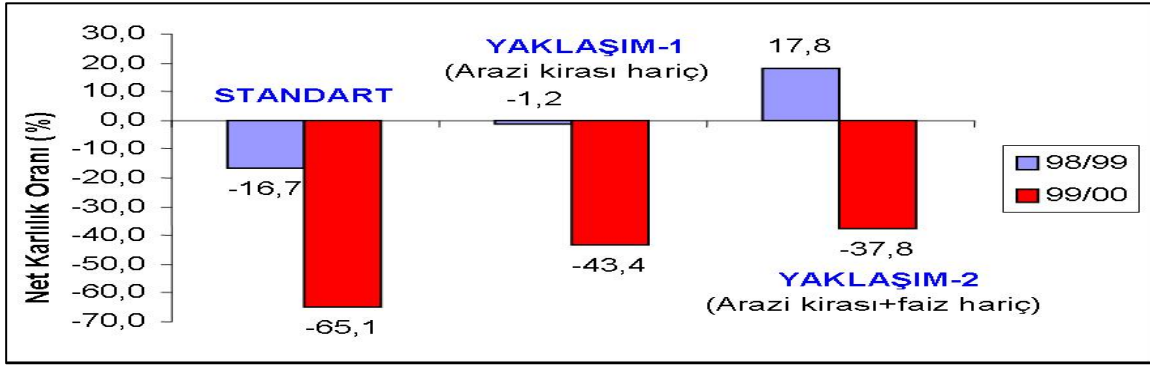
Yağlık zeytin yetiştiriciliğinde var ve yok yılları ayrı ayrı incelendiğinde toplam üretim masrafları içerisinde işletme masrafları oranı var yılında %74,7 iken yok yılında %37,4'tür. Birleştirilmiş yıllar itibarıyla %65,0'i işletme masraflarından oluşan toplam üretim masraflarının kalan kısım ise (%35) genel idare masrafları, arazi kirası, yıllık amortisman payı, sermayenin faizi ve çeşitli masrafları ifade etmektedir (Ek Çizelge-1 ve 2). Enflasyon etkisi düzeltilindiğinde işletme masraflarının, var yılında yok yılının 5,7 katı olduğu görülmektedir.

İşletme masrafları içerisinde en büyük paya sahip olan ve kültürel işlemlerin ifade edildiği bakım masrafları ise var yılında toplam üretim masraflarının %57,4'ünü yok yılında %16,3'ünü teşkil etmektedir. Enflasyon etkisi düzeltilindiğinde var yılında yok yılının 5,4 katı olduğu görülen bakım masrafları oranı; işletmelerin, var yılında kültürel işlemlere yok yılına göre daha özen gösterdiğini, para kazandığı ve kar ettiği sürece zeytin ağacına harcama ve yatırım yaptığını göstermektedir. Her iki yılda da (var-yok yılı), hasat ve nakliye masrafları bakım masraflarının en büyük kısmını oluşturmaktadır. Yağlık zeytin üretiminde diğer kültürel işlemlerin yeterince yapılmamasının yanında geleneksel hasat yöntemlerinin (sırıkla silkleme) terk edilememiş olması ve mevcut zeytinliklerin arazi konumları, hasat ve nakliye masraflarının yüksek olmasındaki en önemli faktörlerdendir. Var yılında bakım masrafları içerisinde %67,2 olan hasat ve nakliye masraflarını sırasıyla; toprak işleme (sürüm, ara çapa, diskaro çekme, dip çapalama) (%12,0), budama (%9,5), gübreleme (%6,3), ilaçlama (%3,5) ve sulama (%1,5) masrafları izlemektedir. Yok yılında ise bakım masraflarının % 48,9'unu hasat ve nakliye, %30,8'ini toprak işleme, %13,3'ünü budama, %5,7'sini gübreleme, %0,7'sini sulama ve %0,6'sını ilaçlama masrafları oluşturmaktadır. (Ek Çizelge-1)

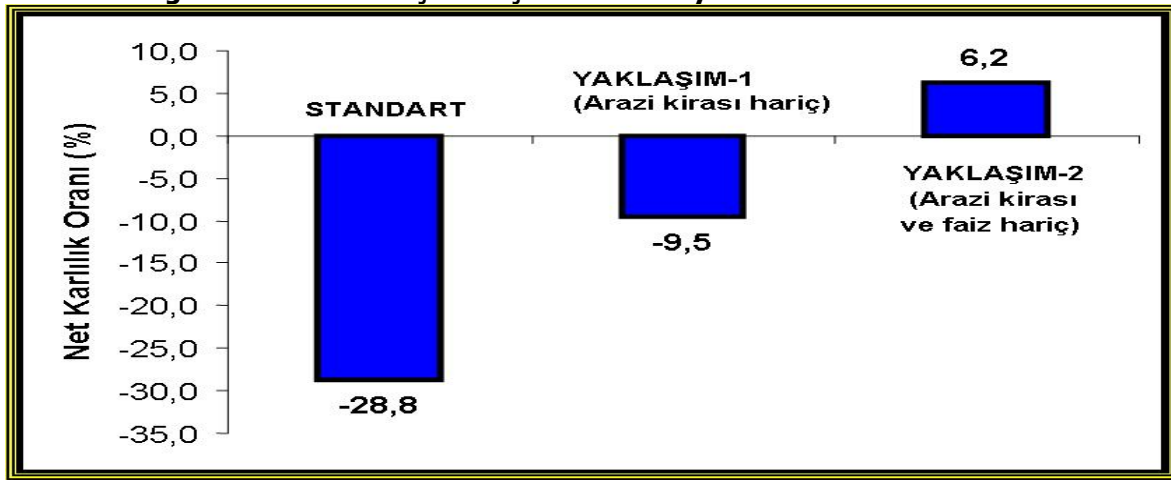
Var-yok yılları birlikte ele alındığında bakım masraflarının %64,4'ünü hasat ve nakliye, %14,8'ini toprak işleme, %10,1'ini budama, %6,2'sini gübreleme, %3,0'ünü ilaçlama, %1,4'ünü sulama masrafları oluşturmaktadır. Bakım masraflarının toplam üretim masraflarındaki payı %50,4'tür (Ek Çizelge 1). Bakım masrafları, sofralık üretiminkinin %40'ı kadardır. İş gücü ağırlıklı bir üretim dalı olan yağlık üretimde bakım masrafların ortalama olarak %76,7'sini işgücü (işçilik), %14,8'ini çeki gücü (makine) ve %8,5'ini ise materyal (malzeme-girdi) masrafları teşkil etmektedir.

Var yılında dekara elde edilen ham dane verimi 514,2 kg iken, yok yılında 41,9 kg'a düşmektedir. Birleştirilmiş yıllar ortalaması olarak 278,1 kg/da'dır. Yok yılında bol ürün yılının %8,1'i kadar gerçekleşen verim periyodisitenin ne derece şiddetli olduğunu göstermesi yanında, yıllara göre kg başına maliyetlerin de farklılaşmasına neden olmaktadır. Nitekim var yılında kg başına maliyet 88.000 TL iken, yok yılında 582.400 TL olarak hesaplanmıştır. Yani yok yılı kg maliyeti var yılının 4,3 katı kadardır. Birleştirilmiş yıllar itibarıyla ise kg başına maliyet 168.600 TL olarak hesaplanmıştır (Ek Çizelge 1 ve 2).

Yağlığa ayrılan ham danenin var yılında %64,3'ü yok yılında ise %50,0'si ortalama %63,0'ü zeytinyağına işlenerek satılmaktadır. Ham danenin %20'si daha ileriki tarihlerde satılmak üzere işletmede bekletilmektedir (stok). Ürünün az olduğu yılda stok miktarı azalmaktadır (%4,0). Hasadı takiben elde edilen ham dane, yağhanede (sıkma tesisi) ya belli bir nakdi ücret üzerinden ya da aynı olarak elde edilen yağın %10-15'i kadar sıkma ücreti (hak yağ) ödenerek zeytinyağına işlenmektedir. Birleştirilmiş yıllar üzerinden zeytinyağı üretim masrafları (dane maliyeti dahil) içinde işleme masraflarının payı %8,4'tür. Bu oran var yılında %9,6 ve yok yılında %4,7'dir.

**Grafik 1- Yağlık Üretimde Cari Yıllar İtibarıyla Net Karlılık Oranı**

Standart yaklaşım olarak ifade edilebilen ve tüm masraf unsurları ele alınarak yapılan hesaplamada net karlılık oranı, var yılında % -16,7 yok yılında ise % -65,1 olarak belirlenmiştir (Grafik-1).

**Grafik 2- Yağlık Üretimde Birleştirilmiş Yıllar İtibarıyla Net Karlılık Oranı**

Üreticilerin üretim süreci boyunca yaptıkları masrafları karşılayamadığı iki yılda da negatif bir getiri söz konusudur. Arazi kirasını dikkate almadan (Yaklaşım-1) hesaplanan net karlılık oranı, var yılında % -1,2 yok yılında ise % -43,4 olarak belirlenmiştir. Bu yaklaşımda üreticilerin var yılında masraflarını ancak karşılayabildikleri yok yılında ise zarar ettikleri görülmektedir. Arazi kirası ve faiz masrafları bir anlamda itibari masraflar olduğundan üreticiler tarafından nakden ödenmemektedir. Bu masraf unsurlarının birlikte ihmal edildiği durumda (Yaklaşım-2) ise net karlılık oranı, var yılında %17,8 yok yılında ise % -37,8 olarak belirlenmiş olup yalnızca var yılında karlılık görülmektedir. Bu yaklaşım içinde bile negatif getiri elde eden işletme oranı, var yılında %34,4 ve yok yılında ise %90,6 olduğu belirlenmiştir.

Periyodisite göstermesi özelliğinden dolayı zeytin üretiminde, var yok yılları için ayrı ayrı hesaplanan verim yada üretim maliyeti hesaplamaları hiçbir zaman doğru sonuçlar vermeyecektir. Bu bakımdan çalışmada var-yok yılları birleştirilerek karlılık düzeyi belirlenmeye çalışılmıştır. Diğer bir anlatımla var-yok yıllarının birleştirilmesi ile yapılan analizde net karlılık oranı % -28,8 olarak hesaplanmıştır (Grafik-2). Net karlılık oranı, Yaklaşım-1'de % -9,5 ve Yaklaşım-2'de %6,2 gibi pozitif bir getiriye yaklaşırsa bile genel olarak yağlık zeytin üretiminden üreticiler zarar etmektedirler. Çeşitli sosyal ve kültürel sebepler yanında üreticilerin kendi ve ailesinin işgücü karşılığını masraflar içinde düşünmemesi ve zeytine olan atadan kalma bağlılık gibi etkenler üretimin karsız şartlarda hala devam ediyor olmasının açıklanabilen sebepleridir.

### **SOFRALIK DANE ÜRETİMİNDE CARİ VE BİRLEŞTİRİLMİŞ YILLAR İTİBARIYLA ÜRETİM MASRAFLARI VE KARLILIK**

Sofralık ham zeytin üretim dalının maliyetleri, brüt ve net geliri kısaca karlılığın analizinde yağlık zeytinde benimsenen metot uygulanmıştır.

Toplam üretim masrafları içerisinde işletme masrafları oranı var yılında %75,0 iken yok yılında %64,1'dir. Birleştirilmiş yıllar itibarıyla %70,2'si işletme masraflarından oluşan toplam üretim

masraflarının kalan kısım ise (%29,8) genel idare masrafları, arazi kirası, yıllık amortisman payı, sermayenin faizi ve çeşitli masraflardır (Ek Çizelge-2 ve 3). Enflasyondan arındırılmış işletme masraflarının, var yılında yok yılının 1,5 katı olduğu görülmektedir.

Bakım masrafları ise var yılında toplam üretim masraflarının %52,6'sını yok yılında %48,2'sini teşkil etmektedir. Enflasyon etkisi düzeltildiğinde var yılında yok yılının 1,4 katı olduğu görülen bakım masrafları oranı; sofralık üretim yapan işletmelerin, yağlık üretim yapan işletmelerin aksine kültürel işlemleri uygularken, yok yılında da en az var yılı kadar özenli davrandığını göstermektedir. Sofralık özelliğe sahip ve pazar değeri olan hastaliksız, hasarsız ve kaliteli ürün elde etmek amacına yönelik üretimin yapıldığı bu üretim dalında, yağlık üretime nazaran kültürel işlemlere ve teknik üretim tavsiyelerine daha fazla önem verildiği bakım masraflarının kendi içindeki dağılımından da görülebilmektedir. Nitekim; Var yılında bakım masraflarının %38,3'ü hasat ve nakliye, %17,8'i sulama, %15,1'i toprak işleme, %12,4'ü ilaçlama, %9,4'ü budama, %5,0'i ise gübreleme masraflarıdır. Yok yılında ise bakım masraflarının % 31,5'i hasat ve nakliye, %23,8'i toprak işleme, %15,2'sini ilaçlama, %11,7'sini budama, %9,8'ini sulama ve %7,2'sini gübreleme masrafları oluşturmaktadır(Ek Çizelge-3).

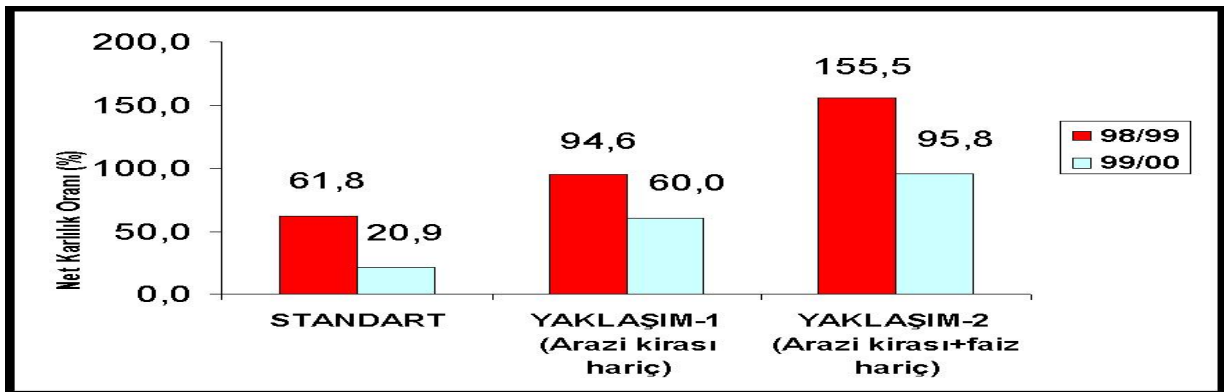
Birleştirilmiş yıllar ortalaması olarak bakım masraflarının; %35,4'ü hasat ve nakliye, %18,8'i toprak işleme, %14,5'i sulama, %13,6'sı ilaçlama, %10,4'ü budama, %5,9'u gübreleme ve %1,4'ü ise boylama masraflarıdır. (Çizelge 4) Bakım masrafları, içerisinde işgücünün payı sofralık üretimde de ağırlıklı olmasına rağmen kültürel işlemlerin daha yoğun yapıyor olması çeki gücü ve materyal masraflarının oranını yükseltmiştir. Nitekim bakım masrafların ortalama olarak %54,0'ünü işgücü (işçilik), %31,0'ini çeki gücü (makine) ve %15,0'ini ise materyal (malzeme-girdi) masrafları oluşturmaktadır.

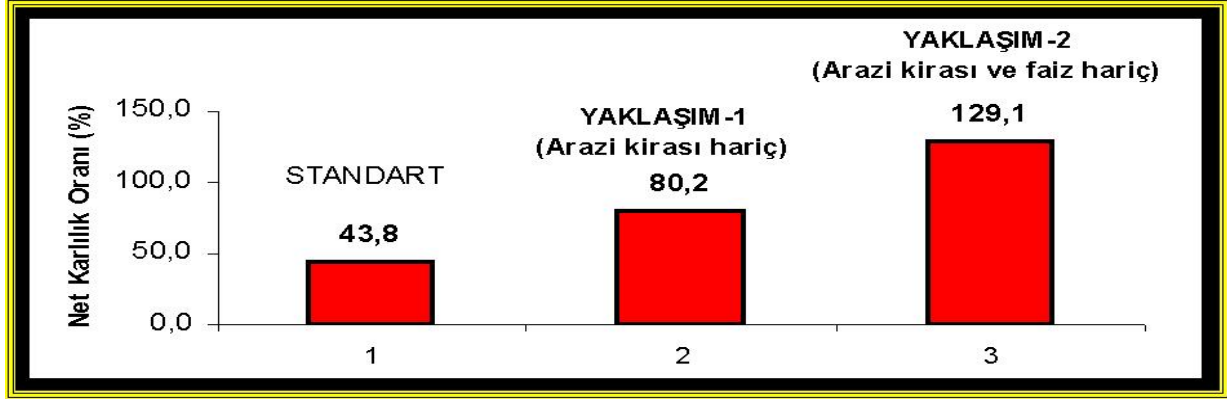
Daha entansif bir yapı gösteren ve modern yetiştirme tekniklerinin daha fazla kullanılıp kültürel işlemlerin daha iyi uygulanması sofralık üretimde dekara verimin daha yüksek olması sonucunu doğurmuştur. Var yılında dekara elde edilen ham dane verimi 713,2 kg iken yok yılında verim 326,6 kg'a düşmektedir. Yok yılında elde edilen ürün miktarı, bol ürün yılının %45,8'i (yağlık üretimde %8,1'i) düzeyindedir. Düşük bir alternansı ifade eden bu veriler kg maliyetlerdeki dalgalanmayı da azaltmaktadır. Var yılında kg maliyet 122.400 TL iken yok yılında 320.500 TL olarak hesaplanmıştır. Yani yok yılı kg maliyeti var yılının 1,7 katı (yağlık üretimde 4,3) kadardır. Birleştirilmiş yıllar itibarıyla ise kg başına maliyet ise 119.188 TL olarak hesaplanmıştır (Ek Çizelge 3 ve 4).

İncelenen işletmelerde var yılında dane üretiminin %93,5'i yok yılında %88,6'sı birleştirilmiş yıllar itibarıyla ise %91,7'si sofralık olarak değerlendirilmektedir. Sofralık değerlendirmeye uygun olmayan kısımlar ise yağa işlenmektedir. Sofralığa ayrılan ürünün %70,2'si hasadı takiben satılmakta ve %27,0'si ise pazar şartlarının uygun olacağı dönemde satılmak üzere stoklanmaktadır. Buradan hareketle işletmelerin pazara dönük üretim yaptıkları söylenebilir Üretimin pazarlanma oranı ortalama %97,2'dir. Ürünün çok olduğu yılda stok oranı (%35,2) yüksek, az olduğu yılda ise düşük (%11,7) olmaktadır. Aile içi tüketime ayrılan miktar ise ortalama %2,8'dir.

Tüm masraf unsurlarının ele alındığı Standart Yaklaşımdaki net karlılık oranı, var yılında %61,8 yok yılında ise %20,9 olarak belirlenmiştir. Her iki yılda da pozitif bir karlılık görülmektedir (Grafik 3).

**Grafik 3- Sofralık Üretimde Cari Yıllar İtibarıyla Net Karlılık Oranı**



**Grafik 4- Sofralık Üretimde Birleştirilmiş Yıllar İtibarıyla Net Karlılık Oranı**

Yani üreticiler üretime tahsis ettikleri kaynakların karşılığını aldıktan sonra önemli bir artı değer yaratabilmişlerdir. Arazi kirasının ödenmediği düşüncesiyle hesaplanan (Yaklaşım-1) net karlılık oranı, var yılında %94,6 yok yılında ise %60,0 olarak belirlenmiştir. Bu yaklaşımda karlılık oranı biraz daha artmıştır. Arazi kirası ve faiz masrafları bir anlamda itibari masraf özelliğinde olduğundan üreticiler tarafından nakden ödenmemektedir. Bu masraf unsurlarının birlikte ihmal edildiği durumda (Yaklaşım-2) ise net karlılık oranı, var yılında %155,5 yok yılında ise %95,8 olarak belirlenmiştir. Bu yaklaşımda zarar eden işletme oranı var yılında %10,9 ve yok yılında ise %35,9 gibi oldukça düşük orandadır (Ek Çizelge 3).

Sofralık dane zeytin üretiminde de yağlık üretimde olduğu gibi üretim maliyeti ve gelirler değerlendirilirken, periyodisite nedeniyle, yılları ayrı ayrı ele almak doğru sonuçlar vermeyebilir. Bu bakımdan var-yok yıllarının birleştirilmesi ile yapılan standart analizde net karlılık oranı %43,8 olarak hesaplanmıştır (Grafik 4). Net karlılık oranı, Yaklaşım-1'de %80,2 ve Yaklaşım-2'de %129,1 gibi oldukça tatminkar düzeydedir (Ek Çizelge 4). Son yıllarda kurulan yeni plantasyonların daha çok sofralık zeytin üretimine yönelik olması ve her yıl artış gösteren fidan taleplerinde sofralık çeşitlerin tercih edilmesi karlılığın diğer bir göstergesi olarak görülebilir.

## SONUÇ

Kültürel işlemlerin mümkün olduğunca tekniğine uygun biçimde uygulanması, dane zeytin üretiminde dekara verim miktarını, ürün kalitesini dolayısıyla geliri doğrudan etkilediği bilinen bir gerçektir. Genel olarak yağlık zeytin üretiminde verim, dolayısıyla gelir düşüktür. Çünü üretim, kır ve kır-taban arazilerde sulamanın çok az yada hiç yapılamadığı, geleneksel metotların uygulandığı şartlarda yapılmaktadır. Diğer bir ifade ile ekstansif bir yapı gösteren yağlık üretim dalında masrafların karşılığı alınamamaktadır.

Yetiştirme tekniklerinin önerilere daha yakın uygulandığı, sulamaya daha elverişli ve kültürel işlemlerin daha kolaylıkla yapılabildiği kır ve kır-taban arazilerde yayılım gösteren sofralık üretimde ise daha entansif bir yapı nedeniyle dan ötürü dekara verim ve karlılık oranı yağlık üretime göre çok daha yüksektir.

Sofralık ve yağlık üretimde maliyetlerin hesaplanmasında konuyla ilgili resmi ve özel kuruluşlar tarafından farklı farklı metotlar kullanılması birbirinden farklı çeşitli maliyetlerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu durum yatırım yapmak isteyen işletmeleri ve sektöre yön veren karar alıcıları yanılgılara düşürebilmektedir. Metot farklılıklarının giderilerek ortak bir metot birliği sağlanmasına ihtiyaç bulunmaktadır. Bu amaca yönelik ilk adım niteliğinde Zeytincilik Araştırma Enstitüsünde ilgili kuruluşların katılımı ile geçen yıl yapılan metot birliği ile ilgili çalışmanın geliştirilerek olgunlaştırılması sağlanmalıdır. Ayrıca İzmir Ticaret Borsası koordinatörlüğünde her yıl oluşturulan ve bünyesinde kamu ve özel sektör temsilcilerinin bulunduğu "Rekolte Tahmin Komisyonu", saha çalışmaları sırasında maliyetlere ilişkin verileri de temin ederek bölgeyi temsilen bir maliyet aralığı belirlenebilir. Bu yaklaşımla, sektörün değişik kademelerinde uygulanması düşünülen prim ve destek miktarları şimdikinden daha gerçekçi ve bilimsel saptanabilir. Bu ise ilgili tarafların maduriyetini en aza indirebilecektir.

Ayrıca; üreticilerin hasattan önce ürünlerini satacağı yer ve satış fiyatının belli olduğu, firmaların ihtiyaçları olan miktar ve kalitedeki ürünleri uygun fiyatla sağlayabildiği, dolayısıyla üretim ve pazarlama risklerinin kısmen de olsa üreticiler ve firmalar arasında paylaşıldığı "sözleşmeli üretim" modelinin benimsenmesinin sektöre yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

**KAYNAKLAR:**

Açıl, Fethi. 1977. Tarımsal Ürün Maliyetlerinin Hesaplanması ve Memleketimiz Tarımsal Ürün Maliyetlerindeki Gelişmeler. Ankara. Üniv. Zir. Fak., Yay. No: 665. Ankara.

Anonim. 2002. Maliyet Metotları Koordinasyon Toplantısı Raporu. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü. İzmir.

Çakır, Cengiz. 1975. Tarımsal İşletmecilik Araştırmalarında Kullanılabilecek Örneklemeye Metodları. Ege Tarım Ekonomisi Dergisi. C.1. S.2. Ege Üniv. Matbaası. Bornova. İzmir.

DİE.1991. "Genel Tarım Sayımı, Köy Birliği Anketi Sonuçları"

DPT. 2000. VIII. BYKP. Bitkisel Ürünler ÖİK Raporu.Meyve Grubu ÖİAK (Zeytin). T.C. Başbakanlık Devlet Planlama

DİE.1997-2000. Tarımsal Yapı (üretim, fiyat,değer) Kayıtları. Ankara.

Erkal, Süleyman ve M. Emin Ergun.1982. Üretimin Yoğun Olduğu 6 İlde Yağlık Zeytin ve Zeytinyağının Üretim Maliyetleri ve Üretim Tekniğinin Ekonomik Yönden Değerlendirilmesi ile Pazarlanması Üzerinde Araştırma. Ülkesel Tarım Ekonomisi Araştırmaları ve Eğitimi Projesi. Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü.Yalova.

Miran, Bülent. 2002. Temel İstatistik. Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova. İzmir.

**ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİCİLERİNİN KOOPERATİF ÖRGÜTLENMESİ VE  
DEVLET YATIRIM YARDIMLARI**

**Prof. Dr. Ahmet ÖZÇELİK<sup>1</sup> Mehmet Yurdal ŞAHİN<sup>2</sup>**

**1. GİRİŞ**

Dünyada sürekli barışın simgesi olan zeytinin tarihi 8 bin yıl öncesine dayanıyor. Zeytinden yağ elde edilmesinde kullanılan ilk yöntem, zeytinlerin önce ayakla ezilmesi ve sıcak su ile yağının alınması şeklinde olmuştur. Bugün için dünya üstünde bulunmuş en eski zeytinyağı tesisi, M.Ö 6. Yüzyıla aittir ve İzmir'in Urla ilçesi yakınlarındaki antik Klazomenai kenti kentinde bulunmaktadır. Zeytinyağı bu süreç boyunca Akdeniz insanının önemli bir gıdası olması yanı sıra, Akdeniz ticaretinin de temelini oluşturmuş ve sadece bir besin maddesi olarak değil aynı zamanda ışık kaynağı, sağlık ve güzellik iksiri olarak da kullanılmıştır.

Zeytinyağı doğal olarak yenebilme özelliği ile içerisinde hiçbir katkı maddesi olmadan tüketilebilen tek bitkisel yağ olarak, Ege ve Akdeniz bölgelerinin tüm insanlığa en büyük armağanıdır.

Bu tebliğde, dünyada başlıca zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkeler, zeytinyağı tüketimi, Türkiye'de zeytinyağı üreticilerinin kooperatif örgütlenmesi ve yatırımcılara uygulanan devlet yardımları ele alınacaktır.

**2. DÜNYA'DA BAŞLICA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİCİSİ ÜLKELER**

Dünyada 7.5 milyon ha alan üzerinde mevcut toplam 800 milyon adet zeytin ağacının %98'i Akdeniz havzasında bulunmaktadır. Dünya zeytinyağı üretiminin ise %95'i Akdeniz ülkelerinde yapılmaktadır.

Dünyadaki başlıca zeytin ve zeytin yağı üreticisi ülkeler arasında; Yunanistan, İtalya, İspanya, Tunus, Suriye, Portekiz ve Türkiye yer almaktadır. Beş yıllık ortalamalara bakıldığında Avrupa Birliği üyesi zeytin yetiştiricisi ülkelerin dünya üretiminin yaklaşık %70'ini karşılayarak 1. sırada yer aldığı görülmektedir.

**Çizelge 1- Dünyadaki Önemli Zeytinyağı Üreticisi Ülkeler Ve Üretim Miktarları (1000 Ton)**

Ülkeler	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
İspanya	336,1	951,4	1.122,8	846,9	650,1	962,4	1.072,4
İtalya	630,4	390,1	652,0	471,3	713,0	508,6	558,0
Yunanistan	360,0	370,0	411,3	397,0	398,0	426,2	422,0
Türkiye	45,0	200,0	40,0	200,0	70,0	180,0	65,0
Tunus	60,0	310,0	90,0	180,0	225,0	110,0	170,0
Fas	35,0	80,0	50,0	60,0	65,0	40,0	35,0
Suriye	84,9	126,6	77,0	144,8	80,1	165,4	95,4
Portekiz	44,0	41,6	39,0	33,2	47,1	26,0	41,4
Cezayir	14,9	47,2	46,3	13,9	52,2	30,5	45,0
<b>Dünya Toplamı</b>		2.585,0	2.598,0	2.404,2	2.344,6	2.539,6	2.698,5

Kaynak : <http://www.fao.org>

<sup>1</sup> Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü - ANKARA

<sup>2</sup> Başbakanlık Hazine Müsteşarlığı - ANKARA

**Çizelge 2- Zeytin Yağı Üreticisi Ülkelerde Kişi Başı Zeytin Yağı Tüketimi (2001)**

Ülkeler	Kişi Başına Tüketim (Kg)
Yunanistan	21.0
İtalya	11.5
İspanya	10.4
Tunus	9.8
Suriye	6.2
Portekiz	4.8
Türkiye	1.2

Kaynak: Yıldırım 2002

İnsan beslenmesinde çok önemli bir yere sahip olan zeytinyağını en fazla tüketen ülkeler sırasıyla Yunanistan, İtalya ve İspanya'dır. Türkiye ise zeytinyağı tüketimi açısından, üretici ülkeler içerisinde en son sırada yer almaktadır. Ancak, zeytinyağının kullanımı hem Avrupa'da hem de Türkiye de giderek yaygınlaşmaktadır.

### **3. TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI BİLANÇOSU**

Zeytin ağacında görülen periyodisiteden doğal olarak zeytinyağı üretimi de etkilenmektedir. Zeytinyağı üretiminde büyük yükseliş ve düşüşler olmasına rağmen var ve yok yılları ayrı ayrı incelendiğinde, zeytinyağı üretiminde son yıllarda bir yükseliş meydana geldiği anlaşılmaktadır (Göksu 2000). 2002/2003 üretim sezonundaki zeytinyağı üretimi 185.000 ton olarak tahmin edilmektedir. Türkiye, dünya zeytin üreticisi ülkeleri arasında 4. sırada, 105.9 bin ton zeytinyağı üretimi ile de 5. sırada yer almaktadır. Kesin hatlarla saptanamamasına rağmen yaklaşık olarak toplam dane üretiminin ortalama %29'u sofralığa, %71'i yağlığa ayrılmaktadır.

### **4. TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI ÜRETİCİLERİNİN KOOPERATİF ÖRGÜTLENMESİ**

#### **4.1. Tarım Satış Kooperatifleri**

Küçük çiftçilerde için en önemli ekonomik sorunlardan birisi de ürünlerini değer fiyatına satabilmektir. Bu satış esnasında çiftçi karşısında çoğunlukla aracı tüccar veya komisyoncuları bulmaktadır. Genellikle ürünlerin fiyatları, üreticiden tüketiciye kadar ulaşana kadar geçirdiği el değiştirmeler doğrultusunda satış fiyatları çok yüksek olmaktadır. Bu alışverişten en düşük payı ise üretici almaktadır. İç ve dış pazarlar için de bu durum söz konusudur. Özellikle dış satımda spekülasyon muazzam bir hal almaktadır. İhracatçı tüccarlar, dış piyasadan haberi olmayan üreticilerin ürünlerini düşük fiyatlardan satın almakta, aradaki farkı kar etmektedirler.

Tarım satış kooperatifleri; küçük çiftçilerin pazar karşısındaki durumlarını iyileştirmek ve çiftçileri tüccarların spekülasyonlarından korumaktadır. Bunun yanı sıra tarım satış kooperatifleri satışta daha elverişli olan geniş pazar hacmine ulaşılmasını sağlamaktadır. Tarım satış kooperatifleri tarafından satılan ürünlerin kalitesi garanti edilmekte olup, bu ise iç ve dış piyasalarda iyi bir isim ve güvenilirlik sağlamaktadır. Son ve en önemli olarak tarım satış kooperatifleri ortaklarına piyasada talep edilen ve ürünün daha kolay alıcı bulmasını sağlayan kalitede üretimin sağlanması için gerekli olan teknik konularda yardım sağlamaktadır (Mülayim 1999).

#### **4.2. Tarış**

20. yüzyılın başlarında Ege Bölgesi'nde bazı ürünlerde dışa bağımlılığın dış ticarete dalgalanmalara yol açması nedeni ile, çiftçinin bin bir güçlkle yetiştirdiği ürününü satamaması, çoğu kez de ürün teslim etmek koşuluyla borçlandığı tefecilerin oyuncağı olması üzerine, İzmir Yemiş Çarşısı'nda kurulan tekelin kırılması ve incir üzerinde oynanan olumsuzlukların giderilmesi amacıyla örgütlenmeye gidilmiş, 29 Ocak 1912 'de Germencik 'te, 4 Şubat 1912 'de ise Aydın'da Egeli incir üreticilerinin gerçekleştirdiği üretici kongreleri ile Ege Bölgesi 'nde Tarım Satış Kooperatifleri'nin kuruluşuna gidilecek ilk adım atılmıştır. 1913 yılı sonlarına doğru Nazmi Topçuoğlu, Kazım Nuri Çörüş, Ahmet Sarı ve arkadaşları, üreticilerin yaşamakta olduğu olumsuzluklardan kurtulabilmesinin tek yolunun, üreticiler arasında oluşturulacak kooperatif çatısı olduğunu görmüşlerdir (Anonim 2003/b).

Ege Bölgesi üreticilerinin kooperatifçilik ilkeleri doğrultusunda öngörülen ilk kuruluşu, Milli Aydın Bankası'nın bir kolu olarak, "Kooperatif Aydın İncir Müstahsilleri A.Ş." ismiyle 21 Ağustos 1915

tarihinde kurulmuş olup, bu tarih bugün Tariş'in kuruluş günü olarak kabul edilmektedir (Mülayim 1999).

9 Ekim 1935 tarihinde çıkartılan 2834 sayılı yasa ile "Tarım Satış Kooperatifleri" ve bunların birlikleri kurulmuştur. 1949 yılında, 2834 sayılı yasaya ve İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Ana Sözleşmesi'ne bağlı olarak, İzmir Pamuk ve ayrıca Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri kurulmuş, yönetimi kolaylaştırmak amacıyla ortak çalışma esasları kabul edilerek, "İzmir; İncir, Üzüm, Pamuk ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri" oluşturulmuştur.

Her biri ayrı tüzel kişiliğe sahip olan birlikler, kuruluş yıllarında birliğe destek olan bankalardan Tarım Bankası'nın ilk hecesi ile, İş Bankası'nın ilk hecelerinin birleşmelerinden oluşan "TARİŞ" sözcüğünü ortak isim olarak kabul etmişlerdir. 1987 yılında Zeytin ürünü, Zeytinyağı Birliği çalışma alanına alınmış, aynı yıl Birliklerin ünvanlarında bulunan "İzmir" kelimesi yerine "Tariş" kelimesi konularak, "Tariş, İncir, Üzüm, Pamuk, Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri" ünvanı alınmıştır.

Tariş incir, üzüm, pamuk, zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifleri birlikleri; Ege Bölgesinde 65 yerde 106 Tarım Satış Kooperatifi, 127.900'ü aşkın üretici ortağı ile Türkiye'nin ilk kooperatif kuruluşudur

### **Birliğin Genel Tanıtımı**

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği, 1949 yılında kurulmuş, bu gün itibariyle 33 Zeytin ve Zeytinyağı T.S. Kooperatifi ortağı bulunan, bu Kooperatiflerin ise 27 bin düzeyinde üretici ortağı bulunan, 28 kooperatifte kurulu modern kontinü tesislere ve 14 Kooperatifte salamura tesisine sahip, İzmir merkezde Zeytinyağı Kombinasi bulunan, sektörün yetiştiricilikten yan ürünlerin değerlendirilmesine kadar her kademede örgütlenmiş olan bu alandaki en büyük kuruluşudur.

Zeytin ve Zeytinyağı Birliği, Ege Bölgesinde 7 ile yayılmış 33 merkezde faaliyet gösteren Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifinin iştirak sermayesi değişken ortaklık yapısında, ana faaliyet konusu olarak zeytin ve zeytinyağı alım ve işleme faaliyetlerini kapsayan, bir Tarım Satış Kooperatifleri Birliğidir.

### **4.3. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği**

Ege bölgesinin tarımsal üretiminde son derece önemli bir yeri olan zeytincilikte 1940' a kadar, üreticinin alın terini değerlendirebilecek nitelikte bir örgütlenmeye gidilememiştir. Ancak 1941 yılında İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği içinde zeytinyağının tali ürün olarak değerlendirilmesi uygun görülmüş ve 1943 yılında ilk Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri kurulmuştur.

1949 yılında ise "İzmir İncir , Üzüm , Pamuk ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri" oluşturulmuştur.1987 yılından itibaren sofralık zeytini de çalışma konuları içine alan birliğin ünvanı Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği olarak yeniden düzenlenmiştir.

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği bugün; Aydın, Balıkesir, Çanakkale, İzmir, Manisa ve Muğla il ve ilçelerinde yayılmış, 33 kooperatif, 27000 üretici ortak, 28 adet modern kontinü sistem zeytin sıkma tesisi, salamura işletmeleri, İzmir' de kurulu Zeytin ve Zeytinyağı Kombinasi ve Gömeç'te kurulu Pirina Entegre Tesisi ile sektörde, yetiştiricilikten yan ürünlerin değerlendirilmesine kadar her kademede örgütlenmiş olan en büyük kuruluş olarak faaliyetini sürdürmektedir (Anonim 2003/a).

2002/2003 iş yılında, Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliğine bağlı 28 Kooperatifte kurulu, 2.300 ton/gün kapasiteli modern kontinü sistem zeytin sıkma tesislerinde 106.003 ton/ yıl tane zeytin işlenmiştir.

2002/2003 sezonunda cari tarih itibariyle ortak içi ve ortak dışı olmak üzere toplam 24.776 ton zeytinyağı alımı gerçekleştirilmiştir. Ürün alım miktarı ise 142.243 ton olan Ege bölgesi rekoltesi içindeki payı %17,42 olarak gerçekleşmiştir.

2002/2003 sezonunda 01.11.2002 - 31.07.2003 tarihleri arasında Türkiye ve Birliğin ihracat miktarları arasında bir karşılaştırma yapıldığında, toplam Türkiye ihracatının 54.854 ton, Tariş ihracatının 11.086 ton olarak gerçekleştiği ve Birliğin Türkiye geneli ihracatında %20 oranında paya sahip olduğu (dökme ambalajda %19, varillli ambalajda %39 ve kutulu ihracatta %10 ) görülmektedir.

**Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği ortaklarına sağladığı hizmetler ise aşağıdaki gibidir;**

1. Bölgesel şartlara uygun sağlıklı fidan sağlanması
2. Uygun zirai gübre verilmesi,
3. Zeytin bahçelerinde hastalıklara karşı zirai mücadelede öncülük edilmesi,
4. Üreticilerin ihtiyaç duyduğu her türlü "analiz raporlarının" hazırlanması,
5. Zeytin bahçelerinde; üretimi arttırıcı, modern yöntemlerle fidan dikiminin sağlanması,
6. Yaşlı zeytin ağaçlarının doğru budanarak gençleştirilmesinin temini mücadelede öncülük edilmesi,
7. Üreticilerin ihtiyaç duyduğu her türlü "analiz raporlarının" hazırlanması,
8. Zeytin bahçelerinde; üretimi arttırıcı, modern yöntemlerle fidan dikiminin sağlanması,
9. Yaşlı zeytin ağaçlarının doğru budanarak gençleştirilmesinin temini,
10. Örnek zeytinlikler kurulması ve mevcut zeytinliklerin bakımın yapılarak örnek hale getirilmesi,
11. Ortaklara budama eğitimi verilerek, zeytin ve zeytinyağında kaliteyi yükselten mekanik toplamaya geçilmesinin sağlanması,
12. Toplama makinesi temin edilerek, ortaklara kredi olarak verilmesi,
13. Aynı ve nakdi olarak ürün karşılığı finansman temin edilmesi,
14. Ortak ürünlerinin kontinü tesislerde sıkılması, analizi ve satın alınması,
15. Yeni ürünler geliştirilerek ortak ürünlerinin değerinin arttırılması,
16. Faaliyet karlarından ortaklara pay verilmesi.

**4. TÜRKİYE'DE YATIRIMLARA UYGULANAN DEVLET YARDIMLARI**

Yatırımlara uygulanan devlet yardımlarının amacı bölgeler arası dengesizlikleri gidermek, istihdam yaratmak ve uluslararası rekabet gücünü arttırmaktır. Bu çerçevede, Kalkınma Planları ve Yıllık Programlarda öngörülen hedefler ile Avrupa Birliği normları ve uluslararası anlaşmalara uygun olarak tasarrufları, katma değer yüksek, ileri ve uygun teknolojileri kullanan yatırımlara yönlendirmek suretiyle yatırımların desteklenmesidir.

Ekonomik literatürde "teşvik" kavramı, belirli ekonomik faaliyetlerin diğerlerine oranla daha fazla ve hızlı gelişmesini sağlamak amacıyla, kamu tarafından çeşitli yöntemlerle verilen destek, yardım ve özendirme olarak tanımlanır. Tanımdan anlaşılacağı üzere, ekonomik teşviklerin temelinde, kaynakların, ülke ekonomisi açısından daha yararlı olduğu kabul edilen alanlara yönlendirilmesi söz konusudur

1913 yılından beri sistemli bir şekilde uygulanan teşvik-i sanayi kanunundan beri teşvik tedbirleri ekonomik gelişmelere paralel olarak büyük değişikliklere uğramıştır. Bu dönem içinde ekonomik, sosyal ve siyasi yönde yaşanan değişimlerin kamu politikalarını büyük ölçüde etkilemesi sonucunda, teşvik uygulamaları hem içerik hem de kapsam olarak büyük değişime uğramıştır.

Türkiye'de yatırımların teşviki, Kalkınma Planları ve Yıllık Programlar doğrultusunda, hazırlanan mevzuat ile yürütölmektedir. Bu çerçevede Yedinci Beş Yıllık Kalkınma Planı ve "1998 yılı Programının Uygulanması, Koordinasyonu ve İzlenmesine Dair" Bakanlar Kurulu Kararı'nda Devlet Yardımları "Teşvik Politikaları, yeni istihdam imkanları geliştirecek, küçük ve orta boy işletmeleri (KOBİ) destekleyecek, kalkınmada öncelikli yörelerin gelişmesine ve teknolojik ilerlemeye katkıda bulunacak ve Gümrük Birliğinin gerektirdiği rekabete uyumu sağlayacak şekilde uygulanacaktır." şeklinde yer almaktadır. Kalkınma planı ve yıllık program hedeflerine uygun olarak hazırlanan teşvik mevzuatı ile bölgeler arası dengesizlikleri gidermek, sermayeyi tabana yaymak, istihdam yaratmak, katma değer yüksek, ileri ve uygun teknolojileri kullanmak ve uluslararası rekabet gücünü sağlamak için yatırımların uluslararası yükümlölüklerimize aykırılık teşkil etmeyecek şekilde teşviki, yönlendirilmesi ve desteklenmesi amaçlanmaktadır.

Bu amaçla en son hazırlanan 10.06.2002 tarih ve 2002/4376 Sayılı Yatırımlarda Devlet Yardımları ve Yatırımları Teşvik Fonu Esasları Hakkında Karar 09.07.2002 tarih ve 24810 sayılı Resmi Gazetede, Bu Karara istinaden düzenlenen 2002/1 sayılı Tebliğ ise 30.07.2002 tarihli Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girerek uygulanmaktadır.

Teşvik belgesi düzenlenebilmesi için, gerçek kişiler, adi ortaklıklar, sermaye şirketleri, kooperatifler, iş ortaklıkları, kamu kurum ve kuruluşları ve kamu kuruluşu niteliğindeki meslek kuruluşları, dernekler ve vakıflar ile yurt dışındaki yabancı şirketlerin Türkiye'deki şubeleri müracaat edebilir. Ancak, kooperatiflere istisnai bir teşvik unsuru bulunmamaktadır.

### **5.1. Teşvik Belgeli Yatırımlara Sağlanacak Destek Unsurları;**

Hazine Müsteşarlığınca teşvik belgeli yatırımlara sağlanacak destek unsurları şunlardır:

- a) Gümrük Vergisi ve Toplu Konut Fonu İstisnası,
- b) Katma Değer Vergisi İstisnası,
- c) Vergi Resim ve Harç İstisnası,
- d) Bütçe Kaynaklı Kredi Tahsisi.

#### **5.1.1 Gümrük Vergisi ve Toplu Konut Fonu İstisnası**

Teşvik belgesi kapsamındaki makine ve teçhizat ithalatı, yürürlükteki İthalat Rejimi Kararı gereğince ödenmesi gereken Gümrük Vergisi ve Toplu Konut Fonu'ndan istisnadır.

#### **5.1.2. Vergi, Resim ve Harç İstisnası**

3/12/1988 tarihli ve 3505 sayılı Kanun'un geçici 2. maddesine göre yatırımcının, yatırımın tamamlanmasını müteakip 2 yıl içinde 1.000 ABD Doları tutarında ihracat yapacağına dair taahhütte bulunması kaydıyla;

a. Şirket kuruluşu,

b. Teşvik belgesinde öngörülen yabancı kaynak tutarını geçmemek üzere bir yıl ve daha uzun vadeli olarak yurt içinden veya dışından sağlanacak yatırım kredilerinin alınması ve geri ödenmesi,

c. Teşvik belgeli yatırıma ilişkin gayrimenkullerin ve irtifak haklarının aynı sermaye olarak konulması halinde bunların şirket adına tapuya tescili işlemleri ve bu işlemlerle ilgili olarak düzenlenecek kağıtlar 1/7/1964 tarihli ve 488 sayılı Kanuna göre Damga Vergisinden ve 2/7/1964 tarihli ve 492 sayılı Kanuna göre harçlardan istisna edilir.

#### **5.1.3. Katma Değer Vergisi İstisnası**

25/10/1984 tarihli ve 3065 sayılı Katma Değer Vergisi Kanununun 13'üncü maddesinin değişik (d) bendi gereğince, teşvik belgesini haiz yatırımcılara teşvik belgesi kapsamında yapılacak makine ve teçhizat ithal ve yerli teslimleri Katma Değer Vergisinden istisnadır. Aynı hüküm teşvik belgesinin veya teşvik belgesi kapsamı makine ve teçhizatın devir işlemlerinde de uygulanır.

#### **5.1.4. Bütçeden Kaynaklarından Kredi Tahsisi**

- Bütçeden;

a. Araştırma-geliştirme yatırımları,

b. Teknoloji geliştirme bölgelerinde yapılacak yatırımlar,

c. Çevre korumaya yönelik yatırımlar,

d. Bilim ve Teknoloji Yüksek Kurulu veya TÜBİTAK tarafından belirlenen öncelikli teknoloji alanındaki yatırımlar,

e. Bölgesel gelişmeye yönelik yatırımlar,

f. Organize Sanayi Bölgelerine taşınacak yatırımlar

g. Kalkınmada Öncelikli Yörelere yapılacak tarımsal sanayi, imalat sanayi ve madencilik yatırımları için yatırım ve/veya işletme kredisi,

için belirtilen esaslar çerçevesinde kredi tahsisi yapılabilir.

## 5.2. Yatırımın Finansmanı

Teşvik belgesi kapsamındaki yatırımların finansmanında uygulanabilecek asgari özkaynak oranı %20'dir.

**Çizelge 3- Türkiye'de Yıllar İtibariyle Verilen Tüm Yatırım Teşvik Belgeleri 1990-2003\***

Yıl	Adet	Toplam Yatırım (Milyar TL)	2003 yılı fiyatları ile Reel toplam	İstihdam (Kişi)
1990	3,141	68 605	59 752 212	181 683
1991	1,775	94 862	28 213 437	171 520
1992	1,554	186 911	34 744 528	113 189
1993	3,051	697 509	78 107 601	198 386
1994	1,392	427 860	22 832 408	91 184
1995	4,955	4 673 644	136 193 391	375 895
1996	5,024	3 099 999	51 324 176	269 690
1997	5,144	4 343 430	39 950 364	335 835
1998	4,291	4 565 362	24 272 641	285 103
1999	2,968	6 554 732	24 201 053	193 299
2000	3,521	8 749 291	23 074 067	186 894
2001	2,155	10 718 039	18 354 592	107 223
2002	1,744	8 324 740	10 419 008	89 170
2003	2,839	20 633 517	20,663,090	126 869
<b>Toplam</b>	<b>43.554</b>	<b>73 078 508</b>	<b>572 102 568</b>	<b>2 725 940</b>

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı Kayıtları 31.08.2003 tarihi itibariyle\*

1990-2003 yılları arasında Türkiye'de genel olarak 43 554 adet teşvik belgesi düzenlenmiş olup bu belgeler kapsamında 73 katrilyon 078 trilyon 508 milyar Türk Liralık sabit yatırım ve 2 725 940 kişiye ek istihdam sağlanması öngörülmüştür.

Çizelge-4'ten de görüleceği üzere, reel toplam yatırım tutarında 1990 yılında Kaynak Kullanımını Destekleme Primi (KKDP) uygulaması nedeniyle, 1995 yılında Gümrük Birliği anlaşması nedeniyle teşvik belgesi düzenlenmeyecek düşüncesiyle bir artış söz konusudur. Daha sonraki yıllardaki düşüşün nedeni ise gerek global kriz gerekse ülkemizde yaşanan krizin etkisini görebilmektir.

**Çizelge 4- Yıllar İtibariyle Tarımsal Sanayi Konusunda Verilen Yatırım Teşvik Belgeleri 1990-2003\***

Yıl	Adet	Toplam Yatırım (Milyar TL)	2003 yılı fiyatları ile Reel toplam yatırım tutarı (Milyar TL)	İstihdam (Kişi)	T. Sanayi / Genel (%)
1990	411	3 283	1 669 699	15 817	2
1991	215	4 470	1 306 808	12 463	4
1992	139	8 569	1 592 875	11 614	4
1993	285	42 999	4 815 060	14 962	6
1994	130	27 248	1 452 975	8 199	6
1995	419	132 705	3 866 876	28 627	2
1996	727	222 958	3 691 334	35 379	7
1997	579	332 614	3 059 261	28 633	7
1998	508	334 833	1 780 203	25 246	7
1999	333	330 487	1 220 205	19 060	5
2000	462	661 681	1 745 016	19 369	7
2001	206	271 815	465 483	7 872	2
2002	154	319 499	399 373	6 946	2
2003	203	683 824	683,806	10 292	3
<b>Toplam</b>	<b>4,771</b>	<b>3 376 990</b>	<b>26 166 974</b>	<b>244 479</b>	<b>4</b>

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı Kayıtları \*(31.08.2003 tarihi itibariyle)

Tarım ve tarımsal sanayi konusunda 1990-2003 yılları arasında toplam 4 771 adet teşvik belgesi düzenlenmiş olup bu belgeler kapsamında 3 katrilyon 376 trilyon 990 milyar Türk Liralık sabit yatırım ve 244 479 kişiye ek istihdam sağlanması öngörülmüştür.

TARİŞ'e zeytin ve zeytinyağı konusunda verilen belgelerin tarımsal sanayi konusunda verilen belgeler içindeki oranı belge adedi açısından bakıldığında % 03, toplam yatırım açısından bakıldığında ise %02'dir.

#### **Zeytin Ve Zeytinyağı Konularında Yapılan Yatırımlar İçin Düzenlenen Teşvik Belgeleri:**

Zeytincilik sektörü, genellikle mamul ürün olan zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörü olarak iki alt sektöre ayrılmaktadır. Fiziki yatırımların bu sektörlerde yoğunlaştığı söylenebilir. Ham dane zeytin üretimi, söz konusu alt sektörlerin ham maddesini oluşturmaktadır. Bu itibarla dane üretim sürecinde yapılan fidan, gübre, ilaç ve ilaçlama, yayım ve eğitim gibi tüm desteklemeleri fiziki yatırım olmasa bile teşvik olarak nitelemek mümkündür (Anonim 2000/a).

Zeytin ve zeytinyağı konusunda 1990-2003 yılları arasında toplam 367 adet teşvik belgesi düzenlenmiş olup bu belgeler kapsamında 82 trilyon 824 milyar 883 milyon Türk Liralık sabit yatırım ve 8 228 kişiye ek istihdam sağlanması öngörülmüştür.

Zeytin ve konusunda verilen belgelerin genel olarak düzenlenen teşvik belgeleri içindeki payı belge adedi açısından bakıldığında %009, toplam yatırım açısından bakıldığında %001'dir.

Zeytin ve zeytinyağı konusunda 1990-2001 yılları arasında toplam 351 adet teşvik belgesinin 256 adedi komple yeni yatırım, 54 adedi tevsi kalan 41 adedi diğer yatırım cinslerindedir. Bölgesel dağılım incelendiğinde toplam 351 adet belgenin 197 adedi Ege Bölgesine, 110 adedi Marmara Bölgesine, 35 adedi Akdeniz Bölgesine, 9 adedi Güneydoğu Anadolu Bölgesine verilmiştir.

#### **Çizelge 5- Zeytin Ve Zeytinyağı Konusunda Verilen Yatırım Teşvik Belgeleri 1990-2003\***

Yıl	Adet	Toplam Yatırım (Milyon TL)	2003 yılı fiyatları ile Reel toplam yatırım tutarı	İstihdam (Kişi)	Zeytinyağı Yat/ Tarımsal San %
1990	1	273	138 844	-	0008
1991	4	84 046	24 997 040	224	2
1992	-	-	-	-	-
1993	5	19 771	2 213 971	31	004
1994	12	184 952	9 862 412	230	06
1995	49	8 791 235	256 166 888	1 746	6
1996	118	10 399 616	172 178 031	2 208	4
1997	34	6 150 184	56 568 678	1 221	2
1998	31	6 751 190	35 894 023	581	2
1999	18	6 645 585	24 536 496	326	2
2000	67	21 638 648	57 066 522	1 133	3
2001	12	7 833 753	13 415 302	214	3
2002	11	9 689 400	12 111 750	220	3
2003	5	4 636 180	4,636,180	94	06
<b>Toplam</b>	<b>367</b>	<b>82 824 883</b>	<b>669 786 137</b>	<b>8 228</b>	<b>2.5</b>

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı Kayıtları \*(31.08.2003 tarihi itibarıyla)

#### **Tarış Ve Tarış Zeytin Ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinin Teşvik Belgeli Yatırımları**

Tarış, diğer birliklere göre en fazla teşvik belgesi alan birliktir. Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği de, Tarış'e bağlı diğer birliklere göre daha fazla teşvik belgeli yatırım yapmıştır.

**Çizelge 6- Tariş 1990-2003 Yılları Arasında Düzenlenen Teşvik Belgelerinin Yıllara Göre Dağılımı\***

	1992	1993	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	Toplam
<b>Zeytin Ve Z.yağı</b>	-	-	1	1	1	1	-	12	1	-	-	17
<b>Pamuk</b>	1	3	2	1	1	-	2	1	1	-	0	12
<b>İncir</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2
<b>Üzüm</b>	-	-	-	1	1	1	2	-	-	1	-	6
<b>Yem</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
<b>Toplam</b>	1	3	3	3	3	2	4	13	4	2	1	38

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı Bilgi İşlem Kayıtları

1991-2001 yılları arasında Tariş'e toplam 36 adet teşvik belgesi düzenlenmiş olup, bu belgelerin 17 adedi zeytin ve zeytinyağı üretimi konusundadır. Teşvik belgesi adedi açısından bakıldığında zeytin ve zeytinyağı konusunda düzenlenen teşvik belgelerinin toplam olarak Tariş'e verilen teşvik belgeleri içerisindeki payı % 47'dir. Tariş adına düzenlenen teşvik belgeleri kapsamında öngörülen toplam sabit yatırım tutarı 37 trilyon 229 milyar TL'si olup, öngörülen istihdam ise 1.428 kişidir.

**Çizelge 7- Tariş Zeytin Ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliğine Zeytin Ve Zeytinyağı Konusunda Yıllar İtibariyle Düzenlenen Yatırım Teşvik Belgeleri (1990-2003)\***

Yıllar	Adet	Toplam yatırım (Milyon TL)	2003 yılı fiyatları ile Reel toplam yatırım tutarı (Milyar TL)	İstihdam (Kişi)	Kapasite artışı (Ton/Yıl)
<b>1995</b>	1	125 521	3 657 542	112	55 940
<b>1996</b>	1	110 338	1 826 776	97	140 556
<b>1997</b>	1	241 350	2 219 908	123	7 200
<b>1998</b>	1	79 041	435 648	25	56 040
<b>1999</b>	-	-	-	-	-
<b>2000</b>	12	2 832 535	7 470 101	252	60 480
<b>2001</b>	1	2 639 000	4 519 287	14	93 000
<b>2002</b>	-	-	-	-	-
<b>2003</b>	-	-	-	-	-
<b>TOPLAM</b>	17	6 027 785	20 129 262	623	413 216

Kaynak: Hazine Müsteşarlığı bilgi işlem kayıtlarından derlenmiştir. \*(31.08.2003 tarihi itibariyle)

Hazine Müsteşarlığı Bilgi İşlem Kayıtları'na göre; Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği 1995 yılına kadar yatırım teşvik belgesi almamıştır. 1995 –2001 yılları arasında ise; 14 adedi komple yeni, 3 adedi modernizasyon, entegrasyon ve tevsi olmak üzere toplam 17 adet teşvik belgesi düzenlendiği tespit edilmiştir.

Tariş firması için düzenlenen yatırım teşvik belgeleri kapsamında 6 trilyon 27 milyar 785 milyon TL'lik sabit yatırım öngörülmüş olup bu yatırımlarda 623 kişiye ek istihdam sağlanmasının öngörüldüğü anlaşılmıştır. Bu belgelerin 16 adedi kapalı, 1 adedi açık durumdadır.

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin teşvik belgeli yatırımlarının; % 50'sinin komple yeni, %47'sinin tevsi, %2'sinin modernizasyon ve %1'inin ise entegrasyon yatırımlarına ait olduğu anlaşılmıştır.

## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Doğal olarak yenebilme özelliği ve hiçbir katkı maddesi olmadan tüketilebilen tek yağ olan zeytinyağı en fazla Akdeniz havzası ve Ege bölgesinde üretilmektedir.

Akdeniz insanının önemli bir gıdası olması yanında, Akdeniz ticaretinin de temelini oluşturmuş ve sadece bir besin maddesi olarak değil aynı zamanda ışık kaynağı, sağlık ve güzellik iksiri olarak da kullanılmıştır.

Zeytinyağı üretiminde dünyada 4.- 5. sıralarda yer alan ülkemiz, zeytinyağı tüketiminde 1.2 kg/kışı ile sonuncu sırada bulunmaktadır.

Ege bölgesinin tarımsal üretiminde son derece önemli yeri olan zeytincilikte ilk örgütlenme 1941 yılında İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği içinde zeytinyağının tali ürün olarak değerlendirilmesi uygun görülmüş ve 1943 yılında ilk Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri kurularak ortaklarına hizmet vermeye başlamıştır.

Tariş, ortaklarına verdiği hizmetle, hem sektörün gelişmesine öncülük etmekte hem de ortakların ürünlerini değer fiyattan satmalarını sağlamaktadır. Yine yapmış olduğu yeni yatırımlarla veya mevcut yatırımların modernizasyonu ile de sektöre ve ortaklarına önemli katkıda bulunmaktadır.

Diğer taraftan, yatırımlara uygulanan devlet yardımları, yatırım yapan özel ve tüzel kişilerle kooperatiflere aynı oranda uygulanmaktadır. Kooperatifçiliğin geliştirilmesi, kooperatif ortaklarının gelir seviyesinin yükseltilmesi için daha farklı ve etkili teşvik argümanlarının uygulanması gerekmektedir.

#### **KAYNAKLAR:**

Anonim 2000/a. Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Bitkisel Üretim Özel İhtisas Komisyonu Meyvecilik Alt Komisyonu Zeytin Raporu. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Bornova.

Anonim 2002/a. Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkında Karar. 09.07.2002 Tarihli Resmi Gazete, Ankara.

Anonim 2002/b. Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkında Karar Eki 2002/1 Sayılı Tebliğ. 30.07.2002 Tarihli Resmi Gazete, Ankara.

Anonim, 2003/a. Hazine Müsteşarlığı Teşvik ve Uygulama Genel Müdürlüğünün İstatistik Kayıtları, Ankara.

Anonim, 2003/b. Tariş'in Veri Tabanı, İzmir.

Çetin, K. 1998. Zeytincilik ve Düşündüklerimiz. Ulusal Zeytinyağı Kongresinde Sunulan Tebliğ Özetleri, İzmir.

Ersoy, B. 1998. Zeytinyağı Kalitesinin İyileştirilmesi. Ulusal Zeytinyağı Kongresinde Sunulan Tebliğ Özetleri, İzmir.

Göksu, Ç. 2000. Zeytinyağı Dış Pazar Araştırması. T.C. Başbakanlık İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Kocaoğlu, B. 1998. Zeytinyağı ve Sağlık. Ulusal Zeytinyağı Kongresinde Sunulan Tebliğ Özetleri, İzmir.

Mülayim, Z.G., 1999. Kooperatifçilik. Yetkin Yayınları, Ankara.

Olgun, A. 1996. Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi. Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi ve Pazarlaması (İç Tüketim ve İhracat) Konulu Seminer. İktisadi Araştırmalar Vakfı, İstanbul.

<http://www.igeme.org.tr>

<http://www.internationaloliveoil.org/>

<http://www.komilizeytinyagi.com.tr>

<http://www.oliveoilsource.com/>

<http://www.tarim.gov.tr>

<http://www.tariszeytin.com.tr>,

## *V. OTURUM*

### *KONU*

*Zeytinyağında Avrupa Birliği Müktesebatına Uyum Çalışmaları Ve Uygulanan Politikalar*

### *OTURUM BAŞKANI*

*Prof. Dr. Akın Olgun*



### *BİLDİRİ SUNANLAR*

*Funda Gençler*

*Sermin Dönmez*

*Dr. Mustafa Tan - Tuğba Nur Çelikel*



## **TÜRKİYE VE AB'DE ZEYTİNYAĞINA İLİŞKİN SON UYGULAMALARIN DEĞERLENDİRİLMESİ**

*Yrd. Doç. Dr. Metin ARTUKOĞLU<sup>1</sup> Funda GENÇLER<sup>1</sup>*

### **1. GİRİŞ**

**Türkiye’de zeytin üretimi 400 000 aile için geçim kaynağı olması yanında, yağ sanayi için önemli bir hammadde, ülke için ihracat yoluyla döviz kaynağı, insanoğlu için her devirde önemli bir sağlık kaynağı olmuştur.**

Türkiye’de zeytin üretiminin 2/3’ü zeytinyağı üretimi için kullanılmaktadır (İzmir Ticaret Borsası, 2001). Dolayısıyla zeytinyağına ilişkin politikalar bu ürünün üretimini de önemli ölçüde etkilemektedir. Dünyanın başlıca zeytinyağı üreticisi olan ülkeler AB üyesi konumunda olduklarından AB’nde uygulanan zeytinyağına dönük politikalar, Türkiye’nin üretim ve dış ticaretini etkilemektedir. Özellikle dünya zeytinyağı üretiminin %80’inin AB ülkelerinde üretilmesi ve yine toplam tüketimin % 70’inin aynı ülkelerce yapılması, uluslararası ticarete AB’nin zeytinyağı sektöründeki ağırlığını ortaya koymaktadır ([www.eu.int.com](http://www.eu.int.com), 2002). Ancak son yıllarda Dünya Ticaret Örgütü’nün tarımsal ürünlerin ticareti ile ilgili yaptırımları, çevrenin korunması, sürdürülebilirlik ve tüketici talepleri gibi kavramlar, tüm tarımsal ürünlerle birlikte, zeytin tarımı ve zeytinyağı üretimine yönelik uygulamaların değişmesine neden olmuştur.

Türkiye’de zeytinyağına yönelik spesifik uygulamaların artması, son yıllarda Türkiye’de destekleme primi uygulaması yapılan birkaç ürün arasında zeytinyağının da yer alması gibi bu sektörün Türkiye açısından da önemli bir sektör olduğunu vurgulamaktadır. Ancak Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı üretiminde (periyodisite, kaliteli üretim, verimlilik, kültürel işlemler), işleme sanayiinde (hammadde temini, düzensiz istihdam), fiyatlandırılmasında (istikrarsız politikalar, firmalar arası fiyat rekabeti) ve uluslar arası ilişkilerde (UZK’dan ayrılmak, AB’deki uygulamaları izleyememek gibi) pek çok sorun olduğu da görülmektedir. Şüphesiz bu sorunların çözümü bu sektöre yönelik kamu uygulamalarıyla da sıkı bir bağlantı içerisinde. Türkiye’de zeytinyağına ilişkin sorunlar ortaya konulduğunda benzer sorunların AB’de zeytinyağı üreten ülkelerde de bulunduğu ancak bu sorunların çeşitli uygulamalarla giderildiği görülmektedir. Dolayısıyla AB deneyimlerinden yararlanmak, AB’ne aday ülke konumundaki Türkiye için sorunlarını gidermeye yönelik adımlardan biri olacaktır. Bu uygulamaların AB’ndeki uygulamalara paralellik göstermesi, dış ticarete rekabet edebilmek için de gereklidir.

Bu gerekçeler ışığında, çalışmanın amacı Türkiye’deki zeytinyağındaki son uygulamaların AB ile karşılaştırılması, eksikliklerin tespiti ve çözüm önerilerinin getirilmesidir.

Çalışmanın materyalini ikincil kaynaklardan elde edilen veriler oluşturmaktadır. Bu çerçevede konuyla ilgili yayınlanmış makale, rapor ve istatistiklerden yararlanılmış, özellikle AB ile ilgili son gelişmeler internet taramasıyla, AB çalışma raporlarından elde edilmiştir.

### **2. TÜRKİYE’DE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN GENEL GÖRÜNÜMÜ**

Zeytin/zeytinyağı üretim ve pazarlaması açısından olumlu ve olumsuz görünüşleri beraber taşıyan bir yapı göstermektedir.

Türkiye’de yaklaşık 90 milyon adet olan zeytin ağaç varlığının % 75’i diğer tarımsal ürünlerde değerlendirmesi mümkün olmayan engebeli kır ve kır taban arazilerde yer almaktadır (DPT, 2000). Bu durum zeytin ağaçlarında kültürel işlemlerin yapılmasını önemli ölçüde engellemektedir. Zeytin tarımı; genellikle atadan kalma, çoğunlukla yaşlı ve verimden düşmüş ağaçlarda, doğanın kendine has akışı içinde yürütülmektedir. Alteransın (periyodisite) etkisi yüksektir. Ancak üreticilerin son yıllarda gerek destekleme primi uygulamalarının da etkisi ile sınırlı da olsa kültürel işlemlere daha çok önem verdikleri ve yeni dikimlere gittikleri de ifade edilmelidir (Artukoğlu, 2001).

Elde edilen zeytinler genellikle yakın yörelerde, çoğunlukla klasik sistemle çalışan, düşük kapasiteli (zeytinin sıkma işlemi öncesi uygun olmayan koşullarda uzun süre bekletildiği) yağhanelerde

<sup>1</sup> Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü - İZMİR

işlenmektedir. Söz konusu yağhanelerde elde edilen yağlar yetersiz depolama koşulları içinde muhafaza edilmektedir. Ancak son on yılda sektörde yer alan sürekli tesislerin sayısının önemli ölçüde arttığı da ifade edilmelidir.

Üreticiler elde ettikleri zeytinyağını, Tarih başta olmak üzere, Yöresel Tüccar, Yöresel Zeytin Sıkma Tesisleri, Zeytinyağı Fabrikaları ve Büyük Toplayıcılara kadar uzanan değişik kişi ve kuruluşlara pazarlamaktadırlar (Artukoğlu, 2001). Üreticiden tüketiciye kadar olan aşamalarda aracı sayısının çokluğu nedeniyle, tüketicinin ödediği fiyatın ancak üçte veya dörtte biri üreticinin eline geçmektedir (Özkaya ve Bilir, 2003). Dolayısıyla üreticinin örgütlenmesi konusunun önemi de ortaya çıkmaktadır.

Türkiye dünya zeytinyağı üretiminde var-yok yılı ortalamasına göre 130 bin ton üretimle İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'tan sonra beşinci sırada yer almakta ve dünya üretiminin % 5'ini ihracatın ise %9.5'ini sağlamaktadır (Tunalıoğlu ve ark., 2003) .

### **3. TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞINDA İZLENEN POLİTİKALAR**

Türkiye'de zeytinyağında dönük uygulamalar üretici, tüketici ve dış ticaret açısından ele alınabilir. Öncelikle belirtmek gerekir ki, Türkiye'de zeytinyağına dönük belirli amaçları ve araçları olan bir madde politikasının izlenmediği görülmektedir. Üretici ile ilgili uygulamalar, genellikle destekleme alımları ile sınırlı kalmış, bu uygulamada da; gerek uygulamadaki istikrarsızlıklar ve gerekse fiyatların belirlenmesinde hangi kıstasların dikkate alındığının belirsizliği gibi sorunlar ön plana çıkmaktadır.

Türkiye'de zeytinyağında destekleme alımları ilk olarak 1966 yılında başlamıştır. Bu tarih ile başlayan ve 1980 yılına kadar uzanan dönemde uygulamanın genellikle destekleme alımları şeklinde olduğu, ancak bazı yıllar devletin destekleme alım fiyatı açıklamadığı, uygulamanın Birliklerin barem fiyatları ile alım yapması şeklinde sürdüğü görülmektedir. 1980 Ekonomik istikrar programı ile başlayan süreçte tarım kesimine sağlanan desteklerin enflasyonun temel nedenlerinden biri olarak kabul edilmesi, zeytinyağına ilişkin destekleme alımı uygulamalarında da değişikliklere neden olmuştur. 1980 yılı ve sonrasında devletin destekleme fiyatı ile alım yaptığı yılların sınırlı kaldığı ve 1980-1982, 1984-1986 ve 1989-1992 yılları arasında devletin zeytinyağında destekleme fiyatı açıklamadığı, ancak söz konusu yıllarda, Birliklerin Sanayi ve Ticaret Bakanlığı onayı ile barem fiyatı uygulaması ile ürün aldıkları görülmektedir (Artukoğlu, 2001).

5 Nisan 1994 kararlarıyla Tarım Satış Kooperatifleri Birliklerinin destekleme kapsamı dışında tutulmasıyla başlayan süreç 1998/1999 kampanya döneminde zeytinyağında destekleme primi uygulaması ile yeni bir görünüme bürünmüş ve bu uygulama günümüze kadar uzanmıştır.

Dünya Ticaret Örgütü ve AB Ortak Tarım Politikalarına uyum sağlamak, ekonomiyi kayıt içine alarak vergi gelirlerini arttırmak, tarımsal kayıt ve envanter tutulmasını sağlamak, üretici ve sanayiciyi aynı zamanda koruyup üretimi teşvik etmek, sanayiye dünya fiyatlarından hammadde sağlamak ve devletin hazinesine en az yük getirmeyi amaçladığı ifade edilen destekleme primi sistemine ilişkin uygulamalar şunlardır (Tunalıoğlu ve ark., 2003):

5 asit zeytinyağı için;

1998/1999 kampanya döneminde 40 Cent/Kg prim

1999/2000 kampanya dönemi destekleme primi ödemesi yapılmamıştır.

2000/2001 kampanya döneminde 28 Cent/Kg prim.

2001/2002 kampanya döneminde 150 000 TL/Kg prim.

2002/2003 kampanya döneminde 175 000 TL/Kg prim.

Destekleme primi uygulamalarının iki açıdan önemli etkisinin olacağı söylenebilir. Bunlardan ilki, kayıt sisteminin oturtulması ile, gerek maliyetlerin tespiti , gerekse sektöre ilişkin sağlıklı veri teminin kolaylaşacak olmasıdır. Diğer olumlu etki ise, verilen prim miktarının da etkisi ile, üreticilerin zeytine daha çok önem vermesi, bu çerçevede kültürel işlemlerin artması ve yeni plantasyonların kurulmasıdır. İzmir ilinde yapılan bir çalışmada destekleme primi uygulamalarının başlaması ile zeytin üreticilerinin yaklaşık yarısının zeytinle ilgili kültürel işlemlerini arttırdıkları tespit edilmiştir (Artukoğlu, 2001).

Üretici yönüyle ele alınması gereken bir başka konu, örgütlenme konusudur. Zeytin ve zeytinyağı üreticileri sınırlı düzeyde Tarım Satış Kooperatiflerinde örgütlenmişlerdir. Örgütlenmede ki yetersizlik,

hem üreticinin daha çok gelir elde etmesini engellemekte, hem de tüketicinin zeytinyağına daha yüksek fiyatlarla ulaşmasına neden olmaktadır.

Konu tüketici yönüyle incelendiğinde, tüketicilere yönelik herhangi bir politika izlenmediği, Birliklerin sınırlı faaliyetleri dışında zeytinyağına ilişkin tanıtım faaliyetin olmadığı, özellikle zeytinyağının insan sağlığı açısından önemini halka yeterince anlatılmadığı da görülmektedir. Ayçiçeği yağındaki yoğun kampanyalar ve düşük fiyat, zeytinyağı tüketiminin, bilinçli ve gelir düzeyi yüksek tüketiciler dışına çıkmamasına neden olmuştur. Nitekim AB ülkelerinde kişi başına yıllık zeytinyağı tüketimi 5 ila 21 Kg. arasında değişirken, bu rakam Türkiye’de 1 Kg. civarındadır (DPT, 2000). Oysa zeytinyağının sağlık yönünden değerinin kamuoyuna anlatılması ve tüketiminin teşvik edilmesi gerekmektedir (Özkaya ve Bilir, 2003).

Zeytinyağında istikrarlı bir dış ticaret politikası izlenemediği görülmektedir. Bazı yıllar dökme zeytinyağı ihracına izin verilirken, bazı yıllar ise buna yasaklama getirilmektedir. Dökme zeytinyağı ihracının en önemli olumsuz etkisi, Türk zeytinyağının uluslar arası tanıtımını engellemesidir. Öte yandan tanıtım ve pazar açısından önemli olan uluslar arası örgütlenmeler konusunda da yeterli olunduğunu söylemek olanaksızdır. Bu kapsamda Uluslar arası Zeytinyağı Konseyi (UZK)’nden Türkiye’nin ayrılması sektörün dış tanıtımını açısından bir takım olumsuzlara neden olmuştur. Ayrıca zeytinyağı sektörünün üreticisi, sanayicisi ve dış satımcılarını da kapsayan ulusal örgütlenmesinin olmayışı da önemli bir eksikliktir.

Sonuç olarak, Türkiye’de zeytinyağına dönük belirli hedefleri olan ve süreklilik arz eden politikaların izlenmediği görülmektedir. Bu konudaki önerilerimize AB uygulamaları açıklandıktan sonra değinilecektir.

#### **4. AB’DE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN GENEL GÖRÜNÜMÜ**

Avrupa Birliği dünya’da toplam zeytinyağının %80’li bir kısmını üretmekte ve dünya zeytinyağı tüketiminde ise %70’lik bir pay almaktadır ([www.eu.int.com](http://www.eu.int.com), 2002). Zeytinyağına verilen önem nedeniyle tüketim hem AB’de hem de diğer ülkelerde giderek artmaktadır. Bu artışta, ülkelerin zeytinyağının özelliklerine ilişkin yürüttüğü kampanyalar ve desteklemeler önemli rol oynamıştır. Dolayısıyla AB zeytinyağı politikası üretici, işleyici, tüketici ve pazarlayıcıların yararına olan yüksek kaliteli ürün üretmeyi teşvik etmek ve böylelikle dünya pazarındaki yerini daha da güçlendirmeye çalışmaktadır.

Bilindiği gibi zeytin yetiştiriciliği; Akdeniz Bölgesinde geniş bir alana yayılmış olmakla birlikte, kırsal ekonomi, yerel kültür ve çevre açısından büyük bir öneme sahiptir.

2000 yılı itibarıyla AB’de yaklaşık 5.163.000 ha alanda zeytin yetiştirilmekte, kabaca bu alanın %48’i İspanya’da ve %22.5’i ise İtalya’da bulunmaktadır. Yaklaşık 2.5 milyon üreticinin (ki bu AB çiftçilerinin 1/3’ünü oluşturmaktadır) 1.160.000’i İtalya’da, 840.000’i Yunanistan’da, 380.000’i İspanya’da ve 130.000’i Portekiz’de bulunmaktadır. AB’nin 5. üreticisi olan Fransa’da çok daha az sayıda üretici bulunmaktadır ([www.eu.int.com](http://www.eu.int.com), 2002).

AB’de zeytinyağı sektörü; yetiştiriciler, kooperatifler, sıkma tesisleri, rafinericiler, harmanlayıcılar ve çeşitli pazarlama faaliyetlerinde bulunan firmalardan oluşmaktadır. Bununla birlikte üretilen yağlar çok çeşitli ve birbirinden farklı özelliğe sahiptir. Ancak amaç, farklı kategorilerde bulunan bu yağların kaliteli ve iyi pazara değerine sahip olmalarını sağlamaktır. AB’nin zeytinyağına ilişkin son sınıflandırması 1 Kasım 2004’ten itibaren yürürlüğe girecektir.

AB dünya pazarına 2 milyon tondan fazla zeytinyağı sürmektedir. Tunus, Türkiye, Suriye, Fas diğer önemli zeytinyağı üreticisi ülkeler olup, 2000/01 döneminde 500.000 tonu aşkın üretimde bulunmuşlardır. Bu üretim miktarı AB üretiminin yaklaşık %25’ini ve dünya üretiminin %20’sine karşılık gelmektedir. AB zeytinyağı üretiminde kendine yeter olmakla birlikte, bu durum ihracat yapmasına engel değildir. Çoğu zaman 3. ülkelerden ihracat amaçlı yağ ithal etmektedir. 2000/01 döneminde 3. ülkelerden 127.000 ton dökme zeytinyağı ithal etmiştir. Alınan yağlar şişelenerek ABD, Japonya, Kanada ve Avusturalya’ya ihraç edilmektedir ([www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int), 1998).

## **5. AB'DE ZEYTİNYAĞINDA İZLENEN POLİTİKALAR**

AB'nde zeytinyağı üretimini artırmaya yönelik politikalar 1966'da belirlenen Ortak Pazar Organizasyonun oluşturulmasıyla belirgin bir biçimde değişmiştir. O zamanda İtalya toplulukta zeytinyağı üreten tek ülke konumundaydı. Bu dönemde pazar fiyatı göz önüne alınarak özellikle küçük üreticiler ve tenekelenmiş zeytinyağı tüketimine yönelik desteklemeler gerçekleşmiştir. AB zeytinyağı rejimindeki amaç; arzın devamlılığını sağlamak, üreticilere daha iyi bir yaşam seviyesi yaratmak, fiyat dalgalanmalarını önlemek ve ticaretin düzenlenmesidir (**Tunalıoğlu ve ark, 2003**). Topluluğa Yunanistan (1981), Portekiz ve İspanya'nın (1986) katılmasıyla topluluk net ithalatçıdan net ihracatçıya dönüşmüş ve uluslar arası ticarete anahtar bir oyuncu konumuna gelmiştir. Zeytinyağı sektöründe uygulanan fiyatlandırma, Ortak Piyasa Düzeni içerisinde yer alan Hedef Fiyat, Müdahale Fiyatı, Temsili Piyasa Fiyatı şeklinde olup diğer tarım ürünlerinde uygulandığı gibidir. Pazar düzenlemelerinin yanısıra ithalat korumalarına ilişkin uygulamalarda mevcuttur ([www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int), 1998).

Ancak sektörde yaşanan çeşitli darboğazlar nedeniyle, daha önce yürürlüğe konan düzenlemelerin değiştirilmesine karar verilmiş ve sektöre ilgili 1984, 1998 ve 2001 yıllarında yeni düzenlemeler uygulamaya konmuştur. Özellikle 1998 ve 2001 yılına ait düzenlemeler sektöre bir dinamizm kazandırılmasında önemli bir etkiye sahiptir. Dolayısıyla bu yıllara ait düzenlemeler üzerinde daha ayrıntılı bir biçimde durulması uygun olacaktır.

### **5.1 1998 Reformu**

Avrupa Komisyonu Şubat 1997 yılında hazırladığı raporda zeytinyağı rejiminde bir reform ihtiyacı olduğunu belirtmiş, ileriki dönemler için çeşitli öneriler getirmiştir. Bu önerilerin özeti ve önemli noktaları şöyle sıralanabilir:

\*Zeytinyağı sektöründe güvenilir istatistiksel veri eksilikleri bulunmaktadır. Veri toplamadaki bazı gelişmelere rağmen (ağaç sayıları, zeytin dikili alan ve verim tahmin metodları) daha gelişmiş bilgi gereksinimi bulunmaktadır.

\*Yıllardır yapılan üretici yardımlarında karşılaşılan sahtekarlıkların önlenmesi için bazı değişikliklerin yapılması gerekmektedir.

\*Sezonda 500 kilogramın altında zeytinyağı üreten üreticiye verilen özel yardım sisteminin kontrolü çok zordu. Bireysel zeytin yetiştiricilerin üretim seviyeleri çoğu kez kendi kullanımları için stoklamaları nedeniyle tespit edilememektedir. Bu nedenle yardım miktarını kesin olarak hesaplamak mümkün olmamaktadır.

Yukarıda özetlenmiş sorunların giderilmesine yönelik uygulamalar 1998 yılında yürürlüğe girerek bazı düzenlemeler yapılmıştır. Bu düzenlemelere göre;

- Üretim desteğinde yapılan çeşitli düzenlemeler nedeniyle bu destek sektöre yönelik ana yardım aracı olmaktan çıkartılarak, sektöre yönelik politika uygulamaları azaltılmıştır
- Üretim yardımı tüm üreticiler için ağaç sayısı ve sabit ürün miktarı yerine, o yıl fiili olarak üretilen ürün miktarına göre verilmesi kararlaştırılmıştır.
- AB'de üretim yardımı için maksimum garanti edilen miktar %31.6 artırılarak 1.35. milyon tondan 1.78 tona yükseltilmiştir. Ancak yardım 142.2 EURO /ton'dan 132.5 EURO/ton'a gerilemiştir.
- Ciddi pazar sıkıntılarına neden olan umumi depolama yerine özel depolama müdahaleleri yapılarak sorunların üstesinden gelinmeye çalışılmıştır.
- Zeytin ağacına yönelik Coğrafi Bilgi Sistemi oluşturulmuştur.
- 1 Mayıs 1998 tarihinden sonra tesis edilen yeni zeytin ağaçları için pazar yardımından faydalanamayacaktır.
- Tüketim Desteği ve Müdahale Fiyatı uygulamaları kaldırılmıştır.

Yukarıda belirtilen düzenlemelerin yanı sıra üretim yardımı alacak AB kayıtlı üreticileri 2.2 milyondan 2.8 milyona çıkartılmıştır. Özellikle üretim yardımında en önemli değişiklik yardımın fiili üretim

miktarına dayalı olarak yapılmasıdır. Yardım oranı kaliteli ürün miktarını artırmaya ve üretici örgütlerinin fonksiyonlarını korumaya yönelik olarak ve bir bölümü ülkesel bazda belirlenmektedir.

Üretim yardımı topluluğa üye her ülkede ulusal garanti edilen miktarla sınırlandırılmıştır (NGQ). Üye ülkelerde NGQ'nun aşılması durumunda üreticiye verilecek olan yardım oranı düşmektedir. Toplam garanti edilen miktarın %42.8'i İspanya'ya, %30.6'sı İtalya'ya ve %23.6'sı Yunanistan'a ayrılmıştır. Eğer bir üye ülkenin üretimi ulusal garanti edilen miktarın altındaysa, bu üretim yetersizliğinin %20'si üretim fazlası olan başka bir ülkenin üretim fazlasını telafi etme amacıyla kullanılabilir. Üye ülkenin ulusal garanti edilen miktarının %80'i takip eden pazarlama kampanyasına aktarılabilir. Bu düzenlemenin altında her bir üye ülkenin ulusal anlamda kurumsal bir yapı ve örgütlenmenin yattığı bilinmektedir. Bu sayede ülkeler üretimden-stoklara, tüketimden, dış ticarete kadar dünya zeytinyağı ekonomisinde söz sahibi olmaktadır. Bununla birlikte bazı ülkeler AB üyesi olmamalarına rağmen özellikle ihracatta bazı ayrıcalıklara sahip olmuştur.

## **5.2 2001 Reformu**

Geçiş dönemi 1998'den 2000/2001 pazarlama dönemi sonuna kadarken, bu dönem, 2001 yılında 2003/04 pazarlama yılına kadar uzatılmıştır. Bu dönem boyunca Avrupa Komisyonu pazarın ihtiyacını gözden geçirmiş, ilk yılı yaşanan geçiş deneyimleri göz önüne alınmış ve zeytin yetiştiriciliğiyle ilgili eksik veriler ortaya konmuştur. Kalite stratejisi göz önüne alınarak derin araştırmaların yapılması öncelik kazanmıştır. Bu çerçevede kalite kriterleri araştırması 2000 yılında sonuçlanmıştır. Bu araştırmayla ulaşılan sonuçlar şunlardır:

- Daha az lampant (ham) yağ, daha fazla ekstra sızma yağ üretilmektedir. Bu durum ekstraksiyon tekniklerinin gelişmesinden kaynaklanmaktadır. Sızma zeytinyağının tanımlanması, tüketicilerin kaliteli ürünlere yönelmesini de sağlamıştır.
- Çok çeşitli zeytinyağının bulunması ve bu konuda tam bir netliğin bulunmaması, tüketicilerin ürünlere karşı güvenlerinin azalmasına neden olmuştur. Bu durum fiyatları etkileyerek üreticileri ve işleyicilere de yansımıştır. Ürün standardının ve pazarlamasının geliştirilmesi için; üye ülkelerin kalite artırma programlarını üretim yardımında belirtilen orana göre finanse etmelerine karar verilmiştir. Buradaki amaç; sistemi daha önceki uygulama sonuçları ve geçiş dönemi sistemindeki deneyimler göz önünde bulundurularak 2004 yılına kadar kontrol edilmesidir.

## **5.3 AB'de İleriki Dönemlerde Zeytinyağı Sektörüyle İlgili Olası Beklentiler**

AB'ne Zeytinyağı rejimiyle ilgili beklentiler ağırlıklı olarak tüketici refahı üzerinde yoğunlaşacağı tahmin edilmektedir. Burada amaç, kaliteyi artırarak tüketici odaklı bir üretimin gerçekleştirilmesini sağlamaktır. Özellikle son yıllarda AB'de uygulanmaya başlanmış olan Good Agricultural Practices (GAP- İyi Tarımsal Uygulamalar) uygulamaları, çevre, sürdürülebilirlik ve tüketici refahı üzerine yoğunlaşmaktadır ([www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int), 2002). Ayrıca kalitenin geliştirilmesi, kuralların basitleştirilmesi ve daha etkin tahmin yapılması amaçlanmıştır.

Özellikle zeytinyağının olumlu imajının artması, AB üye ülkelerinde zeytin yetiştiriciliğinin önemi ve AB'nin dünya zeytinyağı pazarındaki üstünlüğü, ileriki dönemlerde zeytinyağı politikalarını yağ kalitesini daha da artırılarak ileriye götürülmesini ana amaç haline gelmiştir.

1998'deki geçiş sistemi hazırlanırken, zeytinyağı kategorilerinin tanımlamaları daha sıkı standartlara bağlanmıştır. Bu standartlar, daha etkin, modern hassas analizler göz önüne alınarak belirlenmiştir. Bu tür analizler daha çok 2001 yılında yürütülen, üreticilerin zeytinyağı kalitesi üzerine yoğunlaşmasını artırmaya yönelik çalışmalarla gerçekleşmiştir. Standartlar yeniden tanımlanmış, yağlar arasındaki farklılıklar daha açık hale gelmiştir. Kurallar analiz metodlarını geliştiren, ürün kalitesini artıran ve üreticilerin test kitlerini kullanılmaya yönelik olarak geliştirilmiştir.

Yapılacak sistem değişikliğine rağmen pazarda arz fazlalığı riski bulunmaktadır. Bu durum ağaç sayısı ve üretimin tüketime göre daha hızlı artmasıyla ilgilidir.

1 Kasım 2003 yılında yürürlüğe girecek uygulamaların arasında, zeytin ağaç ve alanlarını Coğrafi Bilgi Sistemi (GIS) adı verilen sisteme kaydetmemiş olan üreticilerin yardımlardan faydalanamamaları da vardır.

GIS kültürel işlemlerle ilgili kayıtları, çeşitli kaynakları ve bilgisayar destekli havadan çekilmiş fotoğraflardan elde edilen verileri kullanmaktadır. Sistem verimin doğru tahmin edilmesi, ürün destek ödemelerinin daha sıkı denetlenmesi ve böylelikle sahtekarlıkların önlenmesi amacıyla da kullanılmaktadır. Gelecekte GIS sisteminin ana tahmin ve kontrol aracı olacağı tahmin edilmektedir.

Zeytinyağının pazar standartlarıyla ilgili düzenlemeler ise, AB pazarı için paketleme, etiketleme, sunum, reklam gibi alanlarda belirlenmiştir. Bu durum özellikle tüketicilere çok büyük bir güven telkin etmekte ve üreticilere ise ürünü kalitesine göre satabilme avantajı sağlamaktadır. Paketleme kuralları perakende sektöründe 5 litreyle sınırlandırılmıştır. Diğer önemli bir kural ise, zeytinyağı paketleri üzerinde yağın içeriğini gösteren açık tanımların yer aldığı etiketlerin bulunması zorunluluğudur.

Hatta bu yönetmelik üreticilerin ekstra sızma ve sızma zeytinyağının coğrafik orijinlerine göre pazarlamasına olanak vermektedir. Bu pazarlama yöntemi zeytinyağının içeriğini, hangi yemek çeşitlerinde kullanılabileceği ve yörenin sosyo- kültürel özelliklerinden bahsetmesi açısından da pazarda rekabet üstünlüğü kazandırmaktadır. Bu sayede zeytinyağı üretilen bölgenin de tanıtımı yapıldığından, tüketicilerin yöreye de ilgi göstermesi sağlanarak kırsal turizm potansiyeli artırılmaktadır.

Bu noktada unutulmaması gereken tüm bahsedilenlerin sadece tüketicilere yönelik olmasının yanında, üreticiye yönelik destekleme uygulamalarının devam edeceğidir. Özellikle AB'nin zeytinyağı üreticisi ülkeler arasında başı çekmesi ve UZK'nın ekonomik, teknik ve tanıtım konusunda yaptığı çalışmalardan büyük ölçüde yararlanmasından dolayı ileride de uluslar arası zeytinyağı sektöründe önemli bir ağırlığı olacağı düşünülmektedir.

## **6. AB İLE TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞINA YÖNELİK UYGULAMALARIN KARŞILAŞTIRILMASI**

Her ne kadar AB ülkelerinde, genel olarak tarıma, dolayısıyla zeytinyağına verilen desteklerin Türkiye'ye göre daha fazla olduğu biliniyorsa da, bu bölümde AB ve Türkiye'deki uygulamaların karşılaştırılması yoluyla, Türkiye'nin olası AB üyeliği öncesinde zeytinyağı sektöründe yapılması gerekenler konusunda, ilgililere yol gösterici olunabileceği düşüncesiyle Tablo-1 hazırlanmıştır.

**Tablo 1- AB Ve Türkiye'de Zeytinyağı Sektörünün Karşılaştırılması**

	AB	TÜRKİYE
<b>ÜRETİM/ ÜRETİCİ</b>	Ulusal ve uluslararası örgütlenme düzeyi yüksektir.	Ulusal anlamda örgütlülük bulunmakta ancak etkinlik düzeyi düşüktür.
	Fiyatlandırmada devlet desteği bulunmaktadır.	Son yıllarda destekleme primi uygulamaları yapılmaktadır.
	Coğrafi Bilgi Sistemi sayesinde bilgi paylaşımı ve kontrol olanağı mevcuttur.	-
	Organik tarım uygulamaları yanında üretimde İyi Tarımsal Uygulamalar (GAP)'a da geçilmektedir.	Sadece sınırlı miktarda organik üretim yapılmaktadır.
<b>TÜKETİM/ TÜKETİCİ</b>	Tüketimi artırmaya yönelik destekleme yapılmıştır.	-
	Güçlü bir tanıtım sözkonusudur.	Sadece sektörde önde gelen firmaların yaptığı yetersiz reklam çalışmaları bulunmaktadır.
	Tüketici bilinci yüksektir.	Tüketici bilinci istenilen düzeyde değildir.
	Perakende satış için ambalaj miktarı ve etiketleme şartlarına bağlanmıştır.	İstenilen düzeyde değildir.
	Yöresel orijinli yağların satışı sözkonusudur.	Bu konudaki çalışmalar başlamış ancak yetersiz düzeydedir.
<b>İÇ VE DIŞ TİCARET</b>	İthalat koruması mevcuttur.	Dış ticarete belirgin bir politika yoktur.
	Dış satımda ambalajlı satış söz konusudur.	Ağırlıklı olarak dökme satış söz konusudur.
	Özellikle uluslar arası örgütlenmeler aracılığıyla etkin tanıtım faaliyetleri vardır.	Uluslar arası düzeyde yetersiz tanıtım faaliyetleri vardır.

## **7. SONUÇ VE ÖNERİLER**

Öncelikle belirtmek gerekir ki, Türkiye'de tarımın genelinde olduğu gibi zeytinyağında da belirli hedefleri olan, istikrarlı bir politikadan bahsetmek olanaklı değildir. Oysa AB'nde konuyu geniş bir perspektif içinde, Konsey kararlarıyla ele alan, sürekliliği olan ve kontrol mekanizmalarına sahip

uygulamalar bulunmaktadır. Türkiye’de zeytinyağına dönük, sektörü bütünüyle ele alan, günü birlik olmaktan uzak politikaların oluşturulması ve kararlılıkla uygulanması, sektörün geliştirilmesi ve uluslar arası rekabet gücünün artırılması açısından gerekli görülmektedir.

AB’nde ulusal örgütlenmelerini tamamlamış olan zeytinyağı sektörü, etkin olarak faaliyet gösterirken, Türkiye’de sadece Tarım Satış Kooperatiflerinin faaliyetleri göze çarpmaktadır. Bu konuda önerimiz zeytinyağını üreticisi, tüketicisi, sanayicisi, dış satımcısı ile bir bütün olarak ele alacak Ulusal Zeytinyağı Konseyinin kurulmasıdır. Bu konsey AB’nde olduğu gibi arz- talep dengesini sağlayacak, sektöre ilişkin sağlıklı veri teminini kolaylaştıracak ve ihracatın artırılması için gerekli politikaların belirlenmesine katkı sağlayacaktır. Böylesi bir örgütlenme, uluslar arası işbirliği ve tanıtım açısından da sektörün etkinliğini arttıracaktır. Burada belirtilmesi gereken bir başka husus da, Türkiye’nin UZK’nden ayrılması ile özellikle uluslar arası platformda sektörün etkinliğini yitirmesidir. Buna bir örnek olabileceği düşüncesiyle UZK’nin internet sitesinde yer alan zeytinyağı üreticisi firmalar arasında Türkiye’den siteye kayıtlı on kadar firma yer almaktadır. Oysa bu alanda büyük bir üretici olmamasına rağmen Avustralya’ya ait firmaların sayısı bunun birkaç katıdır (www.internationaloliveoil.org, 2003).

AB’nde etkin olarak kullanılan Coğrafi Bilgi Sistemi uygulamalarının, Türkiye’de olmayışı da önemli bir eksikliklerdir. Halen Türkiye’de bazı tarımsal ürünlerde uygulanmakta olan Uzaktan Algılama Yöntemi geliştirilerek üretici bilgileri, üretim teknikleri ve sonrasında yer alabilecek tüm bilgileri içeren bir bilgi sistemi ağı kurulabilir. Böylesi bir sistem uygulanacak politikaların daha isabetli olarak saptanmasına yardımcı olacaktır.

Tüketiciler açısından durum incelediğinde, AB’nde geçmişte tüketicilere dönük destekleme uygulamalarının yapıldığı, halen de ambalaj ve etiketleme konularında etkin çalışmaların söz konusu olduğu görülmektedir. Türkiye’de tüketicilere dönük destekleme uygulamalarının yapılması zor olmakla beraber, tanıtım ve bilgilendirme kampanyaları ile zeytinyağı tüketim alışkanlığı olmayan bölgelerde tüketimin artırılmasının sağlanabileceği düşünülmektedir. Ancak bitkisel yağ tüketiminde, tüketici tercihlerini etkileyen en önemli faktör olan fiyat yüksekliği konusunun aşılabilmesi için, zeytinyağının sağlıklı beslenmedeki rolünün tüketiciye çok iyi anlatılması, pazarlama marjını yükselten aracılardan azaltılması açısından üretici ve tüketicilerin etkin şekilde örgütlenmesi gereği de unutulmamalıdır.

Son yıllarda sürdürülebilirlik kavramının gündeme geldiği AB’nde çevre, üretici refahı ve tüketici taleplerini aynı çatıda toplayan EUREPGAP uygulamalarına geçilmektedir. Bu uygulama özellikle perakende satış yapan zincir marketlerin yaş sebze- meyve gibi tarımsal ürünlerin çevreye zarar vermeden üretildiğini sertifikalayarak pazarlaması ile başlamıştır. Bu sistemin organik üretimden farklı yanı; üretimde sınırlı miktarda kimyasal ilaç ve gübrenin kullanılabilmesidir. Bu yöntemin ileri ki dönemlerde destekleme aracı olarak kullanılmasının da planlanması aday ülke konumundaki Türkiye’nin zeytinyağı sektöründe de bu yöndeki uygulamalara yer vermesini gerekli kılmaktadır.

Burada üzerinde durulabilecek bir diğer konu da, kırsal turizm ve kırsal kalkınma açısından zeytinyağlarının yöresel adlarıyla tanıtımın ve pazarlamasının yapılmasıdır. Son yıllarda AB ülkelerinde bu yönde faaliyetlerin yoğunlaştığı, Türkiye’de ise sınırlı bazı çabaların olduğu görülmektedir. Bu yöndeki faaliyetlerin artırılması da önerilmektedir.

Türkiye’de zeytin ve zeytinyağına yönelik çok sayıda araştırma ve yayınların yapıldığı bir gerçektir. Ancak bu çalışmaların uygulamaya yeterince aktarılamadığı ve ayrıca araştırmacı ve üretici arasında bilgi akışının düzenli olmadığı da görülmektedir. Dolayısıyla sektörün bütün temsilcilerin bir araya getirildiği aktivitelerin artırılması da düşünülmelidir. Bu aktiviteler AB’de zeytinyağına yönelik geniş perspektifli uygulamalara uyum sağlamayı da kolaylaştırabilecektir.

Yukarıdaki veriler ışığında AB’de zeytinyağı sektörünün desteklenmesinde ihtiyaç duyulan kaynağın temin edildiği, uygulamaların ileriye dönük çok boyutlu olarak ele alındığı görülmektedir. Ancak Türkiye’de bu bütünlüğün sağlanamadığı, genellikle günübirlik kararlarla uygulamaların şekillendiği ve sektöre yeterli kaynağın aktarılamadığı ifade edilebilir.

Sonuç olarak, son yıllarda AB’de çevrenin korunması, sürdürülebilirlik ve tüketici talepleri gibi kavramlarla yeni bir boyut kazanan zeytinyağı sektörüne yönelik uygulamaların, yapısal farklılıklar arz etmekle beraber, Türkiye’de de yakından takip edilerek uygulamaların buna paralel şekilde yönlendirilmesi gerekmektedir.

**KAYNAKLAR:**

Artukoğlu, M. M, 2001, Türkiye’de Son Yıllarda Zeytinyağında İzlenen Destekleme Politikalarının Üreticilere Yansıması Üzerine Bir Araştırma: İzmir İli Örneği, Türkiye Ziraat Odaları Birliği Yayını No:212, Ankara.

DPT, 2000, VIII. BYKP Bitkisel Yağ Sanayii ÖİK, Zeytinyağı Sanayii ÖİK Alt Komisyonu Raporu, Ankara.

İzmir Ticaret Borsası, 2001, 2000 İktisadi Raporu, Yayın No:73, İzmir.

Özkaya, M. T. ve M. Bilir, 2003, Ülkemizde Zeytinyağı Üretimi ve Üretimde Karşılaşılan Sorunlar ([www.tb-yayin.gov.tr](http://www.tb-yayin.gov.tr))

Tunalıoğlu, R., Karahocagil, P., Tan, M. 2003, Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin 2002/2003, TEAE Yayını No: 96, Ankara.

[www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int), 1998, Reforming the Olive Oil Sector, Fact Sheet.

[www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int), 2002, The Environmental Impact of Olive Oil Production in the European Union: Practical Options for Improving The Environmental Impact, Project Report.

[www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int), 2001, The Olive Oil Sector in the EUROPEAN Union, Fact Sheet.

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

## AVRUPA BİRLİĞİ'NDE ZEYTİNYAĞI PİYASA DÜZENİNE YÖNELİK REFORM ÇALIŞMALARI VE REFORMU GEREKTİREN NEDENLER

*Sermin DÖNMEZ<sup>1</sup>, Prof. Dr. Akın OLGUN<sup>2</sup>*

### 1. GİRİŞ

İkinci dünya savaşından, Avrupa hem maddi hem de manevi bakımdan büyük yaralar alarak çıkmıştır. Kayıpların sarılabilmesi, bir daha savaşın yaşanmaması ve güçlü bir Avrupa yaratmak gibi başlıca hedefler doğrultusunda, başlangıçta 6 ülke (Belçika, Fransa, İtalya, Hollanda, Lüksemburg ve Almanya) bir araya gelerek bugünkü adı Avrupa Birliği olan oluşumu kurmuşlardır. Bugün 15 üyesi bulunan Avrupa Birliği'nde 2004 yılı itibariyle bu sayı 25, Bulgaristan ve Romanya'nın da katılımlarıyla 2007 yılında 27 olacaktır.

Avrupa Birliğinde ekonomik ve sosyal gelişmeler, Topluluğa üye ülkelerin farklı yapılarda olmasından dolayı çeşitli ortak politikalarla sağlanmaya çalışılmaktadır. Tarım sektörü ile ilgili düzenlemeler de ortak tarım politikaları ile gerçekleştirilmektedir. Buradaki amaç ise, tarım sektöründe verimliliği artırmak, bu kesimde çalışanların gelir ve refah düzeyini yükselterek daha yüksek bir yaşam standardı sağlamak, tarım kesiminde üretimi artırırken piyasalarda kararlılığı sağlamak, kendine yeterli hale gelmek ve piyasalarda fiyat istikrarını sağlamaktır. Ortak Tarım Politikası(OTP) çerçevesinde Zeytinyağı Piyasa Düzeni (ZPD), Konsey'in 136/66/EEC numaralı kararına göre 22 Eylül 1966'da katı ve sıvı yağlar Ortak Piyasa Organizasyon'unu belirleyen yönetmelikle oluşturulmuştur. ZPD, altı üyeli Toplulukta ana üretici ülkenin İtalya olduğu dönemde kurulmuştur. Bu durum 1981'de Yunanistan ve 1986'da İspanya ve Portekiz'in Topluluğa girmesiyle tamamen değişmiştir. Topluluk, bu zeytinci ülkelerin katılımıyla kendine yeterlilik oranını aşmıştır. ZPD buna bağlı olarak sonradan yapılan pek çok değişiklik, yeterli bir destekleme sistemi oluşturma konusunda başarısız olmuştur. Bunun yanında, Dünya Ticaret Örgütü'nün (DTÖ) baskıları sonucunda, Topluluk, koruma desteklerinin azaltılması konusunda bazı adımlar atma gereği duymuştur. Tüm bu koşullar ZPD'ye yönelik reformun koşullarını oluşturmuştur.

### 2. AVRUPA BİRLİĞİ'NDE ZEYTİNYAĞI PİYASA DÜZENİ

30.9.1966 tarihinde uygulamaya giren Zeytinyağı Piyasa Düzeni, zeytinyağı arzını düzenlemek, fiyat dalgalanmalarına karşı piyasayı istikrara kavuşturmak, zeytinyağı ticaretini düzenlemek ve zeytinyağından başka geliri olmayan topluluğun fakir bölgelerindeki halka adil bir gelir sağlamak gibi başlıca amaçları gerçekleştirmek üzere oluşturulmuştur. Bu amaçlar doğrultusunda kurulan ZPD yedi ana unsurdan oluşmaktadır. Bunlar kısaca;

#### a) Üçlü Fiyat Sistemi :

- **Üreticiler İçin Hedef Fiyat** : Üreticiler için adil bir gelir temin etmek ve Topluluk üretim miktarının sürdürülmesini sağlamak için uygulamaya konulmuştur. Geçiş dönemi süresince 383,77 EUR/100 kg olarak sabitlenmiştir (Göksu, Ç., 2003).
- **Müdahale Fiyatı** : Konsey tarafından belirlenen standart kalitedeki zeytinyağının pazarlama yılının son dört ayı itibariyle, müdahale kuruluşları tarafından alınmasının zorunlu olduğu fiyattır. Geçiş dönemi ile uygulamadan kaldırılmıştır ve yerine özel depolama sistemi getirilmiştir.
- **Temsili Pazar Fiyatı** : Pazardaki diğer bitkisel yağların fiyatlarındaki gelişmeler dikkate alınarak zeytinyağının elden çıkarılabileceği fiyattır. Geçiş dönemi süresince 251,5 ECU/100 kg olarak belirlenmiştir (Göksu, Ç., 2003).

**b) İhracat Geri Ödemeleri İadeleri** : İhracatta uygulanan vergi iadesidir. GATT anlaşmaları gereği miktarı üzerinde kısıtlamalar getirilmiştir.

**c) Üretim Yardımı** : Topluluk da hasat edilen zeytinden elde edilen zeytinyağı için, üreticilere adil bir gelir düzeyi sağlanması amacıyla, önceleri büyük küçük üretici ayrımı yapılarak verilen

<sup>1</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - İZMİR

<sup>2</sup> EÜ Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü - İZMİR

yardımdır. Herhangi bir pazarlama döneminde Garanti Edilmiş Azami Miktarı (MGQ- Maximum Guaranteed Quantity) aşması halinde ertesi pazarlama döneminde üretim yardımında da orantılı olarak indirim yapılmaktadır. Büyük-küçük üretici ayırımına son verilmiş ve geçiş dönemi süresince bu yardım 132,25 EUR/100 kg olarak sabitlenmiştir ancak Mayıs 1998 den sonraki dikimler yardım kapsamı dışındadır.

- d) Tüketim Yardımı** : Zeytinyağının tüketimini artırmak için alınacak önlemlerin finansmanını ve yağlı tohumlardan üretilen diğer bitkisel yağlarla zeytinyağının rekabetinin artırılması amacıyla verilen yardımdır. Geçiş dönemi ile uygulamadan kaldırılmıştır.
- e) Özel Depolama Şeklinde Müdahale** : Belirli dönemler itibariyle yapılmış olan kontratlar çerçevesindeki özel depolama yardımını içermektedir.
- f) Konserve Endüstrisi İçin Yardım** : Zeytinyağının bu sektöre satışının kolaylaştırılması amacıyla verilen yardımdır.
- g) Sofralık Zeytin Tüketiminin Artırılması İçin Verilen Yardım** : Depolamanın finanse edilmesi yoluyla arzın düzenlenmesini sağlamak amacıyla verilmektedir.

### **3. AB'DE ZEYTİNYAĞI PİYASA DÜZENİNDE REFORMU GEREKTİREN NEDENLER**

ZPD kurulduğunda, geçerli olan pazar koşulları şimdikinden oldukça farklıydı. Sadece İtalya ve Fransa'da zeytin üretimi yapıyordu ve 3. ülkelerin rekabeti ile karşı karşıyaydılar. Bu da daha korumacı bir tarım politikasını gerektiren koşulları oluşturuyordu. Ancak Yunanistan, Portekiz ve İspanya'nın Topluluğa girişiyle Topluluk pazarı dünya pazarının bir göstergesi oldu. Bunun sonucunda da pazar dengesi dış faktörlerden çok az etkilenen bir Topluluk iç meselesine dönüştü. Daha sonraki yıllarda yapılan çeşitli desteklerle Topluluğun zeytinyağı üretiminde kademeli olarak artışlar sağlanmış ancak , üretimde meydana gelen bu artış tüketim ve ihracata aynı oranda yansımamış ve bunu sonucu olarak da artan stoklar, depolama masraflarının artırarak bütçeye yük olmaya başlamıştır. Zeytinyağı Ortak Piyasa Düzeni'nin 1966'da kurulmasından itibaren ihtiyaçlara yönelik olarak tüzük ve yönetmeliklerde değişikliklerin yapılması ve çeşitli önlemlerin ortaya konulması sürekli söz konusu olmuştur. 30 yılı aşkın deneyime rağmen bu programın kontrol ve idaresinde yeterli verimlilik ve güvenilirlik oluşturulamamıştır. Denetleme Kurulu (Court) geçmişte ZPD'yi üç kez incelemiş ve 1985, 1991 ve 1995 yılı raporlarında, işleyiş mekanizmasına yönelik gözlemlerini belirtmiştir. Bu süreç içinde programda bazı değişiklikler yapılırsa da ZPD'ye yönelik geniş kapsamlı reform çalışması 1998 yılında yapılmış ve bu reformun uygulaması konusunda bir geçiş dönemi öngörülmüştür. Başlangıçta 1 Kasım 1998 – 31 Ekim 2001 tarihleri arasında belirlenen bu geçiş dönemi, reforma yönelik olarak bazı üyelerin gerekli düzenlemeleri, henüz tamamlayamamış olması nedeniyle 23 Temmuz tarih ve EC 1531/2001 sayılı yönetmelik ile 31 Ekim 2004 tarihine kadar uzatılmıştır.

ZPD'ye zaman içindeki seyrini şu şekilde özetleyebiliriz.

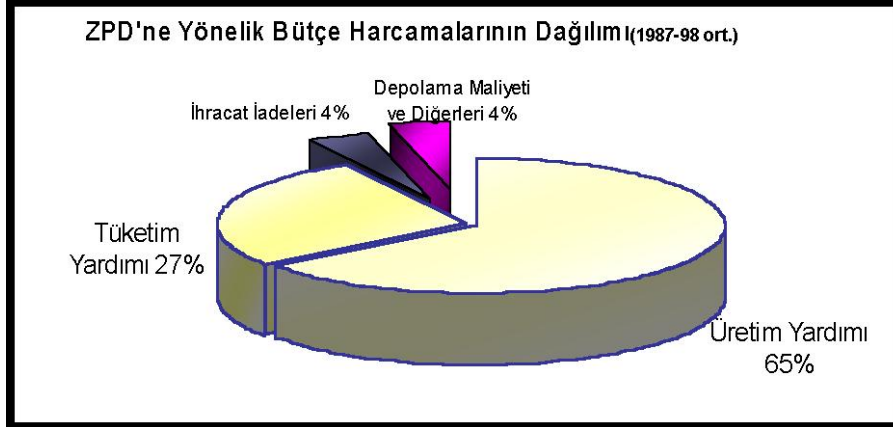
- 1.** 1966-98 dönemi, (ZPD başlangıcı ve zaman içinde kurallarda yeni düzenlemeler)
- 2.** 1998-2004 dönemi, (reform için geçiş dönemi)
- 3.** 2004'den sonraki dönem, (reform dönemi)

1980 yılı Avrupa Tarımsal Garanti ve Yön Verme Fonunun (EAGGF) garanti bölümü harcamaları 8.672 milyon ECU olup bunun 467 milyon ECU ile % 5 lik kısmını zeytinyağı sektörüne ait harcamalar oluşturmuştur. Sonraki yıllarda zeytinyağı sektörüne ayrılan garanti harcamaları miktar olarak, 1981 yılı dışında, artış göstermesine karşın 1989 yılına kadar oransal olarak artmamış sadece 1989 yılında artış göstererek 1980 yılındaki düzeyini aşmış ve %7,0'e yükselmiştir (Akay, Z. 1993). 1987-1998 yılları ortalaması olarak Zeytinyağı Piyasa Düzenine yönelik harcamaların Garanti ve Yön Verme Fonu (EAGGF) Garanti Harcamaları içindeki payı yıllık 1.670 milyon ECU ile %5,1 olarak gerçekleşmiştir (Tablo 1). Bu tutarın %65'inden fazlasını üretim yardımı, yaklaşık %27'sini tüketim yardımı, %4'ünü ihracat geri ödemeleri, iadeleri ve geri kalanını da depolama masrafları v.b. harcama kalemleri oluşturmaktadır. Görüldüğü gibi ZPD'ye yönelik harcamaların %96'sı üretim yardımı, tüketim yardımı ve ihracat geri ödemelerinden meydana gelmektedir (Grafik1). Yine aynı dönem boyunca bu yardımın ülkelere dağılımı Grafik 2 de gösterildiği gibi gerçekleşmiştir.

Zaman içindeki seyrine bakıldığında üretim yardımı oranında bir artışa karşın tüketim yardımı oranında bir azalma olmuştur. Örneğin üretim yardımının payı 1994 de %64 iken 1998 de oran %90'a

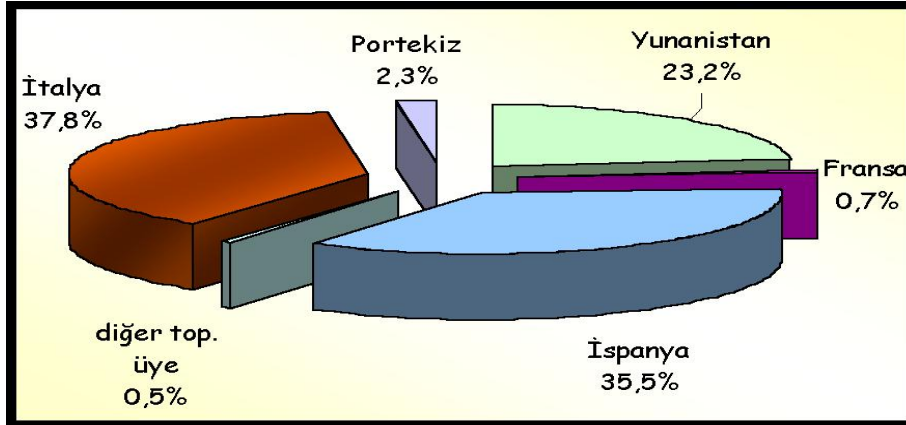
yükselmiş, tüketim yardımı ise aynı dönemlerde %34'den %6 ya gerilemiştir. Aynı şekilde ihracat geri ödemeleri de %3 den %1'e gerilemiştir.

**Grafik 1- Zeytinyağı Piyasa Düzeni Harcamalarının Dağılımı (1987-1998 ort.)**



Kaynak : [www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int)

**Grafik 2- Zeytinyağı Piyasa Düzeni Harcamalarının Ülkelere Göre dağılımı (1987-1998 ort.)**



Kaynak : [www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int)

Kendi içindeki dağılımlarında değişiklikler olsa da , üretim yardımı, tüketim yardımı ve ihracat geri ödemelerinin payı %96'lar seviyesindedir. 1996-98 yılları arasında yapılan incelemede üretim yardımı miktarı toplam bütçe harcamalarının %91'ini oluşturduğu görülmüştür. Bunun yanında tüketim yardımı ve ihracat geri ödemelerinin bütçedeki payları da önemli ölçüdedir. 1998'de tüketim yardımı %6, ihracat ödemeleri %1 dolayındadır. Gerek tüketim yardımında gerekse ihracat geri ödemelerinde çok sayıda usulsüzlük söz konusu olmasından dolayı bu iki yardım teftiş kapsamına alınmış, bütçe harcamaları içinde çok düşük payı olan depolama yardımları teftiş kapsamı dışında bırakılmıştır. Bu yardım kalemlerinde hesapları incelenen ülkeler İtalya, İspanya, Yunanistan ve Portekiz olmuştur. Diğer üretici ülke Fransa gerek çok düşük üretim değerine sahip olması gerekse diğer ülkelerle karşılaştırıldığında usulsüzlük yolu ile giden paranın geri dönüşünün sağlanabilmesindeki oranın çok yüksek olması nedeniyle denetleme kapsamı dışı bırakılmıştır. Bütçenin neredeyse tamamına yakın bir kısmını teşkil eden bu piyasa unsurları biraz daha açıldığında;

### Üretim Yardımı

Zeytinyağı üreticilerine verilen ve amacı üreticilerin adil bir gelir elde etmelerine katkıda bulunmak olan üretim yardımının ve tüketim yardımının verilme şekli akım şemasında gösterilmektedir (Şekil 1). Şekilde de görüldüğü gibi üretim hedef fiyat ile Komisyon tarafından önerilen temsili pazar fiyatı arasındaki fark üretim ve tüketim yardımı toplamını oluşturmaktadır. Üretim hedef fiyatı ile pazarda oluşan fiyat arasındaki fark üretim yardımı olarak verilemekte, pazar fiyatı ile Komisyon tarafından önerilen temsili pazar fiyatı arasındaki fark da tüketim yardımı olarak verilmektedir. Hedefi

üreticilere adil bir gelir sağlamak olan üretim yardımının, uygulamada bu hedefi ölçülebilir bir değer ile tanımlanamadığı için, gelir üzerindeki etkisi hiçbir zaman tam olarak belirlenememiştir. Bu yüzden de yardımın başarısı değerlendirilememiştir. Üretici hedef fiyatı maliyet göstergeleri ve gelir hedefine dayanan bir hesaplama metodu takip edilmeksizin Komisyon tarafından önerilerek belirlenmiştir. Bu iki fiyat (üretici hedef fiyatı, temsili pazar fiyatı) 1998'e kadar neredeyse on yıldan uzun süre sabit tutulmuş ve bir yöntemle dayalı olarak hesaplanmamıştır. Bu yılların çoğunda temsili pazar fiyatının, gerçek pazar fiyatına bağlı olarak belirlenmemesi sonucunda Topluluk yardımı her zaman isabetli gerçekleşmemiştir (Tablo 2). Temsili Pazar fiyatının tespit edilmesi, pazarda gözlenen gerçek fiyatlar referans alınarak değil, hedef fiyattan bir önceki yıl oluşturulan yardım oranı çıkarılmasıyla olmuştur. Örneğin 1995/96 pazarlama yılında toptan fiyat neredeyse hedef fiyata ulaşmıştır hatta geçmiştir ki buda normalde sübvansiyon ödeme ihtiyacını ortadan kaldırmaktadır.(Grafik 3). Geçmiş yıllarda ortaya çıkan bu gibi durumlar, fiyatların oluşturulmasında bütçe harcamalarının kontrol altına alınması gereğini gözler önüne sermiştir.

Toplulukta zeytin üretiminin gerçekleştiği ülkelerde, zeytin işletmelerinin miras yoluyla bölünmesi ve işletme büyüklüğünün düşmesi zeytinyağı politikalarının gözden geçirilmesini zorunlu hale getiren bir başka nedendir. 1996/97 pazarlama yılında üretim yardımı için yapılan başvuruların İspanya'da %36'sı, Portekiz'de %43'ü ve Yunanistan'da %35'ini 100 ün altında ağaç varlığına sahip işletmeler oluşturmuştur. Yine bu ülkelerde 250 kg zeytinyağından daha fazla üretim yapan işletmelerin oranı İspanya'da %38, Portekiz'de %61 ve Yunanistan'da %41'dir. 1998/99 pazarlama döneminde 250 kg zeytinyağı için Topluluk yardımı 330 ECU olduğu düşünülürse bu bize üreticilerin önemli bir kısmı için zeytinyağından elde edilen gelirin ana gelir kaynağı olmayıp tamamlayıcı bir gelir olduğunu göstermektedir. Sadece zeytin tarımı ile 4 kişilik bir ailenin gerekli gelirini karşılayabilmesi için 1.000-1.500 adet zeytin ağacına sahip olması gerekirken örneğin 1996/97 pazarlama yılında üretim yardımı için başvuran üreticilerin yalnızca %5'i 1.000 den fazla ağaca sahip işletmelerden oluşmaktaydı.

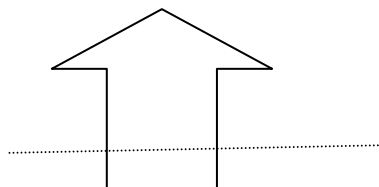
ZPD de sistemin karmaşıklığının bir sonucu olarak kontrol mekanizmasının da kapsamlı olması ve yukarıda değinildiği gibi pek çok işletmenin bulunması dolayısıyla kontrollere tabi sayının çok fazla olması üye ülkelerde büyük sıkıntılar yaratmaktadır. İki milyondan fazla gerçekleşen üretim yardımı başvurularını kabul eden üretici organizasyonu ve birlikleri sayısı yalnızca 380 dir. Faaliyet gösteren fabrika sayısı ise 11 bin civarındadır (1998'e kadar).

Üretim ve tüketime yönelik olarak Konsey tarafından 1960/61-1996/97 yılları arasındaki istatistiksel veriler baz alınarak 2005 yılına kadar yapılan projeksiyonda her yıl 86.000 ila 155.000 ton arasında fazlalık beklenmektedir. 1997/98 pazarlama yılında biriken stoklar, bazı ülkelerde yeni ağaç dikimleriyle üretim kapasitesinin artırılması, üretimde meydana gelen artışın tüketime göre daha fazla olması ve Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) nün ihracat yardımlarında kısıtlamaya gidilmesi konusundaki girişimleri sonucu olarak ortaya çıktığı söylenebilir.

Konsey 'in (EEC) No: 1097/84 sayılı kararı , temel olarak kendi tüketimleri için üretim yapan, ki bunu ölçütü de maksimum 100 kg üretim yapıyor olması ve herhangi bir üretici organizasyonuna üye olamamasıdır, tüm üreticileri küçük üretici olarak tanımlamaktadır. 1987/88 pazarlama yılında bu maksimum üretim miktarı 200 kg, 1988 de 300 kg, 1989 da 400 kg, ve 1990 da da 500 kg çıkarılarak yıllık hane halkı tüketiminin çok üzerinde belirlenmiştir. Ayrıca küçük üretici uygulamasının haksız ödemeler ve usulsüzlüklere açık olduğu görülmüş ve 1998/99 üretim döneminden itibaren bu uygulamaya son verilmiştir. Şu an sadece gerçekleşen üretim üzerinden ödenmektedir.

### **Şema 1- İç Piyasaya Yönelik Fiyat Mekanizması (1994/95 ECU/ 100 kg zeytinyağı)**

**Üretici Hedef Fiyatı 383,77**



Üretim Yardımı 142,20

241,57 Pazar  
Fiyatı

Tüketim Yardımı 12,07

Temsili Pazar Fiyatı 229,50

Üretim yardımı (142,20) + Tüketim yardımı(12,07) = 154,27

Üretici hedef fiyatı (383,77) – Temsili pazar fiyatı (229,50) = 154,27

**Tablo 1- Üretim Değeri İçinde Bütçe Harcamalarının Payı (Milyon ECU)**

	Pazarlama Yılı	1986/ 87	1987/ 88	1988/ 89	1989/ 90	1990/ 91	1991/ 92	1992/ 93	1993/ 94	1994/ 95	1995/ 96	1996/ 97	1997/ 98
1	Yaklaşık Üretim Değeri	2.374,0	3.555,0	2.440,0	3.469,0	2.280,0	3.719,0	2.719,0	2.691,0	3.956,0	5.290,0	3.952,0	3.673,0
2	Bütçe Harcaması	1.139,2	945,0	1.461,5	1.168,2	1.960,2	1.754,3	2.468,1	1.819,5	812,7	2.007,7	2.196,0	2.266,7
3=(1+2)	Toplam	3.513,2	4.500,0	3.901,5	4.637,2	4.240,2	5.473,3	5.187,1	4.510,5	4.768,7	7.297,7	6.148,0	5.939,7
4=2/3	Oran (%)	32	21	37	25	46	32	48	40	17	28	36	38

Kaynak : www.europa.eu.int

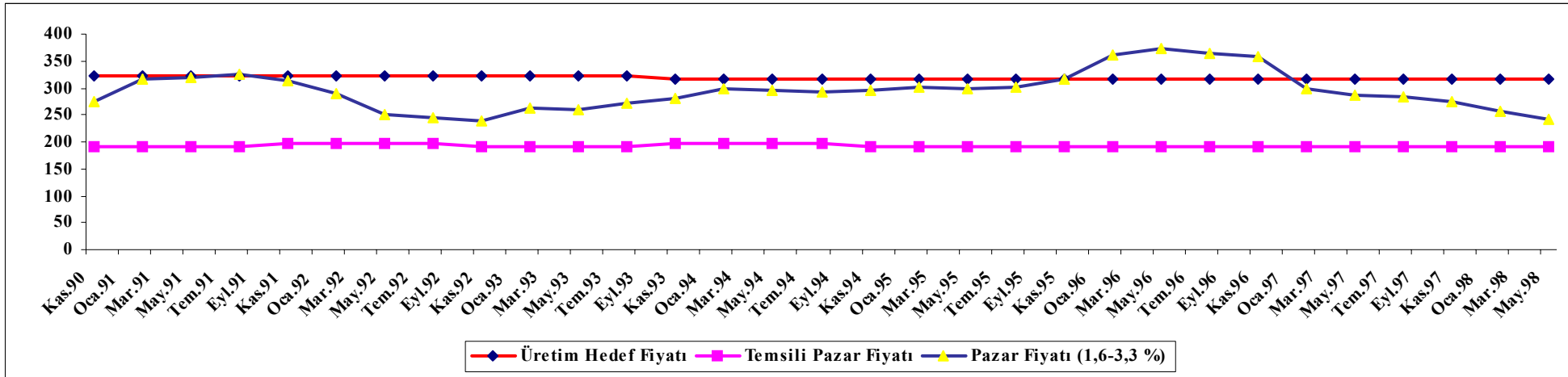
1987/88 pazarlama yılında (1 Kasım 87'den geçerli olmak üzere) Topluluk politikasında bir gelişme olmuş ve üretim yardımı için bir tavan tespit edilmiştir (Akay, Z., 1993). 1.350.000 ton olarak belirlenen bu azami miktar yeni plantasyonların artışına bağlı olarak 1998 yılından itibaren geçiş döneminde %31,6 artırılarak 1.777.261 tona çıkarılmış ve üretimdeki paylarına göre ülkelere paylaştırılarak garanti edilmiş ulusal miktarlar belirlenmiştir. Böylece kotanın ihlali durumunda üye ülkelerdeki tüm üreticilerin üretim fazlalığındaki sorumluluklarına bakılmaksızın yardım miktarında azaltılmaya gidilmesi durumuna son verilmiş ülkelerin ancak ulusal kotalarını aşmaları durumunda yardım kesintisi yapılması uygulamasına geçilmiştir. Diğer yandan üreticilerce alınan yardım miktarı %5 düşürülerek Garanti Edilmiş Azami Miktarın finansmanında kullanılmasına başlanmıştır (Dönmez, S., 2001). Her bir üretici üye ülkenin alabileceği maksimum topluluk desteği, geçiş dönemi boyunca sabitlenmiş olan üretim yardımı miktarı ve belirlenmiş ulusal kotalar Tablo-3 de gösterilmektedir. Eğer ödenecek yardım miktarı yemeklik zeytinyağı için garanti edilmiş ulusal miktarı aşarsa dengeleyici mekanizma yardım miktarında oransal bir azaltma yapacaktır.

Tablo 2- Kurumsal Fiyatlar Ve Pazar Fiyatlarının Seyri (ECU/100 kg zeytinyağı)

	Kas.90	Şub.91	May.91	Ağu.91	Kas.91	Şub.92	May.92	Ağu.92	Kas.92	Şub.93	May.93	Ağu.93	Kas.93	Şub.94	May.94	Ağu.94	Kas.94	Şub.95	May.95	Ağu.95	Kas.95	Şub.96	May.96	Ağu.96	Kas.96	Şub.97	May.97	Ağu.97	Kas.97	Şub.98	May.98
Üretim Hedef Fiyatı	322,01	322,01	322,01	322,01	322,01	322,01	322,01	322,01	321,16	321,16	321,16	321,16	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82	317,82
Temsili Pazar Fiyatı	190,28	190,28	190,28	190,28	197,28	197,28	197,28	197,28	191,27	191,27	191,27	191,27	198,4	198,4	198,4	198,4	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06	190,06
Pazar Fiyatı (1,6-3,3 %)	274,49	315,03	320,75	324,7	313,98	288,99	249,76	246,1	240,18	262,25	259,23	271,05	280,34	298,46	294,44	292,09	295,37	300,98	297,66	302,12	316,93	361,46	372,73	365,16	359,45	299,47	285,09	284,75	274,53	256,73	242,14

Kaynak : www.europa.eu.int

Grafik 3- Kurumsal Fiyatlar Ve Pazar Fiyatlarının Seyri (ECU/100 kg zeytinyağı)



Kaynak : www.europa.eu.int

**Tablo 3- Zeytinyağı Üretiminde Garanti Edilmiş Ulusal Kotalar**

Üye Ülkeler	Garanti Edilmiş Azami Miktar (ton)	Üretici yardımı Tutarı (ECU/ton)	Toplam Azami Topluluk Yardımı Tutarı( ECU)
İspanya	760.027	1.322,5	1.005.135.708
Fransa	3.297	1.322,5	4.360.283
Yunanistan	419.529	1.322,5	554.827.103
İtalya	543.164	1.322,5	718.334.390
Portekiz	51.244	1.322,5	67.770.190
<b>TOPLAM</b>	<b>1.777.261</b>		<b>2.350.427.673</b>

Kaynak : www.europa.eu.int

Şunu da ilave etmek gerekir ki, zeytinyağı kalitesini iyileştirmeye yönelik bölgesel tedbirlerin finansmanında kullanılmak üzere bu üretim yardımının küçük bir oranı kesinti yapılarak ayrılmaktadır. Bu oran geçiş dönemi için %1,4 dür. İleriki dönemler için bu oran %0,8 ile sınırlandırılmış olup onaylı üretici organizasyonları ve birliklerine idari ve kontrol hizmetlerinin bir bedeli olarak ödenir.

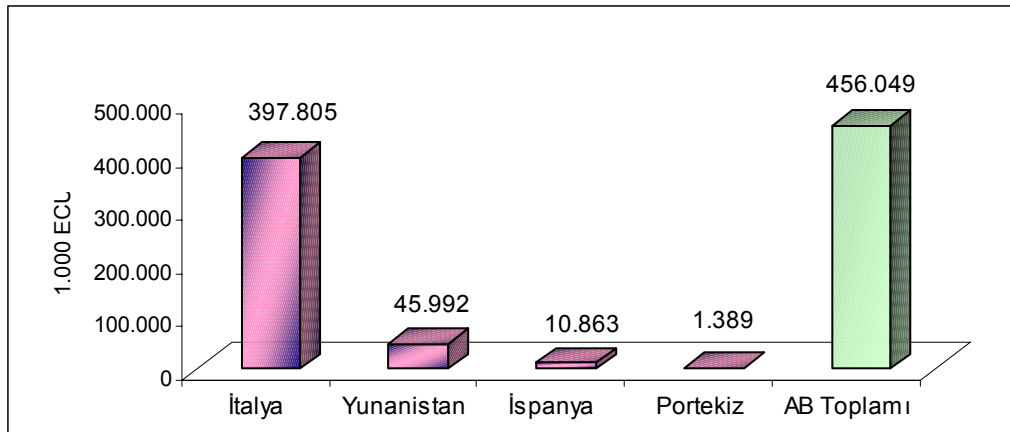
### Tüketim Yardımı

1 Nisan 1979'da uygulanmasına başlanılan tüketim yardımına Kasım 1998 itibariyle son verilmiştir. Bu yardımda amaç; zeytinyağının 5 litre veya daha az kapasitelerde şişelenmesi veya ambalajlanmasına yardım ödemesi yapılarak tüketiminin artırılması olmuştur. Yardım ödemesinin kalitesi düşük zeytinyağına veya fındık yağı gibi başka yağlarla karıştırılmış zeytinyağına ödenmesini engellemek için bir takım kimyasal kalite parametreleri getirilmiştir. 1983 den 1998'e dek tüketim yardımı Topluluğa 6.000 milyon ECU dan daha fazlaya mal olmuştur (Tablo 4).

Komisyondun yaptığı araştırma sonuçları 1985-1998 yılları arasında 456 milyon ECU tutarında tüketim yardımı usülsüzlüğünün yapıldığını gözler önüne sermektedir ki bu miktar aynı dönemde yapılan yardım ödemelerinin %7.6'sını oluşturmaktadır. Bu usülsüz ödenen miktarın ancak %6'sı geri kazanılabilmiş 429 milyon ECU geri kazanılamamıştır (Tablo 5, Grafik 4).

Komisyondun, iki tür çok genel tüketim yardımı usülsüzlüğüne rastlamıştır. Birincisi gerçek olmayan miktar beyanları şeklinde ikincisi de zeytinyağına diğer yağların karıştırılması şeklinde yapılandır. İtalya'da raporlara geçen usülsüzlük olayları daha çok var olmayan yağın satış yada satın alma durumunu veya var olmayan şişe, kavanoz gibi saklama kaplarını gösteren faturalar şeklindedir. Birkaç farklı firmaca verilen ve tüketim yardımı almak için kullanılan sahte faturaların kullanım oranı bu işin ne kadar organize şekilde yapıldığını ortaya koymaktadır. Bu tür sahte faturalar İtalya'da gerçekleştirilen usülsüzlük olaylarının %10'unu oluşturmaktadır.

**Grafik 4- AB'de Tüketim Yardımı Usülsüzlüğünün Dağılımı (1998'e kadar)**



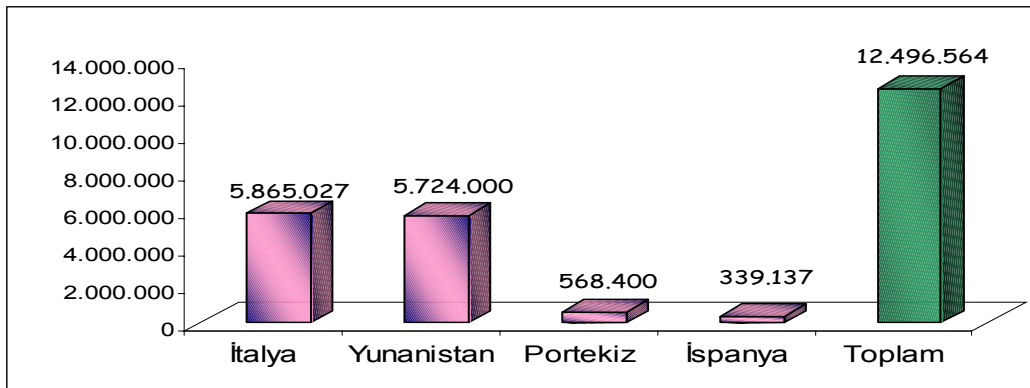
Kaynak : www.europa.eu.int

## İhracat Ödemeleri

AB Üretim yardımı ile kendi üreticisinin adil bir gelir temin etmesini mümkün kılarken tüketicisini de tüketim yardımı ile desteklemiştir. Tüm bunların sonucunda dünya fiyatlarının üstünde oluşan iç piyasa fiyatlarından ihracat yapamayan ihracatçısını da ihracat iadeleri yolu ile sübvans etmiştir. DTÖ'nün de baskıları sonucu ihracat iadelerinin 1998 de önemli oranda azaltılmasına rağmen devam edilmektedir. Tüketim yardımında olduğu gibi ödemeler sadece 5 litre ve daha az kapasitedeki şişeler yada kutular için yapılmaktadır. Yine yardım ödemelerinin istenen kalitedeki yağlara yapılabilmesini mümkün kılmak için kimyasal kalite parametreleri aranmaktadır.

Zeytinyağında ihracat geri ödemeleri konusunda görülen usulsüzlük tüketim yardımında görülen usulsüzlük olaylarıyla karşılaştırıldığında önemsiz kalsa da yinde de dikkat çekicidir. 1990-98 yılları arasında rapor edilen 12,5 milyon ECU tutarındaki ihracat iadeleri usulsüzlüğünün sadece %13'lük kısmı yani 1,6 milyon ECU nun geri kazanılmasında başarılı olunabilmiştir (Tablo 6, Grafik 5).

### Grafik 5- İhracat Ödemelerinde Saptanan Usulsüzlük Tutarları



Kaynak : www.europa.eu.int

## Coğrafi Bilgi Sisteminin Yaygınlaştırılması

Usulsüzlük olaylarının önüne geçilebilmesinde en etkili unsurlardan bir de güvenilir istatistiksel veridir. Ancak bu konuda Topluluğun çeşitli sıkıntıları bulunmaktadır. Zeytinyağı sektöründe güvenilir istatistiksel veri eksikliği önemli bir problemdir. Zeytin ve zeytinyağının aynı yıla hatta aynı yöreye ait verileri arasında bile büyük farklılıklar ile karşılaşabilmektedir. Komisyon'un 1998/99-2000/01(sonra Kasım 2004'e kadar uzatıldı) yıllarını kapsayan bir geçiş dönemini önermesinin nedenlerinden biri özellikle verim, dikili alanlar ve zeytin ağaç sayısı hakkında daha güvenilir bilgi ihtiyacıdır. Usulsüzlük olaylarına bir son vermenin en etkili unsurlarından biri bu şekilde yerleştirilecektir.

Komisyon bu amaçla, gerekli bilgileri elde etmek için iki istatistiksel araştırma gerçekleştirmiştir. Birincisi Olistat araştırması ağaç sayısı bilgileri için, ikincisi Oliarea olarak adlandırılan zeytin tarım alanlarına yönelik araştırmadır.

Olistat çalışmasının sonuçları çalışmanın başında bilinenlerden çok farklı bir fotoğraf vermektedir. Daha önceki ağaç sayısı tahminlerinden yaklaşık 180 milyon daha fazla ağaç sayısının mevcut olduğu görülmüştür. Aradaki fark %31 dir. Üye ülkeler seviyesinde bu farklılık oldukça büyük dalgalanmalar göstermektedir. Bu ZPD'ni yönetmek için ihtiyaç duyulan temel verilerin ne derece güvenilir olduğunu göstermektedir.

Zeytin kayıt sistemi iki tür veritabanına dayanmaktadır. Birincisi ALPHANUMERICAL(metinsel ve sayısal) veritabanı olarak tanımlanan ve temel olarak zaten bilgisayarda dosyalar şeklinde toplanmış olan eski kayıtlar ile üreticilerin kendi üretim potansiyellerine göre yaptıkları beyanları içeren kayıtlardır. Bunun yanında bu kayıtlar homojen üretim bölgelerinin, üretici organizasyonlarının ve yağhanelerin de dosyalarını içermektedir. İkincisi grafiksel verilere dayanan, tüm zeytin ağaçlarının dijital doğru fotoğraf (ORTHOPHOTOGRAPHS) görüntülerini içerir, parsellerin sınırlarını, her bir zeytin ağacının konumunu gösterir. Bu iki veritabanının bir araya getirilmesi eski kayıt sistemine göre daha çok tercih edilmektedir. Bu sistem tamamlandığında yardım müracaatı kontrollerini daha etkili bir şekilde yapılır hale getirecektir. Beyanlar ve yardım müracaatlarının etkili bir şekilde çapraz kontrolleri yapılabilecek, yapılan soruşturmalar daha etkili bir şekilde açığa kavuşturulabilecektir.

**Tablo 4- Bütçe Harcamaları İçinde Zeytinyağının Dağılımı (1987-1998) (milyon ECU)**

Bütçe kodu	Bütçe başlığı	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
B1-120	İhracat iadeleri	23,2	64,2	93,2	134,9	111,8	48,4	68,8	52,8	38,2	59,3	42,7	24,9
B1-1210	Üretim yardımı	560,7	296,8	790,6	520,9	1.065,6	825,0	1.367,9	1.051,9	550,2	1.774,1	2.004,6	1.993,5
B1-1211	Üretimle ilgili paraöğram	16,9	22,9	27,2	25,2	18,8	25,1	18,2	20,5	16,3	17,8	25,2	52,9
<b>B1-121</b>	<b>Toplam</b>	<b>577,6</b>	<b>319,7</b>	<b>817,8</b>	<b>546,1</b>	<b>1.084,4</b>	<b>850,1</b>	<b>1.386,1</b>	<b>1.072,4</b>	<b>566,5</b>	<b>1.791,9</b>	<b>2.029,8</b>	<b>2.046,5</b>
B1-1220	Tüketim yardımı	437,6	421,5	441,8	457,5	708,9	734,4	773,6	613,3	263,3	112,6	125,6	136,0
B1-1221	Tüketim ilgili proğram	1,5	10,4	9,8	4,7	17,5	27,4	10,7	1,1	5,4	19,6	0,0	0,0
<b>B1-122</b>	<b>Toplam</b>	<b>439,2</b>	<b>432,0</b>	<b>451,6</b>	<b>462,2</b>	<b>726,4</b>	<b>761,8</b>	<b>784,3</b>	<b>614,4</b>	<b>268,7</b>	<b>132,2</b>	<b>125,6</b>	<b>136,0</b>
B1-1230	Teknik depolama maliyeti	28,6	38,2	40,8	9,2	8,6	5,7	12,1	27,3	7,0	4,7	0,6	4,3
B1-1231	Finansal depolama maliyeti	23,9	30,9	34,4	5,8	7,5	1,8	8,1	20,3	4,2	1,9	0,0	0,4
B1-1232	Diğer kamu depolama maliyeti	8,7	16,9	-31,5	-42,5	-40,1	-27,8	-13,2	-70,8	-106,4	-7,2	-26,8	-4,5
B1-1233	Stok kayıpları	0,0	0,0	0,4	1,7	5,5	59,5	153,1	43,5	0,3	0,6	0,0	25,9
B1-1239	Değir depolama önlemleri	0,0	0,0	7,4	0,1	0,0	3,4	17,2	15,7	0,1	0,0	0,0	0,9
<b>B1-123</b>	<b>Toplam</b>	<b>61,2</b>	<b>86,0</b>	<b>51,6</b>	<b>-25,8</b>	<b>-18,4</b>	<b>42,9</b>	<b>177,3</b>	<b>36,0</b>	<b>-94,8</b>	<b>-0,1</b>	<b>-26,2</b>	<b>27,0</b>
B1-124	Diğer müdahale (üretim iadesi)	38,0	43,2	47,4	50,8	56,0	51,1	51,6	44,0	34,1	26,3	27,3	33,8
B1-129	Diğer(geri kazanım miktarı)										-1,9	-3,2	-1,5
	<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>1139,2</b>	<b>945,0</b>	<b>1.461,5</b>	<b>1.168,2</b>	<b>1.960,2</b>	<b>1.754,3</b>	<b>2.468,1</b>	<b>1.819,5</b>	<b>812,7</b>	<b>2.007,7</b>	<b>2.196,0</b>	<b>2.266,7</b>
	AEGGF'nin Garanti Harcamaları	23.175,9	27.658,1	26.075,6	26.831,4	32.222,1	31.871,1	34.975,3	33.582,4	35.684,4	40.230,5	41.290,7	38.743,6
	AEGGF'nin Garanti Harcamaları %	% 4,9	% 3,4	% 5,6	% 4,4	% 6,1	% 5,5	% 7,1	% 5,4	% 2,3	% 5,0	% 5,3	% 5,9

Kaynak: www.europa.eu.int

İtalya, her ne kadar bazı gecikmelerle de olsa 195 milyon ECU ile bu kayıt sistemini kurmada başarılı olan tek ülkedir. Bu kayıt sistemi kayıtlı ağaç sayısı ile üreticilerin kendi mülkiyetlerinde olduğunu beyan ettikleri toplam ağaç sayısı ile örtüştüğünde tamamlanmış ve güncelleştirilmiş sayılır. Her yıl İtalyan yetkililer, yardım başvurusunda bulunan üreticilerin beyanları ile kayıtlı beyanların örtüşüp örtüşmediğinin kontrollerini gerçekleştirmektedirler.

**Komisyon'un (EC) 2366/98 yönetmeliğine göre, coğrafi bilgi sistemi(CBS) eğer beyanlar ile bu iki veritabanına göre toplanan veriler arasındaki fark %5 den fazla ise tamamlanmamış sayılmaktadır. 1998'e kadar bu işe ayrılmış fonların yaklaşık %80'ninin kullanıldığı İtalya'da bile beyanlar ile kayıtlar arasında bulunan yüksek farklılık CBS'nin tamamlanma kriteri açısından memnun edici bir sonuç değildir. Bununla birlikte bu kayıt sistemi için gösterilen çok yoğun çalışma İtalya'nın diğer üye ülkelere göre CBS'ni daha çabuk tamamlamasını mümkün kılacaktır.**

*TÜRKİYE İ. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU BİLDİRİLERİ*

**Tablo 5- Zeytinyağı Tüketim Yardımı Usülsüzlükleri (1.000 ECU)**

Yıl	Yunanistan			İspanya			İtalya			Portekiz			Toplam		
	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)
<1986	0	0		0	0		2.713	10	0	0	0	0	2.713	10	0
1986	0	0		0	0		310	9	3	0	0	0	310	9	3
1987	0	0		0	0		10.290	344	3	0	0	0	10.290	344	3
1988	0	0		0	0		0	0		0	0	0	0	0	0
1989	0	0		0	0		38.219	1.764	5	0	0	0	38.219	1.764	5
1990	0	0		0	0		18.508	0	0	0	0	0	18.508	0	0
1991	0	0		0	0		12.807	85	1	0	0	0	12.807	85	1
1992	1.310	1.234	94				62.013	2.756	4				63.323	3.990	6
1993	2.116	1.541	73	88	77	88	0	0		594	594	100	2.798	2.212	79
1994	0	0		482	454	94	60.694	3.610	6	127	101	80	61.303	4.165	7
1995	10.114	1.685	17	186	164	88	25.104	527	2	469	391	83	35.873	2.767	8
1996	77	0	0	3.993	3.338	84	26.203	58	0	49	37	76	30.322	3.433	11
1997	31.053	0	0	6.070	5.057	83	3.784	1.857	49	104	87	84	41.011	7.001	17
1998	1.322	1.195	90	44	36	82	137.160	167	0	46	30	65	138.572	1.428	1
<b>Topla</b>	<b>45.992</b>	<b>5.655</b>	<b>12</b>	<b>10.863</b>	<b>9.126</b>	<b>84</b>	<b>397.805</b>	<b>11.187</b>	<b>3</b>	<b>1.389</b>	<b>1.240</b>	<b>89</b>	<b>456.049</b>	<b>27.208</b>	<b>6</b>

Kaynak : www.europa.eu.int

**Tablo 6- Zeytinyağı İhracat Geri Ödemeleri Usülsüzlükleri (ECU)**

Yıl	Yunanistan			İspanya			İtalya			Portekiz			Toplam		
	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)	Bildirilen	Geri Kazanılan	Geri Kazanma Oranı (%)
< 1991	0	0	0	0			0	0		20.821	20.821		20.821	20.821	100
1991										0	0		0	0	
1992							332.592	332.592	100	5.297	0	0	337.888	332.592	98
1993	5.724.000	0	0	203.101	44.543	22	1.132.277	631.424	56	499.480	499.480	100	7.558.858	1.175.447	16
1994	0	0		16.332	16.332	100	617.469	0	0	34.754	34.754	100	668.555	51.086	8
1995	0	0		5.810	0	0	84.670	5.555	7	0	0	0	90.480	5.555	6
1996	0	0		54.565	29.733	54	1.714.999	0	0	8.049	0	0	1.777.612	29.733	2
1997	0	0		39.528	4.380	11	1.803.787	0	0	0	0	0	1.843.315	4.380	0
1998	0	0		19.801	8.686	44	179.233	0	0	0	0	0	199.034	8.686	4
<b>Toplam</b>	<b>5.724.000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>339.137</b>	<b>103.673</b>	<b>31</b>	<b>5.865.027</b>	<b>969.571</b>	<b>17</b>	<b>568.400</b>	<b>55.055</b>	<b>98</b>	<b>12.496.564</b>	<b>1.628.299</b>	<b>13</b>

Kaynak : www.europa.eu.int

## **SONUÇ**

1966 yılında ilk kez oluşturulan ZPD'nine yönelik çalışmalar gerek zaman içinde değişen iç ve dış piyasa koşulları dikkate alınarak gerekse ortaya çıkan sorunlara çözüm bulabilmek için hep dinamik bir yapı içinde olmuştur. Amaç ve hedefleri en başta belirlenmiş olan ZPD bu çerçeveden sapma göstermeksizin sistem içinde sürekli bir değişim göstermiştir. Optimuma ulaşmak için sürekli bir uğraş içinde olunmuştur. Kurumsal yapı içindeki aksaklıklar nasıl çözümlenebilir diye çaba gösterilmiş, fakat bu kurumsal yapının varlığı ve devamlılığı konusunda asla taviz verilmemiştir. Ortaya çıkan sorunlar, yapılan hatalar hep daha iyi nasıl yapılabilirin kaynağını oluşturmuştur.

Ortaya çıkan sorunların temelinde güvenilir istatistiksel veri eksikliğinin önemli bir etken olduğu anlaşılmış ve bu konuyla ilgili ciddi adımlar atılmıştır. CBS bu konuya çözüm getirebilmek için yaygınlaştırılmaya çalışılan ve uygulamasından asla taviz verilmeyen bir sistemdir.

Ülkemiz zeytinyağı politikası ve sistemin oluşturulması konusunda, karşımızda hem aldığı olumlu sonuçları hem de karşılaştığı sorunları ve aynı zamanda bu sorunlara çözüm bulma çabalarıyla köklü bir sistem mevcuttur. Onların düştüğü handikaplara kendimizi düşürmeden, kararlı bir ülkesel zeytinyağı politikasının oluşturulması hem önemli bir zeytinci ülke olmamız hem de AB yolunda bir ülke olmamız açısından bizi son derece yakından ilgilendirmektedir. Özellikle güvenilir istatistiksel veri temininin böyle bir yapı için önemli bir ihtiyaç olduğu gereğinden hareketle CBS nin ülkemiz de zeytincilik sektörü için oluşturulması konusundaki çalışmalara hız verilmesi büyük önem arz etmektedir.

## **KAYNAKLAR:**

Akay, Z., 1993. Türkiye'de ve Avrupa Topluluğu'nda Zeytinyağı İçin Uygulanan Destekleme Politikalarının Çeşitli Yönlerden Karşılaştırılması. T.C. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Yayın No:58, İZMİR.

Dönmez, S., 2002. Avrupa Birliğinde Zeytinyağı Sektöründe Yeni Düzenlemeler, Avrupa Birliğine Uyum Aşamasında Bahçe Bitkileri Tarımı, 25-26 Nisan, 2002 ANKARA

www. Europa.eu.int.

Göksu, Ç., 2003. Türkiye'de ve Avrupa Birliğinde Zeytinyağı Sektörünün Durumu ve Üyelik Sürecinde karşılaşılabilecek Sorunlar ve Çözüm Önerileri. T.C. başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı. İGEME, ANKARA

**AVRUPA BİRLİĞİ'NİN ZEYTİNYAĞI POLİTİKASI,  
TÜRKİYE'DEKİ UYUM ÇALIŞMALARI VE TARİŞ'İN ROLÜ**

*Dr. Mustafa Tan<sup>1</sup> Tuğba Nur Çelikel<sup>2</sup>*

**ÖZET**

Çalışmada Avrupa Birliği'nin (AB) zeytinyağı politikası, Türkiye'nin buna uyum amacıyla Ulusal Program'da ortaya koyduğu önlemler ve TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nin bu çerçevedeki faaliyetleri ele alınmaktadır. AB zeytinyağı politikasının temelini 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü oluşturmaktadır. Bu Tüzük'ü etkileyen reformlar genel Ortak Tarım Politikası reformlarıyla aynı doğrultuda, ancak bunlardan bağımsız olarak gerçekleşmiştir. Sektörde hali hazırda 2003/2004 pazarlama yılının sonuna kadar sürecek bir geçiş dönemi yaşanmaktadır. AB zeytinyağı düzenlemeleri üretim, pazarlama, stoklama, dış ticaret ve üretici grupları başlıkları altında incelenebilir. Üretim düzenlemeleri üretim yardımı aracılığıyla zeytinyağı ve sofralık zeytin üretiminin desteklenmesi, ilgili denetimler, zeytinciliğin kalitesini ve çevreye olan etkisini iyileştirmeye yönelik önlemler ve üretim iadelerinden oluşmaktadır. Pazarlama düzenlemeleri tüketicinin korunmasını hedefleyen etiketleme, sunum ve reklam kurallarının yanı sıra ürünlerin tüketiminin ve katma değerlerinin artırılmasına yönelik olan promosyon ve bilgilendirme kampanyaları ile özel logoları kapsamaktadır. Stoklama düzenlemeleri kamusal ve özel stoklama yardımı sistemlerinden oluşmaktadır. Sektörde kamusal stoklama kaldırılmış bulunmaktadır. Dış ticaret düzenlemeleri zeytinyağı ithalatı ve ihracatını kurallara bağlamaktadır. Bu çerçevede verilen ihracat iadeleri önemini kaybetmiş, üçüncü taraflara tanınan tercihli rejimler önem kazanmıştır. Sektördeki muhtelif görevler üretici grupları/örgütleri ve bunların birliklerine verilmektedir. Dolayısıyla söz konusu örgütlerin faaliyetleri desteklenmektedir. Türkiye'de AB müktesebatına uyum için atılacak adımlar Ulusal Program'da yer almaktadır. 2003 yılında hazırlanan revize Ulusal Program'a bir AB Uyum Projesi yürüten TARİŞ önemli katkılarda bulunmuştur. Zeytinyağı sektöründeki düzenlemeler iki kanun çıkartılması, yeni bir kamu kuruluşu oluşturulması, ilgili tarım satış kooperatifleri birliklerinin idari ve teknik kapasitesinin artırılması ve toplam 37 milyon Euro'luk harcama yapılmasını gerektirmektedir.

**ABSTRACT**

The present study covers the olive oil policy of the European Union (EU), the measures laid down by Turkey in its National Program for complying with this and TARİŞ Olive and Olive Oil Union's activities in this context. EU olive oil policy is based on Council Regulation No 136/66/EEC. The reforms that amended this Regulation have been in line with the general Common Agricultural Policy, but have taken place independently. Currently a transitional period that will last until the 2003/2004 marketing year is in progress. Regulations on olive oil can be studied under the headings of production, marketing, storage, external trade and producer groups. The production regulations consist of supporting olive oil and table olive production via a production aid, relevant controls, measures for improving the quality and environmental impact of olive cultivation and production refunds. The marketing regulations cover labeling, presentation and advertising rules aimed at consumer protection as well as the promotion and information campaigns and special logos geared towards increasing the consumption and added value of the products. Storage regulations consists of public storage and private storage aid systems. Public storage has been abolished in the sector. The import and export of olive oil are made subject to rules by the external trade regulations. The export refunds have lost their importance while preferential regimes for third parties have become more important. Various tasks in the sector are given to producer groups/organisations and associations thereof. Hence their activities are supported. The steps to be taken for complying with the EU's *acquis communautaire* in Turkey are found in its National Program. TARİŞ, which is running a EU Adaptation Project, have made important contributions to the revised National Program prepared in 2003. The measures in the olive oil sector require the adoption of two laws, the formation of a new public body, the improving of the administrative and technical capacities of the relevant agricultural sales cooperative unions and an expenditure totaling 37 million Euro.

<sup>1</sup> TARİŞ - İZMİR

## **1. GİRİŞ**

Dünya zeytinyağı piyasasının en büyük oyuncusu olan Avrupa Birliği (AB)<sup>1</sup>, en önemli faaliyet alanlarından biri olan Ortak Tarım Politikası (OTP) kapsamında zeytinyağı sektörüne<sup>2</sup> özel bir önem vermektedir. Bunun ekonomik, sosyal, kültürel ve ekolojik nedenleri bulunmaktadır. AB zeytinyağı sektöründe üretimden dış ticarete tüm konuları kapsayan ayrıntılı düzenlemelere gidilmiştir.

AB'ye aday ülkelerden biri olan Türkiye'nin bu amaç doğrultusunda Topluluk müktesebatını (acquis communautaire) üstlenmek şeklinde bir yükümlülüğü bulunmaktadır. Dolayısıyla ülkemizin AB'nin zeytinyağı politikasına benimseyerek hayata geçirmesi gerekmektedir.

Nitekim Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı<sup>3</sup> zeytinyağı sektörünü yakından ilgilendiren birçok yasal düzenleme ve proje yapılmasını öngörmektedir. Türkiye zeytinyağı sektörünün piyasa yapıcısı olan Sınırlı Sorumlu TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (buradan itibaren TARİŞ Zeytin Zeytinyağı Birliği) yürütmekte olduğu AB Uyum Projesi aracılığıyla Ulusal Program çalışmalarına önemli katkılarda bulunmuştur.

İkinci bölümde AB'nin zeytinyağı politikası incelenecektir. Öncelikle zeytinciliğin AB için önemi rakamlarla gösterilecek, bunu takiben ilgili ortak piyasa örgütlenmesi ve reformlar tanıtılacak ve sırasıyla üretim, pazarlama, stoklama, dış ticaret ve üretici örgütleri ve birlikleri konularındaki düzenlemeler ele alınacaktır.

Üçüncü bölümde Ulusal Program ve zeytincilik sektörüne ilişkin hükümleri üzerinde durulacak, ülkemizde yapılması lazım gelen çalışmalar anlatılacaktır. Bu çerçevede TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nin gerçekleştirdiği faaliyetler de ele alınacaktır.

## **2. AVRUPA BİRLİĞİ'NİN ZEYTİNYAĞI POLİTİKASI**

### **2.1. Avrupa Birliği'nde Zeytinyağı Sektörü**

AB'de zeytinyağı üretici olan beş ülke bulunmaktadır: İspanya, İtalya, Yunanistan, Portekiz ve Fransa. Bunlardan ilk üçü aynı zamanda dünyanın en büyük üç zeytinyağı üreticisi ve tüketicisidir. Dolayısıyla AB dünyanın en büyük zeytinyağı üreticisi, tüketicisi, ihracatçısı ve ithalatçısı konumuna gelmektedir.

AB'yi Tunus ve Türkiye izlemekte, son yıllarda zeytinciliğe verdiği önem sayesinde Suriye ülkemize yaklaşmaktadır. Dünya piyasasındaki payları küçük olmakla beraber diğer zeytinyağı üreticileri arasında Arjantin, Cezayir, Fas, Filistin, İsrail, Kıbrıs, Lübnan ve Slovenya sayılabilir.

Avrupa Sayıştay'ının verilerine göre AB'de toplam 2,800,000 kayıtlı zeytinyağı üreticisi bulunmaktadır. Ancak belirli bir pazarlama yılında yardım başvurusunda bulunan zeytinci sayısı 2,200,000 civarındadır. Buradan yaklaşık 600,000 zeytincinin üretime ara verdiği veya çok az miktarda üretim yaptığı anlaşılmaktadır. Yardım başvurusunda bulunan zeytincilerin % 40'ı küçük üretici niteliğine sahiptir. 100'den daha az ağaca sahip olan bu kimseler aşağı yukarı 1 ha'lık bir alanda zeytin üretimi yapmaktadırlar<sup>4</sup>.

AB'nin zeytinyağına önem vermesinin toplumsal, bölgesel, demografik ve sosyo-kültürel nedenleri de bulunmaktadır. Zeytincilik yapılan bölgeler genelde sapa ve dağlık alanlardır. Bu bölgelerde farklı tarımsal ürünler yetiştirilmesi veya tarım dışı ekonomik faaliyetler sürdürülmesi oldukça zordur. Ayrıca zeytincilik bu bölgelerin tarihsel mirasının ve kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Zeytincilik sayesinde kırsal nüfus ve yerleşimler muhafaza edilmekte, bölgelerarası gelişmişlik düzeyinde farklılıklar azalmaktadır.

<sup>1</sup> Çalışma boyunca karışıklık yaratılmaması amacıyla Avrupa Topluluğu ismi kullanılmamıştır.

<sup>2</sup> Çalışma boyunca zeytinyağı sektörü terimi zeytin ve türev ürünlerinin (zeytinyağı, sofralık zeytin, pirina, pirina yağı vb.) üretim, işleme ve pazarlanmasını kapsayacak şekilde kullanılmıştır.

<sup>3</sup> Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı, 24 Temmuz 2003 tarih ve 25178 Mükerrer sayılı Resmi Gazete.

<sup>4</sup> Special Report 11/2000 on the support scheme for olive oil, accompanied by Commission's replies (Komisyon'un mukabelesinin eşliğinde zeytinyağı için destekleme sistemine dair 11/2000 sayılı Özel Rapor), *Official Journal of the European Communities* C 215, 27.07.2000, s. 1.

Zeytincilik sektörü doğru kültürel uygulamalar ve bilhassa organik tarım yapılması kaydıyla ekolojik açıdan da büyük faydalar sağlamaktadır. Zeytinlikler toprak erozyonunu engellemekte, kuşlar ve toynaklı hayvanlar için doğal barınma ve beslenme alanları oluşturmaktadır. Ayrıca zeytin ağacı başka ağaçların yetişmesinin zor olduğu meyilli ve dağlık yerlerde yetişebilmektedir<sup>1</sup>.

Ayrıca zeytinyağı tüketimi insan sağlığı için faydalıdır. Kamu sağlığına büyük önem veren AB makamları bu gerçeğin bilincindedirler ve zeytinyağı tüketiminin promosyonu çerçevesinde sağlık temasına öncelik vermektedirler.

Kısacası AB'nin zeytinyağı politikası çok taraflı ticaret müzakereleri çerçevesinde öne sürülen tarımın çok işlevli niteliği kavramıyla uyumlu bulunmaktadır<sup>2</sup>.

## **2.2. AB'nin Sıvı Ve Katı Yağlar Piyasası Ortak Örgütlenmesi Ve İlgili Reformlar**

AB OTP<sup>3</sup> çerçevesinde tarımsal piyasaları ortak piyasa örgütlenmeleri (OPÖ) veya düzenlemeleri aracılığıyla idare etmektedir. OPÖ belirli bir ürün (ham tütün, pirinç vb.) veya ürün grubuna (hububat, taze meyve ve sebzeler vb.) dair üretim, pazarlama, stoklama ve dış ticaretle ilgili dikey hükümleri içeren mevzuat anlamına gelmektedir. Belirli bir tarımsal piyasa sadece kendisini düzenleyen OPÖ'ye değil, AB'nin tüketicinin korunması, kamu sağlığı, çevre, dış ticaret vb. konusundaki yatay kurallarına da tabidir. Ayrıca kırsal kalkınma ve bölgesel politika çerçevesinde alınan önlemlerin tarımsal üretim ve kırsal yapılar üzerinde önemli etkileri görülmektedir.

Zeytinyağı sektörü, sıvı ve katı yağlar piyasası ortak örgütlenmesini tesis eden 22 Eylül 1966 tarih ve 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü<sup>4</sup> tarafından düzenlenmektedir. Bu OPÖ sadece zeytinyağını değil, birçok ürünü kapsamaktadır: yağlı tohumlar (afyon, aspir, ayçiçeği, hardal, hintkeneviri, karagül, kenevir, keten, kolza ve kanola, pamuk ve susam tohumları ile diğerleri), yağ veren meyveler (hindistancevizi içi, palm çekirdeği ve içi, sofralık zeytin, yer fıstığı), nebati sıvı ve katı yağlar (margarin, soya fasulyesi yağı, zeytinyağı), balık ve deniz memelilerinin yağları, ekstraksiyon sonucu elde edilen atıklar (bitki ve hayvan vaksları, muhtelif küspeler ve zeytin pirinasi ile diğer atıklar).

Ancak sıvı ve katı yağ piyasası OPÖ'sü mevzuatının % 90'ı zeytinyağını ilgilendiren yasal belgelerden oluşmaktadır. Zeytinyağının OPÖ'de bu denli öne çıkmasının üç nedeni vardır. İlki AB'nin yukarıda belirtilen nedenlerle zeytinyağı üretimine büyük bir önem vermesidir. İkincisi AB'nin piyasayı oluşturan ürünlerden sadece zeytinyağında kendine yeterli olmasıdır; ancak bu Topluluk'un zeytinyağı ithalatı yapmadığı anlamına gelmemektedir. Sonuncu neden ise yağlı tohumlar için olan destekleme sisteminin 1992 yılında ekilebilir ürünler için olan sisteme entegre edilmesidir<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Bu hususların altını çizen resmi bir görüş için bakınız: Opinion of the Economic and Social Committee on the 'Commission Report to the Council and the European Parliament on the quality strategy for olive oil', and the 'Proposal for a Council Regulation amending Regulations No. 136/66/EEC and (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil' (Ekonomik ve Sosyal Komite'nin "Konsey ve Avrupa Parlamentosu'na Zeytinyağı için Kalite Stratejisine dair Komisyon Raporu"na ve "136/66/EEC ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzükler'i Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi ve Zeytinyağı için Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren Bir Konsey Tüzüğü için Öneri"ye dair Görüşü), *Official Journal of the European Communities* C221, 7.8.2001 s. 68.

<sup>2</sup> Kavram için bakınız: European Commission Directorate-General for Agriculture. October 1999. *Info Paper: Agriculture: Process of Analysis and Information Exchange of the WTO: Contribution of the European Community on the Multifunctional Character of Agriculture (Bilgi Notu: Tarım: DTÖ Analiz ve Bilgi Değişimi Süreci: Avrupa Topluluğu'nun Tarımın Çok İşlevli Niteliğine dair Katkısı)*. Brüksel.

<sup>3</sup> OTP için bakınız: Ackrill, R. 2000. *The Common Agricultural Policy (Ortak Tarım Politikası)*. Sheffield Academic Press; Grant, W. 1997. *The Common Agricultural Policy (Ortak Tarım Politikası)*. Basingstoke: Macmillan.

<sup>4</sup> *Official Journal of the European Communities* P 172, 30.09.1966, s. 3025. Tüzük'ün son hali için bakınız: <[http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/main/1966/en\\_1966R0136\\_index.htm](http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/main/1966/en_1966R0136_index.htm)>.

<sup>5</sup> Ekilebilir ürünler için destek sistemi için bakınız: Council Regulation (EC) No 1251/1999 of 17 May 1999 establishing a support system for producers of certain arable crops (Belirli ekilebilir ürünlerin üreticileri için bir destekleme sistemi tesis eden 17 Mayıs 1999 tarih ve (EC) 1251/1999 sayılı Konsey Tüzüğü), *Official Journal of the European Communities* L 160, 26.6.1999, s. 1. Tüzük'ün son hali için bakınız: <[http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/main/1999/en\\_1999R1251\\_index.htm](http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/main/1999/en_1999R1251_index.htm)>.

136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü bugüne kadar toplam 37 defa kalıcı şekilde değiştirilmiştir. Tüzük'e sadece belirli bir pazarlama yılını ilgilendiren birkaç değişiklik daha yapılmıştır. Bu değişikliklerin bir kısmı OPÖ'nün ayrıntılarını ilgilendiren göreceli olarak önemsiz kararlardır. Ancak bazıları zeytinyağı sektörü reformu niteliğindedir.

Reform niteliğinde değişiklikler 1968, 1978, 1987, 1994 ve 1998 yıllarında yapılmıştır. 20 Aralık 1968 tarih ve (EEC) 2146/68 sayılı Tüzük ile yeni tesis edilen piyasa örgütlenmesinin belirli ticari hükümleri, pratikte meydana gelen zorluklar göz önünde bulundurularak değiştirilmiştir. 29 Haziran 1978 tarih ve (EEC) 1562/78 sayılı Tüzük ile AB'deki zeytinyağı tüketiminin tehlikeli biçimde azalması üzerine, günümüzdeki zeytinyağı politikasının oluşması yönünde, köklü bir reform yapılmıştır. Bu çerçevede üretim yardımı sisteminde yenilikler yapılmış, tüketim yardımı verilmeye başlanmış, zeytinyağı üretiminin kalitesini arttırmak ve pazarlanmasına yardımcı olmak amacıyla önlemler alınmış, müdahale sistemi gözden geçirilmiş ve piyasada üretici örgütlerinin kurulması için adımlar atılmıştır. 2 Temmuz 1987 tarih ve (EEC) 1915/87 sayılı Tüzük ile üretim yardımı ve stoklama sistemleri elden geçirilerek fazla veren zeytinyağı üretimi kısıtlanmaya çalışılmıştır. 22 Kasım 1994 tarih ve (EC) 3290/94 sayılı Tüzük ile piyasanın ticari ve destekleme düzenlemeleri, çok taraflı ticaret görüşmelerinin Uruguay Raundu sonucunda akdedilen Tarım Anlaşması'na uygun hale gelecek şekilde değiştirilmiştir<sup>1</sup>. 1994 reformu zeytinyağı sektörüne özgü değil, yatay bir gelişmedir.

AB zeytinyağı sektörü 1997 yılında uzun soluklu ve halen tamamlanmamış olan bir reform sürecine girmiştir. Bu süreç Avrupa Toplulukları Komisyonu tarafından yayınlanan ve sektörün çok işlevli doğası ile sorunlarını ele aldıktan sonra reforma gereksinim duyulduğunu vurgulayan bir raporla başlamıştır<sup>2</sup>. Söz konusu raporu takiben 20 Temmuz 1998 tarih ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzük<sup>3</sup> kabul edilmiştir. Bu Tüzükle üretim yardımının seviyesi dondurulmuş, azami garantilenmiş miktar ulusal garantilenmiş miktarlara bölünmüş, küçük üreticiler için üretim yardımının farklı bir seviyede belirlenmesine son verilmiş, zeytincilik coğrafi bilgi sisteminin oluşturulması hükme bağlanmış, zeytin ağacı dikimini kısıtlayacak önlemler alınmış, tüketim yardımı sistemi kaldırılmış ve kamusal stoklama sistemine son verilmiştir.

Ancak (EC) 1638/98 sayılı Tüzük sektördeki reformu tamamlamamış ve yeni verilerin toplanması için üç yıllık bir geçiş süreci öngörmüştür (1998/99 ila 2000/2001 pazarlama yılları). 2000 yılında yayınlanan Zeytinyağı için Kalite Stratejisi Raporu<sup>4</sup> bu sürenin ne verilerin toplanması ne de bazı üretici Üye Devletler'in (EC) 1638/98 sayılı Tüzük altındaki yükümlülüklerini yerine getirmeleri için yeterli gelmediğini belirterek iki yıllık ilave bir süre talebinde bulunmuştur; Avrupa Bakanlar Konseyi siyasal nedenlerle iki yerine üç yıllık bir ilave süre vermiştir (2001/2002 ila 2003/2004 pazarlama yılları). Kalite Stratejisi Raporu ayrıca zeytinyağı ve pirina yağlarının sınıflandırılması, nitelikleri ve analiz yöntemleri, etiketlenmesi ve pazarlanması konularında yararlı bilgiler vermiş ve ayrıntılı öneriler getirmiştir. Önerilerin çoğu kabul edilmiş ve hayata geçirilmeleri için bir dizi Tüzük kabul edilmiştir. Bunlardan en önemlisi yine 136/66/EEC sayılı Tüzük'ü değiştiren (EC) 1513/2001 sayılı Tüzük'tür<sup>5</sup>. Bu

<sup>1</sup> Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2002. *Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Sıvı ve Katı Yağ Piyasası Ortak Örgütlenmesi*. İzmir: S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

<sup>2</sup> Commission of the European Communities. COM(1997) 57 final. *Note to the Council of Ministers and to the European Parliament on the olive and olive oil sector (including economic, cultural, regional, social and environmental aspects), the current common market organisation, the need for reform and the alternatives engaged (Bakanlar Konseyi ve Avrupa Parlamentosu'na [ekonomik, kültürel, bölgesel, toplumsal ve çevreye dair hususlar dahil] zeytin ve zeytinyağı sektörüne, mevcut ortak piyasa örgütlenmesine, reformun gerekliliğine ve karşı karşıya bulunulan alternatiflere dair not)*. Brüksel.

<sup>3</sup> *Official Journal of the European Communities* L 210, 28.07.1998, s. 32

<sup>4</sup> Commission of the European Communities. COM(2000) 855 final. *Commission Report to the Council and the European Parliament on the quality strategy for olive oil and Proposal for a Council Regulation amending Regulations No. 136/66/EEC and (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil (Konsey ve Avrupa Parlamentosu'na Zeytinyağı için Kalite Stratejisine dair Komisyon Raporu 136/66/EEC ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzükler'i Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi ve Zeytinyağı için Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren Bir Konsey Tüzüğü için Öneri)*. Brüksel.

<sup>5</sup> Council Regulation (EC) No 1513/2001 of 23 July 2001 amending Regulation No 136/66/EEC and Regulation (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil (136/66/EEC sayılı Tüzük ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzük'ü yardım sisteminin geçerlilik süresi ve zeytinyağı için kalite stratejisine ilişkin olarak değiştiren 23 Temmuz 2001 tarih ve (EC) 1513/2001 sayılı Konsey Tüzüğü), *Official Journal of the European Communities* L 201, 26.07.2001, s. 4.

metin aracılığıyla zeytinyağı ve pirina yağlarının adlandırma ve tanımlamalarını ham pirina yağı için 1 Kasım 2002'den, diğerleri için 1 Kasım 2003'ten itibaren etkili olacak şekilde değiştirilmiştir, bir coğrafi bilgi sistemi tarafından kapsanmayan zeytin ağaçlarının 1 Kasım 2003'ten itibaren herhangi bir yardım sisteminden hariç tutulması hükme bağlanmıştır ve zeytinyağı sektöründe özellikle kaliteyle ilgili muhtelif önlemlerin uygulanması amacıyla işletmeciler örgütlerinin kurulması kararlaştırılmıştır.

Avrupa Toplulukları Komisyonu 1 Kasım 2004'ten itibaren uygulanacak olan yeni ortak piyasa örgütlenmesine ilişkin önerilerini 2003 yılının Eylül ayında yayınlamıştır. Yayınlanan öneriler sadece zeytinyağını değil, Avrupa Bakanlar Konseyi'nin talebi doğrultusunda AB'nin diğer Akdeniz ürünleri olan tütün ve pamuk sektörleri ile şekeri de kapsamaktadır.

Komisyon'un zeytinyağı sektörüne özgü reform önerileri belirli bir referans dönemindeki üretim yardımının % 60'ının 0.3 ha.'dan daha büyük olan tarımsal işletmelere tek çiftlik ödemesi adı altında doğrudan gelir desteği olarak verilmesini (üretimden bağlantısız ödeme), % 40'ının Üye Devletler tarafından ulusal zarflar şeklinde elde tutulması ve zeytinliklerin iyi koşullar altında muhafaza edildiğinin temin edilmesi için zeytincilere ilave zeytinlik ödemesi adı altında verilmesini, 0.3 ha.'dan daha küçük olan zeytinlikler için ise sadece bağlantısız ödemede bulunulmasını, ihracat ve üretim iadelerinin kaldırılmasını, özel stoklama sisteminin muhafaza edilmesini, kalite ve izlenebilirlik önlemlerinin güçlendirilmesini ve zeytinyağı kontrol ajanslarının Topluluk tarafından finanse edilmesine son verilmesini içermektedir. Komisyon bu önlemler aracılığıyla Topluluk zeytinyağı sektörünün daha iyi bir şekilde düzenleneceğini, çevrenin daha iyi korunacağını, Topluluk'un sektörel rekabet gücünün artacağını ve zeytincilerin gelirlerinin daha istikrarlı hale geleceğini iddia etmektedir<sup>1</sup>.

AB zeytinyağı sektöründe bugüne kadar yapılan reformlara topluca ve OTP'nin genel çerçevesi dahilinde bakıldığında birkaç genelleme yapılması mümkün gözükmektedir. Zeytinyağının bölgesel bir ürün olması sıvı ve katı yağ piyasası ortak örgütlenmesinin reforma tabi tutulmasını daha zor kılmaktadır; çünkü bölge ülkeleri ile bölge-dışı ülkeler arasında pazarlık yapılması gerekmektedir. Zeytinyağı sektöründeki reformlar genel OTP reformlarıyla aynı doğrultuda olmasına rağmen eşzamanlı değil, daha geç gerçekleşmektedir. Sektörde özel oyunculara verilen görevler giderek artmaktadır.

Aşağıda 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü'ne istinaden çıkartılan zeytinyağı sektöründe üretim, pazarlama, stoklama, dış ticaret ve üretici örgütleri ve birliklerine ilişkin dikey düzenlemeler ayrıntılı şekilde ele alınmaktadır.

### **2.3. AB'nin Zeytinyağı Üretimi Düzenlemeleri**

AB'nin zeytinyağı üretimine ilişkin temel düzenlemeleri zeytinyağı üretim yardımı sistemi ve ilgili denetim mekanizmaları, zeytinyağı ve sofralık zeytin üretiminin kalitesini ve çevreye olan etkisini iyileştirmek için önlemler ve üretim iadeleri sisteminden oluşmaktadır<sup>2</sup>.

AB 1966 yılından beri zeytinyağına üretim yardımı vermektedir. Sistemin ayrıntıları ve yardım tutarları zaman içerisinde değişmekle beraber güdülen esas amaç aynı kalmıştır: 1957 tarihli Avrupa Topluluğu'nu kuran Andlaşma, yani Roma Andlaşması Madde 33 fıkra 1 nokta (b)'de belirtilen şekilde üreticiler için adil bir gelir seviyesinin temin edilmesi<sup>3</sup>. Hali hazırda sıvı ve katı yağ piyasası ortak örgütlenmesi için yapılan ve yılda 2,250,000,000 ila 2,500,000,000 Euro'ya tekabül eden harcamaların

<sup>1</sup> Commission of the European Communities (Avrupa Toplulukları Komisyonu). 23.09.2003. COM(2003) 554 final. *Communication from the Commission to the Council and the European Parliament: accomplishing a sustainable agricultural model for Europe through the reformed CAP - the tobacco, olive oil, cotton and sugar sectors (Komisyon'dan Konsey'e ve Avrupa Parlamentosu'na Bildirim: Reforme edilen bir OTP aracılığıyla Avrupa için sürdürülebilir bir tarımsal modelin sağlanması - tütün, zeytinyağı, pamuk ve şeker sektörleri.) {SEC(2003) 1022} {SEC(2003) 1023}*. Brüksel.

<sup>2</sup> Bu bölümde kapsanan konularla ilgili ayrıntılı bilgi ve AB yasal metinlerin çevirileri için bakınız: Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2003. *Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Üretim ve Pazarlama Cilt I*. İzmir: S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

<sup>3</sup> Consolidated Version of the Treaty establishing the European Community (Avrupa Topluluğu'nu kuran Andlaşma'nın Konsolide Hali). *Official Journal of the European Communities* C 325, 24.12.2002, s. 33.

% 90'ı üretim yardımlarından oluşmaktadır<sup>1</sup>. Komisyon'un yukarıda değinilen reform önerileri de bütçe açısından nötürdür, yani toplam harcama tutarında bir değişiklik öngörmemektedir.

AB'de üretim yardımları var yılı/yok yılı ayrımı yapılmaksızın, pazarlama yılı başına verilmektedir. Zeytinyağı için pazarlama yılı 1 Kasım ila 31 Ekim arası olarak belirlenmiştir. İstisnai durumlar, örneğin sert iklim koşulları nedeniyle bir pazarlama yılının süresi uzatılabilir. Bu durumda bir sonraki pazarlama yılı 12 aydan daha kısa sürmektedir.

Pazarlama yılı başına verilen üretim yardımı tutarları oldukça karmaşık bir mekanizma aracılığıyla saptanmaktadır. Mekanizmanın temelinde kurumsal fiyatlar yer almaktadır. Bunlar üretim hedef fiyatı ve temsili piyasa fiyatıdır. Üretim hedef fiyatının seviyesi belirlenirken hem üreticilerin gelirleri hem de üretim planlaması gereksinimi göz önünde tutulmaktadır. Temsili piyasa fiyatı ise ürünlerin kurumsal olarak saptanan piyasa değeridir. Bu nedenle temsili piyasa fiyatına gayri resmi olarak "üretici satış fiyatı" da denilmektedir. Bu iki tutar arasındaki fark üreticilere sübvansiyon olarak verilmekte ve üretim yardımı ismi almaktadır.

Kurumsal fiyatların ve dolayısıyla üretim yardımının her yıl 1 Ağustos'tan önce belirlenmesi gerekmektedir. Bu tutarlar perakende satış aşamasında, serbest yağ içeriği 100 gramda 3.3 gram oleik asit olarak ifade edilen natürel ikinci zeytinyağı için belirlenir. Tutarlar diğer tür ve özelliklerde yağlar için olan seviyelerine reversibilite katsayıları aracılığıyla dönüştürülmektedir. Yardım sadece natürel zeytinyağları ile ham pirina yağlarına verilir.

**Tablo 1- Topluluk Zeytinyağı Fiyat Ve Yardımları: 1989/90-2003/04 Pazarlama Yılları (EUR/100 kg)**

Pazarlama yılı	Üretim hedef fiyatı	Temsili Piyasa Fiyatı	Üretim yardımı
1989/90	322.56	190.28	70.95
1990/91	322.56	190.28	70.95
1991/92	322.01	197.28	70.83
1992/93	322.01	191.27	84.33
1993/94	321.16	192.05	89.11
1994/95	317.82	190.06	117.76
1995/96	383.77	229.50	142.20
1996/97	383.77	229.50	142.20
1997/98	383.77	229.50	142.20
1998/99- 2003/04	383.77	251.52	132.25

Uygulamada ne üretim hedef fiyatı ne de temsili piyasa fiyatı bilimsel yöntemlere göre saptanmamaktadır. İlk rakam keyfi olarak belirlenmekte, ikincisi ise bir önceki yıl için saptanan üretim yardımı tutarının içinde bulunulan pazarlama yılı için saptanan üretim hedef fiyatından çıkarılmasıyla elde edilmiştir. Ayrıca bu fiyatlar 1998/99 ila 2003/04 pazarlama yılları için dondurulmuştur<sup>2</sup>. Dolayısıyla üretim yardımının Avrupa zeytinciliğinin nesnel ekonomik gereksinimlerini değil, Avrupalı siyasetçilerin zeytincilere verdiği önemi yansıttığı söylenebilir. Aşağıdaki tabloda AB'nin 1989'dan günümüze kadar belirlediği zeytinyağı kurumsal fiyatları gösterilmektedir.

(EC) 1638/98 sayılı Tüzük aracılığıyla kurumsal fiyatların dondurulmasının<sup>3</sup> nedeni üretim miktarının kısıtlanmasının ve sübvansiyon sisteminin adım adım terkedilmesinin arzu edilmesidir. Bunun nedenleri AB'de yapısal hale gelmiş olan zeytinyağı arz fazlasının Topluluk bütçesi üzerinde yarattığı

<sup>1</sup> Special Report 11/2000 on the support scheme for olive oil, accompanied by Commission's replies (Komisyon'un mukabelesinin eşliğinde zeytinyağı için destekleme sistemine dair 11/2000 sayılı Özel Rapor), *Official Journal of the European Communities C 215*, 27.07.2000, s. 1.

<sup>2</sup> Special Report 11/2000 on the support scheme for olive oil, accompanied by Commission's replies (Komisyon'un mukabelesinin eşliğinde zeytinyağı için destekleme sistemine dair 11/2000 sayılı Özel Rapor), *Official Journal of the European Communities C 215*, 27.07.2000, s. 1.

<sup>3</sup> Komisyon Konsey'e sunduğu öneride üretim yardımı için daha yüksek bir seviye, 142.20 ECU/100 kg. ortaya koymuştur. Bakınız: Proposal for Council Regulation (EC) amending Regulation No 136/66/EEC on the establishment of a common organisation of the market in oils and fats (Sıvı ve katı yağlar ortak piyasa örgütlenmesinin tesis edilmesine dair 136/66/EEC sayılı Tüzük'ü değiştiren (EC) sayılı Konsey Tüzüğü için öneri), *Official Journal of the European Communities C 136*, 01.05.1998, s. 20.

baskı ve üretim yardımı almak amacıyla gerçekleştirilen aşırı üretimin yarattığı idari ve ekolojik sorunlardır<sup>1</sup>. Nitekim aynı Tüzük'le üretim yardımı sistemine başka değişiklikler de getirilmiştir.

Bunlardan bir tanesi, 2 Temmuz 1987 tarih ve (EEC) 1915/87 sayılı Konsey Tüzüğü aracılığıyla getirilmiş olan azami garantilenmiş miktarın (AGM) ulusal garantilenmiş miktarlara (UGM) bölünmesidir. AGM, AB'de üretim yardımına hak kazanan toplam zeytinyağı miktarını kısıtlayan bir kotadır. Belirli bir pazarlama yılında gerçekleşen kesinleşmiş zeytinyağı üretimi o yıl için belirlenen AGM'den daha az ise aradaki fark bir sonraki pazarlama yılına devreder. Böylelikle var yılı/yok yılı ayrımı dikkate alınmış olur. Üretimin (varsa daha önceki yıldan devir dahil) AGM'yi geçtiği durumda ise zeytinyağı üreticilerine verilen yardımın birim tutarı kendiliğinden azalır. Bu birim tutarın, AGM ile varsa devirin toplamının gerçekleşen üretime bölünmesiyle elde edilen bir katsayıyla çarpılması aracılığıyla gerçekleşir.

(EEC) 1915/87 sayılı Tüzük AGM'yi 1987/88 pazarlama yılından itibaren 1,350,000 ton olarak belirlemişti. Bu rakam 1998/99 pazarlama yılına kadar değişmemiştir. (EC) 1638/98 sayılı Tüzük bu pazarlama yılından itibaren geçerli olmak üzere AGM'yi 1,777,261 tona çıkarttı. Bunun nedeni üretim fazlasını kısıtlama gereksiniminin azalması değil, tüketim yardımının kaldırılması sayesinde elde edilen ilave fonların üretim yardımına kaydırılmasıydı. (EC) 1638/98 sayılı Tüzük'ün AGM uygulamasına getirdiği bir başka değişiklik AGM'nin ulusal garantilenmiş miktarlara (UGM'ler) bölünmesi olmuştur. Böylelikle bir Üye Devlet'teki fazla nedeniyle tüm Topluluk üreticilerin daha düşük seviyede yardım alması, dolayısıyla bir haksızlık yaşanması sorunu bertaraf edilmiştir. Tablo 2 her zeytinyağı üreticisi Üye Devlet'in UGM'sini ve bu miktara Tablo 1'de verilen üretim yardımının tatbik edilmesiyle elde edilen azami toplam yardım tutarını göstermektedir. UGM'ler saptanırken aşırı üretim yaşanan yıllar hariç bir referans dönemi boyunca gerçekleşen ulusal üretim seviyeleri, farklı Üye Devletler'de sektörün içinde bulunduğu durum ve kaldırılan küçük üreticiler için üretim yardımı sisteminin etkileri ile İspanya ve Portekiz'deki zeytinliklerin üretim potansiyeli hesaba katılmıştır<sup>2</sup>.

**Tablo 2- Üye Devletler İçin UGM Ve Azami Toplam Yardımlar**

Üye Devlet	UGM (ton cinsinden)	Azami toplam yardım (EUR cinsinden)
İspanya	760,027	1 005 135 708
Fransa	3,297	4 360 283
Yunanistan	419,529	554 827 103
İtalya	543,164	718 334 390
Portekiz	51,244	67 770 190
<b>Toplam</b>	<b>1,777,261 (AGM)</b>	<b>2 350 427 673</b>

Üretici Üye Devletler'deki zeytincilerin azami tutarda toplam yardım hak kazanması ulusal üretimlerinin kendilerine tanınan kotayı aşmamasına bağlıdır. Bunun tersi durumda, yani bir Üye Devlet'in belirli bir pazarlama yılındaki üretimi UGM'sinden daha az olarak gerçekleştiğinde üretim ile UGM arasındaki farkın % 80'i Üye Devlet'in bir sonraki pazarlama yılı için olan UGM'sine eklenir. Farkın % 20'si ise diğer Üye Devletler'e farkın olduğu pazarlama yılında kullanılmak üzere UGM'leriyle orantısız olarak dağıtılır. Üretim yardımı, yardım verilmeye uygun olan hakiki üretimleri UGM'leri ile bunda açıklanan şekilde gerçekleşen bir artışın toplamına eşit veya bu miktardan daha az olan Üye Devletler'in üreticilerine doğrudan verilir. Bir Üye Devlet'in üretimi bu miktardan fazla ise üretim yardımının birim tutarının bir katsayıyla çarpılması gerekir. Bu katsayı, AGM uygulamasının özgün halindeki gibi, Üye Devlet'in kotası (bu durumda UGM ile bundaki muhtemel artışın toplamı) hakiki üretime bölünerek elde edilir.

<sup>1</sup> Beaufoy, Guy. 2001. *EU Policies for Olive Farming: Unsustainable on All Accounts (AB'nin Zeytincilik için Politikaları: Hiçbir Açıdan Sürdürülemez)*. WWF Europe ve Birdlife International. Palermo.

<sup>2</sup> Komisyon dipnot 20'de değinilen önerisinde İspanya için 625,210 ton, Fransa için 3,065 ton, Yunanistan için 389,038 ton, İtalya için 501,172 ton ve Portekiz için 43,915 ton olmak üzere farklı UGM'ler ortaya koymuştur. Anlaşıldığı üzere Konsey'in tercihi üretim yardımının tutarını düşürerek bu yardımdan ceza olarak kesintiye uğramaksızın faydalanabilecek üretimin miktarını arttırmak yönünde olmuştur.

**Tablo 3- AB’de Son Dört Pazarlama Yılında Üretim Miktarları**

Üye Devlet	1998/99	1999/2000	2000/2001	2001/2002
İspanya	899,991	747,000	1,074,000	1,562,531
Fransa	2,364	2,681	2,247	2,591
Yunanistan	452,286	463,090	470,066	404,619
İtalya	452,286	791,595	540,864	711,076
Portekiz	33,936	47,380	25,444	33,613
<b>Toplam</b>	<b>1,840,863</b>	<b>2,051,746</b>	<b>2,112,621</b>	<b>2,714,430</b>

**Tablo 4- AB’de Son Dört Pazarlama Yılında Üretim Yardımı Tutarları**

Üye Devlet	1998/99	1999/2000	2000/2001	2001/2002	Ortalama
İspanya	112.16	130.40	93.91	63.75	100.05
Fransa	130.40	130.40	130.40	130.40	130.40
Yunanistan	99.05	118.56	114.76	130.40	115.69
İtalya	130.40	101.78	130.40	100.45	115.75
Portekiz	130.40	130.40	130.40	130.40	130.40

Tablo 3 ve 4’te son dört pazarlama yılı için AB’deki üretici Üye Devletler başına kesinleşmiş üretim miktarları ve verilen üretim yardımı tutarlarına yer verilmektedir. Tablolardan küçük üretici Üye Devletler olan Portekiz ve Fransa’nın UGM’lerini hiçbir zaman aşmadığı, İtalya ve Yunanistan’ın bazen aştığı ve en büyük üretici olan İspanya’nın her zaman aştığı görülmektedir.

(EC) 1638/98 sayılı Tüzük’ün getirdiği bir başka değişiklik 1 Mayıs 1998’den sonra dikilen ilave zeytin ağaçları, bunların üzerinde bulunduğu alanlar veya bunlardan elde edilen zeytinlerden sıkılan yağlara ilişkin olarak 1 Kasım 2001’den itibaren yardım ödenmemesinin hükme bağlanmasıdır. Bu kuralın iki istisnası vardır. Kökten sökülmeleri şartıyla, canlılığını veya yaşı nedeniyle verimliliğini yitirmiş zeytin ağaçlarının yerine dikilen yeni zeytin ağaçları ve Komisyon tarafından onaylanmış bir program dahilinde dikilecek, sınırlı bir alana yayılan zeytin ağacı üretim yardımı sistemi tarafından kapsanacaktır. Komisyon Yunanistan, Fransa ve Portekiz’de sırasıyla 3,500 ha., 3,500 ha. ve 30,000 ha. yeni zeytinlik oluşturulmasına dair ulusal programları onaylamıştır. Bu programlar söz konusu ülkelere ayrılan tüm alanları kapsamaktadır.

AB’de sofralık zeytinciliğin önemi 1990’lı yıllarda artmıştır. Bu nedenle bu alt-sektörün desteklenmesi için önce kırsal kalkınma ve promosyon, sonra da üretim yardımı sistemi çerçevesinde önlemler alınmıştır. (EC 1638/98 sayılı Konsey Tüzüğü Üye Devletler’in UGM’lerinin bir kısmını sofralık zeytinciliğe tahsis etmesine izin vermektedir. Tüm Üye Devletler bu opsiyondan faydalanmaktadır. Sadece işlenmiş sofralık zeytinler yardıma hak kazanmaktadır. Bu amaçla önceden belirlenmiş katsayılar kullanılarak sofralık zeytinlerin zeytinyağı cinsinden eşdeğeri saptanmaktadır. Buna göre 100 kg. işlenmiş sofralık zeytin Fransa, Yunanistan ve İtalya’da 13, İspanya ve Portekiz’de 11.5, Yunanistan’daki bazı dehidre edilmiş zeytinler durumunda ise 16.5 kg. zeytinyağına denk sayılmaktadır.

AB’de bu sınırlar dahilinde verilen üretim yardımlarının zeytincilere ödenmesi de uzun ve karmaşık bir prosedürü gerektirmektedir. Zeytincilerin Üye Devletler’in yetkili makamlarına veya mensubu buldukları üretici örgütlerine her pazarlama yılının 1 Aralık’ından önce ağaçlarının toplam sayısı, bunlardan ürün verenlerin sayısı, hasat edilen alan, ağaç cinsleri, kadastro bilgileri gibi verilere yer üretim beyannameleri, 1 Temmuz’undan önce ise yardım başvuruları arz etmeleri gerekmektedir. Üretici örgütlerine arz edilen başvurular bu örgütler tarafından şekil açısından denetlendikten sonra yetkili makamlara veya bunlara iletilmek üzere mensubu buldukları üretici örgütü birliklerine aktarılmaktadır.

Üretim yardımı üzerinden ödenecek avanslar en geç 1 Ekim’de, üretim yardımlarının kesin tutarı ise en erken bir sonraki yılın Temmuz ayında saptanmaktadır. Bu durumda zeytinciler bir pazarlama yılına ilişkin avans ödemeleri ancak o pazarlama yılının sonunda, üretim yardımının bakiyesini ise bir sonraki pazarlama yılının sonuna doğru alabilmektedir. Ancak bu arada yardım başvuruları çok katmanlı bir denetim sistemine tabi tutulmaktadır.

AB sektöründe meydana gelen ciddi yolsuzluklar karşısında zeytinyağı üretim yardımı sistemiyle ilgili birçok denetim kuralı benimsemiştir. Yukarıda değinildiği şekilde denetimlerin bir halkasını üretici

örgütleri ve birlikleri oluşturmaktadır. Ayrıca yardım başvurusunda bulunan zeytincilerin satış makbuzları veya onaylanmış zeytinyağı fabrikalarından bu tesislerde siktirdıkları zeytinlerin miktarına dair sertifikalar alması gerekmektedir.

Bir fabrikanın onaylanabilmesi için başlıca gereklilikler ilgili Üye Devlet'e teknik ekipman ve presleme kapasitesine dair tüm bilgileri iletmesi, gerekli tüm denetimlere rıza göstermesi, standartlaştırılmış stok kayıtları tutması ve yetkili makamlara aylık stok kaydı özetleri arz etmesidir. Stok kayıtları fabrikaya giren her zeytin partisinin üreticisi veya sahibinin ismi ile miktarını, preslenen zeytinlerin ve elde edilen yağların miktarlarını, 1 Aralık 1998'den itibaren satın alınan veya elde edilen yağların miktarları, elde edilen pirina miktarlarını ve fabrikadan gönderilen her parti yağın ve pirinanın gönderildiği kişinin ismini içermelidir. Hali hazırda AB'de bu kriterleri karşılayan 10,800 civarında zeytinyağı fabrikası bulunmaktadır. Özellikle İspanya ve Yunanistan'da küçük boyutlu birçok fabrika vardır<sup>1</sup>.

Üye Devletler'in yetkili makamları üretici örgütleri ve birlikleri ile zeytinyağı fabrikalarını denetlemekten sorumludur. Bu kurumların yükümlülüklerini tam olarak yerine getirmediği durumlarda muhtelif cezalar tatbik edilmektedir.

Üye Devletler'in zeytincileri bireysel başvurularını denetlemesi de gerekmektedir. Bu amaçla dört farklı denetim aracı kullanılmaktadır: zeytincilik coğrafi bilgi sistemi, bununla uyumlu bir bilgisayar destekli veritabanı, homojen zeytinyağı üretim sahaları başına ortalama rekolteler ve rast gele yerinde teftişler.

Coğrafi bilgi sistemleri (CBS'ler) coğrafi veya mekansal bilgiyi kaydeden, saklayan, analiz eden ve istenildiğinde sunan donanım ve yazılım kurulumlarıdır. CBS'ler uzaktan algılamaya dayalıdır<sup>2</sup>. AB'de 1975 yılında bir zeytincilik sicili kurulması karara bağlanmış, ancak bu yönde önemli bir gelişme sağlanamamıştır. (EC) 1638/98 sayılı Konsey Tüzüğü aracılığıyla zeytincilik sicili çalışmaları bir CBS'nin oluşturulmasına yönlendirilmiş ve (EC) 1513/2001 sayılı Tüzük aracılığıyla 1 Kasım 2003'ten itibaren bir CBS tarafından kapsanmayan ağaçlardan elde edilecek yağlara yardım verilmemesi hükme bağlanmıştır. Zeytincilik CBS'si üretim beyannameleri ve yardım başvurularında verilen bilgileri kapsayan alfanümerik veri tabanı ile uzaktan algılamaya dayanan grafiksel referans veri tabanını içermekte ve bunlar arasında karşılaştırma yaparak denetimde bulunmaktadır.

AB, CBS'den yıllar önce Üye Devletler'in zeytinciliğe ilişkin bilgisayara geçirilmiş dosyalar, yani bilgisayar destekli bir veri tabanı oluşturulmasını şart koşmuştur. Bu veritabanı CBS veri tabanlarını, üretim beyannamelerin, yardım başvurularını, zeytinyağı fabrikalarının bilgilerini ve homojen üretim sahaları başına ortalama rekoltelerin bünyesinde barındırmakta ve çok yönlü bir denetime imkan tanımaktadır.

Homojen zeytinyağı üretim sahaları zeytincilik koşulları açısından birbirine benzeyen arazilerden oluşmaktadır. Bunlar arazinin coğrafi lokasyonu, agronomik nitelikleri, arazide ağırlıklı olarak bulunan zeytin cinsleri, en yaygın olan budama tipi, ağaçların yaşları ve sınırları zaman içerisinde sabit kalan ve bir bölgesel alanın hudutları dışına taşmayan sınırlı bir sayıda saha olması gerekliliği dikkate alınarak saptanmaktadır. Bölgesel alanlar AB'nin Bölgesel Politikası çerçevesinde belirlenmektedir<sup>3</sup>.

Üye Devletler her saha için ağaç başına ortalama zeytin ve yağ rekoltesini saptayarak yardım başvurularından hesaplanan rekoltelerle karşılaştırmaktadır. Rekolteler arasında büyük fark olan durumlarda ilgili zeytincinin arazisi yerinde denetime tabi tutulmaktadır. Ancak bazı durumlarda

<sup>1</sup> Commission of the European Communities. COM(2000) 855 final. *Commission Report to the Council and the European Parliament on the quality strategy for olive oil and Proposal for a Council Regulation amending Regulations No. 136/66/EEC and (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil (Konsey ve Avrupa Parlamentosu'na Zeytinyağı için Kalite Stratejisine dair Komisyon Raporu 136/66/EEC ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzükler'i Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi ve Zeytinyağı için Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren Bir Konsey Tüzüğü için Öneri)*. Brüksel.

<sup>2</sup> Doğan, Hakan Mete. 2000. "Tarımda Coğrafi Bilgi Sistemleri ve Uzaktan Algılama". *Cinetarım*, 23 (3): s. 20-22. Erişim: <<http://www.tagem.gov.tr/gis/makale4.htm>>.

<sup>3</sup> Bölgesel politika için bakınız: Martin, Reiner. 1999. "Regional Policy" ("Bölgesel Politika"). McDonald, Frank ve Stephen Dearden (editörler). *European Economic Integration. 3<sup>rd</sup> Edition (Avrupa Ekonomik Entegrasyonu)* içerisinde. Essex: Addison Wesley Longman Limited.

olduğu büyük orandaki sapmalara bile tolerans gösterilmektedir. Bu nedenle ortalama rekoltelerin etkin denetim araçları olmadığı iddia edilmektedir<sup>1</sup>.

Tüm bunlara ilaveten Üye Devletler'in yetkili makamlara zeytinliklere yönelik rast gele yerinde denetimler de gerçekleştirilmektedir.

Zeytinyağı sektöründe denetimlerden sorumlu olan kuruluşlar zeytinyağı kontrol ajanslarıdır. Kontrol ajansları idari açıdan özerk olan kamu kuruluşlarıdır. Fransa dışındaki tüm üretici Üye Devletler birer kontrol ajansı oluşturmuştur. Hali hazırda bunların harcamalarının yarısı AB bütçesinden karşılanmaktadır. Kontrol ajansları kendileri ceza kesmemekte, ilgili makamlara usulsüzlük veya yolsuzlukları bildirmektedir. Ayrıca yetki alanları ihracatla ilgili denetimleri kapsamamaktadır.

Üretim yardımlarının % 1.4'ü zeytin ve zeytinyağı üretiminin kalitesinin ve çevreye olan etkisinin iyileştirilmesine yönelik önlemlerin finansmanı için tahsis edilmektedir. Ancak bu şekilde elde edilen yılda 3,000,000 Euro'nun üzerindeki fonlar tamamen kullanılamamaktadır.

Söz konusu önlemler her yıl 1 Mayıs'ta başlayan 12 aylık üretim döngüleri boyunca uygulanmak üzere planlanmakta ve sadece belirli faaliyetleri içermektedir. Üye Devletler'in her yılın 31 Mart'ına kadar bir sonraki üretim döngüsü için bir faaliyet programı tespit etmesi gerekmektedir. Üye Devletler'in sorumluluğu altında icra edilecek olan bu programlar tasarlanan önlemlerin gerekli olan süre ve finansman dahil tanımlanmalarını, gerekli ürün ve materyallerin birim masraflarını gösteren bir listesini ve önlemlerin icrasından sorumlu kuruluşlarının isimlerini ihtiva etmelidir.

Finanse edilen önlemlerin başında zeytin sineğine ve diğer zararlı organizmalarla mücadele edilmesi için kontrol, uyarı ve değerlendirme mekanizmaları dahil önlemler alınması gelmektedir. Bu çerçevede entegre biyolojik kontrol yöntemlerine özel bir önem verilmeli ve zeytin sineğine karşı böcek öldürücü ilaçlar protein tuzaklarıyla birlikte kullanılmalıdır<sup>2</sup>. Diğer önlemler zeytin ağaçlarının yetiştirildiği ve bakıldığı, zeytinlerin hasat edildiği, saklandığı ve işlendiği ve elde edilen yağın stoklandığı koşulların iyileştirilmesi; zeytincilere ve fabrikalara çevreyi, üretilen zeytinlerin kalitesini ve bunlardan yağ elde edilmesini iyileştirmek için teknik destek verilmesi; presleme atıklarının elden çıkarılmasının çevreye zarar verilmemesi amacıyla iyileştirilmesi; çiftçiler ve fabrikalara yağ kalitesi ve yağ üretim döngüsünün çevreye olan etkisine dair eğitim verilmesi, bilgi sağlanması ve sunumlarda bulunulması; bölge, eyalet veya üretici örgütü seviyesinde natürel zeytinyağı analizi için laboratuvarlar oluşturulması ve işletilmesi ile ihtisas kurumlarıyla natürel zeytinyağının kalitesini iyileştirmek ve aynı zamanda çevrenin iyileştirilmesine yardımcı olmak için araştırma programlarına dair işbirliklerine girilmesi başlıklarını kapsamaktadır.

AB'nin zeytinyağına ilişkin son düzenlemesi üretim iadesi sistemidir. Aslında bu sistem bir promosyon önlemi olarak da ele alınabilir; çünkü zeytinyağını ham madde olarak kullanan konserve imalatçılarında dünya fiyatları ile AB fiyatları arasındaki fark kadar bir tutar ödenmesini öngörmektedir<sup>3</sup>. Bu uygulamanın nedeni üretim yardımlarının AB içindeki fiyatları arttırmasıdır. Üretim iadeleri balık, yumuşakça ve sebze konservesi üreten imalatçılara verilmektedir. İmalatçıların başvuru yapması, günlük bazda stok kayıtları tutması ve kullandıkları yağın menşesini kanıtlanması gerekmektedir.

Üretim iadesinin tutarı AB ve dünya piyasalarında geçerli olan fiyatlar arasındaki fark temel alınarak iki ayda bir belirlenmektedir. Hali hazırda 44 EUR/100 kg. yağ seviyesindedir.

#### **2.4. AB'nin Zeytinyağı Pazarlanması Düzenlemeleri**

AB'nin zeytinyağı pazarlanması düzenlemeleri, birbiriyle ilgili olan iki farklı amaca hizmet etmektedir: tüketicilerin taleplerinin karşılanması ve zeytinyağı tüketiminin arttırılması aracılığıyla üreticilere destek olunması. Bu amaçlar doğrultusunda kalite önlemlerine özel bir önem verilmektedir; çünkü kalitesi

<sup>1</sup> Special Report 11/2000 on the support scheme for olive oil, accompanied by Commission's replies (Komisyon'un mukabelesinin eşliğinde zeytinyağı için destekleme sistemine dair 11/2000 sayılı Özel Rapor), *Official Journal of the European Communities* C 215, 27.07.2000, s. 1.

<sup>2</sup> Zeytin sineği ve mücadele yöntemleri için bakınız: Crovetto, Antonello, Antonio Belcari ve Alfio Raspi. 1997. "Bölüm 6: Ziraî Mücadele, Çevrenin ve Ürünün Korunmasında Metotların Geliştirilmesi". Uluslararası Zeytinyağı Konseyi. Dünya Zeytin Ansiklopedisi. Barselona: s. 223-250.

<sup>3</sup> Bu OTP'nin üç temel ilkesinden biri olan Topluluk tercihinin, yani ihrac edilenler yerine AB'de üretilen tarımsal ürünlerin tüketilmesi için düzenlemeler yapılması gerekliliğinin bir sonucudur. Diğer temel ilkeler tek pazar ve mali dayanışmadır.

yüksek ürünler tüketiciler tarafından daha çok talep edilmekte ve üreticilerin yarattığı katma değeri arttırmaktadır. Düzenlemeler pazarlama kurallarının yanı sıra zeytinyağı ve pirina yağı sınıflandırmasını, promosyon ve bilgilendirme kampanyalarını ile kalite sistemlerini de kapsamaktadır<sup>1</sup>.

Tüketicilerin taleplerinin karşılanması amacı OTP ile tüketicilerin korunması ve kamu sağlığı politikası ortak ilgi alanına girmektedir<sup>2</sup>. Nitekim zeytinyağı etiketlenmesi, ambalajlanması, sunumu ve reklamına ilişkin kuralların genel çerçevesi tüketicilerin korunması amacıyla yayınlanan direktifler tarafından çizilirken, zeytinyağına spesifik hükümler OTP kapsamında çıkartılan bir tüzük aracılığıyla saptanmıştır.

Etiketleme ve pazarlamaya ilişkin genel kurallar<sup>3</sup> ürünlerin muhteviyatının, beslenme değerinin, sağlığa etkilerinin, fiyatlarının ve ait oldukları partinin kolaylıkla anlaşılmasını, böylelikle tüketicilerin yanlış yönlendirilmesine engel olunmasını hedeflemektedir. Ambalajlamaya dair genel kurallar ise ambalajların insan sağlığına zarar vermemesini, içerdikleri ürünlerin niteliklerini değiştirmemesini ve beyan edilen ve hakiki içerikleri arasındaki farkın belirli tolerans sınırları içerisinde kalmasını hükme bağlamaktadır (Kamu sağlığı mevzuatı ise kontaminantlar ve katkı maddeleri gibi konuları düzenlemektedir; ancak bu konularda zeytinyağına özgü dikey hükümler bulunmamaktadır).

Zeytinyağına spesifik hükümleri, zeytinyağı için pazarlama standartlarına dair 13 Haziran 2002 tarih ve (EC) 1019/2002 sayılı Komisyon Tüzüğü<sup>4</sup> ihtiva etmektedir. Tüzük'ün amaçları tüketicinin korunması, zeytinyağının imajının korunması, haksız rekabetin önlenmesi ve ürünün bozulmasının engellenmesi olarak sıralanmaktadır.

(EC) 1919/2002 sayılı Komisyon Tüzüğü'ne göre gerek toptan gerekse de perakende ticarete 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü tarafından ortaya konulan resmi kalite sınıfı adlandırma ve tanımlamalarının kullanılması zorunludur. Kalite sınıfları (EC) 1513/2001 sayılı Konsey Tüzüğü ile Zeytinyağı için Kalite Stratejisi doğrultusunda 1 Kasım 2003'ten itibaren yürürlüğe girecek şekilde değiştirilmiştir. Bunun tek istisnası 1 Kasım 2002'den itibaren yürürlüğe giren ham pirina yağı sınıflandırmasıdır. Değişiklikler özellikle natürel zeytinyağlarını ciddi şekilde etkilemiş, natürel ikinci sınıfı kaldırılırken asidite seviyeleri aşağıya çekilmiştir (Bakınız Tablo 5). 2003 yılında Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZK) de bu sınıfları benimsemiştir. Ancak Türkiye'de uyum çalışmaları tamamlanmamıştır.

**Tablo 5-Oleik Asit Düzeyleri Açısından AB'nin Eski Ve Yeni Zeytinyağı Ve Pirina Yağı Sınıflandırmaları**

Kalite Sınıfı	Eski Oleik Asit Değeri (gr/100 gr)	Yeni Oleik Asit Değeri (gr/100 gr)
Natürel Zeytinyağları		
Sızma	≤ 1	≤ 0.8
Natürel Birinci	> 1, ≤ 2	> 0.8, ≤ 2
Natürel İkinci	> 2, ≤ 3.3	tip yürürlükten kaldırılmıştır
Lampant	> 3.3	> 2
Rafine Zeytinyağı	≤ 0.5	≤ 0.3
Riviera	≤ 1.5	≤ 1
Rafine Pirina Yağı	≤ 0.5	≤ 0.3
Pirina Yağı	≤ 1.5	≤ 1

Zeytinyağı ve pirina yağlarının fiziksel ve kimyasal nitelikleri ve ilgili analiz yöntemlerine ilişkin standartlar ve uygulamalar (EEC) 2568/1991 sayılı Komisyon Tüzüğü ile ortaya konulmuştur. Bu metin de Zeytinyağı için Kalite Stratejisi'ne uygun olacak şekilde değiştirilmiş bulunmaktadır.

<sup>1</sup> Bu bölümde kapsanan konularla ilgili ayrıntılı bilgi ve AB yasal metinlerin çevirileri için bakınız: Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2004. *Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Üretim ve Pazarlama Cilt II*. İzmir: S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (yayınlanma aşamasında).

<sup>2</sup> AB'nin tüketicinin korunması ve kamu sağlığı politikasının gıda güvenliği bağlamında incelemek için bakınız: Commission of the European Communities. COM(1999). 719 final. *White Paper on Food Safety (Gıda Güvenliğine dair Beyaz Kitap)*. Brussels.

<sup>3</sup> Temel mevzuat için bakınız: Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs (Üye Devletler'in gıda maddelerinin etiketlenmesi, sunumu ve reklamına ilişkin kanunlarının yakınlaştırılmasına dair 20 mart 2000 tarih ve 2000/13/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi), *Official Journal of the European Communities L 109*, 6.5.2000, s. 29.

<sup>4</sup> *Official Journal of the European Communities L 155*, 14.06.2002, s. 27.

Zeytinyağı pazarlanmasına dair bir başka önemli kural perakende satışta azami beş litrelik ambalajların kullanılmasıdır. Bunun nedeni daha büyük ambalajlarda satılan zeytinyağlarının tamamen tüketilmeden belirli niteliklerini kaybetmeleridir. Üye Devletler restoranlar ve kantinler gibi toplu yemek servisinde bulunan tesislere daha büyük ambalajlarda yağ satılmasına izin verebilirler. Zeytinyağı ambalajlarının bir kez açıldıktan sonra tekrar eski haline getirilemeyecek şekilde mühürlenmesi de gerekmektedir.

Yağların üzerinde menşe tayini veya ana menşe tayini gösterilebilir; ancak bu zorunlu değildir. Belirli bir coğrafi ismin Topluluk markası olarak tescil edilmiş olduğu durumda bu isimlerin kullanılmasına devam edilmesinde sakınca yoktur. Bölgesel isimler ise aşağıda ele alınan özel sistemler tarafından kapsamaktadır. Bu durumların haricinde, yani AB'nin veya belirli bir üretici Üye Devlet'in (örneğin İtalya'nın) menşe ülkesi olarak vurgulandığı durumda geçerli olan belirli kurallar vardır. Eğer yağ zeytinlerin hasat edildiği ülkeden farklı bir yerde sıkılmışsa etikette bu bilgiye yer verilmelidir. Ayrıca geleneksel ticaret akımları ve zeytin rekoltesindeki alternans nedeniyle belirli bir menşeye sahip olduğu beyan edilen zeytinyağlarının aslında o menşeye sahip olan ve olmayan yağların bir paçalı olmasına izin verilmektedir. Ancak belirtilen menşeye sahip olmayan yağların paçalın içindeki payı en fazla % 25'e kadar olmalıdır.

AB zeytinyağı sektörünün temsilcilerinden gelen itirazlara rağmen zeytinyağının diğer nebati yağlarla paçal edilmesi serbest bırakılmıştır. Bu uygulamanın nedeni olarak girişim serbestliği gösterilmektedir. Oysa zeytinyağının diğer yağlarla, özellikle fındık yağıyla paçal edilmesi kalite açısından ciddi bir sorun yaratmaktadır. AB'nin bir yandan araştırma ve teknoloji geliştirme çerçeve programları dahilinde zeytinyağı içerisinde diğer yağların mevcudiyetini saptamak amacıyla fon ayırması, öte yandan bu uygulamayı teşvik etmesi çelişkili bir durum yaratmaktadır. Ancak paçaların içerdikleri farklı yağların yüzdelerinin, zeytinyağına özel bir vurgu yapılmaksızın etikette gösterilmesinin şart koşulduğu da göz ardı edilmemelidir.

Zeytinyağı etiketlerinde ilk soğuk presleme" ifadesi sadece zeytin hamurunun 27°C altında bir sıcaklıkta hidrolik pres kullanılan geleneksel bir ekstraksiyon sistemiyle ilk mekanik sıkılmasından elde edilen natürel veya natürel sızma zeytinyağları için, "soğuk ekstraksiyon" ifadesi sadece zeytin hamurundan 27°C altında bir sıcaklıkta perkülasyon veya santrifüjleme ile elde edilen natürel veya natürel sızma zeytinyağları için, muhtelif organoleptik nitelik ifadeleri sadece (EEC) 2568/91 sayılı Tüzük'te hükme bağlanan bir analiz yönteminin sonuçlarına dayalı iseler ve asidite veya azami asidite ifadesi sadece, aynı boyuta sahip ve aynı görsel alanda bulunan harflerle (EEC) 2568/91 sayılı Tüzük'e uygun olarak saptanan peroksit değeri, vaks içeriği ve ultraviyole absorpsiyonu ifadelerinin eşliğindeyse kullanılabilir. Ayrıca yağın aynı kalitedeki yağlardan üstün olduğu intibasını uyandıracak bir ifade kullanılmamalıdır. Firmaların etiketlerde yer verdikleri bilgilere dair bilimsel veya resmi dokümanları ellerinde bulundurması gerekmektedir.

AB'nin zeytinyağı pazarlanması düzenlemelerinin bir başka ayağını oluşturan promosyon ve bilgilendirme kampanyaları sadece OTP mevzuatı kapsamına girmektedir. AB menşeli tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin tüketimini arttırmak için düzenlenen bu kampanyalar AB'nin Avrupa tarımının artan üretim fazlaları ile azalan rekabet gücü ve tarımsal ticaretin serbestleştirilmesi yönünde baskılar karşısında son yıllarda daha fazla önem verdiği bir alanı teşkil etmektedir.

Promosyon ve bilgilendirme kampanyaları, etiketleme ve pazarlama düzenlemeleri gibi hem yatay hem de dikey kuralları içermektedir. Yatay kurallara bakıldığında kampanyaların ikiye ayrıldığı görülmektedir: iç pazara ve üçüncü ülkelere yönelik olanlar. Bunlardan ilki iç piyasada tarımsal ürünler için bilgilendirme ve promosyon etkinliklerine dair 19 Aralık 2000 tarih ve (EC) 2826/2000 sayılı Konsey Tüzüğü<sup>1</sup>, ikincisi üçüncü ülkelerde tarımsal ürünlere ilişkin bilgilendirme ve promosyon yapma önlemlerine dair 14 Aralık 1999 tarih ve (EC) 2702/1999 sayılı Konsey Tüzüğü<sup>2</sup> tarafından kapsamaktadır.

Promosyon ve bilgilendirme kampanyalarının belirli bir markaya veya AB içerisinde belirli bir bölgeye yönelik olmaması ve branş örgütleri tarafından hazırlanan programlar aracılığıyla yürütülmesi lazım gelmektedir. Branş örgütleri belirli bir sektörde faaliyet gösteren muhtelif nitelikte oyuncuları (örneğin tarımsal üreticiler, tüccarlar ve sanayiciler) bir araya getiren örgütlerdir. AB bu programlardan elverişli olduklarını kısmen, istisnai durumlarda ise tamamen finanse eder.

<sup>1</sup> Official Journal of the European Communities L 328, 23.11.2000, s. 2

<sup>2</sup> Official Journal of the European Communities L 327, 14.12.1999, s. 7.

Üçüncü ülkelere yönelik kampanyalar belirli hedef pazarlar ve ürünlerle sınırlıdır. Bu çerçevede şu faaliyetler desteklenebilir: Topluluk ürünlerinin kalite, hijyen, gıda güvenliği, beslenme, etiketleme, hayvan gönenci veya çevreye saygı konularında üstünlüklerini vurgulayan halkla ilişkiler kampanyaları, promosyonlar ve tanıtımlar; uluslararası öneme sahip toplantı, fuar veya gösterimlere, özellikle Topluluk standları kurulması aracılığıyla katılım; organik tarım ve AB'nin korunan menşe tayinleri (KMTler), korunan coğrafi göstergeleri (KCGLer) ve geleneksel spesiyalite garantileri (GSGler) sistemleri üzerine bilgilendirme kampanyaları; yeni pazarlara erişim için gerekli olan pazar araştırmaları; yüksek düzey ticari geziler; önlemlerin sonuçlarını değerlendirecek çalışmalar.

Hakkında iç pazara yönelik kampanyalar düzenlenecek olan ürünler belirli kriterler göz önünde bulundurularak saptanır: ürünlerin kalite, tipik özellik, özel üretim yöntemi, besleyicilik ve sağlık değeri, güvenlik veya çevreye saygı açılarından niteliklerine dikkat çekmenin istenilir olup olmadığı; tüketici bilgi etiketlenmesi sistemi ile ürün izlenebilirliği ve kontrol sistemlerinin uygulanıp uygulanmadığı; ilgili sektörlerdeki özel veya kısa vadeli ticari zorluklar; AB'de tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin isimlerinin korunması ve organik üretim politikalarına dair bilgilendirme yapılmasının gerekli olup olmadığı. Bu ürünlere ilişkin olarak sürdürülecek promosyon faaliyetlerinin belirli anahatlara uygun olması gerekmektedir.

Zeytinyağı ve sofralık zeytinler için hem üçüncü ülkelere hem de iç pazara yönelik kampanyalar düzenlenmektedir. Yani zeytincilik ürünleri yukarıda sıralanan kriterleri karşılamaktadır. Üçüncü ülkelere yönelik kampanyalar söz konusu olduğunda UZK ile işbirliği yapılmaktadır. UZK'nın kendi yürüttüğü promosyon kampanyaları da uluslararası düzenlemeler doğrultusunda ayrıca (yani ayrı bir bütçe kalemi üzerinden) desteklenmektedir<sup>1</sup>.

Zeytinyağı ve sofralık zeytinlerin iç pazarda promosyonunun yapılması için sekizinci kampanyaya (2003-2005) ilişkin anahtarlar AB Üye Devletleri'ni geleneksel ve yeni tüketiciler olarak ikiye ayırmaktadır. Kampanyanın amacı geleneksel tüketici ülkelerde zeytinyağının pek bilinmeyen niteliklerine dikkat çekmek ve gençlerin daha çok zeytinyağı tüketmesini sağlamaktır. Yeni tüketicilerde ise ürünün piyasaya nüfuzunun artması ve kullanımın çeşitlendirilmesi hedeflenmektedir. 12 ila 36 ay sürecek programlar için % 70'i geleneksel tüketici ülkelerde harcanmak üzere toplam 6,000,000 Euro tahsis edilmiştir.

AB'nin zeytinyağı pazarlanması düzenlemelerinin son ayağını kalite sistemleri oluşturmaktadır. Zeytinyağına ilişkin kalite sistemleri tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin isimlerinin korunması ve organik üretimi kapsamaktadır.

AB'ye üye ülkelerden bazıları gıda maddelerinin isimlerini eskiden beri yasal koruma altında tutmuşlardır. Ancak bu konudaki Topluluk sistemleri 1992'de yayınlanan ve bir sonraki yıl yürürlüğe giren (EEC) 2081/92 ve (EEC) 2082/92 sayılı Tüzükler aracılığıyla tesis edilmiştir<sup>2</sup>. Bir tarımsal ürün veya gıda maddesinin faydalanabileceği üç farklı sistem vardır. Ürünün korunan menşe tayini statüsüne hak kazanması için belirli bir coğrafi bölgede üretilmiş, işlenmiş ve hazırlanmış olması gerekmektedir. Ürünün kalitesi ve nitelikleri coğrafi bölgeden kaynaklanmaktadır. Korunan coğrafi işaret statüsü için ürünün belirli bir coğrafi bölgede üretilmiş veya işlenmiş veya hazırlanmış olması gerekmektedir. Ürünün kalitesi, namı veya diğer kendine özgü niteliklerinin söz konusu coğrafi bölgeye isnat edilebilmelidir. Bir isme geleneksel spesiyalite garantisi sertifikası verilmesi için ismin kendine özgü olması veya gıda maddesinin spesifik niteliğini yansıtmaları lazımdır. Ürünün geleneksel veya alışılmış bulunması şarttır<sup>3</sup>.

Tarımsal ürün ve gıda maddelerinin isimlerinin, korunması amacıyla tescil edilmeleri gerekmektedir. Tescil başvuruları üretici grupları, örneğin kooperatifler tarafından yapılabilmektedir. Tescil edilen isimler yasal korunmaya hak kazanmaktadır. Ayrıca AB tüketicilerin bu isimlerin farklılığını görebilmesi için özel logolar geliştirmiştir.

<sup>1</sup> 1986 tarihli Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması'na göre UZK'nın temel görevlerinden biri zeytinyağı ve sofralık zeytin tüketiminin promosyonunun yapılmasıdır. Bakınız: International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 1986, as Amended and Extended, 1993 and Last Prolonged, 2000. Erişim: <<http://www.unctad.org>>. Anlaşma 2002 yılında tekrar uzatılmıştır, ancak ana hükümlerinde herhangi bir değişiklik yapılmamıştır.

<sup>2</sup> *Official Journal of the European Communities* L 208, 24.07.1992, s. 1.

<sup>3</sup> DEFRA. 2003. Protecting Food Names: Guidance on EC Regulations. UK. Erişim: <<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/intro.htm>>.

Zeytinyağları ve sofralık zeytinler korunan menşe tayini veya korunan coğrafi işarete hak kazanabilmektedir. Birçok zeytinyağı ve sofralık zeytin ismi bu sistemden yararlanmaktadır. Geleneksel spesiyalite garantileri ise mayonez gibi zeytinyağı içeren gıdalara verilebilmektedir.

Alım gücü yüksek olan tüketicilerin isimleri korunan ürünler konusunda yüksek bir farkındalık düzeyine sahip olduğu ve bunlar için daha yüksek fiyatlar ödemekten kaçınmadığı görülmektedir. Nitekim bu tür ürünlere olan talep normal tarımsal ürünlere göre daha hızlı artmaktadır.

Aynı yargı organik ürünler için de geçerlidir. Bilindiği üzere organik üretim, tarım ve hayvancılığın sadece doğal süreçler takip edilerek ve harici katkılar mümkün olduğu kadar az kullanılarak yapılmasını öngören bir üretim tekniğidir. Tüketiciler bu şekilde elde edilen ürünlerin daha sağlıklı, doğal ve çevre dostu olduğunu düşünmektedir.

AB organik tarımla ilgili üretimden pazarlamaya tüm düzenlemelerini tek bir yasal belgede toplamıştır: Tarımsal ürünlerin organik üretimi ve tarımsal ürünler ve gıda maddelerinde buna değinen işaretlere dair 24 Haziran 1991 tarih ve (EEC) 2092/91 sayılı Konsey Tüzüğü<sup>1</sup>. Tüzük'ün maddeleri organik tarımla ilgili ilkeleri, ekleri ise ayrıntılı düzenlemeleri ele almaktadır. Bu eklerden biri aracılığıyla sadece organik ürünlerin taşıyabileceği bir logo ortaya konulmuştur. AB kırsal kalkınma önlemleri çerçevesinde organik üretimi teşvik ederek üreticilerin yarattığı katma değerini artmasını sağlamaktadır.

## **2.5. AB'nin Zeytinyağı Stoklanması Düzenlemeleri<sup>2</sup>**

Tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin stoklanmasının iki nedeni bulunmaktadır: Bunların tedariklerini ve fiyatlarının istikrarını temin etmek<sup>3</sup>. Zeytinyağı gibi alternanslı ürünlerde stoklamanın önemi daha büyüktür. AB'de zeytinyağı arz fazlası olduğundan stoklama düzenlemelerinin esas amacı fiyat seviyesinin korunmasıdır.

OTP kapsamında oluşturulan OPÖ'ler incelendiğinde stoklama düzenlemeleri açısından üç model veya sistem olduğu görülmektedir: kamusal stoklama, özel stoklama ve çifte stoklama. Kamusal stoklama modelinde Üye Devletler'in müdahale ajansı ismi verilen yetkili kuruluşları AB adına ürünleri satın almakta ve saklamaktadır. Özel stoklama modelinde ürünlerin piyasadan geçici olarak çekilmesi kamu kuruluşlarının değil, özel kuruluşların görevidir. Ancak AB özel kuruluşlara farklı isimler altında stoklama yardımı vererek bu faaliyete destek olmaktadır. Çifte stoklama modelinde ise hem kamusal stoklama yapılmakta hem de özel stoklamaya yardım verilmektedir. Öncelik kamuya veya özel oyunculara verilebilir.

Sıvı ve katı yağlar OPÖ'sü çerçevesinde zeytinyağı için her üç stoklama modeli de kullanılmıştır. 1966 ile 1978 yılları arasında sadece kamusal stoklama yapılmış, 1978 ile 1998 yılları arasında hem kamusal stoklama yapılmış hem de özel stoklamaya yardım verilmiş ve 1998'den itibaren sadece özel stoklama yardımı vermeye başlanmıştır. Ancak 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü Madde 13 AB'ye istisnai durumlarda bir tampon stok oluşturma yetkisi vermektedir.

Kamusal stoklama modeli temsili piyasa fiyatının altında olan bir müdahale fiyatı belirlenmesini ve müdahale ajanslarının bu fiyat üzerinden satın aldıkları ürünleri stoklayıp piyasa koşulları uygun olduğunda elden çıkartmasını gerektirmektedir. Bu sistem kamu kaynakları üzerinde ciddi bir baskı yaratmaktadır.

Özel stoklama modeli özel hakiki veya hükmi kişilere pazarladıkları zeytinyağlarını stoklayarak piyasadan çekmeleri durumunda yardım verilmesine dayanan bir sistemdir. 1978 yılında sadece üretici grupları ve bunların birliklerinin özel stoklama yardımına hak kazanabileceği hükme bağlanmıştır. Günümüzde bu yardım 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü altında tanınan üretici gruplarına ve bunların birliklerine, onaylanmış zeytinyağı fabrikalarına ve büyük ambalajlama tesislerine verilmektedir. Yardıma hak kazanılması için yerine getirilmesi gereken koşullar gerekli teknik ve idari kapasiteye

<sup>1</sup> *Official Journal of the European Communities L 198*, 22.07.1991, s. 1. Tüzük'ün son hali için bakınız: <[http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/main/1991/en\\_1991R2092\\_index.htm](http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/main/1991/en_1991R2092_index.htm)>.

<sup>2</sup> Bu bölümde kapsanan konularla ilgili ayrıntılı bilgi ve AB yasal metinlerin çevirileri için bakınız: Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2003. *Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Stoklama Düzenlemeleri*. İzmir: S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

<sup>3</sup> Dinler, Zeynel. Şubat 2000. *Tarım Ekonomisi. Gözden Geçirilmiş Beşinci Basım*. Bursa: Ekin Kitabevi Yayınları.

sahip olmak, stok tesislerinin plan ve kapasite bilgilerini yetkili makama arz etmek, yardım alan tankları mühürlemek, stokladıkları zeytinyağına dair stok kayıtları tutmak ve ilgili teftişlere rıza göstermek şeklindedir.

Özel stoklama yardımı belirli koşullar altında ve sadece dökme natürel zeytinyağları için ödenebilir. Söz konusu koşullar piyasada bu yolla giderilebilecek bölgesel sorunların meydana gelmesi ya da piyasada iki haftalık bir süre boyunca kaydedilen ortalama fiyatların belirli seviyelerin (Bakınız Tablo 6.) altında olmasıdır. Yardım ilk durumda Bakanlar Konseyi'nin kararına tabi olarak, ikinci durumda ise kendiliğinden verilir. Yardım verilen yağın bir yıl boyunca mühürlü tanklarda tutulması gerekmektedir. Ancak istisnai durumlarda stoklama süresi daha kısa tutulabilir.

**Tablo 6- Özel Stoklama Yardımı İçin Eşik Fiyatlar**

Zeytinyağı Türü	Asgari Fiyat
Natürel sızma zeytinyağı	177.88 ECU/100 kg
Natürel birinci zeytinyağı	170.99 ECU/100 kg
Natürel ikinci zeytinyağı	166.40 ECU/100 kg
Natürel lampant zeytinyağı, 1° asit	156.08 ECU/100 kg; her ilave asidite derecesi için 3.67 ECU/100 kg azaltılmak üzere

Özel stoklama yardımının tutarı ihale aracılığıyla belirlenmektedir. Mart ve Nisan 2001 tarihlerinde İspanya ve Yunanistan'da toplam 100.000 ton yağ için düzenlenen ihaleler sonucu 1.22 Euro/ton tutarı ortaya çıkmıştır.

Sektör temsilcileri zeytinyağı sektöründe müdahale alımlarının kaldırılmış olmasından memnun değildir<sup>1</sup>. Bu durum özellikle stoklama kapasitesinin yeteri kadar gelişmemiş olduğu Yunanistan için geçerlidir. Ancak Komisyon kamusal müdahale sistemine geri dönülmesini öngörmemektedir.

## **2.6. AB'nin Zeytinyağı Dış Ticareti Düzenlemeleri<sup>2</sup>**

Uluslararası tarımsal ürünler ticareti göreceli olarak korumacı bir yapıya sahiptir. AB'nin zeytinyağı dış ticareti düzenlemeleri de bu genel eğilimden nasibini almaktadır. Üçüncü ülkelerin AB'ye zeytinyağı ihracatı sınırlanmakta ve Avrupalı tüketicilerin zeytinyağını daha pahalıya satın almasına neden olmaktadır<sup>3</sup>.

AB'nin zeytinyağına ilişkin dış ticaret düzenlemeleri ithalat kuralları, tercihli ithalat düzenlemeleri, ihracat kuralları ve ihracat iadeleri şeklinde sınıflandırılabilir.

İthalat kurallarının en önemlisi gümrük resimleridir. AB 30 Haziran 1995'e kadar zeytinyağı ithalatlarına % 20'lik bir ad valorem gümrük vergisinin yanı sıra değişken harçlar uygulanmaktaydı. Ancak ithalatın büyük kısmı özel ticari anlaşmalar çerçevesinde yapıldığından pratikte sadece değişken harçlar uygulanmaktaydı. Çok taraflı ticaret müzakerelerinin Uruguay Raundu çerçevesinde akdedilen Tarım Anlaşması ile değişken harçların ve bazı diğer gümrük önlemlerinin yerini 1 Temmuz 1995'ten itibaren sabit tarifeler almıştır.

Sabit tarifeler 1995 ile 2001 arasındaki altı yıllık dönem boyunca toplam % 20 oranında azaltılmıştır. Başlangıç noktası olarak 1986 ila Uruguay Raundu'nun başlangıç yılı olan 1988 yılları arasında

<sup>1</sup> Örnek bir görüş için bakınız: Opinion of the Economic and Social Committee on the 'Commission Report to the Council and the European Parliament on the quality strategy for olive oil', and the 'Proposal for a Council Regulation amending Regulations No. 136/66/EEC and (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil' (Ekonomik ve Sosyal Komite'nin "Konsey ve Avrupa Parlamentosu'na Zeytinyağı için Kalite Stratejisine dair Komisyon Raporu"na ve "136/66/EEC ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzükler'i Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi ve Zeytinyağı için Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren Bir Konsey Tüzüğü için Öneri"ye dair Görüşü), *Official Journal of the European Communities* C 221, 7.8.2001 s. 68.

<sup>2</sup> Bu bölümde kapsanan konularla ilgili ayrıntılı bilgi ve AB yasal metinlerin çevirileri için bakınız: Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2002. *Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Dış Ticaret Düzenlemeleri*. İzmir: S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

<sup>3</sup> Dış ticaret politikası araçları ve ekonomik etkileri için bakınız: Seyidoğlu, Halil. 2001. *Uluslararası İktisat: Teori, Politika ve Uygulama*. İstanbul: Güzem Yayınları.

uygulanan tutarların ortalaması alınmıştır. Yürürlükte olan sabit tarifeler Tablo 7'de gösterilmektedir. AB dilerse bu seviyelerden daha düşük tarifeler uygulama hakkına sahiptir.

Nitekim bu çerçevede belirli üçüncü ülkelerle ikili düzenlemelere gidilmiştir. Bu ülkeler Cezayir, Fas, Lübnan, Tunus ve Türkiye'dir. Bu ülkelere tanınan preferanslar taraflar arasında akdedilen işbirliği ve ortaklık anlaşmaları ile hükme bağlanmakta ve AB tüzükleri aracılığıyla hayata geçirilmektedir.

**Tablo 11- Uruguay Raundu Çerçevesinde Zeytinyağı İçin Sabit Tarifeler**

Yağın Türü	GTİP	Sabit Tarife (Euro/ton)
Lampant sızma	1509 10 10	1,226
Diğer lampant	1509 10 90	1,245
Diğer zeytinyağı	1509 90 90	1,346
Zeytinlerden elde edilen diğer ham yağ	1510 00 10	1,102
Zeytinlerden elde edilen diğer tüm yağlar	1510 00 90	1,603

AB Tunus'a 64,000 tonluk gümrük resimlerinden muaf bir tarife kota tanımıştır. Türkiye'ye ise gümrük resimleri üzerinden % 5 ila 10 arasında bir indirim verilmiştir. Görüldüğü gibi Tunus'a yönelik uygulama daha büyük bir avantaj sağlamaktadır. Dünyanın en büyük dört ve beşinci zeytinyağı üreticileri olan bu iki ülkeye tanınan preferanslar arasındaki ciddi fark Türkiye dış ticaret bürokrasisi tarafından dikkate alınmalıdır.

AB'nin zeytinyağına ithalatına dair diğer kuralları ad valorem gümrük resimlerinin hesaplanması için yöntemleri ve ithalat lisanslarını ilgilendirmektedir

AB'de zeytinyağı ihracatı da ithalat gibi lisans alınmasına tabidir. Ancak normal koşullar altında ihracata dair bir kısıtlama söz konusu değildir. Yine de AB piyasasında arz-talep dengesinin bozulması olasılığına karşı ihracat harcı toplanması imkanı tanınmıştır.

Yürürlükte olan kurallara göre kendi piyasasındaki zeytinyağı fiyatlarının dünya piyasalarında geçerli olan fiyatlardan daha yüksek olması durumunda ihracatçılara ihracat iadesi verebilmektedir. İadelerin seviyesi ihale prosedürü kullanılarak ayda bir kez belirlenmektedir. Ancak AB uluslararası ticaret hukukundan kaynaklanan yükümlülükler nedeniyle artık ihracat iadesi vermemektedir. DTÖ Tarım Anlaşması ihracat iadelerinin seviyesinin azaltılması için 2000 yılında dolan altı yıllık bir mühlet tanımıştır. AB ise 1998 yılından itibaren zeytinyağı ihracatına iade vermemeye başlamıştır. 16 Eylül 1998 tarih ve (EC) 1973/98 sayılı Komisyon Tüzüğü<sup>1</sup> ile verilen son iadeler kutulu natürel sızma için ton başına 60, kutulu riviera için ton başına 55 Euro'dur.

İhracat iadesi tutarlarının sıfır olarak belirlenmesinin tek nedeni uluslararası ticaret hukuku değildir. 1992 tarihli MacSharry Reformu'ndan bu yana OTP'nin genelini (sadece hububat sektörünün değil) etkileyen üretimi teşvik eden desteklerden çiftçilerin gelirlerine doğrudan katkıda bulunan desteklere geçiş yönünde bir eğilim mevcuttur. Bu durum AB'nin DTÖ bağlamındaki konumunu güçlendirmekle beraber esas olarak AB'nin iç karar-alma dinamiklerinden kaynaklanmaktadır. Nitekim Komisyon ihracat iadesi düzenlemesinin resmen yürürlükten kaldırılmasını önermiş bulunmaktadır.

## **2.7. AB'nin Zeytinyağı Dış Ticareti Düzenlemeleri<sup>2</sup>**

AB'de OTP'nin uygulanması amacıyla muhtelif görevler üretici örgütlerine veya gruplarına ve bunların birliklerine verilmektedir. Üretici örgütlerinin üstleneceği görevler sektörden sektöre değişmektedir. Taze ve işlenmiş meyve ve sebzeler sektörleri üretici örgütlerinin en önemli olduğu sektörlerdir. Ancak sıvı ve katı yağlar OPÖ'sünde de özel oyuncular giderek ön plana çıkmaktadır.

Bir kuruluşun AB hukukuna göre üretici grubu<sup>3</sup> olarak tanınmasının koşulları 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü tarafından ortaya konulmuştur. Buna göre üretici grupları ferdi üreticiler ve/veya zeytin ve zeytinyağı üretim, işleme ve pazarlamasıyla iştigal eden ve yalnızca zeytincilerden oluşan örgütlerden oluşmalı, mensuplarının zeytin ve zeytinyağı üretimlerini teyit edebilmeli, tanınmış bir birliğe mensup

<sup>1</sup> Official Journal of the European Communities L 255, 17.09.1998, s. 27.

<sup>2</sup> Bu bölümde kapsanan konularla ilgili ayrıntılı bilgi ve AB yasal metinlerin çevirileri için bakınız: Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2004. *Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Üretici Örgütleri ve Birlikleri*. İzmir: S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (yayın aşamasında).

<sup>3</sup> AB hukukunda üretici örgütü ve üretici grubu terimleriyle ilgili bir karmaşıklık söz konusudur. Sıvı ve katı yağ OPÖ'sünde bu terimler günümüzde eşanlamli hale gelmiştir.

değillerse tüm mensup zeytinciler adına üretim yardımı için bir başvuru yapma ve yardımı alıp paylaşırma yetkisine sahip olmalı, bir birliğe mensup iseler birliğe her üretici mensubu adına bir beyanname sunma yetkisine sahip olmalı, asgari bir sayıda üyeye sahip olmalı veya kuruldukları bölgedeki yetiştiricilerin veya yağ üretiminin asgari bir yüzdesini temsil etmeli, hiçbir etkinliklerinde mensup olmaya uygun adaylar arasında, özellikle uyruk veya tesis konumu gerekçesiyle ayırım yapmamalı ve ayrılmak isteyen mensuplarının belirli koşullarla bunu yapabilmesini temin etmelidirler. Üretici grupları birlikleri ise yalnızca onaylanmış gruplardan oluşmalı, birlikleri oluşturan grupların etkinliklerini doğrulayabilmeli ve koordine edebilmeli, grupların mensubu olan tüm üreticiler adına tek bir yardım başvurusu yapma ve yardımı alıp paylaşırma yetkisine sahip olmalı, asgari bir sayıda gruptan oluşmalı veya ilgili Üye Devlet'teki üretimin asgari bir yüzdesini temsil etmeli ve ayrılmak isteyen bir grubun belirli koşullarla bunu yapabilmesini temin etmelidirler.

136/66/EEC sayılı Tüzük sadece temel kuralları ortaya koyan bir metindir. Üretici grupları ve birlikleriyle ilgili daha ayrıntılı kurallara uygulama tüzüklerinde yer verilmiştir. Bunlara göre üretici örgütlerinin zeytin ve zeytinyağı üreten ve bunların piyasa değerlerini arttıran örgütler durumunda en azından 700 zeytinciden oluşması veya diğer durumlarda en azından 1,200 zeytinciden oluşması veya kurulduğu ekonomik bölgedeki zeytincilerin veya zeytinyağı üretiminin en azından % 25'ini temsil etmesi gerekmektedir. Birlikler ise en az 10 üretici örgütünden oluşmalı veya ilgili Üye Devlet'te üretilen zeytinyağının en azından % 5'ini karşılamalıdır. Üretici örgütü veya birliği olarak tanınmak isteyen kurumların Üye Devlet'in yetkili makamlarına başvurması ve ilgili denetimlere açık olması gerekmektedir.

Üretici örgütleri ve birliklerinin zeytinyağı üretim yardımı sistemi çerçevesinde üstlendikleri sorumluluklardan (mensuplarının üretim beyannameleri ve yardım başvurularını kontrol etmek ve onlara üretim yardımlarını dağıtmak) kaynaklanan masraflar zeytinyağı üretim yardımlarından kesilen % 0.8'lük bir pay ile karşılanmaktadır. Ayrıca bu örgüt ve birliklerden zeytinyağı ve sofralık zeytin üretiminin kalitesini ve çevreye olan etkisini iyileştirmeye yönelik önlemlerin, promosyon ve bilgilendirme faaliyetlerinin ve özel stoklama düzenlemelerin uygulanması amacıyla faydalanılmaktadır. Örgüt ve birlikler isterlerse yetkili ulusal makamlar tarafından yürütülen rekolte ve üretim miktarı tahmin çalışmalarına katılabilmektedir.

Zeytinyağı için Kalite Stratejisi doğrultusunda zeytinyağı sektöründe yeni örgütlenme biçimleri de tanınmıştır: işletmeci örgütleri ve branş örgütleri. İşletmeci örgütleri, üretici örgütü ve birliklerinin yanı sıra zeytinyağı sanayicileri, ambalajlayıcıları ve tüccarlarının örgütlenmelerini de kapsamaktadır. Branş örgütleri ise üretim zincirinin farklı halkalarından işletmeci örgütlerini bir araya getirmektedir. İşletmeci örgütleri ve branş örgütleri 2002/2003 pazarlama yılından itibaren sektörel çalışma programları hazırlamaya başlamışlardır. Piyasanın izlenmesi ve idaresi, zeytinciliğin çevreye olan etkisinin iyileştirilmesi, üretim kalitesinin geliştirilmesi ve izlenebilirlik, sertifikasyon ve kalite güvenlik alanlarında hazırlanan bu programların içerdikleri faaliyetler zeytinyağı üretim yardımlarından yapılan, % 0.8 oranında ilave bir kesintiyle kısmen finanse edilmektedir.

### **3. Türkiye'de AB'ye Uyum Çalışmaları Ve TARİŞ'in Avrupa Birliği Uyum Projesi**

Tarım Türkiye-AB ilişkilerinin başlangıcından beri önem verilen bir konu olmuştur<sup>1</sup>. Taraflar arasında bir ortaklık ilişkisi tesis eden 1963 Ankara Anlaşması Türkiye'nin o dönemde daha yeni hayata geçirilen OTP'ye uyumunu ve bunu takiben tarımsal ürün ticaretinin serbestleştirilmesini öngörmekteydi. Ancak taraflar arasındaki sınai gümrük birliğinin 1 Ocak 1996'dan itibaren tamamlanmasına rağmen tarım konusunda atılan adımlar ne yazık ki sınırlı kalmıştır.

1999 Helsinki Zirvesi'nde Türkiye'nin adaylık sürecinin tanınmasıyla birlikte tarım konusundaki çalışmalar canlanmıştır. Bilindiği üzere AB'ye tam üye olmak için uyum gösterilmesi gereken Kopenhag Kriterleri'nden biri yaklaşık 100,000 sayfa tutan ve yarısı tarım sektörünü ilgilendiren AB müktesebatının üstlenilmesi, yani ulusal hukuka aktarılması ve uygulanması için gerekli kurumsal kapasitenin oluşturulmasıdır. Türkiye bu amaca yönelik olarak ve AB tarafından kaleme alınan Katılım Ortaklığı Belgesi'ne<sup>2</sup> cevaben Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal

<sup>1</sup> Türkiye-AB ilişkilerine tarım açısından yaklaşan bir çalışma için bakınız: Ertuğrul, Cemil. 2002. "Gündem 2000 Çerçevesinde AB Ortak Tarım Politikasının Yeniden Yapılandırılması ve Türkiye". *Planlama Dergisi. DPT'nin Kuruluşunun 42. Yılı Özel Sayı:* s. 239.

<sup>2</sup> Council Decision of 8 March 2001 on the principles, priorities, intermediate objectives and conditions contained in the Accession Partnership with the Republic of Turkey (Türkiye ile Katılım Ortaklığı'nın içerdiği ilkeler, öncelikler,

Programı'nı hazırlamıştır<sup>1</sup>. 2002 Kopenhag Zirvesi'nde Türkiye'ye ilişkin olarak alınan kararlar doğrultusunda Katılım Ortaklığı Belgesi yenilenince<sup>2</sup> Türkiye de Ulusal Program'ı revize etmiştir<sup>3</sup>. Bu vesile ile ilk Ulusal Program metninin hata ve eksiklikleri de büyük ölçüde giderilmiştir.

TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği ilk Ulusal Program'ın yayınlanmasından kısa bir süre sonra Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın ricası üzerine Avrupa Birliği Uyum Projesi'ni başlatmıştır. Proje Sanayi ve Ticaret ile Tarım ve Köyşleri Bakanlıkları'nın yanı sıra Devlet Planlama Teşkilatı ve Avrupa Birliği Genel Sekreterliği'yle yakın ilişki içerisinde yürütülmektedir. Proje çerçevesinde AB'nin zeytinyağı sektörüyle ilişkili yasal belgeleri tespit ve tasnif edilmekte, İngilizce ve Fransızca metinler mukayese edilerek Türkçe'ye çevrilmekte, analize tabi tutulmakta, hükümleri Türkiye'deki mevzuat ve uygulamalarla karşılaştırılmakta ve Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı üstbaşlıklı bir kitap serisi halinde yayınlanmaktadır. Ayrıca uyum çalışmalarıyla ilgili resmi toplantılara iştirak edilmekte ve kamu kurumlarına danışmanlık verilmektedir. Bu çerçevede Avrupa Birliği Genel Sekreterliği'nin koordinasyonu altında yürütülen Ulusal Program çalışmalarına da katkılarda bulunulmuştur.

Revize edilen haliyle Ulusal Program'ın konumuzu ilgilendiren kısmı AB müktesebatının çevre, enerji, tarım gibi farklı müzakere başlıklarına tekabül eden bölümler, her bölüm altında o konuyla ilgili önceliklerin listesi ve önceliklerin altında kısa bir açıklamayı takiben mevzuat uyum takvimi, mevzuatın uyumu ve uygulanması için kurumsal yapılanma ve kurum bazında planlanan finansman ihtiyacı tablolarından ibarettir.

Tarım bölümü altında yatay konulara ilişkin düzenlemelere uyum, veterinerlik mevzuatına uyum, bitki sağlığı mevzuatına uyum ve gerekli kurumsal kapasitenin oluşturulması, ulusal kırsal kalkınma ve ormancılık stratejilerinin oluşturulması, gıda güvenliği ve kontrolü ve piyasa düzenlerinin kurulması ve tarım piyasalarının etkin biçimde izlenmesine yönelik yasal dayanak, idari yapılar ve uygulama mekanizmalarının oluşturulması öncelikleri yer almaktadır. Son öncelik hububat ve çeltik, sığır ve dana eti, süt ve süt ürünleri, taze meyve ve sebze, işlenmiş meyve ve sebze, zeytinyağı, şarap, şeker ve tütün ana unsurlarından oluşmaktadır. Bu öncelik altındaki açıklamanın bir bölümüne aşağıda yer verilmektedir:

"Katılım Ortaklığı Belgesinde, Ortak Piyasa Düzenlerinin kurulması ve tarım piyasalarının etkin biçimde izlenmesine yönelik yasal dayanak, idari yapılar ve uygulama mekanizmalarının oluşturulması orta vadeli öncelikler arasında gösterilmiştir.

Bu öncelik doğrultusunda kısa vadede; öncelikle bütün ürün grupları için geliştirilen ortak piyasa düzenlerine yönelik Konsey ve Komisyon Tüzükleri başta olmak üzere temel mevzuat ile Ortak Piyasa Düzenine tabi olmayan ancak belirli bir üretim modeline tabi tutulan ve yardım mekanizması oluşturulan ürünler (pamuk gibi) için geliştirilmiş mevzuatın incelenmesi planlanmıştır.

Bu inceleme sonucunda orta vadede ise; AB Ortak Tarım Politikası kapsamında tarımsal ürünler ve üreticiler için geliştirilen bütün yardım ve destek mekanizmalarına yönelik yasal dayanağı oluşturmak üzere Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanununun benimsenmesi ve idari yapıların bu çerçevede oluşturulması planlanmaktadır.

Çerçeve Kanunun, sadece ana hükümleri ihtiva etmesi, uygulamaya yönelik ayrıntıların ise Bakanlar Kurulu Kararları ve Yönetmeliklerle belirlenmesi öngörülmektedir. Bu bağlamda mevzuat uyum takviminde ilk etapta ortak piyasa düzenine tabi ürünlere yönelik temel Konsey ve Komisyon Tüzüklerine yer verilmiştir. İhracat geri ödemeleri, depolama yardımları, müdahale alımlarına ilişkin düzenlemeler gibi uygulamadaki ayrıntıları düzenleyen tüzükler bu aşamada ele alınmamıştır. Ancak Çerçeve Kanunda bu mevzuata uyum için gerekli yasal dayanak oluşturulacağından, söz konusu

---

orta vadeli hedefler ve koşullara dair 8 Mart 2001 tarihli Konsey Kararı), *Official Journal of the European Communities L 85*, 24.03.2001, s. 85.

<sup>1</sup> Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı, 24 Mart 2001 tarih ve 24352 Mükerrer sayılı Resmi Gazete.

<sup>2</sup> Council Decision of 19 May 2003 on the principles, priorities, intermediate objectives and conditions contained in the Accession Partnership with Turkey (Türkiye ile Katılım Ortaklığı'nın ihtiva ettiği ilkeler, öncelikler, orta vadeli hedefler ve koşullara dair 19 Mayıs 2003 tarihli Konsey Kararı), *Official Journal of the European Union L 145*, 12.06.2003, s. 40.

<sup>3</sup> Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı, 24 Temmuz 2003 tarih ve 25178 Mükerrer sayılı Resmi Gazete.

mevzuata 2006 sonrasında Bakanlar Kurulu Kararları ve yönetmeliklerle uyum sağlanması planlanmaktadır.

Mevzuat Uyum Takviminde ayrıca, kalite ve standartlara yönelik AB mevzuatı ile üyelik öncesinde belirli bir kurumsal kapasite oluşturulması gereken mevzuata orta vadede uyum sağlanması öngörülmüştür.

Bu bağlamda, öncelik kapsamında önemli kurumsal yapılanma ve alt yapı gerektiren ve Türkiye açısından önem arz eden ürün gruplarına yönelik düzenlemeler ele alınmıştır.”

Zeytinyağı özelinde üretici örgütleri, coğrafi bilgi sistemi, denetimler, pazarlama standartları, kalitenin ve çevreye etkinin geliştirilmesine yönelik önlemler, yağların kimyasal nitelikleri ve ilgili analiz yöntemleri konularında AB zeytinyağı mevzuatının 2004 sonuna kadar benimsenmesi planlanmaktadır. Ancak bazı konularda uygulama için 2005 veya 2006'yu, yatırımların tamamlanması için orta vadeyi ve yardımların verilmesi için tam üyeliği beklemek gerekecektir.

Zeytinyağı sektöründeki düzenlemeler Çerçeve Kanun'un yanı sıra Zeytinyağı Sektöründe Kontrol Kuruluşu Kurulmasına İlişkin Kanun, Coğrafi Bilgi Sistemi ile Uyumlu Zeytincilik Sicilinin Oluşturulmasına Dair Yönetmelik ve Zeytinyağı Üretim Kalitesini Geliştirmeye Yönelik Önlemlere İlişkin Tebliğ'in kabul ve yayını da gerektirmektedir.

Mevzuat uyum takviminden sonra mevzuatın uyumu ve uygulanması için kurumsal yapılanma ile gerekli finansman ihtiyacı kısımları gelmektedir. Bu bölümler ürünlere göre değil, kamu kurumlarına göre ayrılmıştır. Söz konusu kurumlardan zeytinyağı sektörüne dair sorumlulukları olanlar Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı'dır. Tüm kurumların yapacağı ortak çalışma AB'nin müdahale sisteminin benimsenmesi ve bu çerçevede bir veya daha fazla müdahale kurumu oluşturulmasıdır. Ayrıca zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren tarım satış kooperatifleri birliklerine de bazı sorumluluklar yüklenmiştir.

Ulusal Program'da muhtelif kurumlar tarafından zeytinyağı sektörüyle ilgili olarak gerçekleştirilmesi öngörülen; yatırım, danışmanlık ve eğitim gibi kalemleri içeren uyum çalışmalarının toplam bedeli yaklaşık 37,000,000 milyon Euro olarak hesaplanmaktadır. Mukabil mevzuatın hazırlanması 2006'ya, gerekli kurumsal yapılanmanın ve yatırımların tamamlanması ise 2009'a kadar sürecektir.

TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği yürütmekte olduğu Avrupa Birliği Uyum Projesi ve Ulusal Program çalışmalarına olan katkıları nedeniyle gurur duymakta ve AB yolunda Türkiye zeytinciliğinin gelişmesi için çalışmalarını sürdürmeye taahhüt etmektedir.

#### **KAYNAKLAR:**

Ackrill, R. 2000. The Common Agricultural Policy (Ortak Tarım Politikası). Sheffield Academic Press.

Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı, 24 Mart 2001 tarih ve 24352 Mükerrer sayılı Resmi Gazete.

Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı, 24 Temmuz 2003 tarih ve 25178 Mükerrer sayılı Resmi Gazete.

Beaufoy, Guy. 2001. EU Policies for Olive Farming: Unsustainable on All Accounts (AB'nin Zeytincilik için Politikaları: Hiçbir Açıdan Sürdürülemez). WWF Europe ve Birdlife International. Palermo.

Commission of the European Communities. COM(1997) 57 final. Note to the Council of Ministers and to the European Parliament on the olive and olive oil sector (including economic, cultural, regional, social and environmental aspects), the current common market organisation, the need for reform and the alternatives engaged (Bakanlar Konseyi ve Avrupa Parlamentosu'na [ekonomik, kültürel, bölgesel, toplumsal ve çevreye dair hususlar dahil] zeytin ve zeytinyağı sektörüne, mevcut ortak piyasa örgütlenmesine, reformun gerekliliğine ve karşı karşıya bulunulan alternatiflere dair not). Brüksel.

Commission of the European Communities. COM(1999). 719 final. White Paper on Food Safety (Gıda Güvenliğine dair Beyaz Kitap). Brüksel.

Commission of the European Communities. COM(2000) 855 final. Commission Report to the Council and the European Parliament on the quality strategy for olive oil and Proposal for a Council Regulation amending Regulations No. 136/66/EEC and (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil (Konsey ve Avrupa Parlamentosu'na

Zeytinyağı İçin Kalite Stratejisine Dair Komisyon Raporu 136/66/EEC ve (EC) 1638/98 Sayılı Tüzükler'i Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi ve Zeytinyağı için Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren Bir Konsey Tüzüğü için Öneri). Brüksel.

Commission of the European Communities. 23.09.2003. COM(2003) 554 final. Communication from the Commission to the Council and the European Parliament: Accomplishing a Sustainable Agricultural Model for Europe Through the Reformed CAP - the Tobacco, olive oil, cotton and sugar sectors (Komisyon'dan Konsey'e ve Avrupa Parlamentosu'na Bildirim: Reforme Edilen Bir OTP Aracılığıyla Avrupa İçin Sürdürülebilir Bir Tarımsal Modelin Sağlanması – Tütün, Zeytinyağı, Pamuk Ve Şeker Sektörleri.) {SEC(2003) 1022} {SEC(2003) 1023}. Brüksel.

Consolidated Version of the Treaty establishing the European Community (Avrupa Topluluğu'nu kuran Andlaşma'nın Konsolide Hali). Official Journal of the European Communities C 325, 24.12.2002, s. 33.

Commission Regulation (EC) No 1019/2002 of 13 June 2002 on Marketing Standards for Olive oil (Zeytinyağı İçin Pazarlama Standartlarına Dair 13 Haziran 2002 Tarih Ve (EC) 1019/2002 Sayılı Komisyon Tüzüğü), Official Journal of the European Communities L 155, 14.06.2002, s. 27.

Council Decision of 8 March 2001 on the principles, priorities, intermediate objectives and conditions contained in the Accession Partnership with the Republic of Turkey (Türkiye ile Katılım Ortaklığı'nın içerdiği ilkeler, öncelikler, orta vadeli hedefler ve koşullara dair 8 Mart 2001 tarihli Konsey Kararı), Official Journal of the European L 85, 24.03.2001, s. 85.

Council Decision of 19 May 2003 on the principles, priorities, intermediate objectives and conditions contained in the Accession Partnership with Turkey (Türkiye ile Katılım Ortaklığı'nın ihtiva ettiği ilkeler, öncelikler, orta vadeli hedefler ve koşullara dair 19 Mayıs 2003 tarihli Konsey Kararı), Official Journal of the European Union L 145, 12.06.2003, s. 40.

Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs (Tarımsal ürünler ve gıda maddeleri için coğrafi işaretler ve menşe tayinlerinin korunmasına dair 14 Temmuz 1992 tarih ve (EEC) 2081/92 sayılı Konsey Tüzüğü), Official Journal of the European Communities L 208, 24.07.1992, s. 1.

Council Regulation (EEC) No 2082/92 of 14 July 1992 on certificates of specific character for agricultural products and foodstuffs (Tarımsal ürünler ve gıda maddeleri için spesifik nitelik sertifikalarına dair 14 Temmuz 1992 tarih ve (EEC) 2082/92 sayılı Konsey Tüzüğü), Official Journal of the European Communities L 208, 24.07.1992, s. 1.

Council Regulation (EC) No 1638/98 of 20 July 1998 amending Regulation No 136/66/EEC (136/66/EEC sayılı Tüzük'ü Değiştiren 20 Temmuz 1998 Tarih Ve (EC) 1638/98 Sayılı Konsey Tüzüğü), Official Journal of the European Communities L 210, 28.7.1998, s. 32.

Council Regulation (EC) No 1251/1999 of 17 May 1999 establishing a support system for producers of certain arable crops (Belirli Ekilebilir Ürünlerin Üreticileri İçin Bir Destekleme Sistemi Tesis Eden 17 Mayıs 1999 Tarih Ve (EC) 1251/1999 Sayılı Konsey Tüzüğü), Official Journal of the European Communities L 160, 26.6.1999, s. 1.

Council Regulation (EC) No 2826/2000 of 19 December 2000 on information and promotion actions for agricultural products on the internal market, Official Journal of the European Communities L 328, 23.12.2000, s. 2.

Council Regulation (EC) No 1513/2001 of 23 July 2001 amending Regulation No 136/66/EEC and Regulation (EC) No 1638/98 as Regards the Extension of the Period of Validity of the Aid Scheme and the Quality Strategy for Olive Oil (136/66/EEC Sayılı Tüzük Ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzük'ü Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi Ve Zeytinyağı İçin Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren 23 Temmuz 2001 Tarih Ve (EC) 1513/2001 Sayılı Konsey Tüzüğü), Official Journal of the European Communities L 201, 26.07.2001, s. 4.

Crovetti, Antonello, Antonio Belcari ve Alfio Raspi. 1997. "Bölüm 6: Zirai Mücadele, Çevrenin Ve Ürünün Korunmasında Metotların Geliştirilmesi". Uluslararası Zeytinyağı Konseyi. Dünya Zeytin Ansiklopedisi. Barselona: s. 223-250.

DEFRA. 2003. Protecting Food Names: Guidance on EC Regulations. UK. Erişim: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/intro.htm>.

Dinler, Zeynel. Şubat 2000. Tarım Ekonomisi. Gözden Geçirilmiş Beşinci Basım. Bursa: Ekin Kitabevi Yayınları.

Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the Approximation of the Laws of the Member States Relating to the Labelling, Presentation and Dvertising of Foodstuffs (Üye Devletler'in Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi, Sunumu Ve Reklamına İlişkin Kanunlarının Yakınlaştırılmasına Dair 20 Mart 2000 Tarih Ve 2000/13/EC Sayılı Avrupa Parlamentosu Ve Konsey Direktifi), Official Journal of the European Communities L 109, 6.5.2000, s. 29.

Doğan, Hakan Mete. 2000. "Tarımda Coğrafi Bilgi Sistemleri ve Uzaktan Algılama". Cinetarım, 23 (3): s. 20-22. Erişim: <<http://www.tagem.gov.tr/gis/makale4.htm>>.

Ertuğrul, Cemil. 2002. "Gündem 2000 Çerçevesinde AB Ortak Tarım Politikasının Yeniden Yapılandırılması Ve Türkiye". Planlama Dergisi. DPT'nin Kuruluşunun 42. Yılı Özel Sayı: s. 239.

European Commission Directorate-General for Agriculture. October 1999. Info Paper: Agriculture: Process of Analysis and Information Exchange of the WTO: Contribution of the European Community on the Multifunctional Character of Agriculture (Bilgi Notu: Tarım: DTÖ Analiz ve Bilgi Değişimi Süreci: Avrupa Topluluğu'nun Tarımın Çok İşlevli Niteliğine dair Katkısı). Brüksel.

Grant, W. 1997. The Common Agricultural Policy (Ortak Tarım Politikası). Basingstoke: Macmillan.

Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2002. Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Dış Ticaret Düzenlemeleri. İzmir: S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2002. Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Sıvı ve Katı Yağ Piyasası Ortak Örgütlenmesi. İzmir: S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

Güldoğan, Evren ve Mustafa Tan. 2003. Avrupa Birliği Zeytinyağı Mevzuatı: Üretim ve Pazarlama Cilt I. İzmir: S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği.

International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 1986, as Amended and Extended, 1993 and Last Prolonged, 2000. Erişim: <<http://www.unctad.org>>.

Martin, Reiner. 1999. "Regional Policy" ("Bölgesel Politika"). McDonald, Frank ve Stephen Dearden (editörler). European Economic Integration, 3rd Edition (Avrupa Ekonomik Entegrasyonu, 3'üncü Edisyon) içerisinde. Essex: Addison Wesley Longman Limited.

Opinion of the Economic and Social Committee on the 'Commission Report to the Council and the European Parliament on the quality strategy for olive oil', and the 'Proposal for a Council Regulation amending Regulations No. 136/66/EEC and (EC) No 1638/98 as regards the extension of the period of validity of the aid scheme and the quality strategy for olive oil' (Ekonomik ve Sosyal Komite'nin "Konsey ve Avrupa Parlamentosu'na Zeytinyağı için Kalite Stratejisine Dair Komisyon Raporu"na ve "136/66/EEC ve (EC) 1638/98 sayılı Tüzükler'i Yardım Sisteminin Geçerlilik Süresi ve Zeytinyağı için Kalite Stratejisine İlişkin Olarak Değiştiren Bir Konsey Tüzüğü için Öneri"ye dair Görüşü), Official Journal of the European Communities C 221, 7.8.2001 s. 68.

Proposal for Council Regulation (EC) amending Regulation No 136/66/EEC on the Establishment of a Common Organisation of the Market in Oils and Fats (Sıvı Ve Katı Yağ Piyasası İçin Bir Ortak Örgütlenmesinin Tesis Edilmesine Dair 136/66/EEC Sayılı Tüzük Değiştiren (EC) Sayılı Konsey Tüzüğü İçin Öneri). Official Journal of the European Communities C 136, 01.05.1998, s. 20.

Regulation No 136/66/EEC of the Council of 22 September 1966 on the Establishment of a Common Organisation of the market in oils and fats (Sıvı ve katı yağ piyasası ortak örgütlenmesine dair 22 Eylül 1966 tarih ve 136/66/EEC sayılı Konsey Tüzüğü), Official Journal of the European Communities P 172, 30.09.1966, s. 3025.

Seyidoğlu, Halil. 2001. Uluslararası İktisat: Teori, Politika ve Uygulama. İstanbul: Güzem Yayınları.

Special Report 11/2000 on the Support Scheme for Olive Oil, Accompanied by Commission's Replies (Komisyon'un Mukabelesinin Eşliğinde Zeytinyağı İçin Destekleme Sistemine Dair 11/2000 Sayılı Özel Rapor). Official Journal of the European Communities C 215, 27.07.2000, s. 1.

## POSTER BİLDİRİLER

*Dr. Gülşen Keskin*

*Dr. Gülgün Yıldız Tiryaki, Sermin Dönmez*

*Dr. Gülgün Yıldız Tiryaki, Bahri Ersoy, Hanife Telli Karaman*

*Dilşat Bozdoğan, Yrd. Doç. Dr. Mustafa Didin, Dr. Türkan Keçeli*

*Dr. Erol Yalçınkaya, Serap Soyergin, Cemil Hantaş, Muammer Yalçın*

*Doç. Dr. Salih Ülger*

*Dr. Harun Dıraman*

*Prof. Dr. Aytaç Saygın Gümüşkesen, Dr. Fahri Yemişçioğlu,*

*Ümmühan Tıbet, Meltem Çakır*



**MEYVE BAHÇELERİNDE DEĞER BİÇME**  
**(Özel Bir Durum : Zeytinlikler)**

*Dr. Gülşen KESKİN<sup>1</sup>*

**1. GİRİŞ**

Tarım alanlarına değer biçme; sigortalama, kiralama – kiraya verme, taşınmazın satılması, miras paylaşımı, mal birlikteliğinin sona ermesi gibi çok değişik amaçlarla yapılabilmektedir. Ülkemizde ise, tarımsal taşınmazlara genellikle kamulaştırma amacı ile değer biçilmektedir.

Türkiye’de kamulaştırma amacı ile tarımsal taşınmazlara değer takdirine özellikle tarla arazilerinde ve meyve bahçelerinde sıklıkla rastlanmaktadır. 2942 sayılı Kamulaştırma Kanununa (KK) göre, meyve bahçelerine değer takdiri de tarla arazilerinde olduğu gibi net gelir yöntemine<sup>2</sup> (gelirlerin kapitalizasyonu) göre yapılmaktadır. Ancak, meyve bahçelerinde her yıl sabit senelik bir gelirin elde edilememesi nedeniyle bu alanlara değer takdiri, tarla arazilerinden farklılık göstermekte ve uzmanlık gerektirmektedir.

Bu çalışmada , meyve bahçelerine değer biçmenin teorik ve yasal esasları incelenerek, meyve bahçeleri içinde değer takdiri açısından özellik gösteren zeytinliklerde değer takdiri konusu incelenecektir.

**2. DEĞER BİÇME YÖNTEMLERİ VE KAMULAŞTIRMA KANUNU**

Meyve bahçelerine değer takdiri; değer takdirinin amacına uygun olarak pazar fiyatı yöntemine, maliyet yöntemine ve gelirlerin kapitalizasyonu yöntemine (net gelir) göre yapılabilmektedir.

**Pazar değeri yöntemine göre** bir arazinin değeri, benzer arazilerle karşılaştırma yapılarak ve o malın pazardaki muhtemel alım-satım fiyatı esas alınarak bulunmaktadır. Bu yöntem, benzer karşılaştırılabilir arazilerin bulunması durumunda meyve bahçesinin herhangi bir yaşında uygulanabilmektedir.

**Maliyet yönteminde** ise, değeri belirlemede maliyet esas alınmaktadır. Bu yöntem, meyve bahçesinin yeni tesis edildiği, henüz ürün vermediği veya üretim döneminin henüz ilk yıllarında uygulanabilecek bir yöntemdir.

**Gelirlerin kapitalizasyonu yöntemine** göre bir arazinin değeri ise , o araziden ilerde elde edileceği varsayılan bütün gelirlerin değer biçilen zamana biriktirilmesi olarak kabul edilmektedir (Mülayim 2001). Bu yöntemde göre arazi değeri, sürekli elde edilebilen gelirin uygun bir kapitalizasyon faiz oranına bölümü ile bulunmaktadır.

Ülkemiz açısından kamulaştırma nedeni ile yapılan değer takdirleri önemli olduğundan anayasanın kamulaştırma ile ilgili hükümleri ve kamulaştırma kanunu hükümleri bu amaçla yapılan değer takdirlerinde önemlidir.

3.10.2001 tarihinde Anayasanın bazı maddelerinde değişiklik yapan 4709 sayılı kanunun kamulaştırma ile ilgili 46 nci maddesinde " Devlet ve kamu tüzel kişileri; kamu yararının gerektirdiği hallerde, **gerçek karşılıklarını peşin ödemek şartıyla**, özel mülkiyette bulunan taşınmaz malların tamamını veya bir kısmını, kanunla gösterilen esas ve usullere göre, kamulaştırmaya ve bunlar üzerinde idarî irtifaklar kurmaya yetkilidir."denilmektedir. Ayrıca, 2001 tarih ve 4650 sayılı yasa ile bu tarihe kadar uygulanan 1983 tarih ve 2942 sayılı kamulaştırma yasasında da bazı önemli değişiklikler yapılmıştır. Bu değişiklikler Şekil 1’de verilmiştir. Uygulama açısından önemli değişiklikler getiren 8nci maddeye göre; ".....Kamulaştırma

<sup>1</sup> Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü - ANKARA

<sup>2</sup> 24.04.2001 gün ve 4650 sayılı yasa ile halen yürürlükte olan 2942 sayılı Kamulaştırma Kanununun bazı maddeleri değiştirilmiş ve 2942 sayılı kanunun 8nci maddesinde de yer alan , ancak bugüne kadar uygulanmayan Satın Alma Usulü 4650 sayılı yasa ile köklü bir değişikliğe uğratarak yeni kamulaştırmalarda esas alınmıştır. Buna göre , kamulaştırma yapacak kamu kurumu kendi oluşturacağı uzlaşma komisyonu aracılığıyla taşınmazın mal sahibi ile anlaşarak satın alma yoluna gidecek, anlaşma olmaması halinde mahkeme tarafların kamulaştırma bedelinde anlaşmalarını isteyecek , mahkemede tarafların anlaşamaması durumunda ise kamulaştırma değerini belirlemesi için bilirkişi görevlendirilecektir. Bilirkişi , 2942 sayılı yasanın 11nci maddesini esas alarak kamulaştırma değerini net gelire göre (gelirlerin kapitalizasyonu yöntemiyle) belirleyecektir.

kararının alınmasından sonra kamulaştırmayı yapacak idare, bu kanunun **11 nci maddesi esaslarına göre ve konuyla ilgili uzman kişi, kurum veya kuruluşlardan da rapor alarak, gerektiğinde Sanayi ve Ticaret Odalarından ve mahalli emlak alım-satım bürolarından alacağı bilgilerden de faydalanarak taşınmaz malın tahmini bedelini tespit etmek üzere kendi bünyesi içinde en az üç kişiden teşekkül eden bir veya birden fazla kıymet takdir komisyonunu görevlendirir.**

Ayrıca idare, tahmin edilen bedel üzerinden pazarlıkla satın alma ve trampa işlerini yürütmek ve sonuçlandırmak için kendi bünyesi içinden en az üç kişiden teşekkül eden bir veya birden fazla uzlaşma komisyonunu görevlendirir”.

### Şekil 1- 4650 Sayılı Yasa ile 2942 Sayılı Kamulaştırma Kanununda Yapılan Bazı Önemli Değişiklikler

<b>2942 Sayılı Kanun</b>	<b>4650 Sayılı Kanun</b>
✓ Madde 10'a göre oluşturulan Kıymet Takdir Komisyonları (KTK) kamulaştırma bedelini tespit eder.	⇒ <b>10 ncu maddedeki KTK kaldırılmış</b> ↓ Bunun yerine ↓ 8nci maddede yer alan <b>idarenin kendi oluşturacağı KTK ve Uzlaşma Komisyonu (UK)</b> öngörülmüştür.
✓ Bilirkişi kurulu→ 2 si oda, 1'i taşınmaz mal sahipleri listesinden toplam 3 kişiden oluşmaktadır .	⇒ Bilirkişiler→3 ü oda, 2'si idare kurulu (mühendis mal sahipleri) listesinden toplam <b>5 kişiden oluşmaktadır.</b>
✓ 8nci madde uygulama açısından önemli değildir.	⇒ 8nci madde esas alınarak <u>satın alma usulü öncelikle uygulanacaktır.</u>
✓ 11nci maddeye göre net gelir esas alınarak değer takdiri yapılmaktadır.	⇒ 8 nci maddeye göre belirlenen bedel üzerinden 10ncu maddeye göre taraflar arasında anlaşma olmaması durumunda bilirkişilerin 11nci maddeye göre değer takdiri yapmaları istenmektedir.

Yukarıda 8nci maddede ifade edilen değişiklikler, kamulaştırma bedelini ilk belirleyecek olan, 4650 sayılı kanuna göre oluşturulacak KTK uygulamalarında önem taşımaktadır. 8nci maddeye göre, değerlendirme kriteri olarak 11nci madde (net gelir) esas alınmakla birlikte başka faktörlerin de dikkate alınacağı ifade edilmiştir. Mahkeme tarafından görevlendirilen bilirkişiler ise, direkt 11nci madde hükümlerini esas alarak kamulaştırma bedelini belirleyeceklerdir.

### 3. MEYVE BAHÇELERİNDE KAMULAŞTIRMA DEĞERİNİN BELİRLENMESİ

2942 sayılı Kamulaştırma Kanunu'nda meyve bahçeleriyle ilgili özel bir ifade yer almamakla birlikte, meyve bahçeleri de arazi sınıfına girdiği için yasaya göre bunlar da gelir yöntemine göre kamulaştırılacaktır. Ancak, tarla arazilerinde her yıl sabit senelik bir gelir elde edilirken, meyve bahçelerinde normal üretim dönemi dışındaki tesis dönemi, üretimin arttığı ve azaldığı dönemler nedeniyle her yıl senelik sabit bir gelir elde edilememektedir. Bu nedenle, meyve bahçesinin bir üretim dönemi (her n periyodu) boyunca elde ettiği gelir, sabit periyodik bir gelir olarak kabul edilmektedir. **Periyodik gelir**, meyve bahçesinin tesis dönemi, üretimin başladığı ve artış gösterdiği dönem, normal üretim dönemi ve üretimin azalmaya başladığı dönemde her yıl elde edilen üretim değerinden bu yıldaki masrafların düşülmesi sonucu elde edilen gelirin(rant), n yıllık periyodun başına getirilmesi, diğer bir ifade ile meyve bahçesinin kurulduğu yıldan ağaçlar sökülene kadar geçen tüm yıllarda elde edilen rantın, bahçenin tesis edildiği yıla getirilmesi ve değer takdiri yapılan zamana getirilen bu rantların toplanması ile elde edilmektedir. Meyve bahçelerinde değer takdiri, yetiştirilen meyvenin cinsine göre de bazı farklılıklar gösterebilmektedir. Örneğin; bir bağ tesisinde 25 yıl, incir bahçesinde 35 yıl, zeytin bahçelerinde ise, 80 yıllık bir zaman dilimi bir üretim periyodunu oluşturabilmektedir.

Kamulaştırma tarihinde meyve bahçesi; tesis döneminde, artış döneminde, normal üretim döneminde veya azalış döneminde olabilir. Eğer meyve bahçesi tesis döneminde ise, henüz bir gelir söz konusu olmadığından gelir yöntemine göre nasıl değer biçileceği uygulamalarda bilirkişiler için önemli bir sorun olmaktadır. Ancak, bazı özel durumlarda yargıtay kararları uygulamalarda yol gösterici olabilmektedir. Örneğin ;Yargıtay kararlarında henüz ürün vermeyen genç yaştaki meyve ağaçlarına sahip arazilere, meyve gelirine göre değer biçilmeyeceğinden ekilecek ürüne göre bulunan değer, ağaç değerine ilave edilerek kamulaştırma değerinin bulunacağı belirtilmiştir (Y5HD E:1991/14885, K:1991/22190 ve E:1985/10858, K:1985/10266).

Meyve bahçelerinde net gelirin (rantın) bulunması kadar f'nin (kapitalizasyon faiz oranı) belirlenmesi de güç olmakla birlikte, meyve bahçelerinde f'nin tarla arazilerine göre daha yüksek olduğu bilinmektedir (Mülayim vd.1986, Bewer und Henrich 1983).Bewer ve Henrich yaptıkları bir çalışmada, f'nin tarımda %4 olmasının yerleşik bir uygulama olduğunu ancak, risk faktörü nedeni ile söz konusu çok yıllık vejetasyonlarda bu oranı %6 olarak kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Gerek tarla arazilerinde gerekse meyve bahçelerinde gelir yöntemine göre değer biçilemek için uygun bir kapitalizasyon faiz oranının belirlenmesi değerlendirmelerin doğru ve sağlıklı bir biçimde yapılabilmesi için oldukça önemlidir. Ancak uygulamalarda en çok karşılaşılan sorunlardan bir tanesi kapitalizasyon faiz oranının bulunmasıdır. Kapitalizasyon faiz oranı bölgesel araştırmalar ile belirlenmeli ve söz konusu arazi için olumlu-olumsuz etkiler dikkate alınarak düzeltilerek kullanılmalıdır. Ülkemizde ise, bu konuda yapılan araştırma sayısı yok denilecek kadar azdır ve bilirkişiler kapitalizasyon faiz oranının bulunmasında dikkate alınan bazı faktörleri raporlarında belirtmektedirler. Ancak, bu faktörler ile f'nin nasıl belirlendiği açıklanmamakla birlikte, bu faktörlerin sadece raporlarda yer aldığı ve kullanılan f'nin bilirkişilerin ortak görüşü sonucunda karşılaştırılan ve bölgede yaygın olarak kullanılan oranlar olduğu bilinmektedir.

Arazi rantı ve f bulunduğundan sonra meyve bahçelerinde periyodik sabit gelirlerin kapitalizasyonu ile toprağın kıymeti bulunmaktadır. (Mülayim 2001, Bewer und Henrich 1983).

**- Meyve bahçesinin tek bir meyve cinsi ile kaplı olması halinde toprağın değeri şöyle bulunabilir:** Her dönemdeki bilanço farkları önce dönem sonuna daha sonra da ömrün sonuna götürülür<sup>1</sup>. Ömrün sonuna ayrı ayrı biriktirilmiş olan bütün bu bilanço farklarının toplamı n yıllık her periyotta elde edilen sabit çiftlik rantını verecektir. Periyodik çiftlik rantının kapitalizasyonu ile de meyvelerin çıplak toprak değeri bulunur. Meyve bahçesinin değeri şu şekilde de bulunabilir (Bewer und Henrich 1983);

1- n yılı sonundaki gelirler bulunur,

2- n yılı sonundaki masraflar bulunur,

3-  $\frac{q-1}{q^n-1}$  senelik formülü ile gelir ve masraflar yıllık olarak bulunur,

4- Yıllık gelir ve masraflar arasındaki fark bulunarak tarla arazilerinde olduğu gibi;

Arazi Değeri (D) = Arazi rantı (R) / Kapitalizasyon faiz oranı (f) formülü ile arazinin değeri bulunur.

**- Meyve bahçesinin karışık meyve bahçesi olması durumunda;** değer belirlemesi daha güç olmaktadır. Bu durumda, her cins ağacın sayısı, cinsi ve yaşını ayrı ayrı ve her cins ağacın gelir ve masraflarını kapama meyve bahçesi olması durumuna göre belirlemek gerekmektedir. Bundan sonra, 1 dekardeki her cins ağacın sayısına göre, karışık meyve bahçesinde 1 dekarın değeri tartılı ortalama alınarak bulunur.

Örneğin; 1 dekada ağaçların %60'ı elma, %30'ı erik ve %10'u kayısı ağacı olsun. Bu araziye şu şekilde değer biçilir.

<sup>1</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Mülayim ,Z.,G.,2001.

Net gelir yöntemine göre 1 dekar elma ağacı, 1 dekar erik ağacı ve 1 dekar kayısı ağacı kaplı bir meyve bahçesinin net geliri bulunur. Daha sonra karışık meyve bahçesindeki ağaç oranları ile bu değerler çarpılır ve toplam değer kapitalize edilerek karışık meyve ağaçları ile kaplı arazinin ÇTD (Çıplak Toprak Değeri) bulunur.

Yargıtay'ın bir kararında ise (Y5HD E: 1992/24556, K:1993/4552), baskın meyve ağacının gelirine göre değer biçilip, diğer ağaçların bedelinin hesap edilerek buna ilave edilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Meyve ağaçları ile tarla bitkilerinin karışık olması durumunda; meyve ağaçlarının cins ve yaşı değişik olmakta ve meyve üretimi genel üretim içinde küçük bir yer tutmaktadır. Bu nedenle de toplam üretim yıldan yıla büyük fark göstermediğinden meyve ağaçlarıyla karışık tarla arazisinde, arazi rantı yıllık ortalama olarak gösterilmekte ve arazi değeri tarla arazilerinde olduğu gibi bulunmaktadır (Mülayim ve Güneş 1986).

Tarım işletmelerimizde muhasebe kayıtları olmadığı için, özellikle çok yıllık vejetasyonlarda masraf ve gelirlerin belirlenmesi oldukça zordur. Değer biçme işlemlerinde ise, çok yıllık (periyodik) hesaplamalar için, işletme ile ilgili kayıtların olması gerekmektedir.

Bu nedenle, uygulaması daha kolay olan şu yol önerilebilir (Keskin 2000).

1- Tesis döneminden söküme kadar olan tüm yılların masraf kalemleri her yıl için ayrı ayrı çıkarılır ve değer biçilen yılın normal fiyatları ile masraflar bulunur,

2- Üretimin olduğu ilk yıl ile söküm yapılan yıllar arasındaki tüm yıllarda elde edilen üretim miktarları her yıl ve bölge için normal değerler olarak alınır ve değer biçilen yılın normal fiyatları ile gelirler bulunur,

3- Gelirler ve giderler arasındaki fark, meyve bahçesinin toplam net geliri olarak bulunur,

4- Bulunan net gelirden senelik formül yardımı ile  $\frac{q-1}{q^n-1}$  yıllık ortalama net gelir bulunur,

5- Son olarak  $D = R/f$ 'den meyve bahçesinin ÇTD'i belirlenebilir.

Ancak, değer takdirinin yapıldığı zaman meyve bahçesi ekonomik ömrün herhangi bir anında olabilmektedir. Bu durumda değerlendirmelerde bu da dikkate alınarak kamulaştırma değeri bulunmalıdır. Henüz ürün elde edilmeyen veya çok az ürün elde edilebilen genç tesislerde geçmiş değerler yöntemi (veya maliyet yöntemine göre) ve ekonomik ömrün sonuna yakın yıllarda ise, kullanımı daha kolay olan gelecek değerler yöntemi kullanılabilir<sup>1</sup>.

#### **4. MEYVE BAHÇELERİNDE ÖZEL BİR DURUM: ZEYTİNLİKLER**

Zeytin ağacı çok uzun ömürlü olması nedeniyle, tesis edilen bahçelerde tüm ömür boyunca her yıl yapılan masraf ve üretim değerlerini belirlemek güç olmaktadır. Normal üretim döneminde var-yok yılları dikkate alınarak, her iki yılda bir elde edilen üretim ve masraflar ise, senelik sabit ve sonsuz kabul edilmektedir. Çünkü, bu dönem dışındaki tesis, üretimin artmaya başladığı yıllar ve üretimin azalmaya başladığı yıllardaki masraf ve üretim değerlerinin tüm n yılı (zeytinliğin ömrü) dikkate alındığında normal üretim dönemindeki ortalama değerleri çok fazla etkilemeyeceği kabul edilerek, tarla arazilerinde olduğu gibi değer biçilebilmektedir. Buna göre, kamulaştırma amacı ile zeytinliklerin değerini belirlemeleri için mahkeme tarafından görevlendirilen bilirkişiler;

- ✓ Arazinin özelliklerini (cins ve nevi, yüzölçümü, kıymeti etkileyecek bütün nitelik ve unsurları ve her unsurun ayrı ayrı değerini),
- ✓ Varsa vergi beyanını,
- ✓ Kamulaştırma tarihinde resmi makamlarca yapılmış kıymet takdirlerini,
- ✓ Zeytinliğin kamulaştırma tarihindeki mevki ve şartlarına göre ve olduğu gibi kullanılması halinde getireceği net gelirini,
- ✓ Bedelin tespitinde etkili olacak diğer objektif ölçüleri,

raporlarında belirtmek zorundadırlar. Arazi değeri net gelire göre belirlenmekte, ancak değere etkili olacak objektif ölçü olması halinde bunun da değere ilave edilmesi gerekmektedir.

<sup>1</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Mülayim, Z.,G.,2001 ve Engindeniz, s., 2001.

Bilirkişiler, net gelire göre değer biçebilmek için, zeytinliğin normal üretim dönemindeki ortalama verim ve masraflarını dikkate alarak arazi kirası olarak da ifade edilen rantı ve arazi için uygulanacak kapitalizasyon faiz oranını belirlemek zorundadırlar. Bunun için;

- ✓ Var yok yılı ortalama zeytin verimi (dekara veya ağaç başına),
- ✓ Değer takdiri yapılan zamana ait ortalama çiftçi eline geçen zeytin fiyatını,
- ✓ Var-yok yılı ortalama masrafları,
- ✓ Arazinin bulunduğu bölgedeki ortalama kapitalizasyon faiz oranını(f) belirlemek zorundadırlar.

Kapitalizasyon faiz oranını ziraat mühendislerinin tek başlarına hesaplaması zordur. Ancak, bölge için araştırma sonucunda belirlenmiş olması durumunda değer biçilen araziye uygulaması uygun olacaktır. Bunun için kapitalizasyon faiz oranlarını belirleyen bölgesel çalışmalar yapılması, hem bilirkişiler hem de kamulaştırma yapan idare açısından önemlidir. Ancak, f'nin sadece bölge için ortalama değerinin bilinmesi yeterli olmamaktadır. Değer biçilen arazi için uygulanacak f, bu oranı etkileyen faktörler dikkate alınarak bilirkişilerce yapılacak düzeltmeler ile (%1-2 fazla veya az) kullanılmalıdır.

Zeytinliğin ortalama senelik rantı ve kapitalizasyon faiz oranı bulunduktan sonra net gelire göre  $(D = R/f)$  arazinin çıplak toprak değeri bulunur. Kamulaştırma değeri ise, esasen net gelire göre belirlenmekte, ancak değere etkili olan objektif ölçü tespit edilmesi halinde bulunan değere objektif ölçünün de ilave edilmesi gerekmektedir. Objektif ölçü olarak kabul edilen unsurların seçiminde ise şunlara dikkat edilmelidir (Keskin 2000).

- ✓ Objektif ölçüler (unsur), f'nin (kapitalizasyon faiz oranının) bulunmasında dikkate alınan unsurlar dışındaki başka diğer unsurlardır,
- ✓ Sosyal ve kültürel faaliyetlerden yararlanmanın objektif ölçü olarak arazi değerine katkısı düşünülemez,
- ✓ Taşınmazın değerine objektif ölçüler nedeni ile ilave yapılabilmesi için bu unsurların taşınmazın değerine doğrudan etkili olması ve birbirinin tekrarı olmaması gerekir,
- ✓ Tarım arazisinin asıl değer belirleme ölçüleri 2942 sayılı KK'a göre net gelire göre yapılmakta, objektif ölçü ilavesi ise tali bir artırım veya indirim unsuru taşımaktadır.
- ✓ Objektif ölçüler nedeni ile yapılacak artırımlar, bilimsel metodun öğelerini anlamsız kılacak veya onları bertaraf edecek ölçüde olmamalıdır.

**Zeytinliğin çıplak toprak değeri, arazinin daima zeytinlik olarak kullanılacağı farz edilerek, zeytin gelirine göre araziye biçilen değeri ifade etmektedir.** Ancak, kamulaştırılan zeytinlik herhangi bir yaşta olabileceği gibi, değişik meyve ağaçlarıyla ve değişik yaşlardaki ağaçlarla kurulmuş da olabilir. Bu durumda değer biçilen zamandaki çıplak toprak değeri de dikkate alınarak gerekli düzeltmeler (gelecek ve geçmiş değerler yöntemine göre) yapılarak zeytinliğin değeri bulunmalıdır. Kamulaştırmalar sırasında bazen sadece ağaçların değerinin bulunması gereken durumlarla da karşılaşılabilir. Bu durumda bölgede yaygın olan durum ve normal bir zeytinlik dikkate alınarak zeytinliğin değeri ve dekara ortalama ağaç sayısı üzerinden hesaplamalar yapıldıktan sonra, değeri biçilecek ağaçların durumuna göre gerekli düzeltmeler yapılarak ağaç değerleri de bulunabilir.

Bu durumda ağaç değerleri şu şekilde bulunabilir.

Ağaç değeri = (zeytinliğin değeri – zeytinliğin çıplak toprak değeri) / ağaç sayısı

Gelir yöntemine göre gerek tek başına ağaç değerlerinin belirlenmesi, gerekse de zeytinliğin değerinin belirlenmesi güç olmaktadır. Bu nedenle, bölgede özellikle normal üretim döneminde alım satımı yapılan zeytinlik bulunması durumunda bu verilerin de dikkate alınması ve en azından gelir yöntemine göre bulunan değerlerle karşılaştırması önemlidir.

## **5. SONUÇ**

Meyve bahçelerinde ve zeytinliklerde değer net gelir, maliyet veya pazar değeri yöntemine göre belirlenmesi durumunda, hangi yöntem söz konusu olursa olsun mutlaka yeterli sayıda ve sağlıklı veri bulunması gerekmektedir ki bu her zaman mümkün olamamaktadır. Buna karşın, değerlendirmeyi yapan kişiler farklı veri kaynaklarından gerekli bilgileri edinmek için çaba sarf etmek zorundadırlar. Bu veriler, yakın bölgede oluşan pazar verileri olabileceği gibi arazi kiralari, geçmiş yıllardaki arazi kiralari, arazi satıslari ve bölgedeki emlakçılardan alınan bilgiler de olabilmektedir. Elde edilen bu bilgiler ise sorgulanarak değerlendirilmelidir.

Net gelir yönteminin Türkiye için önemi ise, değer takdirlerinin genellikle kamulaştırma amacı ile yapılması ve kamulaştırma yasaının net gelire göre değer biçileceğini ifade etmesinden kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte, arazi alım satımının çok sık olmaması ve her an bu verilere ulaşmanın mümkün olmaması da net gelirin önemini artırmaktadır. Çünkü, her zaman pazar fiyatlarına ulaşmak mümkün olmamakta, ancak kapitalizasyon faiz oranları bilindiği takdirde net gelire göre değer biçmek her zaman mümkün olabilmektedir.

Meyve bahçelerinde net gelire göre arazi değeri, periyodik gelirlerin kapitalizasyonu, zeytinliklerde ise, tarla arazileri gibi senelik gelirlerin kapitalizasyonu ile bulunabilmektedir. Ancak, tarım işletmelerimizde muhasebe kayıtlarının bulunmaması verilere ulaşmayı güçleştirmektedir. Bununla birlikte meyve bahçelerinin karışık meyve bahçesi olması, meyveli- meyvesiz ağaçların karışık olması gibi özel durumlarda değer takdiri daha da zor olmaktadır. Uygulamalarda bilirkişilerin bölgeyi tanımaları, tarımsal bilgileri, kıymet takdirini bilmeleri, konularında yetişmiş tecrübeli elemanlar olmaları ve konunun yasal boyutunu bilmeleri yapılan değer takdirlerinin sağlıklı ve doğru olabilmesi için önemli unsurlardır. Ayrıca, bazı yargıtay kararları da bilirkişilere uygulamalarda yol gösterici olabilmektedir.

## **KAYNAKLAR:**

Anonim, 1983. "Kamulaştırma Kanunu", 4.11.1983 tarih ve 18215 sayılı Resmi Gazete.

Anonim, 2001. "Kamulaştırma Kanununda Değişiklik Yapılması Hakkındaki Kanun", 5.5.2001 tarih ve 24393 sayılı Resmi Gazete.

Bewer, C., und Henrich W., 1983. Entschädigung für eine Dauerkultur (Blaufichten), Schriftenreihe Taxationspraxis, Heft FS, SUK-Verlag, Wilnsdorf.

Dizdaroğlu, T., Aksu, B., Dönmez, S., 2003. Ege ve Güney Marmara Bölgelerinde Yağlık ve Sofralık Zeytin Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi, TEAE Yayın No: 101, Ankara.

Engindeniz, S., 2001. Meyve Arazilerinin Değer Takdirinde Uygulanabilecek Esaslar: İzmir ` in Tire İlçesinde İncir Arazilerinin Değer Takdiri Üzerine Bir Araştırma. Türkiye Ziraat Odaları Yayınları, Yayın No : 214. Ankara.

Gekle, L., 2002. Leitfaden zur Lösung landwirtschaftlicher Bewertungsprobleme, 1. Auflage 2002, HLBS Verlag GmbH, Sankt Augustin.

Keskin, G., 1994. "Eskişehir İli Tarla Arazilerinde Ortalama Kapitalizasyon Faiz Oranının Bulunması" Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Ana bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi (Basılmamış), Ankara.

Keskin, G., 2000. Türkiye'de Tarım Arazilerinin Kamulaştırmasında Değer Biçme : Akyar ve Kurtboğazi Barajları Örneği, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi (Basılmamış).

Mülayim, Z.G., Erkuş, A., Vural, H., 1986. Atatürk ve Karakaya Barajları Göl Alanlarında Kalan Taşınmazların Değer Takdirinde Uygulanabilecek Kapitalizasyon Faiz Oranının Tespiti Üzerine Bir Araştırma, DSİ Genel Müdürlüğü, Ankara.

Mülayim, Z.G., 2001. Tarımsal Değer Biçme ve Bilirkişilik, Yenilenmiş ve Genişletilmiş İkinci Baskı, Yetkin Yayınları, Ankara.

## **AVRUPA BİRLİĞİ YOLUNDA TÜRKİYE’NİN UZK ÜYELİĞİNE DÖNÜŞÜNÜN ÖNEMİ**

*Dr. Gülgün YILDIZ TIRYAKI<sup>1</sup>*

*Sermin DÖNMEZ<sup>1</sup>*

### **ÖZET**

Dünya zeytinciliğinde uzman bir kuruluş olan **Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZK)**, zeytin ve zeytin ürünleri ticaretinde standartları geliştiren tek organizasyondur. Dünya dane zeytin üretiminde dördüncü, sofralık zeytinde ikinci, siyah sofralık zeytin üretiminde birinci ve zeytinyağı üretiminde beşinci sırada olan ülkemiz, önemli bir zeytinci ülke konumundadır. Birleşmiş Milletler bünyesinde oluşturulan UZK’ya 1963 yılında üye olan Türkiye, 1999 yılının başından geçerli olmak üzere tek taraflı olarak üyelikten çekilme kararı almıştır. Ülkemiz, UZK’dan çekilmekle, kalitenin iyileştirilmesi, pazar araştırmaları, tanıtım, üretim ve işleme alanlarındaki çalışmalar ve teknolojilerin geliştirilmesi gibi UZK faaliyetleri ve desteklerinden yararlanamadığı gibi sektördeki dünya gündemi ve gelişmeleri izlemekte zorlanmaktadır. Türkiye’nin UZK dışında kalmasının etkileri, politik, ekonomik, tanıtım, teknik ve eğitim alanlarında olmak üzere beş boyutta özetlenebilir. Sonuç olarak, ülkemiz için uluslararası platformda zeytin sektörünün her alanında etkili bir şekilde politikalarını savunmasının tek yolu UZK üyeliğine dönüşür. Daha fazla zaman kaybetmeden UZK’ya üyelik konusunda ulusal bir bütünlük sağlanarak somut adımlar atılması, ülkemiz zeytinciliğinin geleceği açısından son derece yararlı olacaktır. Bu çalışma ile, Avrupa Birliği (AB) yolundaki ülkemizin UZK üyeliğine dönüşünün önemi ve gerekliliği tartışılacaktır.

### **ULUSLARARASI ZEYTİNYAĞI KONSEYİ (UZK) NEDİR?**

Birleşmiş Milletler bünyesinde 1955 yılında “Uluslararası Zeytinyağı Anlaşması” imzalanmıştır. Bu anlaşmanın başlıca amaçları: i) Zeytin yetiştiriciliğinde verimliliği arttırmak, ii) Üreticilere istikrarlı bir fiyat sağlamak, iii) Zeytinci ülkelerin ekonomisinde üretim, tüketim, ihracat ve ithalatında bir denge kurarak haksız rekabeti ortadan kaldırmak, iv) Ulusal zeytinyağı politikalarının koordinasyonunu sağlamak, v) Kısaca, dünya zeytinyağı ekonomisini düzenlemektir. 1959 yılında da bu anlaşmanın yürürlüğe girmesi ile ilk toplantısını gerçekleştiren UZK resmen kurulmuştur. Merkezi Madrid olan UZK’nın 15’i AB ülkesi ve 14’ü Akdeniz ülkesi olmak üzere 29 üyesi bulunmaktadır. Kuruluşun ayrıca 31 gözlemci üye ve 29 uluslararası örgütle bağlantısı vardır (Şekil 1)(www.internationaloliveoil.org). Dünya bitkisel ve hayvansal yağ sektöründe yalnızca zeytinyağı konusunda uluslararası bir anlaşmanın olması, zeytinyağının sosyo-ekonomik öneminin bir göstergesidir. 1963 yılında önemli üretici ülkelerden biri olarak UZK çatısı altında yer alan ülkemiz (Çizelge 1), üyelik süreci içerisinde, 1988 yılında kapsamı genişletilerek “Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması” adıyla revize edilen yeni anlaşmayı da onaylamıştır. Ülkemiz, UZK ile olan mevcut ilişkilerin aleyhimize geliştiği düşüncesiyle 1999 yılının başından geçerli olmak üzere tek taraflı olarak çekilme kararı almıştır (T.C. Resmi Gazete, 1998).

### **TÜRKİYE’NİN UZK ÜYELİĞİNE DÖNÜŞÜNÜN ÖNEMİ**

Zeytinyağı üretiminin 1/3’üne yakını ihraç eden, UZK’nın 35 yıllık kurucu üyelerinden biri olan ülkemiz, dünya siyah zeytin üretiminde birinci sırada, sofralık zeytin üretiminde ikinci sırada ve zeytinyağı üretiminde ise dördüncü sırada yer alarak önemli bir üretici konumundadır. Türkiye’nin üretimdeki bu ağırlığını ve avantajını dünya zeytin sektöründe ve piyasasında da hissettirmesi gereği açıktır. Bunun yolu da, ülkemizin uluslararası platformlardaki ilgili örgütlerde yer alması ve bu ortamlarda Türkiye çıkarlarına uygun politikaların oluşturulması ve kabul ettirilmesinden geçmektedir. Ülkemizin UZK üyeliğine dönüşünün önemini özetlemek gerekirse;

□ Ülkemizden Tarış ve Marmara Birlik UZK’da gözlemci statüsündedir (Şekil 1). Ancak, UZK’daki gözlemci statüsü, üye ülkeler ile aynı avantajları sağlamamaktadır. Gözlemci statüsündeki hiçbir ülke teknik aktivitelerden yararlanamadığı gibi oy kullanma yetkileri de yoktur. Teknik yardım zeytin yetiştiriciliğinde en çok ihtiyaç duyulan unsurdur. Ülkemiz zeytincilik sektörünün geleceğini fazlasıyla

<sup>1</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - İZMİR

ilgilendiren stratejik toplantılarda ülkemizin de aktif olarak temsili ve isteklerimizin kabul ettirilmesi için UZK üyeliğine yeniden dönülmesi son derece önemlidir. Bunun olumlu örnekleri geçmişte yaşanmıştır. Böylece UZK'nın tüm zeytinci ülkelere uyguladığı teknik faaliyetlerinden ülkemizin de yararlanması söz konusu olabilecektir.

□ Ülkemiz, UZK'nın tüm dünyada ve üye ülkelerinde yapmakta olduğu tanıtım çalışmalarından yararlanamamaktadır. Tanıtım faaliyetleri, gerek yurtiçi zeytinyağı tüketiminin artırılması (Çizelge 2) gerekse dış satımdaki payımızın artırılması (Çizelge 3) açısından önem arz etmektedir. BU faaliyetler ise büyük finansal destek gerektiren faaliyetler olup ancak uluslararası organizasyonlar içinde yer alınmak suretiyle gerçekleştirilebilmesi mümkün olabilmektedir. AB bile birlik dışı tanıtım faaliyetlerini UZK çatısı altında gerçekleştirmektedir.

□ 1998 yılından itibaren günümüze kadar değişik konularda, UZK'nın finanse ettiği uluslararası kurslardan ülkemiz yararlanamamıştır. Bunun sonucu olarak, yeni analiz yöntemleri, UZK'ca tanınmış duysal analiz panelinin devamı, uluslararası ticarete zorunlu olan standart çalışmaları ve revizyonlar, Kodeks çalışmaları ve detaylı ekonomik verilerin temini konularındaki bilgi akışı kesilmiş ve/veya aksamıştır. İşte bu noktada, Türkiye'nin UZK üyeliğine dönüşü, sektördeki dünya gündemi ve gelişmeleri yakalaması ve aktif rol oynaması açısından önem arz etmektedir. □ Ülkemiz adına Zeytincilik Araştırma Enstitüsü ve UZK'nın ortaklaşa yürüttüğü ve zeytinciliğin geleceğini ilgilendiren önemli uluslararası projeler de maddi ve teknik açıdan mevcut desteğini yitirmiştir. Örneğin, "Zeytinde Uluslararası Genetik Kaynaklarının Toplanması, Koleksiyonu, Karakterizasyonu, Muhafazası ve Kullanımı" projesinin de Türkiye ayağı tüm hazırlıklarına rağmen başlayamamış, zeytin genetiği alanında gereksinim duyulan konularda uluslararası düzeyde çalışma fırsatı ve dış mali destek yitirilmiştir. Ayrıca, zeytinyağı kalitesinin iyileştirilmesine yönelik, uygulamalı ve eğitim amacıyla büyük olasılıkla Enstitümüzde kurulması düşünülen örnek pilot zeytinyağı üretim tesisi fırsatı da kaçırılmıştır. Yukarıda görüldüğü üzere Türkiye'nin UZK üyeliğine dönüşünün önemi politik, ekonomik, teknik, tanıtım ve eğitim alanlarında olmak üzere beş boyutta özetlenebilir (IOOC, 2001). VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planının (2001-2005) temel amaç, ilke ve politikaları kısmında bu plan döneminin, Avrupa Birliği üyeliğinin planlandığı süreçteki temel dönüşümlerin gerçekleştirildiği, dünya ile bütünleşmesinin sağlandığı ve ülkemizin dünyada ve bölgesinde daha güçlü, etkili ve saygın yer edindiği bir dönem olduğu vurgulanmakta (Madde 182), ayrıca Türkiye'nin küresel ve bölgesel düzeyde etkinliğini dengeli bir biçimde arttırmak amacıyla diğer ülke ve ülke gruplarıyla çok taraflı ve ikili ekonomik ilişkilerini güçlendirmeye önem vereceği (Madde 191) ifade edilmektedir. Bu itibarla yukarıdaki temel amaçlar ve sonuçlar doğrultusunda, Türkiye'nin UZK üyeliğine dönüşü konusunun yeniden ele alınması bir zorunluluktur.

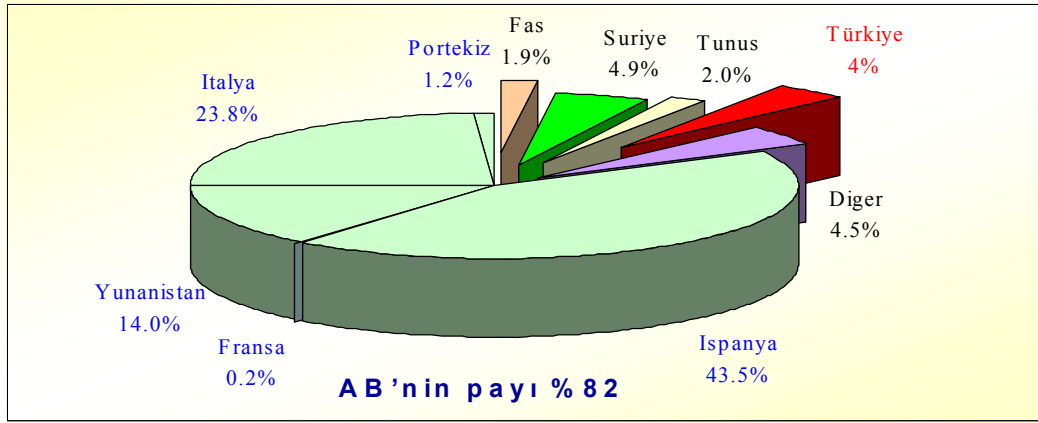
## SONUÇ VE ÖNERİLER

Küreselleşen dünyamızda, Türkiye zeytinciliğinin dünya zeytinciliği ile entegre olabilmesi bakımından 1999 yılından itibaren üyeliğinden tek taraflı olarak ayrıldığımız UZK üyeliğine dönüş AB'ne giriş hazırlıklarının da bir parçası olacaktır. Çünkü UZK, dünya zeytincilik sektöründe geçerli ve uzman tek platformdur. Aynı zamanda bu sektörde geçerli standartları geliştiren belirleyici ve yönlendirici bir kurum niteliğindedir. UZK üyeliğine yeniden dönüşün biran önce gerçekleştirilmesi ile sektördeki dünya gündemi ve gelişmelerini yakından izleme olanağı elde edilebilecek ve açılan mesafenin kapatılması yolunda bir ivme kazanılacaktır. Ayrıca, 35 yıllık bir üyelik süreci bulunan, kurucu ülkelerden biri olan ülkemizin resmi dili olan Türkçe'mizin, Konseyin halen kullandığı beş resmi dil yanında altıncı resmi dil olarak kullanılması gerekliliğini bir hak olarak görmekteyiz. Önemli bir zeytinci ülke olan Türkiye'nin milli menfaatlerine hizmet edeceğine inandığımız üyelik konusundaki kararlılığımızı ve ağırlığımızı, UZK dışında kalarak değil de UZK çatısı altında bulunarak ortaya koymalıyız. Karşılıklı çıkarlar dengesi ancak bu yolla sağlanabilecektir. Ülkemiz için zeytin sektörünün her alanında uygulanacak olan politikalarda söz sahibi olmanın en etkili yolu, UZK üyeliğine dönüştür. Bu, Türkiye'nin UZK ile iletişimini sürdürmesine, alınacak tüm kararlara katkıda bulunabilmesine ve uluslararası platformda aktif olarak yer almasına imkan verecektir. Konuya uzun vadeli çıkarlarımız doğrultusunda bakıldığında, vakit geçirmeksizin bu organizasyonda yer alınmasının ülkemiz zeytinciliğinin AB'ye entegrasyonunda üzerinde önemle durulması gereken bir husus olduğu görüşündeyiz.

**Şekil 1- UZK'nın üye sayısı** ([www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org))



**Grafik 1.** Dünya Zeytinyağı Üretim Dağılımı (2001/02-2002/03, %)



UZK: 88. Dönem Raporu, Haziran 2003)

**Çizelge 1.** Dünya Dane Zeytin Üretim Miktarı ve Alanı (1997/98 - 2000/01 ort.)

ÜLKELER	ÜRETİM MİKTAR		ALAN* (Ha)	VERİM (Kg/Ha)
	Ton	%		
<b>AB</b>	<b>10.286.447</b>	<b>69,1</b>	<b>4.573.859</b>	<b>2.249</b>
İSPANYA	4.624.330	31,0	2.300.000	2.011
İTALYA	3.181.424	21,4	1.136.627	2.799
YUNANİSTAN	2.175.212	14,6	765.200	2.843
DİĞER AB	305.482	2,1	372.032	821
<b>TÜRKİYE (4. sırada)</b>	<b>1.115.000</b>	<b>7,5</b>	<b>572.760</b>	<b>1.947</b>
TUNUS	925.000	6,2	1.200.000	771
SURİYE	613.629	4,1	477.993	1.284
FAS	554.400	3,7	540.000	1.027
DİĞER	1.400.009	9,4	682.536	2.051
<b>DÜNYA</b>	<b>14.894.486</b>	<b>100,0</b>	<b>8.047.148</b>	<b>1.851</b>

\*2000 yılı hasat edilen alan  
Kaynak : FAO 11.09.2002

**Çizelge 2.** Dünya Zeytinyağı Tüketimi (1999-2002/03 ort.)

ÜLKELER	MİKTAR (1000 Ton)	ORAN (%)	TÜKETİM (Kg/Kişi*)
<b>AB</b>	<b>1.821,5</b>	<b>71,6</b>	<b>4,9</b>
<i>İtalya</i>	729,5	28,7	12,7
<i>İspanya</i>	564,6	22,2	14,6
<i>Yunanistan</i>	268,8	10,6	25,3
<i>Diğer AB Ülkeleri</i>	258,6	10,2	
Suriye	95,1	3,7	6,2
Tunus	45,8	1,8	6,1
<b>Türkiye</b>	<b>64,4</b>	<b>2,5</b>	<b>1,1</b>
ABD	187,9	7,4	0,7
Diğer Ülkeler	328,9	12,9	
<b>Dünya Toplamı (1999-2002/03 ort.)</b>	<b>2.543,6</b>	<b>100,0</b>	<b>0,4</b>

\* 2000 Yılı Nüfusu  
Kaynak : UZK, Aralık 2002

**Çizelge 3.** Dünya Zeytinyağı İhracatı (1999-2002/03 ort.)

ÜLKELER	MİKTAR (1000 Ton)	ORAN (%)
<b>AB</b>	<b>303,5</b>	<b>67,5</b>
<i>İspanya</i>	96,5	21,5
<i>İtalya</i>	175,4	39,0
<i>Portekiz</i>	17,3	3,8
<i>Yunanistan</i>	12,1	2,7
<i>Diğer AB Ülkeleri</i>	2,2	0,5
Tunus	65,5	14,6
<b>Türkiye</b>	<b>54,1</b>	<b>12,0</b>
Suriye	10,6	2,4
Diğer Ülkeler	15,8	3,5
<b>Dünya Toplamı (1999-2002/03 ort.)</b>	<b>449,5</b>	<b>100,0</b>

Kaynak : UZK, Aralık 2002

#### KAYNAKLAR:

T.C. Resmi Gazete, 22 Mayıs 1998, Sayı:23349, sayfa:24.

VIII.Beş Yıllık Kalkınma Planı (2001-2005), Madde 182 ve Madde 191.

IOOC, 2001. Withdrawal of the Government of Turkey from the International Olive Oil Council.

www.internationaloliveoil.org

FAO, 2002

UZK, Aralık 2002

UZK, 2003. 88. Dönem Raporu.

#### TEŞEKKÜR

Posterimizin fikir aşamasında bizi destekleyen Enstitü Müdürümüz **Sayın Dr. Seyfi ÖZİŞİK**'a ve posterimizin incelenmesi için değerli zamanlarını ayıran Enstitümüz elemanlarından **Sayın Dr. Turgay DİZDAROĞLU** ve **Sayın Ziraat Yüksek Mühendisi Haluk ARSEL**'e değerli katkıları ve samimi ilgilerinden dolayı derin saygı ve teşekkürlerimizi sunarız.

**TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN HAM PİRİNA YAĞLARININ STEROL, ERİTRODİOL VE UVAOL MİKTARLARININ TESPİTİ**

**Dr. Gülgün YILDIZ TIRYAKI<sup>1</sup> Bahri ERSOY<sup>2</sup> Hanife TELLİ KARAMAN<sup>2</sup>**

**ÖZET**

**Pirina yağı**, zeytin ağacı meyvelerinin (zeytin) yağa işlenmesi sonucu geriye kalan **pirinanın (zeytin küspesi)** solvenltlerle ekstraksiyonu sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış yağlardır. Zeytin yağından ucuz olan pirina yağının son yıllarda iç ve dış pazarlarda önem kazanması, taşış ve hileler açısından bu yağın özelliklerinin bilinmesi ve pazarlamasının belli standartlara göre yapılmasını gerekli kılmıştır. Ülkemiz ham pirina yağlarının kimyasal özellikleri hakkında yeterli bilgi bulunmamaktadır. Dünya zeytin ve zeytinyağı üretiminde belli bir yeri olan ülkemizde, pirina yağının özellikle dış pazarlamada payının artması için özelliklerinin belirlenmesi gerekmektedir. Enstitümüzde yapılan bu projede, Avrupa Birliği'ne üye ülkelerde ve uluslararası pazarlarda önemi gittikçe artan pirina yağının kimyasal kompozisyonun belirlenmesinde, özellikle taşış konusunda önemli olan ve daha önce yapılmayan steroller, eritrodiol ve uvaol miktarlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla, ham pirina yağlarının bileşimlerini belirlemek üzere, iki ayrı kampanya döneminde 12 pirina yağı fabrikasından alınan toplam 20 adet ham pirina örneklerinde, titrasyonla serbest asitlik ve kapiller gaz kromatografisi ile sterol kompozisyonu, eritrodiol+uvaol analizleri gerçekleştirilmiştir. Böylece pirina yağı standartlarının hazırlanmasında, ulusal ve uluslararası düzeyde yararlanılabilecek sözü edilen kriterlerin ortaya konulabilmesi sağlanmış olacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Pirina yağı, sterol, eritrodiol, uvaol.

**GİRİŞ**

Zeytin ve zeytin ürünleri ülkemiz ekonomisinde önemli yeri olan gıdalardır. Zeytin ağacı (*Olea europaea sativa Hoffm. Et Link*) meyvelerinin (zeytin) yağa işlenmesi sonucu geriye kalan küspeye **pirina**; pirinanın organik çözücülerle ekstraksiyonu sonucu elde edilen yağa da **pirina yağı** denilmektedir. Bu şekilde elde edilen pirina yağı, pirinanın hemen işlenmesi ve çıkan yağın rafine edilmesi şartıyla yemeklik olarak kullanılabilir. Taze olarak işlenmemiş pirinalardan çıkan ve rafine edilmemiş ham pirina yağları sabun, boya vb. sanayi için teknik amaçlı olarak kullanılmaktadır.

Ülkemizde pirina, genellikle uzun süre bekletilerek yağa işlenmektedir. Bu nedenle her zaman yemeklik olarak kullanımı söz konusu olamamaktadır. Diğer gelişmiş Akdeniz ülkelerinde pirina yağı, rafine pirina yağı olarak konserve sanayiinde ya da doğrudan tüketiciye dönük olarak karma pirina yağı (naturel zeytin yağı+rafine pirina yağı) şeklinde pazarlanmaktadır.

Zeytinyağından ucuz olan pirina yağının son yıllarda gerek iç gerekse dış pazarlarda önem kazanması; taşış ve hileler açısından bu yağın özelliklerinin bilinmesi ve pazarlamasının belli standartlara göre yapılması gereğini doğurmuştur. Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (**UZK**) de pirina yağının üretimi, fiziksel ve kimyasal özellikleri konusunda çalışmalara dikkat çekmiştir.

Pirina yağını yemeklik ve gıda sanayiinde kullanabilmeyi amaçlayan ülkelerde, pirina yağının rafinasyonu ve analitik özellikleri, kalite kriterleri, sterol kompozisyonu ve eritrodiol+uvaol miktarlarının standarttaki sınırları belirtilmiştir (Ersoy, 1985; Fedeli, 1996).

Ülkemizde ise bu konuda yapılan çalışmalarda, pirina yağlarımızın kırılma indisi, iyot sayısı, sabunlaşmayan maddeler, serbest asitlik, peroksit sayısı, spektrofotometrik absorpsiyon, oksit asit, bünyedeki yağ asitleri özellikleri belirlenmiştir (Işıklı, 1989).

<sup>1</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - İZMİR

Bu projeye de Avrupa Birliğine üye ülkelerde ve uluslar arası pazarlarda önemi gittikçe artan pirina yağlarının bünye özelliklerinin belirlenmesinde özellikle taşıyıcı konusunda önemli olan ve daha önce yapılmayan steroller, eritrodiol ve uvaol miktarının tespit edilmesi amaçlanmıştır.

Böylece pirina yağı standartlarının hazırlanmasında ulusal ve uluslararası düzeyde yararlanılabilecek bahsi geçen kriterlerin ortaya konulabilmesi sağlanmış olacaktır.

## **LİTERATÜR ÖZETİ**

Birçok zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülke, kendi pirina ve pirina yağlarının özelliklerini belirlemiş, pirina yağının rafinasyonu ve analitik özellikleri, kalite kriterleri, sterol kompozisyonu ve eritrodiol + uvaollerin standarttaki sınırlarını belirtmişlerdir (Ersoy, 1985; Fedeli,1996).

Serbest asitlik, değişik zeytinyağlarını karakterize etmek için geleneksel olarak kullanılmaktadır. Fakat uluslararası standartlarda bu parametre ham pirina yağları için kullanılmamaktadır; bu yağlar için serbest asitlikte bir limit konulmamıştır (IOOC, 1989).

Ülkemizde pirina yağı ile ilgili çalışmada Işıklı(1984), oleik asit cinsinden serbest asitliği üç yıl ortalama olarak 25.89, en düşük 7.8 ve en yüksek 64.2 bulmuştur.

Pirina yağlarında, genellikle pirinanın işlenmeyi beklerken depolandığı sırada meydana gelen, enzimatik bir oksidasyon söz konusu olabilir. Pirina daha sonra bir çok mikro organizmanın etkisine maruz kalır. Mikroorganizmalar yağ asitlerini ve özellikle oleik asidi parçalarken, yağı bir karbon kaynağı gibi kullanılmaktadırlar. Parazitik bir mantar olan *gloeosporium olivarum*, gliseridlerin yağ asitlerini hidroliz ederek, asitlikte bir artış meydana getiren lipaz enzimi açığa çıkartmaktadır (Ersoy, 1985).

İtalya'da 9 farklı bölgeden toplanan zeytinyağı ve rafine pirina yağlarından oluşan 22 örnek üzerinde çalışmak suretiyle serbest asitlik, sabunlaşmayan maddeler, UV spektrofotometrik absorbans, bünyedeki yağ asitleri kompozisyonu, steroller, eritrodiol ve uvaol analizleri yapılmıştır. Bu analizler sonunda eritrodiol + uvaol miktarının naturel zeytinyağında İtalyan standartlarında kabul edilen max. %5 sınırını aştığı, rafine pirina yağında ise %29.8 olarak tespit edilmiştir (Cucurachi ve ark. 1974).

Firestone ve arkadaşları(1988) zeytinyağı taşıyıcılarını tespit amacıyla naturel ve rafine zeytinyağlarında ve karma pirina yağlarında bir takım analizlerle birlikte steroller, eritrodiol+uvaol analizlerini yaparak etiketlerde belirtilenlerin doğru olup olmadığını tespit etmeye çalışmışlardır. Pirina yağı sterol analizlerinde %3.1-5.6 kampesterol, %2.2-2.8 stigmasterol, %70.0-77.3 gerçek  $\beta$ -sitosterol, %0.0-3.8  $\Delta$ 5-avenasterol, %10.0-12.5 eritrodiol+uvaol bulmuşlardır.

Ünal ve Öztürk (1988) tarafından yapılan bir çalışmada, zeytinyağı ile pirina yağının karıştırılmasıyla elde edilen karışımlarda eritrodiol ve uvaol miktarları tespit edilmiştir. Yapılan analizler sonunda, karışımda pirina yağı oranı arttıkça eritrodiol ve uvaol miktarlarının da artış gösterdiği saptanmıştır. Ayrıca eritrodiol ve uvaol miktarının taşıyıcının belirlenmesinde önemli bir kriter olacağı sonucuna da varılmıştır.

IOOC (1989) dökümanlarında zeytinyağlarında veya pirina yağlarında küçük miktarlarda bulunan sterollerin belirlenmesi, onların özelliklerinin tanınmasına ve diğer tohum yağlarının hile ile varlığının belirlenmesine imkan verdiği bildirilmektedir. Lampant ve ham pirina yağları, genel olarak, yemeklik naturel yağlardan daha düşük  $\beta$ -sitosterol içerirler. Stigmasterol ve kampesterol içeriklerinin de biraz yüksek olduğu belirtilmiştir.

Grob ve arkadaşları (1990), İtalyan ve İspanyol lampant zeytinyağı ve çözgenle ekstrakte edilmiş ham ve rafine zeytinyağlarında steroller, triterpenik di alkollerin analizlerini yapmışlar, İtalyan zeytinyağlarında eritrodiol'ün İspanyol zeytinyağlarına göre daha yüksek olduğunu bulmuşlardır. Presle elde edilmiş yağlarda eritrodiol konsantrasyonunu genellikle 30 ppm'in altında bulmuşlar. Bununla beraber, önemli sapmalar gösterdiğini de tespit etmişlerdir. Pirina yağlarında ise **eritrodiol'ün 80-475 ppm** arasında değiştiğini ve **rafinasyon sonunda 130 ppm'e düştüğünü** tespit etmişlerdir. Triterpenik di alkol konsantrasyonlarını (eritrodiol+uvaol), toplam sterollerin %'si olarak vermişlerdir.

Synouri ve arkadaşları (1995), pirina yağlarının zeytinyağları ile birlikte değerlendirildiklerinde trigliseridlerden trilinolein, ECN42, ECN44, ECN46 konsantrasyonlarının pirina yağlarında zeytinyağına göre daha yüksek; ECN48'in ise daha düşük olduğunu saptamışlardır.

Fedeli(1996), ham pirina yağlarında saflık kriterlerinden birisi olan sterollerin maksimum veya minimum sınırlarını belirtmiştir. Bunlardan kolesterol için max. %0.5; brassikasterol için max. %0.2; kampesterol için max. %4;  $\beta$ -sitosterol için min. %93;  $\Delta$ 7-stigmastenol için max. %0.5 ve kalite kriterlerinden toplam sterol içeriği için min. 2500 mg/kg (ppm) ve eritrodiol+uvaol için min. %12 verilmiştir.

Christopoulou ve arkadaşları (1996) yaptıkları 32 örnekle çalışmada, ham pirina yağlarında toplam sterol içeriği, kampesterol, stigmasterol,  $\beta$ -sitosterol, sitostanol,  $\Delta$ 7-stigmastenol, eritrodiol+uvaol ve alifatik alkol konsantrasyonlarının zeytinyağlarına göre daha yüksek; 24-metilen-kolesterol ve  $\Delta$ 5-avenasterol ortalama değerlerini pirina yağlarında zeytinyağlarından daha düşük bulmuşlardır. Zeytinyağlarındaki  $\Delta$ 7-stigmastenol,ün ortalama değeri pirina yağlarından daha düşük olmasına rağmen; 2 adet zeytinyağı ve 7 adet pirina yağı örneğinde belirlenmiş limite ( $\leq$  %0.5) uymadığını saptamışlar ve pirina yağlarında en önemli sapmanın görünen  $\beta$ -sitosterol değerlerinde olduğunu ve değerlerin pirina yağı örneklerinin çoğunda (32 örnekten 12'sinde) %93 limitinden düşük olduğunu tespit etmişlerdir.

## **MATERYAL VE METOD**

### **A. MATERYAL**

Bu projenin materyalini, 1996/97 ve 1997/98 kampanyalarında alınan toplam 20 adet ham pirina yağı örneği oluşturmaktadır.

Örnekler, Türkiye'de mevcut zeytinyağı üretiminin çok büyük bir kısmını temsil eden ve pirina fabrikalarının en yoğun olduğu Ege ve Marmara bölgelerindeki Muğla, Aydın, İzmir, Balıkesir illerinden 12 pirina fabrikasından alınmıştır. Bursa ve Gaziantep yöresinde faaliyet gösteren pirina fabrikaları proje süresince çalışmadıkları ve kapandıkları için buralardan örnek alınamamıştır. Bu bölge pirinaları mevcut diğer pirina fabrikalarına getirilip yağa işlenmektedir. Bu nedenle çalışmada ele alınan ham pirina yağları Türkiye ham pirina yağlarını temsil edecektir.

Ham pirina yağı örnekleri, 1'den 20'ye kadar numaralandırılmıştır; 1-12 no'lu örnekler 1997/98 yılı örnekleri; 13-20 no'lu örnekler 1996/97 yılı örnekleridir.<sup>1</sup>

### **B. METOD**

Alınan ham pirina yağlarında serbest asitlik, sterol kompozisyonu, toplam sterol içeriği, eritrodiol ve uvaol analizleri yapılmıştır.

<sup>1</sup> Page: 195

Çizelge ve ek cetvellerde verilen ve gösterilen ham pirina yağı örnek kodları 1'den 20'ye kadar numaralandırılmıştır. Bu örneklerin kodları ve fabrikanın bulunduğu şehirler aşağıda verilmiştir.

1. Muğla (Milas)
2. Muğla (Milas)
3. Aydın
4. Aydın
5. Aydın
6. İzmir
7. İzmir (Ödemiş)
8. İzmir (Bergama)
9. Balıkesir (Havran)
10. Balıkesir (Ayvalık)
11. Balıkesir (Havran)
12. Aydın
13. Muğla (Milas)
14. İzmir (Bergama)
15. Balıkesir (Ayvalık)
16. Balıkesir (Havran)
17. Aydın
18. Aydın
19. Aydın
20. Muğla (Milas)

Her kriter için kullanılan analiz metodu aşağıda verilmiştir.

**1. Serbest Asitlik Analizi:** Pirina yağlarında serbest asitlik tayini TS342'de verilen titrasyon metodu ile gerçekleştirilmiştir. Serbest asitlik oleik asit cinsinden % olarak verilmektedir.

**2. Steroller ve Triterpen Dialkoller Analizleri:** Sterol kompozisyonu, eritrodiol ve uvaol, toplam sterol içeriği COI/T.20/Doc. No:10, 1992'de ve Avrupa topluluğu Resmi Gazetesi 5.9.1991/No: L.248. Annex V'de verilen "Kapiller gaz kromatografisi ile sterol kompozisyonu ve muhtevasının tayini" metodu ile gerçekleştirilmiştir.

Sterol ve triterpenik dialkollerden olan eritrodiol ve uvaol, hem % olarak hem de mutlak değer olarak ppm cinsinden verilmiştir.

Metodda, içine dahili standart olarak  $\alpha$ -kolestanol ilave edilmiş yağ, etanolik potasyum hidroksit ile sabunlaştırılmış ve sabunlaşmayan maddeler daha sonra dietil eter ile ekstrakte edilmiştir.

Sterol fraksiyonu, sabunlaşmayan maddelerden TLC yoluyla bazik silika jel plaka (20x20 cm) üzerinde ayrılmıştır. Ayırma ve yürütme işinde kullanılan developpe çözeltisi hexan:dietil eter (65:35, v/v)'dir. Silika jel'den TLC sonucu ayrılan steroller, trimetil silil eterlere dönüştürülmüş ve kapiller kolonlu gaz kromatografisi ile analiz edilmiştir.

Analizlerde **HP 6890 GC** kullanılmıştır. Gaz kromatografisi çalışma şartları aşağıda verilmiştir.

Fırın sıcaklığı	: 260 °C
Enjektör sıcaklığı	: 280 °C
Detektör sıcaklığı	: 290 °C
Detektör tipi	FID (Alev iyonizasyon detektörü)
Taşıyıcı gaz tipi	: Hidrojen
Hidrojen akışı	: 30 ml/dakika
Hava akışı	: 300 ml/dakika
Split oranı	: 40 : 1
Split akışı	: 40 ml/dakika
Toplam akış	: 46.9 ml/dakika
Kolon	: Supelco SPB-5
Kolon tipi	: Kapiller
Uzunluk	: 30 m
Çap	: 0.25 mm
Film kalınlığı	: 0.25 $\mu$ m
Maksimum sıcaklık	: 330 °C
Çalışma şekli	: İzotermal
Başlangıç basıncı	: 12.5 psi

Kapiller gaz kromatografisi ile sterollerin tayini yapıldığında 16 adet sterol piki ve arkasından triterpenik alkollerin pikleri gelmektedir. Bu pikler çıkış sırasına göre; kolesterol,  $\alpha$ -kolestanol, brassikasterol, 24-metilen-kolesterol, kampesterol, kampestanol, stigmasterol,  $\Delta$ 7-kampesterol,  $\Delta$ 5-23-stigmastadienol, klerosterol,  $\beta$ -sitosterol, sitostanol,  $\Delta$ 5-avenasterol,  $\Delta$ 5-24-stigmastadienol,  $\Delta$ 7-stigmastenol,  $\Delta$ 7-avenastrol, eritrodiol ve uvaol'dur.

Paket kolonlarla yapılan sterol analizlerinde 6 sterol piki ve triterpenik alkoller görülmektedir. Bu pikler çıkış sıralarına göre; kolesterol, kampesterol, stigmasterol,  $\beta$ -sitosterol,  $\Delta$ 5-avenasterol,  $\Delta$ 7-stigmastenol, eritrodiol ve uvaol'dur.

Uluslararası standartlarda kapiller kolonla sterol analizlerinde 'görünen  $\beta$ -sitosterol' altı pikin (gerçek  $\beta$ -sitosterol,  $\Delta$ 5-avenasterol,  $\Delta$ 5-23 stigmastadienol, klerosterol, sitostanol,  $\Delta$ 5-24 stigmastadienol) toplamı olarak verilmektedir ve limit değer **toplam sterollerin %'si** olarak  $\geq 93.0$  belirlenmiştir.<sup>1</sup>

Çalışmada, serbest asitlik (% oleik asit); sterol içerikleri (% ve ppm); eritrodiol+uvaol içerikleri (toplam sterollerin %'si ve ppm); toplam sterol içeriği (ppm) olarak elde edilen veriler aritmetik ortalamaları alınarak değerlendirilmiştir (Çizelge 1 ve Şekil 1).

<sup>1</sup> Literatürlerin bir çoğunda paket kolonla elde edilen pikler verilmektedir. Son yıllarda yapılan analizler kapiller kolonla olmaktadır. Bu çalışma da kapiller kolonla yapılmıştır.

## **BULGULAR**

Çalışmada ham pirina yağlarının bileşimini belirlemek üzere, 1996/97 ve 1997/98 kampanyalarından 12 pirina fabrikasından alınan toplam 20 pirina yağı örneğinde serbest asitlik analizleri yapılmış, sterol kompozisyonu ve triterpenik di alkollerden eritrodiol ve uvaol tayinleri kapiller gaz kromatografisi ile gerçekleştirilmiştir.

Elde edilen bulgulara göre (Çizelge 1), iki yıllık tüm pirina yağı örneklerinin ortalaması % ve (ppm) olarak sterol komponentlerinden kolesterol:0.27 (11), brassikasterol:0.45 (20), 24-metilen-kolesterol:0.05 (2), kampesterol:3.06 (130), kampestanol:0.30 (14), stigmasterol:2.43 (102),  $\Delta$ 7-kampesterol:0.32 (15),  $\Delta$ 5-23-stigmastadienol:0, klerosterol:0.76 (32), gerçek- $\beta$ -sitosterol:85.28 (3643), sitostanol:1.37 (58),  $\Delta$ 5-avenasterol: 4.26 (192),  $\Delta$ 5-24-stigmastadienol:0.48 (22),  $\Delta$ 7-stigmastenol:0.57 (23),  $\Delta$ 7-avenasterol:0.38 (17), görünen- $\beta$ -sitosterol:92.15 (3945); triterpen di alkollerden eritrodiol+uvaol:20.61 (871) bulunmuştur.

$\Delta$ 5-23-stigmastadienol komponenti hiçbir örnekte tespit edilmemiştir (Çizelge 1).

Toplam sterol içeriği ise ortalama 4280 ppm olarak hesaplanmıştır (Çizelge 1).

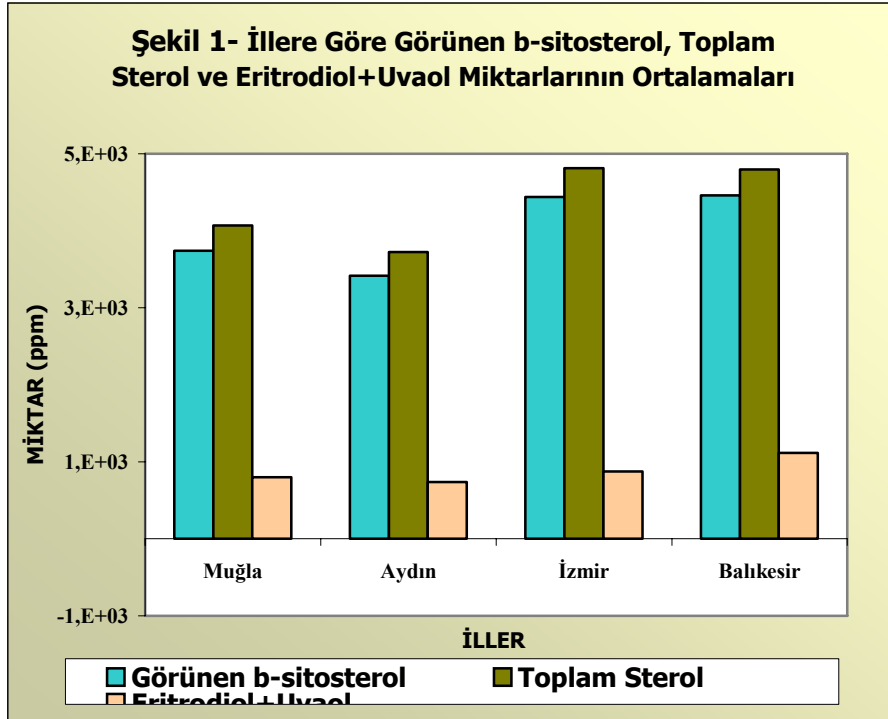
Serbest asitlik değerleri iki yıllık tüm örneklerinin ortalaması olarak oleik asit cinsinden %34.66 (min %10.44, max % 65.15) bulunmuştur.

Sterol komponentlerinden brassikasterol,  $\Delta$ 7-stigmastenol ve görünen- $\beta$ -sitosterol'ün ortalama değerleri uluslararası standartlarda verilen limitlere uymamış veya limitleri aşmıştır.

İller bazında incelendiğinde :

- Brassikasterol, Balıkesir ve İzmir illerinde diğer illerden daha düşük;
- 24-Metilen-kolesterol, Muğla ilinde diğer illerden daha düşük;
- Kampesterol, İzmir ilinde diğer illerden daha yüksek;
- Kampestanol, Balıkesir ve İzmir illerinde diğer illerden daha yüksek;
- Stigmasterol, Balıkesir ilinde diğer illerden daha düşük;
- $\Delta$ 7-Kampesterol, Aydın ilinde diğer illerden daha düşük;
- Kolesterol, Balıkesir ve İzmir illerinde diğer illerden daha düşük;
- Gerçek- $\beta$ -sitosterol, Balıkesir ve İzmir illerinde diğer illerden daha düşük;
- Sitostanol, Balıkesir ilinde diğer illerden daha yüksek;
- $\Delta$ 5-Avenasterol, Balıkesir ve İzmir illerinde diğer illerden daha yüksek;
- $\Delta$ 5,24-Stigmastadienol, Balıkesir ve İzmir illerinde daha yüksek;
- $\Delta$ 7-Stigmastenol, Balıkesir ve İzmir illerinde diğer illerden daha düşük;
- $\Delta$ 7-Avenasterol, Balıkesir ilinde en yüksek, Muğla ilinde en düşük;
- Görünen- $\beta$ -sitosterol Balıkesir ilinde diğer illerden daha yüksek (Şekil 1) ;
- Toplam sterol içeriği İzmir ve Balıkesir illerinde diğer illerden daha yüksek bulunmuştur (Şekil 1).
- Eritrodiol+uvaol, en yüksek Balıkesir ilinde tespit edilmiştir (Şekil 1).

STEROL KOMPOZİSYONU	ORTALAMA MİKTAR	
	ppm	%
Toplam Sterol içeriği	4280	
Kolesterol	11	0,27
Brassikasterol	20	0,45
24-Metilen-Kolesterol	2	0,05
Kampesterol	130	3,06
Kampestanol	14	0,3
Stigmasterol	102	2,43
$\Delta$ 7-Kampesterol	15	0,32
$\Delta$ 5-23-Stigmastadienol	0	0
Klerosterol	32	0,76
Gerçek $\beta$ -Sitosterol	3643	85,28
Sitostanol	58	1,37
$\Delta$ 5-Avenasterol	192	4,26
$\Delta$ 5-24-Stigmastadienol	22	0,48
$\Delta$ 7-Stigmastenol	23	0,57
$\Delta$ 7-Avenasterol	17	0,38
Görünen $\beta$ -Sitosterol	3945	92,15
Eritrodiol+Uvaol	871	20,61



## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

**Serbest asitlik dereceleri, fabrikaların pirinaları işleme zamanı, bekletme koşulları ve gelen pirinanın asitlik derecesine bağlı olarak geniş bir aralık içinde değişiklik göstermektedir. Bu nedenle yemeklik kullanım amacına dönük ham pirina yağı üretiminde, pirinanın taze olarak bekletilmeden asitliğin ve diğer bazı parametrelerin yükselmesine sebep olan oksidasyonu önlemek üzere hemen işlenmesi gerekmektedir.**

Ham pirina yağlarının bileşimi açısından ülkemiz yağlarında yeterli bilgi bulunmamaktadır. Bu nedenle ülkemiz ham pirina yağlarının, trigliserid kompozisyonu,  $\beta$ -yerleşimli yağ asitleri, mumlar ve alifatik alkollerini incelenerek ihtiyaç olan bilgi elde edilmelidir. Elde edilecek ve mevcut analitik bilgiler zeytinyağlarına hile olarak karıştırılmış diğer tohum yağları ve pirina yağlarının tespitine imkan verecektir.

## **KAYNAKLAR:**

- Anonymous, 1973. TS 342 Yemeklik Zeytinyağı Muayene Metodları, Türk Standartlar Enstitüsü.
- Anonymous, 1991. Determination of the Composition and Content of Sterols by Capillary-Columgas Chromatography, Official Journal of the European Communities, No. L 248, Annex V.
- Anonymous, 1993. Commission Regulation (EEC), No. 183/93 of 29 January, Official journal of the European Communities, No. L 22 Annex 1.
- Cucurachi, A., Camera, L., Angerosa, F., Solinas, M., 1974. Contenuto in Eritrodiole Degli Oli d'oliva "Verdoni", Comunicazione presentata al XII Congresso Internazionale di studi sulle sostanze grasse, Milano 2-7 Settembre.
- Christopoulou, E., Lazaraki, M., Alexion, F., 1996. Influence of Certain Factors on the Composition of Olive-Pomace Oils. Part II Sterols, triterpenic dialcohol and alifatic alcohols, La rivista Italiana delle Sostanze Grasse, Vol. LXXIII, Maggio.
- Ersoy, B., 1985. Zeytinyağlarının Bileşim Özellikleri, Çeviri: TKB Zeytincilik Arş. Enst, Yayın No:34.
- Firestone, D. Karen, L. Carson And Reina, Robert, J, 1988. Update on Control of Olive Oil Adulderation and Misbranding in the United States, JAOCS, Vol. 65, No:5, May.
- Fedeli, E., 1996. Tecnologia de produccion y de Conservacion del Aceite, Enciclopedia Mundial del olivo, Mayo, pp: 253-294, Madrid.
- Grob, K., Lanfrachi, M., Mariani, C., 1990. Evaluation of Olive Oils Through the Fatty Alcohols, the Sterols and Their Esters by Coupled, LC-GC, JAOCS, Vol. 67, No:10, October.
- IOOC, 1989. Olive Pomace and Olive- Pomace Oils, CE/R.31/Doc. No:3, 25 October.
- IOOC, 1992. Determination of the Composition and Content of Sterols by Capillary-Column Gas Chromatography, COI/T.20/Doc. No:10.
- IOOC, 1997-a. Report on the 47<sup>th</sup> Meeting of the Economic Committee. CE/R.47/Doc.No:4, 17 November.
- IOOC, 1997-b. Trade Standard Applying to Olive Oil and Olive-Pomace OII. COI/T.15/NC, No:2/Rev. 7, 20 Nov.
- Işıkli, T., 1989. Türkiye pirina sanayii ve Pirina Yağının Yemeklik Olarak Değerlendirilmesi Olanakları Üzerinde Bir Araştırma, TKB Zeytincilik Arş.Enst. Yayın No: 46, İzmir.
- Synouri, S., Frangiscos, E., Christopoulou, E., Lazaraki, M., Alexiou, F., 1995. Influence of Certain Factors on the Composition of the Olive-Pomace Oils. Part I: Triglycerides and Fatty Acids, La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, Vol. LXXII, Novembre.
- Ünal, M.K. and Öztürk, P., 1988. An Investigation on Detection of Olive Residue Oil in Olive Oil by Means of Triterpenoid Dialcohols (Erythrodiol+Uvaol), World Congress, 26-30 September, Tokyo-Japan.

## HATAY İLİ NATUREL ZEYTİNYAĞLARININ KALİTESİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA

*Dilşat BOZDOĞAN<sup>1</sup> Yrd. Doç. Dr. Mustafa DİDİN<sup>2</sup> Dr. Türkan KEÇELİ<sup>2</sup>*

### ÖZET

Bu çalışmada, Hatay ili naturel zeytinyağlarının kalitesi belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla; Hatay ve çevresinde 2001 yılında faaliyet gösteren 5 farklı kontinü sistem zeytinyağı işletmesinden zeytinyağı örnekleri alınmış ve analizler 3'er tekerrürlü olarak yapılmıştır. Elde edilen sonuçların TS (Türk Standartları Enstitüsü) ile uygunluğu araştırılmıştır. Araştırma sonucunda 5 farklı işletmeden elde edilen naturel zeytinyağlarının fiziksel özellikleri incelendiğinde; özgül ağırlıklarının 0.916-0.919 g/cm<sup>3</sup> arasında, eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül miktarlarının %0.4-0.9 arasında, uçucu madde miktarlarının %0.09-0.11 arasında değiştiği gözlenmiştir. Kimyasal özellikleri incelendiğinde; serbest yağ asitlerinin %1.1-3.8 arasında, peroksit sayısı değerlerinin 9.51-19.23 meqO<sub>2</sub>/kg arasında, UV'de 232 ve 270 nm'de özgül absorpsiyon değerlerinin ise sırasıyla; 1.93-2.50; 0.04-0.25 E<sub>1cm</sub><sup>%<sup>1</sup></sup> arasında değiştiği belirlenmiştir. Naturel zeytinyağlarının yağ asitlerine bakıldığında; en yüksek yağ asidinin oleik asit olduğu ve zeytinyağı örneklerinde %76.16-78.60 arasında değiştiği gözlenmiştir. Naturel zeytinyağlarının duyu özelliklerine bakıldığında ise; zeytinyağı örneklerinin yeşilimsiden açık sarıya değişen renklerde olduğu, görünüş bakımından biraz bulanıklıkla birlikte temelde berrak olduğu, hoş meyve kokusunun yanında hafif asitli kuvvetli bir aromaya sahip olduğu gözlenmiştir.

Buna göre özgül ağırlık özelliği bakımından 4 zeytinyağı örneğinin, serbest yağ asitliği bakımından 2 zeytinyağı örneğinin, eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül miktarı bakımından ise 5 zeytinyağı örneğinin de, TS'de belirtilen değerlerin üzerinde bulunduğu gözlenmiştir.

### ABSTRACT

This study aims at the determination quality of virgin olive oils produced in Hatay province. For this purpose, 5 virgin olive oil samples was taken from different plants which used continue system in year 2001 and analysis were done in triplicate. The results were compared to that of T.S. (Turkish Standarts Instution) values. The physical properties of olives were determined as following density 0.916-0.919 g/cm<sup>3</sup>, insoluble matters in ether with ash content 0.4-0.9 %, and volatiles content was 0.09-0.11%. The chemical properties of oils were determined as following; free faty acids 1.1-3.8%, peroxide value 9.51-19.23 meqO<sub>2</sub>/kg, spesific absorbtion coefficients at 232 and 270 nm was 1.93-2.50; 0.04-0.25 E<sub>1cm</sub><sup>%<sup>1</sup></sup> respectively. Oleic acid was the dominant fatty acid and it was determined between 76.16-78.60% in all oil samples. The reults of sensory evaluation of virgin olive oils showed that the colour of the oils changed from green to light yellow and they were all clear in appearence and the oils had fruity aroma and slightly better taste.

The results indicated that virgin olive oils produced in Hatay province had higher density (4 samples), free faty acids (2 samples), insoluble matter in ether with ash (5 samples) values than TS values.

### 1. GİRİŞ

Akdeniz iklim kuşağında en iyi yetiştirme koşullarını bulmuş olan zeytinin gen merkezinin, Güneydoğu Anadolu'da Hatay, Kahramanmaraş ve Mardin üçgeninde olduğu bilinmektedir (ÇOLAKOĞLU, 1969; KAYAHAN, 1974; OKTAR ve ark. 1983). 2001 verilerine göre Akdeniz Bölgesi zeytin üretiminde yaklaşık %30 luk payla 1. sırayı alan Hatay ili, zeytin yetiştiriciliği için oldukça uygun iklim ve toprak koşullarına sahiptir. Hatay ili ve çevresinde çoğunlukla Halhalı, Savrani,, Sarı Hasebi, Kargaburnu, Kilis Yağlık, Gemlik ve az da olsa Ayvalık zeytin çeşitleri yetiştirilmekte olup, yetiştirilen zeytinlerin %90

<sup>1</sup> Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü - HATAY

<sup>2</sup> Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü - ADANA

kadarı yağlık, geri kalan %10'luk kısmı ise sofralık olarak değerlendirilmektedir (AYANOĞLU ve ark., 2000; ANONİM, 2001).

Zeytinlerin yağa işlenmesinin amacı naturel zeytinyağı elde etmektir. Naturel zeytinyağı, zeytin ağacının meyvesinden sadece mekanik veya diğer fiziksel yöntemlerle elde edilen ve yağın bozulmasına neden olmayacak koşullarda, özellikle ısıya maruz kalması önlenerek, yıkama, dekantasyon, santrifüjleme ve süzme dışında hiçbir işlem görmemiş, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda, doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağdır. Zeytinyağının kalitesini etkileyen faktörlerin başında; zeytinin çeşidi ve olgunluk derecesi, toprak ve iklim koşulları, hasat yöntemi ve zamanı, yağ çıkarma sistemi ve yağın muhafazası gelmektedir. Kalite değeri yüksek naturel zeytinyağı gerek kimyasal bileşimi, gerekse doğal yapısı bakımından insan beslenmesinin temel taşlarından biridir. Zeytinyağının kalitesi ve sınıflandırması, yağa uygulanan fiziksel, kimyasal ve duyu analizler ile tespit edilmektedir. (U.Z.K., 1991, ERSOY, 2000; KARAMAN ve DIRAMAN, 2000).

Bu çalışmada; Hatay'da üretilen naturel zeytinyağlarının fiziksel, kimyasal ve duyu özelliklerinin ortaya konularak kalitesinin saptanması ve Hatay ili naturel zeytinyağlarının standartlardaki yerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

## 2. MATERYAL VE YÖNTEM

### Materyal

Araştırmada materyal olarak kullanılan naturel zeytinyağı örnekleri, Hatay ili ve ilçelerinde 2001 yılında faaliyet gösteren ve modern (kontinü) sistem ile çalışan zeytinyağı işletmelerinden temin edilmiştir (Çizelge 1). Zeytinyağı örnekleri Kasım ayının ilk haftası toplanmıştır. Her işletmeden bir defa olmak suretiyle 2'şer litre alınan zeytinyağları 1'er litrelik PET şişelere ağzı hava almayacak şekilde doldurulmuş, hemen alüminyum folyo ile sarılarak analiz edilinceye kadar laboratuvarında serin ve karanlık yerde bekletilmiştir.

**Çizelge 1- Zeytinyağı Örneği Alınan İşletmelerin İsim Ve Mevkileri**

İşletme Adı	Bulunduğu Yer
1. Ali Solak	Kırıkhan
2. Sivrikavak	Altınözü
3. Fazilet	Ardıçlı/Hassa
4. Sürmeli Kardeşler	Yayladağı
5. Üzümdalı	Antakya/Merkez

### Yöntem

#### Fiziksel ve Kimyasal Analiz Yöntemleri

Naturel zeytinyağında fiziksel analizler olarak; özgül ağırlık (yoğunluk), eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül miktarı (EÇYK), uçucu madde (ANONİM, 1973), kimyasal analizler olarak; serbest yağ asitliği, peroksit sayısı (ANONİM, 1973) ve UV'de özgül absorbans (232 ve 270 nm'de) analizleri (ANONYMOUS, 1993) yapılmıştır. Yağ asitleri kompozisyonunun belirlenmesinde naturel zeytinyağları, BF<sub>3</sub> metanol yöntemi (NIELSEN, 1998) ile metil esterleri haline getirilmiş ve GS'ye (Hewlett Packard, HP 6890) enjekte edilmiştir. Elde edilen piklerin tanısı, GC'de belirtilen piklerin kütle spektrumunun, bilgisayar hafızasındaki kütle spektrumlarıyla karşılaştırılması yoluyla yapılmıştır. Çalışmada yağ asidi metil ester standartlarının pik alanlarını % bileşimine oranlayarak alan/derişim oranı hesaplanmıştır. Bu oranın 1'e yakın olması nedeniyle her pikin alan yüzdesini bileşim yüzdesi kabul ederek yağ asitleri miktarları belirlenmiştir.

Gaz kromatografisi çalışma koşulları şu şekilde verilmiştir:

Gaz Kromatograf: Hewlett Packard, HP 6890,  
Otomatik Enjektör: Hewlett Packard, HP 18593B,  
Dedektör: Alev İyonlaşmalı (FID), 250°C

Gaz Akışları: H<sub>2</sub> : 40 ml/dak, He: 45 ml/dak, Hava: 50 ml/dak  
Kolon: Kapiler kolon, HP-INNOWAX Polietilen glikol, 30m x 320 µm x 0.50 µm  
Enjeksiyon Sıcaklığı: 220°C  
Split Oranı: 20:1  
Split Akışı: 42 ml/ dak  
Sıcaklık Programı: 150 °C (5') 15°C/ dak. → 220°C (7')

### **Duyusal Analiz Yöntemi**

Naturel zeytinyağlarının duysal analizleri 8 kişilik bir tadımcı grubu (panel) ile belirlenmiştir. Her panel üyesi yağı tattıktan sonra, değerlendirme tablosu üzerinde (Çizelge 2.) sayısal olarak değerlendirme yapmıştır (UZK; 1991).

### **Çizelge 2- Değerlendirme Tablosu**

KUSURLAR	ÖZELLİKLER	GLOBAL DEĞERLENDİRME: PUANLAR
Yok	Zeytin meyvesi	9
	Zeytin meyvesi ve	8
	Diğer taze bir meyvenin Lezzeti	7
Hafif ve güçlükle Farkedilebilir kusurlar	Herhangi bir tip Zayıf meyve lezzeti	6
Farkedilebilir kusurlar	Daha ziyade kusurlu Meyve lezzeti, normal Olmayan koku ve tatlar	5
Belirgin olarak kusurlu, kabul edilebilirlik sınırında	Açıkça kusurlu, hoş Gitmeyen koku ve tatlar	4
Büyük ve/veya ciddi, çok belirgin kusurlar	Tüketim için kabul Edilemeyen kusur ve tatlar	3
		2
		1

### **3. SONUÇ VE TARTIŞMA**

5 farklı işletmeden temin edilen naturel zeytinyağlarının fiziksel ve kimyasal özelliklerine ait ortalama değerler Çizelge 3.'de verilmiştir. Çizelge 3.'den de görüleceği gibi alınan zeytinyağı örneklerinin özgül ağırlıkları 0.916-0.919 g/cm<sup>3</sup> arasında saptanmıştır. TS (Türk Standartları)'de naturel zeytinyağlarının özgül ağırlık değerleri 0.910-0.916 g/cm<sup>3</sup> aralığında belirtilmiş olup, sadece bir işletmeye ait zeytinyağı örneği bu değerler arasında bulunmuştur Aralarında Hatay'ın da yer aldığı Türkiye'nin farklı illerinden elde edilen naturel zeytinyağlarında özgül ağırlıkları belirlemek amacıyla yapılan bazı çalışmalarda ise, özgül ağırlık değerlerinin, 0.912-0.913 g/cm<sup>3</sup> arasında bulunduğu belirtilmiştir (ÇOLAKOĞLU, 1969-1972; OKTAR, 1988).

İncelenen zeytinyağı örneklerinin EÇYK değerleri %0.4-0.9 arasında belirlenmiş olup bu değerler standartlarda belirtilen değer (≤0.1) üzerinde bulunmuştur. EÇYK değerinin yüksek bulunması, Hatay Bölgesinde üretilen naturel zeytinyağlarda safsızlık maddelerinin (toprak, kum, mineral madde, azotlu madde, karbonhidrat v.b.) fazla olmasından kaynaklanabilmektedir. İşlenen zeytin çeşidi, zeytinin hasat şekli, zeytinyağına işlemede kullanılan teknolojik uygulamaların (yıkama suyu sıcaklığı, yoğurma süresi v.b.) farklı oluşu ve elde edilen zeytinyağlarının süzme işlemi uygulanmaksızın direkt olarak tüketilmesi gibi faktörler EÇYK değerini etkileyebilmektedir. Naturel zeytinyağlarının uçucu madde değerleri ise %0.09-0.12 arasında olup, TS'de belirtilen değerle (≤0.20) uygunluk içerisinde olduğu gözlenmiştir.

Zeytinyağı örneklerinin serbest yağ asitleri oleik asit cinsinden %1.9 ve 3.8 arasında saptanmış ve iki işletmeden alınan zeytinyağı örnekleri TS'de belirtilen maksimum değer (≤3.3) üzerinde belirlenmiştir.

**Çizelge 3- Naturel zeytinyağı örneklerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri**

Zeytinyağı örnekleri	Fiziksel özellikler			Kimyasal özellikler			
	Özg. ağırlık (g/cm <sup>3</sup> )	EÇYK (%)	Uçucu madde (%)	Asitlik (%Oleik asit)	Peroksit (meqO <sub>2</sub> /kg)	Özg. absorbands	
						232 nm	270nm
<b>1</b>	0.916	0.4	0.09	3.8	19.23	1.96	0.22
<b>2</b>	0.918	0.9	0.11	1.9	13.48	1.83	0.25
<b>3</b>	0.919	0.5	0.09	2.1	14.51	1.90	0.21
<b>4</b>	0.917	0.8	0.10	2.3	15.40	1.93	0.14
<b>5</b>	0.917	0.9	0.12	3.6	16.81	2.47	0.25
<b>TS (341)</b>	<b>0.910-916</b>	<b>≤0.1</b>	<b>≤0.20</b>	<b>≤3.3</b>	<b>≤20</b>	<b>≤3.5</b>	<b>≤0.25</b>

Araştırma sonucu elde edilen serbest yağ asitliği değerinin benzer konuda araştırmalar yapan ÇOLAKOĞLU (1972), OKTAR (1988), BARAĞAN ve COLL (1989)'un bulmuş oldukları değerlerle benzerlik gösterdiği, ÇOLAKOĞLU (1969), GUTIERREZ (2001) ve RANA ve AHMED (1980)'in değerlerinden düşük olduğu, STEFANAUDEKI (2000) ve SUREDA ve ark. (1988)'nin bulmuş oldukları değerlerden ise yüksek olduğu belirlenmiştir. Naturel zeytinyağlarının peroksit değerleri ise 13.48-19.23 meqO<sub>2</sub>/kg aralığında belirlenmiş ve beş zeytinyağı örneği de TS'de belirtilen değerle (≤20) uygunluk göstermiştir. Örneklerin peroksit sayısı bulgularının benzer konularda araştırma yapan GÖKALP ve ark. (1993) ile TAŞAN (1998) 'in bulduğu değerlerle benzerlik gösterdiği, RANA ve AHMED (1980), OKTAR (1988), STEFANAUDEKI (2000) ve GUTIERREZ (2001)'in buldukları değerden yüksek olduğu, ÇOLAKOĞLU (1972) ve SUREDA ve ark. (1988)'nin bulmuş oldukları değerlerden ise düşük olduğu saptanmıştır.

Zeytinyağı örneklerinin 232 ve 270 nm'de okunan özgül absorbands değerleri sırasıyla 1.83-2.47 ve 0.14-0.25 E<sub>1cm</sub><sup>%1</sup> aralığında bulunmuş olup ilgili standartlarda belirtilen değerlerle (≤3.5-0.25) uyum içerisinde olduğu gözlenmiştir. Elde edilen bulgular STEFANAUDEKI (2000) ve GUTIERREZ (2001)'in bulmuş olduğu değerlerden yüksek bulunmuştur.

Hatay ili naturel zeytinyağlarının renk ve görünüş özelliği bakımından 7- 9 arasında, tat ve koku özellikleri bakımından ise sırayla 6-8 ve 7-8 arasında puanlar alarak kabul edilebilirlik sınırları içerisinde olduğu belirlenmiştir. Naturel zeytinyağlarının yeşilimsiden açık sarıya değişen renklerde olduğu, görünüş bakımından biraz bulanıklıkla birlikte temelde berrak olduğu, hoş meyve kokusunun yanında hafif asitli kuvvetli bir aromaya sahip olduğu ve kendine has kokusunun olduğu gözlenmiştir.

Naturel zeytinyağlarının yağ asitleri kompozisyonuna ait özellikler Çizelge 4.'de verilmiştir. Çizelge 2.'nin incelenmesiyle de görüldüğü gibi 5 farklı işletmeden alınan naturel zeytinyağlarının ortalama doymuş yağ asitleri oranı %17.12, doymamış yağ asitleri oranı %82.41 olarak saptanmıştır. Naturel zeytinyağlarının palmitik asit oranları %12.41-14.81, palmitoleik asit oranları 0.31-0.52, stearik asit oranları %2.22-4.01, oleik asit oranları %75.18-78.60, linoleik asit oranları ise 5.12-6.13 arasında belirlenmiş ve elde edilen bulguların TS ile uygunluk gösterdiği gözlenmiştir.

**Çizelge 4. Naturel zeytinyağlarının yağ asitleri kompozisyonu**

Zeytinyağı	Palmitik	Palmitoleik	Stearik	Oleik	Linoleik
1	13.66	0.31	2.22	78.06	5.12
2	14.65	0.36	3.73	75.49	5.34
3	13.02	0.52	4.01	76.16	5.56
4	14.81	0.41	3.13	75.18	6.13
5	12.42	0.43	2.86	78.60	5.51
<b>TS</b>	<b>7.5-20</b>	<b>0.3-3.5</b>	<b>0.5-5.0</b>	<b>55-83</b>	<b>3.5-21</b>

Elde edilen sonuçların Hatay ili naturel zeytinyağlarının yağ asitleri kompozisyonlarının belirlenmesi üzerine benzer bir çalışma yapan TOPLU (2002)'nin sonuçlarıyla uygunluk gösterdiği görülmüştür.

Sonuç olarak, Hatay ili naturel zeytinyağlarının bazı fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri incelendiğinde; özgül ağırlık ve eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül (EÇYK) değerleri TS'de ve yapılmış önceki çalışmalarda belirtilen değerlerden yüksek, serbest yağ asitliği, peroksit sayısı, UV'de özgül absorbands, duyusal özellikler ve yağ asitleri kompozisyonuna ait değerlerin ise TS ile ve benzer çalışmalarda uygunluk gösterdiği belirlenmiştir.

**KAYNAKLAR:**

- Anonim, 1973 a. Yemeklik Zeytinyağı Muayene Metotları (TS 342). Türk Standartları Enstitüsü Yayınları, 14 s, Ankara
- Anonim, 1973 b. Yemeklik Zeytinyağı (TS 341). Türk Standartları Enstitüsü Yayınları, 8 s, Ankara
- Anonim, 2001b. Hatay Tarım İl Müdürlüğü Brifing Dosyası. T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Hatay
- Anonymous, 1993. Determination of Specific Extinction of Oils and Fats, Ultraviyoleto Absorption, AOCS Official Method Ch 5-91, Sampling and Analysis of Commercial Fats and Oils.
- Ayanoğlu, H., Toplu, C., Bayazit, S., 2000. Hatay İli Zeytinciliğinin Teknik Yapısı. Türkiye Zeytincilik Sempozyumu, 6-9 Haziran Uludağ Üniversitesi Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri ve Gıda Mühendisliği Bölümleri: 412-418, Bursa.
- Çolakoğlu, M., 1969. 1966-1967 Kampanyasında Elde Edilen Türk Zeytinyağlarının Analitik Karakterleri, E. Ü. Z. F. Yayınları, İzmir.
- Çolakoğlu, M., 1972. 1967-1968 Kampanyasında Elde Edilen Türk Zeytinyağlarının Analitik Karakterleri. E. Ü. Z. F. Yayınları. Yayın No. 194, İzmir.
- Ersoy, B., 2000. Zeytinyağı Elde Edilmesinde Yapılan Hatalar, Zeytinyağı kalitesinin İyileştirilmesi. Zeytinyağı Teknolojisi Kursu. Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Bornova- İzmir.
- Gökalp, Y. H., Nas, S., Ünsal, M., 1993. Yusufeli-Çoruh Vadisinde Yetiştirilen Farklı Zeytin Çeşitlerinin ve Yağlarının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. Standart Dergisi. Ağustos 1993.
- Gutierrez, F., Arnaud, T. Garrido, A., 2001. Contribution of Polyphenols to the Oxidative Stability of Virgin Olive Oil. Journal of the Science of Food and Agriculture, 81: 1463-1470.
- Karaman, H., Dıraman H., 2000. Zeytinyağı Üretim Sistemleri. Zeytinyağı Teknolojisi Kursu. Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Bornova- İzmir.
- Kayahan, M., 1974. Zeytin ve Ayçiçeği Yağlarının Triglicerid Bünyeleri ve Zeytinyağlarına Ayçiçeği ile Yapılan Taşışın Saptanması Üzerinde Kromotografik Araştırmalar. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Sanatları Kürsüsü, Doçentlik Tezi, 138 s, Ankara.
- Nielsen, S.S., 1998. Food Analysis. Second Edition, 630 s., An Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland.
- Oktar, A., Çolakoğlu, A., Işıklı, T., Acar, H., 1983. Zeytinyağı ve Teknolojisi. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Yayınları, Bornova-İzmir.
- Oktar, A., 1988. Önemli Zeytin Çeşitlerinin Yağ Miktarı Ve Yağ Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yayın No: 47, Bornova-İzmir.
- Rana, S., Ahmed, A., 1980. Characteristic of Virgin Olive Oil. Department of Food Science, Faculty of Agriculture University of Al-Fetah, P. O. Box. 13538 Tripoli, Libyan
- Stefanoudaki, E., Kotsifaki, F., Koutsaftakis, A., 2000. Sensory and Chemical Profiles of Three European Olive Varieties (*Olea europa L.*); an Approach for the Characterisation and Authentication of the Extracted Oils. Journal of the Science of Food and Agriculture, 80: 381-389.
- Sureda, M. C., Solanich, B.J., Ecarpenter, F. C., Alanso, M. A., 1988. A Research on the Chemical Properties of Virgin Olive Oil. Anal Bromatol. 40-1, 105-114.
- Toplu, C., 2000. Hatay İli Değişik Üretim Merkezlerindeki Zeytinliklerin Verimlilik Durumları, Fenolojik, Morfolojik ve Pomolojik Özellikleri İle Beslenme Durumları Üzerindeki Araştırmalar. Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı, 195s, Adana.
- U.Z.K., 1991. Zeytinyağı Kalitesinin İyileştirilmesi. Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Koleksiyon Teknik El Kitapları. Juan Bravo, 10.28006 Madrid.

**YALOVA ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ (ABKMAE)'NDE YAPILAN SOFRALIK ZEYTİN GELİŞTİRME ÇALIŞMALARI**

*Dr. Erol Yalçınkaya<sup>1</sup> Doç. Dr. Serap Soyergin<sup>1</sup> Cemil Hantaş<sup>1</sup> Muammer Yalçın<sup>1</sup>*

**GİRİŞ**

Ülkemiz zeytin üretimi bakımından dünya zeytin üretiminde önemli bir yere sahiptir. Türkiye dünya zeytin üretiminde % 8.2 üretim payı ile dördüncü sırada yer almaktadır. 1993/94-1999/00 yılları arasında Dünya Sofralık Zeytin üretimi ise yaklaşık 2 Milyar ton olup, bu üretimde 104 milyar ton ile Türkiye % 4.8 pay sahibidir (Touzani, 2001).

**Çizelge 1. Dünya zeytin üretimi (1993/94-1999/00)**

Ülkeler	Üretim (milyar ton)	Üretim payı (%)
Avrupa Birliği	1.633	75.8
Tunus	167	7.8
Türkiye	104	4.8
Suriye	89	4.2
Fas	58	2.7
Diğer	100	4.7
<b>Toplam</b>	<b>2.151</b>	<b>100.0</b>

Ülkemizde, istatistiksel verilere göre 2000 yılında meyve veren 89 200 000 adet, meyve vermeyen 8 570 000 adet zeytin ağacı bulunmakta olup, toplam üretim ise 1 800 000 tondur. Bu üretimin 1 310 000 tonu yağlık, 490 000 tonu ise yağlık özelliindedir (Anonim, 2000; Anonim, 2001). Marmara Bölgesi Zeytin üretimi sofralık özellik göstermektedir. Bölgenin en önemli çeşidi Gemlik zeytin çeşididir. Bölgenin ülke zeytin üretimindeki payı ise % 11.1'dir (Çizelge 2).

**Çizelge 2. Türkiye'de bölgelere göre zeytin üretimi (1998)**

Bölgeler	Ağaç sayısı	%	Üretim	%
Ege	63 233 815	67.7	1 243 627	75.4
Marmara	14 573 555	15.6	183 849	11.1
Akdeniz	10 530 675	11.3	187 126	11.3
Güneydoğu	4 722 403	5.1	32 898	2.0
Karadeniz	389 552	0.4	2 500	0.2
<b>Toplam</b>	<b>93 450 000</b>	<b>100</b>	<b>1 650 000</b>	<b>100</b>

Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü 40 yılı aşkın bir süredir Ülkemizin Bahçe Bitkileri sektöründe ortaya koyduğu yoğun çalışmalar ile önemli hizmetlerde bulunmaktadır. Enstitünün faaliyet konularından biri de zeytindir. Bölge zeytin üretimi sofralık üzerinde yoğunlaştığından çalışmalar çoğunlukla Sofralık Zeytin üzerinde yürütülmektedir. Bu çalışmada Enstitü tarafında tamamlanmış ve yürütülmekte olan Sofralık Zeytin Geliştirme çalışmaları irdelenmiştir.

**ARAŞTIRMA ÇALIŞMALARI**

Araştırma çalışmaları Islah, Yetiştirme Tekniği, Hastalık ve Zararlılar, Gıda Teknolojisi ve Ekonomi gibi farklı disiplin dallarında yürütülmektedir. Tüm bu farklı çalışma alanlarında toplam olarak 31 ayrı çalışma ele alınmıştır.

**Islahı:** Islah çalışmalarında ilk aşamada bölgenin en önemli standart çeşidi olan Gemlik çeşidinde döllenme biyolojisi ele alınarak Gemlik çeşidi için en uygun tozlayıcılar belirlenmiştir. Bunun yanında Marmara Bölgesinde yetiştiriciliği yapılan zeytin çeşitlerinin pomolojik özellikleri belirlenmiştir. Bir diğer çalışmada ise yerli ve yabancı sofralık zeytin çeşitlerinin bölgeye uyum performansları test edilmiştir.

<sup>1</sup> Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü - YALOVA

Çeşitli etkenlerle zaman içinde Gemlik zeytini içinde oluşan farklıklar detaylı bir çalışma ile incelenmiş, ilk aşamada belirlenen 23 klon içinde standart Gemlik çeşidine göre üstün özellik gösteren ve alternans göstermeyen 7 üstün klon seçilerek damızlık üretimine başlanmıştır. Melezleme yolu ile yeni sofralık zeytin çeşitlerinin elde edilmesine yönelik çalışmada ise yerli ve yabancı 11 çeşit ebeveyn olarak kullanılmış ve çeşitli aşamalardan sonra elde edilen 2018 adet melez tip üzerinde seleksiyon çalışmaları sürdürülmektedir.

**Yetiştirme Tekniği:** Sofralık zeytin fidanı üretiminde önemli bir yere sahip olan Orhangazi fidan üretimine gerekli teknoloji Yerli Zeytin Çeşitlerinin Sisleme ile Üretilmesi çalışmasının büyük katkısı olmuştur. Zeytin Fidanı Üretiminde Değişik Harç Materyalleri ve Karışımlarının Vegetatif Gelişme Üzerine Etkileri çalışması ile en uygun harç kompozisyonu belirlenmiştir. Sofralık zeytinde meyve iriliğini artırma amaçlı olarak NAA uygulaması yapılarak, zeytinde seyreltme üzerine etkisi saptanmıştır. Yapılan fizyolojik bir çalışmada yerli zeytin çeşitlerinin kış dinlenme ihtiyaçları belirlenmiştir. Bazı zeytin çeşitlerinin kış soğuklarına dayanıklılıkları belirlenerek zeytin üreticilerine yansıtılmıştır. Gemlik çeşidi zeytinlerde geç olgunlaşmanın beslenme ile ilişkisinin düzeyleri ortaya konulmuştur. Marmara bölgesi sofralık zeytinlerinin beslenme durumu etrafıca irdelenmiş, buna bağlı olarak zeytin üretiminde problemlere yol açan Bor noksanlığı Zeytinde Bor Noksanlığının Giderilmesi Üzerine Araştırmalar adlı çalışma ile ele alınarak, yapılacak uygulamalar belirlenmiştir. Bursa Yöresi Gemlik Çeşidi Zeytinlerinin Bazı Besin Elementleri İçeriği ve Bu Elementlerin Mevsimsel Değişimleri izlenerek zeytin için en uygun yaprak örneği alma zamanı belirlenmiştir. Birim alandan daha fazla ürün alma esasına dayanan sık dikim denemeleri Gemlik çeşidi için de belirlenerek, bu tekniğe en uygun dikim aralık ve mesafeleri saptanmıştır. Marmara Bölgesi Zeytinlerinin Şekil Budaması Araştırması çalışması ile Ülkemiz ve diğer ülkelerde uygulanan farklı budama ve terbiye teknikleri karşılaştırılarak bölge için en uygun teknikler ortaya konmuştur. Teknik, ekonomik ve pratik bakımdan zeytin yetiştiriciliğinde ele alınması gereken zorunlu hale gelen toprak işlem sistemleri Marmara Bölgesi Zeytin Bahçelerinde Toprak İşlemeli ve toprak İşlemesiz Sistemlerin Karşılaştırılması adlı çalışma ile geniş bir şekilde incelenmektedir.

Organik Zeytin Yetiştiriciliğinde Zeytinden Alınanı Zeytine Verme felsefesi gereği Zeytin Kekinin Kompost Yapım Teknikleri ve Organik Gübre Olarak Kullanım Olanakları üzerine yeni bir çalışma başlatılmıştır. Aynı şekilde Bölge için sorunlara yol açan aşırı Bakırlı ilaç kullanımının hasat edilen ve işlenen meyvelerdeki etkilerini belirlemek amacıyla Marmara Bölgesinde Sofralık Zeytinlere Uygulanan Ticari Bakırlı Preparatların Hasat ve Salamura Sonrası Oluşabilecek Kalıntı Bakır Düzeyinin Tespiti Üzerine Araştırma adı altında yeni bir çalışmaya başlanmıştır.

**Hastalık Ve Zararlılar:** Marmara Bölgesinde Zeytin Ağaçlarında Zarar Yapan Zeytin Güvesi (*Bactrocera oleae* Bern) Mücadelesinde Erken Uyarıya Esas Yöntemler Üzerinde Araştırma Marmara Bölgesinde Zeytin Güvesi (*Bactrocera oleae* Bern) Mücadelesinde Esas Olmak Üzere Biyoteknik Yöntemlerin Araştırılması, Geliştirilmesi ve Uygulanması ve Marmara Bölgesinde Zeytin Sineği (*Bactrocera oleae* Gmel) Mücadelesinde Esas Olmak Üzere Biyoteknik Yöntemlerin Araştırılması, Geliştirilmesi ve Uygulanması adlı çalışmalarda sofralık zeytin yetiştiriciliğinde önemli sorunlara yol açan Zeytin Güvesi ve Zeytin Sineği üzerinde erken uyarı ve en etkili mücadele yöntemleri belirlenmiştir. Bu şekilde elde edilen bu veriler ve bilgiler ışığında Marmara Bölgesi Zeytinlerinde Zararlılara Entegre Mücadele Olanaklarının Araştırılması ve Marmara Bölgesinde Zeytin Entegre Mücadele, Araştırma, Uygulama ve Eğitim Projesi ile sofralık zeytin üretiminde Entegre mücadele esaslarına göre yetiştiricilik yapılması sağlanmaktadır.

**Gıda Teknolojisi:** Marmara Bölgesinde Kaplık zeytin Çeşitleri ve Tekniği Üzerinde Araştırmalar, Siyah Zeytin Salamuracılığında Oleuropein Maddesinin Laktik Asit Fermentasyonuna Etkisi Üzerinde Bir Araştırma ve Gemlik Çeşidi Zeytininin İspanyol Usulü Yeşil Zeytin Salamurasına Elverişliliği Üzerine bir Araştırma adlı çalışmalar ile en uygun sofralık zeytin işleme teknikleri belirlenmiştir.

**Ekonomi:** Marmara Bölgesinde Pazarlanan Sofralık Zeytinlerin Pazarlama Marjları, Pazarlama Masrafları ve Gelir-Tüketim İlişkisi Üzerine Bir Araştırma, Orhangazi İlçesi Sofralık zeytin İşletmelerinden Seçilen Bir Grubun Yapısal ve Ekonomik Sorunları, Üretimin Yoğun Olduğu Bazı İllerde Sofralık Zeytin Üretim Maliyetleri ve Üretim Tekniğinin Ekonomik Yönden Değerlendirilmesi ile Pazarlaması Üzerine Bir Araştırma, Marmara Trakya Bölgesinde Sofralık zeytin, Zeytinyağı ve Ayçiçeğinin Pazarlama Düzeni ve Bu Ürünlerde Destekleme Alımı Yapmakla Görevli Tarım Satış Kooperatiflerinin Etki ve Başarı Dereceleri Üzerinde Bir Araştırma gibi çalışmalar ile sofralık zeytin üretimi her aşamada ekonomik olarak irdelenmiştir.

## **ÜRETİM ÇALIŞMALARI**

Özellikle ıslah çalışmaları sonucunda elde edilen üstün özellikli tip ve çeşitlerin ya da adaptasyon çalışmaları sonucunda ümitvar olarak seçilen zeytin çeşitlerinden damızlık partseller kurulmakta, böylece kamu ve özel sektördeki ilgili kurum ve kuruluşlarının damızlık ihtiyacı karşılanmaktadır. Bunun yanında yine aynı amaçla fidan üretimi yapılmaktadır.

## **EĞİTİM VE YAYIM ÇALIŞMALARI**

Sonuçlanan çalışmalardan elde edilen verilerin uygulamaya aktarılması hedefine uygun olarak Enstitüde her yıl kurslar düzenlenmektedir. Bu kurslar talebe göre Tarım Bakanlığı ve Kooperatiflerdeki Teknik elemanlara, üreticilere yönelik olup, Zeytinciliğin Ekonomisi, Zeytin Bahçesi Tesisi, Zeytin Fidan Üretim Teknikleri, Zeytinliklerde Budama Teknikleri, Zeytinliklerde Gübreleme, Zeytinliklerde Toprak İşleme, Zeytinliklerde Hastalık ve Zararlılarla Mücadele, Organik Zeytincilik konularını içermektedir. Bunun yanında aynı konuların spot olarak verildiği köyeğitimleri de talebe göre düzenlenmektedir. Elde edilen araştırma sonuçları kitapçık halinde ilgililere sunulmaktadır. Ayrıca, belirli konularda eğitim setleri hazırlanmaktadır.

## **SONUÇ**

Yapılan çalışmaların tümü mevcut problemlerin çözümüne yönelik yeni teknoloji ve bilgi üretimi esasına dayanmaktadır. Üretici veya üretici örgütleri tarafından yayım aracılığı ile araştırmaya problem ve araştırmadan yayım aracılığı ile çözüm, öneri bilgi akışını sağlayacak bir sistemin daha da etkinleşmesi bu çabalara olumlu olarak etki edecektir. Yeni çeşitler, yeni ürünler ve üretim sistemleri çalışma konularıdır. Amaç pazarın istediği tarz ve çeşitte ürünler ve teknolojiyi geliştirmektir. Uygun alanlarda Organik Zeytin Üretimi teşvik edilmelidir. Yaprak ve toprak analizlerine dayalı gübreleme,

Entegre mücadele talimatına uygun ilaçlama esas olmalıdır. Kişi başına zeytin tüketiminin artırılması ile pazarlama hacmi geliştirilebilir.

Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Sofralık Zeytin Yetiştiriciliği konusunda Uzman Kadrosu ve güçlü altyapısı ile zeytin ile ilgili tüm sektörlerin hizmetindedir. Diğer taraftan bu konularda her türlü işbirliğine açıktır.

## **KAYNAKLAR:**

Anonim, 1999, Yayın Kataloğu. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 81, Yalova. s 49.

Anonim, 2000, Yıllık Rapor (1998-1999). Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Yalova. s 76.

Anonim, 2000. Tarımsal Yapı ve Üretim. Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara.

Anonim, 2001. Tarımsal Yapı ve Üretim. Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara.

Touzani, A. 20001. Characteristics of Mediterranean Olive Growing in Rainfed Conditions and main Constrains for its development. Olive Orchard Management in Rainfed Conditions: New Perspectives. Mediterranean, Sfax, Tunisia.

## **ANTALYA İLİ ZEYTİNCİLİK DURUMU VE GELİŞTİRME OLANAKLARI**

*Doç. Dr. Salih Ülger<sup>1</sup>*

### **ÖZET**

Antalya zeytin yetiştiriciliğinin yüzyıllardır yapıldığı bir yer olmasına karşın, ilde narenciye, seracılık, süs bitkileri ve pamuk yetiştiriciliği gibi fazla alternatiflerin olması zeytinciliğe ilgiyi azaltmaktadır. Zeytin bahçeleri daha çok diğer ürünlerin yetiştirilemediği alanlarda yapılmaktadır. Zeytin alanı en fazla Merkez ilçede bulunurken, bunu sırasıyla Kaş, Serik ve Kale ilçeleri takip etmektedir. Kale ve Kaş ilçelerinde zeytin bahçeleri engebeli arazilerde dağınık bir yapı sergilerken, Merkez, Manavgat ve Serik ilçelerinde zeytinlikler kapalı bahçeler halinde bulunmaktadır. Üretim en fazla Merkez ilçede olurken, bunu sırasıyla Kaş, Manavgat ve Serik ilçeleri takip etmektedir. Türkiye'deki genel durumun aksine üretilen zeytinin büyük çoğunluğu sofralık olarak değerlendirilmektedir. Tavşan Yüreği çeşidinin yeşil salamura olarak değerlendirilmesi yaygındır. Son yıllarda Memecik ve Gemlik zeytin çeşitlerinin yetiştiriciliği de hız kazanmıştır. Dünya piyasalarında yeşil salamura olarak işlenmiş zeytinden daha fazla gelir elde edildiği dikkate alınır, Antalya ili alt yapısı ve yetiştirilen çeşitleriyle bu amaca oldukça uygun olduğu görülmektedir. Bundan sonraki çalışma ve planlamalarda bu durum göz önüne alınarak bölgede zeytin üretiminin artırılması amacıyla yeşil salamuraya yönelik çeşitlerin yetiştirilmesi ve işleme tekniklerinin modernleştirilmesi yönünde gereken önlemlerin alınması gerekmektedir.

### **GİRİŞ**

Türkiye'de zeytincilik Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü veya bu iklimin etkisi altında bulunan yerlerde yapılabilmektedir. Bu bölgeler kuzeyde Karadeniz Bölgesinden başlamak üzere Marmara, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgeleridir.

Akdeniz, Anadolu kıyılarında kendi adını taşıyan bir iklim bölgesi yaratmıştır. Bu bölge Fethiye'den İskenderun'a kadar uzanır ve zeytincilik bakımından Antalya, İçel, Adana ve Hatay illerini kapsar. Bölgedeki Toros Dağları İç Anadolu ile Akdeniz arasında tabii bir sınır oluşturarak, bölgeyi kuzey rüzgarlarına karşı korur. Dağların güneye bakan kısmında Akdeniz iklimi, kuzeye bakan kesiminde geçiş iklimi hüküm sürer. Bölgede zeytin yetiştiriciliği Toroslarda 850 m'ye kadar çıkabilmektedir (Mendilcioğlu, 1992). Bölgede yetiştirilen bitkiler arasında pamuk, sebze, meyve türleri, turuncgiller, bağ ve zeytin yer alır. Zeytinin bu bölgedeki geçmişi çok eski olmasına rağmen narenciye, muz, sebzecilik ve sera yetiştiriciliğinin ekonomik açıdan rekabeti nedeniyle fazla gelişme gösterememiştir. Bu bölge turfanda yetiştiriciliğe uygun olduğu için zeytinciliğe pek sıra gelmemektedir fakat, çok büyük potansiyel bulunur (Armağan, 2000).

Akdeniz Bölgesi Türkiye zeytin ağacı toplamının %3.5'na sahiptir. Zeytinliklerin çoğu aşılama suretiyle oluşturulmuştur. Üretimin %67'si yağlık, %33'ü sofralık olarak değerlendirilir. Bölgenin önemli çeşitleri Tavşan yüreği, Kan zeytini, Yağ Ulağı, Sarı Ulak zeytinleridir. Son yıllarda Ege ve Marmara bölgelerinden getirilmiş Gemlik, Memecik ve Domat çeşitlerinin yanı sıra mahalli çeşitler arasında Halhalı, Büyük ve Küçük Topak Ulak, Elmacık, Karamani, Saurani, Sayfi, Sarı Hasebi gibi çeşitlerde yetiştirilmektedir. Çeşit bakımından zengin olan bu bölgede sofralık zeytin üretimini geliştirmekte yarar vardır (Canözer, 1991).

Antalya zeytincilik bakımından büyük bir potansiyele sahiptir. Ancak, zeytin fakir toprakların zengin bitkisi olarak bilindiği için zeytinciliğe gereken önem verilmemektedir. Kale ilçesinde yetiştirilen aşılı zeytin ağaçları için ilaçlama, gübreleme ve sulama yapılmamakta, halk yaygın olarak seracılık yaptığından zeytin ağaçlarından kendi ihtiyacını karşılayabilecek kadar yağ çıkarmak şeklinde yararlanmaktadır. Benzer şekilde Antalya'ya bağlı Döşemealtı köyünde de zeytinlikler bulunmasına rağmen, halk burada ekonomik geliri fazla olan halıcılığı tercih etmekte ve zeytinciliğe gereken önem verilmemektedir.

<sup>1</sup> Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü - ANTALYA

Antalya merkez ilçede Kepezüstü, Yeniköy, Döşemealtı, Aksu arazilerinde çok fazla zeytinlikler bulunmaktadır. Serik'te yaklaşık 15 bin dekar alanda zeytin yetiştirilmektedir. Bunlardan 220 bini kapama bahçe şeklindedir, 5 bin adedi ise karışık ve düzensiz şekildedir. Manavgat'ta 131.550 zeytin ağacı bulunmaktadır. Yetiştirilen çeşitler Manzanilla, Ayvalık, Tavşan yüreği, Memecik zeytinleridir. Meyveli yılda ağaç başına verim 80 kg'dır. Ağaçlarda %1-2 oranında dal kanseri görülmektedir (Alkan, 1999). Kaş ilçesi kapladığı alan bakımından ilin önemli zeytin ağacına sahip ilçesidir. Ancak, ağaçlar şiddetli periyodisite göstermeleri nedeniyle üretimde çok dalgalanmalar görülmektedir. Antalya'nın diğer ilçeleri kapladığı zeytin alanı ve üretimi bakımından fazla öneme sahip değildir (Tablo 1).

Antalya merkez ilçe, Serik ve Manavgat ilçelerinde üretimin çok olduğu yıllarda yağlığa ayrılan zeytin miktarı fazla iken, az olduğu yıllarda sofralığa ayrılan kısım daha fazla olmaktadır. Tavşan Yüreği en fazla sofralık olarak kullanılan zeytin çeşididir. Bunu Gemlik ve Memecik zeytinleri takip etmektedir. İlin önemli zeytin çeşitlerinden olan Kara zeytinin üretimi gittikçe azalmakta ve bu çeşit tamamen yağlık olarak değerlendirilmektedir.

### **Zeytin Yetiştiriciliğinde Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözümler**

Günümüz ekonomik koşulları içerisinde girdi fiyatları yüksek düzeyde bulunmakta, mekanizasyon sağlanamadığı için insan işgücü kullanımı zorunlu olmakta ve bu durum ürün maliyetinin yükselmesine yol açmaktadır.

Fiyat ve kalite açısından Ege ve Marmara bölgesiyle rekabet edilememesi nedeniyle diğer pazarlara satış sınırlı seviyede kalmakta ve bu da bazı yıllar büyük stokların oluşmasına yol açmaktadır. Ancak, üretim diğer bölgelerde düşük olduğu yıllarda zeytin satışı yapılabilmektedir.

Mevcut zeytinliklerin çoğu alan bakımından küçük aile işletmeleri tipindedir. Mevcut kredileme sistemi bu küçük işletmelere bir ekonomik destek sağlaması için uygun değildir. Ekonomik destekten yoksun bu işletmelerde tabi olarak modern tekniklerin uygulanması mümkün olmamaktadır. Bu nedenle zeytin üreticisine uzun vadeli ve düşük faizli kredi sağlanmalıdır.

Üretici yeteri kadar ve ucuz fidan temin edememektedir. Özellikle de Memecik ve Domat gibi çelikle çoğaltımı zor olan çeşitlerin fidanları pahalıdır. Antalya'da zeytin fidanı yetiştiren kuruluşlar yoktur. Fidan ihtiyacı daha çok Ege Bölgesi'nde ki kamu kuruluşları ve özel sektörde üretilen fidanlıklardan karşılanmaktadır.

Çeşitlerin standart olmaması nedeniyle üretici hangi çeşitleri alacağını bilememektedir. Bu amaçla, iç ve dış pazar isteklerine uygun üretim sağlamak üzere kalite konusuna zeytinlik tesisi aşamasında önem verilmeli ve yeni plantasyonların standart sayılabilecek yağlık ve sofralık değerlendirilmeye elverişli çeşitlerle tesis edilmesi sağlanmalıdır.

Başta Kaş ve Kale ilçeleri olmak üzere zeytinliklerin önemli bir kısmı meyilli arazilerde tesis edilmiş olup toprak işleme ve kültürel işlemler topoğrafik ve ekonomik şartlara bağlı olarak uygulanabilmektedir. Bu durum verimi olumsuz etkileyen faktörlerin başında gelmektedir.

Ağaçların çoğunlukla budanmaması ve hasadın sırkla yapılması ürün kayıplarını artırmaktadır.

Bahçelerin büyük çoğunluğunda gübreleme ve sulama yapılmamaktadır.

### **SONUÇ**

Zeytin üretiminde yeşil ve siyah salamuralığa ayrılan miktar arttıkça zeytin yetiştiriciliği daha karlı olmaktadır. Son yıllarda Tavşan Yüreği, Domat ve Gemlik zeytinlerinin dikiminin artması bu saptamayı destekler niteliktedir.

Zeytincilikteki hedef mevcut ağaç sayısına belli bir oran dahilinde her yıl yenilerinin ilavesini yapmak, mevcutların verimini yükseltmek, periyodisiteyi azaltmak ve ürün kalitesini yükselterek ürünümüzün iç tüketimini ve ihracatını arttırmak olmalıdır (Armağan, 2000).

Devlet, özel sektör ve üreticilerin, üretimin ve ürün kalitesinin artırılması amacıyla budama, bitki besleme, hastalık ve zararlılarla mücadele, entansif zeytin plantasyonlarının tesisi, zeytin sıkma tesislerinin ve sofralık zeytin tesislerinin modernizasyonu konusunda yapılacak ortak çalışmalar zeytinciliğin gelişmesine olanak sağlayacaktır. İç tüketim ve ihracatın artırılmasına yönelik önlemlerin

alınarak, konunun ulusal bir zeytin politikası dahilinde uygulanması ve bu önlemlerin kalıcı olmasının sağlanması gerekmektedir.

Bölgede yağlık zeytin yetiştiriciliği ekonomik olmazken, sofralık zeytin yetiştiriciliği karlı olmaktadır. Ancak, işleme teknikleri ve hijyenik koşulların iyi olmaması nedeniyle ihracat şansı yok denecek kadar azdır. İlde modern işleme tesisleri kurulduğunda önemli zeytin ihracatı yapılabilecektir. Bu konuda özel sektörün bazı teşebbüsleri olmasına rağmen, yeterli miktarda üretimin olmaması ve tesis maliyetlerinin fazla olması caydırıcı unsurlar olmaktadır.

**KAYNAKLAR:**

Alkan, C. 1999. Özel görüşmeler.

Armağan, H. 2000. Akdeniz Bölgesinde Zeytin Yetiştiriciliği. A.Ü. Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü Mezuniyet Çalışması, Antalya.

Canözer, Ö. 1991. Standart Zeytin Çeşitleri Kataloğu. T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Yayınları, Yayın Dairesi Başkanlığı, No: Genel 32, Seri:16, Ankara.

Mendilcioğlu, K.1992. Subtropik İklim Meyveleri (Zeytin). E.Ü.Ziraat Fakültesi Yayınları, Teksir No:11-2.

## ZEYTİN YAĞLARINDA MİKOTOKSİN PROBLEMİ

*Dr. Harun DIRAMAN<sup>1</sup>*

### GİRİŞ

Ülkemizin çeşitli ihracat ürünlerinde mikotoksin probleminin yıllardan beri büyük handikaplar oluşturduğu bilinmektedir. Bu problem her zaman zeytinyağlarında da büyük bir önem taşımaktadır. Ancak yapılan çeşitli incelemelerde büyük bir ekonomik öneme ve beslenme değerine sahip olan zeytinyağlarında mikotoksin problemi konusunda ülkemizde yeterli sayıda yayının olmadığı görülmüş, bu nedenle bu konudaki değişik yerli ve yabancı araştırmacıların bilgileri toplanarak ilgilene kişi ve kurumlara zeytinyağlarında mikotoksin oluşumu ve önlenmesi konusunda toplu bilgiler vermek amaçlanmıştır.

Bu bildiri de ülkemiz açısından ekonomik anlamda son derece önem taşıyan zeytinyağlarında, mikotoksin oluşumu ve bunların zeytin ve ürünlerine etkileri ülkemizden ve diğer ülkelerde yapılan değişik araştırmalardan derlenerek incelenmiştir. Bu derlemede bu konuda yapılan araştırmalar :

1. Zeytinin yapısı ve zeytin işleme metotları arasında üzerine bazı genel bilgiler,
2. Zeytin tane kalitesi- hasad –mikotoksin oluşumu arasındaki ilişkiler,
3. Mikotoksinlerin gıdalardaki önemi ve etkileri,
4. Zeytinyağlarında mikotoksinler üzerine yapılan çalışmalar, alt başlıkları altında incelenmiştir.

### ZEYTİNİN YAPISI VE ZEYTİN İŞLEME METOTLARI ÜZERİNE BAZI GENEL BİLGİLER

İnsanlığın en eski ağaçlarından biri olan zeytin ağacı Akdeniz'i çevreleyen ülkelerin hemen hepsinde yayılma imkanı bulmuştur. Zeytin meyvesi salamura işleminden geçirilerek sofralık bir meyve olarak doğrudan tüketilebildiği gibi, fiziksel işlemler yardımı ile yağı çıkarılarak doğal bir meyve yağı olarak da kullanılmaktadır.

Zeytin meyvesi anatomik olarak diğer tek çekirdekli meyvelerdeki gibi epidermis (kabuk), mesokarp ( et ) ve endokarp (çekirdek) olmak üzere üç ana kısma sahiptir. Zeytin meyvesinin ortalama bileşimi % 50 su, % 22.0 yağ, % 1.6 protein, % 5.8 selüloz , % 1.5 kül, % 19.1 şeker 'den oluşmaktadır. Hasad için zeytinlerin olgulaşmasında dikkat edilecek temel kriterler salamura ve yağ işlemleri için kullanıma göre bazı farklılıklar göstermekle beraber, hasad da dikkat edilecek en önemli husus zeytin meyvelerinin mekanik olarak zararlanmamasıdır. Bu bakımdan kaliteli ürün için elle hasad daima tavsiye edilmektedir. Hasad öncesi de en önemli husus da zeytin sineğine karşı yeterli mücadelenin yapılmasıdır. Bu iki kaynak mikrofloranın temel kontaminasyon kaynaklarıdır (KIRİTSAKIS,1998).

Natürel nitelikteki zeytinyağı bilindiği üzere rafinasyon ve deodorizasyon gibi herhangi bir kimyasal işlemi içermeyen, sadece presleme ve santrifujleme gibi fiziksel işlemler ile elde edilen bir üründür. Bir meyve yağı olan zeytinyağının elde edilmesinde ana prensip, meyve içinde lipoprotein yapısındaki bir zarla çevrilmiş damlacıklar halinde bulunan yağın zeytinin dokusundan fiziksel olarak parçalanması yolu ile yağın ağıya çıkarılması ve sonuçta sıvı faz (yağ+karasu) ve katı faz (pirina) halinde ayrılmasıdır. Zeytinyağı üretimindeki sistemler, klasik (geleneksel) ve modern (kontinu) sistemler olarak iki ana grupta toplanırlar. her iki sistemde de elde edilen yağ natürel niteliktedir (KIRİTSAKIS,1998). Bu nedenle mikroflora ya bağlı oluşabilecek mikotoksinler gibi bazı bileşenlerin yağa geçme riski sistemlere göre her zaman mevcut olabilmektedir.

### ZEYTİN TANE KALİTESİ – HASAT VE MİKOTOKSİN OLUŞUMU ARASINDAKİ İLİŞKİLER VE HACCP AÇISINDAN KONUNUN ÖNEMİ

Zeytinlerin mikroflorası üzerine bazı önemli zeytinci ülkelerde çeşitli araştırmacılar tarafından yapılan çalışmalarda mikotoksin oluşturma riskine sahip *Aspergillus*, *Penicillium*, *Cladosporium* ve *Paecilomyces* cinsi çeşitli küfler izole edildiği bildirilmektedir. TANTAOUİ EL IRAQİ ve TUTOUR (1985)

<sup>1</sup> Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Bornova – İZMİR

tarafından yapılan bir çalışma da zeytin ve zeytin ezmesi üzerinde *Penicillium* türlerinin baskın olduğu tesbit olup, bunu *Aspergillus* (*A. flavus*, *A. ochraceus*) türleri izlemektedir. SAMANE ve ark (1991) zeytinlerde toksik olan izolatlar *Aspergillus* türleri için *A. flavus*, *A. fumigatus var. ellipticus*, *A. nidulans*, *A. niger*, *A. ochraceus*, *A. parasiticus*; *Penicillium* türleri için ise *P. brevicompactum*, *P. chrysogenum*, *P. citrinum*, *P. echinulatum*, *P. expansum*, *P. griseofulvum*, *P. implicatum*, *P. raistrickii*, *P. roqueforti*, *P. verrucosum var. cyclopium* (*P. aurantiogriseum*), *P. verrucosum var. verrucosum* (*P. viridicatum*); *C. cladosporioides*, *Paecilomyces variotii* ve *Trichoderma harzianum* türlerini belirlemişlerdir.

Zeytin Sineği'ne maruz kalmış tanelerde belirlenen *Aspergillus* (*A. flavus* ve *A. niger*), *Alternaria*, *Penicillium* (*P. notatum*), *Rhizopus*, *Nigrospora* ve *Cladosporium* cinsine bağlı funguslar, zeytin meyvesinin içerisinde enzimatik aktivitelerini artırmak suretiyle yağ hidrolize etmekte; yağ asitlerinin ve gliserolün serbest hale geçmesini sağlayarak zeytinyağında asitliğin yükselmesine yol açmaktadırlar (NEUENSCHWANDER ve MICHELAKIS,1978; ÇAKICI ve KAYA,1982). Zeytin sineği zararlısına maruz kalmış meyvelerde *Rhizopus nigricans*, *Fusarium semiticum*, *Aspergillus niger* ve *Penicillium notatum* küf türleri Mısırlı araştırmacılar SHARKAS ve TOLBA (1974) tarafından belirlenmiştir. Bunun yanında mikrobiyal toksin (aflatoksin, okratoksin gibi mikotoksinler) üretme riskine sahip olan bu mikroorganizmaların toprağa düşmüş, beklemiş ve hasarlanmış zeytinler de de tesbit edilebileceği de bildirilmektedir (TANTAOUİ EL IRAKİ ve ark.,1983; VISCONTI ve ark.,1986).

Zeytinyağı üretimindeki HACCP programı uygulamaları açısından yağ işlenecek zeytinlerin işletmeye kabulünde, mikotoksin oluşumunun engellenmesi ve mikroorganizmaların zeytinyağında yapabilecekleri muhtemel tad bozulmalarını önlemek bakımından yağlık zeytinlerin olgun- hasarsız ve taze toplanmış olması ve bu kontrolün her parti üründe, her gün yapılması gerektiği bildirilmektedir. Zeytinyağının kalitesini etkileyebilecek olan mikrobiyel kaynaklı ve mikotoksin oluşturma riskini de içerebilecek çeşitli biyokimyasal reaksiyonların önlenmesi açısından zeytinlerin 25 C ° sıcaklıkta ve % 75 nem düzeyinde, 20 cm yükseklikte bir yığın olarak en fazla birkaç gün bekletme (depolama) yapılabileceği ve bu kontrollerin de her gün yapılması gerektiği de kaydedilmektedir. Ayrıca bu aşamalar ürünün son ürün kalitesini etkileyecek olan kritik kontrol noktaları olarak ifade edilmektedir (RAHMANİ,2000).

## MİKOTOKSİNLER GIDALARDA NİÇİN ÖNEMLİDİR ?

Gıda maddesinin veya tarımsal ürünün bünyesinde bulunan küfler kendileri için uygun şartlar bulunduğu takdirde gıdalarda istenmeyen değişikliklere ve bozukmalara neden olmaktadır. Bunun yanında geliştikleri ürünlerde toksik özellikte olabilecek çeşitli metabolitleri de üretebilmektedirler. Bu metabolitlere "mikotoksin " adı verilmekte olup, bunlar insan ve hayvanlarda bazı hastalık tablolarına yol açmaktadırlar. Bu hastalık tablolarına "mikotoksikosiz" adı verilmektedir.

Bir çok küf çeşidi tarafından üretilen mikotoksinler içinde en toksik olduğu bilinen **aflatoksinler**'dir. Bu toksin *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* türü küfler tarafından üretilmektedir. Bu toksik bileşikler ultraviyole ışınlar altında mavi ve yeşil floresans verme özelliklerine dayanarak dört temel komponent B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> ve G<sub>2</sub> olarak adlandırılmışlardır. Aflatoksinler (AF) kuvvetli hepatokanserojenik, mutajenik, mutajenik ve toksijenik özelliğe sahip bileşiklerdir. Uzun yıllardan beri yapılan araştırmalar sonucu aflatoksinlerin insan ve hayvanlarda akut aflatoksikosiz, karaciğer kanseri, Hint çocuk sirozu, Rye sendromu, ecefalopati, iç organlarda yağ dejenerasyonu, mutajenite ve nefrotoksositeye sebep oldukları tesbit edilmiştir (PALMGREEN ve HAYES,1987).

Bütün bu sebeplerden dolayı, aflatoksinlerin olumsuz etkilerinden tüketicilerin korunması amacı ile FAO (BM - Dünya Gıda ve Tarım Örgütü) ve WHO (BM -Sağlık Örgütü) gibi uluslararası kuruluşlar tarafından yapılan araştırma sonuçlarına göre bazı limit değerler tesbit edilmiştir. **Dünya Sağlık Örgütü WHO gıdalardaki en yüksek aflatoksin miktarını 30 ppb ile sınırlamıştır (SCHMIDT ve ESSER,1985)**. Bunun yanında bir çok ülkede gıdalardaki mevcut AF 'ler için tolerans düzeyi 5 ile 25 ppb arasında değişmektedir. **Türk Gıda Kodeksi'ne göre ise gıda maddelerinde ve tarımsal ürünlerde toplam aflatoksin limit düzeyi (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) 10 ppb olarak belirlenmiştir (ANONYMOUS,1997)**.

Mikotoksinlerin insan ve hayvan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri belirlendikten sonra, tesbit edilen sınırların altındaki değerler güvenilir anlamına gelmediği için, bir çok ülkeler bu mikotoksinler için gıda ve yemlerde bulunabilecek miktarları sürekli gözden geçirerek azaltma eğilimine girmektedirler.

## ZEYTİNYAĞLARINDA MİKOTOKSİNLER ÜZERİNE YAPILAN ÇALIŞMALAR

İspanyol araştırmacılar AREVALO ve MARTEL (1983) zeytin ürünlerinde aflatoksinin tesbiti için semi – kantitatif özellikle hızlı bir yöntem geliştirmişlerdir. Bu metodun % 7 aside kadar naturel zeytinyağlarında ve zeytin ezmelelerinde kolayca hızlı bir şekilde uygulanabileceği ve AF tesbit sınırının da zeytinyağı için ise 5 ppb olduğu bildirilmektedir. LETUTOUR ve ark (1983) klasik ince tabaka kromatografi yöntemi ile zeytinyağlarında AF B<sub>1</sub> ve okratoksin A'nın eş zamanlı olarak tesbitini yapmışlardır. Bu yöntem ile örneklerde belirlenen en düşük miktar sınırı, okratoksin A için 40 µg /kg olmuş , AF B<sub>1</sub> ise 4 µg /kg olarak bulunmuştur. Yunanistanlı araştırmacı DARADIMOS ve ark (2000) zeytinyağında AF B<sub>1</sub>'in aranmasında iki florometrik HPLC yönteminin geçerliliğini ve değerlendirilmesini incelemişlerdir. Metod A bir silica – pak kartuşu kullanımı ile bir temizleme işlemi izleyen ve çeşitli solventler ile örneğin ekstraksiyonu ihtiva etmiştir. Metod B ise farklı ekstraksiyon prosedürlerini Aflatrep immunoaffinty colon temizliğini takip eden bir yöntemdir. Zeytinyağında AF B<sub>1</sub> aranması her iki yöntem ile yapılmış olup, sonra HPLC ile kantitatif aranması için floresans detektörlü C 18 (60 angstrom 4.6 X 250 mm) kolon kullanılmıştır. Her iki yöntemin basit, güvenilir ve etkili olduğu, ancak metod A'nın (2.8 ng/kg gibi) metod B' (56 ng/kg) den daha düşük bir aranma limiti gösterdiği bildirilmektedir. Yapılan istatistiksel değerlendirme ile her iki yöntemin recovery farkları önemsiz olarak bulunmuştur (metod A için recovery % 87.2 , metod B için ise recovery % 84.8)

Türk zeytin ve zeytinyağlarında KALENDER (1973) tarafından yapılan bir çalışmada *A. flavus* tesbit edilemediği gibi; AF miktarlarının da tehlike sınırının altında olduğu belirtilmiştir. Fas'lı araştırmacı TANTAOUİ EL - IRAKİ ve ark (1983) yapmış oldukları bir çalışmada sağlam ve olgun (Picholine marocaine) cinsi zeytinleri *Aspergillus flavus*' un iki (OL 30 ve OL 34) ve *Aspergillus ochraceus* 'un (no: 419) toksijenik suşları ile inokule etmişler, küf gelişimini ve toksin üretimini vede bunların yağ verimi ve kalitesi üzerine etkisini incelemişlerdir. Sızma yağlarda mikotoksin miktarını 93 ve 28 µg/kg aflatoksin B<sub>1</sub> ve 30 –40 µg/kg okratoksin olarak tesbit eden araştırmacılar, ayrıca zeytinyağının serbest asitliğinin de bu tip küf gelişmesinden etkilenmediğini de belirtmişlerdir. LETUTOUR ve ark (1983) klasik ince tabaka kromatografi yöntemi ile 60 ham zeytinyağı örneğini analiz etmiş ve sadece 3 örnekte iz miktarı okratoksin A tesbit etmişlerdir. Ürdünlü araştırmacılar HUMEID ne ABU BLAN (1987) yapmış oldukları araştırmada depolama süresince zeytinlerde gelişen küflerin, yağın asitliği ve AF B<sub>1</sub> üretimi üzerine etkilerini incelemiştir. Bu çalışmada zeytinyağındaki asitlik düzeyinin zeytindeki küf türlerine göre değişkenlik gösterdiği ve küfler ile infekte edilen bütün örnek zeytinyağlarının ultraviole lamba altında floresans spot göstermesine rağmen *A. flavus* ile infekte olmuş örneklerin hiç birinde AF bulunmadığı görülmüştür. Zeytin tanelerinin yağ çıkarılması öncesinde uygun olmayan bekletme şartları altında tutulması halinde, çeşitli mikroorganizmaların saldırısına maruz kalmaya eğilimli oldukları ve bunların yağ kalitesi üzerine asitlik artışı, tad ve koku bakımından büyük bir kusur olarak etkilediği ve zeytinlerde küf gelişmesinin etkisini azaltmak için depolama müddetince zeytinlerin muhafazasına özen gösterilmesi gerektiği deneysel olarak bu çalışma sonuçlarında verilmiştir. Yunanistanlı araştırmacı DARADIMOS ve ark (2000) yapmış oldukları araştırmada 50 adet Yunanistan orijinli 1985 ve 1998 yılları ürünü zeytinyağlarında AFB<sub>1</sub> analizi yapmışlardır. Örneklerin % 72 'nde AF B<sub>1</sub> olduğu görülmüş ve AF B<sub>1</sub> değişim sınırları 2.8 – 15.7 ng/kg olarak bulunmuştur. Ancak bir zeytinyağı örneğinin 46.3 ng/kg AFB<sub>1</sub>'i içerdiği görülmüştür. Bunların yanında, zeytinlerde *Alternaria* mikotoksinlerinin (alternariol (AOH), alternariol metil eter (AME), altenuene (ALT), altertoksin – I (ATX –I) ve tenuazonik asit (TA) )doğal oluşumu ve bunların zeytinyağına muhtemel geçişleri VISCONTI ve ark., (1986) tarafından incelenmiştir. En yüksek *Alternaria* mikotoksin düzeyinin hasarlı zeytin örneklerinde tespit edildiği ancak gıda olarak kullanılan piyasa zeytinyağı örneklerinde ve fabrikalardan toplanılan pirinlarda *Alternaria* mikotoksinlerini bulunmadığı araştırmacılar tarafından bildirilmektedir. Ayrıca, laboratuvarında çok fazla kontamine olmuş bir zeytin örneğinden presleme ile yapılan zeytinyağında AOH 0.79 ve AME 0.29 µg/g olarak bulunmuş olup, bu bilgilerin ışığında zeytinyağına geçebilecek mikotoksin miktarı da AME için % 4, AOH için 1.8, ALT ve TA için 0 olarak (yağ verimi % 15 olduğunda) tahmin edilmiştir. Çeşitli *Alternaria* türlerinin olmasına rağmen mevcut bütün zeytin örneklerinin üzerinde en çok raslanan *A. alternata* olduğu ve . mikotoksin tesbitinin de sadece fiziksel olarak hasarlanmış örneklerde yapıldığı bildirilmiştir.

MAHJOUR ve BULLERMAN (1988) yapmış oldukları bir çalışmada zeytinyağındaki AF B<sub>1</sub>'in stabilitesi üzerine kızartma işlemi, sıcaklık, güneş ışığı ve depolama zamanının etkilerini incelemişlerdir. Bu çalışmada araştırmacılar, depolamanın etkisini inceledikleri sızma zeytinyağına 20 ile 100 ppb AF B<sub>1</sub> ,

diğer işlemler için kullanılan örneğe de 100 ppb AF B<sub>1</sub> enjekte etmişlerdir. Yapılan işlemlere göre zeytinyağları şöyle gruplandırılmıştır:

1. 25 °C` de karanlıkta 0 – 224 gün depolama,
2. Açık havada 0 – 80 dk güneş ışığına maruz bırakma işlemi,
3. Zeytinyağını 100, 150, 200 veya 250 °C`de 10 dk ısıtma işlemine maruz bırakmak,
4. 150 °C`de 0 – 100 dk arasında ısıtma işlemi uygulaması.

Zeytinyağında 25 g biber, patates, balık 7 dk kızartılmıştır (gıda alındıktan sonra yağın sıcaklığı 105 – 120 °C idi). Bu işlemler sonrası zeytinyağı ve gıda maddeleri AF B<sub>1</sub> bakımından analiz edilmişlerdir. Araştırmacılar karanlıkta 224 gün depolama sonucunda mevcut AF B<sub>1</sub>'in % 50'den daha çoğunun geri kazanıldığını; güneş ışığına maruz bırakma işleminin herhangi bir etkisinin görülmediğini; 200 °C ve altındaki ısıtma işleminin AF B<sub>1</sub> kaybı üzerine fazlaca bir etki yapmadığını ve 250 °C'deki uygulamanın ise toplam AF B<sub>1</sub>'nin % 65 ni azalttığını belirlemişlerdir. Ayrıca yağda kızartılan gıdalardan sadece biberin 50ppb. AF B<sub>1</sub>'i absorbe ettiğini görmüşler, araştırmacılar bu durumu biber dokusunun AF selektif olarak absorbe etmesi ile açıklamışlardır. Ayrıca bu araştırmacılar zeytinyağındaki AF B<sub>1</sub>'nin en uygun stabilitesini 25 °C`de depolama ile muhafaza ettiğini de belirtmektedirler.

Basit bir filtrasyon işlemi ile aflatoksinlerin büyük çoğunluğunun, rafinasyon ve ağartma işlemi ile de hangi tür yağ (tohum veya meyva) olursa olsun mikotoksinleri parçalayarak yağlardan uzaklaştırıldığı bilinmektedir (NAS ve ark.,1992). Ancak bu esnada zeytinyağın doğal olarak bünyesinde bulunan tokoferol ve polifenoller, klorofil gibi antioksidan nitelikteki maddeler de azalmakta zeytinyağının kalitesinde düşmeler meydana gelmektedir (KIRITSAKIS,1998).

**Bu çalışmaların bazılarında zeytinyağlarında mikotoksin tespit edilememesine rağmen, ilgili bütün araştırmacılar mikotoksin oluşturma riski bakımından zeytin ve ürünlerinin önem taşıdığına birleşmektedirler.**

## **SONUÇ**

Bu derlemede verilen verilerin ışığında görülmüştür ki, zeytinlerde ve bazı ürünlerinde mikotoksin oluşturabilecek zararlı mikrobiyal türlerin bulunduğu ve bunların metabolitler oluşturmak şekli ile mikrobiyal kirlenmeye yol açabileceği ortaya çıkmıştır. Bazen zeytinden gelen bu metabolitlerin zeytinyağına dahi geçebildiği araştırmacılar tarafından gösterilmiştir. Bu sebeple ekonomik değeri oldukça yüksek, insan sağlığı ve beslenmesi açısından son derece önemli bileşenler de ihtiva eden bir ürün olan zeytinin işlenmesinde azami olarak hijyenik kurallara uyulması gerekmektedir. Bu son ürün kalitesi bakımından da çok önemlidir. Mikotoksinlerin insan ve hayvan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri belirlendikten sonra, tesbit edilen sınırların altındaki değerler güvenilir anlamına gelmediği için, bir çok ülkeler bu mikotoksinler için gıda ve yemlerde bulunabilecek miktarları sürekli gözden geçirerek azaltma eğilimine girmektedirler. Verilen bu bilgilerin ışığında zeytin yağlarında tehlikeli bir düzeyde mikotoksin oluşumu tesbit edilmemekle birlikte, sözkonusu ürünün bu tür bir riske sahip olabileceği gerçeğinden hareketle **zeytin ve ürünlerinde mikotoksin oluşumunu önleyebilmek için aşağıdaki hususlara uyulması yararlı olacaktır:**

1. Zeytinlerde mikrobiyal bulaşmanın en önemli kaynağı da olan (Zeytin Sineği gibi) zararlılara karşı zamanında ve etkin bir mücadele mutlaka yapılmalıdır.
2. Mikrobiyal kontaminasyonu en az seviyeye indirebilmek için hasatta meyvelerin hasar görmemesine dikkat edilmelidir. Bu sebeple hasat el ile yapılmalıdır.
3. Zeytinler mutlaka kasalar içinde fabrikaya taşınmalı ve kesinlikle bekletilmemelidir.
4. Eğer zararlılar tarafından infekte edilmiş ve hasatta mekanik zararlanmış veya yere düşmüş zeytinler var ise bunlar yağ fabrikasında mutlaka ayrı şekilde işlenmeli ve mikotoksin oluşum riski açısından yağları da ayrı şekilde değerlendirilmelidir.

Ekonomik değeri oldukça yüksek bir ürün olmasının yanında insan sağlığı ve beslenmesi açısından son derece önem arzeden esansiyel yağ asitleri, vitaminler, antioksidantlar gibi bileşenleri de içeren bir ürün olan zeytinin işlenmesinde azami olarak hijyenik kurallara uyulması gerekmektedir. Bu durum gerek sofralık zeytin olsun gerekse zeytin yağı olsun, son ürün kalitesi bakımından da çok önemlidir.

Aflatoxin ile kontamine olmuş zeytin yağları aynen dip zeytinlerden elde edilen veya işlem-depolama esnasındaki hatalardan dolayı kusurlu olan lampant yağlar gibi doğrudan rafinasyona verilerek ekonomik açıdan değerlendirilmek zorundadır. Ancak bu olumsuz durumun oluşmasını önlemek, bu çok değerli ürünün beslenme, hijyenik ve ekonomik kalitesinin muhafazası açısından daima ön planda olmalıdır, çünkü zeytinyağı doğal olarak tüketilmesi gereken bir yağdır.

#### **KAYNAKLAR:**

- Anonymous,1997. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği T.C. Resmi Gazete.Sayı: 23172 (mükerrer) 16 Kasım, 1997.
- Aravelo, G., Martel.,J.,1983. Rapid Metod of Aflatoxins in Olive Products. *Grasas y Aceites*. 34 (6): 386
- Çakıcı M., Kaya,M.,1982. Ege Bölgesinde Zeytin Sineği'nin(*Dacus olea* Gmel.) Neden Olduğu Ürün Kaybı ve Ekonomik Savaşım Eşiği Üzerinde Araştırmalar. Bölge Zirai Mücadele Arş.Enst. Proje 'A' Nihai Raporu.Bornova-İzmir.
- Daradimos, E., Marcakı, P., Koupparis, M., 2000. Evalution and validation of two flouremetric HPLC Methods for the Determination of Aflatoxin B<sub>1</sub> in Olive Oil. *Food Additvies and Contaminats*. 17 (1):65
- Humeid, M.A., Abu Blan, H. A.,1987 Effect of Molds Invading Olive Fruits During Storage on Oil Acidity and Aflatoxin (B 1) Production. *Dirasat ( Jordan )* 14 (11) 191.
- Kalender,G., 1973. Zeytin ve Zeytinyağlarında Aflatoxin Varlığının Tesbiti Üzerine Araştırmalar. *Yalova – Bahçe Kültürleri Araştırma ve Eğitim Merkezi Dergisi* .6 (3 / 4) : 69
- Kırıtsakıs,A.K.,1998. Olive Oil: From the Tree to the Table. Food and Nutrition Press,Inc., Trumbull, CT 06611,USA. 348 sayfa..
- Le Tutour, B, Tantouı - El Irakı A.,Hılal,L., 1983. Simultaneous detection lof aflatoxin B 1 and ochratoxin A in olive oil.. *J. Of the American Oil Chemists Society*. 60 (4) : 835
- Mahjoub, A., Bullerman, L.B., 1988. Effects of storage time, Sunlight, Temperature, and Frying on Stability of Aflatoxin B<sub>1</sub> in Olive Oil. *Lebensmittel – Wissenscahft und Technologie*. 21 (1) :29
- Nas ,S., H.Y. Gökalp, M..Ünsal, 1992. Bitkisel Yağ Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Yayın No:723. Ziraat Fak.No: 312. 220 sayfa. Erzurum.
- Neuenschwander,P, S. Michelakis.1978.The infestation of *Dacus olea*,harvesting time and its Influence on Yield and Quality of Olive Oil in Crete. *Acit. Ang. Entom*. 86 : 420
- Palmgreen, M.S., Hayes, A. W., 1987. Aflatoxin in Food. In: *Mycotoxin in Food*. P. KROUGH(Ed)., Academic Press. Inc. pp: 65.
- Rahmani,,M.2000., HACCP Quality Control in the Production of Virgin Olive Oil. *Olivae (English Edition)* 84 :50
- Samane, S., Tantouı El Irakı A., Esadaoui ,M. 1991. Mycroflora of Moroccan "Greek Style" Black Olives II Toxigenesis: *Microbiologie ,Aliments, Nutition*. 9 (4): 335
- Sharkas,M.S., Tolba,M.K.,1974. Studies on the Damage Caused by Invading Fungi in Olive Fruits Infested by *Dacus Olea* Gml. *Egyptian Journal of Botany*. 17 (2/3):97.
- Schmidt,F.R.,Esser,K.1985. Aflatoxins: Medical Economic Impact and Prospects for Control Process. *Biochemistry*.167-
- Tantouı El Irakı A., Tutor, B., Abussalim,A., 1983 . Effects of the Contamination of Olives by Toxigenic *Aspergilli* on the Quantity and Quality of Press oil. *Revue Française des Crops Gras* . 30 (11 / 12): 473
- Tantouı El Irakı A.,Tutor, B.,1985. Possible Contamination of Olives and Derivates by Mycotoxins: a Review. *Oleagineux*. 40 (8 / 9) :451
- Visconti, A., Logrecio, A., Bottalico,A., 1986. Natural Occurence of *Alternaria* Mycotoxins in Olives – Their Production and Possible Transfer into Oil. *Food Additvies and Contaminants* .3 (4) : 323

**TÜRKİYE'DEKİ BAZI ZEYTİN ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN ZEYTİNYAĞLARININ  
BÖLGESEL OLARAK KARAKTERİZASYONU**

**Prof. Dr. Aytaç Saygın Gümüşkesen<sup>1</sup> Dr. Fahri Yemişçioğlu<sup>1</sup>  
Ümmühan Tibet<sup>2</sup> Meltem Çakır<sup>3</sup>**

**ÖZET**

Tipik bir Akdeniz bitkisi olan zeytin ağacına; ülkemizde Marmara, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaygın olarak rastlanmaktadır. Zeytinyağının bileşimi; zeytin çeşidi, iklim koşulları, zeytinin olgunlaşma derecesi gibi bir çok faktöre bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Son yıllarda Uluslararası Zeytinyağı Konseyi tarafından dünyadaki zeytin çeşitlerinin ve bu çeşitlerden elde edilen zeytinyağlarının karakteristiklerinin belirlenerek "Zeytin Bilgi Bankası" oluşturma çalışmaları yürütülmektedir. Türkiye'de de "Zeytin Çeşidi Bankası'nın oluşturulması amacıyla 1960'lı yıllarda başlayan çalışmalar günümüze kadar devam ederek, koleksiyonda yer alan çeşitlerin morfolojik, agronomik ve pomolojik özellikleri incelenmiş ve Türkiye'nin zeytin materyali tanımlanmaya çalışılmıştır. Bu çalışmada; Marmara, Ege, Akdeniz, ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yetiştirilen Gemlik, Ayvalık, Kilis Yağlık, Halhalı, Sarı Ulak, Karamani zeytin çeşitlerinin 2002-2003 zeytin sezonuna ait örneklerinden Abencor sistemi ile zeytinyağı elde edilmiştir. Bu örneklerde; serbest asitlik, UV özgül absorbans değeri (232 ve 270nm), stigmastadien miktarı, vaks miktarı, trilinolein miktarı, ECN 42 farkı, trans yağ asidi miktarı ile yağ asidi ve sterol kompozisyonu saptanarak; sonuçlar, Türk Gıda Kodeksi Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Pirinayağı Hakkında Tebliğ'de (No:98/7) yer alan değerlerle kıyaslanmıştır.

**ABSTRACT**

Olive tree is a typical Mediterranean plant grown in Marmara, Aegean, Mediterranean and South East Anatolian regions of Turkey. The constituents of the fruit and the composition of its oil mainly depend on several factors such as variety, climate, maturity index, etc. International Olive Oil Council conducts researches aiming the construction of an "olive variety bank" by determining the characteristics of the olive and its oil for individual varieties throughout the olive-growing countries. Attempts on the establishment of such a data base have also been conducted in Turkey since the 1960's by carrying out various morphological, agronomical, and pomological studies to define the genetic material for the olive varieties in the country and for their oils. In this study; some olive varieties (Gemlik, Ayvalık, Kilis Yağlık, Halhalı, Sarı Ulak, Karamani) grown in Marmara, Aegean, Mediterranean and South East Anatolian regions of Turkey are used as materials. Olive oil is extracted from these olives by using Abencor system. Acidity, Absorbance in UV at 232 and 270 nm., stigmastadien content, wax content, trilinolein content, difference in actual and theoretical ECN 42 content, trans fatty acid content, together with fatty acid and sterol compositions are determined in olive oil samples. The results of the analysis are compared with standards.

**1-GİRİŞ**

Zeytinyağı, zeytin ağacının (*Olea europa L*) olgun meyvelerinden mekanik yolla elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olan, berrak, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda, doğal olarak tüketilebilen bitkisel kaynaklı önemli bir yağdır (1).

Zeytin meyvesi; %1-2 meyve kabuğu (epikarp), %63-86 meyve eti (mesokarp), %10-30 meyve çekirdeği (endocarp) ve %2-6 çekirdek içermektedir. Zeytin meyvesinde %40 oranındaki su ve %20-35 oranındaki yağ, mesokarp kısmında yer almaktadır. Zeytin meyvesindeki toplam yağın sadece %1'lik kısmı meyvenin mesokarp dışındaki kısımlarında bulunmaktadır(2).

<sup>1</sup> Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bornova - İZMİR

<sup>2</sup> Ege Gıda ve Tekstil Ürünleri Endüstriyel Analiz Laboratuvarı Çiftahavuzlar - İZMİR

<sup>3</sup> Tarış - İZMİR

Ülkemizde zeytinyağı üretimi ekonomik açıdan oldukça önemlidir. Ege İhracatçılar Birliği'nin yayımladığı verilere göre 85 milyon zeytin ağacının bulunduğu ülkemizde; zeytinin var yılı olarak bilinen ve iki senede bir gerçekleşen periyodik dönemlerde yılda yaklaşık 200 bin ton zeytinyağı üretilmektedir. Bu miktar; zeytinin yok senesi olarak bilinen dönemlerde ise yaklaşık 80 bin ton değerine inmektedir. Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin verilerine göre dünyada 1.5-2.3 milyon ton civarında gerçekleşen yıllık zeytinyağı üretimi içerisinde Türkiye, diğer üretici ülkeler arasında 5.sırada yer almaktadır.

Türkiye'de üretilen zeytinyağının yaklaşık 100 bin tonu ihraç edilmektedir. Zeytinyağı ihraç ettiğimiz ülkeler arasında İtalya, İspanya ve A.B.D. başta gelmektedir. Ülkemizde sürekli yöntemle üretim yapan 500'den fazla işletme faaliyet göstermektedir. Bu sayıya özellikle Ege Bölgesinde yer alan küçük ölçekli zeytinyağı üretim tesisleri de dahil edildiğinde ortaya çıkan veriler zeytinyağının ülke ekonomisi açısından önemini ortaya koymaktadır.

Türkiye'nin "Zeytin Çeşidi Bankası"nın oluşturulması amacıyla 1960'lı yıllarda başlayan çalışmalar günümüze kadar devam etmiştir. Böylece koleksiyonda yer alan çeşitlerin morfolojik, agronomik ve pomolojik özellikleri incelenerek Türkiye'nin zeytin gen materyali tanımlanmaya çalışılmıştır. Yapılan çalışmalar sonucunda; Türkiye'de 88 çeşidin bulunduğu, toplam zeytin çeşitlerinin %74'ünü ise yağlık bir çeşit olan Memecik çeşidinin oluşturduğu bulgulanmıştır. İkinci önemli yağlık zeytin çeşidinin ise Ayvalık(Edremit) çeşidi olduğu belirtilmektedir. Diğer önemli zeytin çeşitlerimiz arasında Gemlik, Domat, Uslu, Memeli, İzmir Sofralık, Yamalak, Edincik Su, Çelebi, Halhalı, Karamürsel Su, Çilli, Kaba, Erkence, Trilya çeşitleri yer almaktadır(3).

Aşağıda; dört coğrafi bölgenin zeytin çeşitleri ve yetiştiriciliği açısından durumunun özeti yer almaktadır(4).

**Marmara Bölgesi:** İklimi Karadeniz ile Akdeniz arasında geçiş özellikleri gösteren Marmara Bölgesinde zeytincilik; İzmit, Gemlik, Mudanya gibi korunaklı körfezlerin civarlarında yapılmaktadır. Türkiye'nin toplam zeytin ağacı varlığının %9.2'sine sahip bulunan bu bölgeden toplam zeytin üretiminin yaklaşık %7'si sağlanmaktadır. Zeytin üretiminin önemli bir kısmı (%83) sofralık olarak değerlendirilen bu bölgede kalite dışı ürün yağa işlenmektedir. Bölgenin en yaygın çeşidi ülkemizin en önemli siyah sofralık zeytin çeşidi olan Gemlik'tir. Diğer çeşitler arasında İznik Çelebi, Edincik Su, Erdek Yağlık, Eşek, Samanlı, vs. sayılabilir. Bu çalışmada; Ezine yöresinden temin edilen Gemlik çeşidi ile Zeytindağ ve Havran yörelerinden sağlanan Ayvalık çeşidi zeytinlerden elde edilen yağların özellikleri incelenmiştir.

**Ege Bölgesi:** Türkiye'nin en önemli zeytin yetiştirici bölgesi olan Ege Bölgesi, toplam zeytin ağacı varlığının %74'üne sahip bulunmaktadır. Toplam zeytin üretiminin ise %75'i Ege Bölgesi'nden temin edilmektedir. Ege Bölgesi'nde yetişen zeytinlerin %86'sı yağlık, %14'ü ise sofralık olarak işlenmektedir. Bölgenin en önemli çeşitleri Ayvalık, Memecik, Domat ve Uslu'dur. Bu çalışmada; bölgenin Akhisar yöresinden temin edilen Ayvalık çeşidinden elde edilen yağların özellikleri incelenmiştir.

**Akdeniz Bölgesi:** Türkiye'nin ağaç varlığının yaklaşık %10'nuna sahip bulunan ve zeytin üretiminin %12 oranında bir kısmının temin edildiği Akdeniz Bölgesi'nde zeytincilik genellikle turfanda sebzeçilik, turuncğil, muz yetiştiriciliğine ayrılan tarımsal alanların dışında yapılmakta olup; zeytin üretiminin %68 oranında bir kısmı yağlıktır. Geri kalan kısmı ise sofralık olarak işlenmektedir. Akdeniz Bölgesi'nde yetişen zeytin çeşitleri arasında Sarı Ulak, Halhalı, Karamani, Sarı Haşebi, Elmacık, Saurani, vs. sayılabilir. Bu çalışmada; bölgenin İçel yöresinden temin edilen Sarı Ulak ve Hatay-Altınözü yöresinden sağlanan Karamani çeşidi zeytinlerinden elde edilen yağların özellikleri incelenmiştir.

**Güneydoğu Anadolu Bölgesi:** Güneydoğu Anadolu Bölgesinde zeytincilik daha çok Akdeniz ikliminin etkisi altında bulunan yörelerde yapılmakta ve Türkiye'deki toplam zeytin ağacı varlığının %6'sı bu bölgede bulunmaktadır. Toplam zeytin üretiminin %5'ini sağlayan bölgede ürünün %73'lük bir kısmı yağa işlenmekte; kalan kısmı ise sofralık olarak kullanılmaktadır. Bölgenin zeytin çeşitleri arasında Kilis Yağlık, Nizip Yağlık, Hamza Çelebi, Yağ Çelebi, Kalembezi, Halhalı Çelebi sayılabilir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi zeytincilik açısından önemli bir potansiyele sahip bulunmakla beraber gerek ağaç varlığı ve gerek üretim düzeyi bakımından gerçekte bulunması gereken noktada değildir. Bu nedenle bölgede zeytinciliği geliştirecek çalışmaların artırılmasında yarar bulunduğu belirtilmektedir. Bu çalışmada; bölgenin Gaziantep yöresinden temin edilen Kilis Yağlık ve Halhalı çeşidi zeytinlerinden elde edilen yağların özellikleri incelenmiştir.

Aşağıda; Marmara, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinden temin edilen zeytin çeşitlerine ilişkin bazı bilgiler kısaca açıklanmıştır(3,5).

**Ayvalık:** Ayvalık zeytini yağlık bir çeşit olup; Edremit adıyla da anılabilmektedir. Şekilsel bozukluklarına, iri ve pürüzlü bir çekirdeği olmasına karşın yağ oranının yüksek ve aromasının çok yoğun olması dolayısıyla yeşil, pembe ve siyah sofralık zeytin olarak da değerlendirilmektedir. Taneler yuvarlakça olup orta kısımda şişkin bir sırt bulunmaktadır. Ayvalık zeytin çeşidinin et-çekirdek oranı 4-5/1 arasında olup; yağ oranı %24-26 arasındadır. Bir kilogramdaki tane sayısı 260-300 adettir.

**Gemlik:** Marmara Bölgesi'nin tipik zeytini. Bölgedeki zeytin varlığının %80'nini oluşturan bu çeşidin kabuğu ince ve etine yapışık, et kalınlığı fazla, çekirdeği küçük, yuvarlakça ve üstü pürüzsüzdür. Ayrıca oldukça aromatik olması kendisine yüksek kaliteli sofralık zeytin özelliği kazandırmaktadır. Küçük taneli bir zeytin olan Gemlik çeşidinin kilogramdaki tane adedi 280-320'dir. Yağ oranı %25-28 arasında olup; et-çekirdek oranı 6-7/1 değerine ulaşmaktadır.

**Halhalı :** Halhalı; orta büyüklükte ve yuvarlağa yakın oval tanelere sahip olan bir zeytin çeşididir. Bu çeşidin yağ oranı yaklaşık %20 ve 1 kg.daki tane sayısı ise 260 değerine ulaşmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin tipik zeytinlerinden olan Halhalı, sofralık ve yağlık olarak işlenmektedir.

**Kilis Yağlık:** Gaziantep yöresinin zeytin tiplerinden olan Kilis Yağlık çeşidinin taneleri küçük boyutlu olup; 1 kg.daki tane sayısı 560 dolaylarındadır. Genellikle yağa işleme amaçlı kullanılan bu zeytin çeşidinin en önemli sorunu irili ufaklı meyve oluşumudur. Kilis yağlık zeytinin yağ oranı % 30 dolaylarındadır.

**Sarı Ulak:** Sarı Ulak genellikle Akdeniz Bölgesi'nde bulunan İçel yöresinde yetişmekte olup; uzun silindirik meyveli ve orta büyüklükte bir zeytindir. Yağ oranı %18 dolaylarında olan bu zeytin çeşidinin 1 kilogramı yaklaşık 265 tane içermektedir.

**Karamani:** Akdeniz Bölgesi'nin Hatay yöresine özgü bir çeşit olan Karamani de genellikle yağlık olarak kullanılan yerel bir zeytin çeşididir.

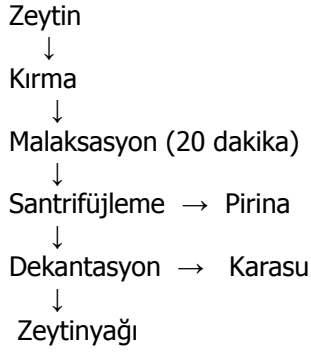
Bilindiği gibi zeytinyağı gerek duyuşsal karakteristikleri ve gerek kimyasal kompozisyonu açısından oldukça önemli bir yağ olup büyük bir ekonomik değere sahiptir. Bu nedenle zeytinyağının; başka yağlarla tağşisi saptanması gereken önemli sorunlardandır. Zeytinyağının; çeşitlere bağılı olarak fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi; bileşiminde yer alan maddelerin alt ve üst sınırlarının saptanması bu açıdan oldukça önemlidir.

Zeytin ve buna bağılı olarak zeytinyağının fiziksel ve kimyasal özellikleri; zeytin çeşidi, iklim koşulları, zeytinin olgunlaşma derecesi, zeytinyağı üretiminde kullanılan yöntemler gibi bir çok faktöre bağılı olarak değışiklik göstermektedir. Bu çalışmada; Marmara, Ege, Akdeniz ve Güney Doğu Anadolu Bölge'lerindeki Gemlik, Ayvalık, Kilis Yağlık, Halhalı, Sarı Ulak, Karamani zeytin çeşitlerinin 2002-2003 sezonuna ait örneklerinden laboratuvar ölçekli Abencor sistemi ile elde edilen zeytinyağlarının, bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri belirlenmiştir. Elde edilen analiz sonuçları *Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Yemeklik Pirina Yağı Tebliğinde* yer alan değerlerle karşılaştırılmıştır. Çalışma kapsamında aynı zeytin çeşitlerinde 2003-2004 ve 2004-2005 zeytin sezonlarında da zeytin örnekleri toplanarak, bu örneklerden elde edilecek zeytinyağlarının fiziksel ve kimyasal özellikleri saptanacaktır. Böylece elde edilen veriler istatistiksel olarak da değerlendirilerek, zeytin çeşidine, iklim koşullarına ve coğrafi bölgeye bağılı olarak zeytinyağlarının karakteristik özelliklerinde meydana gelen değışiklikler incelenecektir.

## **2. MATERYAL VE METOD**

Bu çalışmada Marmara, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölge'lerinde yetişen Gemlik, Ayvalık, Karamani, Sarı Ulak, Kilis Yağlık ve Halhalı zeytin çeşitlerinden 2002-2003 sezonunda temin edilen örnekleri; laboratuvar ölçekli Abencor sistemi kullanılarak yağa işlenmiştir. Abencor sistemiyle zeytinyağı üretimine ilişkin akım şeması Şekil 1'de yer almaktadır. Çalışmada kullanılan zeytin çeşitlerine ait kodlar, toplandığı yer ve tarihler ise Tablo 1'de verilmiştir.

**Şekil 1- Abencor sistemine ait işlem akışı**



**Tablo 1- Çalışmada Kullanılan Zeytin Çeşitlerine ait Kodlar, Toplandığı Yer ve Tarihler**

ÖRNEK KODU	ZEYTİN ÇEŞİDİ	ALINDIĞI YER/BÖLGE	TARİH
<b>A</b>	Gemlik	Ezine/Marmara Bölgesi	Kasım.2002
<b>B</b>	Ayvalık	Zeytindağ/Marmara Bölgesi	Aralık.2002
<b>C</b>	Sarıulak	İçel/Akdeniz Bölgesi	Aralık.2002
<b>D</b>	Kilis Yağlık	Nizip/G.D.Anadolu Bölgesi	Aralık.2002
<b>E</b>	Karamani	Altınözü-Hatay/ Akdeniz Bölgesi	Aralık.2002
<b>F</b>	Halhalı	Nizip-G.Antep/ G.D.Anadolu Bölgesi	Aralık.2002
<b>G</b>	Kilis Yağlık	Karkamış-G.Antep/ G.D.Anadolu Bölgesi	Aralık.2002
<b>H</b>	Ayvalık	Havran/Marmara Bölgesi	Aralık.2002
<b>I</b>	Ayvalık	Akhisar/Ege Bölgesi	Aralık.2002

Zeytinyağlarının; serbest asitlik, UV özgül absorpsiyon değeri (232 ve 270nm), stigmastadien miktarı, vaks miktarı, trilinolein miktarı, ECN 42 farkı, trans yağ asidi miktarı ile yağ asidi ve sterol kompozisyonu Uluslararası Zeytinyağı Konseyi tarafından belirlenen yöntemler kullanılarak saptanmıştır(6). Sonuçlar, Türk Gıda Kodeksi Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Pirinayağı Hakkında Tebliğ’de (No:98/7) yer alan değerlerle kıyaslanmıştır(7).

**3. ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE TARTIŞMA**

**Zeytinyağlarına ilişkin analiz sonuçları Tablo 2, 3 ve 4’de verilmektedir.**

**3.1. Serbest Asitlik**

Zeytinyağlarındaki serbest yağ asidi miktarı önemli bir kalite unsurudur. Bilindiği gibi; serbest yağ asidi miktarının artması ransidite ya da acılaşıma adı verilen kalite kusurunun oluşmasına yol açmaktadır(1).

Türk Gıda Kodeksine göre natürel zeytinyağları aşağıdaki şekilde tanımlanarak sınıflandırılmıştır.

**Natürel Zeytinyağı :** Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır.

**Ekstra Natürel Sızma Zeytinyağı :** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

**Natürel Birinci Zeytinyağı :** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2.0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

**Natürel İkinci Zeytinyağı :** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 3.3 gramdan fazla olmayan yağlardır.

Tablo-2 incelendiğinde de görüldüğü gibi; B ile kodlanan (Marmara Bölgesi-Zeytindağ-Ayvalık çeşidi) örnek dışındaki tüm yağların serbest asitlikleri Ekstra Natürel Sızma Zeytinyağı sınıfına girmektedir. B ile kodlanan örnek ise %3.45 asitlik değeri nedeniyle rafinasyon gerektiren zeytinyağı olarak değerlendirilmektedir.

**Tablo 2- Zeytinyağlarının bazı kimyasal özellikleri**

Analizler	A	B	C	D	E	F	G	H	I
<b>Asitlik(%oleik asit)</b>	0.42	3.45	0.68	0.60	0.66	0.8	0.42	0.58	0.36
<i>Özgül Absorbans</i>									
<b>270nm.</b>	0.127	0.195	0.213	0.166	0.153	0.204	0.124	0.085	0.19
<b>232nm.</b>	2.636	0.645	2.883	2.065	1.959	1.834	1.818	1.593	1.902
<b>ΔE</b>	0.003	0.003	0.042	-	0.001	-	0.001	0.001	0.001
<b>Trilinolein</b>	0.130	0.16	0.45	0.11	0.27	0.8	0.07	0.14	0.16
<b>ECN 42 Farkı</b>	0.06	0.04	0.10	0.14	0.12	0.23	0.002	0.06	0.03
<b>Stigmastadien (ppm)</b>	0.06	0.04	0.04	0.05	0.08	0.005	0.06	0.08	0.004
<b>Vaks miktarı (ppm)</b>	120	160	96	110	170	121	135	120	118

### 3.2. Özgül Absorbans

Zeytinyağlarının 232 ve 270 nm.de ölçülen özgül absorbans değerleri oksidasyona dayanıklılıklarının bir ölçütü olarak değerlendirilen önemli bir kalite kriteridir. ΔE değeri ise zeytinyağlarının asit aktive ağartma toprakları ile işlenip işlenmediğinin belirlenmesinde kullanılan önemli bir kriterdir(8). Aşağıda Türk Gıda Kodeksine göre zeytinyağlarının 270 nm.deki özgül absorbans ve ΔE değerlerinin üst limitleri görülmektedir.

<b>UV Özgül Absorbans</b>	<b>270 nm.</b>	<b>delta E</b>
<b>Ekstra Naturel Sızma Zeytinyağı</b>	<= 0,25	<= 0.01
<b>Naturel Birinci Zeytinyağı</b>	<= 0,25	<= 0.01
<b>Naturel İkinci Zeytinyağı</b>	<= 0,30*	<= 0.01

İlgili değerler incelendiğinde tüm örneklerin 270 nm.deki özgül absorbans ve ΔE değerlerinin Ekstra Natürel Sızma Zeytinyağı özelliğini gösterdiği görülmektedir(Tablo 2).

### 3.3. ECN 42 farkı

Zeytinyağlarında aranan önemli özelliklerden biri de Eşdeğer Karbon Ağırlığı (ECN) 42 olan trigliseritlerin yağ asidi kompozisyonundan hesaplanan teorik ve trigliserit kompozisyonu yoluyla bulunan gerçek miktarları arasındaki farktır. Bu değer; zeytinyağlarına özellikle doymamış yağ asitlerince zengin diğer tohum yağlarının taşımasının belirlenmesinde kullanılmaktadır(8). Türk Gıda Kodeksinde Natürel Zeytinyağları için bu değer 0.3'den daha az olması istenmektedir. Tablo 2 incelendiğinde tüm örneklerin ECN42 değerlerinin Natürel Zeytinyağları için belirlenen üst limitlerin altında olduğu görülmektedir.

### 3.4. Stigmastadien miktarı

Zeytinyağlarına rafine bitkisel yağların taşımasının belirlenmesinde stigmastadien miktarının tesbiti önemli rol oynamaktadır. Rafinasyon; bir dizi ısıl işlem gerektirdiği için; rafine yağlarda stigmastadien miktarında artışlar gözlenmektedir(8). Bu nedenle Türk Gıda Kodeksinde Natürel Zeytinyağlarının stigmastadien miktarının 0.15 ppm. değerine eşit veya bu değerden küçük olması gerektiği belirtilmektedir. Tablo 2 incelendiğinde tüm örneklerin bu kriteri sağladığı görülmektedir.

### 3.5. Vaks Miktarı

Zeytinyağlarına pirinayağının ve diğer rafine tohum yağlarının taşımasının tespitinde yararlanılan bir analizdir. Bu analizin sonucunda zeytinyağında yer alan C<sub>40</sub>, C<sub>42</sub>, C<sub>44</sub> ve C<sub>46</sub> karbon sayılı alifatik vaks miktarlarının miktarları tesbit edilmektedir(8,9). Türk Gıda Kodeksinde Natürel Zeytinyağları için vaks miktarının 250 ppm. değerinden daha az olması gerektiği belirtilmektedir. Tablo 2 incelendiğinde bütün örneklerin bu kriteri sağladığı görülmektedir.

### 3.6. Yağ Asidi Kompozisyonu

Zeytinyağlarının yağ asidi kompozisyonları; sağlık kriterleri arasında yer almakta olup; bu değerlerin Türk Gıda Kodeksinde belirlenen sınırları aşağıda yer almaktadır. Çalışmada kullanılan örneklerin yağ asidi kompozisyonlarının Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için belirlenen yağ asidi kompozisyonu değerlerine uyum gösterdiği görülmektedir (Tablo-3).

#### **Yemeklik Zeytinyağları ve Yemeklik Prina Yağlarının Gaz-Likit Kromatografisinde Belirlenen Yağ Asitleri Kompozisyonu (%m/m Metil Esterleri)**

<b>Miristik asit</b>	< = 0.05
<b>Palmitik asit</b>	7.5-20
<b>Palmitoleik asit</b>	0.3-3.5
<b>Heptadekanoik asit</b>	< = 0.3
<b>Heptadesenoik asit</b>	< = 0.3
<b>Stearik asit</b>	0.5-5.0
<b>Oleik asit</b>	55.0-83.0
<b>Linoleik asit</b>	3.5-21.0
<b>Linolenik asit</b>	< = 0.9
<b>Araşidik asit</b>	< = 0.6
<b>Gadoleik asit</b>	< = 0.4
<b>Behenik asit</b>	< = 0.2
<b>Lignoserik asit</b>	< = 0.2

### 3.7. Trans Yağ Asidi İçeriği :

Yağlarda yer alan yağ asitlerinin doğal formu cis konfigürasyonudur. Bununla birlikte geometrik izomer olan trans formuna; ham yağlarda da çok az miktarlarda rastlanabilmektedir. Ancak ham olduğu ve rafinasyon işlemi görmediği belirtilen bir yağda trans yağ asidi miktarının fazla olması; söz konusu yağa rafine yağların taşımasını düşündürmektedir. Bu nedenle Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağlarında; C18:1 Trans ve C18:2 Trans+ C18:3 Trans toplamı değerlerinin her ikisinin de %0.05 değerine eşit ya da bu değerden daha az olması gerektiği belirtilmektedir. Tablo 3 incelendiğinde; elde edilen örneklerin bu kriterleri sağladığı görülmektedir.

### 3.8. Sterol Kompozisyonu :

Zeytinyağlarının önemli bileşiklerinden olan sterollerin toplam miktarları ve bileşimleri için Türk Gıda Kodeksinde yer alan değerler aşağıda verilmiştir. Tablo 4 incelendiğinde; örneklerin bu kriterleri sağladığı görülmektedir.

#### **Sterol Kompozisyonu**

<b>Kolesterol</b>	< = 0.5
<b>Brassikasterol</b>	< = 0.1
<b>Kampesterol</b>	< = 4.0
<b>Stigmasterol</b>	<kampesterol
<b>Delta-7-stigmastenol</b>	< = 0.5
<b>Beta-sitosterol +</b>	)
<b>delta-5-avenasterol +</b>	)
<b>delta-5,23-stigmastadienol</b>	) > = 93.0
<b>+ kolesterol</b>	)
<b>+ sitostanol +</b>	)
<b>delta-5,24-stigmastadienol</b>	)

**Toplam Sterol İçeriği**

	<b>Minimum (ppm.)</b>
Naturel Zeytinyağları	1000
Rafine Zeytinyağı	1000
Riviera Zeytinyağı	1000
Rafine Prina Yağı	1800
Karma Prina Yağı	1600

**Tablo 3- Zeytinyağlarının Yağ Asidi Kompozisyonu**

Yağ Asitleri(%)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Miristik	0.01	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02	0.01	0.02	0.01
Palmitik	13.08	11.67	14.28	12.74	12.21	14.03	13.17	11.84	11.78
Palmitoleik	1.32	1.06	0.90	0.81	0.37	0.69	0.84	0.72	1.08
Heptadekanoik	0.14	0.11	0.20	0.12	0.02	0.12	0.17	0.14	0.12
Heptadesenoik	0.22	0.19	0.32	0.16	0.03	0.17	0.21	0.18	0.23
Stearik	3.73	2.22	3.12	3.91	0.95	2.66	4.03	2.65	2.46
Oleik	70.38	71.06	63.32	72.04	71.31	66.39	67.14	72.57	76.39
Linoleik	9.78	11.87	16.09	8.95	14.32	14.49	14.43	10.47	6.65
Linolenik	0.53	0.78	0.69	0.51	0.26	0.59	0.71	0.53	0.59
Araşidik	0.45	0.50	0.51	0.50	0.08	0.39	0.66	0.43	0.35
Gadoleik	0.24	0.41	0.32	0.17	0.30	0.26	0.32	0.29	0.25
Behenik	0.11	0.04	0.13	0.07	0.10	0.11	0.19	0.12	0.08
Lignoserik	0.01	0.04	0.10	0.01	0.04	0.08	0.1	0.04	0.01
Elaidik	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.006	0.01	0.01
Trans	0.05	0.04	0.05	0.04	0.05	0.05	0.041	0.03	0.03
linoleik+linolenik									

**3.9. Eritrodiol ve Uvaol Miktarı :**

Zeytinyağlarında yer alan eritrodiol ve uvaol miktarları toplamı zeytinyağına pirina yağı taşışının belirlenmesinde kullanılmaktadır(8). Türk Gıda Kodeksinde eritrodiol ve uvaol miktarının toplamının toplam steroller içerisindeki yüzdesinin 4.5 değerinden az olması gerektiği belirtilmektedir. Tablo 4 incelendiğinde; tüm örneklerin bu kriteri sağladığı görülmektedir.

**Tablo 4- Zeytinyağlarının Sterol Kompozisyonu**

Sterol Kompozisyonu (%)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Kolesterol	0.13	0.05	0.19	0.15	0.17	0.22	0.13	0.12	0.24
Brassikasterol	0.02	0.01	0.02	0.12	0.01	0.02	0.07	0.01	0.02
24-Metilen Kolesterol	0.08	0.03	0.07	0.1	0.04	0.12	0.08	0.04	0.15
Kampesterol	1.32	3.63	3.49	3.42	2.67	1.94	2.84	3.53	1.9
Kampestanol	0.05	0.09	0.03	0.33	0.03	0.02	0.15	0.13	0.04
Stigmasterol	0.5	0.86	0.82	1.34	0.66	0.95	0.72	0.34	0.95
$\Delta 7$ -Kampesterol	0.34	-	0.12	0.11	0.09	0.12	0.36	0.07	0.26
$\Delta 5$ -23 Stigmastadienol	0.13	0.26	0.16	0.9	-	0.03	-	-	0.12
Klerosterol	0.66	0.39	1.13	0.52	0.91	0.26	1.05	0.44	0.96
B-Sitosterol	70.72	85.84	83.25	87.45	85.77	81.68	83.42	82.41	80.75
Sum B-Sitosterol	94.81	94.7	93.93	93.3	95.1	96.25	94.19	94.77	95.95
Sitostanol	1.29	0.19	0.18	1.26	0.22	0.35	0.86	0.18	0.42
$\Delta 5$ -Avenasterol	21.05	6.94	8.15	2.82	7.65	13.30	7.67	10.11	13.12
$\Delta 5$ -24 Stigmastadienol	0.94	1.09	1.05	0.35	0.55	0.62	1.2	1.63	0.58
$\Delta 7$ -Stigmastanol	0.73	0.23	0.5	0.57	0.45	0.24	0.47	0.32	0.31
$\Delta 7$ -Avenasterol	2.03	0.39	0.83	0.56	0.76	0.12	1.01	0.66	0.16
Eritrodiol+Uvaol	0.46	0.93	0.8	2.74	1.55	1.89	1.69	1.02	1.92
Toplam sterol, ppm	1577	2481	1755	1166	1831	2421	1964	2237	2476

## **5. SONUÇ**

**Araştırma sonuçları; Marmara, Ege, Akdeniz, ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yetiştirilen Gemlik, Ayvalık, Kilis Yağlık, Halhalı, Sarı Ulak, Karamani zeytin çeşitlerinin 2002-2003 zeytin sezonuna ait örneklerinden Abencor sistemi ile elde edilen yağların kalite karakteristiklerinin Türk Gıda Kodeksi Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Pirina Yağı Hakkında Tebliğ'de (No:98/7) yer alan değerlerle uyum gösterdiğini ortaya koymaktadır.**

## **TEŞEKKÜR**

Bu çalışma; T.C. Başbakanlık Hazine ve Dış Ticaret Müsteşarlığı, Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği, Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçı Birliği ve İzmir Ticaret Borsası tarafından desteklenmiş olup 2003-2004 ve 2004-2005 zeytin sezonlarında da devam edecektir.

## **KAYNAKLAR:**

- Gümüşkesen, A.S.; 1999. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Asya Tıp Yayıncılık- İzmir. 182 s.
- Archer, J.; 1997. An Introduction to Olive Oil Processing: From Picking to Pouring, Olives Australia, 60s.
- Aktan, N., Kalkan, H.; 1999. Sofralık Zeytin Teknolojisi, Ege Üniversitesi Basımevi-İzmir, 122 s.
- Canözer, Ö.; 1991. Yeril ve Yabancı Zeytin Çeşitlerinin Özelliklerinin Tesbiti ve Koleksiyon Zeytinliği Tesisi-Sonuç Raporu, TC Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Proje Uygulama Genel Müdürlüğü Zeytincilik Araştırma Enstitüsü
- Canözer, Ö.; 1991. Standard Zeytin Çeşitleri Kataloğu, TC Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Mesleki Yayınlar 334-16 Ankara
- Anon., 1998. Türk Gıda Kodeksi Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Pirinayağı Hakkında Tebliğ Resmi Gazete 25 Nisan 1998 - Sayı: 23323.
- Anon., IOOC Internet Sayfası, <http://www.internationaloliveoil.org/>
- Anon., The Olive Tree, The Oil, The Olive. IOOC Publications
- Perez-Camino, M.C., Moreda, W, Mateos, R., Cert, A. ; 2003. Simultaneous Determination of Long Chain Aliphatic Aldehydes and Waxes in Olive Oil. Journal of Chromatography A, Vol. 983, s. 283-288.



## *PANEL BİLDİRİLERİ*

### *KONU*

*Türkiye’de Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin  
Sektörünün Sorunları Ve Çözüm Önerileri*

### *OTURUM BAŞKANI*

*Prof. Dr. Emin Işıklı*



### *KONUŞMACILAR*

*Prof. Dr. Erdoğan Oktay*

*Gürkan Renklidağ*

*Ahmet Selim Kantarcı*

*Dr. Renan Tunalıoğlu*

*Dr. Mustafa Tan*

*Ali Ekber Yıldırım*



**Prof. Dr. EMİN IŞIKLI<sup>1</sup>**

Şahsım ve panelist arkadaşlarım adına hepinizi saygıyla selamlıyorum. Bu toplantıda birlikte olma şansını yaratan bu görevi bana veren düzenleme ekibine de teşekkürlerimi sunuyorum. Bu görev hem önemli hem de zor bir görev. Çünkü zannediyorum bu toplantıyla biz bir buçuk günde yapılan çalışmaların bir nevi harmanını yapacağız. Dolayısıyla sorunlar nedir? Bu sorunlara hangi öneriler yapılabilir? Bunları belirleme görevimiz var. Kısacası Türkiye zeytinciliğini nasıl canlandırabileceğimizi, nasıl kalkındırabileceğimizi panelist arkadaşlarımla birlikte konuşmaya çalışacağız.

Değişik kesimlerden konuşmacı arkadaşlarımız olduğu için dünden beri söylendiği şekilde bir bütün olan bu sektörün bütün yelpazesini kapsayabileceğimizi düşünüyorum. Esasen buradaki panelistlerin hemen tümünü tanıdığınızı zannediyorum ama çok kısa olarak söylemem gerekirse; en başta oturan Sayın panelist Prof. Dr. Erdoğan OKTAY hem akademisyen hem de zeytin ve zeytinyağı üreticisidir. Gürkan bey arkadaşımız Ege İhracatçı Birlikleri yönetim kurulu üyesidir. Dolayısı ile işin pazarlaması ile ilgilidir. Renan Hanım bu işin 1.5 gündür diğer arkadaşları ile birlikte koşuşturmasını yapan aynı zamanda Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsünde bu konuyu sahiplenen arkadaşımızdır. Mustafa Bey, ev sahibidir. Hem de bu işin organizasyonunda TARIŞ adına görev alan arkadaşımızdır. Selim Bey İzmir Ticaret Borsasını temsilen gelmektedir. Dolayısı ile o sektörün görüşünü yansıtacaktır. Her ne kadar kendisi bize biraz uzak kaldı ve "medya işin biraz kıyısında olur" dese de Ali Ekber Bey arkadaşımız da Dünya Gazetesi'nden geldi ve bize konunun medya ile bağlantılı yönlerini açıklayacaktır.

Sayın katılımcılar hem zamanlamayı hem de yöntemi ortaya koyma açısından şunları söylemem de fayda var. Bize programa göre toplam olarak 150 dakika verilmiştir. 90 dakikalık birinci bölümün arkasından bir çay arası sonra da 60 dakikalık ikinci bölüm vardır. Umuyorum düzenleme aynı şekilde sürebilirse biz bunu sonuçlandırmaya çalışacağız. Bu yaklaşım içinde de panelistler birinci turda kendilerine vereceğimiz 15'er dakikalık sürede konularını sizlere sunacaklardır. Arayı verdikten sonra kalan 6 dakikalık bölümde sizlerden gelecek katkılar, sorular ışığında konuyu olgunlaştıracaktır. Umarım sayın panelist arkadaşlar zaman konusundaki düzenliliğe uyacaklar ve konularını tamamlayacaklardır. Bu düşüncelerle izninizle sözü ilk paneliste Sayın Prof. Dr. Erdoğan OKTAY'a vermek istiyorum. Sayın OKTAY bize sofralık zeytin ve zeytinyağında genel durum, sorunlar ve çözüm önerileri konusunu sunacaklardır. Süremiz 15 dakikadır Sayın OKTAY buyurun...

**TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEKTÖRÜNÜN EKONOMİDEKİ YERİ**

***Prof. Dr. Erdoğan Oktay<sup>1</sup>***

**İstihdam Olanakları Sağlar.**

Zeytin ve zeytinyağı çeşitli kaynaklara göre 250-400 bin ailenin geçimini sağladığı bir uğraştır. Zeytin hasadının sonbahar ve kış aylarına rastlaması ve yetiştirme özelliği nedeniyle iki milyon civarında da ücretli mevsimlik işçilerin çalıştırıldığı bir sektördür. Bunun yanında zeytin ve zeytinyağı üretim tesislerinde de istihdam edilen insan sayısı da oldukça fazla olup bir milyon kişi civarındadır. Ayrıca, zeytin ve zeytinyağı sektörüne pazarlama hizmeti veren, girdi temin eden, alet makine üreten, taşımacılık yapan da pek çok insan değişik işlerde çalışmaktadırlar. Görüldüğü gibi sektör çok sayıda insana istihdam sağlamaktadır.

**Temel Besin Maddesi Zeytin Ve Zeytinyağı Üretir.**

Son yıllarda zeytinyağının insan sağlığına yönelik yararları konusunda yapılan araştırmalardan çok olumlu sonuçlar ve bulgular ortaya konmuştur. Zeytinyağındaki yağ asitlerinin özellikleri, doğal e

<sup>1</sup> Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü - İZMİR

vitamini ve beta karotenin zeytinyağında bol bulunması yanında insan damarlarındaki kötü huylu kolesterolü damar dışına taşıması ve insan ömrünü uzatması vb. Özellikler dikkatleri bu yöne çekmiştir.

### **Sanayi Sektörüne Zeytin, Zeytinyağ, Pirina, Pirinayağı Ve Soapstock Verir.**

Zeytin ve zeytinyağı sektörü: sofralık zeytin, zeytinyağı üretir bunun yanında yan ürün olarak prina, prinayağı, sabun hammaddesi olan soapstock üreterek piyasaya verir.

### **Sanayiden Alet Ve Makina, Gübre, İlaç Vb. Girdi Alır**

Zeytin üreticileri sanayi sektöründen tarım girdileri olarak: gübre, zirai ilaç, alet makine, traktör ve ekipmanları, zeytin taşıma kasaları, salamura kapları, yağ saklama kapları vb. çok çeşitli mallar satın alır.

### **İç Ticarete Olanak Sağlar.**

Zeytin ve zeytinyağ sektörü dahili piyasadan gerek çeşitli girdiler satın alarak, gerekse üretilmiş ürünlerin dökme ve ambalajlanmış olarak satışında pekçok uğraş ve olanaklar sağlar.

### **Dış Ticaret'e Olanak Sağlar**

Son yıllarda zeytin ve zeytinyağı dış ticareti önemli bir yer almıştır. Özellikle var yıllarında gerek miktar ve gerekse döviz olarak ülke ekonomisine katkı sağlamıştır.

### **Türkiye Ekonomisinde Zeytincilik Üretim Ve Pazarlaması**

Türkiye'de zeytin ekiliş alanı 570 000 ha dır. Zeytin üretimi ise 1.200 000 ton dur.var yılı sofralık zeytin üretimi 200.000 ton dur.sofralık zeytin ihracatı 25.000 ton dur.var yılı zeytinyağ üretimi 180.000 ton olup ihracat da 100.000 ton dur. Zeytinyağından elde edilen ihracat tutarı 132.000.000 usa dolarıdır.

### **Zeytinyağı Ve İnsan Sağlığı**

- **Kolesterol** : iyi huylu kolesterolü etkilemeden kötü huylu kolesterolü düşürür.
- **Trigliseridler** : kandaki trigliserid düzeyini düşürür. Kalp hastalıklarına karşı korur. Kalp ve beyine oksijen taşıyan damarların tıkanmasını engeller.
- **Hipertansiyon** : tansiyonu düşürür, kalp krizi riskini azaltır.
- **Kanser** : son yapılan araştırmalara göre göğüs ve diğer kanser türlerini yavaşlatır. Zeytinyağı ve sebze ağırlıklı diyet, kanserin ortaya çıkış riskini %75 azaltır.
- **SindirimSistemi** : sağlıklı zeytinyağı diyeti, mide kanserine karşı korur, karaciğerin daha iyi çalışmasını sağlar, karaciğerin zehirli maddeleri vücuttan atmasına yardımcı olur. ■ **Kemik Erimesi** : kemik dokusunun korunmasını sağlayarak, kemik erimesine karşı korur.
- **Eklemler Romatizması** : zeytinyağı tüketimi eklem romatizmasının ortaya çıkmasını %75 azaltır. Özellikle dengeli diyet ve balık tüketimi bu rahatsızlığı engeller.
- **Şeker Hastalığı** : şeker hastalarının diyetinde zeytinyağı mutlaka önerilmektedir (Nikos Maria Psikalis , The Secret Of Good Health Olive Oil Advice On Its Correct Use ISBN 960-7448-18-9 Heraklion, Greece, 2002 )

### **Üretim Aşamasındaki Zeytincilik Sorunları**

#### **Sulama**

Ülkemizde zeytinlerin %90' lardan fazlası maalesef sulanmamaktadır. Zeytinler su ve gübresini yeterince alamadığı için verim çok düşük olmakta ve doğal yağmura göre zeytinler gelişmekte ve ürün vermektedir. Oysa ıspanya, italya ve yunanistan'da çok yaygın olarak damlama sulama uygulaması vardır. Bu üzerinde önemle durulması gereken bir konudur.

#### **Aşağıdan Taçlandırma Ve Gençleştirilme**

Türkiye'de zeytinlerin çoğunluğu yüksekten taçlandırılmış, ilkel görünümündedir. Bu olgu makineli hasadı engellemekte ve periodisiteye neden olan sırıkla hasadı zorunlu olarak uygulanmasına imkan yaratmaktadır. Ayrıca ağaçlarımız çok yaşlıdır. O nedenle verim azlığı, zeytin hasadı vb. Sorunları da eski tip ağaçlar sebep olmaktadır.

### **Toprak İşleme**

Taban arazilerdeki zeytinlikler traktörle iki kat çift, iki kat kültivatör ve daha sonra sürgü ile işlenmektedir. Oysa, Yunanistan, İtalya ve İspanya'da topraklar rodivatör ile adeta çapalanmaktadır. Traktörler de özel küçük bahçe tipidir.

### **Toprak Sıkışmaları**

Toprak sıkışması zeytinliklerde traktör veya koyun sürüleri tarafından yapılır. Zeytinlerin su ve besin ihtiyaçları saçak köklerle topraktan alınır. Oysa sıkışan topraklarda saçak kökleri büyüme şansı bulamaz ve zeytinlerin beslenmeleri olumsuz etkilenir.

### **Entegre Zirai Mücadele**

Zeytinlerde ekonomik önemi olan güve ile zeytin sineği zararlıları her yıl çok dikkatle izlenerek mücadele edilmelidir. 2002-2003 yılı zeytin sezonunda zeytin güvesi salgını zarar vermiştir. Normal yıllarda elde edilen yemeklik sızma yağlar %70'ler düzeyinde rafinaj özellikli olarak üretilmiştir. Üreticiler çok zarar etmişlerdir. Oysa, entegre mücadele etkin yapılabilirse olumlu sonuçlar alınabilir.

### **Zeytin Hasadı Ve El Makinaları**

2002-2003 zeytin sezonunda zeytin ürünü güve salgını nedeniyle kendiliğinden yere döküldü. Bunun sonucu olarak çiftçiler zeytinlerini, sırıkla ağaçları dövmeyen, hasad ettiler. Zeytin ağaçları ve sürgünleri zarar görmedi. Bunu takibeden 2003-2004 zeytin sezonunda yok yılı olmasına karşın Edremit Körfezi yöresinde çiftçileri çok memnun edecek düzeyde zeytin elde edilmiştir. Doğa adete üreticiye ders verirken sırıkla hasadı bırakın mesajını vermiştir. Artık günümüzde rakip ülkeler basit el makinaları ile zeytin hasadı yapmaktadırlar.

### **Çiftçi Eğitim Ve Yayımı**

- Kayıt Altına Alma
- Periyodisite
- Kalite

### **Zeytinyağı Üretim, Muhafaza, Pazarlama Sorunları**

- Prim Ödemeleri
- Kontinü Zeytin İşleme
- Zeytinyağların Taşıma Ve Depolama Kapları
- İçticaret Pazarlaması Ve Serbest Piyasa Koşulları
- Zeytinyağı Kalite Kontrolleri
- Çiftçi Yaygın Eğitimi Ve Yayım
- Çiftçi Örgütlenmesi

### **Zeytinyağı Dış Ticaret Sorunları**

- Periyodisite Sonucu Her Yıl Yeterli Zeytinyağı Olmaması
- AB Ülkelerinde Zeytinyağı Üretim Fazlası Var
- AB Ülkelerine Dışsatımda %35 Vergi Ödeniyor
- Zeytinyağı Tarıma Dayalı Sanayi Ürünüdür
- Dışsatımda Hedef Ülkeler
- Dışsatımda İşlenmiş Ürün İhracı
- Kaliteli Ürün İşleyecek Tesisler

## **Üretim Aşamasındaki Zeytincilik Çözüm Önerileri**

- **Sulama**, yeraltı su rezervlerinin tespiti ve damlama sulama sistemi kurulması (yıllık verimi %50nin üzerinde artırabilir)
- Zeytin ağaçlarını **asağıdan taçlandırma** budaması ve yaşlı ağaçların yenilenerek **gençleştirilmesi**
- Zeytinliklerde **toprak işleme**
- Zeytinliklerde koyun, keçi ve traktörlerle zeytinaltı **toprak sıkışmalarının önlenmesi** ve saçak köklerin gelişmesine ortam sağlama
- Zeytincilikte **entegre zirai mücadele**de çiftçi katılımının sağlanması (2002 yılında zeytin güvesi zararı 50 trilyon civarındadır)
- **Zeytin hasadının** küçük **el makinaları** ve taraklarla yapımı yaygınlaştırılmalıdır
- Üreticilerin örgütlenme, **çiftçi eğitim ve yayımı**
- Üreticilerin kayıt altına alınması
- Periyodisiteyi azaltıcı önlemler alınması.

## **Zeytinyağı Üretim, Muhafaza, Pazarlama Ve Çözüm Önerileri**

- **Prim ödemeleri** rakip ülkelerle uyumlu olmalı
- Kontinü **zeytin işleme**sinin yaygınlaştırılması
- Zeytinyağların **taşıma ve depolama kaplarının** gıda kodeksine uygun ortamlarda ve hijyenik koşullarda yapılması
- Zeytinyağı **ıcticaret pazarlamasının** eksik rekabet piyasasının oligopson ve monopson özelliklerinin değiştirilmesi ve **serbest piyasa koşullarına** yaklaştırılması
- **Zeytinyağı kalite kontrollerinin** yaygınlaştırılarak etiketlerde yazılan ile ambalaj içinin aynı olmasının kontrolü
- Üretici ve pazarlamacıların **yaygın eğitim** ve örgütlenmelerinin sağlanması

## **Zeytinyağı Dış Ticaret Çözüm Önerileri**

- Zeytinyağı **dışsatımının** sadece var yıllarında değil **her yıl yapılacak** yönde üretimin gerçekleştirilmesi
- AB ülkeleri zeytin ve zeytinyağı üretimleri kendilerine yeterli, hatta %10 üretim fazlası var
- AB ülkeleri reexport yapmak üzere İspanya ve İtalya Türkiye'den dökme yağ alıyor ve bu ticarete maalesef %35 vergi ödeniyor. Oysa Tunus %8 vergi ödüyor. Zeytinyağı tarıma dayalı sanayi ürünü, Türkiye 1996 da Gümrük Birliği'ne girdi, haksız uygulama ile karşı karşıya
- AB ülkelerine , zeytinyağın sanayi sanayi ürünü olduğu , Tunus ve Fas'ın neden Türkiye'den daha az oranda vergilendirildiği savunulmalı
- Dışsatımda hedef olarak ABD ve diğer ülkeler belirlenmeli
- Dışsatımın mutlaka işlenerek yapılmasını sağlayacak tesisler çoğaltılmalıdır.

## **SOFRALIK ZEYTİN SORUNLARI**

### **Çiftçi sorunları**

- Periyodisite
- Sulama

- Mücadele
- Hasat
- Boylama
- Çeşit
- Eğitim ve yayım
- Diğer

#### **Zeytin işleme sorunları**

- Bilgi ve deneyim
- Taşıma kapları
- Salamura kapları
- Modern zeytin işleme tesisleri
- Diğer

#### **Zeytin Pazarlama Sorunları**

- Kalite
- Standard
- Eksik rekabet
- Pazarlama kooperatifi
- AB kısıtlamaları vb.
- Diğer

#### **SONUÇ**

- Sulama sorunu çözümlenmeli.
- Entegre zirai mücadele etkin yapılmalı.
- Zeytin hasadı makinalı olmalı.
- Kontinü zeytinyağ tesisleri çoğalmalı.
- Kalite geliştirilmeli.
- Pazarlama sorunları çözümlenmeli.
- Prim ödemeleri yeterli ve zamanında yapılmalı.
- Çiftçi birlik ve kooperatifler artırılmalı.
- Çiftçi eğitim ve yayımı, çiftçi katılımı ile yapılmalı.
- Akredite olmuş kalite kontrol laboratuvarları kurulmalı.
- Zeytinyağı tüketimini artırıcı girişimler yapılmalı.
- Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'ne yeniden üye olunmalı.
- AB'ne zeytinyağının sanayi ürünü olduğu anlatılmalı.

#### **Prof. Dr. Emin IŞIKLI**

Sayın OKTAY'ı dinledik. Şimdi sektörü temsilen aramızda bulunan Sayın Gürkan RENKLİDAĞ'a sözü vermek istiyorum. Buyurun Sayın RENKLİDAĞ...

#### **TÜRKİYE'DE ZEYTİN SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

**Gürkan Renklidağ<sup>1</sup>**

Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü tarafından düzenlenen Türkiye I. Zeytinyağı Ve Sofralık Zeytin Sempozyumu bizleri mutlu etmiştir. Bu sempozyumun zeytinciliğe hayırlı olmasını dilerim. Ben sizlere Türkiye ve dünya zeytin ihracatı ile ilgili bazı bilgiler ve rakamlar vermek istiyorum.

Elimizdeki istatistiklere göre Türkiye zeytin ihracatı 1973 yılında 12 ülkeye başlamış, 1972-1973 sezonu ürünü 1.314.463 kg ihracat yapılmış, bunun karşılığında 11.036.247 TL'si ve 1.100.000 dolar gelir temin edilmiştir. İhracatın başladığı bu yılda zeytinin tonu 830 dolara satılmıştır. 1972-1973 sezonu ihracatını incelediğimizde %73'ünün Doğu Bloku, Rusya ve Bulgaristan'a satıldığı, %23'ünde Almanya'ya satıldığı, geriye kalanının 9 ülkeye satıldığı anlaşılmaktadır.

Son sezon 2002-2003 ihracatını incelediğimizde 55 ülkeye yapmış olduğumuz ihracatta 42.879 bin ton zeytin ihraç ettiğimiz 44 milyon 200 bin dolar döviz elde ettiğimiz görülecektir.

İhracata başladığımız yıldan bu güne gelişimde ihracatımız 34 kat artmıştır. Bunun en önemli sebebi son 9 yılda ülkemize çok ciddi zeytin işleme tesislerinin kurulduğunu gözlemlemekteyiz.

30 yılın ortalama ihracat fiyatlarını incelediğimiz zaman 600 ton ve 2260 dolar ton ihraç fiyatları gözlenmektedir. Fiyatların bu kadar istikrarsız olması ihracatı son derece olumsuz etkilemiştir. İhraç fiyatları yükseldiğinde miktarlar düşmektedir. İhraç fiyatlarının 2000 doları geçtiği 1997-1998 sezonunda toplam ihracatımız toplam 90 tona düşmüştür.

Özellikle devletimizin politikaları (ikili antlaşmalar) Doğu Bloku ülkelerinde devreye girdiğinde ihracat miktarımız ve fiyatlarımız artmıştır (1976-1977-1978-1980-1981-1983 yıllarında). Hammadde fiyatlarımızın var ve yok yıllarına göre iki kata varan fiyat farklılıkları yüzünden ihracatımız son derece olumsuz etkilenip ciddi pazar kayıplarına sebep olmaktadır. Bunun için döviz bazında fiyatlarımızın istikrarlı seyretmesi gerekmektedir.

Türkiye'de ihracata uygun taze zeytin fiyatlarını yıllara göre incelediğimizde kilogramının 35 cent ile 70 cent arasında olduğu gözlenmektedir. Yemeklik zeytin ihraç eden diğer ülkeler İspanya, Yunanistan ve Fas incelendiğinde bu ülkelerde hammadde fiyatlarında istikrar gözlenmektedir. Geçen sezon İspanya'daki taze zeytin fiyatları 30 cent civarındadır. Ancak üreticiye 16 centte Avrupa Birliği'nden destekleme verilmektedir. Buna bir de ağaç başına alınan üretim fazlalığı eklendiğinde Avrupa Birliği ülkeleri üreticisinin eline çok ciddi paralar geçmektedir.

İspanya'da mevcut 314 milyon ağaçtan 6 milyon ton yemeklik ve yağlık zeytin alınmaktadır. Türkiye'de ise 95 milyon ağaçtan 600 bin ton ile 1 milyon 500 bin ton yemeklik ve yağlık zeytin elde edilmektedir.

İhracatçı açısından konuyu değerlendirdiğimizde; Türkiye'deki, zeytin işleme tesislerinin hammadde maliyeti Avrupa Birliği'nden %3 pahalıya mal olmaktadır. Ayrıca buna ambalaj malzemelerindeki % 35 pahalılık ilave edildiğinde ihracatımızın ne kadar zor şartlarda çalıştığı anlaşılmaktadır.

Bu olumsuz şartlara rağmen son yıllarda kurulan zeytin ambalajlama tesisleri sayesinde 2 kg'a kadar küçük ambalaj ve markalı ihracatımız toplam ihracatımızın %25'ine ulaşmıştır.

Sizlere dünya zeytin ticareti hakkında bazı bilgiler vermek istiyorum. Dünyada 22 ülkede toplam 1 milyon 200 bin ton yemeklik zeytin üretimi yapılmaktadır. Bunun 300 bin tonu ihraç edilmektedir. Türkiye dünya yemeklik zeytin üretiminin %25'ine yakın bir bölümünü üretmesine rağmen dünya zeytin ihracatında %11 pazar payına sahiptir.

Ayrıca birkaç konuya da dikkatinizi çekmek istiyorum. Ülkemizden yıllarca zeytin ithal eden İsrail, Ürdün, Filistin, Suriye, Mısır, Amerika ve Arjantin şu anda zeytin ihraç etmektedir. Özellikle Suriye ve Mısır'da zeytin bir devlet politikası olarak ele alınmış ve çok kısa sürede Türkiye'ye rakip olmuşlardır.

<sup>1</sup>Ege İhracatçı Birlikleri Zeytin Ve Zeytinyağı Yönetim Kurulu Üyesi - İZMİR

Bu kadar olumsuzluklar içerisinde sizlere vereceğim sevinçli haberler de var. İhracatçı Birlikleri yönetimine üreticilerin içinde çıkan ihracatçılarımız katıldıktan sonra üretici, işletmecisi ve ihracatçı beraber hareket etmeye başladık.

Yemeklik zeytin ve zeytinyağına üretici primi verilmesi için her platforma konuyu dile getirdik. Şu ana kadar sadece zeytinyağına verilen prim sistemini değiştirerek, yemeklik zeytin için de verilmesi gerektiğini anlattık.

Yönetim kurulumuzda, zeytin zararlılarına karşı ilaçlama konusunda üretici birliklerine maddi yardım yapılması konusunda kararlar alınmış ve gerekli yardımlar yapılmıştır.

Yönetim kurulumuz Türkiye’de üretilmesi zor olan zeytin fidanlarının yetiştirilmesi konusunda zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nün *Sera Projesi’nin* finansmanını sağlamıştır.

Yönetim kurulumuz zeytin dikimlerini arttırmak için Orman Bakanlığı ile protokol yaparak, yeni zeytin dikimlerini teşvik etmiş ve bunun ilk uygulamalarından birini de Akhisar’da başlatmıştır.

Zeytin üreticisi, işletmecisi, ihracatçısı el ele parolası ile zeytin sektörünün çözüm önerilerini şöyle sıralayabiliriz.

1. Avrupa Birliği’ne giriş sürecinin başladığı şu günlerde zeytin dikim kampanyaları başlatılarak, yeni zeytin dikim alanlarına, zeytin dikimleri teşvik edilmelidir ve bir devlet politikası olarak ele alınmalıdır.
2. Zeytincilik kanunu çalıştırılarak, yeni dikim alanları sağlanmalıdır.
3. Türkiye’deki mevcut ürün vermeyen 8 milyon adet deliceler aşlatılarak ekonomiye kazandırılmalıdır.
4. Gençleştirme politikaları gündeme getirilerek zaman içerisindeki eski ağaçların yerine yeni ağaçlar dikilerek, üreticinin en büyük sorunlarından bir tanesi olan toplama giderleri azaltılmalıdır.
5. Zeytin toplama, sulama ve bakım ile ilgili alet ve makineleri gümrüğü ve fonları sıfırlanarak teşvik edilmeli ayrıca yerli üretilecek olan makinelere özel bir teşvik sistemi uygulanmalıdır. Kiralık makine parkları oluşturularak küçük üreticiler korunmalıdır.
6. Zeytinciliğin yok olmaması için gerek üretici açısından, gerek dahili tüketim açısından, gerekse ihracat açısından mutlaka ve mutlaka üretici prim sisteminin 5 yıllık kalkınma planları çerçevesinde başlatılması ve devamlılığının sağlanması gerekmektedir. Verilecek primin zeytinyağı için ton başına 600 dolar, yemeklik zeytin için 150 doların altında olmaması gerekmektedir.
7. Türkiye’de 88 zeytin çeşidi vardır. Ve bunun ancak 29 çeşidi standartta girmiştir. Standartta alınma konusundaki çalışmalar devam ettirilmelidir.
8. Zeytinyağında ve yemeklik zeytin tüketiminde KDV’nin %1’e indirilmesi gerekmektedir. ( bu talep aralık 2003 tarihinde uygulamaya konulmuştur)
9. Zeytin ve zeytinyağının tanıtılması için özel bir fon oluşturulmalı, insan sağlığı açısından gerekli tanıtım yapılmalıdır. İç ve dış piyasada hedef pazarlar tayin edilerek, zeytin ve zeytinyağının tüketimi artırılmalıdır.
10. Zeytin ve zeytinyağının ihracatı ambalaj şekillerine göre ve hedef pazarlara göre desteklenmelidir.
11. Zeytin zararlıları ile mücadele ve ilaçlama konusu devlet politikası olarak sürdürülmeli ve bununla ilgili fonlar oluşturulmalıdır.
12. Üretim izninin uygulanmaya başladığı bu yıllarda küçük salamurhanelerin dışlanması yerine yan sanayi haline getirilmesi çalışmaları yapılmalıdır.
13. Ham zeytin ve zeytinyağı ihracatı yapılmalıdır.

**Prof. Dr. Emin IŞIKLI**

Sayın katılımcılar Sayın RENKLİDAĞ'a üç noktada teşekkürlerimi sunmak istiyorum. Birincisi gerçekten sektörün içinden gelen bir olarak son derece özlü ve hem sorunları hem önerileri net bir şekilde sunduğu içindir. Bir takım rakamlarla hem üretimin teşvik edilmesi gerektiğini, hem de prim sisteminin sürekli ve devamını şart olması için bunun bir devlet politikası olarak yürütülmesi gerektiğini ve Türkiye'nin dış pazarda %11'lik bir düşük bir oranla pay aldığını, potansiyelini kullanabilecek bir yaklaşımın içinde olunması gerektiği gibi önemli konuların altını çizdiği içindir. Sayın katılımcılar hatırlayacaklar. Sabah dış ülkelerdeki sofralık zeytinle ilgili değişmeler ve gelişmeleri izledik. Türkiye'nin buna katkısının ne olduğunu açık bırakmıştı. Sayın RENKLİDAĞ'a açık bırakılan bu konuyu da tamamladığı için de teşekkür ediyorum. O itibarla kendisini tebrik ediyorum.. Umuyorum tartışmalarla bu konuyu biraz daha iyileştireceğiz. Efendim şimdi söz sırası Sayın Selim KANTARCI'da. Sayın KANTARCI sanıyorum bize zeytinyağı sektörünün sorunları ve çözüm yollarını anlatacaklar. Buyurun efendim....

**SOFRALIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER**

*Ahmet Selim Kantarci<sup>1</sup>*

**Ülkemizde zeytin ağacı sayısı zaman içinde artmaktadır. Ancak birim ağaç başına anlamlı bir verimlilik artışı yoktur.**

Türkiye'de zeytin alanlarının yarıya yakın kısmı, 20 dekardan küçük zeytinliklerden oluşmaktadır. Üretici gelirleri yetersiz ağaç sayısına bağlı olarak düşüktür.

Türkiye zeytinciliği, periodisite nedeniyle gelir kesintilerine uğramakta ve bu alternans bir üretim planlamasını engellemektedir.

Destekleme primi uygulaması bir transfer harcaması olmaktan çok, kesintisiz ürün ve stok sağlamak için bir tarımsal politika aracı olacaktır.

Dünya zeytinciliğinin % 85'ini yönlendiren çeşitli isim ve başlıklar altında, zeytin ve zeytinciliğe anlamlı destek ve sübvansiyonlar uygulamaktadır. Bu destekler söz konusu potansiyel pazara girmeyi hedefleyen Türkiye için "bir eşik fiyat" engeli oluşturmaktadır.

AB ile Türkiye arasında 1996'dan bu yana geçerli olan Gümrük Birliği, tarım ürünlerini, libere edilen ticaretin kapsamı dışında bırakmıştır. Tarımsal ticareti serbestleştirmek için Türkiye ile AB arasında bir Tarım Teknik Komitesi bulunmaktadır. Ancak zeytin ve zeytinyağında alınan taviz ve kontenjanlar yetersizdir.

Türkiye'nin ihracat yaptığı ülkeler, sayıca artış gösterse bile, ülkelerin sayısı sistematik bir kamusal destekli ihracat politikası olmaması yüzünden, büyük inişler ve çıkışlar göstermektedir.

Türkiye'nin milyon \$ cinsinden ihracat yaptığı ülkeler sayısında "hedef ülke" stratejisinin olmaması yüzünden fazla anlamlı bir gelişme yoktur.

Katma değer esaslı bir ihracat politikasının olmaması nedeniyle, dökme-kutulu zeytinyağı ihracatı dağılımında, kutulu ihracat lehine anlamlı bir sıçrama gözlenmemektedir.

Zeytinyağı ihracatında "yükselen burç" ülkeleri olarak adlandırabileceğimiz ABD, Japonya ve Almanya pazarında, zeytinyağı ve sofralık zeytin, pazar payları %10'lara ulaşmayan bir büyüklük içermektedir.

Türkiye'nin bir ulusal stok kurumunun ve politikasının olmaması nedeniyle, ürünlerdeki var yılı / yok yılı iniş çıkışına bağlı olarak, ihracat da iniş ve çıkışlar göstermektedir.

<sup>1</sup> İzmir Ticaret Borsası Zeytinyağı- Pirina Yağı Ve Pirina Meslek Komitesi Üyesi - İZMİR

DTÖ'nün tarım gümrük duvarlarının kaldırılma planı, gelişmiş ülkelerin ilkesiz tavrı nedeniyle tıkanmıştır.

Avrupa Birliği, 1962'den bu yana sürdürdüğü ortak tarım politikasını yüksek gümrük duvarıyla korumaya devam etmektedir. 2004 yılından sonraki üye katılımları durumunda da 45 milyar Euro'luk tarım bütçesinde bir değişim beklenmemektedir. Düzenlemenin daha çok nispi paylar konusunda olacağı anlaşılmaktadır. Gümrük Birliği (GB)'de kapsam dışı bırakılmış tarımsal ürünler için Türkiye'nin kontenjan artışı istemesi, zeytinyağı gibi potansiyeli yükselen tarımsal ürünlere yeni bir ihracat sıçraması olanağı yaratacaktır.

ABD, 1990'lı yılların ortasında tarımda büyük bir liberalleşme adımı atmıştır. Ancak 2002'de tarımsal lobilerin etkili çabaları sonucu tarımsal sübvansiyonlar %80 arttırılmıştır. ABD'nin, başkan Bush'un döneminde tarımdaki dünya liberalleşmesi doğrultusundaki görüşme ve protokollere katılmayacağı izlenimi yaygındır. Zeytin ve zeytinyağında Türkiye'nin ABD'ye ihracatında herhangi bir engel görülmemektedir.

Türkiye'nin tarım sektöründe uluslararası taahhütlerini fazlaca yerine getirmesi bir yana, konjonktürdeki sübvansiyon ve müdahaleler, ülkenin tarımdaki gelişmelerinin, dikkate alınmamasını gerektirecek bir oluşum durumundadır. Türkiye'nin faktör piyasasını düzenleyecek girişimlerde uluslar arası taahhütler bir engel olarak görülmemelidir.

Zeytinyağındaki üretici desteğinin AB referans fiyatına yaklaştırılması halinde, Türkiye'nin bazı ülkelerle işletme bazlı ortaklıklar yaparak, yarar maksimizasyonu sağlayabileceği anlaşılmaktadır.

Yağlı bitkilerde sistemli destekleme primi uygulamasına ilk kez 1998 yılında başlanmıştır. O yıldan sonra prim uygulamasına düzenli olarak devam edilmiştir. Desteklemenin başladığı 1998 yılında (resmi gazete, 02.02.1999) bu yana, tüm Bakanlar Kurulu Kararnameleri'nin aynı ifadelerle desteğin tanımlanması yağlı bitkiler konusunda bir devlet politikasının varlığının bir kanıtı sayılmalıdır. Bu anlamda en son kararname, 30.10.2001 tarihinde 2001/3172 karar sayıyla, kütlü pamuk, yağlı ayçiçeği, soya fasulyesi, kanola ve zeytinyağı üreticilerinin desteklenmesini öngörmüştür. Yağlı bitkiler konusunda uluslararası ve ulusal talep, düzenli artış göstermektedir. Bu ürünlerde bir pazarlama sorunu yoktur. Türkiye'nin yağlı bitkiler alanında sistemli bir üretim açığı bulunmaktadır. Açık, yıllar içerisinde artış gösterecektir. Bu ürünler ciddi bir ihraç potansiyeli olmakla birlikte, uluslararası alandaki sübvansiyonlar bunu engellemektedir. Bu nedenle prim bir transfer harcamasından çok, rekabet eşiği yaratacak bir özellik taşımaktadır.

Destekleme primi konusunda Türkiye'nin benimsediği çok rasyonel bir politika vardır. Bu politika esasları "tarımda yeniden yapılandırılan, destekleme kurulu" tarafından belirlenmektedir. Kurulun başkanlığı, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı müsteşarınca yürütülmektedir. Bu kurul, Bakanlar Kurulu Kararı'nın alınmasından sonra "üreticilere destekleme primi ödenmesine ilişkin Bakanlar Kurulu Kararı uygulama tebliği'ni" çıkarmaktadır. Bu tebliğlerin sonucusu 2002/47 no ile alınmıştır. Uygulama tebliği belirlenirken şu ana noktalar gözetilmektedir.

- Türkiye'nin stand by anlaşması çerçevesindeki taahhütlerinin zedelenmemesi.

- Bütçe olanakları ve faiz dışı net fazla ilkesinin korunması.

- Ödeneğin büyüklüğü

-Yağlı bitkiler alt ayrımının gözetilerek ürün kotalarının belirlenmesi.

Olayın bütçe takviminde de anlamlı bir rasyonellik vardır. Buna göre Bakanlar Kurulu, ürünün üretildiği yıl güz aylarında destekleme primi kararını almakta, bütçesi ise bir sonraki yılın mali bütçesine kaynak olarak konulmaktadır. Böylece olayın enflasyonist bir yük yaratmadan üretimi yönlendirici yönü gözetilmiş olmaktadır.

Destekleme primi her yıl politik organlarca belirlenen bir kaynak kullanımı olayı olmaktan çıkarılmış ve süreklilik taşıyan bir politika uygulaması haline dönüştürülmüştür. Nitekim prim tutarının tespitinde nihai görüş makamı; bütçe disiplini ve uluslararası performans kıstasları arasından Hazine Müsteşarlığı'nın bağlı olduğu Devlet Bakanlığı'dır.

Destekleme primi uygulamasının bir diğer önemli yanı, olayın vergi kayıt sistemiyle birlikte çalışmasıdır. Açık bir anlatımla, destekleme primi uygulamasıyla Türkiye'de Tarımsal Vergi Kayıt Sistemi hem oturtulmuş, hem de süreklilik kazanmış olmaktadır. Böylece gerçek olmayan kişilere ait "müstahsil

belgesi" uygulamasına son verilmiş olmaktadır. Destekleme primi uygulamasıyla tarımın ilk aşamasından tüketiciye kadar uzanan tüm aşamalar kayıt altına alınmış olacaktır. Destekleme primi, sektörün ürün sürekliliğini sağlamak ve AB rekabeti karşısında dış piyasa uyumunu yapabilmesi için zorunludur.

Çağdaş ekonomi literatürü ülkeleri izledikleri tarım politikalarına göre dört gruba ayırmaktadır. Aşırı müdahaleci, müdahaleci, az müdahaleci ve şartlara göre politika belirleyen grup. İzlenen tarım politikası üreticilerin ne kadar destekleneceğini belirleyen temel faktördür.

Tarımsal politikalarını ortaklaşa biçimde yürüten Avrupa Birliği (AB) ülkeleri bu gruplardan ilkinde girmektedir. Türkiye ise şartlara göre politika belirleyen ülkelere dendir. Bir başka deyişle, Türkiye'de tarımsal üreticilerimizin çıkarları düşünülerek hazırlanmış uzun vadeli ulusal bir program yoktur.

**AB'nin üretici destekleme sistemi, Ortak Tarım Politikası (OTP) kapsamına girer. 1962 yılında hayata geçirilen OTP çerçevesinde ortak piyasa örgütlenmeleri oluşturulmuştur.**

OTP dahilinde, üreticilere gelir desteği sağlamak amacıyla kullanılan birçok araç vardır. Hedef fiyatlar, bir ürünün topluluk piyasasında satışında geçerli olmak üzere belirlenir. Hedef fiyatlar ile piyasada oluşan fiyatlar arasındaki fark, üretim yardımı olarak verilir. İthal edilen malların, topluluk piyasasına daha düşük bir fiyattan satışa sunulmaması için gümrük vergileri kullanılır. Müdahale fiyatları, piyasa fiyatları düştüğünde ilgili ürünün üretim fazlasının AB tarafından satın alındığı seviyelerdir. İhracat iadeleri, ihraç edilen ürünlerin fiyatlarını topluluk içinde geçerli olan seviyeden dünya piyasasında geçerli olana çeker. Stoklama yardımları devreden stokların özel stok müesseseleri tarafından ileride satılmak üzere saklanmasına yardımcı olur. Farklı ürünler için, ilgili piyasanın yapısı dikkate alınarak, farklı araçlar kullanılmaktadır. Bu araçların kullanımından doğan masraflar Avrupa tarımsal yönlendirme ve garanti fonu'nun garanti bölümü tarafından karşılanır. Söz konusu fon, AB'de bölgeler arasındaki dengesizlikleri kapatmak ve sürdürülebilir bir kalkınma sağlamak için oluşturulan dört yapısal fondan biridir.

Türkçe'de Fransızca kısaltması olan FEOGA ile anılan fon, günümüzde AB genel bütçesinin %55-60'ını oluşturmaktadır. 1970 yılında %93,5 oranına dayanan tarımsal harcamaların bu seviyeye çekilmesi için büyük reformlar yapılmıştır. Söz konusu oranın 2000-2006 yılları arasında ise %40-44'e çekilmesi hedeflenmektedir. Üretici desteklemelerinin finansmanında kullanılan garanti bölümü günümüzde FEOGA bütçenin %91 civarında bir kısmına denk gelmektedir.

Türkiye'de tarım sektörüne yapılan destekleme, AB'de olduğu gibi tek bir fon kullanılarak gerçekleştirilmemektedir. Farklı kaynaklardan değişik kurum ve kuruluşların aracılığıyla yapılan destekler hem yeteri kadar verimli olmamakta hem de idari açıdan zorluklar çıkarmaktadır. Bütçe transferleri, tarımsal krediler, tarımsal yatırımlar ve ihracat sübvansiyonları şeklinde kalemlere ayrılacak olan söz konusu destekler Türkiye bütçesinin %10'una tekabül etmektedir. AB ile Türkiye arasındaki fark açıkça ortadadır.

Ege, Marmara ve Akdeniz bölgelerimizde ağırlık kazanan zeytincilik, ülkemiz ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. 400.000 çiftçi ailesi ve her aile ortalama beş kişi kabul edildiğinde, yaklaşık 2.000.000 kişi geçimini doğrudan zeytincilikten sağlamaktadır. Bununla birlikte sektör, zeytin işleme tesisleri ile başlayan rafinasyon ve ambalajlama tesisleri ile sabun sanayilerini de içeren geniş bir yelpazede, doğrudan ve dolaylı olarak 8-10 milyon kişiye istihdam sağlamaktadır. Dolayısı ile ülkemizde zeytincilik önemli bir tarım, sanayi, ticaret ve istihdam sahasıdır. Türkiye'nin 28 milyon hektar olan tarım alanlarının yüzde 4'ünü zeytinlikler oluşturmakta ve yaklaşık 92 milyon adet zeytin ağacı bulunmaktadır. Ülkemiz dünya sıralamasında ağaç varlığı açısından dördüncü, zeytinyağı üretimi açısından beşinci sırada bulunmaktadır. Ancak ağaç başına verim düzeyi oldukça düşüktür. Ayrıca, zeytinyağı üretiminde yaşanan en büyük sorunlardan biri, var-yok yılları arasında üretim miktarlarında büyük farklar (alternans, peryodisite) oluşmasıdır. Alternans, kısmen yetersizliği ve hatalı hasat uygulamaları gibi nedenlerle, ülkemizde gelişmiş ülkelere nazaran çok daha büyük boyutlara ulaşmaktadır. Üretimdeki bu düzensizlik üreticinin yeterli ve düzenli gelir elde etmesini engellediği gibi, maliyet artışları, piyasalara düzenli mal arz edememe, fiyat istikrarsızlığı, düzensiz kapasite kullanımı ve istihdam sıkıntısı gibi birçok sorunu da beraberinde getirmektedir. Ülkemizde üretim maliyeti yüksekliğine bağlı olarak zeytinyağı satış fiyatlarının yüksek oluşu, Orta ve Doğu Anadolu bölgelerimizde zeytinyağı tüketim alışkanlığının olmayışı, iç tüketimin yeterli düzeye ulaşmasını engellemiştir. Zeytinyağı dahili satışlarının artırılması için, zeytinyağı satış fiyatının diğer bitkisel yağ satış fiyatlarından en çok 2-2,5 kat fazla olması gerekmektedir. Ancak, yüksek üretim maliyetleri ve

yanlış fiyat politikaları nedeniyle piyasada zeytinyağı satış fiyatları, diğer bitkisel yağ satış fiyatlarının beş katını bulabilmektedir. Ülkemizde 1998/99 sezonunda uygulanan prim sisteminin piyasaya getirdiği dinamizm sayesinde kişi başı zeytinyağı tüketim miktarımız 1 kg civarına ulaşmıştır. Ancak bu miktar, Yunanistan (21 kg), İtalya (11,5 kg), İspanya (10,4 kg), Tunus ( 9,8 kg) miktarında kişi başı tüketime sahip diğer üretici ülkelerde karşılaştırıldığında hala çok düşük düzeyde kalmaktadır. Ayrıca zeytinyağı tüketimimiz alışkanlıktan ziyade fiyat tercihinin bağlı olarak geliştiğinden, fiyat dalgalanmalarına karşı son derece hassastır. Bu nedenle fiyat artışları karşısında tüketim seviyesinin korunması mümkün olmamaktadır. Prim uygulandığı takdirde, zeytinyağının tüketiciye daha ucuza ulaşması mümkün olacak ve tüketim artışı sağlanabilecektir. Ülkemiz ihracatı değerlendirildiğinde de bu durum açıkça görülmektedir. Prim, dünya fiyatlarından ihracatı sağlayacak bir imkan yaratacaktır. Dünya pazarlarında en büyük rakibimiz olan AB'nin aynı zamanda ülkemizin en büyük alıcılarından olduğu görülmektedir. Ülkemiz zeytinyağı ihracat miktar ve fiyatları AB ülkelerinin arz-talep durumuna, izledikleri politika ve verilen desteklere göre önemli değişiklikler göstermektedir. Örneğin 2002/03 sezonunda AB üreticilerine zeytinyağında ton başına 1.330 Euro prim verilmektedir. Bu durumda Türk zeytin üreticisi için primin ne kadar gerekli olduğu açıktır. Nitekim prim sisteminin uygulandığı 1998/99 sezonunda 106 bin ton ihracat ve 80 bin tonluk iç tüketim ile sektörümüz altın yılını yaşamıştır.

**Zeytinyağında uygulanacak prim sisteminin yararları şu şekilde sıralanabilir:**

1. Birlikler aracılığıyla yapılan destekleme alımları ile belli bir üretici kesimi desteklenmekte, buna karşın prim sisteminde bütün üreticilerin destekleme kapsamına girmesi mümkün olmaktadır. Böylece piyasada fiyatların aynı seviyede olması ve her kesime fırsat eşitliği sağlamaktadır.
2. Zeytinciliğin gelir getiren bir iş olması ve üreticinin prim sistemi sayesinde emeğinin karşılığını alması durumunda; zeytin üretiminin devamlı hale gelmesi ve üreticinin ağacına daha iyi bakmasına bağlı olarak da üretimde kalite ve verimlilik artışı sağlanmaktadır.
3. Prim sistemi ile zeytinyağı üreticisi kayıt altına alınmaktadır. Üretici prim alabilmek için sanayiciyi de tesiriye faturası kesmeye zorlayacaktır. Bu sayede kayıt dışı ekonominin kontrol altına alınması, vergi kaçaklarının ve haksız rekabetin önlenmesi mümkün olacaktır. Prim sistemi ödemesi için ayrılacak kaynak, kayıt dışılığın önlenmesi sonucunda ortaya çıkacak KDV ve stopaj gelirleri artışıyla kendiliğinden finanse edilecektir.
4. Belge düzeni ile sektör genelinde üretim ve istihdam boyutunun belirlenmesi uzun vadeli makro planlar için sağlıklı veriler elde edilmesi sağlanacaktır.
5. Prim sistemi uygulaması ihracatçıya dünya fiyatlarından zeytinyağı alma imkanı yaratacak, iç ve dış piyasada fiyat ve arz miktarı açısından istikrar sağlanmasına hizmet edecektir.

Zeytinyağının nitelikli ve özel bir ürün olması nedeniyle tüm üretici ülkelerde ve özellikle en büyük rakibimiz olan AB'de korunmakta ve desteklenmekte olduğu dikkate alınarak, diğer tarımsal ürünlerle aynı çerçevede değerlendirilmemesi ve IMF ile yapılan anlaşmaların dışında tutulması gerekmektedir.

Destekleme primi uygulamasında kamu kesiminin en büyük tereddüdü belge sisteminin olmadığı saptamasından hareketle prim uygulamalarının vergisel yansımalarının olmayacağı varsayılmıştır. Oysa zeytin sektöründe belge ve kayıt sisteminde, özellikle destekleme primi sonrası büyük bir gelişme gözlenmektedir. Yapılan hesaplamada 5 yıllık düzenli bir destekleme primi uygulamasının Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı sektörünün tümüyle yeniden yapılandırılmasını sağlayacağı anlaşılmıştır.

Destekleme primi uygulamasının 5 yıl düzenli yürütülmesi halinde; 5. yıldan itibaren Türkiye'nin ihracata konu olan zeytinyağının her yıl 30.000 ton artacağı varsayımıyla 10. Yılın sonunda 150.000 tonluk ek bir üretime ulaşacağı anlaşılmıştır. Bu üretimin kabul gören uluslararası zeytin cinsi (varyete) üzerinden yapılması nedeniyle, tümünün ihracata konu olacağı hesaplanmış ve birinci alternatifte göre kg'nın 1.5 \$'dan ihraç edilmesiyle 225 milyon dolar, ikinci alternatifte göre kg'nın 2 \$'dan ihraç edilmesiyle 300 milyon dolarlık yeni ek döviz girdisi sağlanacağı anlaşılmıştır.

**Prim uygulamasının üretim ve döviz cephesi üzerindeki yararları neler olacaktır?**

- 1- Zeytin üretiminde periyodisite azalacaktır.
- 2- Zeytin üretiminde süreklilik sağlanacaktır.
- 3- Uygulamasının yedinci yılında Türkiye döviz gelirleri yaklaşık iki katına çıkacaktır.

- 4- Yeni zeytin ağacı dikiminin mevcut mülkiyet üzerinde yapılmasıyla, zeytincinin hane halkı bazında alan verimi ve geliri iki kat artacak ve olay süreklilik kazanacaktır.
- 5- Tüm ürünün ihracata konu olmasıyla döviz gelirleri düzenli artacaktır.
- 6- Alternans etkisinin azalmasıyla bu alanda yabancı sermayeye anlamlı bir cazibe yaratılacaktır.
- 7- Prim vb. kamu kaynağı gerektiren desteklerin gereği ortadan kalkacaktır.
- 8- Düzenli prim desteği nedeniyle zeytin üreticisinin ağaçların sevk ve idaresini yapması sağlanacaktır.
- 9- Zeytin üretimi "sistemli üretim" özelliği kazanacaktır.
- 10- Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında; dökme ihracatı tümüyle terk edip önce özel marka (private label) sonrasında da marka edinmesinin yolu açılacaktır.

AB'de zeytinyağı ve sofralık zeytin üreten Akdeniz ülkeleri bu seviyelere; intensif tarım, modern sulama, makineleşmiş hasat, üretim, tüketim ve ihracat yardımları ile gelmiştir. Bu nedenle, tüm sektör çıkarlarının korunması gereklidir.

AB'nin aldığı kararlardan her kesimin haberdar olması lazımdır. Yeni projeler üretmek gereklidir.

Pazar bilgilerinin sektöre en kısa zaman da ulaştırılması büyük önem arz eder.

- √ Kanunlar,
- √ Çevre kuralları,
- √ Yardımlar,
- √ Promosyonlar,
- √ Ülke bazında jenerikler,
- √ Seminerler,
- √ Satış noktalarının dikkatli seçimi,
- √ Fuarlara katılmak,
- √ Uluslar arası balansların takibi,
- √ Coğrafi tesciller,
- √ Sertifikalı ürünler,
- √ Organik ürünler,
- √ Basın'ın ilgisi

Bu sektörün geliştirilmesi yönünde temel taşlardır.

Dünyadaki zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkelerin aynı zamanda en büyük sofralık zeytin ve zeytinyağı tüketicisi oldukları unutulmamalıdır. AB'nin, uygulamakta olduğu politikalarla bir yanda kendi pazarını ve dünya pazarlarındaki yerini korumaya çalışırken, diğer yandan da olumsuz fiyat hareketleri karşısında üreticisini korumakta olduğu apaçıktır. Onun içindir ki menfi fiyat hareketleri teşvik mekanizmaları içinde absorbe edilmelidir.

Hepinizi saygı ile selamlıyorum.

#### **Prof. Dr. Emin İŞIKLI**

Sayın KANTARCI'ya bu ilginç bildiri için teşekkür ediyorum. Sizlerin de dikkat ettiğiniz gibi Sayın KANTARCI önce işletme yapılarının ve organizasyonun yetersizliğinden başlayarak, üretim planlamasını yapamadığımızı, Gümrük Birliği ile ilgili ilintilerde beklentileri karşılayamadığımızı, ulusal stok politikası olmadığı için ihracatımızı düzenli yapamadığımızı ve özellikle sabahta belirtildiği gibi uzun vadeli bir olmadığını günü kurtaran politikalarla hareket edildiğini ifade etmiştir. Süreli ve uzun vadeli politikalara bir an önce geçilerek, prim sisteminin getireceği büyük yararların altını çizmiştir ve bu bağlamda AB ile olan ilintilerde konunun dikkate alınması gerektiğini hatta IMF ile yapılan antlaşmalarda bile zeytine

özel bir bakış açısı getirme gerekliliğinin de altını çizmiştir. Bu itibarla kendisine teşekkür ediyorum. Sanıyorum çok dağınık farklı konularla ilgili görüşler ortaya çıkacaktır.

Şimdi konuşma sırası Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsünden Sayın Dr. Renan TUNALIOĞLU'nda. TUNALIOĞLU'na hepimizin adına şu soruyu soruyorum. Sayın TUNALIOĞLU Türkiye'de zeytinin bir sahibi var mı?

## **ZEYTİNCİLİKTE KURUMSAL YAPI İLE İLGİLİ SORUNLAR (TÜRKİYE BOYUTU )**

***Dr. Renan TUNALIOĞLU<sup>1</sup>***

Değerli konuklar hepinize tekrar hoş geldiniz diyorum. Ben bu konuyu sizlere 3 başlık olarak aktarmaya çalışacağım:

**Türkiye'de zeytincilikte kurumsal yapı, önemli zeytin üreticisi ülkelerde zeytincilikte kurumsal yapı ve Türkiye'de zeytincilikte kurumsal yapı nasıl olmalıdır?**

### **1. Türkiye'de Zeytincilikte Kurumsal Yapı**

Zeytin hepimizin bildiği gibi özel bir bitki gerçekte bir meyve ağacı fakat farklı bir meyve ağacı. Neden mi? Çünkü meyvesi doğrudan tüketilmediği için işlenmek zorunda. İşleme sonrası zeytinyağı, pirina ve pirina yağı, sabun ve sofralık zeytin olarak değerlendirilme imkanlarına sahip. Doğal olarak bu çok yönlü değerlendirme sorunlarını da çeşitlendiriyor.

İsterseniz kısaca zeytinciliğin tarım ürünleri içerisinde ciddi anlamda yer almasına bakalım. Zeytincilik ilk kez tarımsal ürünlere özgü yerini 1929 yılında Atatürk'ün direktifleri ile Tarım Bakanlığı'nın " Tarımda Tedrisatı Islah Kanunu " ile almış adeta seferberlik edası ile 1929-1950 yıllarını kapsayan teşkilatlı 1. dönemde de bu gelişme devam etmiştir. Bunu izleyen 1950-1960 dönemlerinde gelişme durmamış fakat birinci döneme göre yavaşlamıştır. Bu dönemden sonra gelen 1. Beş Yıllık Kalkınma Planı döneminde ise Türkiye ilk kez ihracatçı ülkeler arasına girerek zeytinyağı ihraç eder olmuştur.

Daha sonraki ikinci ve 3. Plan dönemlerinde zeytincilik adeta plan dışı kalmış, durgunluk 4, 5, 6 ve hatta 7. Plan dönemlerinde devam etmiştir. Ve 8. Kalkınma Plan döneminde zeytincilik kendi kendine toparlanmaya çalışmıştır.

Bu bağlamda denebilir ki tarım üzerinden siyaset hastalığı ne yazık ki zeytinciliği de derinden etkilemiştir. Bu durgunlukların ana sebepleri arasında siyasi ve ekonomik sorunlar yer alabileceği gibi şimdi sizlere anlatmaya çalışacağım önemli bir sorun vardır ki; konunun belki de hep göz ardı edilen sosyal boyutudur. Nedir bu sosyal sorun? Bunun adına biz kurumsal yapıda bu yapıdaki işlerlik sorunu ya da iletişimsizlik olarak nitelendiriyoruz.

Kurumsallaşma ya da kurumsal yapı nedir? Hakkında ekonomistlerin, işadamlarının ve Türkçe dilbilgisinde yer alan farklı yorumları var kurumsal yapının. Aslında kurumsal yapı çok açık bir olgu değil. Özetle tüm bu farklı kişi ya da kurumlar tarafından izah edilen tanımlara dayanarak bir tanım vermeye çalışacağım. **"Kurumsallaşmayı -ki bunun bir yapı içerisinde de yer alması gerekmektedir- bir sektörün üreticileri, tüketicileri, dış satımcıları ve alıcıları, iç piyasa satış elemanları ve kamuoyu tarafından sevgi ve saygı ile kabul görmesidir" olarak açıklamak mümkün.**

Peki zeytincilikte böylesi bir kurumsallaşma ya da kurumsal bir yapı var mıdır? Aslında işlerliği kişisel gayretler ve birebir ilişkilerle yürüyen ve çok parçalı, birbirinden habersiz aynı konuda çalışan, iletişim problemi had safhaya ulaşmış, koordine olamamış bir sistem vardır. Eğer buna kurumsal yapı diyebilirsek. Bu sistemde kamu adına bakanlıklar (Tarım, Sanayi ve Dışişleri hatta Çevre, Turizm, Kültür Bakanlıkları) ve Vakıflar; kısmen kamu niteliğindeki üretici birlikleri; özel sektör adına zeytinyağı,

<sup>1</sup> Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü - ANKARA

sofralık, pirina ve sabun işleyen sanayiciler, onların oda ve borsaları, ihracatçılar, perakendeciler belki de ithalatçılar ve henüz bir araya gelemeyen tüketiciler ve üniversiteler.

İşte bu noktada karşımıza ilginç gelişmeler çıkıyor. Görüyoruz ki aslında zeytin sahipli.

Peki zeytinin sahibi kim? Aslında zeytinin sahibi herkes ama hiç kimse!

Zaman zaman hepimiz bu iletişimsizlik daha doğrusu sistemsizlik içerisinde bocalayıp duruyoruz. Zeytincilikte çalışan bir tarımcı olarak ya da zeytin üreticisi bir çiftçi ailesinin çocuğu olarak bu sıkıntıları bizzat yaşayan biri olarak zeytinciliğin en büyük sorunlarından biri olarak ben kurumsal yapıdaki işlevsizliği en büyük sorun olarak görüyorum. Aynı bakanlıkta biz farklı genel müdürlüklerde bizzat bu sorunu yaşıyoruz. Konu zeytin bu konuda uzmanlaşan kadro belli. Ama tüm birimler birbirinden farklı aynı sorunun çözümüne yönelik çalışmalar yapıyor, raporlar hazırlıyor. Halbuki bakanlık bir bütün. Zeytin konusunda arazide çalışan araştırmacısı, il-ilçe Tarım Müdürlükleri personeli ile Ankara'da politikaları belirleyecek mühendislerin birlikte hareket etmeleri kanımızca doğru olanıdır. Zaten bu iletişim problemi sorunları yumak haline getirip çözülmez şekle getiriyor.

Bu bağlamda önemli bir konu kendimizde bu tür bir organizasyon olmaması bir yana biliyorsunuz UZK'ya üyeliğimizde sona erdi. Bunun sebepleri haklı ve haksızlığı mutlaka doğru analizlerle ortaya konulacaktır. Ben hep şunu savunuyorum. Hani kendi aramızda organize olamıyoruz ama hiç değilse UZZK sayesinde organize olmuş gibi oluyorduk. Şimdi UZK bizden yine istatistik veriler istiyor. Mecbur. Çünkü Türkiye büyük üretici ülke ve bizim verilerimiz olmadan dünya rakamlarını doğru belirleyemez. Tabi Dışişleri Bakanlığı vasıtasıyla istiyor. Ve biz başlıyoruz yazışmaya...Dışişleri, Tarım Bakanlığına, Tarım Bakanlığı Avrupa Topluluğu Dış İlişkileri Daire Başkanlığına. Orası 1. basamak olarak Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğüne çünkü Zeytincilik Araştırma Enstitüsü oraya bağlı ve Enstitü İzmir'de rekolte çalışmalarına katılıyor. 2. Basamak Tarımsal Üretimi Geliştirme Genel Müdürlüğü'ne ve Araştırma Planlama Koordinasyon Daire Başkanlığı'na hatta Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'ne yazılıyor. Ve bu yazışma trafiğinin sonucu gecikmeli de olsa merkezde rekolte tahmini bilinemediğinden ZAE'nün rakamları ile bakanlıklar adına Dışişlerine bildiriliyor. Diğer yandan gözlemci olan üretici birliklerinden de UZK bir rakam istiyor. O da gidiyor. Bu arada İhracatçı Birlikleri de Hazine Ve Dış Ticaret Müsteşarlığına bağlı olması sebebiyle bir rakam veriyor. Özetle koordinasyonu görüyorsunuz. İzmir Ticaret Borsasının 90'lı yılların başında başlattığı rekolte çalışmasında tüm zeytinle ilgili birimleri dikkate alarak yaptığı alan çalışmasının dikkate değer olduğunu belirtmek isterim.

**Özetle ülkemizde çok başlılık ve çok seslilik mevcut. Malum böylesi bir durumda karar almak ve uygulama ve hatta ülke dışında tek bir güç veya ses olmak çok zor.**

Ülkemizdeki çıkmaz bu durumda iken acaba zeytincilikte önemli ülkeler olarak tarihi ile var olan İspanya, İtalya ve Yunanistan'da durum nasıl?

Aslında son yıllarda zeytincilik konusunda büyük gelişmeler kaydeden ABD ve Avusturalya örneğini de incelemek gerekiyor. Fakat bana verilen süre buna yeterli değil.

## **2. Önemli Zeytin Üreticisi Ülkelerde Zeytincilikte Kurumsal Yapı**

Hepimizin bildiği dünyanın en büyük zeytinciliği İspanya, İtalya ve Yunanistan'da yapılıyor. İçlerinde her ne kadar Yunanistan Avrupa Birliği'nin yaramaz çocuğu ise de o bile AB üyesi olmaktan dolayı tarım konusunda çok temkinli -zaman zaman aldatmacalara başvursa da-. Her üç ülkenin de AB'ne üye olması zeytinciliğe disiplin getirmiş ve devlet kuruluşları, özel sektör ile üretici birliklerinin birbiri ile koordineli çalışma konusunda oldukça başarılılar. Bu koordinasyonda ağırlık üretici birliklerinde. Her üç ülkede de üniversiteler ve araştırma enstitüleri genetik iyileştirme yanında, teknolojik alanlardaki deney ve araştırmalardan sorumludur. Bakanlığa bağlı araştırma enstitüleri yağlık ve sofralık zeytin türlerini iyileştirme ve üretim tekniklerine yönelik çalışmalar ile biyolojik araştırmalar yapmaktadırlar. Burada önemli olan konu; uzun vadeli araştırmaların üniversitelere kısa vadeli araştırmaların ise araştırma enstitülerine verilmesidir.

En önemli farklılık birliklerdir. Birlikler bizim anladığımız anlamda sadece üretici birlikleri değildir. Aslında bu konuda da en güzel organize olan İspanya ve İtalya'dır. Sofralık zeytin ve zeytinyağı üreticilerini ve sanayicilerini ve dış satımcılarını bir şemsiye altında toplayan büyük birlikler vardır. Örneğin İspanya'da Acemesa, Yunanistan'da Sevitel gibi büyük birlikler vardır. Bunlardan İspanya'daki Acemesa üretimden tüketime her aşamayı ürün bazında kapsayan üretici kooperatiflerinin yanı sıra zeytinyağını ve sofralık zeytinin ambalaj aşamasını da gerçekleştirip dış piyasa ve iç piyasaya sunan 400 'ü aşkın şirketin yer aldığı profesyonel nitelikte bir organizasyondur. Bizim tarım ekonomistlerinin

tarıma yönelik konuşmalarında ısrarla belirttiği devletin sadece denetleme mekanizmasında yer alması örneği işte İspanya zeytinciliğinde gerçekleştirilmektedir. 2003 yılı mart ayında Fas Casablanca' da düzenlenen pazarlama kursunda yine Acemesa gibi profesyonel çalışan Asoliva'nin müdürü ile görüşmem esnasında bu tip İspanya'da çalışan birliklerin sektörde diğer kurum ve kuruluşlara göre 1. Derecede söz sahibi olduklarını devletin yada devlet adına bakanlıkların sadece denetleme mekanizmasında yer aldıkları ve bu tür birliklerin özellikle dış piyasada karşılaştıkları sıkıntılarda devreye girmeleri şeklinde olduğunu belirttiler. Politikaların belirlenmesinde bu pazar, üretim ya da fiyat politikaları olabilir doğrudan kendilerinin sorumlu oldukları ve bakanlığa bilgi verdiklerini ve bakanlıklarla sıkı işbirliği içerisinde olduklarını ifade ettiler. Tabi bu bağlamda şunu da belirtmekte fayda var. Daha önce de bahsettiğim gibi bu üç ülkede AB'ye üyelikle birlikte tarımsal ürünlere müdahale kuruluşları, tarım ürünleri ekonomik koruma müdürlüğü ve hile ile mücadele müfettişliği kurumları oluşturulmuştur. İspanya'da tabi bu kurumlar tarım, balık, gıda; İtalya'da tarım ve orman, Yunanistan'da tarım bakanlığı altında görevlendirilmişlerdir. İspanya'da diğer bir oluşumda 1987 yılında kurulan zeytinyağı ajanslarıdır. Bu ajansların görevleri AB'nden gelecek yardım ve iadelerin kontrolüdür. İspanya'daki yönetim şekline bağlı olarak; değişik bir uygulama daha otonom idare hükümeti adına (eyalet) zeytinyağı ajansları tarımsal ürünler servisini denetlemekle görevlendirilmişlerdir.

### **3. Türkiye'de Zeytincilikte Kurumsal Yapı Nasıl Olmalı?**

Şu ana kadar zeytincilikteki sorunların başında zeytini sahiplenen ve işler bir kurumsal yapının olmadığından bahsettik. Bu durumda önerilerimiz olabilir?. Aslında bu konudaki sıkıntılar sektörün tüm birimleri tarafından fark edilmiş, özellikle de Türkiye'nin uluslar arası zeytinyağı konseyinden ayrılmasından sonra bazı iyi niyetli girişimlerde bulunulmuştur. 1998 yılında UZK'dan ayrılmamızın ardından 1999 yılı başlarında Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından " Zeytin Ve Zeytinyağı Danışma Kurulu" kurulmuştur. Kurul; bakanlığa bağlı KKG; TAGEM gibi Genel Müdürlükler, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, EÜ. Ziraat ve Gıda Mühendisliği Fakülteleri, Maliye Bakanlığı, Orman Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, ihracatçı Birlikleri, zeytinci illerin tarım il müdürlükleri, üretici birlikleri, İzmir Ticaret Borsası ve Vakıf Zeytinlik İşletmelerinden oluşmuştur. Kurul iyi niyetlerle kurulmasına rağmen henüz bugüne kadar ciddi bir icrata geçememiştir. Daha sonra internet ortamında gönüllü zeytinci bir grubun yazışmaları ile başlayan oluşum 2002 yılı Haziran ayında Adatepe'de yapılan ilk toplantı ile zeytincileri bir araya getirmiş ve artık bir oluşum olması gerektiği konusunda çalışmalar başlatılmıştır. İlk toplantıyı izleyen 3 toplantı daha yapılmış, yönetim ve izleme grubu oluşturulmuş ve bu işe gönül veren zeytinciler ki içlerinde kamu, özel sektör, üretici, ihracatçının yer aldığı bir konsey kurulmasına karar vermişlerdir. Bu anlamda bu oluşumda çalışanların özverilerini yakinen bilen biri olarak kendilerini tebrik ediyoruz. Konsey yasa olarak meclise gitmeyi bekliyor...Bununla ilgili aşamaları yönetimdeki arkadaşlar sizlere aktaracaklardır.

Benim konuşmamın sonunda söylemek istediğim bu konsey'in kesinlikle Türkiye zeytinciliği için büyük bir ihtiyaç olduğu ve gerekli yasanın sayın milletvekillerimizin ve bakanlarımızın destekleriyle de acilen çıkarılması gerektiği yönündedir.

**Görüldüğü gibi ihtiyaç bir kurum doğurmakta.** Bu kurumun ciddi anlamda işlerlik kazanması durumunda Türkiye zeytinciliğinin nefes alacağı kesindir. Bizler her zaman sorunları anlatır ve önerilere gelince işte şunlar şunlar yapılmalıdır deriz. Bu kez ben bunu demiyorum. Çözüm önerisi gündemde. Bu büyük bir mutluluk. Yalnız nacişane yine bir önerimiz olacak;

Bu öneride kurulacak bu konseyin çalışma prensiplerini objektif kriterlere göre düzenleyerek karar verecek üretim-tüketim zinciri içerisindeki tüm halkaları kamu, kısmen kamu, özel ve tüzel zeytincilik haklarını korumayı amaçlayacak nitelikte olmasıdır. Ayrıca "Saygı ve sevgi ile herkesin birbirini kucakladığı bir yapı olmalıdır". Malum Türkiye'de biz kolay kurar çabuk yıkarız ya da işlerlik kazandıramayız. Bu anlamda benim konsey adına son bir sözüm daha olacak. Konseyin geç kurulması sorun değil önemli olan kalıcı olması ve objektif kararlarla yürütülmesi. Bu konsey bizim yurt dışına, UZK'ya, AB'ne ya da diğer uluslararası organizasyonlar karşısında da bizi tek yürek tek bilek yapacaktır.

Beni dinlediğiniz için teşekkürler.

**Prof. Dr. Emin IŞIKLI**

Zeytinciliğin sahibi yok çok ama çok sahibi var. Evet sayın katılımcılar Sayın TUNALIOĞLU'nun Zeytinde kurumsal yapı tanımına hepimizin katılacağız. TUNALIOĞLU zeytinde kurumsal yapı tanımında dedi ki; "Saygı ve sevgi ile herkesin birbirini kucakladığı bir yapı olmalıdır" Biz de bu tespiti katılıyoruz.

Şimdi sıra Tarişten Sayın Mustafa Tan'da Sayın Tan bize zeytincilikte uluslararası çalışmalar ve UZZK'nin (Ulusal Zeytin Ve Zeytinyağı Konseyi) kuruluş çalışmaları hakkında bilgi verecekler. Buyrun Sayın Tan...

**ZEYTİNCİLİKTE ULUSLARARASI ÇALIŞMALAR VE  
UZZK'NİN (ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ) KURULUŞ ÇALIŞMALARI**

***Dr. Mustafa TAN<sup>1</sup>***

Hepiniz şahsım ve 27 bin zeytin ve zeytinyağı üretici ortağı bulunan Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği adına sevgi ve saygı ile selamlayarak sözlerime başlamak istiyorum. Gerçekten ülkemizin en büyük problemi bu AB yardımlardan istifade edememiş olması ve AB trenini çoktan kaçırmış olması..Tekrar girebilmek için de uzun bir süreç gerektirmesi, bu süreçte kısa ,orta ve uzun vadede yapılacak bir çok işin bulunması bana göre en büyük sorunlardan birisi Sayın TUNALIOĞLU'nun değindiği gibi pembe tablolar arasında yer bulan bana göre de zeytinyağımızın dünyaca bilinen kalitesi ve Ülkemizde üretilmiş olması en büyük şansımız. Dünya zeytinciliğinin gen merkezi Anadolu ve en kaliteli zeytinyağı üretim alanları bildiğiniz gibi Ege Bölgesinde ve özellikle de Körfez bölgesinde, sofralık zeytin Gemlikte, Aydında da Memecik zeytinyağının üretiminin yanısıra yeni plantasyonlar dikkat çekici bir gelişme göstermekete, aynı şekilde Akhisar yöresi. Ama maalesef bir az öncede söylediğim gibi ve önceki sunumda da görüldüğü gibi ülkemizde ulusal bir devlet politikası halinde ele alınmamış bir ürün halinde kalmış ya da şartlara göre desteklenmiş bir ürün. Komşumuz Yunanistan, AB ülkesi olarak çok başka bir konumda ve destekler içinde gelişmekte, Suriye bile uluslararası organizasyonlarda yer almaktadır. AB ile yapılan ikili anlaşma bunun en somut göstergesi. Çoğu zaman uluslararası düzeyde bu komite çalışmalarının en yoğun yapıldığı ve dünyanın en önemli zeytincilik organizasyonu olan Birleşmiş Milletlere bağlı UZK, 1955 yılında kurulmuş. Ülkemiz 1963 yılında kurucu üye olarak yer aldığı bu platformdan maalesef 35 yıllık bir aradan sonra hükümetler arası bir karar ile uzaklaşmıştır. Şimdi UZK ya baktığımızda Arkadaşlar!..Suriye bu toplantılara Tarım bakanı ile geliyor. Devlet Başkanı ile gelenler var, yani bütün sektörler karar almış, devletin en büyükleri ve uzmanları bu toplantıda. Bakın Monako bile evimizin bahçesi kadar zeytin ağacına sahip ama oraya üye. Şimdi ülkemizin mutlaka bu platformda problemleri oldu. Kıbrıs sorunu vs. 500 bin dolar bir aidatı vardı Türkiye'nin UZK'ya yıllık olarak..Bu kimilerine göre çok bulundu diğer taraftan bir futbolcu transferine milyon dolarlar harcayan bir ülkede yaşıyoruz.

Şimdi burada o ilişkileri sağlayan eski insanları, duayenleri rahmetle anıyorum. Bunlardan ilk aklı gelenlerden; oğlu yanımda oturuyor, Sayın Ömer Faruk KANTARCI ki UZK dönem Toplantısında vefat haberi alınıyor ve ailesine bizzat UZK İcra Direktörü tarafından başsağlığı dileniyor. Kendinde bu belge mevcut. Emekleri geçen insanlar Sayın Süleyman AKSU, Sayın İhsan DİKMEN karşımda oturuyor. Zeytincilik Enstitüsünde bir çok arkadaşım var dönem toplantılarına katılan ama şunları gördük ki sürekli bir ekip olarak orada yer alamadık her zaman değişik kurumlardan ve değişik insanlar özellikle de buradalar üstlerine alınmasınlar, konuyla ilgisi olmayan, kendileri son derece konularına vakıftırlar ve bize destek verirler, ancak UZK ilişkileri süreklilik istiyor. Genellikle konuyla ilgisi olmayan insanlar üretimle vs konularla direkt ilişkisi olmayan kişiler gitmiştir. Yabancı dil sorunu da bu problemler arasında yer almıştır. Türkçe dilinin UZK' da kabul ettirilmesi de ayrı bir problem olmuştur. Kişilerde süreklilik olmadığı için bizim adımıza talepler yeterince yapılamamış veya takip edilmemiş, olabilecek kazanımlar maalesef kaçırılmıştır. Ondandır dönüp bakmışlar

<sup>1</sup> TARIŞ - İZMİR

ki UZK hep AB ülkelerine yardım yapıyor. İşte Fas'a yapıyor, Tunus'a yapıyor. Bu insanlar bizden daha üstün değil. AB'de deki daha fazla dil bilmiyor veya onun zeytinyağı bizden daha kıymetli değil. Ama ortak bir hareketle bir temsilcilerini sürekli değişmeksizin yolluyorlar. Ben burada vesile ile bizim eski Genel Müdürümüz Ahmet ÇETİNBUDAKLAR'ı şükranla anıyorum. Kendisi dönem başkanlığı yaptı UZK'ya ve Orhan BASKAN Eski İhracatçı Birlikleri Genel Sekreteri iyi bir ekiptiler. Bu ikinci kuşaktı. İşte bizlerde 1998 yılında Hükümetin bıraktığı bu bayrağı düşürmemek için gözlemci de olsak o toplantılara katılıyoruz ama tekrar ediyorum gözlemci olarak katılıyoruz. Bir söz söyleme hakkımız var ama oyumuz yok. Orada alınan kararlarda ülkemizi oy ile temsil edemiyoruz. Sadece gelişmeleri izliyoruz. Kalite kontrol programı var oraya kurumumuzu sokabiliyoruz. Laboratuvarımız Ege Analiz Laboratuvarı ile birlikte Türkiye'de iki tane UZK tarafından akredite edilmiş laboratuardan biri. Bunlar bize göre yeterli, Biz UZK' nın promosyon faaliyetini yürüttüğü ABD, Kanada, Avustralya vs gibi ülkelerde yayınlanan tanınmış markaların bulunduğu "beyaz sayfada" yer alıyoruz UZK'nın. ABD'de güvenilir zeytinyağı listesinde TARİŞ yer alıyor. Ama benim kurumum için yeterli olan, ülkem için yeterli değil. Benim yüreğim yanıyor arkadaşlar.. O Toplantılara gittiğimizde ülkemizin maalesef orada yer almamasının nedenini anlayamıyorum. Diyelim ki bundan önceki idare sayın LUCHETTI adını da vereyim. Konsey başkanı ile bir takım problemler olmuştur kurumsal veya kişisel. O Yönetimin Ülkemize bakış açıları o dönem toplantılara katılanların belirttikleri gibi ki katılanlar arasında ben yoktum. Belki bize gerçekten olumsuz yaklaşımları olmuştur. Aidatlar yüksek tutulmuştur. Ama yine de ben bizim bir noktada olayları yeterince takip etmeyişimizle ilişkili olduğunu yeterince taleplerde bulunmayışımızla ve de bu takibi yapabilecek ekibin orada yer almaması ile ilgili olduğunu düşünüyorum. Şimdi o da değişmiştir. Şu anda aynı idare heyeti de orada yok. UZK İcra Direktörü de değişti Kıbrıs sorunu da başka bir formatta inceleniyor. AB ye uyum sürecindeyiz. O zaman ülkemizin böyle bir platformda AB ile iç içe olan tüzükleri AB'ye paralel giden , kalite kontrol stratejisi olan standartların sürekli değiştiği bir platformda yer almalıyız. Ümmühan Hanım yanımızda belki katkı yapar ilerde. Yani biz sızma zeytinyağının Kasım 2003 ten itibaren 0,8 asit in altında olacağını oradan duyuyoruz. COI(UZK)-Codeks toplantıları oluyor. Biz toplantılara katılmasak Allah'a şükür internet var da oradan görebiliyoruz. Ama o toplantılarda Türkiye'nin zeytinyağlarını savunabilecek bir reyimiz yok. Son derece önemli. Ondaki sonrada bir takım yağlarımız ABD'de orada , burada kara listeye alınıyor. Çünkü standartlara uymayan olaylarımız var. Türkiye önümüzdeki dönem içerisinde standardizasyon ve akreditasyon konusunda bana göre zor günler yaşayabilir. Yani güvenilirliğimiz bu standartlardan uzaklaştıkça bana göre zayıflayacaktır. O halde bizim bu konularda UZK ve AB ile bir harmonizasyona gitmemiz gerekecektir.

Şimdi önümüzde duran en önemli sorunlardan birisi de Madencilik Yasasında yapılmak istenilen değişiklik. 3213 sayılı Madencilik Kanununda bir çok değişiklik var. Kıyılara, sit alanlarına vs. ye getirilen değişiklikler.. Ama zeytinciliği ilgilendireni ise bir daha buralarda toplantı yapmamıza gerek duyulamayacak kadar tehlikeli .Çünkü bir Tarım Bakanlığı yetkilisi Ankara' da yanımda demişti ki; " Bu yasa çıkarsa 60 milyon ağaç kesilir" bu kadar ciddi. Bakınız arkadaşlar Madencilerin ismini söylemeyeceğim. Türkiye'de madenler var. Bunlar şu anda elimizde 32 bölgede özellikle zeytin ağaçları arasında arama ruhsatı alınmış. Bu madenlere yönelindiğinde alttan üstten tüm ağaçların tahribi söz konusu. Bunların karşılığında sadece her kesilen zeytin ağacı için iki üç tane fidan öngörülüyor. Fidanların dikileceği yerler ise bozuk engebeli alanlar vs bu kabul edilemez bir durum. Maden çıkaranların içinde gelişmiş olanların sadece ABD; Avusturya ve Güney Afrika Cumhuriyeti var. Diğer hepsi gelişmemiş ülkeler. Oralarda da biliyorsunuz göçmenler var. Hepsinin toplam tarihi en fazla iki yüzyıllık. Altın çıkardıkları, gümüş çıkardıkları alanlarda aborjinlerin, zuluların olduğu yerler. Bizim ülkemizi bu şekilde görmek isteyenlere karşı önümüzdeki günlerde Meclis'e yeniden taşınacak olan bu yasa taslağına biz karşı çıktık. Şiddetle bütün Odalar, Ziraat Mühendisleri Odası, Üniversiteler, bzipilerin bu günlerde oluşturmaya çalıştığı Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi üyeleri karşı çıktı. Son olarak Meclis Alt Komisyondan geçmemiştir ama tekrar bir değişiklik ile yasa taslağına ilave edilmek istendiğini duyuyoruz. Buna karşı çok duyarlı olmalıyız bütün zeytinciler. Bunun yanısıra ben AB ile ilişkilere girmeyeceğim. Bir Ulusal program hazırlandı. Bu Ulusal Program çerçevesinde bana göre süratle uyum çalışmaları yapılması gerekiyor. Tüm kurum ve kuruluşların buna inanmaması gerekiyor. İnanmadan gerçekten bunları başaramayız. Biz inanıyoruz. Kendimize düşen görevleri yapıyoruz. Bu konuda ciddi farklılıklar var. AB' de bir üreticinin eline bir kg zeytinyağı için 4.3 Euro geçerken bizde maalesef ihrac fiyatı ortalama belki biraz yükselmiştir 1.6 Euro belki en son rakam 2 Euro. Yani yaklaşık 2.3 Euro fark var. Bu fark üretimden pazarlamaya yapılan işlemlere, gençleştirme, budama her şeye yansıyor. Dolayısıyla bu

farklılığın kapanması AB'ye uyumdan geçiyor. O rakamları AB'ye girmeden almayacağımıza göre en azından ona benzer sistemleri stoklama da, pazarlamada mutlaka belirli oranlarda koyup bu sistemi yerleştirmek bana göre çok önemli.

Evet fazla uzatmak istemiyorum. UZK'dan 1998 yılında çıkıldıktan sonra bizler çok derin düşündük, üzüldük açıkçası. Çünkü orada çok değerli uzmanlar yetişti. Zeytincilik Enstitüsü burada, kendileri teyit ediyorlar. İhsan Bey, Ülker Hanım bir çok arkadaşımız burada. Gerçekten zeytincilik sektörüne yüzlerce proje yapıldı. AB uyum çalışmalarının da o UZK daki çalışmaları gördükten sonra çok önemli olduğunu yeniden söylemeliyim. Ben başta söyledim. Utanılacak bir şeydir. Anavatani burada olmasına rağmen ama maalesef gerçek buydu. Şimdi Türkiye'de o zaman içimizde bir birlik kuralıma geçtik. Amacımızı çok kısa olarak vermek isterim. Bir yasa taslağı üzerinde çalışıyoruz şu anda. UZZK yani (Ulusal Zeytin Ve Zeytinyağı Konseyi) kuruluşu ile, ilgili burada emeği geçen kurucu üyeler arasında yer alıyoruz. Mahmut Boynudelik, Murat NARİN, Murat KÜÇÜKÇAKIR ve Mücahit Özkaya, Renan Hanım, Selim KANTARCI Gürsel Tamur, Hüsmen Solmaz, Yahya Ağacık, İrem Himam bir çok arkadaş UZZK İzleme Komitesi olarak kuruluş çalışmaları yapıyoruz. İki seneden beri çeşitli çalışmalar yaptık son olarak UZZK Yasa Taslağını hazırladık. Bunun Meclisten çıkarılması için de mücadele içindeyiz. Hepinizden internet ortamında başlayan bu platforma destek vermenizi bekliyoruz. Bu yasanın amacı şu olacaktır. Zeytincilik ve zeytinyağı alanında ekonomik, teknolojik, tarımsal ve ticari politikaların oluşturulmasında işbirliği sağlayacak, sürekli kalıcı ve etkin bir ortam yaratarak çalışma ve danışma niteliğinde ortak görüş belirleme. Böyle bir amacı var. Dolayısı ile önümüzdeki günlerde mücadelemiz sürecektir ve acil olarak bir de bu madenle ilgili yasa taslağı. AB ile ilgili Ulusal programda zeytinciliğin diğer alanlarında gösterdiğimiz başarıyı UZK konusunda gösteremedik. Maalesef bu konu kısa vadeli programdan çıkarıldı o toplantıda. Ancak UZK konusunun önemini her platformda anlatmaya devam edeceğiz. Mart ayında yeni sofralık zeytin ve zeytinyağı anlaşması imzalanacak ve bu anlaşmada Türkiye'nin de yer alması çok önemli. Bence bu fırsatı kaçırmamamız gerekiyor.

Beni sabırla dinlediğiniz için teşekkür eder hepinizi en derin sevgi ve saygılarımla selamlarım.

Teşekkür ederiz Sayın Tan. Efendim Sayın Tan üç noktada dikkatimizi çekti. Bir tanesi çıkması muhtemel olan ve madencilik alanında getirilecek yeni düzenlemelerin zeytinciliğe yapacağı olumsuz etkiler. Heralde çok dikkatli olunması gereken çok iyi değerlendirilmesi gereken bir konu. İkincisi, kurulmaya çalışılan Ulusal Zeytin Ve Zeytinyağı Konseyi'ne katkı hizmetlerinin yerine getirilmesinin önemli olduğuna işaret etti. Üçüncü nokta ise uluslararası ilişkilerde pek başarılı olamadığımızın altını çizdi. Sanıyorum uluslar arası ilişkiler iki yanlı. Bir karşı taraf bir biz varız. Böyle bir olumsuzlukta bizim de kusurlarımız olabilir, diğer tarafın da olabilir. Ama sanıyorum bizim tarafta üzerimize düşeni iyi yapmamamızın ezikliği var içimizde. Onun için bunun altının çizilmesi ve değerlendirilmesi gerekecek.

### **Prof. Dr. Emin İŞIKLI**

Şimdi görüşme sırası Sayın Ali Ekber Yıldırım arkadaşımızda. Ali Ekber Yıldırım zannediyorum bizi başka bir noktaya çekecek. Çekeceği tarafta zeytinle basın arasındaki ilişkiler nelerdir? Buyrun Sayın Yıldırım.

## **TÜRKİYE'DE MEDYA GÖZÜYLE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI**

*Ali Ekber Yıldırım<sup>1</sup>*

Türkiye geçtiğimiz hafta saygın bir değerini, zeytin ve zeytinyağı sektörü başta olmak üzere tarım sektörü en iyi dostlarından birisini daha yitirdi. Özellikle zeytin ve zeytinyağı konusuna yıllarını veren ve kendi adı ile zeytinyağı üreten Tuğrul Şavkay'ı saygıyla anıyorum..

Medya'nın zeytin ve zeytinyağı sektörüne bakışını değerlendirirken akla ilk gelecek isimdir Tuğrul Şavkay. Sadece zeytinyağı ile değil zeytini üreten üretici, zeytini yağa dönüştüren sanayici ve en önemlisi de zeytinyağını tüketen tüketici ile sık sık birlikte olan ve bu sektöre çok emek veren Tuğrul Bey'in çabalarını bu sektör unutmamalı.

<sup>1</sup> Dünya Gazetesi

Benim Tuğrul Şavkay ile tanışmama birkaç yıl önce Altınoluk'taki bir zeytinyağı panelinde oldu. Beni son derece şaşırtan bir tanışma. O toplantıda ben konuşmacı değil dinleyiciydim. Son bölümde bir soru sormak için söz almıştım. Paneli Tuğrul Şavkay yönetiyordu. Ben adımlı söyleyince: " Ali Ekber Yıldırım tarım konularında yazar. Kalem keskindir ve Ali Ekber'den korkulur " diye takdim edince şaşırmıştım. Çünkü ben Tuğrul Bey'in yazılarını yakından izliyordum ama onun benim yazılarımı okuduğunu bilmiyordum doğrusu. Daha sonra da yine böyle panellerde zaman zaman bir araya geldik.

Saygıyla anmak istediğim bir başka isim ise " çiftçi dostu" Sadullah Usumi. Sadullah Bey'i de geçen yıl bu zamanlar yitirmiştik. Üreticiler onun yokluğunu çok derinden hissediyor. Çünkü Türkiye medyasında düzenli olarak tarım yazan yok. Sadullah Bey sadece zeytin ve zeytinyağını yazmadı ömrünü tarıma adadı ve gerçek bir " çiftçi dostu" ydu.

### **Olumsuz Haber Çıkmaz**

Zeytinyağı ile olumsuz haber pek fazla yer almaz. Bu organizasyonu ele alırsak. Tarım bakanı gelecek denildi, gelmedi. Açılış konuşması yapacak Tariş Genel Müdürü Ayhan Özer geç geldi. İlk paneldeki sunum bilgilerinin güncellenmesi istenildi. Daha sonrasını izlemedim. Medya genellikle olumlu değil olumsuzluklarla ilgilenir. Başka bir toplantıda olsa asgari organizasyona yönelik eleştiriler yer alırdı. Ama bugünkü medyada hiçbir şekilde bu aksilikler yer almadı.

Bir de organizasyonu yapanlar açısından baktığınızda bu kadar çok konuşmacıyı bir araya getireceksiniz. İlk kez böyle geniş bir katılımı bir toplantı yapacaksınız ve medyada hemen hemen hiç yer almayacak. Bu da kabul edilir bir şey değil. Aslında medyada haber var ama bu salonun hemen yan tarafında 2003-2004 sezonuna ilişkin açıklamalar yapan Tariş Zeytin Ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Cahit Çetin'in haberi var. Salonda 2002-2003 sezonu konuşulunca medya dışarı çıktı ve Cahit Bey'de orada hazırıldı. Bu sezona ilişkin bilgi verince de medya güncel olanı tercih etti.

### **Klasikleşmiş Haberler**

#### **Var yılında:**

- Rekor üretim
- Zeytin üreticisinin yüzünü güldürdü
- İhracatta patlama
- İhracatta rekor üstüne rekor

#### **Yok yılında:**

- İthalat kapıda
- Zeytinyağında ithalat kavgası
- Zeytinyağı ithalatı yasaklansın
- Zeytinyağı ihracatında şok düşüş
- Yağınızı satmayın fiyat artacak
- Zeytinci ağaca küstü

### **Haberler Nasıl Yapılıyor, Yazılar Nasıl Yazılıyor?**

Zeytin'in çok geniş olarak görsel ve yazılı medyada yer aldığını görüyoruz. Peki ama bu nasıl sağlanıyor?

- 1- Ege'deki gazeteciler için zeytinyağı ve ilgili firmalar, üreticiler, ihracatçılar iyi bir haber kaynağı. Dolayısı ile sık sık bu konuda haber yapılıyor.
- 2- Ege'deki medyayı yeterli bulmayan firmalar İstanbul'dan gazeteci getirerek onlara zeytinyağını anlatıyorlar. Şimdi İstanbul'dan getirtmişsiniz burada en lüks otelde ağırlıyorsunuz. Buradaki modern bir tesisi gezdiriyorsunuz. Zeytinyağlı yemekler, eğlence vs. Derken adam İstanbul'a dönünce zaten bir haber yazmayı zorunlu sayıyor. (Nuriye Akman/ Nazım Alpman-Akşam)

- 3- Firmalar İstanbul'a giderek haber yaptırıyorlar. Zeytinyağı üreten firma yanına birkaç şişe zeytinyağı alarak İstanbul'da gazete ve televizyonları ziyaret ederek sorunlarını anlatıyor, ürünün önemini anlatıyor. Ya da akşam birkaç yazar yemeğe çıkıyor. Haber ayağına kadar gelmiş gazetecide oturup bunu yazıyor veya ekrana çıkarıyor. Ayağına gelen haberi araştırmadan, firmanın verdiği gibi yazan gazeteciler tabiki ciddi yanlışlar da yapıyorlar (Lio örneği).
- 4- Tatile çıkan gazetecilerin yaptığı haber veya yazdığı yazılar. Tatilini Ayvalık, Cunda Adası veya diğer zeytin üretim bölgesinde geçiren gazeteciler Ankara ya da İstanbul'a döndüğünde haber yaparlar (faruk bildirici-hürriyet)
- 5- Bölgede yapılan festival ve panellere davet edilen gazeteciler zeytin ve zeytinyağı ile ilgili yazılar kaleme alırlar.
- 6- Gerçekten de bu sektöre ilgi gösteren, araştırarak mevzuatı takip ederek, okurlarını bilgilendiren gazeteler var. Ama bu tip gazete ve gazeteciler ne yazık ki çok az. Asıl olması gereken bu tip haber ve yazılardır.

### **Medyada Yağcılık Dizboyu**

Bu girişten sonra izin verirseniz medyanın zeytin ve zeytinyağına bakışını kendi gözlemlerim ve yaşadıklarım doğrultusunda sizlerle paylaşmak istiyorum.

Her şeyden önce medyada yağcılık diz boyu. İktidara yağ çekenler, avrupa'ya amerika'ya yağ çekenler. Bunlar her gün sizlerde okuyor ve izliyorsunuz.kalmeler mürekkep değil adeta yağ damlatıyor. Ekranlar vıcık vıcık.

Bu çerçevede tabii ki tarımla ilgilenen pek yok. Ama zeytinyağını bundan ayırmak lazım. Sadece zeytinyağını söylüyorum. Çünkü zeytinle de ilgilenen yok. Ama zeytinyağını herkes yazıyor.

### **Zeytinyağı Sektörü Kendi Medyasını Yarattı**

Zeytinyağı sektörü kendi medyasını yarattı. Bu elbette firmaların çok köklü bir geçmişe sahip olması, zeytinyağının gücü etkili oluyor. Zeytinyağı ile ilgili spor sayfasından , sağlık sayfasına, ekonomi sayfalarından yemek sayfalarına, televizyon programlarında sık sık haberler yer alıyor. Medya zeytinyağına çok ciddi destek veriyor.

Türkiye'de bir ürünün medyada yer almasını ve kamuoyunda da tutulmasını istiyorsanız yapacağınız ilk iş bu ürünün kansere veya kalbe iyi geldiğini, cinsel gücüde arttırdığını söylemeniz. Zeytinyağı gerçekten de kalb dostu. Sağlıklı beslenmede önemli bir ürün. Bu yönüyle de medyanın ve toplumun ilgisini çekiyor. Ama aynı ilgi ne yazık ki zeytine gösterilmiyor. Zeytin üreticisine gösterilmiyor. Madencilik yasası gündeme geliyor medya yine ilgisiz kalıyor.

### **Köşe Yazarlarının Zeytinyağı Polemiği**

Zeytinyağına medya öyle ilgi gösteriyor ki; ben 15 yıllık gazeteciyim ve 1996'dan beri tarım yazıyorum. Köşe yazarları arasında tarım ürünleri ile ilgili polemik konusu olan tek ürün zeytinyağı..

Deniz gökçe- şahin alpay-sadullah usumi-sezai madra'nın katıldığı bir tartışma zeytinyağı sektörünün en zor durumda olduğu bir dönemde yapıldı. Bu çalışma için arşivimi şöyle bir karıştırdım. Geçmişte komili'nin ayvalık'ta yaptığı" zeytinyağı günleri" medyada geniş yer bulurken son dönemde tariş'in bu konuda çok yönlü çalışmaları var. Tariş zeytin'in yöneticileri bir araştırma yapılırsa medyada en fazla yer alan kişiler arasındadır.

### **Firma Haberleri**

- 2- Komili'nin gözü Japonya'da
- 3- Tariş'in hedefi Uzakdoğu
- 4- Tariş piyasada lider oldu
- 5- Kırlangıç Ege'nin gururu

### **Genel haberler**

- 1- Zeytinyağı mucizesi
- 2- Zeytinyağı prim bekliyor.
- 3- Ulusal Zeytinyağı Konseyi kuruluyor
- 4- Sinek mücadelesi yapılmadı, kalite bozuldu.

### **Prof. Dr. Emin IŞIKLI**

Türkiye'nin en önemli ürünlerinden birisi zeytin ve zeytinyağı. Bunun değerini de yeni anlamaya başladık. Medyanın da desteği ile bu ürün gelecekte daha değer kazanacaktır. Bu organizasyonu yapanlar bu gün yeterince haberleri çıkmadı diye üzülmesinler. Bu organizasyonu yapmaya devam etmeli. Ama medya boyutu unutulmadan. Unutmayalım ki buradaki bilgilerin paylaşılması için medyaya ihtiyacınız var. Yoksa bu bilgiler bu salonda kalır.

Sizlerinde izlediğiniz Sayın Yıldırım zeytinyağının gazetede kendine yer edindiğini, gerçekten çok önemli bir ürün olması nedeni ile bakış açısının farklı olduğunu ifade etti. O arada bazen insanları buraya çağırarak bazen de bir takım misafirlikleri değişik biçimde yaparak çok fazla yer aldığını belirtti.

Umuyorum görüşmeler sırasında biz tüketim açısından medya ile ilintileri bu arada almış olacağız.

Bu arada sayın Yıldırım şunu da söylemek istiyorum. Dün bir vesile ile Sayın Şavkay yad edildi. Biz tekrar Sayın Şavkay'ı ve Sayın Rusumi'yi de Allah'tan rahmet dileyerek yad edelim. Şimdi panelist arkadaşlarımızın sunduğu bildirimler ile ilgili sorularınız, katkılarınız varsa onları almaya geldi sıra.

Sayın katılımcılar ben sayın panelist arkadaşımıza en içten dileklerle sizin adınıza teşekkürlerimi sunuyorum. Sayın Dikmen'den başlayalım. Buyrun Sayın Dikmen;



**İhsan Dikmen - ZAE Eski Müdürü**

Ben sayın panelistlerin hepsini dinledim. Dünden beri dinliyorum zaten. Ben bazı konulara değineceğim, biraz eskilere gideceğim arkadaşlar mazur görsünler. Ben 1960 yılında mezun olduğum zaman iki sayfalık bir zeytincilik bilgisine sahip olarak Enstitüye tayin olmuştum. Şimdi görüyorum ki iki günden beri gerçekten arkadaşlar o kadar güzel hazırlanmışlar, o kadar güzel teknolojiyi kullanmasını beceriyorlar ki ben artık söyleyecek fazla bir şey bulamıyorum. Çok teşekkür ediyorum.

Efendim, gerçekten Türkiye'de zeytincilik Renan Hanım'ın da söylediği gibi 1929 yılında çıkan o kanundan sonra, Atatürk'ün teşvikiyle dört tane uzman ziraat mühendisinin İtalya'ya gönderilip orada yetiştirilmesinden sonra ivme kazanmıştır. O yıllarda zeytinciliğin durumuna şöyle bir göz attığımız zaman ancak makilik sahalardaki delicelerin aşılınması ile elde edilen 15 milyon zeytin ağacı vardı. Ancak şimdi görüyoruz ki 93 milyon zeytin ağacı var ve düz ve az eğimli yerlerde de entansif zeytinlikler kurulmak suretiyle. Bunu geçiyorum. Bu arada gerçekten bizden önceki ağabeylerimizin afedersiniz at sırtında, eşek sırtında bizzat köy köy dolaşmak suretiyle bu faaliyetler sürdürülmüş. O zaman teknik imkanlar olmadığı halde, büyük bir gayretle bir zeytinci ordusu yaratılmış. Sonraki yıllarda da biz onlardan devraldık. Araştırma enstitülerinin kurulmasından, araştırma enstitülerindeki faaliyetlerin yani konu ile ilgili araştırma projelerinin ele alınıp sonuçlandırılmasından sonra gerçekten zeytincilikte büyük atılımlar meydana getirilmiştir.

Bu arada yeni çeşitlerin üretilmesi entansif zeytinciliğin 1970'li yıllardan sonra İspanya'daki ve İtalya'daki örneklerinden esinlenilerek, çelikten zeytin fidanı üretilmesi ve çoğaltılması ile bu iş alabildiğine geliştirilmiştir. Ben şuna değineceğim; eskiden kurulmuş ama bugün verimden düşmüş zeytin ağaçlarının periyodik bir şekilde gençleştirilmesi sureti ile verimin artırılması şarttır. İkincisi, yeni entansif alanların oluşturulması şarttır. Burada sulama, gübreleme gibi teknik bakım tedbirlerinin yanında hocamın da ifade ettiği gibi damlama sulama sureti ile sulamanın şart olduğu ve elle basit aletlerle mekanik hasadın yapılarak maliyetin düşürülmesi. AB'ye girmek için talepte bulunduğumuz bu yıllarda maliyeti düşürmek bizce çok önemli bir sorundur. Bunlara bu şekilde değindikten sonra yine baştaki sözüme dönüyorum.

Biz araştırma enstitülerinde Ulusal Zeytincilik Projesi çerçevesi içinde konu ile ilgili çalışan enstitü ve üniversitelerle işbirliği içinde çalışarak zeytinciliğin üretimden tüketime ve pazarlamasına kadar olan sorunlarını projeler halinde sonuçlandırdık. Bu çalışmalarını yayın haline getirdik. Ben özel sektörde de 2 yıl çalıştım. **Şunu anladım ki özel sektör bu tip faaliyetlerden habersiz. Bu yayınların bizzat kendilerine değişik kanallarla ister toplantı, ister yayım faaliyetleri şeklinde ulaştırılması gerekir. Bana özel sektörden şöyle bir soru geldi. İhsan Bey siz bu kadar Zeytincilik Araştırma Enstitüsünde idarecilik yaptınız ama çalışmalarınızı bilmiyoruz, üreticiler ulaşamadılar.** Bu nasıl oluyor? Ben arkadaşlar hatırlarlar her zaman şunu söylemişimdir. Bu çalışmalar yayın haline getirilip raflarda bekletilirse biz görevimizi yapmamış oluruz. Bizim Tarım İl Müdürlüğündeki yayım elemanları ile işbirliği yaparak etkili olmak için demonstratif çalışmalarla bu işi götürmemiz lazım.

Arkadaşların hepsini dinledim. Çok güzel hazırlanmışlar. Zeytinciliğin daha iyi yerlere geleceğine kalben inanıyorum. Tekrar çok teşekkür ederim.



**Ahmet Tomar** - Araştırmacı

Ben sorudan ziyade katkı yapmak istiyorum. Burada araştırmacı arkadaşlar olduğu için şu konuya değinmek istiyorum. Burada araştırmacı arkadaşlar olduğu için şu konuya değinmek istiyorum. Özellikle gerek Dünya Bankası gerekse Yatırım Bankası kredisi ile yürüttüğümüz projelerde eğer zeytin alanları üretim deseninde %10'un üzerinde ise kredi vermekte çekinceli davranıyorlar. Hatta vermiş oldukları krediyi bunu tespit ettikten sonra kestiklerini gördüm. Zeytin alanlarında neden sulama yapıyorsunuz deniyor. En son Kıbrıs sulamasında buna rastladık. Özellikle eğimi %60-70 olan arazilerde de damla sulama ile sulama yapılabilir. Ama verimlilikleri açısından ve özellikle periyodisite olayının sulama ile beraber ortadan kaldırıldığını da araştırmalardan biliyoruz. Bu konuda daha çok çalışmaya ihtiyaç vardır. Zeytincilik Araştırma ile Köy Hizmetleri Menemen Araştırmanın yaptığı çalışmaların dışında yapılan çalışmalardan bize ulaşan olmadı. Varsa arkadaşların bize iletmelerini ve yeni çalışmalar ve projeler yapmalarını istiyorum.



**Evren ATASOY** - İzmir Tarım İl Müdürlüğü - Kontrol Şubesi

Burada işletmelerin, yağ sıkım tesislerinin teknik ve hijyen koşulları hakkında konuşmalar geçti. Bakanlığımız tarafından bu tesislere üretim izni veriliyor. Verilirken de asgari teknik ve hijyen koşullarının var olması koşulu aranıyor ve muhakkak düzeltilmesi sağlanıyor. 560 sayılı KHK gereği ve buna bağlı yayınlanan gıdaların denetlenmesine dair yönetmelik ile tüm gıda üretiminde bulunan iş yerleri gıda siciline kayıt olmak zorundadır. Gıda siciline Odalarımız da üyelerine bu şartlara uymayla teşvik ederlerse sistem kendiliğinden düzelmiş olacaktır ve yukarı da bahsettiğim yönetmelik gereği bu konuda tüm meslek odalarının da yükümlülüğü vardır. Ayrıca İhracatçı Birliklerine de bir sorum olacak. TS 341 zorunlu yürürlükte değil şu an ancak dış satımlarda hala TS 341 standartları uygulanıyor. Bunun ne gibi bir önemi var onu soracaktım. 560 sayılı KHK'nin 21. maddesi gereği 1705 sayılı kanunun 1. maddesinin başına getirilen gıda maddeleri hariç ibaresi getirilmiş ve 1998 yılında yayınlanan gıda maddelerinin denetlenmesi yönetmeliğinin 6. bölümü ile ihracat işlemlerine düzenleme getirilmiştir. Bu konuda ihracatçılar birliğinin görüşünü isteyecektim.



**Murat NARİN** - Narin Gıda

Mesleğim inşaat mühendisliği. Tarım asıl mesleğim değil. Toprak her şeyden daha değerli ve kendimi "Zeytinin Ferhatı" olmaya çalışan, birisi olarak nitelendiriyorum. Birkaç başlık altında süremi kullanmaya çalışacağım. Birincisi sempozyumun içeriği ve niteliği konusunda. Sempozyumda özellikle dünkü bölümde bu panelin konusu olmayabilir ama şu anda dilek ve temenniler bölümü olduğu için genele ve özele ilişkin düşüncelerimi söyleyeceğim. Dünkü bölümde zeytinciliğe ilişkin mevcut durumun tespiti ağırlıklı gündem oluşturdu. Tartışmalar ve öneriler gelecekte nasıl olmalı, bunlarla ilgili ön görüşlerin tartışılması, özellikle akademik çevrelerin bu konudaki -gelecekle ilgili- çalışmalarını yoğunlaştırmaları faydalı olur. Dünkü sunumların tamamına yakını Türkiye'de zeytinciliğe ilişkin bu

güne kadar söylenenlerin tekrarı biçimindeki sunumların hakim olduğu bir gün olarak geçti. Birçok düşünce, rakam, geleceğe yönelik yapılabileceklerin tespitine fazlaca kaynak olabilecek özellik taşıyordu. Bu söylediğimde yapılanları küçümsemiyorum, hepsi oldukça önemli. Ne olduğumuzu bilmeliyiz ki ne olacağımızı görelim. Ancak Akademik çevrelerin çalışmaları, geleceğe yönelik projeksiyonlar ve öngörüler niteliğinde olması gerektiğini düşünmekteyim.

95 milyon zeytin ağacı varlığımızdan ortalama 120 bin ton zeytinyağı elde ediyoruz. Ağaç sayımızın artırılmasına yönelik programların yapılması gerektiği düşüncesini saklı tutarak, bu ağaç sayısı ile elde edilen verimlilik arasındaki uçurumun giderilmesi, aynı sayıdaki ağaçtan 300-350 bin ton zeytinyağı elde edilmesi olanaklı iken bunun nasıl yapılacağına somut öneri ve programların bu sempozyumun hedeflerini daha bir anlamlı hale getirecektir. Dünyada ülkemiz zeytinciliğinin tanınmış bir "marka" olması için yapılması gerekenlerin somut tespiti ile bu yolda toplam politikaların oluşmasında ilgili tüm tarafların birikimlerinin tartışılması sempozyumun sektöre işlevsellik katması amacına da ulaşması sonucunu yaratabilmelidir.

İkincisi; sempozyumun ismine baktığımızda "Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu" olarak, yani zeytine ilişkin yapılan ilk çalıştay gibi geçiyor. Şüphesiz bu tip toplantılar tek-tek ve farklı isimlerle de yapılıyor olmasına karşın zeytin adına son derece önemli. Bir araya getirilip düşüncelerin ve fikirlerin birleştirilmesini sağlıyor. Bunun gibi Türkiye'de başka sempozyumlar da var. İkincisi Altınolukta geçen sene yapılan bu yıl üçüncüsü yapılamayan örnekleri gibi... Bütün bu çalışmaların hepsinin ortak bir özelliği var; parçalanmış ve dağınıklık! Bu tip farklı platformlarda yapılan çalışmalar var. Türkiye'de zeytincilik yeni bir konu değil. Çok eski tarihsel bir konu. Ama biz yeni yeni toparlanıyoruz. Mevcut durum ve geleceğe ilişkin pratik uygulamaları, doğru tespit edilmiş, alternatif politikaların tartışılması yapılması gereken asıl önemli işler olduğunu düşünmekteyim. Ülke gündeminin önemli konusu AB ile ilgili konularda proje ve tarım desteklerini alamayan, Gümrük Birliği nedeniyle Türkiye'nin ağır kayıplara uğradığı sürekli basından çeşitli rakamları izleyerek görüyoruz. Ve ayrıca yaşıyoruz da. Bu konuda bizim alabileceğimiz destekler var ve bunlardan faydalanmıyoruz. Bulduğumuz mevcut konumdan sonuçlar üretebilen bir Türkiye'ye nasıl geçiş yapılacağı çok acil bir mesele. AB'nin uyguladığı gümrük vergilerinin kaldırılması için sempozyumun sonuç bildirgesine bize karşı uygulanan haksızlıklara karşı haklarımızı koruyan görüş ve önerilerimiz mutlaka yazılması gerektiğini düşünüyorum. Zeytin ve zeytinyağı sektörüne ilişkin bu parçalanmışlık ve dağınıklığın kendi içerisinde son derece nitelikli, geleceğe önemli projeksiyonlar yapabilecek birikimlerimiz olmasına rağmen, -ki bu birikimlerden iki gündür çok şey öğrendik- geleceğe yönelik makro politikaların oluşturulabilmesi için, kordinasyonun sağlanması, bunun tek merkez tarafından yönetilmesi gerektiğinin düşünmekteyim. Bunu gerçekleştirecek olan ve ülke zeytincilik politikalarına esas oluşturacak yapılanmanın kuruluş çalışmaları süren, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyinin çok önemli olduğunu düşünüyorum. Zeytinciliğe ilişkin bütün makro politikaların oluşturulabilmesi için, içeriği son derece güzel, ilgili sektörleri içinde barındıran, tartışılabilen bir yapılanma olması nedeni ile UZZK yı çok önemsiyorum. Buradaki bütün katılımcı dostlarımızdan eğer UZZK'nin elektronik ortamdaki işbirliğinin içinde değilse mutlaka bu platforma girmelerini öneririm.

Konsey çalışmalarının içinde önemli eksikliklerimizden birisi basınla ilgili yanı. Burada dinlemiş ve tanımış olmaktan kıvanç duyduğum sayın Ali Ekber YILDIRIM'ı bu çalışmanın içerisinde görmek bizim için büyük katkı olacak. UZZK' nin kamuya tanıtımı ve desteğinin sağlanmasında basının işlevi zeytin ağacı adına bizler için değerli olduğunu biliyoruz.

"Türkiye II. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu'nu" topladığımızda eğer bu birinci sempozyum çalışmalarında değerli bilgi ve emeklerini aktaran duayenlerimiz -ablalarımız, ağabeylerimiz- den emeklerinin yok olup gittiğini görmek ve yaşamak istemiyorsak, zeytin ağacına, kültürüne "Nasıl bilirdiniz meftayı diye sormak" istemiyorsak çok önemli bir konuya dikkatinizi çekmek istiyorum. Halen Parlamentoda komisyonlarda genel kurula indirilmeyi bekleyen "maden yasası ve bazı kanunlarda değişiklik yapan kanun tasarısı" adlı yok etme ve işgal anlamına gelen bir tasarı var. Bu gün Türkiye'nin diğer çeşitli yerlerinde olduğu gibi Edremit Körfez bölgesinde 62 alanda çokuluslu, kötü ünlü şirketler maden arama ruhsatları almış durumdadır. Halen bu ruhsatlar Amerikan borsalarında satılmakta. Bu yurdun toprakları birilerinin kasalarını doldursun diye atalarımız kanını akıtmadı. Milyonlarca hektar arazi maden arama adı altında alınmış ruhsatlar ve önemli bölümü zeytinlik alanları kapsıyor. Alınan ruhsatlarla yapılmak istenen demir - kömür madenciliği değildir. Altın "maden" işletmeciliği amacı ile alınmış ruhsatlardır. Bilim ve gerçekler çarpıtılıyor. Altın işletmeciliği maden değildir. Kimyadır. PPM ölçeğinde maden olmaz, olsa -olsa kimya olur. Dünyanın en zehirli kimyasal işletmeleridir altın "medeni" diye yutturmaya çalıştıkları. Körfezin 62 noktasında alınan izinlerle harıl-

harıl rezerv ve diğer bir takım etüt çalışmaları yapıyor. Madencilik adı altındaki işgal faaliyetlerine karşı birçok platformda karşı duruşlar oldu. Buradaki arkadaşlarımız da bu karşı duruşların içinde hep beraber olmamız gerektiğini düşünüyoruz. Madenci sıfatı ile yağmacılar müthiş bir lobi ve ekonomik güçle saldırıyorlar. Biz zeytinciler kendi değerimiz zeytinin bir kültür, bir yaşam tarzı, gelecek olduğunu biliyoruz. Her alanda her platformda zeytine ve yaşamımıza sahip çıkmamız gerekmektedir. Şu anda çıkarılmak istenilen Maden Yasa Tasarısı bir yalan ve aldatmacalar manzumesi, soygun ve talanın lafzıdır. Milli kaynaklarımızdan sağlanan Teşviklerden aldıkları para ülkeye sağladığı katma değerden çok-çok daha fazla. Ülkenin temel kalkınma dinamikleri sanayi ve tarımdır. Sanayinin temel girdisi madenlerden elde edilir. Birbirine karşı ve yok etmek üstüne kurulu programlar, yasalar olamaz. Bu bilimsel ve gerçekçi değildir. Bir yasa ile ondan fazla yasa ve anayasa işgal edilmek isteniyor. Ama kesinlikle bilinmelidir ki ülke kalkınması, "zengin ülkenin fakir bekçileri" demogojileri ile gerçekleşemez. Zeytin alanlarımızın, topraklarımızın talan ve işgaline izin vermemeliyiz. Sempozyum sonuç bildirgesine bu konudaki karşı duruş da yazılmalıdır.

Kuralları zorlamadan, bana verilen süreyi aşmadan bitirmek istiyor, çok teşekkür ediyor, saygılar sunuyorum.



**Ferit GÜVEN** - İÜ. Orman Fakültesi - Öğrenci

Saygılar sunuyorum öncelikle. Sayın Gürkan'a bir sorum olacak. Zeytinciliğin geliştirilmesi için bazı kriterler söylediniz. Bu kriterlerden yabancı zeytinliklerin yani deliceliklerin ıslahı ve ekonomiye kazandırılması konusunda çalışmalar var mı? Bunun için veri tabanı oluşturulmuş mu? Ayrıca böyle bir komisyon kurulmuş mu?

Bir sorum daha olacak. Orman Bakanlığı ile protokol imzalanmış. Bu protokolün amaçlarından şunu öğrenmek istiyorum. Zeytinciliğin ülkeye kazandırılması açısından çok büyük bir önemi olan bu ıslah çalışması ile ilgili sorunu Orman Bakanlığı ile çözebildiniz mi?



**Dr. Bahriye HEPDURGUN** - Bornova Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü

Ben küçük bir katkıda bulunmak istiyorum. Sayın Erdoğan OKTAY'ın açıklamalarından da dinlediğimiz gibi zeytin ve zeytinyağı üretimindeki sorunları anlatırken, zirai mücadelenin önemine değindi. Dün de ben bu konuya değinmişim sunumumda..Ancak ben yanlış anlaşılması için açıklama yapma gereği duydum. Hocamız zeytin güvesi zararlarından söz etti. Bildiğiniz gibi Zirai Mücadele Enstitüsü olarak Tarım Bakanlığının il ve ilçe tarım kuruluşları olarak, zeytin sineği dışında belli bölgelerde birliklerin ilaçlama sahasının içerisinde kalan diğer zararlılara karşı mücadeleyi ilçelerden gerekli yayın organları nedeniyle halka duyuru şeklinde ilan ediyoruz. Bu ilanlar doğrultusunda zararlılara karşı zamanında ve uygun ilaçlarla ilaçlama yapıldığı takdirde herhangi bir zararlı söz konusu olmayabiliyor. Tabi ilaç ve zamanlama zararlılarla mücadelede son derece önemli. Hocamızın da üzerinde durduğu gibi bazı üreticiler ki zeytin üreticisi çok kalenderdir. Bu konuda çalışan bir kişi olarak diyorum ben atladı belki de gecikti, 2002 yılında zeytin güvesinde son yıllarda en yüksek popülasyon yaşandığı için ve zeytin sineğinin de geç dönemlerde zararı söz konusu olduğu için iki zararlının birden zararlı olduğunu bilerek böyle bir açıklama gereği duydum.

Bir diğer katkımı da Sayın TAN'a küçük bir eleştiri olarak iletmek istiyorum. UZZK'nın toplanması bazı kararların Konsey olarak alınmasından söz etti. Kurumsallaşmadan söz etti. Sanıyorum bu kurumsallaşmanın içinde zirai mücadele ayağı eksik. Ben bunu böyle görüyorum. Eğer daha önceki konuşmalarda da bahsedildiği gibi her işin başında kurumsallaşma geliyor. Ve kurumsallaşmanın tam olduğu yerlerde de mutlaka en sağlıklı ve en doğru sonuçlara ulaşılabilir diye düşünüyorum.

**Ahmet YALÇIN**- Akhisar Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi

Akhisar MYO zeytincilik programında öğretim görevlisi olarak çalışmaktayım. Daha öncede 15 yıl kadar Akhisar İlçe Tarım Müdürlüğü yapmıştım. Şimdi iki günden beri izlediğimiz sempozyumda tüm gerçekleri ile fakat moral bozucu yönleriyle zeytinciliği gördük. Ben katkı olması için bu karamsar tablolar içerisinde Akhisar'ın bazı güzelliklerini anlatmak istiyorum. Akhisar'ın gerektiğinde pilot bir bölge olarak hatta bir dahaki sempozyumun Akhisar'da yapılmasını gönülden dileyerek, Akhisar'ı tanıtmak istiyorum.

Şu anda İlçe Kaymakamız , Meslek Yüksek okulu Müdürümüz, İlçe Tarım Müdürümüz ve dün bugünkü konulardan ziyade teknoloji sorunu olan bir çok işletmecimiz buradaydı. Bir kısmı işleri nedeniyle bugün katılamadılar. Dün burada Akhisar'dan 20 kişi vardı. Akhisar bu konuda belli mesafe almış bir yer. 25 bin hektardan 100 bin ton zeytin üretimi olan ve Türkiye üretiminin yedide birine sahip olan bir belde. Bir çok konularda bahsedildiği gibi meyilli hatta kır taban arazisi az olan nispeten daha düz bölgelerde ve Türkiye standartının üzerinde verimde bir zeytinciliğe sahiptir. Ve en büyük özelliklerinden birisi de dün bu konuda özel sempozyum konuğumuz vardı periyodisite ile ilgili. Akhisar bugün % 45 periyodisite ile yine standartının altında hatta hiç periyodisite olmayan çiftçilerimiz var. Bu denli bakım tekniklerine sahip üreticilerimiz var.

Ayrıca yine ikisi Akhisar çeşidi olan Domat ve Uslu çeşidinden başka Gemlik ve Ayvalık çeşitlerinde çeşit zenginliği olan bir bölgedir. Bunlara ilaveten 60'ın üzerinde çok modern büyük işletme ile beraber 400 kusur civarında işletmemiz var. Bu işletmelerden başta ABD olmak üzere birçok ülkeye yaklaşık 5000 ton ihracat yapılmaktadır. Bütün bunlardan sonra CIS'in mutlaka yerleştirilebilmesi ile ilgili hızlı bir çalışma yapılmalıdır. Bölgemizin zeytinlerinin büyük bir kısmı Orhangazi bölgesine giderek oranın etiketi altında piyasaya sürülmektedir. Bunun dışında meyilli arazilerin bir an önce teraslanması gerekmektedir. Bunun ekonomiye çok büyük katkısının yanında erozyonu da kontrol altına alacaktır. Ancak bunun küçük çiftçilerin arazileri olduğu için zor olacağını düşünüyorum. Buna ciddi bir kredi ile devlet desteği olmalıdır. İspanya'ya yetişmemiz ancak bu şekilde olacaktır. Çünkü büyük sahalar Aydın ve Balıkesir bölgesindedir ve çoğunlukla meyilli arazilerdir. Bunun dışında yine büyük oranda sulamanın olduğu Akhisar'da daha geniş çapta sulama imkanları için özel kredinin ve devlet desteğinin olması gerekmektedir.

Zamanınızı fazla almak istemiyorum. Bu tip bilimsel organizasyonlar, zeytine gönül veren bu konuda çalışmalar yapan insanların biraraya gelmesini ve yeni çalışmalardan haberdar olmasını ve bilgi paylaşımını sağlaması açısından son derece faydalı olacaktır. Bu tarz çalışmalara biz tüm Akhisar olarak destek vermeye hazırız. Çok teşekkür ederim.

**Seyfullah HACİMÜFTÜOĞLU-** Akhisar Kaymakamı

Efendim öncelikle şunu belirtmek istiyorum. Az önce Sayın hocamız Emin Işıklı Akhisar Kaymakamı olarak katıldığım için bana teşekkür etti. Akhisar gibi geçimini zeytincilikten sağlayan, Türkiye'nin en önemli zeytin üretici bölgelerinden birinin kaymakamı olarak bugün bu toplantıda olmaktan daha önemli bir iş olamazdı benim için. Ben burada olmalıydım. Biz Akhisar olarak üreticimizden öğretim elemanlarımıza kadar kalabalık bir grup olarak katıldık. İki gün boyunca tüm bildirimleri dinledik. Zeytin konusunda yapılabilecek çalışmalarda her zaman varız, her zaman destek olmaya hazırız. Az önce Akhisar Meslek Yüksek Okulundan hocamız Ahmet Yalçın heyecanla benden önce davrandı ama ben mülki idare amiri olarak II. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu'nun ilçemizde olması için Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsünün yetkililerini davet ediyorum. Sizlere her konuda gerek kaymakamlık olarak gerekse tüm üreticilerimiz adına her türlü desteği vermeğe hazırız.

İki gün boyunca dinlediğimiz bildirimlerde zeytinyağının tüketimin az olduğundan bahsedildi ve zeytinyağının tanınmadığı söylendi. Ben buna katılmıyorum. Bizim annelerimiz zeytinyağını ağrıyan yerlere merhem olarak sürerler. O kadar kıymetlidir onlar için. Zeytinyağının diğer yağlardan çok daha faydalı olduğunu bilmeyen olduğunu zannetmiyorum. Ama fiyatlar diğer yağlardan o kadar yüksek ki insanlar alamıyorlar ya da alanlar salataya tat katsın diye az az kullanıyorlar. Bu konunun özellikle üzerinde durulması gerektiğine inanıyorum.

Sempozyumuna emeği geçen herkese çok teşekkür ediyorum. Tüm zeytin gönüllüsü insanlarla Akhisar'da buluşma dileğimle sözlerimi tamamlamak istiyorum.



## SEMPOZYUM SONUÇ BİLDİRGESİ

**Prof. Dr. Emin IŞIKLI<sup>1</sup>**

### TÜRKİYE I. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU'NUN DEĞERLENDİRİLMESİ VE ÖZETLENMESİ

- Zeytincilik Türk tarımında ve ekonomisinde, üretimiyle, istihdamıyla, sağladığı gelir vb gibi bir çok yönlerden önemli olan bir sektördür. Her sektörde olduğu gibi, bu sektörün de iyi ve olumlu yönlerinin yanında, birtakım sorunları da bulunmaktadır.
- Panel başlığı ile uyumlu olarak, konunun, iki bölümde incelenmesi daha doğru görülebilir:
  1. Sofralık zeytin ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri,
  2. Yağlık zeytin ve zeytinyağı ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri, ayrı ayrı ,ele alınabilir.
- Bunları da, üreticinin, pazarlama hizmeti yapanların, kooperatiflerin, tüketicilerin, kurumların sorunları vb. Gibi alt başlıklar altında toplamak olanaklıdır.
- Bununla beraber, Türkiye'de, ele alınan ürünlerin sorunlarının, çoğunlukla, ortak oluşu dikkate alındığında, konuyu iki bölümde, aşağıdaki gibi, değerlendirmek daha doğru ve uygun olabilecektir.
- Biz de bu yöntemi seçerek önce zeytinciliğin tümü için karşılaşılan sorunları sıralayacak ve sonra da belirlenen sorunlara getirilebilecek çözüm önerilerini belirtmeye çalışacağız.

#### I. SORUNLAR

1. En önemli sorun, şimdiye kadar yapılan toplantılar sonunda bir çok öneri yapılmış olmasına karşın, bunların bir paket halinde uygulanmaya ulaştırılamamış olmasıdır. Çünkü, Türkiye'de zeytincilikte, hem tarıma özgü sorunlar ve hem de doğrudan zeytincilik ile ilgili farklı nitelikte sorunlarla karşılaşmaktadır. O halde, ikisinin birlikte düşünülmemesi önemli bir sorunu oluşturmaktadır.
2. Sorunların çoğu yapısal kökenlidir. Yani, zeytin üreten işletmelerin küçüklüğü, girdi tedarikindeki sıkıntıları, organizasyon yetersizliğinin oluşu, üretim ile ilgili teknik ve ekonomik güçlüklerin yenilememesi, yapısal sorunların boyutunun genişlemesine neden olmaktadır.
3. Zeytinciliğin, ülke genelinde ve bölgeler bazında, potansiyelinin ve gerçek envanterinin ortaya konulamamasına ek olarak; yetiştirme alanları ve ekolojisi de gözönünde tutup, bölgelere uygun çeşitleri yaygınlaştırabilen, türkiye zeytinciliğinin gerçekçi bir haritasının yokluğu hissedilmektedir.
4. İşletmelerin küçüklüğü ve sofralık zeytinde uzun işleme süresine katlanmanın gereği, standartlara uyumdaki aksamalar, bir araya gelince dış piyasaya uygun zeytinin elde edilmesi güçleşmektedir.
5. Verim düşüklüğü ile beraber, toprak işleme, gübreleme, sulama, mücadele vb. alanında önemli ve farklı boyutta sorunlar vardır. Periyodisitenin etkisi diğer ülkelere göre çok daha fazla düzeydedir.
6. Sofralık zeytinde; iç piyasada maliyetlerin yüksekliği nedeniyle, dış piyasada rekabet zorlaşmakta ve dış satıma yönelik olanaklar yeterince değerlendirilememektedir. Ayrıca, tutarlı bir maliyet indeksinin geliştirildiği de söylenememektedir.

<sup>1</sup> Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi

7. Alıcı pazarının sınırlılığı, dış pazar aramaya ve onları doyurmaya yönelik çabaların azlığı da önemli bir sorundur.
8. Türkiye'nin önemli bir zeytin üreticisi ülke olarak dünya zeytinciliğinde haksız rekabet ile karşı karşıya kalışı da altı çizilmesi gerekli bir husustur.
9. Tüketim düzeyi çok düşüktür; devir stokları ile ilgili düzenlemeler yetersizdir ve yan ürünlerin değerlendirilmesinde de önemli sorunlar vardır.
10. Zeytincilikte zeytin, zeytinyağı ve ona bağlı ürünlerin (yan ürünler) üretim, işleme ve değerlendirmesi , pazarlaması, stoklaması ve tüketimi bir bütün olarak düşünülmemektedir.
11. En önemlisi , sektörü bütünüyle kucaklayan ve sorunlarına sahip çıkan , örneğin, Ulusal Zeytincilik Konseyi gibi tek ve etkin bir sahibi yoktur.
12. Zeytinyağı sanayinin sorunları arasında, hammadde kararsızlığı, teknolojiyi hemen yenileyememe, düşük kapasiteli olarak çalışma zorunluluğu, naturel yağ pazarı önemli olduğu halde ürün üretiminin istenildiği ölçüde artırılamaması sayılabilir.
13. Stok politikası dahil ulusal bir zeytinyağı politikasının eksikliği ve buna bağlı sağlıklı bir yağ bilançosunun gerçekleştirilememesi, önemlidir.
14. Pazarlama sisteminin etkin işletilememesi, destekleme sisteminin ve prim sisteminin oturtulamamış oluşu,
15. Tüketici fiyatlarının yüksekliği ve bunun da önemli etkisi ile zeytinyağı tüketiminin düşük düzeyde kalışı,
16. Kamu kurumlarının ve üretici örgütlerinin, üreticinin kredilendirilmesi ve eğitilmesi, yayım çalışmalarının etkin hale getirilmesi, ekonomik ve teknik sorunlara çözüm getirci araştırmaların zamanında ve etkin olarak yapılması, alanlarındaki hizmetlerinde belirgin eksiklikler görülmektedir.

Bu sorunların listesini daha da uzatmak mümkündür, ama bizim için daha önemlisi, belirtilen bu sorunlara ilişkin geçerli ve uygulanabilir çözüm önerilerinin neler olacağıdır.

## **II. ÖNERİLER**

Burada, herşeyden önce, belirtilebilecek ilk öneri ; konuşulanların ve ortak görüşe ulaşılan noktaların, burada kalmaması için, bir özet raporun hazırlanması ve karar alıcılara zamanında ulaştırılması, istenilen hususların yakından takibinin sağlanmasıdır.

Bu raporda da sorunların ve onlara ilişkin aşağıdaki önerilerin yer alması zorunlu görülmektedir.

1. Zeytincilik konusu ile ilgili üreticileri, üretici örgütlerini, işleyicileri (sanayicileri), pazarlama hizmeti yapanları, bakanlıklar ve diğer kamu kurumlarını, üniversiteleri ve nihayet tüketicileri(tüketici örgütlerini) de, yani her kesimi , içine alan, kucaklayan, bir kurumun, ulusal zeytincilik ve zeytinyağı konseyinin yasal olarak kurulması, öncelikle, gerçekleştirilmelidir.
2. Ulusal konseyin çalışmalarını düzenleyen yasal ve kurumsal iyileştirmeleri içeren bir yönetmeliğin ve yönergenin hazırlanması da zaman geçirilmeden yapılmalıdır. Bunun içinde de; konseyin;
  - Görevleri
  - İşlevleri
  - Organları
  - Sorumlulukları
  - Yetkileri-yaptırımları
  - Diğer kurumlarla ilişkileri net olarak gösterilmelidir.
3. Konseyin yapacağı hizmetlerin başında da, ülkenin koşul ve olanaklarını dikkate alan, ve genel tarım politikası ile uyumlu, hükümetlere göre değişmesi olmayan, stoklamayı da kapsayan ulusal bir yağ politikasının oluşturulması ve
4. Bu politikasının amaçlarında ve kullanacağı araçlarda netlik, açıklık ve uygulama beraberliğinin sağlanması,

5. GIS'den etkin şekilde yararlanarak, zeytinciliğe ilişkin gerçek verilerin, alanların, zeytin-orman ilişkilerinin tesbiti ve doğru bir envanterin, haritanın çıkarılması.
6. Bölgelerdeki çeşit seçiminden başlayarak Türkiye'nin zeytinciliğin hangi alanında uzmanlaşacağına saptanması.
7. Yapılan planlara ve sağlıklı bilançolara göre, verimi ve üretimi artıracak şekilde modern girdi kullanımının , kredilendirilmenin teşviği, gen kaynaklarının korunması, yaşlı ağaçların gençleştirilmesi ve fidancılığın iyi işler hale getirilmesi, zor da olsa verimli yeni alanlar kazandırılırken, eskilerin işlenmesinin de koordineli yapılması, mevzuatın güncelleştirilmesi,
8. Hammaddenin temini ve bekletilmemesini de içerecek şekilde zeytinyağı üreten tesislerin, salamurahanelerin çağdaş teknolojiyi kullanacak hale gelmesi için desteklenmesi ve teşviği,
9. AB'ye uyumun hızlandırılması ve AB'de olduğu gibi bir destekleme politikasının uygulanması ve koşullarımıza bu politikanın uyumunun yapılması, maliyetlerin tesbiti ve fiyatlandırmanın bu çerçevede yapılmasının sağlanması. Bu arada, AB'ne girerken ve AB muktesabatına uyum hızlandırılırken, ispanya ve portekiz örneğindeki gibi, ayrıcalıklı bir fiyat sisteminin belirlenmesi ve gerçekleştirilmesi,
10. AB'de olduğu gibi, üretici örgütlerinin (kooperatiflerin) güçlendirilmesi, eksik rekabet piyasasının iyileştirilmesi, desteğin finansmanı ve prim sisteminin etkin işlemesi için belirli bir fonun oluşturulması,
11. Bir yandan, çağdaş anlayışla iç pazarlama sistemi teknik ve ekonomik açıdan ıslah edilirken, bir yandan da, dış satımı artırabilecek şekilde, (japonya dahil) dış pazar olanakları gözden geçirilmeli, tek marka ile girilebilecek alternatif pazarlar aranmalıdır. Bu arada işlenmiş yağ satımı da teşvik edilmelidir.
12. İyileştirilmiş gıda kontrol hizmetlerinin ışığında, zeytinyağı tüketimini artırıcı sistem ve yaklaşımlar teşvik edilmelidir. Burada fiyatlar kadar kamuoyunu yönlendiren hizmetler de önem arz etmektedir.
13. Önemli zeytin üreticisi ülkelerde giderek yaygınlaşan organik zeytinyağı üretimini artıran yaklaşımlar da desteklenmelidir.
14. Uluslararası ilişkiler ve özellikle UZK ile bağlantıların gözden geçirilmesi de zorunlu olup , güçlendirilmesi gecikmeden yapılmalıdır.
15. Esasen, başta belirtilen ve zeytinciliğe sahip çıkacağı düşünülen bir kurumun olması halinde; sayılan bütün bu hizmetlerin, zeytinlikler için ayrı, işleme tesisleri için ayrı planlama yapılacağı, her iyileştirmenin devletten beklenemeyeceği, tüketiciler, işleyiciler, pazarlama hizmeti yapanlar, kamu kurumları gibi farklı birimlerin kendine düşen hizmetleri yaparak bütünü oluşturabilecekleri de sanılmaktadır.

Böylelikle de, zeytincilikle ilgili sorunların çözümü bölük pörçük önlemlerle değil, bir paket programla, geniş yelpazede yayılan tüm sorunlarının çözümünün sağlanabileceği düşünülmektedir.

Çıkarılması düşünülen ve zeytinciliği olumsuz etkileyeceğinden kaygı duyulan madencilik yasasının yakından takibinin yapılması da çok önemli görülmektedir.

Bu düşünce ile de, belirtilen önerilerin en kısa zamanda uygulama aşamasına ulaştırılması zorunlu görülmektedir. Aksi halde, belli bir süre sonra yeniden aynı sorunları dile getirme durumu ile ve zeytinciliğimizin gelişmesine gerekli katkıyı yapamamış olma sonucu ile karşılaşılacaktır.

## BASINDA ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU

26 Ağustos 2003 Salı

**DÜNYA** Haberler

## Zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörü masaya yatırılacak

● Barış GÜLMEZ  
İSTANBUL

**Sempozyumun kapsamı**

- Türkiye'de uygulanan zeytinyağı-sofralık zeytin politikaları (üretim, tüketim ve dış ticaret politikaları), sorunlar ve dünya zeytinciliği ile karşılaştırılması.
- Türkiye ve dünyada zeytinyağı-sofralık zeytin teknolojisel ve gelişmeler.
- AB sürecinde zeytinyağı ve sofralık zeytin politikalarının değerlendirilmesi ve diğer ülkelerle karşılaştırma.
- Türkiye'de zeytin üretim teknikleri ve değişimler.

Zeytinyağı ve sofralık zeytin sempozyumunun hazırlık çalışmaları devam ediyor. Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Koordinatörü Dr. Renan Tunalıoğlu, "Sempozyumun çağrı bildirilerini kabul etme ve firmaların desteğini alma çalışmalarımız sürüyor. Bu doğrultuda bir program oluşturma çalışmalarına devam ediyoruz" dedi.

Tarım Ekonomisi Araştırma Enstitüsü (TEAE) ve Tarım Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin işbirliği ile düzenlenecek olan Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu 2-3 Ekim tarihleri arasında İzmir'de gerçekleştirilecek. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın zeytinyağı ve sofralık zeytine yönelik olarak ilk defa bir sempozyum gerçekleştireceğini belirten Tunalıoğlu, sempozyumun TEAE ve Tarım işbirliğiyle İzmir'de yapılacağını ifade etti.

Tunalıoğlu, geçen yıl ilk kez bir tartışma grubu oluşturup, sorunları tartıştıklarını ve rekolte tahmin çalışması yaptıklarını kaydederek, bu çalışmalarının sonuçlarını zeytinyağı ve sofralık zeytin durum tahmin raporu olarak yayınladıklarını açıkladı. Bu raporun sektör tarafın-

dan çok beğenildiğini vurgulayan Tunalıoğlu, "Bu geleneksel olarak her yıl başka ürünlere yönelik tekrarlayacağız. Bu raporların akabinde bir sempozyum çalışması yapıyoruz. Zeytinyağı ve sofralık zeytine ilgili olan da ilk kez yapılması olacak. Rapor için oluşturduğumuz çalışma grubunda sektörü çok hevesli gördük. Bir araya gelip konuşmaktan, tartışmaktan çok mutlu olduk. Bakanlığın temsil edildiği bir ortamda konuşmak sektör temsilcilerini çok mutlu etti. En büyük amacımız sektör temsilcilerini bir araya toplamak" diye konuştu.

**"Sempozyum panelleri kapatılacak"**

Tunalıoğlu, sempozyumla ilgili geçtiğimiz günlerde İzmir'de yaptıkları görüşmelerde, sektör temsilcilerinden çok olumlu tepkiler aldıklarını belirtti. İzmir'deki Ulusal Zeytinyağı

Konseyi oluşturulmasına yönelik toplantılara katılarak sempozyumla ilgili bilgilendirme yaptıklarını kaydeden Tunalıoğlu, "Sempozyumun son oturumunda renkli bir panel düzenlemeyi planlıyoruz. Bu zeytinin sorunlarının ve çözüm yollarının tartışılacağı geniş kapsamlı bir oturum olacak. Paneli çok uzun tutmayı düşünmüyoruz. Konunun uzmanlarına katılmayı planladığımız panelleri yönelik hazırlık çalışmalarımız sürüyor" şeklinde konuştu.

Sempozyum süresince sektörle ilgili tüm çalışmaların değerlendirileceğini kaydeden Tunalıoğlu, Türkiye'nin zeytinyağı ve sofralık zeytin yönünden dünya pazarlarındaki yeri konularını ele alan tebliğlere önemi verileceğini vurguladı. Tunalıoğlu, sempozyuma sektörün her kesiminden katılımın sağlanmasına özen gösterileceğini ve akademik çalışmalara öncelik verileceğini belirtti.

# Zeytinyağı masada

**İZMİR (İHA)** - Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu İzmir'in Çiğli İlçesi'ndeki Tariş Zeytinyağı Üretim Tesisleri'nde başladı. Sempozyumun açılışında konuşan Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Hüseyin Cahit Çetin, sektördeki en önemli eksikliğin iletişim eksikliği olduğunu, son zamanlarda bu alanda gelişmelerin gözlemlendiğini, bunun daha da iyi olması gerektiğini söyledi.

Türkiye'den ve yurt dışından çok sayıda bilim adamı, zeytinyağı üreticisi, çiftçi temsilcisi, zeytin ve zeytinyağı konusunda birlik temsilcileri ile sanayicilerin katıldığı toplantıda, zeytin ve sofralık zeytinyağı konusundaki sorunlar ve yeni gelişmeler masaya yatırıldı. Tarım ve Köyşleri Bakanı Prof.Dr. Sami Güçlü'nün de katılacağı duyurulan, ancak meclisin açılması nedeniyle gelemediği bildirilen toplantının açılışında konuşan Birlik Başkanı Hüseyin Cahit Çetin, sempozyumun Türk zeytinciliği ve zeytinyağıcılığına önemli katkıda bulunacağına inandığını belirterek, "Zeytinyağı sektöründe, sektör tabiki bir bütündür, üreticisi sanayicisi ile bir bütündür, eksik olan tabiki bugüne kadar sektör içindeki karşılıklı saygının, iletişimin bugünlerde bir gelişme gösterdiğini söylemek istiyorum. Daha da gelişerek artmasını diliyorum. Sempozyumun ülkemize hayırlı olmasını diliyorum" dedi.

Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Müdürü Erdal Ertürk ise, "Burada üretilen bilgi, ülkemizin bilgi birikimine yeni bir katkı sağlayacaktır" dedi.

2-3 Ekim 2003 günlerinde gerçekleştirilen sempozyumda, "Zeytin ve zeytinyağı üretimi", "Zeytinyağı tüketimi ve pazarlaması", "Bitki koruma, zeytin ve zeytinyağı teknolojisi", "Sofralık-yağlık zeytin üretimi ve üretici örgütlenmesi", "Zeytinyağında Avrupa Birliği müktesabatına uyum çalışmaları ve uygulanan politikalar", "Türkiye'de zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörünün sorunları ve çözüm önerileri" ile "Zeytinyağlarında mikotoksin problemi" gibi bir çok sorunun gündeme getireleceği öğrenildi.

Sofralık zeytin ve zeytinyağı üreticileri, Tariş yetkilileri ile çiftçilerin biraraya geldiği sempozyumda sektörde yaşanan sıkıntılar ve çözüm yolları tartışılacak



Yurt içi ve dışından çok sayıda sektör temsilcisi, bilim adamı ve üreticinin katıldığı sempozyumda, üretim, tüketim, pazarlama ve teknoloji konuları ele alınıyor.



6 Ekim 2003 Pazartesi

Haberler

1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu'nda sektörün sorunları tartışıldı

## 'Tarımda siyaset zeytinciliği vuruyor'

● İZMİR - DÜNYA

Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu'nun ikinci gününde düzenlenen panelde zeytin ve zeytinyağı'nın sorunları tartışıldı. Panelde DÜNYA Gazetesi Tarım Yazarı Ali Ekber Yıldırım da "Zeytin ve zeytinyağının medyadaki yeri" konulu bir bildiri sundu.

Tariş Zeytinyağı Çiğli Üretim Tesisleri'nde yapılan panelde Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü'nden (TEAE) Dr. Renan Tunaloğlu, zeytinin tarımdan sanayiye doğru sorunları birlikte götürdüğünü belirterek, "Zeytinin sahibi herkes. Ama uygulamada hiç kimsenin" dedi.

Tarım üzerinden siyaset yapma hastalığının zeytinciliği de vurduğunu dile getiren Tunaloğlu şöyle konuştu: "Türkiye zeytinciliğinin en önemli sorunu kurumsallaşma-

mamasıdır. Zeytinin diğer güçlü zeytin üreticilerinde olduğu gibi güçlü bir organizasyona sahip olması gerekir. Bunun için Tarımsal Üretim Geliştirme Merkezi (TÜGEM) bünyesinde Zeytincilik Danışma Kurulu kurulmalıdır. Güçlü bir organizasyonla tek bir ses, tek bir yürek olarak Türk zeytinciliğinin sorunlarının üzerine gidilmelidir."

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarımsal Ekonomi Bölümü Başkanı Prof. Dr. Erdoğan Oktay, zeytin ve zeytinyağının son yıllarda bütün dünyada moda olduğunu, bu durumun Türk zeytinciliğinin gelişmesi için de bir şans olduğunu vurguladı. Oktay, "Zeytin pek çok açıdan yararlı bir tarımsal üründür. İstihdam olanağı yaratması, insan sağlığına yararlı bir besin olması, sanayiye hammadde sağlaması, sanayiden alet, makine, gübre, ilaç gibi girdileri satın alması ve dış ticaret olanakları ile zeytin ve zeytin-

yağının ekonomimize sayısız yararları vardır. Türkiye'de 2 milyon üzerinde insan bu sektörden geçimini sağlıyor. Zeytin ve zeytinyağı sektörünü desteklemek ve geliştirmek zorundayız" diye konuştu.

Medyada zeytinyağının, zeytinden daha popüler olduğunu kaydeden DÜNYA Gazetesi Tarım Yazarı Ali Ekber Yıldırım da geçtiğimiz günlerde kaybettiğimiz Tuğrul Şavkay ve Tarım Yazarı Sadullah Usumi'nin Türk zeytinciliğine katkılarında söz ederek, "Zeytinyağı Türk mediasında ele alınan bir üründür. Buna karşılık zeytine pek ilgi gösterilmiyor. Medya mensupları çeşitli nedenlerle zeytinyağı hakkında yazı yazıyorlar. Yazıların çoğu da sektördeki gerçekleri yansıtmıyor. Yayın organlarında zeytinyağı hakkında günlerce süren polemiklerin bile yapıldığı görülmüştür. Zeytin ve zeytinyağı sektörünün

tanıtım ve kamuoyunu bilgilendirme açısından medya organlarından bilinçli olarak yararlanmaları gerekir" dedi.

**Kantarıcı'dan sitem**

İzmir Ticaret Borsası Zeytinyağı Pirinayağı ve Pirina Meslek Komitesi Üyesi Selim Kantarcı, destekleme politikalarının yetersiz olduğunu öne sürdü ve şöyle devam etti, "Destekleme prim uygulaması 5 yıl süreyle düzenli olarak yapılırsa, zeytin üretiminde büyük oranda artışlar görülecektir. Ayrıca destekleme prim sistemi, sektörü kayıt altına alacağı için vergi kayıpları da önlenmiş olacaktır. Birlikler belli bir gruba destek sağlıyor. Tüm üreticileri kapsayacak destekleme yöntemi prim sistemidir. Günü kurtarmak için uygulanan politikalar yerine uzun vadeli politikalar üretmeliyiz."

## Tarım Dünyasından

### Zeytin ve zeytinyağında Türkiye'ye yeni rakipler geliyor

İzmir Ticaret Borsası, Ege Bölgesi Sanayi Odası, İzmir Ticaret Odası, Tarış ve Ege İhracatçılar Birliği'nin ortak çalışması sonucunda Ege Bölgesi'nin 2003-2004 sezonu zeytin ve zeytinyağı üretim tahminleri açıklandı. Buna göre Ege'de 302 bin 918 ton zeytin üretimi bekleniyor. Bunun yaklaşık 93 bin tonu sofralık zeytin olarak değerlendirilecek. Yağlıya ayrılacak 210 bin ton zeytinden tahminen 41 bin 908 ton zeytinyağı elde edilecek.

Geçen yıla göre üretim çok düşük. Bunun nedenini bir kez daha açıklanmakta yarar var. Türkiye'de üretici zeytin dallarından sınırlı döverek topluyor. Sınırlı dövülen zeytin ağacı kendisini ancak bir yıl sonra yenileyebilir. Bu nedenle ağacın kendisini yenilediği yıl üretim fazla ertesi yıl az oluyor. Üretici zeytin üretiminin çok olduğu yıla "var yılı", az olduğuna ise "yok yılı" diyor. Üreticinin deyimi ile bu sene zeytinde "yok yılı."

Üretimin az olduğu yıllarda zeytinyağı sektöründe mutlaka bir ithalat tartışması olur. Bu sene de "yok yılı" olduğundan bazı kesimler daha zeytin toplarlarsa "ithalat yapalım" kalitesine başlıdılar.

Gerçekten bu sene Türkiye'nin ithalata gereksinimi var mı yok mu?

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu geçen perşembe günü yaptığı toplantıda "ithalat gündemimizde yok" kararı aldı.

Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Cahit Çetin'e göre de ithalata gerek yok. Çetin, ithalata neden gerek olmadığını ise rakamlarla şöyle açıklıyor: "2003/2004 sezonunda Ege Bölgesi'nin zeytinyağı rekoltesi 40 bin tonun üzerinde buna Güney Bölgesi (Gaziantep ve yöresi) eklenince üretim tahminen 70 bin ton olacak. Geçen sene var yılıydı. 150 bin ton zeytinyağı üretiminin 65 bin tonu ihraç edildi. Yaklaşık 55 bin tonu da iç piyasada tüketildi. Yeni sezona 30 bin ton zeytinyağı stok devri olacak. Dolayısıyla Türkiye'nin zeytinyağı arza 100 bin ton olacak. Bu da ihracata ve iç tüketime yeter."

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği'nin verilerine göre son 5 yılda Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı var yılında ortalama 75-80 bin ton iken, yok yılında ortalama 25 bin tona kadar düşüyor. Bu veriler Cahit Çetin'in ithalat konusunda söylediklerini doğruluyor.

Arz eksikliği sadece Türkiye'nin değil dünyanın da sorunu. Dünyada zeytinyağı tüketim hızı, üretim arzının üzerinde. Bu nedenle fiyatlar yükseliyor. Bu sezon dünya zeytinyağı tüketiminin 2 milyon 200 bin ton, üretimin 2 milyon 100 bin ton olması bekleniyor. Üretimi artırma çabaları var. Ancak zeytinin dilediğinizde hemen ürün alamayacağınızı düşünün.

yonunuzu. Bir zeytin ağacının ekonomik olarak ürün vermesi, verimliliğe ulaşması yaklaşık 10 yıl alıyor.

Zeytin üreticisi ülkeler hızla yeni zeytinlikler kuruyor. Verimliliği artırma yoluna gidiyor. Geçmişte ürettiği zeytini dünya pazarlarına sunamayan Suriye ve Mısır yeni pazarlar olarak dikkat çekiyor. Türkiye'deki zeytinyağı üreticileri ve ihracatçıları bu işi pazarı yakından izliyorlar. Çünkü her iki ülke de Türkiye'ye ciddi rakip olmaya başladılar. Özellikle İtalyan ve İspanyol sanayiciler Suriye'de ciddi yatırımlar yapıyorlar. Hatta sektörde konuşulanlara bakılırsa Türkiye'de bir medya patronu da İzmir'den bir firma ile Suriye'de zeytinyağı için yatırım yapıyor. Diğer üretici ülkelerde olduğu gibi Türkiye'de de özellikle Ege'de yeni zeytinlikler kurulması gelecek açısından umut verici.

Dünyada zeytinyağı tüketimi artarken giderek ambalaj ve markalı ihracat da önem kazanıyor. Türkiye bu konuda ne yazık ki daha yolum başında. Türkiye'nin bu yıl 65 bin ton civarındaki zeytinyağı ihracatının sadece 9 bin tonu kutulu ihracat geri kalanı dökmeye olarak ihraç edildi. Kutulu ihracatta ton başına 200 dolar destek çok yetmez. Çünkü Avrupa Birliği zeytinyağı üreticisine ton başına 1300 Euro prim yanı sıra ihracatçıya da mal bedelinin yüzde 20'sini destek olarak veriyor. AB'nin zeytinyağına ton başına verdiği destek yaklaşık 3 bin Euro. Türkiye'nin ton başına zeytinyağı ihraç fiyatı 2 bin 700 dolar seviyesinde. Üreticiye ödenen prim ise kiloda 175 bin lira. Aradaki fark çok büyük.

Bütün olumsuzluklara rağmen tarım kesiminde ürettiği ürünlerden en iyi para kazanan sektörlerden birisi zeytinyağı. Sezon başında rafine dökmeye zeytinyağı 1600-1700 dolardan satılıyordu. Sezon sonuna yaklaşıldığı şu günlerde aynı yağ 2 bin 600 ile 2 bin 700 dolardan satılıyor. Bu yıl üretimin az olması nedeniyle fiyatların bir miktar daha yükselmesi beklenilebilir.

Geçtiğimiz hafta İzmir'de düzenlenen Türkiye İ. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumunda sektörün sorunları bütün yönleriyle ele alındı. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü'nden Dr. Renan Tunahoglu ile Tarış Planlama Müdürü Dr. Mustafa Tan ve arkadaşlarının çabaları ile yapılan bu toplantı sektörü sezon öncesinde bir araya getirdi. Uzun yıllardan beri sektörü izleyen birisi olarak geçmişteki sıkıntılı günlerin büyük ölçüde geride kaldığına söyleyebiliriz.

Son olarak zeytin sektörü için çok önemli olan ham zeytin ihracatının önlenmesi konusunda sektörün talebi olduğunu ve Dış Ticaret Müsteşarlığı'nın bu konuda bir çalışma yaptığını duyuralım.

#### Türkiye'nin zeytinyağı bilançosu (ton)

Sezon	Üretim	Tüketim	İhracat
1997/98	40.000	75.000	44.510
1998/99	170.000	80.000	106.000
1999/00	54.000	58.000	16.567
2000/01	190.000	75.000	91.156
2001/02	60.000	50.000	25.166
2002/03*	150.000	55.000	65.000

\* Tahmini

Kaynak: Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği, Tarış, Dış Ticaret Müsteşarlığı

Ali Ekber YILDIRIM  
e-mail: aey@dunya.com

**SEMPOZYUMDAN İZLENİMLER**



TÜRKİYE I. ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN SEMPOZYUMU BİLDİRİLERİ







**TEAE Yayın Listesi**

**Kitaplar**

- R.Tunalıoğlu, P.Karahocagil, “**Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri**”, Yayın No: 112, Aralık, 2003
- T. Dölekoğlu, **Türkiye I. Yağlı Tohumlar, Bitkisel Yağlar ve Teknolojileri Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 107, Ağustos, 2003
- T. Özüdoğru, Y.E. Ertürk, 2003, **Türkiye VI. Pamuk ve Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 106, Ağustos. 2003, Ankara
- T.Özüdoğru, E. Ertürk, 2002, **Türkiye V. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildiriler**, Yayın No: 87, Ekim, Ankara
- N.Akyıl, T.Özüdoğru, 2001,**Yeni Gelişmeler Işığında Pamuk Sektörü, IV. Türkiye Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 77, Aralık, Ankara.
- N.Akyıl, 2000, **Pamuk Endüstrisinde Pazar Merkezli Bilgi Akışı, Türkiye III. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildiriler Tartışmalar**, Yayın No: 47, Ekim, Ankara.
- S. Tan, Y. E. Ertürk, 2000, **Türkiye'de Hayvancılık Sektörü: Üretici, Sanayici ve Politika Yapıcılar Açısından Sektörün Değerlendirilmesi, Türkiye I. Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 46, Temmuz, Ankara.
- A. Bayaner, H. Bozkurt, 1999, **Türk Tarımında Bilim ve Araştırma Politikaları** (İngilizce), Yayın No: 30, Ekim, Ankara.
- N. Akyıl, A. Bayaner, 1999, **Pamukta Tarım ve Sanayi Entegrasyonu, Türkiye II. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 27, Ağustos, Ankara.
- A. Bayaner, G. Nevruz, N. Akyıl, 1998, **I. Türkiye Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu: Bildiriler, Tartışmalar**, Yayın No: 12, Ekim, Ankara.
- O. Aydoğuş, G. Nevruz, 1998, **I. Türkiye Buğday Sempozyumu: Bildiriler, Tartışmalar**, Yayın No: 11, Temmuz, Ankara.
- T. Yıldırım, A. Schmitz, W.H. Furtan, 1998, **Dünya Tarım Ticareti** (İngilizce), Westview Press, USA.

**Çalışma Raporları**

- C. (Özçiçek) Dölekoğlu, 2003, **Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği)**, Yayın No: 105, Temmuz, Ankara
- S. Tan, İ. Dellal, 2003, **Avrupa Birliği'nde Ortak Tarım Politikasının İşleyişi ve Türk Tarımının Uyum Süreci**, Yayın No: 100, Mayıs, Ankara.
- R.Yeni, C.Ö. Dölekoğlu, 2003, **Tarımsal Destekleme Politikasında Süreçler ve Üretici Transferleri**, Yayın No: 98, Nisan, Ankara.
- T. Binici, A. Koç, A. Bayaner, 2001, **Üretici Risk Davranışları ve Etkileyen Sosyo-ekonomik Faktörler: Adana Aşağı Seyhan Ovası Örneği** (İngilizce), Çalışma Raporu 2001-1, Yayın No:61, Nisan, Ankara.
- F. Fuller, A. Koç, H. Şengül and A. Bayaner, 2000, **Türkiye'de Çiftlik Düzeyinde Yem Talebi** (İngilizce), Çalışma Raporu 99WP226, CARD, Ekim, Iowa.
- S. Tan, B. Şener, S. Aytüre, 1999, **Feoga ve Türkiye'de Uygulanabilirliği**, Çalışma Raporu 1999-3, Yayın No: 38, Aralık, Ankara.
- A. Şener, A. Koç, 1999, **Türkiye'de Kimyasal Gübre Talebi**, Çalışma Raporu 1999-2, Yayın No: 25, Ağustos, Ankara.

- A. Bayaner, V. Uzunlu, 1999, **Türk Baklagil Pazarlama Politikalarının Dünya Ticaretine Etkileri**, Çalışma Raporu 1999-1, Yayın No: 20, Nisan, Ankara.
- T. Yıldırım, W. H. Furtan, A. Güzel, 1998, **Türkiye Buğday Politikasının Teorik ve Uygulamalı Analizi**, Çalışma Raporu 1998-4, Mayıs, Ankara.
- E. H. Çakmak, H. Kasnakoğlu, T. Yıldırım, 1998, **Fark Ödeme Sisteminin Ekonomik Analizi**, Çalışma Raporu 1998-3, Nisan, Ankara.
- A. Bayaner, 1998, **Türkiye Makarnalık Buğday Sektörü ve Uluslararası Pazardaki Rekabet Gücü**, Çalışma Raporu 1998-2, Yayın No: 8, Nisan, Ankara.
- M. Fisunoğlu, M. Pınar ve O. Aydoğuş, 1998, **Türkiye'nin Orta ve Doğu Avrupa Ülkeleri ve Rusya Federasyonu ile Tarımsal Ticaret Olanakları**, Çalışma Raporu 1998-1, Mart, Ankara.

#### **Monograf**

- H. Tanrıvermiş, 2000, **Orta Sakarya Havzası'nda Domates Üretiminde Tarımsal İlaç Kullanımının Ekonomik Analizi**, Yayın No: 42, Mayıs, Ankara.

#### **Proje Raporları**

- C. (Özçiçek) Dölekoğlu, 2003, **Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği)**, Yayın No: 105, Temmuz, Ankara
- Aysel (Özdeş) Akbay, 2003, **Türkiye'de Şeker Üretiminin Ekonomik ve sosyal Karlılığının Değerlendirilmesi**, Yayın No: 104, Temmuz, Ankara
- U. Özkan a. Erkuş, 2003, **Bayburt İlinde Sığır Yetiştiriciliğine Yer Veren tarım İşletmelerinin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 103, Temmuz, Ankara
- S. Demirci, **Şeker Kanunundaki Değişiklikle Olası Etkilerin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 102, Haziran, Ankara.
- T. Dizdaroğlu, B. Aksu, S. Dönmez. 2003, **Ege ve Güney Marmara Bölgelerinde Yağlık ve Sofralık Zeytin Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 101, Haziran, Ankara
- Karlı, B. 2003, **Gap Alanındaki Tarım Kooperatifleri ve Diğer Çiftçi Örgütlerinin Bölge Kalkınmasındaki Etkinliği**, Yayın No: 97, Mart, Ankara.
- A. Gül, A. Özdeş Akbay, C. Özçiçek Dölekoğlu, R. Özel, C. Akbay, **Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Ev Dışı Gıda Tüketimlerinin Belirlenmesi**, Yayın No: 95, Ocak, Ankara.
- R. Tunahoglu, O. Gökçe, 2002, **Ege Bölgesinde Optimal Zeytin Yayılış Alanlarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma**, Yayın No: 90, Aralık, Ankara.
- Karlı, B. 2002, **GAP Alanındaki Tarıma Dayalı Sanayi İşletmelerinin Gelişimi, Sorunları ve Çözüm Yolları**, Yayın No: 88, Eylül, Ankara.
- S. Tan, Y.E. Ertürk, **Türkiye'de Süt Tozu Üretimi ve Dünyadaki Rekabet Şansı**, Yayın No: 86, Ekim, Ankara.
- S. Tan, İ. Dellal. 2002, **Kırmızı Et Üretim ve Tüketim Açığını Kapatmak İçin Alternatif Bir Yaklaşım: Hindi Üretimi ve Sözleşmeli Yetiştiricilik Modeli**, Proje Raporu 2002-3. Yayın No: 85, Temmuz, Ankara.
- İ. Dellal, G. Keskin, G. Dellal. 2002, **GAP Bölgesinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi ve Hayvansal Ürünlerin Pazara Arzı**, Proje Raporu 2002-2. Yayın No: 83, Temmuz, Ankara.
- G. Dellal, A. Eliçin, N. Tekel, İ. Dellal, 2002, **GAP Bölgesinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Yapısal Özellikleri**, Proje Raporu 2002-1. Yayın No: 82, Temmuz, Ankara.

- T.Özüdoğru, H.Tatlidil, 2001, **“Bu Toprağın Sesi” Televizyon Programının Polatlı İlçesinde Çiftçi Davranışlarına Etkileri Üzerine Bir Araştırma**, Proje Raporu. Yayın No: 78, Aralık, Ankara.
- P. Karahocagil, 2001, **Yeter Gelirli İşletme Büyüklüğü: Literatür İncelemesi**, Proje Raporu 2001-24, Yayın No:76, Ekim, Ankara.
- G. Malorgio, A. Koç, A. Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Türkiye’de Gıda Sektörünün Yapısı ve Performansı** (İngilizce), Proje Raporu 2001-23 , Yayın No:75, Ekim, Ankara.
- S. Tan, 2001, **Türkiye’de Sütçülük Sektöründe Bölgeler Arası Yapısal Değişimin Spatial Denge Modeli İle Analizi**, Proje Raporu 2001-22, Yayın No: 72, Ağustos, Ankara.
- C. Abay, S. Sayan, B. Miran, A. Bayaner, 2001, **Türkiye’de Tarıma Yapılan Transferlerin Enflasyon Üzerine Etkileri: Bir Nedensellik Araştırması**, Proje Raporu 2001-21, Yayın No:71, Haziran, Ankara.
- M. Sarımeşeli, F. Tatlidil, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği ve Kayıt Sistemi Pilot Uygulaması ve Orman İçi Köyler Açısından Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-20, Yayın No:70, Nisan, Ankara
- B. Saraçoğlu, O. Aydoğuş, N. Köse, D. İşören, 2001, **Türkiye’de Su Ürünleri Sektörü: Üretim, Talep ve Pazarlama**, Proje Raporu 2001- 19, Yayın No:69, Nisan, Ankara.
- E. Çakmak, H. Kasnakoğlu, 2001, **Tarım Sektöründe Türkiye ve Avrupa Birliği Etkileşimi**, Proje Raporu 2001-18 , Yayın No:68, Nisan, Ankara.
- S. Demirci, 2001, **Şeker Fabrikalarının Performans Analizi ve Toplam Faktör Verimliliklerinin Ölçümü: Dea ve Malmquist İndeks Yaklaşımı**, Proje Raporu 2001-17, Yayın No:67, Nisan, Ankara.
- O. Zaim, A. Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Tarımda İller ve Bölgeler Düzeyinde Üretkenlik ve Etkinlik: Farklar ve Nedenler**, Proje Raporu 2001-16, Yayın No:66, Nisan, Ankara.
- A.Koç, A.Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Gümrük Birliği ve DTÖ’nün Tarımsal Ticaret Üzerine Etkisi**, Proje Raporu 2001-15, Yayın No:65, Nisan, Ankara.
- TEAE personeli **Türkiye’de Bazı Bölgeler için Önemli Ürünlerde Girdi Kullanımı ve Üretim Maliyetleri**, 2001, Proje Raporu 2001-14, Yayın No:64, Nisan, Ankara.
- A. Koç, H. Tanrıvermiş, F. Budak, E. Gündoğmuş, H. İnan, A. Kubaş, B. Özkan, 2001, **Türkiye Tarımında Kimyasal İlaç Kullanımı: Etkinsizlik, Sorunlar ve Alternatif Düzenlemelerin Etkileri**, Proje Raporu 2001-13, Yayın No:63, Nisan, Ankara.
- E.İşıklı, A. Koç, B.Miran, N.Akyıl, C.Abay, S.Güler, C.Günden, 2001, **Türkiye’de Tütünde Arz Kontrolü ve Ekonomik Etkileri**, Proje Raporu 2001-12, Yayın No:62, Nisan, Ankara.
- Ş. Akdemir, T. Binici, H. Şengül, vd. 2001, **Bölge Bazlı Tarım Sigortasının Türkiye’de Seçilmiş Bölgeler İçin Potansiyel Sigorta Talebinin ve Talebinin Karşılabilirliğinin Belirlenmesi**, Proje Raporu 2001-11, Yayın No:60, Nisan, Ankara.
- S. Alpay, İ. Yalçın, T. Dölekoğlu, 2001, **Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi**, Proje Raporu 2001-10, Yayın No:59, Nisan, Ankara
- A.Bayaner, A. Koç, H. Tanrıvermiş, E.Gündoğmuş, N. Ören, B.Özkan, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği Pilot Uygulamasının İzleme ve Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-9, Yayın No:57, Mart, Ankara
- D. Ediz, A. Ş. İntişah, R. Özlü, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği Pilot Uygulaması** (Türkçe ve İngilizce), Proje Raporu 2001-8, Yayın No:56, Mart, Ankara.
- F. Yavuz, Ş.Aksoy, S. Tan, V. Dağdemir, A. Keskin, 2001, **Türkiye’de Süt Pazarlama Sisteminin İyileştirilmesi İçin Kurumsal Yapılanma İhtiyacı Üzerine Bir Araştırma**, Proje Raporu 2001-7, Yayın No:55, Mart, Ankara.
- A. Koç, V. Uzunlu A. Bayaner, 2001, **Türkiye Tarımsal Ürün Projeksiyonları 2000-2009**, Proje Raporu 2001-6, Yayın No:54, Şubat, Ankara.
- A.Koç, A. Bayaner, S. Tan, Y.E. Ertürk, F. Fuller, 2001, **Türkiye’de Destekleme Politikaları ve Programlarının Hayvancılık Sektörünün Gelişmesi Üzerine Etkisi** (İngilizce), Proje Raporu 2001-5, Yayın No:53, Ocak, Ankara.

- Y.E. Ertürk, 2001, **Ankara İli Kızılcahamam İlçesinde Köy-Tür'e Bağlı Olarak Faaliyet Gösteren Broiler İşletmelerinin Ekonomik Analizi**, Proje Raporu 2001-4, Yayın No:52, Ocak, Ankara.
- S. Akgüngör, F. Barbaros, N. Kumral, 2001, **Türkiye'de Meyve ve Sebze İşleme Sanayinin Avrupa Birliği Piyasasında Sürdürülebilir Rekabet Gücü Açısından Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-3, Yayın No: 51, Ocak, Ankara.
- Y. Z. Özcan, 2001, **Türkiye'de Fındık, Çay, Şeker Pancarı ve Tütün Tarımında Hızlı Kırsal Değerlendirme** (ingilizce), Proje Raporu 2001-2, Yayın No: 50, Ocak, Ankara.
- H. Şengül, A. Koç, N. Akyıl, A. Bayaner, F. Fuller, 2001, **Türkiye'de Pamuk Pazarı: Gelecekteki Talebi Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-1, Yayın No: 49, Ocak, Ankara.
- M. Sarımeşeli, O. Aydoğuş, 2000, **Dünya Fındık Piyasasının Ekonomik Analizi ve Türkiye için Optimum Politikaların Saptanması**, Proje Raporu 2000-6, Yayın No: 45, Temmuz, Ankara.
- I. Dellal, 2000, **Antalya İlinde Kıl Keçisi Yetiştiriciliğine Yer Veren Tarım İşletmelerinin Ekonomik Analizi ve Planlanması**, Proje Raporu 2000-5, Yayın No: 43, Haziran, Ankara.
- H. Tanrıvermiş, E. Gündoğmuş, V. Ceyhan, H. Fidan, H. Özüdoğru, 2000, **Türkiye'de Özelleştirme Uygulamalarının Tarım Kesimine Etkilerinin Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2000-3, Yayın No:41, Mayıs, Ankara.
- S. Demirci, 2000, **Doğrudan Gelir Sistemi ve Uygulamalar: Literatür İncelemesi**, Proje Raporu 2000-1, Yayın No: 40, Mayıs, Ankara.
- B. Saraçoğlu, N. Köse, 2000, **Bazı Gıda Sanayilerinin Uluslararası Rekabet Gücü: Makarna, Bisküvi ve Un Sanayi**, Proje Raporu 2000-2, Yayın No: 39 , Mayıs, Ankara.
- T. Kırıl, H. Kasnakoğlu, 1999, **Tarımsal Ürünler İçin Maliyet Hesaplama Metodolojisi ve Veri Tabanı Rehberi**, Proje Raporu 1999-13, Yayın No: 37, Aralık, Ankara.
- S. Demirci, 1999, **Destekleme Alımı ve Fark Ödeme Sisteminin Refah ve Dağılım Etkilerinin İncelenmesi**, Proje Raporu 1999-12, Yayın No: 36, Aralık, Ankara.
- J. Brooks, A. Tanyeri, 1999, **Tarımsal Politika Reformu: Sosyal Hesap Matriksi Yaklaşımı** (ingilizce), Proje Raporu 1999-11, Yayın No: 35, Aralık, Ankara.
- E. H. Çakmak, H. Akder, 1999, **Dünya Ticaret Örgütü-Tarım Anlaşması'nın Yeni Görüşme Dönemi ve Türkiye: Olanaklar, Kısıtlar ve Stratejiler**, Proje Raporu 1999-10, Yayın No:34, Aralık, Ankara.
- A. Özçelik, H. Tanrıvermiş, E. Gündoğmuş, A. Turan, 1999, **Türkiye'de Sulama İşletmeciliğinin Geliştirilmesi Yönünden Şebekelerin Birlik ve Kooperatiflere Devri ile Su Fiyatlandırma Yöntemlerinin İyileştirilmesi Olanakları**, Proje Raporu 1999-9, Yayın No: 32, Kasım, Ankara.
- A. Koç, J. Beghin, F. Fuller, Ş. Aksoy, T. Dölekoğlu, A. Şener, 1999, **Türkiye'de Yağlı Tohumlar Pazarı: Uluslararası Fiyatlar ve Alternatif Politikaların Arz, Talep ve İkame Ürünler Üzerine Etkileri** (Türkçe ve İngilizce), Proje Raporu 1999-8, Yayın No: 31, Eylül, Ankara.
- A. Bayaner, 1999, **Çorum İlinde Yumurta Tavukçuluğunun Ekonomik Analizi**, Proje Raporu 1999-7 Yayın No: 23, Haziran, Ankara.
- E. Çakmak, H. Kasnakoğlu, H. Akder, 1999, **Türk Tarımında Destekleme Alımları ve Pazar Girişi Etkileri: Tarımsal Sektör Modeli Analizi**, (İngilizce), Proje Raporu 1999-6 Yayın No: 22, Mayıs, Ankara.
- W. H. Furtan, A. Güzel, G. Karagiannis, A. Bayaner, 1999, **Türkiye'de Tarımsal Araştırmaların Getirisi ve Tarımsal Verimlilik** (İngilizce), Proje Raporu 1999-5, Yayın No: 21, Mayıs, Ankara.
- O. Yurdakul, v.d., 1999, **Türkiye'de Hayvansal Ürünler Arzı ve Yem Talebi: Mevcut Durumun Değerlendirilmesi ve Alternatif Politika Senaryoları** (Türkçe ve İngilizce), Proje Raporu 1999-4, Yayın No: 17, Mart, Ankara.
- S. Akgüngör, B. Miran, C. F. Abay, E. Olhan, N.K. Nergis, 1999, **İstanbul, Ankara, ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Ürünler Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi**, Proje Raporu 1999-3, Yayın No: 15, Şubat, Ankara.

- A. Özçelik, A.Turan, H. Tanrıvermiş, 1999, **Türkiye’de Tarımın Pazara Entegrasyonunda Sözleşmeli Tarım ve Bu Modelin Sürdürülebilir Kaynak Kullanımı ile Üretici Geliri Üzerine Etkileri**, Proje Raporu 1999-2, Yayın No: 14, Şubat, Ankara.
- A. Schmitz, E. Çakmak, T. Schmitz and R. Gray, 1999, **Türk Tarımında Devlet Eliyle Ticaret** (Türkçe ve İngilizce), Proje Raporu 1999-1, Yayın No: 13 Şubat, Ankara.
- **Durum ve Tahmin Raporları**
  - R. TUNALIOĞLU, P. KARAHOCAGİL, **Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin:2003-2004**, Durum ve Tahmin:Yayın No:118, Mart, Ankara.
  - P.Karahocagil, R.Tunalıoğlu,B.Taşkaya; H.Anaç, “**Turunçgiller Durum ve Tahmin 2003-2004**”, Yayın No: 111, Kasım 2003, Ankara
  - T. Dölekoğlu, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin 2003-2004**, Yayın No: 110, Ağustos 2003, Ankara
  - C. (Özçiçek) Dölekoğlu, F. Uysal, **Yemelik Kuru Baklagil Durum ve Tahmin 2003-2004**,Yayın No:109 Ağustos, 2003 Ankara
  - G. Keskin, F. Pezikoğlu, U. Gül, **Sebze Durum Raporu 2002-Domates**, Yayın No: 108, Temmuz, 2003, Ankara
  - İ. Dellal, U.Gül, H. Anaç. 2003. **Buğday Durum ve Tahmin: 2003/2004**, Durum ve Tahmin 2003-2, Yayın No: 99, Ankara.
  - R. Tunalıoğlu, P. Karahocagil ve M. Tan, **Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin:2002-2003**, Durum ve Tahmin:Yayın No:96, Mart, Ankara.
  - Y. E. Ertürk, S. Tan, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-5, Yayın No: 94, Aralık, Ankara.
  - S. Tan, Y. E. Ertürk, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-4, Yayın No: 93, Aralık, Ankara.
  - Y. E. Ertürk, S. Tan, **Kümes Hayvanları ve Yumurta Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-1, Yayın No: 92, Aralık, Ankara.
  - H. Ege, P. Karahocagil 2002, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve tahmin 2002-2, Yayın No: 91, Aralık, Ankara
  - T. Özüdoğru, 2002, **Pamuk Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve Tahmin 2002-1, Yayın No:89, Ekim, Ankara.
  - İ. Dellal, R. Tunalıoğlu 2002, **Buğday Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve Tahmin 2002-1, Yayın No: 84, Ankara.
  - H.Ege, P.Karahocagil 2001, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-7, Yayın No: 82, Aralık, Ankara.
  - Y.E. Ertürk, S.Tan, **Kümes Hayvanları ve Yumurta Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-6, Yayın No: 81, Kasım, Ankara.
  - Y.E. Ertürk, S.Tan, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-5, Yayın No: 80, Kasım, Ankara.
  - Y.E. Ertürk, S.Tan, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-4, Yayın No: 79, Kasım, Ankara.
  - İ. Dellal, 2001, **Buğday Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-3, Yayın No: 74, Eylül, Ankara.
  - T. Dölekoğlu, 2001, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-2, Yayın No:73, Ağustos, Ankara.

- T. Özudoğru, N. Akyıl, 2001, **Pamuk Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-1, Yayın No:58, Eylül, Ankara.
- İ. Dellal, H. Ege, 2000, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2000/2001**, Durum ve Tahmin 2000-2, Yayın No: 48, Aralık, Ankara.
- H. Ege, İ. Dellal, 2000, **Buğday Durum ve Tahmin: 2000/2001**, Durum ve Tahmin 2000-1, Yayın No: 44, Temmuz, Ankara.
- N. Akyıl, 1999, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-8, Yayın No: 33, Aralık, Ankara.
- H. Ege, 1999, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-7, Yayın No: 29, Eylül, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S. Tan, 1999, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 1999**, Durum ve Tahmin 1999-6, Yayın No: 28, Ağustos, Ankara.
- S. Tan, Y.E. Ertürk, 1999, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 1999**, Durum ve Tahmin 1999-5, Yayın No: 26, Ağustos, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, N. Köse, 1999, **Buğday Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-4, Yayın No: 24, Haziran, Ankara.
- H. Ege, Y.E. Ertürk, 1999, **Yemlik Tahıllar Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1999-3, Yayın No: 19, Mart, Ankara.
- Ş. Aksoy, A. Şener, 1999, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1999-2, Yayın No: 18, Mart, Ankara.
- N. Akyıl, 1999, **Pamuk Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1999-1, Yayın No: 16, Mart, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk, 1998, **Buğday Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1998-5, Aralık, Ankara.
- N. Akyıl, Y.E. Ertürk, 1998, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1998/99**, Durum ve Tahmin 1998-4, Eylül, Ankara.
- H. Ege, Y.E. Ertürk, 1998, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 1998/99**, Durum ve Tahmin 1998-3, Temmuz, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk, 1998, **Buğday Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1998-2, Temmuz, Ankara.
- M. Pınar, N. Akyıl, S. Er ve Y. E. Ertürk, 1998, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1998-1, Ocak, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk ve N. P. Zöğ, 1997, **Buğday Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1997-1, Aralık, Ankara.