Türkiye'de
Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü

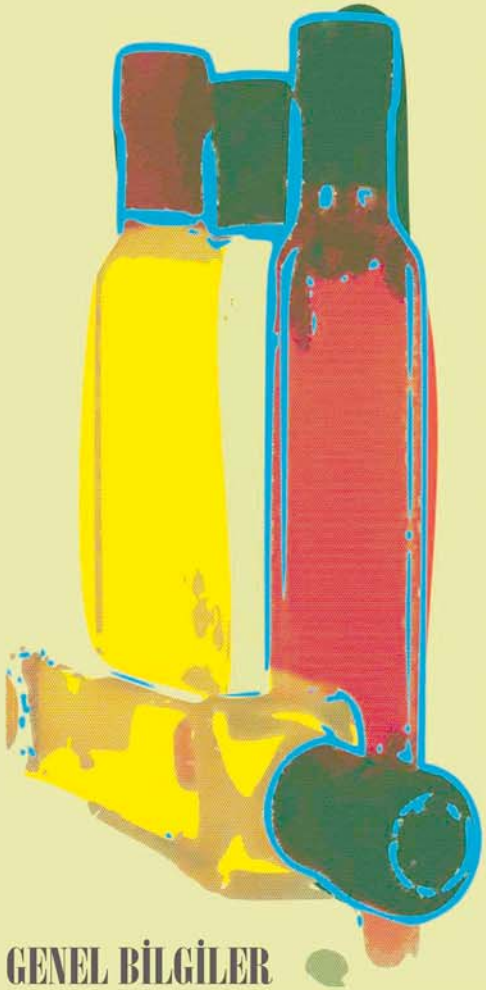
2014 - 2015

Abidin Tatlı
Zeytindostu Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
Zer Holding A.Ş.

Türkiye'de
Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü

2014 -2015

Abidin Tatlı
Zeytindostu Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
Zer Holding A.Ş.



GENEL BİLGİLER

1. BÖLÜM

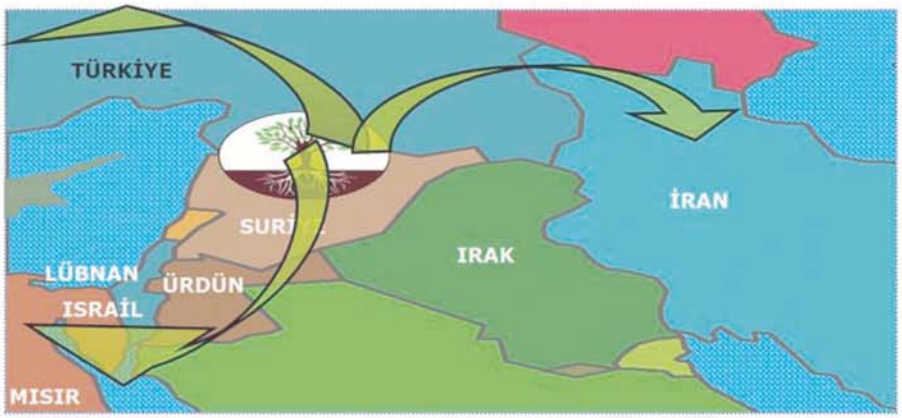
1. GENEL BİLGİLER

1.1. ZEYTİNİN VE ZEYTİNYAĞININ TARİHÇESİ

Delice zeytin olan Olea oleaster' in bir kültür bitkisi olan Olea sativa' ya dönüştürülmesini M.Ö 4000'lerde Anadolu, Doğu Akdeniz ve Güney Önasya'da; Adana, Gaziantep' ten başlayıp, Suriye, Lübnan, İsrail'e inen Akdeniz kıyı şeridinde Samiler tarafından gerçekleştirildiği sanılıyor. Mısır müzesinde bulunan M.Ö. 3000 yılından kalma XIX. Hanedan'dan itibaren gerek duvar süslemelerinde, gerekse mezar buluntularında zeytinin görsel bir imge olarak kullanıldığını görülmektedir.
Akdeniz havzasında günışığına çıkartılan arkeolojik eserlerde zeytin karşımıza çıkar. M.Ö. 3000'lerde Girit'te kaya oyukları veya taş havanlar da tanelerin kırılıp sıkılmasıyla başlayan ilk el zeytinyağcılık gelişmiştir.
M.Ö. 1600'de Mısır'da Nil deltasında dikilmeye başladığı ileri sürülür.
Günümüzden 6000 yıl öncesine dayanan bir efsaneye göre iyilik ve sonsuz yaşam tanrısı Osiris'in annesi kardeşi ve sonra karısı olacak evlilik tanrıçası inek başlı İsis Mısırlara zeytin ağacını dikmeyi ve ürünlerinden yararlanmayı öğretmiştir.
Ayrıca dünyanın en eski piramidi Sakkarah'da bir zeytin sıkma aletinin bulunması, Firavun Tutankamon'un zeytin dallarından örülmüş "adalet tacı" giydiği duvar resimlerinde izlenmektedir.
Zeytin, dünya dillerinde "Zeta, Zai, Zertum, Zeirtum, Zait, Zaitun, Zeytin, Elaiwa, Elaia, Olea, Oliva, Olive, Oleum, Oli, Huile, Oil, Aceite" gibi çok sayıda ve farklı kelimelerle ifade edilmektedir.

1.2. ZEYTİNİN ANAVATANI VE YAYILIŞI

Delice Zeytinin asıl yurdunun Güneydoğu Anadolu ve özellikle, Mardin; Maraş ve Hatay üçgeni olması en güçlü olasılıktır.
Torosların eteklerinde, Muğla'da, Aydın'da delicelerin bolluğu, Bafa ve Kuşadası yörelerinde adeta ormana dönüşmeleri, İzmir Çeşme'de dağda taşta karşımıza çıkmaları, Çanakkale, Balıkesir ve Bursa'ya kadar kendini göstermesi, buna karşılık öteki zeytincilik bölgelerinde insan eliyle dikilmiş ağaçların dışında nadiren bulunması ya da hiç bulunmaması, zeytin ağacının anayurdunun günümüz Türkiye'si olduğunu gösteriyor.
Zeytinin anavatanı Güneydoğu Anadolu bölgesini de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Önasya bölgeleridir. Önasya'da, Suriye ve İran'ın kesiştiği yaydır. Suriye ve Lübnan kıyılarında yaşayan Fenikeliler aracılığıyla, önce zeytinyağı ticareti, ardından fidelerle taşınan zeytin kültürü, M.Ö.2600–1600 arası önce güneyde Mısır'a, batıda Kıbrıs, Girit ve M.Ö.1400–1200'lerde Anadolu yoluyla Yunanistan'a M.Ö. 700'lerde Kuzey Afrika'da Libya ve Tunus'a, Akdeniz'in iki yakasında genişledi.
Giritlilerin zeytini çok daha önce, M.Ö 3000'ler de bildiklerini öne süren kimi tarihçilere göre, İtalyanların zeytinle tanışması M.Ö. 1200'lere kadar uzanır. Tarihi yolculuğunda ise zeytin ağacının bütün dünyaya yayılışı iki yoldan olmuştur.
Birinci yayılma yolu gen merkezi olan Anadolu'nun batısından, Ege adalarına, Yunanistan'a, İtalya'ya, İspanya'ya buralardan da Fransa'nın güneyine kadar olan yerlerdir. Zeytin, Doğu Akdeniz'den M.Ö. 3000 yıllarında Ortadoğulu denizciler tarafından Kıbrıs ve Girit'e götürülmüştür. Diğer yayılma yolu ise Suriye ve Mısır yoluyla gerçekleşmiş, daha sonra bütün Kuzey Afrika ülkelerine kadar uzanmıştır.



Şekil 1. Zeytinin anavatanı ve yayılışı

1.3. DÜNYADA ZEYTİNCİLİK

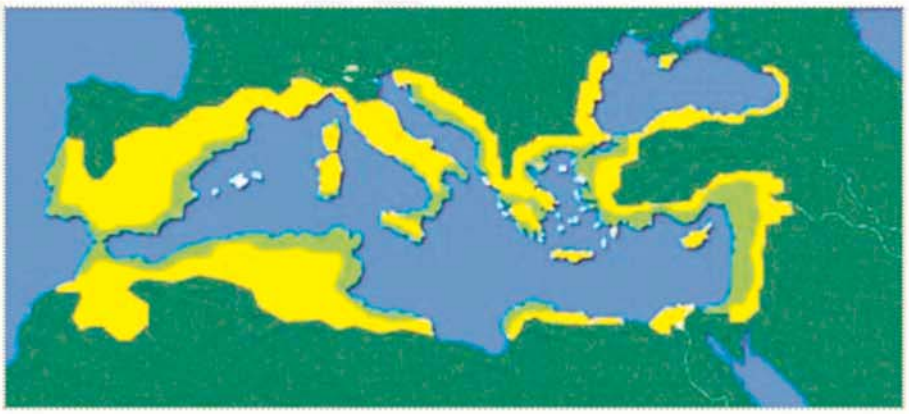
1.3.1. Dünyada Zeytin

Zeytin, meyvesi yağlık ve sofralık olarak işlenilebilen ve bu işleme sonucu oluşan yan ürünleri değerlendirilebilen tarımsal bir üründür.

Zeytin bitkisinin özel iklim istekliliği nedeniyle Zeytin tarımı, dünyada daha çok Akdeniz'de kıyısı olan ülkelerde (İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Suriye, Fas, Fransa Cezayir) yapılmaktadır.

Halen dünya zeytin ağaç varlığının % 98'i bu ülkelerde yer almakta ve yaklaşık olarak 11 milyon hektar alanda 900 milyon adetten fazla zeytin ağacı bulunmaktadır (FAO, 2014).

Üretilen 17, 7 milyon ton dane zeytin zeytinyağı ve sofralık zeytin olarak işlenmektedir. Son yıllarda zeytinyağı ve sofralık zeytin gibi zeytin ürünlerine artan talep nedeniyle zeytinciliğin sadece Akdenize kıyı olan ülkelerde değil, Akdeniz iklimi gösteren toplam 42 ülkede tarımı yapılmaktadır (FAO, 2014).



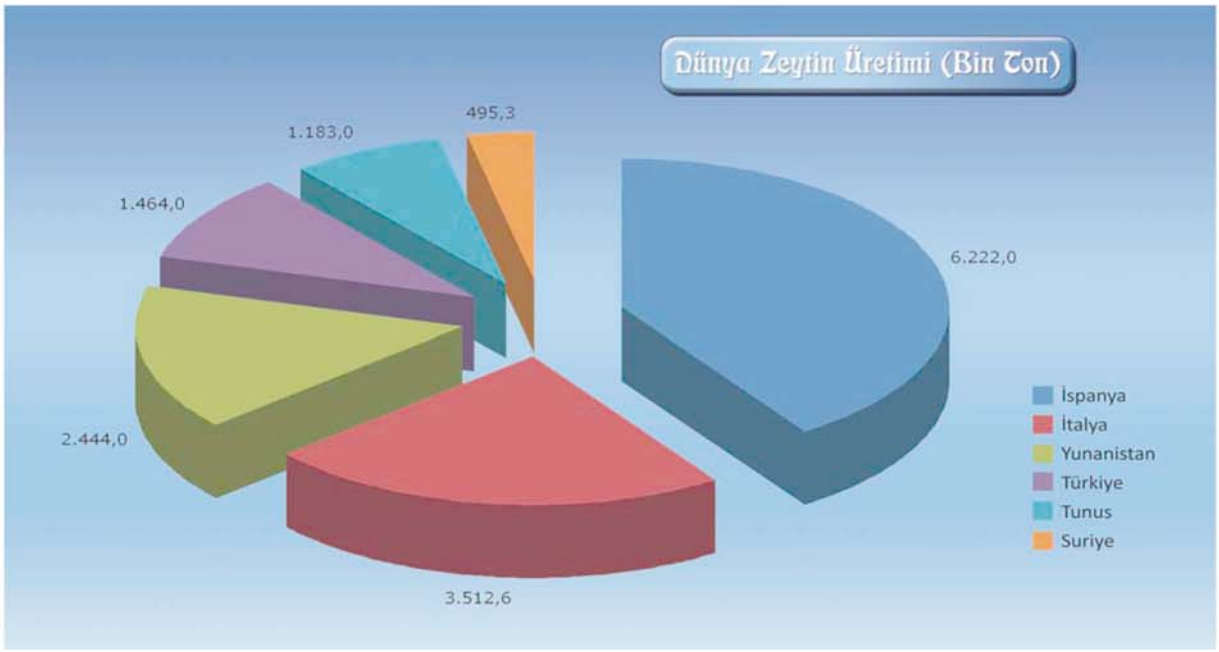
Şekil 2. Akdeniz havzası zeytin üretim alanları

Dünya zeytin üretiminde Akdeniz'de kıyısı olan üretici Avrupa Birliği ülkelerinin önemli bir yeri vardır. Bu önem 1990'lı yılların başında dünya zeytin üretiminin % 90'ının oluşturur iken bu gün bu oran zeytincilik yapılan ülke sayısının artması ile düşmüştür.

Yıllar	Zeytin Üretimi (bin ton)						
	İspanya	İtalya	Yunanistan	Türkiye	Tunus	Suriye	Dünya
2014	6.450	3.600	2.580	1.800	1.200	2.850	19.200
2010	6.222,0	3.512,6	2.444,0	1.464,0	1.183,0	495,3	18.083,8
1992	3.654,0	3.010,0	2.051,0	1.019,0	895,0	373,0	10.928,0
1982	2.667,0	2.605,0	1.485,0	783,0	524,0	303,0	11.058,0
1972	2.170,0	2.629,0	1.244,0	745,0	596,0	202,0	8.066,0
1962	1.844,0	2.194,0	952,0	583,0	282,0	98,0	5.410,9
Artış (%)	337,0	160,0	256,0	251,0	419,0	505,0	334,0

Kaynak. FAO 2013, çeşitli yıllar

Tablo 1. Dünyada zeytin üretim miktarları ve artış oranları



Şekil 3. Dünya zeytin üretimi

1.3.2. Dünya'da Zeytinyağı

Dünya zeytin üretimine paralel zeytinyağı üretiminin önemli bir oranına sahip ülkeler olan İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Türkiye, Suriye ve Fas dünyanın en büyük üretici, tüketici, ithalatçı ve ihracatçı ülkeleri durumundadır. Türkiye ise % 5 ile dünya zeytinyağı üretiminde beşinci sırada yer almaktadır.

Dünyanın zeytinyağı:
- Üreticileri; AB (İspanya, İtalya, Yunanistan) Tunus, Türkiye, Suriye, Fas, Ürdün, Arjantin, Lübnan, Cezayir
- İhracatçıları; AB (İspanya, İtalya, Yunanistan), Tunus, Türkiye, Suriye, Fas, Arjantin
- Tüketicileri; AB (İspanya, İtalya, Yunanistan), Suriye, Türkiye, Fas, Tunus, Cezayir, Avustralya, Japonya, Kanada
- İthalatçıları; AB (İspanya, İtalya, Yunanistan), Japonya, Avustralya, Kanada, Brezilya'dır.

Avrupa Birliği'nin kendi içerisindeki en büyük zeytinyağı;
- Üreticileri; İspanya, İtalya, Yunanistan
- İhracatçıları; İtalya, İspanya
- Tüketicileri; İtalya, İspanya Yunanistan,

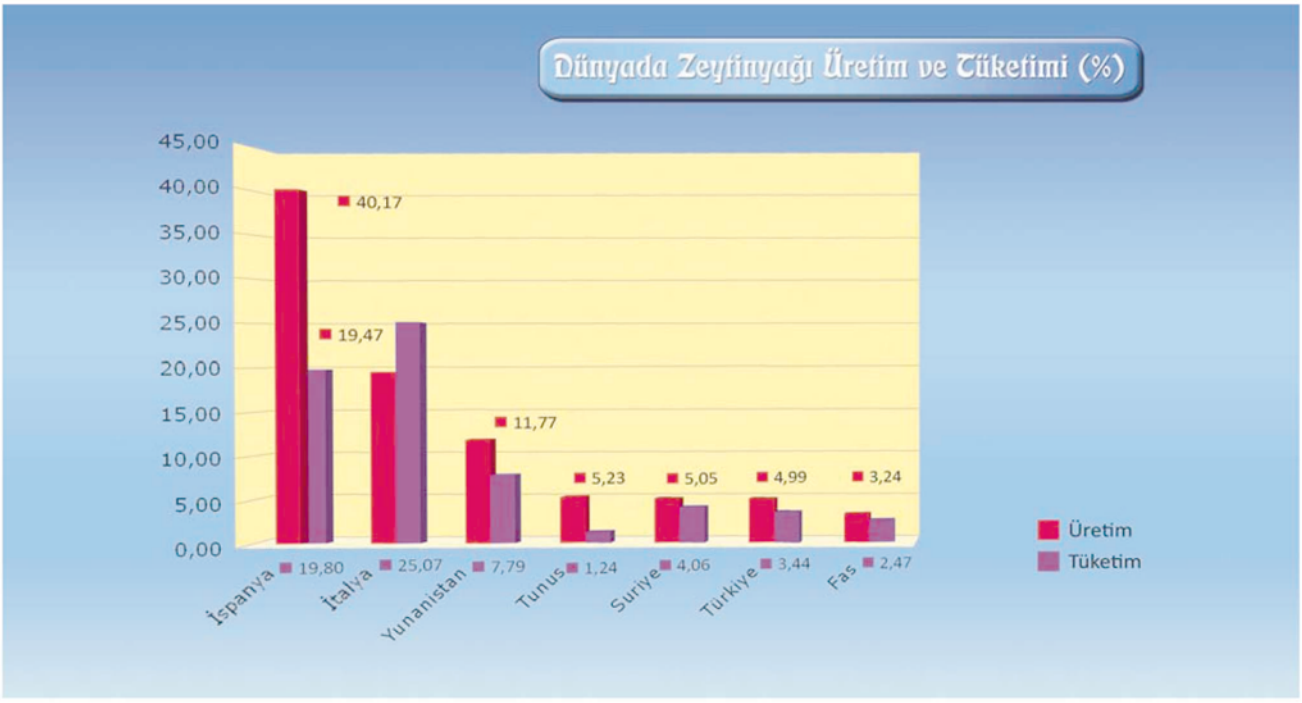
İthalatçıları; İtalya İspanya, Yunanistan'dır.
(Tablo 2), (Tablo 3). (Tunalıoğlu,2013).

Türkiye dünyada ve Avrupa Birliği'nin önemli üretici ülkelerinden sonra önemli bir zeytinyağı üreticisi olmasına rağmen üretim oranı olarak çok küçük bir değer sahiptir.

Yıllar	Üretim			Tüketim		
	1990/91 1991/92	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)	1990/91 1991/92 (Ort)	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)
İspanya	612.0	1.114.0	182.0	406.4	560.7	140.0
İtalya	419.0	540.0	128.8	585.0	710.0	121.0
Yunanistan	277.5	326.5	117.6	203.5	220.5	108.0
Tunus	212.0	145.0	63.3	57.2	35.0	61.0
Suriye	62.5	140.0	224.0	64.0	115.0	179.6
Türkiye	70.0	138.5	197.8	52.5	97.5	185.0
Fas	43.0	90.0	209.0	43.0	70.0	162.7
Dünya	1.736.0	2.773.5	159.0	1.761.0	2.832.0	160.0

Kaynak. IOC, 2011

Tablo 2. Dünya zeytinyağı üretim ve tüketimi (bin ton)



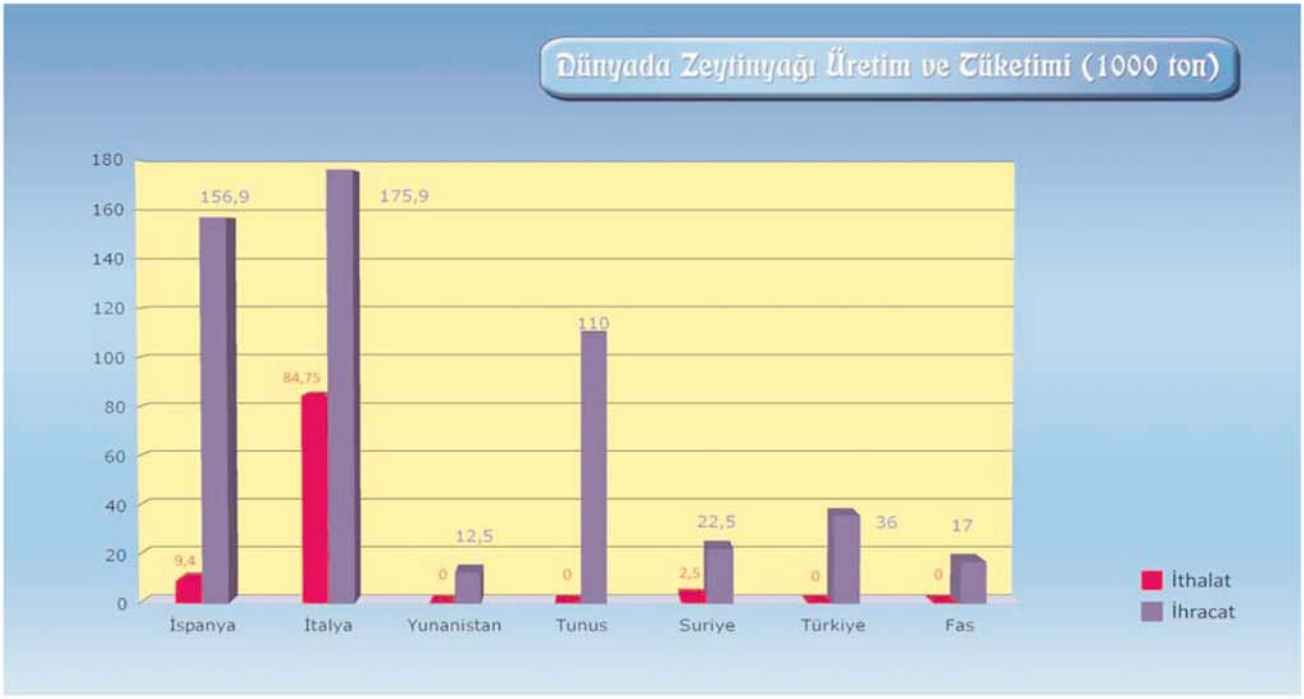
Şekil 4. Dünya zeytinyağı üretimi ve tüketimi (bin ton)

Yıllar	İhracat			İthalat		
	1990/91 1991/92	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)	1990/91 1991/92 (Ort)	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)
İspanya	64.30	156.90	244.00	57.70	9.40	16.29
İtalya	78.30	175.90	224.00	92.85	84.75	91.27
Yunanistan	9.40	12.50	132.90	0.00	0.00	0.00
Tunus	129.00	110.00	85.00	0.00	0.00	0.00
Suriye	0.00	22.50	-	0.00	2.50	-
Türkiye	10.25	36.00	351.00	0.00	0.00	0.00
Fas	3.50	17.00	485.00	0.50	0.00	0.00
Dünya	320.25	606.50	189.30	328.25	580.50	176.00

*AB Ülkelerinin verileri AB dışı için geçerlidir.

Kaynak. IOC, 2013

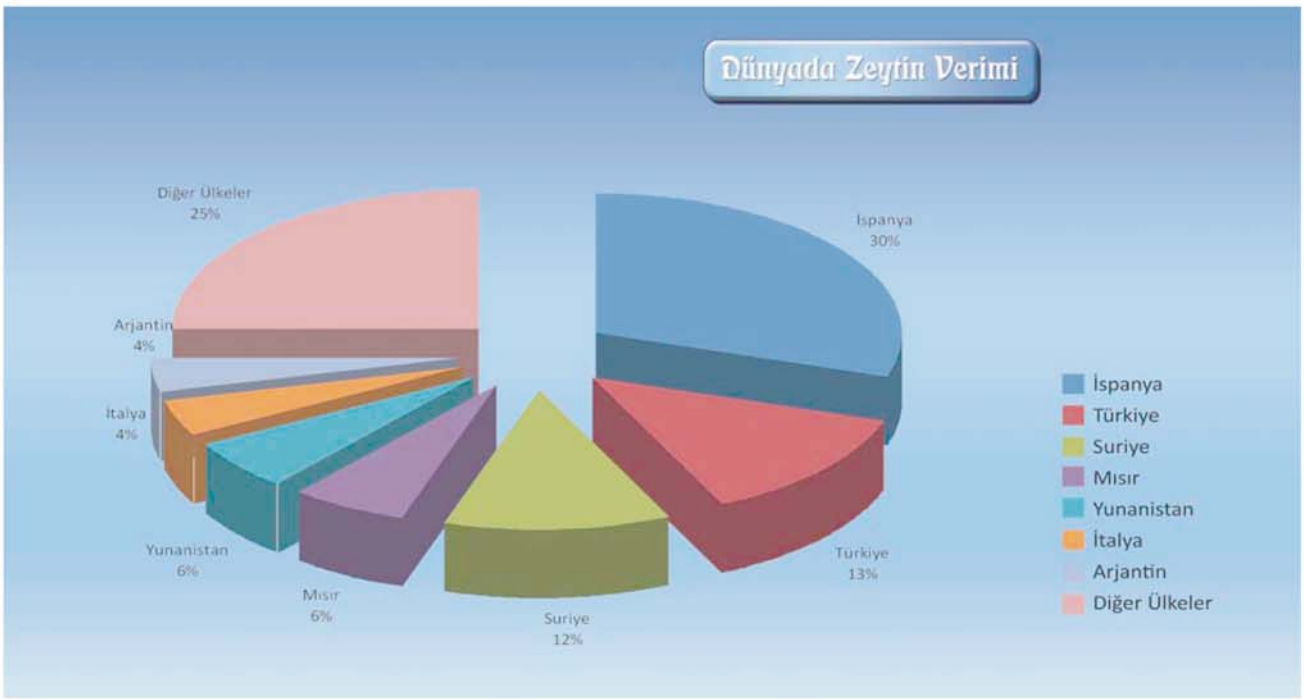
Tablo 3. Dünyada zeytinyağı ihracat ve ithalatı (bin ton)



Şekil 5. Dünya zeytinyağı ihracat ve ithalatı (bin ton)

1.3.3. Dünya'da Sofralık Zeytin

Dünyada sofralık zeytin üreten önemli ülkeler İspanya, Türkiye, Amerika Birleşik Devletleri, Fas, Yunanistan ve İtalya'dır. Dünya sofralık zeytin üretiminde İspanya % 30, Türkiye % 13, Suriye % 12, Mısır ve Yunanistan % 6, İtalya ve Arjantin'in % 4, diğer ülkelerin % 25 pay aldığı görülmektedir. Dünya zeytinyağı üretiminde olduğu gibi sofralık zeytin üretim ve tüketiminde de son yıllarda artış olduğu görülmektedir. Bu artışta önemli üretici ve tüketici ülkelerin payı diğerlerine göre daha fazladır.



Şekil 6. Dünya sofralık zeytin üretimi

Dünyanın sofralık zeytin,

- Üreticileri; AB (İspanya, Yunanistan, İtalya), Türkiye, Fas, Mısır, ABD, Suriye
- İhracatçıları; AB (İspanya, İtalya, Yunanistan), Türkiye, Fas, Suriye
- Tüketicileri; AB (İspanya, İtalya, Yunanistan), Türkiye, Suriye, Fas, ABD

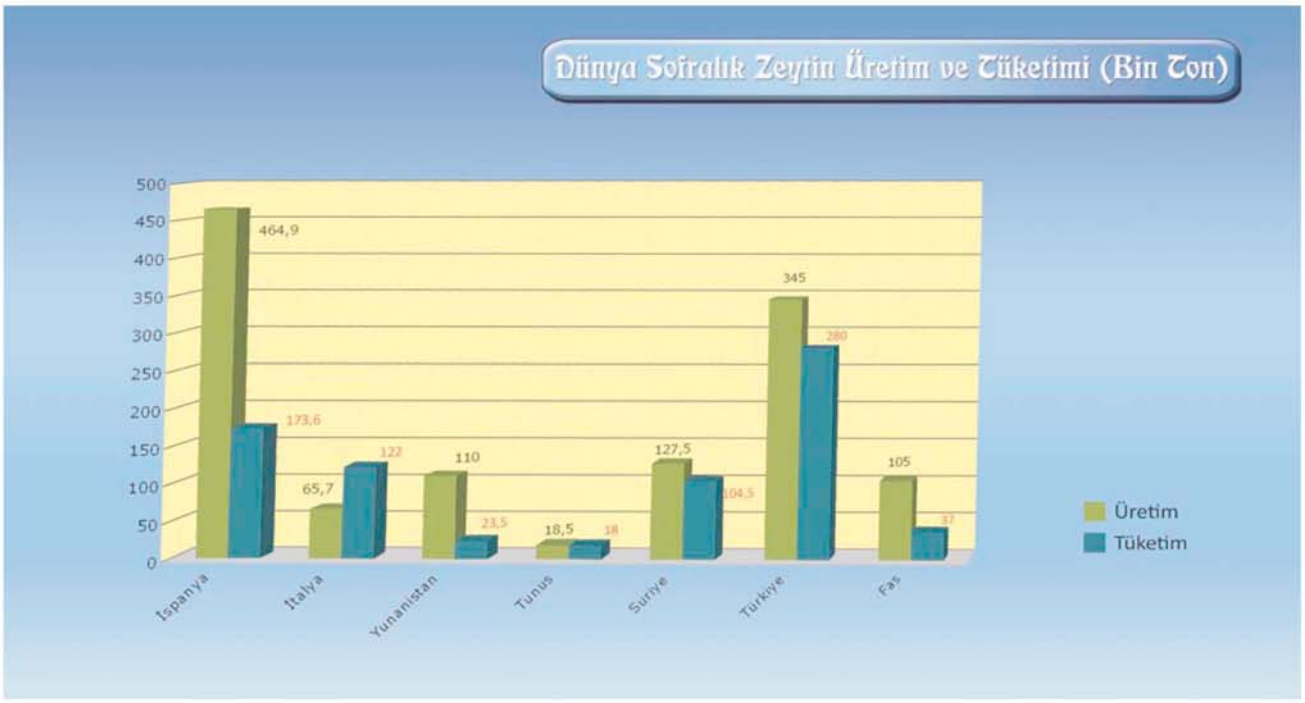
Avrupa Birliği'nin kendi içerisindeki en büyük sofralık zeytin;

- Üreticileri; İspanya
- İhracatçıları; İspanya
- Tüketicileri; İspanya, İtalya, Yunanistan
- İthalatçıları; İtalya İspanya, Yunanistan'dır.

Yıllar	Üretim			Tüketim		
	1990/91 1991/92	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)	1990/91 1991/92 (Ort)	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)
İspanya	250.00	464.90	186.00	105.00	173.60	165.00
İtalya	72.25	65.70	90.90	141.00	122.00	86.50
Yunanistan	75.00	110.00	146.00	26.50	23.50	88.60
Tunus	13.00	18.50	142.00	12.75	18.00	141.00
Suriye	68.00	127.50	185.00	65.00	104.50	160.00
Türkiye	130.00	345.00	265.00	104.00	280.00	269.00
Fas	82.50	105.00	127.00	19.25	37.00	192.00
Dünya	959.25	2.134.00	224.00	956.00	2.145.00	224.00

Kaynak. IOC, 2013

Tablo 4. Dünya sofralık zeytin üretim ve tüketimi (bin ton)



Şekil 7. Dünya sofralık zeytin üretim ve tüketimi (bin ton)

Yıllar	İhracat			İthalatı		
	1990/91 1991/92	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)	1990/91 1991/92 (Ort)	2008/09 2009/10 (Ort)	Artış Oranı (%)
İspanya	87.95	156.25	177.00	0.20	2.65	1.325.00
İtalya	0.45	3.15	700.00	5.00	0.20	4.00
Yunanistan	17.5	40.00	225.50	0.00	2.50	0.00
Tunus	0.50	0.50	-	0.00	0.00	0.00
Suriye	0.00	24.50	-	0.00	0.00	0.00
Türkiye	10.00	62.50	625.00	0.00	0.00	0.00
Fas	48.75	67.50	138.00	0.00	0.00	0.00
Dünya	205.25	576.00	280.00	214.00	562.50	262.00

Kaynak. IOC, 2014

Tablo 5. Dünyada sofralık zeytin ihracat ve ithalatı (bin ton)

*AB Ülkelerinin verileri AB dışı için geçerlidir.

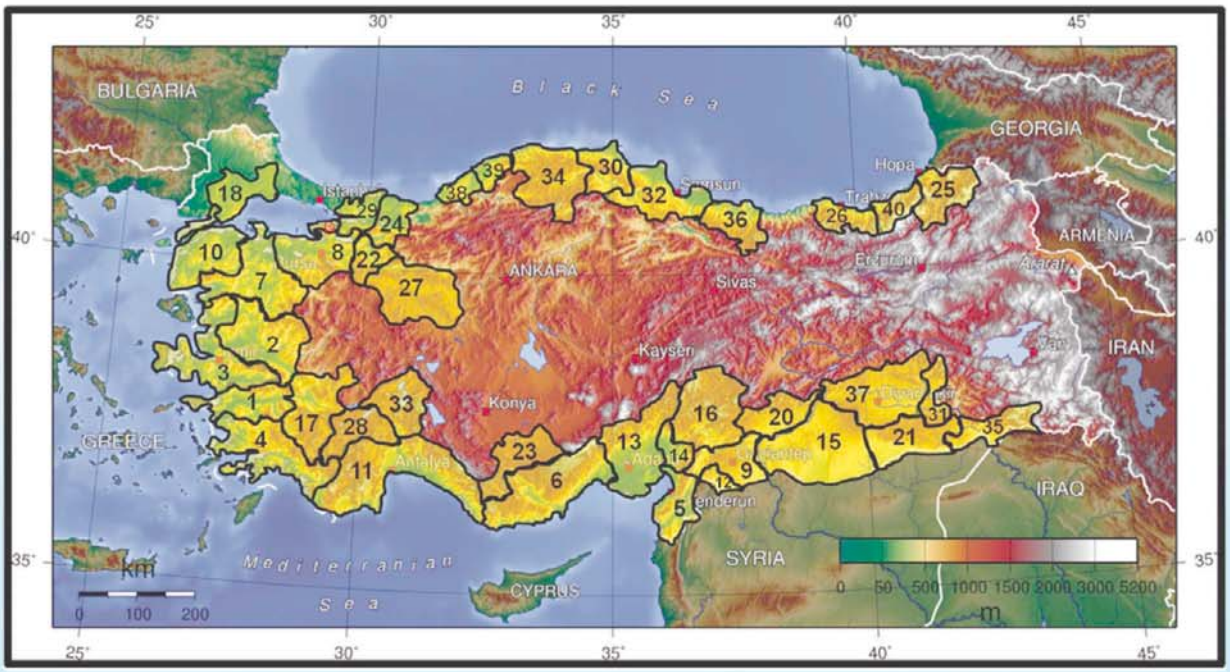
Kaynak. IOC, 2014

Şekil 8. Dünya sofralık zeytin üretim ve tüketimi (bin ton)

1.4. TÜRKİYE'DE ZEYTİNCİLİK

1.4.1. Türkiye'de Zeytin

Zeytin Türkiye'de çok geniş bir yayılım alanı bulmuştur. Türkiye'nin 81 ilinin 36'sında zeytin üretimi yapılmaktadır. Üretimin % 53'ü Ege Bölgesinde, % 18'i Marmara Bölgesinde, % 23'ü Akdeniz Bölgesinde, % 6'sı Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ve % 0,2'si de Karadeniz Bölgesinde gerçekleştirilmektedir. Ege Bölgesinde üretimin % 76'sı yağlık olarak değerlendirilirken Marmara Bölgesinde üretimin % 73'ü sofralık olarak değerlendirilmektedir. Türkiye dane zeytin üretiminin üçte biri, Aydın (% 25), İzmir (% 14), Muğla (% 9), Balıkesir (% 8) ve Bursa (% 5) illerinden sağlanmaktadır (TÜİK, 2014).



Şekil 9. Türkiye'de zeytin üretim alanları

Bölgeler	Dikim Alanı (ha)	Dikim Alan Payı (%)	Toplam Üretim (Ton)	Üretim Payı (%)
Ege	454.290.00	62.0	760.094.00	53.0
Marmara	115.008.00	16.0	260.987.00	18.0
Akdeniz	106.189.00	15.0	328.601.00	23.0
Güneydoğu	56.476.00	8.0	68.369.00	6.0
Karadeniz	349.00	0.2	3.236.00	2.2
TOPLAM	732.314.00	100.0	1.421.288.00	100.0

Kaynak. TÜİK, 2014

Tablo 6. Türkiye'de Bölgelere Göre Zeytin Üretimi

Türkiye'de son on yılda uygulanan tarım politikaları ile zeytincilik yapılan alanlar yaklaşık % 20 artmıştır. Buna paralel ağaç sayısı, dane zeytin üretimi de artmıştır (Tablo 7).

Yıllar	Ağaç Sayısı (Bin Adet)			Zeytin Üretimi (Ton)	Dikim Alanı (Bin ha)
	Meyve Veren	Meyve Vermeyen	Toplam Ağaç		
1980	73.750	7.500	81.250	1.350.000	491
1990	80.600	5.960	86.560	1.100.000	537
2000	89.200	8.570	97.770	1.800.000	600
2010	106.139	45.491	151.630	1.464.248	774
2014	140.545	24.031	164.576	1.352.000	800

Kaynak. TÜİK, 2014

Tablo 7. Türkiye'de Zeytin Ağaç Sayısı, Üretim ve Alan Değişimi

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de üretilen dane zeytinin yaklaşık %65'i yağlığa, %35'u sofralığa işlenmektedir. Ülkemizde tüketim genelde zeytinyağı ağırlıklı olduğu için yağlık zeytin üretimi daha fazla olmaktadır (Tablo 8).

Yıllar	Üretim		
	Toplam	**Sofralık**	**Yağlık**
1990	1.100.000	337.000	763.000
1995	515.000	206.000	309.000
2000	1.800.000	490.000	1.310.000
2005	1.200.000	400.000	800.000
2006	1.766.749	555.749	1.211.000
2007	1.075.854	455.385	620.469
2010	1.464.248	512.103	952.145
2014	1.352.000	438.000	313.000

Kaynak. TÜİK, 2014

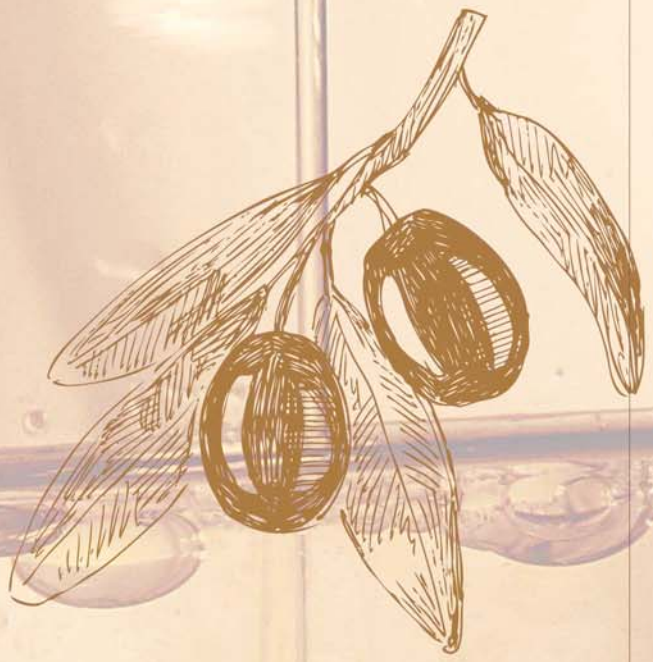
Tablo 8. Türkiye'de Yağlık ve Sofralık Zeytin Üretimleri

Şekil 10. Türkiye'de yağlık ve sofralık zeytin üretimi

1.4.2. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin (bu başlık ikiye arılmalı)

Türkiye'de var-yok yılı ortalamasına göre 120-150 bin ton zeytinyağı üretilmektedir. Bu miktar ile Türkiye, dünya zeytinyağı üretiminde İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'tan sonra beşinci sırada yer almakta ve dünya üretiminin yaklaşık %5'ini, ihracatının ise %10'nunu sağlamaktadır.

Türkiye'de zeytinyağı tüketimi Türk halkının gerek fiyat, gerekse alışkanlıkları nedeniyle istenilen halen istenilen düzeyde değildir. Zeytinyağı tüketimi adeta üretim bölgeleriyle sınırlı kalmaktadır.



Zeytinyağı, Türkiye'nin ihracatında geleneksel ürün olarak nitelendirilen ihraç kalemlerinden biri olarak yer almaktadır. Ancak üretimdeki alternans nedeniyle ihracatta da var ve yok yılına göre büyük dalgalanmalar yaşanması istikrarlı bir dış ticaret politikası yaratılmasına imkân tanımamaktadır. Alternans etkisi AB ülkelerinde en aza indirgendiği ve stok politikaları ile dış ticarette belirli bir düzen sağlandığı halde Türkiye'de bu etki yok edilemediği ve stoklama bir sisteme oturtulamadığı için dış pazarda kalite ve miktar açısından devamlılık sağlanamamaktadır. Zaten bu nedenle ihracat daha çok ambalajlı ve markalı olarak değil dökme olarak yapılabilmektir (Tunalıoğlu, 2013). Türkiye'de var-yok yılları ortalamasına 1 400 bin ton zeytin üretilmekte ve üretilen zeytinin %35'u sofralık zeytine ayrılarak, yaklaşık 400-500 ton zeytin sofralık olarak işlenmektedir. Marmara bölgesi geleneksel sofralık zeytin Gemlik çeşidimizin en fazla üretildiği bölgedir. Türkiye, dünya sofralık zeytin üretiminde % 13 ile ikinci, siyah sofralık zeytin üretiminde ise birinci sırada yer almaktadır. Avrupa Birliği'nin toplam sofralık zeytin ihtiyacının yaklaşık olarak yarısı Türkiye'den sağlanmaktadır.

1.4.1. Türkiye'nin Sofralık Zeytin Üretimi ve Tüketimi

Türkiye, dünya sofralık zeytin üretiminde % 13 ile ikinci, siyah sofralık zeytin üretiminde ise birinci sırada yer almaktadır. Avrupa Birliği'nin toplam sofralık zeytin ihtiyacının yaklaşık olarak yarısı Türkiye'den sağlanmaktadır. Türkiye'de üretilen zeytinin % 35'i sofralık olarak değerlendirilmektedir. Sofralık zeytin üretimi 512 bin ton olarak gerçekleşmektedir. Toplam sofralık zeytin işleme kapasitesi 600.000 ton'dur. Zeytin işleme sektörü kamu işletmelerinden, yarı kamu ve özel işletmelerden oluşmaktadır. Türkiye'de kayıtlı 3.393 adet işletmenin yanında 6.500–7.000 civarında küçük ölçekli işletmelerin bulunduğu tahmin edilmektedir. Sofralık zeytin işleme miktarı bakımından 90.000 ton ile Bursa ili ilk sıradadır. Bursa'yı Aydın, Muğla, Balıkesir ve Manisa illeri izlemektedir. Bu illerde işleme miktarları yüksek olmasına rağmen işleme kapasiteleri kullanım oranları 50 %'nin altındadır.

1.4.2. Sofralık Zeytin Çeşitleri ve Özellikleri

1.4.2.1. Yeşil Zeytin Salamurası: Zeytinler irileştiği zaman, ancak henüz yeşilken koparılarak yapılır.
1.4.2.2. Siyah Zeytin Salamurası: Zeytinler vişne kırmızısı rengini aldıkları zaman yapılır.
1.4.2.3. Çekiçle Kırma veya Çizme Zeytin: Yeşil zeytinler bir çekiçle vurularak çıtlatılır veya bıçakla 3–4 yerinden çekirdeğe dayanacak şekilde çizilerek yapılır.
1.4.2.4. Sele Zeytini: Zeytin renginin lacivertten siyaha dönüştüğü zaman yapılır.

1.4.3. Zeytinyağı

Zeytinyağı, zeytin (*Olea europeae* L.) ağacının olgun meyvelerinden hiçbir kimyasal işlem uygulanmadan mekanik yolla elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olan berrak yeşilden sarıya değişen renkte kendine özgü tat ve kokuda doğal olarak tüketilebilen önemli bir bitkisel kaynaklı yağdır. Çözgen kullanılarak ekstrakte edilen ve reesterifikasyon işlemi görmüş (natürel trigliserit yapısı değiştirilmiş) yağlar ve diğer cins yağlarla karıştırılmış olanlar bu tanımın dışındadır.

1.4.3.1. Zeytinyağının Yapısını Oluşturan Temel Bileşenler ve Özellikleri Oleik Asit

Zeytinyağı yüksek oranda tekli doymamış oleik asit içermektedir. Oleik asit düşük yoğunluklu lipoproteinler (LDL) kolesterolün düşmesine ve yüksek yoğunluklu lipoproteinler (HDL) kolesterolün yükselmesine sebep olmasından dolayı diyetlerde büyük önem kazanmaktadır.

Skualen (Hidrokarbon)

Metabolik öneme sahip olan bu bileşik zeytinyağında yüksek oranda mevcuttur. Takoferoller

Zeytinyağı; alfa, beta, tetra tokoferolleri içermekte ancak bunlar arasında en büyük yüzdeyi (%88) alfa tokoferol oluşturmaktadır. Zeytinyağındaki tokoferol miktarı sadece zeytinde bulunmasına bağlı olmayıp taşıma depolama ve proses şartlarına göre değişim göstermektedir.

Steroller

Fitosteroller olarak da adlandırılan bitki sterolleri lipidlerin sabunlaşmasıyan fraksiyonunun büyük bir kısmını oluşturur. Sitosterol ve stigmasterol ham zeytinyağında en fazla bulunan fitosterollerdir.

Pigmentler

Zeytinyağının rengi klorofil ve feofitinin bulunması ile ilişkilidir. Karotenoidler de zeytinyağının renginden sorumlu bir diğer bileşendir. Renk veren bu maddelerin bulunması toprak ve iklim şartları ile meyvenin olgunlaşmasına ve proses şartlarına bağlıdır.

Fenolik Bileşenler

Zeytin basit ve kompleks fenolik bileşenleri içermektedir. Bu bileşenlerin çoğu yağa geçmekte ve oksijen dayanıklılığını artırdığı gibi tadını da etkilemektedir. Hidroksitirosol tirosol ve bazı fenolik asitler zeytinyağında bulunmaktadır. Zeytinyağında mevcut bu fenolik maddelerin miktarı ve kompozisyonu zeytin ağaçlarının yetiştiği alanın yüksekliğine hasat zamanına ve proses şartlarına bağlıdır.

Aroma Bileşenler

Zeytinyağının temel duyusal özelliğini aroma ve tat oluşturmaktadır. Bu duyusal özelliği veren bir grup aroma bileşenleridir. Ve zeytin meyvesinde bu bileşenlerin oluşumu bir dizi enzimatik reaksiyonla gerçekleşmektedir.

1.4.3.2. Başlıca Zeytinyağı Çeşitleri

Zeytinyağı çeşit ve kalite olarak sınıflandırılırken asitlik derecelerine göre değerlendirilmektedir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Standartları Enstitüsü'nün tanımlamalarına göre zeytinyağı aşağıda görüleceği üzere kategoriye ayrılmaktadır.

1.4.3.2.1. Pirina yağı

1.4.3.2.1.1. Ham pirina yağı
Pirinanın çözücülerle ekstraksiyonu veya diğer fiziksel işlemler sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış, doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağdır.

1.4.5.1.2. Rafine pirina yağı
Rafine pirina yağı ve doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

1.4.5.1.3 Karma pirina yağı
Ham pirina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

1.4.5.2. Zeytinyağı
Sadece zeytin ağacı, *Olea europaea* L. meyvelerinden elde edilen yağlardır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

1.4.5.2.1. Natürel zeytinyağı
Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerini taşıyan yağları ifade eder.

Natürel zeytinyağları

1.4.5.2.1.1. Natürel sızma zeytinyağı
Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,

1.4.5.2.1.2. Natürel birinci zeytinyağı
Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,

1.4.5.2.1.4. Ham zeytinyağı/lampant
Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyusal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar olarak sınıflandırılır.

1.4.5.2.2. Rafine zeytinyağı
Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

1.4.5.2.3. Riviera zeytinyağı
Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda l,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

1.4.5.2.4. Çeşnili zeytinyağı
Zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağdır.

1.4.3.3. Türkiye'nin Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi

Zeytin, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de sağlıklı beslenme, istihdam sağlama ve diğer sanayi kollarına pazar yaratma gibi konularda, yüksek katma değeriyle birlikte değerlendirildiğinde tarım ekonomimiz için büyük önem taşımaktadır.

Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı sektörü tarımdan sanayiye, sanayiden pazarlamaya kadar önemli yan ürünleriyle birlikte sanayide, ticarette ve tarımda önemli bir ağırlığa sahiptir. Zeytinyağında üretim artışına paralel olarak ihracat artarken, bu artış tüketime fazla yansımamaktadır. Çünkü Türkiye'de zeytinyağı tüketimi genellikle alışkanlıklar ve yüksek fiyatlarla sınırlı kalmaktadır.

Zeytinyağı üretimi yılları arasında 4 yıllık üretim ortalamasına göre % 5.0'lik payı ile dünyada altıncı sırada yer almaktadır. Ülkemizde üretilen zeytinin yaklaşık % 65'i ise yağlık olarak değerlendirilmektedir. Türkiye'de zeytinyağı üretimi var-yok yılları ortalamasına göre 140.000 tondur.

1.4.4. Türkiye'nin Zeytin İhracatı ve İthalatı

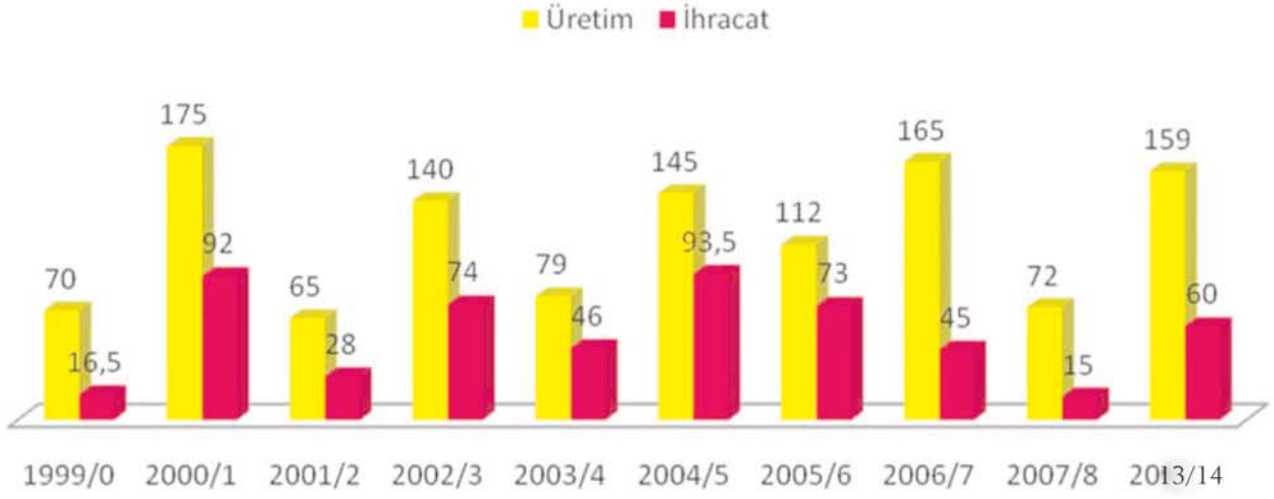
Türkiye sofralık zeytin üretiminde İspanya'dan sonra ikinci sırada yer almaktadır. Türkiye dünyanın önemli üretici ülkeleri arasında yer almasına karşın ihracatta aynı başarıyı gösterememektedir. 2004/05 sezonunda Türkiye'den 57.592 ton sofralık zeytin ihraç edilerek 77 milyon dolar ülkeye döviz girişi olmuştur. Türkiye, zeytin ihracatında 2006/07 sezonunu 92 milyon 366 bin 350 dolarlık rekor ihracatla kapatarak 2005/2006 sezonuna göre yüzde 18'lik artış göstermiş ve Türkiye'nin tarihinde en fazla sofralık zeytin ihracatını gerçekleştirmiştir. Sektör ihracat için uygun koşullar oluşturulması durumunda ise beş yıl içerisinde 500 milyon dolarlık zeytin ihracatına ulaşmak mümkündür.

Türkiye 2006/07 sezonunda 72 milyon 989 bin 290 dolarlık siyah zeytin ihraç etme başarısı göstererek 2005/2006 sezonunda siyah zeytin ihracatı 64 milyon 470 bin 140 dolar olmuştur. Siyah zeytin ihracatındaki artış % 13 olarak gerçekleşmiştir.

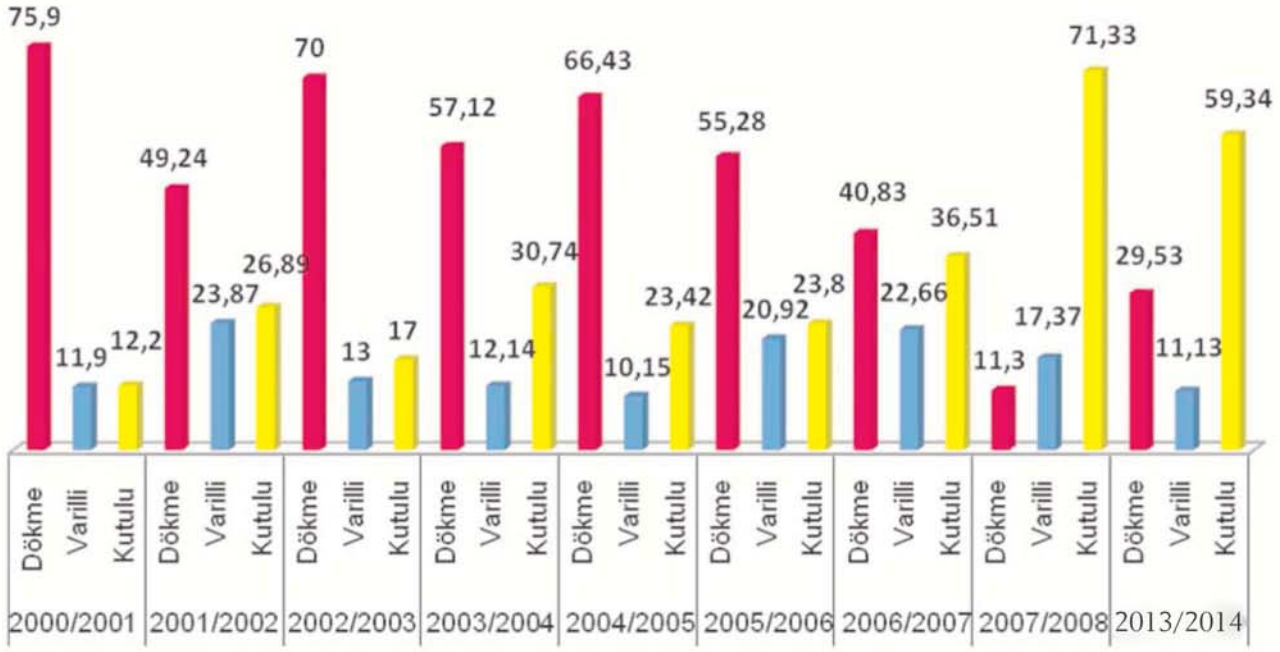
Türkiye'nin zeytin ihracatı içerisinde küçük dilimi temsil eden yeşil zeytin ihracatı ise 2006/07 sezonunda 19 milyon 376 bin 960 dolar olmuş, yeşil zeytin ihracatında artış hızı ise yüzde 40'a dayanmıştır. Zeytincilik sektörünün en gözde pazarı ise Almanya'dır. Türkiye, 2006/07 sezonunda Almanya'ya 22 milyon 569 bin 343 dolarlık siyah zeytin ihraç etmiş ve Almanya, zeytin ihracatımızda tek başına yüzde 30'u aşan bir pazar payına ulaşmıştır.

Türk zeytin ihracatçılarının klasik pazarlarından biri olan Romanya, siyah zeytin ihracatında ikinci sırada yer almıştır. Romanya'ya bu sezon 15 milyon 223 bin 895 dolarlık siyah zeytin ihraç edilmiş ve Romanya'ya yapılan bu siyah zeytin ihracatı toplamda yüzde 21'lik dilimi temsil etmiştir.

2006/07 sezonunda siyah zeytin ihracatında üçüncü sırayı Amerika Birleşik Devletleri 6 milyon 47 bin 251 dolarlık ihracat ile alırken, Bulgaristan 5 milyon 604 bin 215 dolarlık ihracat ile dördüncü ve Irak 4 milyon 731 bin 480 dolarlık siyah zeytin ihracatı ile beşinci



Şekil 11. Türkiye Zeytinyağı Üretimi – İhracat Değerleri



Şekil 12. Türkiye'nin Katagorile Göre İhracat Değerleri

1.4.5. Bölgelere Göre Zeytin Çeşitleri Tavsiye Listesi
Türkiye'de zeytin yetiştiriciliği yapılan 4 önemli ana bölge için, çeşitli araştırmalar ve gözlemler sonucunda, tavsiye edilmesi uygun görülen çeşitlerin listesini şöyle sıralayabiliriz.

1.4.5.1.Ege Bölgesi
1.4.5.1.1. Kuzey Ege, Ayvalık, Gemlik, uslu, domat, çelebi, eşek zeytini çeşitleridir.
1.4.5.1.2. Güney Ege, memecik, domat, yamalak sarısı, erkence, tavşan yüreği ve Manzanilla çeşitleridir.
1.4.5.2. Marmara Bölgesi, Gemlik, karamürsel su, domat, samanlı çeşitleridir.
1.4.5.3. Akdeniz Bölgesi
1.4.5.3.1. mlik çeşitleridir.
1.4.5.3.2. Doğu Akdeniz, sarıulak, büyük topakulak, halhalı, gemlik ve ayvalık çeşitleridir.
1.4.5.4. Güney Doğu Anadolu Bölgesi Nizip yağlık, Kilis yağlık, halhalı, edincik su, tavşan yüreği çeşitleridir. Güneydoğu Anadolu bölgesi için, Gemlik çeşidinin daha ziyade bölgede yer alan barajlar çevresindeki nispi rutubeti yüksek bölgelerde yetiştirilebileceği, özellikle Gemlik çeşidinden kuru yetiştiricilik şartlarında beklenen sonuçların elde edilemeyeceği dikkate alınmalıdır.

1.5. NATÜREL ZEYTİNYAĞLARINA AİT DUYUSAL ÖZELLİKLERİN TESPİTİ

1- Amaç ve kapsam

Bu metodun amacı Natürel zeytinyağının lezzet karakteristiklerini değerlendirmek için ihtiyaç duyulan kriterleri saptamak ve sınıflandırması için Metodolojiyi geliştirmektir.

2- Uygulama Alanı

Metot; Bir panel de seçilen bir tadımcı gurubuna natürel zeytinyağının sınıflandırılması ve zeytinyağının kusurlarının şiddetine, aromasına (Meyvemsilik) ve diğer pozitif özelliklerine göre derecelendirilmesinin belirlenmesinde ne tür uygulamalar yapılacağını tarif eder.

Tadım Panelistlerinin seçimi ve eğitimi ile tadım odaları ve tadım bardaklarının seçiminde uluslararası standartlar kullanılmalıdır.

3- Özel terimler

a) Pozitif özellikler

Meyvemsi: Zeytinin çeşidine bağlı olarak sağlıklı, taze, yeşil ya da olgun meyveden elde edilen yağın algılanan karakteristik meyvemsi aroması.

Yağ yeşil zeytinden elde edilmiş ise aroma yeşil meyveyi anımsatır.

Yağ olgun zeytinden elde edilmiş ise aroma yeşil ve olgun meyveyi birlikte anımsatır.

Acılık: Yeşil zeytinden veya rengi dönük zeytinlerden üretilmiş yağın karakteristik ilk tadıdır. Dilin "V" Bölgesindeki tat alma hücreleri ile bulunur.

Yakıcılık: Yağın duyusal karakteristikliği olan yakma hissidir. Çoğunlukla mevsimin başlangıcında hala yeşil olan zeytinlerden üretilen yağlarda hissedilir. Bu his tüm ağız boşluğunda algılanabilir, özellikle boğazda hissedilir.

b) Kusurlar

Kızışma-çamurlu tortu: Kızışma, yığın olarak saklanan veya depolanan zeytinlerden üretilen yağların, anaerobik fermantasyonun ileri safhalarındaki zeytinlerden üretilen yağların; çamurlu tortu, depolama tanklarının ya da fıçıların dibinde biriken tortuyla temasta bırakılan yağların karakteristik tat ve kokusunu tanımlar.

Küflü-rutubetli: nemli koşullarda uzun süreli depolama sonucunda çok sayıda küf ve mayanın gelişmiş olduğu meyvelerden üretilen yağın karakteristik tat ve kokusu.

Şarabımsı-sirkemsi/asidik-ekşimsi: Belirli yağların şarap veya sirkeyi hatırlatan karakteristik tat ve kokusu. Bu tat ve koku esas olarak Zeytinlerdeki asit, Etil, asetat ve etanol, oluşumuna yol açan fermantasyon sürecinden kaynaklanır. Bu tat ve koku zeytinlerin veya zeytin hamurunun bastırılmasında kullanılan hasırların iyi temizlenmemesi nedeniyle elde edilen yağın aerobik fermantasyonundan kaynaklanır.

Metalik: Metal tadı. Bu tat zeytinin yada yağın ezme karıştırma, presleme veya depolama esnasın da metalik yüzeylerde uzun süreli temasta bulunmasından kaynaklanır.

Ransit: Şiddetli bir oksidasyon sürecine maruz kalan yağın karakteristik tat ve kokusudur.

Isıtılmış veya yanmış: Isıtma işleminin yüksek sıcaklıkta ve/veya uzun süreli uygulanması sonucu oluşan Karekteristik tat ve koku.

Bu durum, özellikle karıştırma sırasın da hamur sıcaklığının yüksek olması sonucu oluşur.

Samansı - Odunsu: Kurumuş zeytinlerden üretilmiş yağların karekteristik tadı.

Karasu: Yağın karasu ile uzun süreli teması sonucu fermente olmasından kaynaklanan tat.

Salamura: Salamura zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.

Hasırımsı: Yeni hasırlara bastırılmış zeytinlerden elde edilen yağın karakteristik tadı.

Bu tat hasırların yeşil ve/veya kurutulmuş ottan yapılmış olmasına bağlı olarak değişebilir.

Topraksı: Topraklı veya çamurlu olarak toplanmış ve uygun şekilde yıkanmamış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.

Kurtlu: Zeytin sineği (Bactrocera oleae) kurtlarının yoğun zararına uğramış zeytinlerden elde edilen yağın tadı.

Salatalık: Yağın, özellikle hava geçirmez teneke kaplarda çok uzun süre depolanması sonucu oluşan 2-6 nonadienalden kaynaklanan tat.

Islak odun: Don Zararına uğramış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.

Kaynaklar

1. IOC. 2010
2. FAO,2010
3. TUIK,2010
4. Tunalıoglu, R. 2009. - "Zeytinyağı" Bölüm:9. "Zeytincilik ve Zeytinyağı Ekonomisi ve Politikalar " I.Basım-Ocak 2009. Eflatun Yayınevi, Ankara.

KAMU VE TÜZEL KURUMLAR

2.1. FAO

FAO (The Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Birleşmiş Milletler teşkilatının yiyecek ve ziraat teşkilatı açlığa karşı mücadelede uluslararası liderdir. Gelişmiş ve gelişmekde olan ülkelerde, FAO tüm milletlerin görüşmesini, müzakere politikasını aktif olarak faaliyet gösterir. FAO bilgi ve informasyonunun da kaynağıdır. Biz gelişmekde olan ülkelere ve tarımını, ormancılık ve balıkçılığı modern etmek isteyen ülkelere ve tüm gıda sektörüne yardım etmektedir. 1945 yılından, gelişmekde olan dağınık arazilere kırsal alanlara önem vererek, dünyanın yoksul insanların % 70' ne ve aç insanlara sahiplik etmektedir. Dünyada % 70'nin yaşadığı fakir ve aç insanların bulunduğu kırsal alanların gelişmesi için özel dikkat göstermektedir.

Kurum Adı	**: The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**
Adres	: Viale delle Terme di Caracalla 00153, Roma / İtalya
Telefon	: +39 06 570512
Faks	: +39 06 570 5315
E-mail	: FAO-HQ@fao.org
Web	: http//www.fao.org

2.2. ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ (UZZK–IOOC)

Uluslararası Zeytin Konseyi, zeytinyağı ve sofralık zeytin alanında dünyanın tek uluslararası kuruluştur. 1959 yılında, Birleşmiş Milletler himayesinde, İspanya'nın başkenti Madrid'de kuruldu. Uluslararası Zeytinyağı Konseyi veya IOOC olarak bilinen adını değiştirdi 2006 yılına kadar kullanıldı. Konsey, sürdürülebilir ve sorumlu zeytinciliğin gelişmesine katkıda bulunmak belirleyici bir oyuncu ve politika konuları tartışmaya ve şimdiki ve gelecekteki zorluklarla mücadele için bir dünya forumu olarak hizmet vermektedir.

Bunu yapar:

- Araştırma ve geliştirme projeleri, eğitim ve teknoloji transferi konusunda uluslararası teknik işbirliğinin teşvik edilmesi.
- Zeytinyağı ve sofralık zeytin uluslararası ticaretin genişlemesini teşvik edilmesi, hazırlanması ve ürün ticaret standartlarının güncellenmesi ve kalitesinin artırılması.
- Zeytincilik ve zeytinyağı sektöründe çevresel etkilerini geliştirmek.
- Yenilikçi kampanyaları ve eylem planları ile dünya zeytinyağı ve sofralık zeytin tüketimi teşvik etmek.
- Dünya zeytin ve zeytinyağı pazarının açık, doğru bilgi ve istatistiklerin temini.
- Sorunları ve endişeleri tartışmak ve IOC eylem için öncelikleri kararlaştırmak için düzenli olarak bir araya hükümet temsilcileri ve uzmanlar etkinleştirme, özel sektör ile yakın işbirliği içinde çalışmak.

Mevcut üye üyelerin, önde gelen uluslar arası zeytinyağı ve sofralık zeytin üreticileri ve ihracatçıları kapsamaktadır. Özellikle Akdeniz Bölgesi'nde bulunana dünya zeytin üretiminin %98 IOC yapımcı üye hesabı.

IOC büyüyen dünya zeytin entegre, sürdürülebilir kalkınma için kararlıdır. Bu somut ilerleme zeytin ağacı üretmek onların geçimini sıradan insanlar için, üye ülkelerin ve en önemlisi, bu taahhüdü çevirmek için çalışır.

Kurum Adı	**: Uluslararası Zeytin Konseyi (UZZK- IOOC)**
Adres	: Principe de Vergara, 154 28002 Madrid / İspanya
Telefon	: +34 91 590 36 38
Faks	: +34 91 563 12 63
E-mail	: IOOC@inrenationaloliveoil.org
Web	: http://www.internationaloliveoil.org

2.3. ....

2.3.1. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın görevleri şunlardır:

- Kalkınma plan ve programları doğrultusunda, kırsal bölgelerin kalkındırılması, tarım, hayvancılık ve su ürünlerinin geliştirilmesi için politikaların tespitine yardımcı olmak ve bunlardan görev alanına girenleri uygulamak, tarım kesimi ve kırsal bölgelerin topyekün geliştirilmesi için altyapı tesislerini yapmak ve yaptırmak,
- Kalkınmanın gereklerine ve gelişen taleplere uygun olarak üretim, tüketim ve girdi ihtiyaçları ile toprak, su, bitki, hayvan varlığı ve benzeri tabii kaynakların korunması ve geliştirilmesi için araştırma, inceleme, plan, program ve projeler yapmak ve yaptırmak,
- Kullandıkları tarımsal kredi ve diğer girdilerin, temin, tedarik ve dağıtımı ile ilgili hizmetlerde ve çiftçinin teşkilatlanmasında yardımcı olmak, tarım ürünlerini destekleme politikaları ile ilgili çalışmalar yapmak, tabii afetlerden zarar gören çiftçilere özel mevzuatında yer alan esaslar çerçevesinde yardım yapmak,
- Gıda ve diğer tarım ve hayvancılık ürünlerinin kalite ve standartlara uygun olarak üretimi, işlenmesi, korunması, pazarlanması ve değerlendirilmesini temin ve düzenlemek için gerekli kontrol sistemi ve kuruluşlarını tesis etmek, işletmek ve bu konularda çiftçinin teşkilatlanmasında yardımcı olmak,
- Kırsal yerleşme birimlerinin yol, su, kanalizasyon, elektrik, iskan ihtiyaçlarını karşılamak, bunların ekonomik ve sosyal tesislere, sağlıklı ve modern fiziki yerleşme imkanlarına kavuşmalarını sağlayacak politikaları geliştirmek, arazi toplulaştırılması yapmak ve bunlarla ilgili araştırma, envanter, plan, proje yapmak ve yapılmasını sağlamak,
- Halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak ve tüketim taleplerini karşılamak için ihtiyaç duyulan çalışmaları yapmak, ihracat imkanlarını geliştirmek üzere bitkisel üretim ve hayvancılıkta verimliliği artırıcı tedbirleri almak ve üretimi çeşitlendirmek,
- Tarım ve hayvancılık konularında araştırmalar yapmak, bunların gerektirdiği ıslah, deneme, üretme, ürün işleme, istasyon, müessese, laboratuvar ve benzeri tesisleri kurmak ve işletmek, bu tesisleri kurup işletmek isteyen özel sektöre yardımcı olmak, mevzuat çerçevesinde gerekli izni vermek,
- Verimli ve faydalı tarım bilgilerini çiftçi ailelerine benimsetmek ve ülke düzeyinde yaygınlaştırmak amacıyla, tarımsal yayım ve eğitim sistemi ve programları ile projelerini hazırlamak, uygulamak, örnek çiftçi yetiştirmek üzere eğitim program ve projeleri uygulamak, çiftçi kadınları ve kızlarına ev ekonomisi, çocukları ve gençlerine teknik ve pratik çiftçilik öğretmek üzere tedbirler almak, uygulamalar yapmak, örnek çiftçi yetiştirmek ve tarım yayımı ve eğitimi için her türlü eğitim merkezi gibi tesisleri kurmak, kurslar açmak veya açtırmak,
- Taşınır, taşınmaz çiftçi mallarının korunmasını özel kanunlara göre sağlamak için ilgili kuruluşlarla işbirliği yapmak ve tarım dışında kullanılmaya tahsis edilecek araziyi tesbit etmek, bunların kullanılmasına izin vermek için ilgili kuruluşlarla koordinasyon sağlamak, devletin hüküm ve tasarrufu altında veya özel mülkiyetinde bulunan yabani fıstıklık, zeytinlik, harnupluk, fundalık, makilik, çayır ve meraların altyapı tesislerini korumak ve verimlilik ilkesi ile ıslah, imar ve ihya etmek,
- Gıda konularında araştırmalar yapmak, pilot tesisler kurmak, gıda kontroluna yardımcı olmak, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Türk Gıda Kodeksinin hazırlanması ve uygulanmasını gerçekleştirmek, gıda ve yem sanayileri ürünlerinin belirlenmiş esaslara uygunluğunu denetlemek, 1734 sayılı Yem Kanunu ile verilen işleri yapmak, yem tescil ve kontrol hizmetlerini yürütmek,

• Bitkilerde ve ürünlerinde meydana gelen hastalıklar, haşereler ve yabancı otlarla mücadele etmek veya ettirmek, bu konularda araştırmalar yapmak, zirai mücadele ve zirai karantina planlarını, yıllık uygulama programlarını ve projelerini yapmak, hastalık ve zararlıların yayılmalarını önlemek için tedbirler almak, ithal ve ihraç olunan bitkisel ürünleri hastalık ve zararlılar yönünden kontrol etmek, iç ve dış karantina ilkelerini, sınırlayıcı ve yasaklayıcı tedbirleri belirlemek, duyurmak, uygulamak, uygulamaları kontrol etmek, zararlılar hakkında çiftçileri eğitmek, onları tehlikelere karşı uyarmak, çiftçi imkanları ile önlenemeyen salgın hastalık ve zararlılara karşı Devlet mücadelelerini programlayıp uygulamak 6968 sayılı Kanun hükümlerinin uygulanmasını sağlamak ve denetlemek,

• Zirai mücadele ilaçlarının, alet ve makinalarının ithal, imal, satış ve kullanılma esaslarını tesbit etmek, uygulatmak ve bu ilaçların insan, hayvan ve çevreye zarar vermeyecek şekilde kullanılmasını teminen gerekli denetlemeleri yapmak,

• Hayvanların sağlığına zarar veren her türlü salgın ve paraziter hastalıklar ile ilgili teşhis, tedavi ve koruma tedbir ve şartlarını tespit etmek, tedavilerini yapmak, gerekli tesisleri kurmak, kurulmalarına izin vermek, iç ve dış karantina şartlarını belirlemek, duyurmak, uygulatmak, hayvan hareketlerini takip etmek, hayvan park, pazar, panayır ve sergilerinde sağlık kontrollerini yürütmek, tahaffuzhaneler açmak ve gerektiğinde diğer metodlarla sınırlayıcı ve yasaklayıcı tedbirleri almak, denetlemelerde bulunmak,

• Hayvan barınakları ve tesislerini sağlık yönünden kontrol etmek, mezbahalarla hayvan kesimi ve işletme tesislerinde veteriner hizmetlerini denetlemek, serbest veteriner hekimlerin, hayvan hastanelerinin çalışmalarını kontrol etmek,

• Hayvan hastalıklarında kullanılan aşı, serum, biyolojik ve kimyasal maddeler ile veteriner ilaçlarını, bunların bileşimine giren etkili ve yardımcı maddelerini üretmek, üretimine izin vermek, norm ve özelliklerini, imal, ihzar, ithal, satış, taşıma ve muhafaza şartlarını tespit etmek, imalatına ve satışına izin vermek, kontrol etmek, kısmen veya tamamen yasaklamak, bu hizmetleri yerine getirmek için gerekli araştırmaları yapmak ve laboratuvar, imalat yerleri ve istasyonları kurmak ve kurulmalarına izin vermek ve faaliyetlerini kontrol etmek,

• Veterinerlik konularında araştırmalar yapmak, çiftçilere hayvan hastalıkları ve tedavileri hakkında yayım hizmetleri götürmek,

• Hayvanların verimlerini ve üretimini artırmak amacı ile ıslah, tabii, sun'i tohumlama ve embriyo transferi tekniklerini uygulamak ve geliştirme programlarını hazırlamak, uygulamak, uygulatmak, çiftçilerin modern hayvancılık işletmeleri kurmalarını özendirmek, bunlara gerekli desteği sağlamak, finansmanı ile ilgili olduğu projeleri denetlemek, hayvan yetiştiriciliği ve yönetimi konularında araştırma, eğitim ve yayım hizmetleri yapmak, hayvan soy kütüğü sistemini organize etmek,

• Su ürünleri Kanunu ile verilen görevlerden Bakanlıkla ilgili olanları yapmak ve yaptırmak,

• Tarım alanlarının gayesine uygun bir şekilde kullanılmasını sağlamak, denetlemek ve ilgili kuruluşlarla işbirliği yapmak.

Kurum Adı : **Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı**
Adres : Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Kampüsü Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu / Ankara
Telefon : +90 312 287 33 60 (10 hat)
Faks : +90 312 286 39 64
E-mail : ?
Web : http://www.tarim.gov.tr

2.3.2. BORNOVA ZEYTİNCİLİK ARAŞTIRMA İSTASYONU

Enstitümüz 1937 yılında, "Zeytincilik İstasyonu" adı ile Bornova'da bugünkü yerinde kurulmuştur. Kuruluş 1945'de "Bahçe Kültürleri İstasyonu" adını almış ve 1950 yılına kadar çekirdekten zeytin fidanı üretmiştir. 1950 yılında çıkan bir kanunla Türkiye Zeytincilik Teşkilatı tamamen kuruluşumuza bağlanarak adı "Zeytincilik Enstitüsü" olarak değiştirilmiş ve imkanları ölçüsünde araştırma yapılmaya başlanmıştır. 1965 -1970 yılları arasında Eğitim Merkezi ve Laboratuarlar kurulmuş, 1967-1968'de Kemalpaşa'da kamulaştırılan yaklaşık 550 dekarlık arazi de bünyeye katılarak, kuruluşun imkânları geliştirilmiştir. Tarım Bakanlığı'nın 1971 yılındaki kararı ile "Zeytincilik Araştırma Enstitüsü" adını alan kuruluş, Hükümetimizle Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve Gıda Tarım Organizasyonu (FAO) teşkilatları arasındaki anlaşma gereğince, teknik imkanlarını geliştirerek her türlü araştırma ve eğitim çalışmalarını yapabileceği ileri bir düzeye ulaşmıştır.
09.06.2011 tarihinde Bakanlığımızdaki yeniden yapılanma sonucunda kurumumuzun adı "Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü" olarak değiştirilmiştir.

Kurum Adı : **Bornova Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü**
Adres : Üniversite Cad. No:43, 35100, Bornova / İzmir
Telefon : +90 232 462 70 73
Faks : +90 232 435 70 42
E-mail : posta@zae.gov.tr
Web : http://www.zae.gov.tr

2.3.3. EDREMİT ZEYTİNCİLİK ENSTİTÜSÜ

Balıkesir Üniversitesi, Edremit Zeytincilik Enstitüsü 11.07.1992 gün ve 21281sayılı resmi gazete de yayımlanan 3837 sayılı kanun gereğince kurulmuş ve 14.02.1994 tarihli YÖK yürütme kurulu kararı ile faaliyete geçmiştir.

Enstitü bünyesinde zeytincilik anabilim dalının kurulması, üniversitemiz senatosunun 05.03.1998 tarihli toplantısında alınan kararla Yükseköğretim yürütme kuruluna teklif edilmiş ve Yükseköğretim kurulunun 13.04.1998 tarihli toplantısında kabul edilmiştir.

Enstitünün kuruluş amacı, lisans üstü eğitim öğretim, bilimsel araştırma ve uygulamalar yapmaktır. BAÜ. Edremit Zeytincilik Enstitüsü, yapılan başvuru sonucunda, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyinin (UZZK) 10.10.2007 tarih, 2007/10 sayılı toplantısında alınan kararla 50 nolu UZZK üyesi olarak, Araştırma ve Meslek Kuruluşları Alt grubunda yer almıştır. Enstitünün Edremit'de Çamcı yolu üzerinde, Edremit Meslek Yüksekokulu ile aynı binada hizmet vermektedir. Enstitümüz, Edremit MYO ile birlikte 1. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresinin Mayıs 2008'de Edremit'te düzenlenmesini sağlamıştır.

Zeytincilik Enstitüsü çeşitli kurslar ve seminerler düzenleyerek sektöre bilgi akışını da sağlamakta, ayrıca lisansüstü eğitim, çeşitli ulusal ve uluslar arası projelerle araştırma faaliyetlerini sürdürmek konusunda girişimlerde bulunmaktadır.

Zeytincilik Ana Bilim Dalı YÖK'ün 25.03.1998 tarihli kararı ile kuruldu.

Kurum Adı : **Edremit Zeytincilik Enstitüsü**
Adres : Çamcı Köyü Yolu üzeri, 10300, Edremit, Balıkesir
Telefon : +90 266 373 76 09
Faks : +90 266 373 79 13
E-mail : posta@ zeytincilik.balikesir.edu.tr
Web : http://zeytincilik.balikesir.edu.tr

2.3.4. ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ (UZZK)

Türkiye 1998'de dönemin hükümeti tarafından verilen karar ile Uluslararası Zeytincilik Konseyi (UZK)'dan / (Conseil Oléicole International – COI) ayrıldı. Aynı yıl İzmir'de düzenlenen bir ulusal zeytincilik kongresinde bu karara tepkilerimizi dile getirirken, aynı zamanda ülkemizde de benzeri bir Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) kurulması fikri olgunlaştı. Amacı; sektörün tüm kesimlerini birleştirmek, yasaya dayalı bir ulusal zeytin ve zeytinyağı konseyi çatısı altında sektörün sorunlarına ortak akılla çözüm üretmek ve bu sayede ülkemiz zeytinciliğini geliştirmek ve layık olduğu onurla tahtına oturtmaktı. 21 Mayıs 2007'de Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) ilk kurulan ürün konseyi olarak tarihe geçti. Böylece 2002 yılından bugüne kadar kuruluşuna emek verenler UZZK Yönetmeliği doğrultusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından ilk yetki belgesini alarak Kurucular Kurulu olarak göreve başladı.

Misyonu:Kamu, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör arasında ortak akıl ve ortak bir adres yaratarak, ülkemiz zeytinciliğinin, yapısal gücün geliştirilmesine, ürünün tanıtımına markalaşmanın teşvik edilmesine, zeytin ve zeytinyağı üretimi, tüketimi ve ticaretinin geliştirilmesine, üretimin kayıt altına alınmasına, üretici, sanayici, iç ve dış pazar entegrasyonunun sağlanmasına, Avrupa Birliği Zeytin ve Zeytinyağı Ortak Piyasa Düzenine uyumun gerçekleştirilmesine, ülkemizin Uluslar arası Zeytincilik Konseyi'ne yeniden üyeliğinin gerçekleştirilmesine ve Ülkemizi COI'de temsil eden heyette yer alınmasına, sektörle ilgili piyasa koşulları ve uluslararası gelişmeler ışığında planlar oluşturarak dünya ile rekabetin arttırılmasına ve bu ürünlerdeki sorunları Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu'na raporlar halinde iletmek suretiyle acilen çözüme kavuşturulmasına katkılar sağlamaya başlamış ve bu konulardaki çabaları her geçen gün artarak devam etmektedir.

Kurum Adı : **Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi**
Adres : Tepekule, Anadolu Caddesi, No:40, Kat:5, Daire:509, 35010, Bayraklı, İzmir
Telefon : +90 232 486 11 63
Faks : +90 232 486 11 64
E-mail : uzzk@uzzk.org
Web : http//www.uzzk.org

2.4.4. BALIKESİR ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TANITIM GRUBU

Balıkesir Valiliği, İl Tarım Müdürlüğü, Balıkesir'e bağlı 7 ilçenin Tarım Müdürlükleri ve diğer destekçiler ile birlikte oluşturulmuştur.

Amacının, Balıkesir'de üretilen zeytin ve zeytinyağının önce Türkiye çapında, sonra da dünya çapında tanınmasına ve pazarlanmasına katkı sağlamaktır.

Kurum Adı : **Balıkesir Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Grubu**
Adres :
Telefon :
Faks :
E-mail :
Web : http://www.zeytin.biz.tr

AYDIN ORTAK GİRİŞİM
MODERN ZEYTİNYAĞI
RAFİNERİ ve PRİNA TESİSLERİ A.Ş.

4.5. AYDIN ORTAK GİRİŞİM MODERN ZEYTİNYAĞI RAFİNERİ VE PİRİNA TESİSLERİ A.Ş.

Aydın Ortak Girişim Modern Zeytinyağı Rafineri ve Prina Tesisleri A.Ş. çok ortaklı bir kuruluş olup Aydın Ortak Girişim Şirketler Topluluğunun bir parçasıdır. Zeytin diyarı Aydın'da ve Türkiye'nin en kaliteli zeytinyağlarından elde edilen zeytinyağlarını dünya pazarlarına hedef edinmiş firmamızın ana konusu Rafine Zeytinyağıdır.

2006 yılında faaliyete geçmiş olan tesisimizde İtalyan teknolojisi kullanılmakta olup dünyanın en gelişmiş 4. Rafineri Tesisi olma özelliği taşımaktadır. Firmamız günlük 140 ton Rafine Zeytinyağı üretimine ve günlük 75 ton Rafine Prina Yağı üretim kapasitesine sahiptir.

Tesisimizde Rafine Zeytinyağı, Riviera Zeytinyağı, Rafine Prina Yağı ve Natürel Sızma Zeytinyağı üretilip yurtiçi ve yurtdışına satışları yapılmaktadır. Toplam 36.000 m2 alan üzerinde 5.500 m2'si kapalı alan olmak üzere kurulmuş olan tesisimiz ISO 22000:2005 ve ISO 9001:2005 Kalite Güvence Sistemi ile üretim kalitesini garanti altına almıştır.

Yurtdışı pazarlarda satışların sorunsuz bir şekilde gerçekleşebilmesi için KOSHER ve FDA belgelerini bünyesinde bulunduran AOG Türkiye'nin parlayan yıldızı olmaya kurulduğu tarihten bugüne kadar devam etmiştir.

Kurum Adı : **Aydın Ortak Girişim Modern Zeytinyağı Rafineri Ve Prina Tesisleri A.Ş.**
Adres : Astim Organize Sanayi Bölgesi, P.K. 120, 09010, Aydın
Telefon : +90 256 231 17 17
Faks : +90 256 231 03 11
E-mail : info@aog.com.tr
Web : http://www.aog.com.tr

Akhisar
Meslek Yüksekokulu

2.4. MESLEK YÜKSEK OKULLARI

2.4.1. AKHİSAR MESLEK YÜKSEK OKULU

Celal Bayar Üniversitesi, Akhisar Meslek Yüksekokulu, iki yıllık eğitim- öğretim hizmeti vermek üzere 26.05.2000 tarihinde kurulmuştur.2001–2002 eğitim öğretim yılında Endüstriyel Tavukçuluk Programına ilk defa öğrenci alarak öğretim faaliyetlerine başlayan Meslek Yüksekokulumuzda 2002–2003 eğitim-öğretim yılında da Zeytin Yetiştiriciliği ve Değerlendirilmesi Programı ile METEB kapsamında sınavsız geçişle Bilgisayar Teknolojisi ve Programlama (İÖ), Elektrik (İÖ), Makine (İÖ),Otomotiv (İÖ) ve Tekstil programlarına öğrenci alınarak öğretime devam edilmeye başlanmıştır.

Kurum Adı : **Akhisar Meslek Yüksekokulu**
Adres : Devlet Karayolu Üzeri, No:279, Akhisar, Manisa
Telefon : +90 236 412 68 96
Faks : +90 236 413 70 58
E-mail : akhisarmyo@bayar.edu.tr
Web : http://www.akhisarmyo.net

Altınözü Meslek Yüksekokulu

2.5. ALTINÖZÜ MESLEK YÜKSEK OKULU

Mustafa Kemal Üniversitesi, Altınözü Meslek Yüksekokulu 2880 sayılı kanun ile 2008 yılında kurulmuş olup, 2008 – 2009 Eğitim – Öğretim yılında Zeytin Yetiştiriciliği ve Değerlendirilmesi Programı ile eğitim –öğretime başlanmış; 2009 – 2010 yılında bu programın ismi Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi olarak değiştirilmiştir. 2009 – 2010 Eğitim ve Öğretim yılında Büyük ve Küçük Baş Hayvan Yetiştiriciliği, 2010 – 2011 Eğitim ve Öğretim yılında Tıbbi ve Aromatik Bitkiler programı açılarak eğitim-öğretime devam edilmektedir.
Yüksekokulumuzun 2009 – 2010 Eğitim – Öğretim yılında toplam ön lisans öğrenci sayısı 62'dir.

Laboratuar Altyapısı
Yüksekokulumuz bünyesinde 1 bilgisayar ve 2 Tarım Uygulamaları laboratuarı, uygulama bahçesi ve serası ile öğrencilerimize hizmet vermektedir.

Ulaşım
Altınözü ilçesi Antakya'nın güneydoğusunda bulunup Antakya merkeze yaklaşık 20 km uzaklıktadır. Yine ulaşım Altınözü – Antakya arasında minibüslerle sağlanmaktadır.
Yüksekokulumuz 2010 – 2011 eğitim-öğretim yılında Altınözü İlçesindeki yeni binasında gerçekleştirecektir.

	Kurum Adı	**: Altınözü Meslek Yüksek Okulu**
	Adres	: Yenişehir Mah. Mithatpaşa Cad. No:16, 31750, Altınözü, Hatay
	Telefon	: +90 326 311 22 75
	Faks	: +90 326 311 22 76
	E-mail	: ?
	Web	: http://www.mku.edu.tr/myo/altinozumyo/

Çine Meslek Yüksekokulu

2.5.3. ÇİNE MESLEK YÜKSEK OKULU

Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksek Okulu;

Aydın ili Çine İlçesi ve yöresinde hayvancılık potansiyelinin yüksek olduğu dikkate alınarak Çine ilçesinde hayvansal üretimle ilgili bir Meslek Yüksekokulunun açılması kararlaştırılmıştır. Bu amaçla, Çine Meslek Yüksekokulu İlçe yerel yönetimi ile Üniversitemiz Rektörlüğü arasında 21.02.1994 tarihinde imzalanan bir protokol ve Milli Eğitim Bakanlığının 15.09.1994 tarihli oluru ile Osman Kalkan İlköğretim Okul binasının Üniversitemize geçici devri sonucunda Yüksekokulumuz 03.10.1994 tarihinde eğitim-öğretime başlamıştır.

Misyonumuz; Ülkemiz ve yöre koşullarına göre, çağdaş eğitim-öğretim veren Yüksekokulumuz; üniversite-sanayi-üretici işbirliği çerçevesinde öğrenirken üreten, çağın gereksinimlerine yanıt verebilecek donanıma sahip, meslek etiğine uygun davranan, ilgili sektörü iyi tanıyan ve sektörün aradığı niteliklere de sahip, sorumluluk almaktan kaçınmayan, ara teknik eleman yetiştirmektir.

Vizyonumuz; Mesleki gelişmeleri takip eden ve kullanan, ilgili sektörü tanıyan ve sektörce tercih edilen teknikerler yetiştirmek.

Öğrenci stajlarını en verimli şekilde yapmalarını sağlayarak, her açıdan donanımlı öğrenciler haline getirmek.

Eğitim kalitesinden taviz vermeden büyümek. Gelecekte öğrencilerin istihdam edilmelerini sağlamak için işletmelerle iletişimi sürekli canlı tutmak. Sanayi-Üniversite işbirliğine önem vermek. Öğrenci memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için öğrencilerle, okulla ilgili her alanda ve konuda iletişim yollarını açık tutmak.

Yurt dışında çalışabilmeleri ve bilimsel teknolojik gelişmeleri izleyebilecek düzeyde yabancı dil öğrenmeleri için gerekli olanakları sağlamak. Benzer programlara sahip yüksekokullar arasında, öncelikli tercih edilen meslek yüksekokulu olmaktır.

Üniversite senatomuzun kararına göre, yerleşim alanının alınmasında ve yeniden yapılandırılmasında işadamı Yalçın Pekgüzel' in katkılarından dolayı, bu birime babasının anısına Çine Meslek Yüksekokulu Süleyman Pekgüzel kampüsü adı verilmiştir.

Kurum Adı	**: Çine Meslek Yüksekokulu**
Adres	: ADM Üniversitesi, Süleyman Pekgüzel Kampüsü, 09500, Çine, Aydın
Telefon	: +90 256 711 70 51
Faks	: +90 256 711 70 54
E-mail	: cinemes@adu.edu.tr
Web	: ?

Edremit
Meslek Yüksekokulu

2.5.4. EDREMİT MESLEK YÜKSEK OKULU

Balıkesir Üniversitesi, Edremit Meslek Yüksek Okulu; Endüstrinin değişik alanlarında ihtiyaç duyulan ara insan gücünü yetiştirmek amacıyla, 1994-1995 Eğitim-Öğretim yılında "Bilgisayarlı Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı" ile "Makine Teknikerliği Programı" olmak üzere 2 Teknik Programla Milli Eğitim Bakanlığı'na ait geçici binada eğitim - öğretime başlamıştır. Daha sonra sırasıyla;

1999 Eğitim – Öğretim Yılında Bilgisayar Destekli Tasarım Programı; (daha sonra Makine Programıyla birleştirildi)

2003-2004 Eğitim – Öğretim Yılında Bilgisayar Programcılığı;

2004-2005 Eğitim-Öğretim yılında Elektrikli Cihaz Teknolojisi Programı ve Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı;.

2007 Eğitim-Öğretim yılında ise Mekatronik Programı açılarak eğitim öğretim faaliyetine beş Teknik Programda devam etmektedir.

Ayrıca 2006 yılında Elektronik Haberleşme programı açılmış fakat henüz fiziki ve teknik alt yapı eksikliğinden dolayı öğrenci alımı gerçekleşmemiştir.

Yüksekokulumuz 2000 – 2001 Eğitim - Öğretim yılından bu yana 5000 m2 'lik alana sahip 3 katlı kendi binasında hizmet vermektedir. Yüksekokulumuzda bir adet Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı Laboratuarı, bir adet Zeytin Zararlıları Laboratuarı, iki adet Bilgisayar Programcılığı Programı Laboratuarı, bir adet Elektrikli Cihaz Teknolojisi Programı Laboratuarı, bir adet Makine Programı Atölyesi ve bir adet de Mekatronik Programı Laboratuarı bulunmaktadır.

Yüksekokulumuz; Evrensel nitelikte bilgi ve teknolojiyle donanmış, Atatürk ilkelerine bağlı, araştırmacı, katılımcı, paylaşımcı, özgün ve estetik değerlere sahip, çağdaş bir öğretim ve bilimsel kültürü oluşturmak ve meslekî açıdan yetkin, toplumsal değerlere saygılı vizyon sahibi teknikerler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Kurum Adı : **Edremit Meslek Yüksekokulu**
Adres : Çamcı Köyü Yolu Üzeri, 10300, Edremit, Balıkesir
Telefon : +90 266 373 57 50
Faks : +90 266 373 57 70
E-mail : edremit@balikesir.edu.tr
Web : http://edremit.balikesir.edu.tr

2.6. BİRLİK VE KOOPERATİFLER

6.1. ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TARIM SATIŞ KOOPERATİFLERİ BİRLİĞİ (TARİŞ)

TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği, Türkiye'de kooperatifçiliğin tarihsel gelişim sürecinde oldukça seçkin ve onurlu bir yer tutmakta, ilk örgütlenme günümüzden doksan üç yıl öncesine kadar uzanmaktadır. 1913'de Ege Bölgesi'ndeki ürünlerin yabancı ve tefecilerin tekelinden kurtarılarak doğrudan değerlendirilebilmesi amacıyla ilk örgütlenmeye gidilmiştir. Daha sonra, 9 Ekim 1935 tarihinde 2834 sayılı "Tarım Satış Kooperatifleri" Yasası çıkarılmıştır.

Ege Bölgesi'nin tarımsal üretiminde son derece önemli bir yeri olan zeytinciliğin karşı karşıya bulunduğu en önemli sorun, kuşkusuz diğer tarımsal sektörlerde de olduğu gibi, elde edilen ürünün üreticiyi tatmin edici koşullarla pazarlanması sorunuydu. Ancak 1940'lara dek zeytincilikte üreticinin alın terini değerlendirebilecek nitelikte bir örgütlenmeye gidilememişti. Ayrıca buna bağlı olarak gerek elde dilen ürünlerin işlenmesini sağlayabilecek kapasitede tesislerin olmayışından kaynaklanan ürün kaybı, gerekse zeytinyağı fiyatlarının tamamen tüccarın insafına terkedilmiş olması gibi etkenler, zeytinciliği üreticiler için çekici bir uğraş alanı olmaktan alıkoyuyordu. Bu sorunları aşabilmenin tek yolu zeytinciliğin örgütlenmesinden geçiyordu. Bu amaçla "İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin 27.10.1941 yılında yapılan 103. Yönetim Kurulu Toplantısında "Zeytinyağının teşkilatlandırılmasına başlangıç olmak üzere şimdilik yalnız zeytinyağının ortak tali ürünleri arasına alınarak" değerlendirilmesi uygun görülmüş ve aynı zamanda piyasadan da alım yapılarak ihraç edilmesi uygun görülmüştü.

Zeytinyağının kooperatifleştirilmesindeki amaç; İkinci Dünya Savaşı dolayısıyla bu ürünün fiyatlarında yaşanan istikrarsızlığa son vererek, zeytinyağı üreticisini, tüccar, komisyoncu ve işletmeci gibi vurguncuların sömürüsünden kurtararak, diğer ürünlerde olduğu gibi aracılara giden paraların üreticide kalması ve 2834 sayılı yasanın üçüncü maddesinin (b) fıkrasına dayanarak, ürünlerin gerektiğinde hammadde olarak işlenmesini ve satışını gerçekleştirmekti.

1947 yılında yağ piyasasının yükselme eğilimi göstermesi üzerine, hükümet kooperatifler birliğini devlet yağ stoklarından ucuz fiyatla satış yapmakla görevlendirmişti.

1949 yılında zeytinyağının kooperatifleşmesinde yaşanan bu gelişmeler dışında en önemli yenilik İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin dört ana ürün üzerinden ayrı ayrı birliklere ayrılmış olmasıydı. Bu karardan sonra her birlik 1949-1950 iş yılından başlayarak tüm işlemlerini kendi hesabına aldı. Bu iş yılında Zeytinyağı Birliği 1.243.992 kilo alım yaparken, 1.078.694 kilo ürün satarak karşılığında 2.701.236 TL sağlandı. Birliklerin ayrılması işlemleri 1949-1950 işyılı içerisinde tamamlanmıştı. Bu tarihten sonra incir, üzüm, pamuk, zeytin ve zeytinyağı birliklerinin her biri ayrı tüzel kişi olarak faaliyetlerini sürdürmüştür.

(* Kaynak : TARİŞ TARİHİ –İzmir 1993- Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih vakfı Tariş Tarihi Projesi) 1949 yılında, İzmir Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği kurulmuştur. Bu unvan, 1987 yılında "TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği"olarak değiştirilmiştir.

HUKUKİ YAPISI

S.S TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği, 4572 Sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Hakkında Kanun'a ve 24.12.2000 tarih 24270 sayılı Resmi Gazetede (değişiklik 26.04.2004 tarih 25385 sayılı Resmi Gazetede) yayımlanan Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Örnek Ana sözleşmesinin Birlik genel kurulda kabulü ile faaliyetlerini sürdürmektedir. 4572 Sayılı Kanunun 1. maddesine göre Ege Bölgesindeki 27 bin civarındaki zeytin üreticisi, karşılıklı yardım, dayanışma ve kefalet suretiyle mesleki faaliyetleri ile ilgili ihtiyaçlarını sağlamak, ürünlerini daha iyi şartlarla değerlendirmek ve ekonomik menfaatlerini korumak amacıyla, aralarında sınırlı sorumlu değişir sayıda ortaklı ve değişir sermayeli, tüzel kişiliği haiz olarak kurduğu 33 zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifi kurmuşlardır. 33 zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifi ise S.S TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ni meydana getirmiştir.

Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Ana sözleşmesinin 19. maddesine göre birliklerin organları, genel kurul, yönetim kurulu ve denetim kuruludur.

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Ana sözleşmesinin 20. maddesine göre, Birliğin en yetkili organı bütün ortak kooperatifleri temsil eden genel kurul olup, kooperatiflerce seçilen temsilcilerden oluşur.

Genel Kurula katılan kooperatif temsilcileri kendi aralarından Birlik yönetim ve denetim kurulunu seçmektedir.

S.S TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği özel hukuk tüzel kişisidir.

Kurum Adı : **TARİŞ Zeytin Ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği**
Adres : 10006 Sokak, No:10/A, AOSB, 35620, Çiğli, İzmir
Telefon : +90 232 394 02 23
Faks : +90 232 394 02 37
E-mail : bilgi@tariszeytinyagi.com.tr
Web : http//www.tariszeytinyagi.com.tr

2.6.2. MARMARA ZEYTİN TARIM SATIŞ KOOPERATİFLERİ BİRLİĞİ (MARAMARABİLİK)

Zeytin denince ilk akla gelen Marmarabirlik, adını aldığı Marmara Denizi'nin Güney sahilleri boyunca doğuda İznik Gölü çevresinden, batıda Trakya'da Mürefte'ye kadar uzanan bir yay içerisinde konuşlanmıştır. Marmarabirlik, Dünyanın en kaliteli sofralık zeytinlerinin yetiştirilmesi ve daha iyi koşullarda pazarlanması amacıyla, bölge zeytin üreticilerinin karşılıklı yardım ve dayanışma içerisinde 1954 yılında kurmuş oldukları bir Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'dir.

Marmarabirlik, ülkedeki diğer tarım satış kooperatif ve birlikleri gibi 02/11/1935 tarih ve 2834 sayılı "Tarım Satış Kooperatifleri ve Birlikleri" hakkında kanun hükümlerine ve buna istinaden hazırlanan ana sözleşmeye göre kurulmuştur. Zaman içinde daha etkin, verimli, sürdürülebilir ve özerk bir yapıya sahip olunması ve yeniden yapılandırılması amacı ile yasal değişikliklerine gidilmiş ve en son 06/12/2000 tarih ve 24270 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 4572 Sayılı "Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri" hakkındakikanun hükümlerine istinaden hazırlanan ana sözleşme, 02/06/2001 tarihinde gerçekleşen intibak genel kurul onayı ile uygulanmaya konulmuştur. Bu ana sözleşme ile Marmarabirlik'in adının açılımına özerk ve özel yapısı gereği sınırlı sorumlu eklenerek adı "S.S. Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği" olarak değiştirilmiştir.

Marmarabirlik, başlangıçta Gemlik, Mudanya, ve Erdek Kooperatiflerinin bir araya gelmesiyle kurulan ve süreç içerisinde büyüyüp gelişerek, bir dünya markası statüsüne kavuşan dünyanın en büyük zeytin kuruluşudur.

Bugün, Bursa ili dahilinde; Gemlik (1942), Mudanya (1951), Orhangazi (1955) ve İznik (1970) Kooperatiflerini, Balıkesir ili dahilinde; Erdek (1952), Edincik (1976) ve Marmara Adası (1988) Kooperatiflerini, Tekirdağ ilinde Mürefte (1986) Kooperatifini içine alan 8 Kooperatifi, Bursa ili Başköy Entegre Tesislerinde ki zeytin-zeytinyağı-zeytin ezmesi işleme ve ambalajlama entegre tesisleri ve Başköy Entegre tesislerindeki perakende satış mağazası ile alım-üretim ve pazarlama faaliyetini sürdürmektedir. Marmarabirlik idare merkezi Bursa olup, uğraş konusu Güney Marmara Bölgesinde ortaklarının ürettikleri zeytinleri sofralık zeytin, zeytinyağı ve zeytin ezmesi olarak işleyerek, yurtiçi ve yurtdışı piyasalarda pazarlamaktadır.

Marmarabirlik, 29.000 kayıtlı zeytin üreticisi, gücünü üreticiden alan yönetim kadrosu ve 405 kişiden oluşan kalifiye personeli, bağlı Kooperatif ve işleme tesisleri ile yüz binlerce yurtiçi ve yurtdışı tüketiciye hizmet veren, ülkemizdeki en güçlü 500 sanayi kuruluşu arasında yer alan, en büyük zeytin üretici kuruluşudur. Marmarabirlik, 403 dönüm toplam alan içinde 136 dönüm kapalı alanı ve 70.400 ton depolama ve olgulaştırma kapasitesi ile bu arazi üzerinde kurulu modern tesislerinde, hijyenik ortamda yaklaşık 150 ton/gün kapasiteli zeytin ambalajlanması ve 220 ton/gün zeytinyağı üretim ve dolumu yaparak Türk ekonomisine katma değer sağlayan çok önemli bir sanayi kuruluşudur.

Marmarabirlik, bölgesinde yetiştirilen sofralık siyah zeytinin yaklaşık %40-45'ini satın alıp, işlemekte ve üretmiş olduğu ürünlerini, yurtiçinde 78 ildeki toplam 58 bayisiyle ülkemizin tamamına, Almanya, Danimarka, İsviçre, KKTC, Bulgaristan'daki sözleşmeli alıcı firmalar ile Avrupa'nın tamamına, bunun yanında Amerika başta olmak üzere Kanada ve Avustralya piyasasına sunmaktadır.

Marmarabirlik, ülkemizde sofralık salamura siyah zeytinde;
Düzenleyici,
Fiyat belirleyici,
Piyasa oluşumunu yönlendirici,
Bilgilendirici ve organize edici,
Yeniliklerde öncü rol oynama görevlerini yerine getiren, çok yönlü ve ülke ekonomisi için vazgeçilemez bir kuruluştur.

Kurum Adı : **Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği**
Adres : Bursa İzmir Karayolu 29 Km. Başköy Mevkii, Nilüfer, Bursa
Telefon : +90 224 449 00 10
Faks : +90 224 449 00 30
E-mail : marmarabirlik@marmarabirlik.com.tr
Web : http//www.marmarabirlik.com.tr

2.6.3. DOĞUAKDENİZ ZEYTİN BİRLİĞİ (DAZB)

Doğu Akdeniz Zeytin Birliği, 5355 sayılı Mahallî İdare Birlikleri Kanunu ile 442 sayılı Kanunun 47-48. Maddeleri ve 13. Maddenin 25-26. fıkraları uyarınca çalışılması ve üretici imkânlarından da yararlanılması suretiyle, zeytinciliğin "Doğu Akdeniz Bölgesi"nde yaygınlaşmasının sağlanması amacıyla kurulmuştur. Bölgeye uygun üstün özelliklere sahip "klonlar"la anaçlık tesis edilmesi ve faaliyet alanı dahilindeki üreticilerin zeytin fidanı ihtiyacının Birlik tarafından karşılanması,

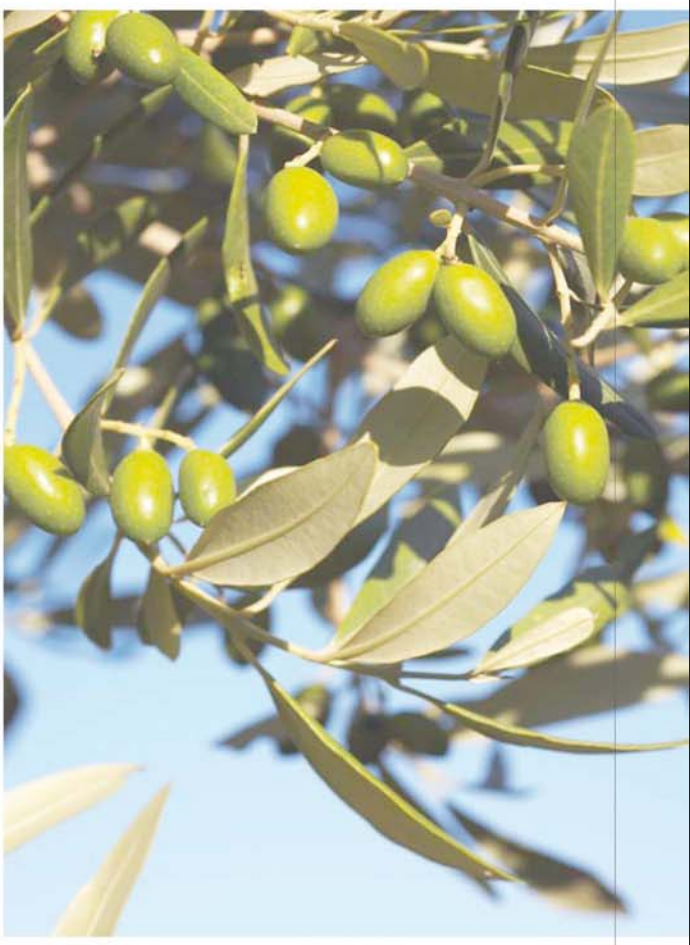
Zeytin ve zeytin mamullerini işlemek üzere sanayi tesisleri kurulması, işlenmiş zeytin ve zeytin depolanması, paketlenmesi, faaliyet alanı dahilinde bulunan sertifikalı zeytin fidanı üreticilerine ait eksikliklerin tespit edilerek ilgili kurum ve kuruluşlara zamanında bildirilmesi,

Bölge dışında üretilmiş olup Birlik faaliyet alanı dahilinde dikilmek üzere muhtelif vasıtalarla temin edilen sertifikalı ve sertifikasız zeytin fidanlarının, ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından yapılacak sağlık muayene ve belge kontrolleri, kamu yararına takip edilerek veri tabanı oluşturulması, Bakım çalışmaları teşvik edilerek zeytin hastalık ve zararlılarıyla, doğal çevreye en az zarar verecek şekilde, tekniğine uygun, etkin, ekonomik ve toplu mücadele yapılması suretiyle, zeytin mahsulünün miktar ve kalitesinin arttırılması, Birlik, Adana (Birlik Merkezi), Mersin, Osmaniye, Kahramanmaraş, Hatay, Gaziantep ve Kilis İlleridir. Birlik Tüzüğü'nün 12. Maddesi'ne göre, faaliyetlerin yürütülmesinde; Bakanlık, Genel Müdürlük, Müdürlükler, Araştırma Enstitüleri, Üniversiteler ile benzer amaçlı kamu ve özel kurum ve kuruluşlarla gerektiğinde işbirliği yapması amaçları arasındadır.

Birliğin Faaliyet Konuları

- Zeytinciliğin Bölgemizde geliştirilmesi için Bakanlığın ilgili kuruluşları ile işbirliği yapmak,
- "Modern Zeytin Yetiştiriciliği ve Ziraî Mücadele Teknikleri" konusunda, periyodik yayım çalışmalarında bulunmak, gerekli ilaç, cezbedici, alet, uçak, helikopter, işgücü, tuzak ve benzeri girdileri tedarik etmek, survey ve mücadele konularında müdürlüklerle teknik işbirliği yapmak,
- Zeytinde uygulanacak ziraî mücadelelerin gerektirdiği haberleşme sistemini kurmak, geliştirmek, işletmek ve kamuoyu oluşturmak,
- Havadan yapılacak ziraî mücadeleler için uygun yerlerde sabit uçak ve helikopter pistleri kurmak, havacılık ve uçuş şartlarının gereğini yapmak, gerekli hallerde mücadeleyi zamanında ve topluca gerçekleştirebilmek için, konuyu yetkili kişi ve kuruluşlara ihale etmek,
- Üreticilerin zeytin yetiştiriciliği konusunda eğitimini sağlamak, bu amaçla Müdürlüklerle işbirliği yapmak, seminer ve kurslar düzenlemek,
- Gerekli hallerde çalışma alanı ile ilgili üretim, imalat ve inşaat yapmak, gayrimenkul edinmek, kiralamak, kiraya vermek, trampa işlemlerinin yanı sıra gayrimenkul rehni tesis etmek,
- Zeytin yetiştiriciliğinde önemli bir yeri bulunan kültürel önlemleri üreticilere aldırmak, zeytinciliğin ıslahı ve yabanilerinin aşılattırılması hususunda çalışan Müdürlüklerle ve Araştırma Enstitüleri ile koordinasyon kurmak,

• Zeytin fidanı üretim, dikim, zeytin ve zeytin ürünlerinin işlenmesi, depolanması ve nakliyesi konularında iştigal etmek, işletme kurmak hususunda Bakanlık yetkilileri ile temasa geçerek, üyelerine yardımcı olmak ve ayrıca başarılı üreticilerin ödüllendirilmesini sağlamak,
• Zeytinciliğin geliştirilmesi ile ilgili Devletçe yapılacak yatırımlara ve faaliyetlere katkıda bulunmak üzere anaçlık tesis etmek ve köklendirme üniteleri kurmak.
• Zeytincilikle ilgili sorunların çözümünde, Üniversiteler yanında diğer kamu kurum ve kuruluşları ile işbirliği yapmak,
• Avrupa Birliği Fonları ve Uluslararası kaynaklardan yararlanmak, Uluslararası Zeytinyağı Konseyi gibi kuruluşlara ve bunların periyodik yayınlarına Bakanlığın onayı ile üye olmak ve faaliyetlerine katılmak, Bölgesel envanter çalışmaları yapmak ve rapor halinde neşretmek,
• Zeytin ve zeytin ürünleri ihracatı ile ilgili olarak hükümet yetkilileri ile istişarelerde bulunmaktır.



Kurum Adı : **Doğu Akdeniz Zeytin Birliği**
Adres : P.K. 1118, 01122, Cemalpaşa / Adana
Telefon : +90 533 418 16 73
Faks : +90 533 418 16 73
E-mail : akdenizbirlik@akdenizbirlik.org.tr
Web : http//www.akdenizbirlik.org.tr

2.6.4. BADEMLİ FİDANCILIK TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

İzmir İli Ödemiş İlçesi Bademli Kasabasında 1969'da meyve fidanı üreticilerinin kurduğu bir kooperatiftir. Mitolojideki adı Potemia olan Bademli de 1940'tan bu yana profesyonel olarak fidancılık yapıla gelmektedir. Şu anda 300 aktif üyesi bulunmaktadır.

Kooperatifimizce fidan üretimi E.Ü.Ziraat Fakültesi desteğiyle FİTEKNO (Bademli Fidancılık Teknolojileri Araştırma ve Uygulama Makro Projesi) şemsiyesi altında yapılmakta olup; gerekli ruhsatlar Tarım ve Köy işleri Bakanlığı tarafından verilmektedir.

Kooperatifimiz ISO 9001:2000 standardı ve HACCP belgelerine sahip olup ortaklarımız Euro GAP ve Organik Tarım konularında çalışmalarını sürdürmektedir.

Kooperatifimizin Fidan üretiminin yanısıra Zeytinyağı Sıkma Tesisi de bulunmakta olup, tesisimiz sulu ve kontini olmak üzere iki çeşit çalışmaktadır. Buradaki üretimlerimiz erken hasat, yeşil sıkım, sızma ve organik olarak üretime devam etmektedir.

Amaç ve Hedeflerimiz

- Yurtiçi ve yurtdışı meyve ve bağ fidanı pazar ihtiyacını karşılamak üzere kontrollü ve sertifikalı fidan üretimini sağlamak
- Üyelerimizin anaç ve aşı gözü ihtiyaçlarını yurtiçi ve yurtdışı damızlık parsellerden sağlamak ve damızlık parsel tesis edilmesine öncülük etmek
- Meyve bahçesi kurmak isteyen müşterilerimize projelendirme, kredi sağlamak ve teknik danışmanlık yapmak.
- Yurtdışında üretimi yapılan yeni fidan çeşitlerinin introdüksiyonunu sağlamak ve bunların fidanlarının patentli üretimini yapmak
- Belediye, Otel ve Kooperatiflerin yapmış oldukları sitelerin park bahçe ve peyzaj düzenlemelerini yapmak.
- Bunlarla ilgili dış mekan bitkisi diye adlandırılan her çeşit ve standartta süs bitkilerini yetiştirmek.
- Sertifikasyon eğitim merkezimizde ortaklarımıza konularında yetiştirilmek üze her türlü eğitimi vermek.
- Besicilik ve süt sığırcılığı yapan ortaklarımızın veterinerlik hizmetleri dahil her türlü yem tedariğini yapmak ve sağım ünitesiyle birlikte soğutma tanklarını verip üretmiş oldukları sütleri çiftlik sütü adı altında depolamak.
- Beldemizde yetişen kestane mahsülünün değerlendirilmesi için her türlü alt yapısını hazırlayıp pazarlama organizasyonunu ve şekerleme tesislerini kurmak.
- Beldemizde yetişen her türlü tarım ürünlerinin organik tarıma geçişini hazırlamak.

Kurum Adı : **Bademli Fidancılık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi**
Adres : Kale Mah. Çarşı İçi Sok. No: 5 Bademli, Ödemiş, İzmir
Telefon : +90 232 537 40 03
Faks : +90 232 537 51 64
E-mail : info@bademlikoop.org.tr
Web : http://www.bademlikoop.org.tr

Gemlik
Katırlı Köyü
Tarımsal Kalkınma Koop.

2.6.6. GEMLİK KATIRLI KÖYÜ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

Bursa ili Gemlik ilçesine bağlı KATIRLI KÖYÜ'nün toprak verimliliği ve arazinin coğrafi yapısı nedeniyle sofralık zeytin yetiştiriciliği içinde bölgesinde özel bir yeri vardır. Sanayi bölgesinden uzak olup denizden 450 metre yüksek (yayla ortamında) zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Köylünün üretmiş olduğu zeytin kendi kurdukları kooperatif kanalıyla pazarlanmaktadır. Bu kooperatif 1981 yılında kurulmuş 1982 yılında faaliyete geçmiştir. Kendi köyünden ham olarak aldığı zeytinlerini kooperatif kendi özel depolarında hazırlayıp gıda yönetmeliğine uygun olarak işleyerek satışa sunmaktadır. Kooperatifçe işlenen ürün çok iyi özelliklere sahiptir.

Kurum Adı : **Gemlik Katırlı Köyü Kooperatifi**
Adres : Gemlik Zeytin Hali, Toptancılar Sitesi, No: 12 Gemlik, Bursa
Telefon : +90 224 514 58 91
Faks : +90 224 514 61 17
E-mail : ?
Web : http://www.katirlikoyuzeytinleri.com

7. SİVİL TOPLUM ÖRGÜTLERİ

2.7.1. ZEYTİNDOSTU DERNEĞİ

Zeytindostu Derneği internet ortamında oluşan bir paylaşım grubunun 2006 yılında Dernekleşmesi ile kurulmuştur. Bu özelliği ile tam bir sivil insiyatif örneğidir. Derneğimizde temel prensibimiz, sektörün tüm oyuncularını bir araya getirmek ve makro menfaatlerine yönelik faaliyetler gerçekleştirerek, sektör sorunlarına çözüm aramak oldu. Ayrıca Derneğimizin kuruluş amacı olan "sektörü ulusal ve uluslararası boyutta hak ettiği seviyeye çıkarmak" hedefinden hiç sapmadık. Dernek olarak sektörümüzü Ulusal ve Uluslararası boyutta hak ettiği seviyeye çıkarmak amacıyla yılmadan "ortak akıl ve güç birliği" aramaya devam ettik. Birlik ve beraberlik içerisinde sektörümüzün sorunlarını çözmek için farklı illerde 8 tane "Ortak akıl ve Güçbirliği Toplantıları" düzenledik. Bu toplantılarımızın içeriğini kitap haline getirerek, sektörün sorunlarını ve bunlara yönelik çözüm önerilerini bir araya topladık. Önümüzdeki günlerde "Ortak akıl ve güçbirliği kitabı" nı sektörün dikkatine sunacağız.

Dernek olarak sektörün sorunlarına çözüm üretmeyi kendimize görev edindik. Bu mantıkla sektörün kanayan yarası olan "Tağşiş" le mücadeleye başlayarak ve ilgili tüm kurumları resmi olarak, yazılı bir şekilde mücadelemize destek vermeye davet ettik. Bu konu üzerine çalışmalarımız devam etmekte ve konu hakkındaki gelişmeleri düzenleyecek olduğumuz basın toplantılarıyla zeytinyağı tüketicilerinin gündemine taşıyacağız. Sektörün diğer bir sorunu olan "Kalite" sorununun, nasıl çözüleceği konusunda firmalara yol göstermesi için Ulusal boyutta zeytinyağı kalite yarışmaları düzenledik. Yarışmamız natural sızma zeytinyağı kategorisinde 4. kez düzenlenmektedir. Bu yarışma ile amacımız; sadece ülkenin en kaliteli yağlarını seçip ödüllendirmek değil, sektörde kalite bilincini oluşturmak ve kalite sorunu yaşayan yağlarımızın da nedenlerinin tespit edilmesi ve sorunların çözülmesine vesile olmaktır. Dernek olarak sektördeki kalite sorununun eğitim ve teknolojiyle çözüleceği bilinciyle kaliteli zeytin ve zeytinyağına ulaşmak için öncelikli olarak üretici eğitilmeli diye düşündük ve bir dizi üretici eğitimleri düzenledik. Bu eğitimlerde kaliteli zeytinin yetişmesi için fidan seçimi aşamasından başlayarak, her aşamada yapılması gereken tarım uygulamaları anlatıldı. Zeytini elde ettikten sonra kaliteli zeytinyağı için sıkım teknikleri ve bu işte kullanılması gereken teknoloji anlatıldı. Birde kalite kaybının önüne geçmek için en uygun saklama koşullarından bahsedildi. Derneğimizin yayın organı olan Z&Z Dergisinde, sektördeki tüm gelişmelere ve dernek aktivitelerine yer veriyoruz. Üyelerimizin çalışmalarımızı takip edebilmesi için Z&Z Dergisini ücretsiz olarak gönderiyoruz. Tüm bu etkinliklerin yanı sıra her birinin sektöre önemli katkı sağladığı "Anatolive Fuarı", "Tadım Eğitimleri" ve "Tadım Panelimiz", "1. Uluslararası Fotoğraf Yarışması", Dernek üyelerimizin profesyonel bir şekilde bilgi paylaşımı yapabildikleri "Forum" uygulaması ve sektörde bir prestij çalışması haline gelen "Geleneksel Zeytindostu Takvimleri" gibi bir çok aktivitemiz oldu. Derneğimizin yakaladığı bu sinerji ve enerjinin en büyük kaynağı, çalışmalarında emek, sevgi, fedakârlık, heyecan ve paylaşım olmasıdır.

Derneğimizin Vizyonu

Zeytindostu Zeytin ve Zeytinyağı Derneği, ülkemiz zeytinciliğinin ulusal ve uluslararası düzeyde yüksek büyüme potansiyeline sahip olduğunu kuruluşundan itibaren öngörmektedir.

Gerek toplam ekonomik büyüklükler gerekse kalite bilincinde beklenen sıçrama, topraktan sofraya tüm zeytin ürünlerinin üretimi, ticareti ve denetiminin tüm bileşenler için hakkaniyet duygusu ve ilgili yasal mevzuat çerçevesinde sürdürülebilir şekilde gerçekleşmesine bağlıdır.

Bu sektörel büyüme sürecinde ilerlerken derneğimiz gücünü sivil inisiyatifin tüm sektör bileşenlerinin katılımıyla ortaya çıkmasından alır. Derneğimiz "Zeytindostluğu" nun sektörün genelinde ortak payda olduğunun altını çizer; bizler sektörel doğruların tesisinin ancak uzlaşı ve serbest piyasa ekonomisi koşulları içinde olduğuna dair sarsılmaz bir inanç taşırız. Büyümenin ilk ayağı olan zeytin tarımında ivme, gıda güvenliği, çevre koruma ve serbest rekabet koşulları sağlanarak iç tüketim ve dış ticaret hacminin artmasıyla muhakkak karşılığını bulacak ve ülkemiz dünya zeytinciliğinde kusursuz üretim ve adil ticaret hedefiyle büyük bir oyuncu olacaktır.

Derneğin ana misyonu, tüzüğünde belirtilen amaçlar çerçevesinde Türk Zeytincilik Sektörü'nün tüm ana ve yan kolları ile birlikte hızla büyümesini temin edecek düşünsel ve eylemsel altyapının kurulmasıdır. Bu amaç doğrultusunda,

1.İLETİŞİM; Dernek üyelerinin maddi ve manevi desteğini alarak kendi aralarında iletişimlerini ve dernek hedefleri doğrultusunda kurumlar arası iletişimi temin ve teşvik eder.

2.TARTIŞMA VE SEKTÖREL DOĞRULARIN TESPİTİ; Zeytin ürünlerinin konu olduğu her aşamada cehaletin bilgiyle, kusurun kaliteyle, tekelci uygulamaların serbest piyasa koşullarıyla yer değiştirmesini sağlayacak eylemleri bir düşünce kurumu ciddiyetinde tartışır, tespit eder ve uygulanması için çabalar.

3.YAYGINLIK VE SEKTÖREL UZLAŞMA; Dernek sektörün uzandığı tüm ülkemiz coğrafyasını ve resmi kurumlarını kucaklayan bir bilinç taşır. Sanal ortamda veya toplantılar düzenleyerek farklı bölgelerdeki sektör bileşenlerinin bir araya gelmesi, sektörel çözümlerde uzlaşması ve tüketicinin bilinçlendirilmesi için gerekli zemini tesis eder.

4.EĞİTİM; Dernek gerekli gördüğü konularda, üreticilerden tüketiciye kadar tüm sektör bileşenlerinin bilgilendirilmesi, mevcut bilgilerin güncellenmesi için eğitim faaliyetleri yürütür.

5.ÖDÜLLENDİRME; Sektör doğrularının altını çizmek için kalite yarışmaları, zeytinciliğe ve zeytin ürünlerine yönelik popüler ilgiyi beslemek üzere sanatsal etkinlikler, sergiler ve yarışmalar düzenler.

Kurum Adı : **Zeytindostu Derneği**
Adres : Kültür Mahallesi 1375 Sokak No: 25 Cumhuriyet İş Hanı Kat:3 Daire: 304 35220 Alsancak / İzmir
Telefon : +90 232 422 01 02
Faks : +90 232 465 07 74
E-mail : zeytindostu@zeytindostu.org
Web : http://www.zeytindostu.org

7.2. YAĞ BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ DERNEĞİ (YABİTED)
TURKISH LIPID GROUP

Kısa adı YABİTED olan "Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği", bir grup akademisyen ve kamu çalışanının 2009 yılında bir araya gelmesiyle kurulmuştur. Merkezi Adana'da bulunan derneğimizin ilk genel kurulu 2010 Mayıs ayında yapılmış ve dernek akademisyenlerden, kamudan ve sanayicilerden önemli düzeyde ilgi görmüştür. Oluşturulan yönetim kurulunda, akademisyenlerin yanı sıra, sanayici ve kamu çalışanları da mevcuttur. Derneğin ilk icraatı Euro Fed Lipid'e üyelik başvurusu yapmak olmuş ve başvuru 2010 Kasım ayında Münih'te yapılan 8. Euro Fed Lipid toplantısında görüşülerek, derneğimiz Euro Fed Lipid'e 12. Üye olarak kabul edilmiştir. Buna göre, derneğimizin üyeleri aynı zamanda Euro Fed Lipid üyesi sayılmaktadır. Dernek olarak öncelikle bitkisel yağlar konusuyla ilgili sanayici, kamu çalışanı ve araştırmacıları bilimsel bir platformda bir araya getirmeyi amaçlıyoruz. Buna ilaveten; bitkisel yağlarla ilgili güncel sorunlara çözüm aramak ve toplumu bilinçlendirmek; yağlı tohum ve meyve ile sıvı yağ ve sürülebilir yağlar/margarin üretiminin, tüketiminin ve ihracatının artırılmasına ve kalitesinin korunmasına katkıda bulunmak; yağlar, yağlı materyaller ve yağlı gıdalar konusunda araştırmaları özendirmek ve desteklemek gibi amaçlarımız da bulunmaktadır.

Bu amaçlar etrafında kurulmuş olan derneğimizin sloganı "sektör, üniversite ve kamu el ele" şeklindedir. Bu kapsamda öncelikle hedefimiz sektörün tamamını kapsayacak şekilde sanayici, üniversite ve kamu çalışanlarını bir araya getirmektir. Derneğimizin amaçları incelendiğinde de görülebileceği gibi, YABİTED bilimsel bir dernektir ve diğer gelişmiş ülkelerdeki eş değerleri gibi, düzenleyeceği faaliyetlerle ülkemizin yağ sektörüne, araştırmacılarına ve kamuya hizmet etmeyi amaçlamaktadır.

Kurum Adı : **Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği**
Adres : Kayalıbağ Mah. T. Cemal Beriker Bulvarı, Kaloğlu İşhanı, Kat 8, No:78, Seyhan, Adana
Telefon : +90 322 363 63 96
Faks : +90 322 363 63 96
E-mail : yabited@gmail.com
Web : http://www.yabited.org

2.7.3. ZEYTİN TEKNİKERLERİ DERNEĞİ (ZEYTED)

Zeytin zeytinyağı sektörünün en büyük eksikliklerinden biri olduğunu düşünüldüğü gerekçesiyle eğitimsizlikten yola çıkarak bu işin eğitimini alan bir gurup arkadaş bir araya gelip, uzun uğraşlar sonucu Zeytin Teknikerleri Derneğini kurulmuştur.

Derneğimizi kurmadaki en büyük nedenimiz ise bu sektörde; biz zeytin teknikerlerinin de olduğunu işverenlere duyurmak ve bu sektörün artık kaliteli üretime geçmesi sağlamak olmuştur.

Kaliteyi yakalamada en büyük fırsat ise,bu işin senelerce hem uygulamalı hem de teorik eğitimini almış, biz zeytin teknikleri tarafından sağlanacağını düşünmekteyiz. Derneğimizin işleyiş aşamasındaki amaçları, sektörümüzdeki sanayi, kamu çalışanları ve araştırmacıları tüm bilimsel platformlarda bir araya getirmek, zeytin zeytinyağınla ilgili güncel sorunları gündeme getirip çözüm için araştırmalar yapmak, zeytinyağı ihracatının arttırılmasına ve kalitenin korunmasına katkı sağlamak, daha kaliteli zeytin ve zeytin yağının nasıl üreteceğimiz konusunda araştırmalar yapmak, zeytin teknikerlerinin sorunlarına çözüm aramaktır. Bizler bu sektörde söz sahibi olma yolunda emin adımlarla ilerlemekteyiz. Bunun en somut örneğini' de böyle araştırmacı bir dernek kurarak göstermiş bulunmaktayız. Hedefimiz bütün zeytin teknikerlerini bir araya getirerek kendi çabalarımızla iş istihdamı oluşturmak, bu sektöre en iyi şekilde hizmet etmektir.Derneğimize sadece zeytin teknikerlerini üye yapmaktayız.bunun en önemli nedeni ise, aynı eğitimi almış sektör konusunda bilgileri olan arkadaşlarla beyin fırtınası yapıp sektörümüzü , zeytin ve zeytin yağımızın çıtasını en yükseğe nasıl çıkabiliriz?, sorusunun cevabını birlik beraberlik içersinde bulmaktır.

Dernek yönetimimizin en ilgi çeken özelliği ise yönetim kurulunun hiçbirisinin kendi üzerine dekar dekar zeytin ağaçlarının olmamasıdır. Buradan da şu sonuç çıkıyor ki, hiçbir menfaat kaygısı olmadan sadece zeytin zeytinyağının kalitesini ve tüketimini artırmak için bir araya gelmiş gönüllü kişilerden oluşmasıdır.

Kurum Adı	**: Zeytin Teknikerleri Derneği**
Adres	: Kızılkeçili Köyü Merkez Mevkii B-1 Blok, Edremit, Balıkesir
Telefon	: +90 555 297 70 00
Faks	: +90 505 773 44 46
E-mail	: ?
Web	: http//www.zeytin.org.tr

8.TADIM PANELLERİ

8.1. ZEYTİNYAĞINDA DUYUSAL TEST ve ZEYTİNDOSTU-AYTB AYDIN TADIM PANELİ

"Duyusal Analiz" Gıdaların işitme, dokunma, koklama ve görme duyuları ile algılanan karakteristiklerini hissetmek, ölçmek, analizlemek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel bir yöntemdir. Zeytinyağında duyusal test dediğimiz zaman, naturel zeytinyağının koku ve tad duyuları ile analiz edilmesidir. Naturel zeytinyağı, duyusal özellikleri yönüyle, zeytin çeşidine, ekolojik şartlara, yöreye, ağacın beslenme durumuna, mevsimin nasıl geçtiğine, zeytinin işlenme şekline, olgunluk derecesine, hasat zamanına ve depolama şartlarına bağlı olarak bünyesinde bulunan yüzden fazla tat ve koku maddeleriyle değişik özellik göstermektedir. Zeytinyağının duyusal olarak değerlendirilmesinde, kişinin fizyolojik durumu, konsantrasyonu, algılama kapasitesi, duyusal yorgunluğu, eğilimleri, o andaki psikolojik yapısı, kullandığı parfüm ya da elini yıkadığı sabunun kokusu gibi kişisel faktörlerin yanı sıra yağın sıcaklık derecesi, kullanılan kabın rengi ve şekli, tadım yapılan ortamın şartları etkili olmaktadır. Tadım yapılan ortamın ferah, sakin ve her türlü kokudan ve gürültüden uzak olması, psikolojik olarak rahatlatıcı bir ortam oluşturulması aydınlık olması, sıcaklık derecesinin 20-22oc ve nispi neminin
%60-70 lerde olması ve klima ile ortam sıcaklığının kontrol altına alınması gerekmektedir.
Panel yapılabilmesi için bir panel yöneticisi ile 8-12 kişilik özel eğitimli panelistin olması şarttır. Ülkemizde zeytinyağı tadım panelleri oluşumu çok yenidir. Bu panellerden ilki 2007 yılı sonlarında AYTB Aydın Laboratuarı ve Zeytindostu Derneği ortaklığında Aydın'da kurulmuştur. Temel tadım eğitimi ve uzmanlık eğitimlerini başarıyla tamamlayan 34 panelist adayı bir araya gelerek panelin ilk temelini atmıştır. Geçen 4 yıl içerisinde ortalama 15 günde bir olmak üzere tadım panelistleri bir araya gelerek tadım seansları yapmış ve böylece uzmanlıklarını arttırmışlardır. Bu süreçte zamanla 35 panelist adayı değişik nedenlerle panel dışında kalmış ve 2010 yılı itibariyle Aydın Paneli 19 tadım uzmanı ile panelin kurulum sürecini tamamlamıştır. 2010-2011 sezonunda Aydın Tadım Paneli teknik olarak IOC(International Olive Counsil) tarafından akredite olmuştur. Ulusal arenada tanınan panelistler ülkenin değişik yerlerinde ve kurumlarında tadım eğitimleri vermektedirler. Ayrıca yaptıkları tadımlar neticesinde zeytinyağının kalitesi hakkında firma ve kurumlarımızı bilinçlendirmeye devam etmektedirler.
Duyusal Testler ile zeytinyağındaki pozitif özellikleri (meyvemsilik, acılık, yakıcılık) ve kusurları (kızışma-çamurlu tortu, küflü- rutubetli, okside, şarabımsı-sirkemsi, metalik, diğer tadlar) belirlenir. Bir numunenin duyusal özelliklerinin belirlenmesi için mutlaka 8-12 kişilik bir panel tarafından tadılması gerekmektedir.

Adı	**Kurum Adı**	: ?
	Adres	: ?
	Telefon	: ?
	Faks	: ?
	E-mail	: ?
	Web	: ?

8.2. UZZK TADIM PANELİ

YOK

Kurum Adı	: ?
Adres	: ?
Telefon	: ?
Faks	: ?
E-mail	: ?
Web	: ?

9. MÜZELER

9.1. OLEATRIUM MÜZESİ

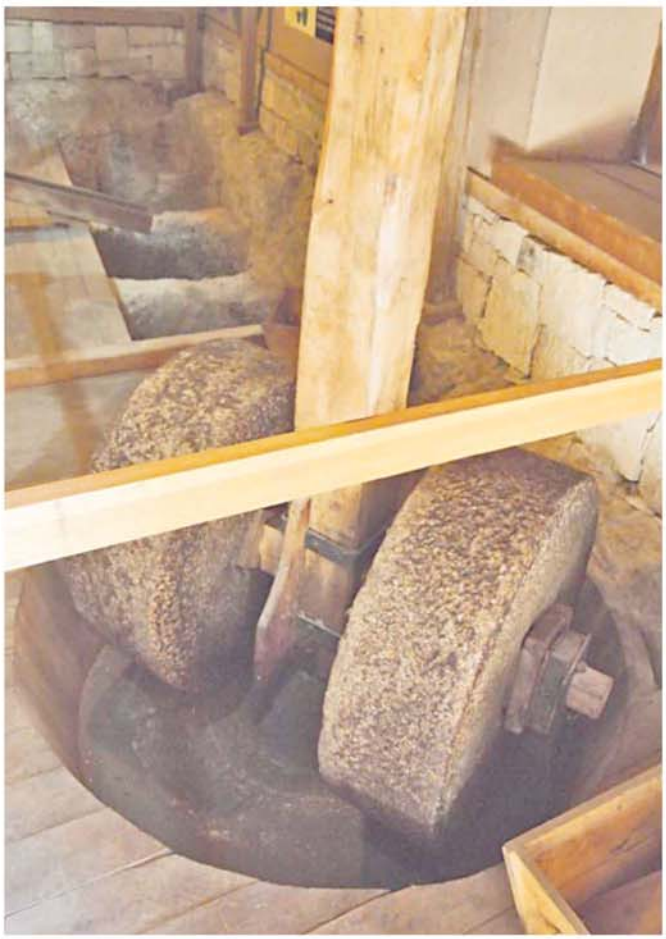
yok

Adı	**Kurum Adı**	**: Edremit Zeytincilik Enstitüsü**
	Adres	: Çamcı Köyü Yolu üzeri, 10300, Edremit, Balıkesir
	Telefon	: +90 266 373 76 09
	Faks	: +90 266 373 79 13
	E-mail	: posta@ zeytincilik.balikesir.edu.tr
	Web	: http://zeytincilik.balikesir.edu.tr

9.2. GLOZAMENİA MÜZESİ

yok

Kurum Adı : **Edremit Zeytincilik Enstitüsü**
Adres : Çamcı Köyü Yolu üzeri, 10300, Edremit, Balıkesir
Telefon : +90 266 373 76 09
Faks : +90 266 373 79 13
E-mail : posta@ zeytincilik.balikesir.edu.tr
Web : http://zeytincilik.balikesir.edu.tr



9.3. ADATEPE ZEYTİNYAĞI MÜZESİ

Türkiye'de türünün ilk örneği olarak Zeytinyağı "Fabrika - Müzesi" 2001 den beri yerli yabancı onbinlerce ziyaretçi ağırlıyor.

Zeytin ve zeytinyağının kültürü o kadar derinlere iniyor ki, yazılmış tüm kutsal kitaplarda çeşitli şekillerde ifadesini buluyor. Ülkemizde bu kadar eski ve köklü bir kültürü olmasına karşın, bu ürüne ilişkin yazılı ve görsel malzemelerin yok denecek kadar az olması, Adatepe Zeytinyağ Müzesi'nin doğuşuna gerekçe oldu. Küçükkuyu'daki tarihi sabunhane binası restore edilerek, bir yandan kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimine devam edilirken, öte yandan civar köylerden toplanmış zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimine ilişkin çeşitli araç -gereç ve aksesuarlar fabrika binasında sergileniyor.

Müzede eski zeytinyağı presleri, zeytin toplama aletleri, taşıma ve saklama kapları, çeşitli folklorik objeler görülebilir. Aynı zamanda geleneksel usulde zeytinyağı sabun yapım tekniği de açıklamalı olarak sergilenmekte. Zeytinyağının üretim aşamaları, saklanması, aktarılması, filtre edilmesi vb. gibi zeytinin dalından soframıza geliş öyküsünü görüp, dinlemek tabii ki taze köy ekmeği ile tadımını yapmak yerli ve yabancı ziyaretçiler için hem eğitici hem de keyifli olacak.

Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuyu kasabasının girişinde yer alan Adatepe Zeytinyağı Müzesinde, modern müzecilik anlayışı gereği olarak düzenlenmiş;

Müze Dükkanından taze zeytin, zeytinyağı, doğal sabun ve özgün olarak tasarlanmış çeşitli mutfak aksesuarları ve kitaplar alabilir, Adatepe Mutfak'ta çay ve kahve çeşitleri, soğuk ve taze meyve suları ile tümü doğal malzemelerle hazırlanan yerel zeytinyağlı yemekleri tadabilirsiniz (gruplar için önceden rezervasyon yapılması önerilir).

Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Türkiye'nin gelişen kültür turizmi için özgün bir örnek teşkil etmektedir. Müzede sergilenen objeler için Türkçe ve İngilizce açıklama metinleri bulunmakla birlikte, daha meraklı ziyaretçilerin arzu etmesi halinde güler yüzlü ve hevesli personel tarafından daha ayrıntılı bilgiler verilmektedir. Müze haftanın yedi günü 08.30 - 18.30 saatleri arasında açık olup, giriş ücretsizdir.

Kurum Adı	**: Adatepe Zeytinyağ Müzesi**
Adres	: Eski Sabunhane Binası, İlkokul yanı. Küçükkuyu, Çanakkale
Telefon	: +90 286 752 13 03
Faks	: +90 286 752 13 30
E-mail	: adatepe@adatepe.com
Web	: www.adatepe.com

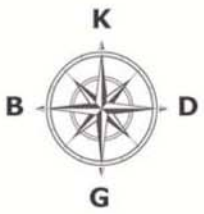
9.4. DR. LEVENT KÖSTEN MÜZESİ

YOK

Adı	**Kurum Adı**	**: Adatepe Zeytinyağ Müzesi**
	Adres	: Eski Sabunhane Binası, İlkokul yanı. Küçükkuyu, Çanakkale
	Telefon	: +90 286 752 13 03
	Faks	: +90 286 752 13 30
	E-mail	: adatepe@adatepe.com
	Web	: www.adatepe.com

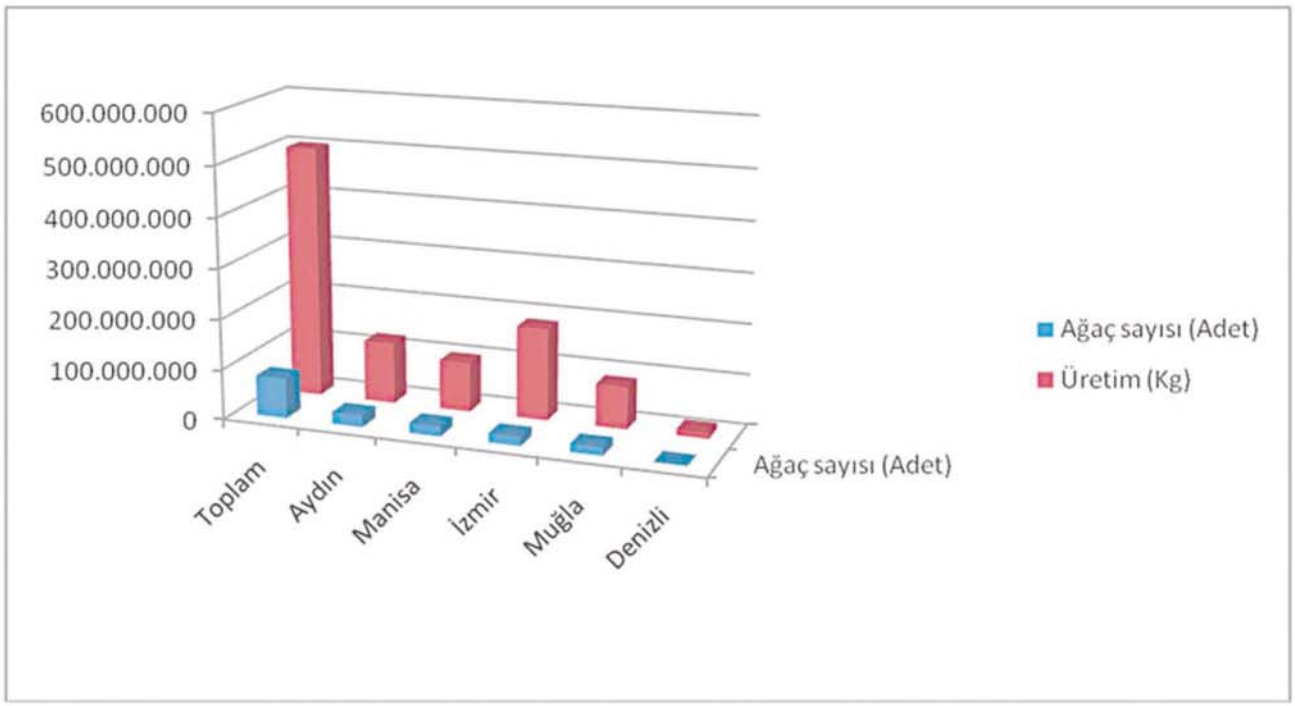
BÖLGELER

EGE BÖLGESİ



Üretim Sırası	İller	Ağaç Sayısı (Adet)			Üretim (Ton)				Verim (Kg)	
		Meyve Veren	Meyve Vermeyen	Toplam	Sofralığa Ayrılan	Yağlığa Ayrılan	Toplam Zeytin	Zeytinyağı	Dane/ Yağ Oranı	Ağaç Başına
1.	Aydın	21.077.358	2.538.712	23.616.070	39.620	82.835	122.454	16.283	5,10	5,80
2.	Manisa	11.034.266	9.134.507	20.168.773	66.357	32.296	98.653	6.435	5,00	8,90
3.	İzmir	14.966.950	3.379.710	18.346.660	16.624	166.500	183.125	34.346	5,00	12,20
4.	Muğla	14.491.776	2.277.128	16.768.904	6.062	78.373	84.435	15.775	5,00	5,80
17.	Denizli	629.604	562.920	1.192.524	6.008	5.389	12.375	1.347	4,00	19,70
Bölge Toplamı		62.199.954	15.356803	80.092.931	154.671	365.393	501.042	74.186	4.80	10.48
Türkiye Toplamı		115.506.647	43.276.260	158.782.907	304.477	771.492	1.074.598	160.413	4.80	9.30

Kaynak: TEAE., DİE, İl Tarım Müdürlükleri 2011



1. EGE BÖLGESİ

Ege Bölgesi sık nüfuslanmıştır. TÜİK 2011 yılı nüfus sayımına göre ege bölgesinin nüfusu 5.374.702 kişidir. Nüfus yoğunluğu bakımından Marmara Bölgesinden sonra ikinci sırada yer alır.
Bölge nüfusunun yarısından çoğu kentlerde yaşamaktadır. Bölge nüfusunun önemli bir bölümü, kıyı kesimi ile çöküntü ovalarında toplanmıştır. Ovalarda nüfus yoğun, ovaları ayıran dağlık kesimlerde nüfus seyrektirler.

Nüfus ve Yerleşim
Ege Bölgesinde çöküntü ovalarının olduğu yerlerde nüfus sıktır. Menteşe yöresinde ise engebeli bir arazi olduğu için nüfus seyrektirler.

Dağları
Bölgenin kıyı kesiminde kırıklı dağlar vardır. Dağlar kıyıya dik olarak uzanmaktadır. Bunlar Kaz, Yunt, Boz, Aydın, Menteşe Dağlarıdır. Emir, Murat ve Sandıklı Dağlarıdır.

Ovaları
Ülkemizde çöküntü (Graben) ovalarının en fazla görüldüğü bölgemizdir. Büyük Menderes, Küçük Menderes, Gediz ve Bakırçay ovaları bu ovalardandır. Ayrıca kıyıda Menemen ve Balat delta ovaları bulunur.

Akarsuları
Doğu-Batı yönünde akışa sahip olan akımları yazları düşen akarsular; Bakırçay, Gediz, Büyükmenderes ve Küçükmenderes'dir.

Çöküntü ovaları içinde akan akarsuların yatak eğimleri azdır dolayısıyle akarsular yataklarında Menderes (Büklüm) çizerek akarlar.

Gölleri
Doğal göl bakımından zengin değildir.
Bölgenin başlıca gölleri alüvyal set oluşumlu Bafa ve Marmara Gölleridir.

Yer Altı Kaynakları
Linyit, Krom, Zımpara Taşı, Mermer, Demir, Uranyum, Cıva ve Bor çıkarılır.

Sanayi
İplik, dokuma, zeytinyağı, alkoloid, şeker fabrikaları, petro-kimya, makine, otomotiv ve çimento sanayisidir.

Turistik Yerleri
Efes, Milet, Bergama, Sard, Pamukkale'dir.

İklimi
Kıyı kesiminde Akdeniz İklimi görülür.
Bu iklim Dağların denize dik uzanmasından dolayı iç kesimlerede kadar sokulur.
İç Batı Anadolu Bölümünde ise karasal iklim görülür.

Bitki Örtüsü
Akdeniz ikliminin görüldüğü yerlerde maki, iç kesimlerde ise bozkırlar görülür.

Tarım ve Hayvancılık
Zeytin, üzüm, pamuk, tütün, incir (kıyı kesiminde), haşhaş, şeker pancarı, tahıllar (iç kesimlerde) yetiştirilmektedir.
Menteşe yöresinde arıcılık yapılmaktadır. İç kesimlerde küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır.

1.1. EGE BÖLGESİNDE ZEYTİNCİLİK

Bölgenin toplam tarım arazisi,
Zeytincilik Yapılan Tarım Arazisi
Sektörde İştigal Eden Sektör Sayısı
Sektördeki Payı

Bölgede uzun bir geçmişe sahip olan zeytincilik, bölge içinde önemli bir tarım kolu olup halkın ağırlıklı geçim kaynağını oluşturmaktadır.

Ege Bölgesi 80 milyon civarında ağaç varlığı ile büyük bir zeytincilik potansiyeline sahip bulunmakta ve ülkenin toplam ağaç varlığının %50'sini oluşturmaktadır.
Bölgede zeytincilik teknik açıdan ileri düzeyde olmasına rağmen ağaç başına verim düşüktür.
Türkiye toplam dane üretiminin %46,6'ü bu bölgeden sağlanmaktadır.

Elde edilen ürünün; %30.8'i sofralık, -%69.2'si yağlık olarak değerlendirilmektedir.
Bölgenin batısındaki çöküntü ovaları ve kenarlarında zeytin tarımı yapılabilmektedir. En fazla Edremit-Ayvalık-Burhaniye çevresinde yoğunluk kazanmıştır.

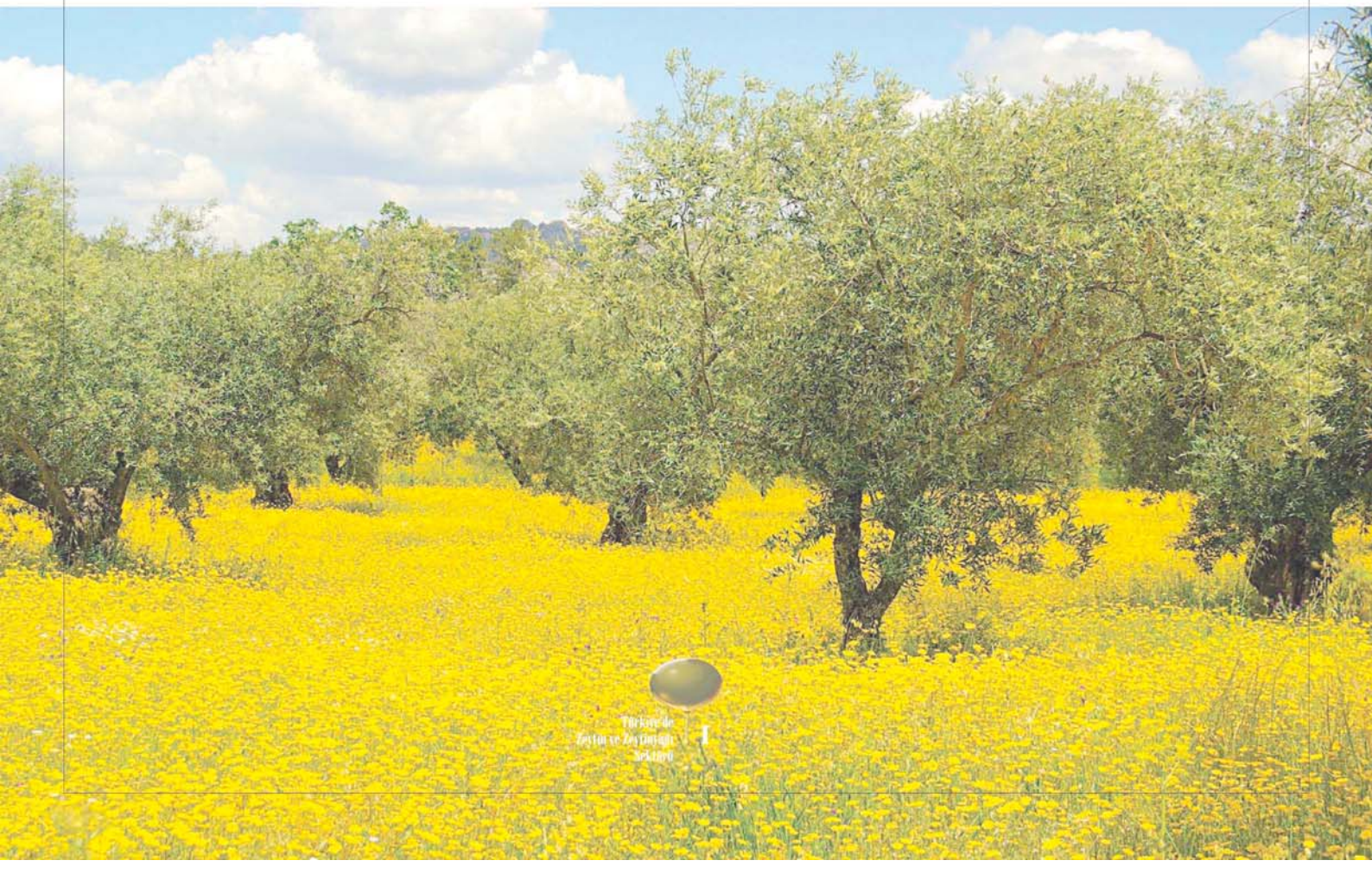
1.2. EGE BÖLGESİNİN ZEYTİN ÇEŞİTLERİ

Bölgenin en önemli çeşitleri;

Balıkesir körfez yöresinde "Ayvalık", İzmir, Aydın ve Muğla illerinin yer aldığı Güney Ege Bölgesinde 'Memecik' zeytin çeşididir.
Marmara bölgesi çeşidi olan Gemlik Zeytini de bölgede yaygınlaşmıştır.

Bölgenin diğer çeşitleri;

Ak Zeytin, Aşı Yeli, Çakır, Çekişte, Çilli, Dilmit, Domat, Erkence, Eşek Zeytini(Ödemiş), Girit Zeytini, Hurma Kaba, Hurma Karaca, İzmir Sofralık, Kara Yaprak, Kiraz, Taşarası (Aydın), Taşarası (Kuşadası), Tavşan Yüreği, Uslu, Yağ Zeytini, Yerli Yağlık



AYDIN

Üretim Sırası	İller	Ağaç Sayısı (Adet)			Üretim (Ton)				Verim (Kg)	
		Meyve Veren	Meyve Vermeyen	Toplam	Sofralığa Ayrılan	Yağlığa Ayrılan	Toplam Zeytin	Zeytinyağı	Dane/ Yağ Oranı	Ağaç Başına
	Merkez	2.465.760	135.390	2.601.150	3.148	4.909	8.057			3,5
	Bozdoğan	2.123.000	620.000	2.743.000	2.190	7.425	9.615			4
	Buharkent	103.000	2.820	105.820	1.056	195	1.251			12,5
	Çine	2.466.353	90.084	2.556.437	2.226	20.675	22.901			8,5
	Didim	339.400	301.000	640.400	0	3.394	3.394			10
	Germencik	1.473.300	50.750	1.524.050	5.868	9.111	14.979			20,5
	İncirliova	651.100	30.000	681.100	7.492	10.808	18.300			31,5
	Karacasu	900.000	695.000	1.595.000	4.400	1.350	5.750			6,5
	Karpuzlu	1.378.000	65.485	1.443.485	2.055	7.592	9.647			7
	Koçarlı	2.161.250	60.100	2.221.350	7.339	10.247	17.586			8
	Köşk	985.500	35.500	1.021.000	1.360	10.830	12.190			16
	Kuyucak	1.132.227	103.640	1.235.867	14.389	12.312	26.701			24
	Kuşadası	363.000	72.200	435.200	1.175	10.640	11.815			29,5
	Nazilli	818.930	93.720	912.650	1.408	5.300	6.708			8,5
	Söke	1.650.708	144.325	1.795.033	2.367	10.943	13.310			11
	Sultanhisar	1.487.340	7.600	1.494.940	4.967	14.805	19.772			14
	Yenipazar	585.700	100.800	686.500	148	4.378	4526			5,5
I.	AYDIN Toplamı	21.084.568	2.608.414	23.692.982	61.588	144.914	206.502			13
Bölge Toplamı		81.649.372	23.161.775	104.811.147	215.127	727.698	896.901			16
Türkiye Toplamı		111.397.831	45.757.988	157.155.819	375.000	1.040.000	1.415.000			12,5

MANİSA

Üretim Sırası	İller	Ağaç Sayısı (Adet)			Üretim (Ton)				Verim (Kg)	
		Meyve Veren	Meyve Vermeyen	Toplam	Sofralığa Ayrılan	Yağlığa Ayrılan	Toplam Zeytin	Zeytinyağı	Dane/ Yağ Oranı	Ağaç Başına
2.	Manisa	11.034.266	9.134.507	20.168.773	66.357	32.296	98.653	6.435	5,00	8,90
Türkiye Toplamı		115.506.647	43.276.260	158.782.907	304.477	771.492	1.074.598	160.413	4.80	9.30

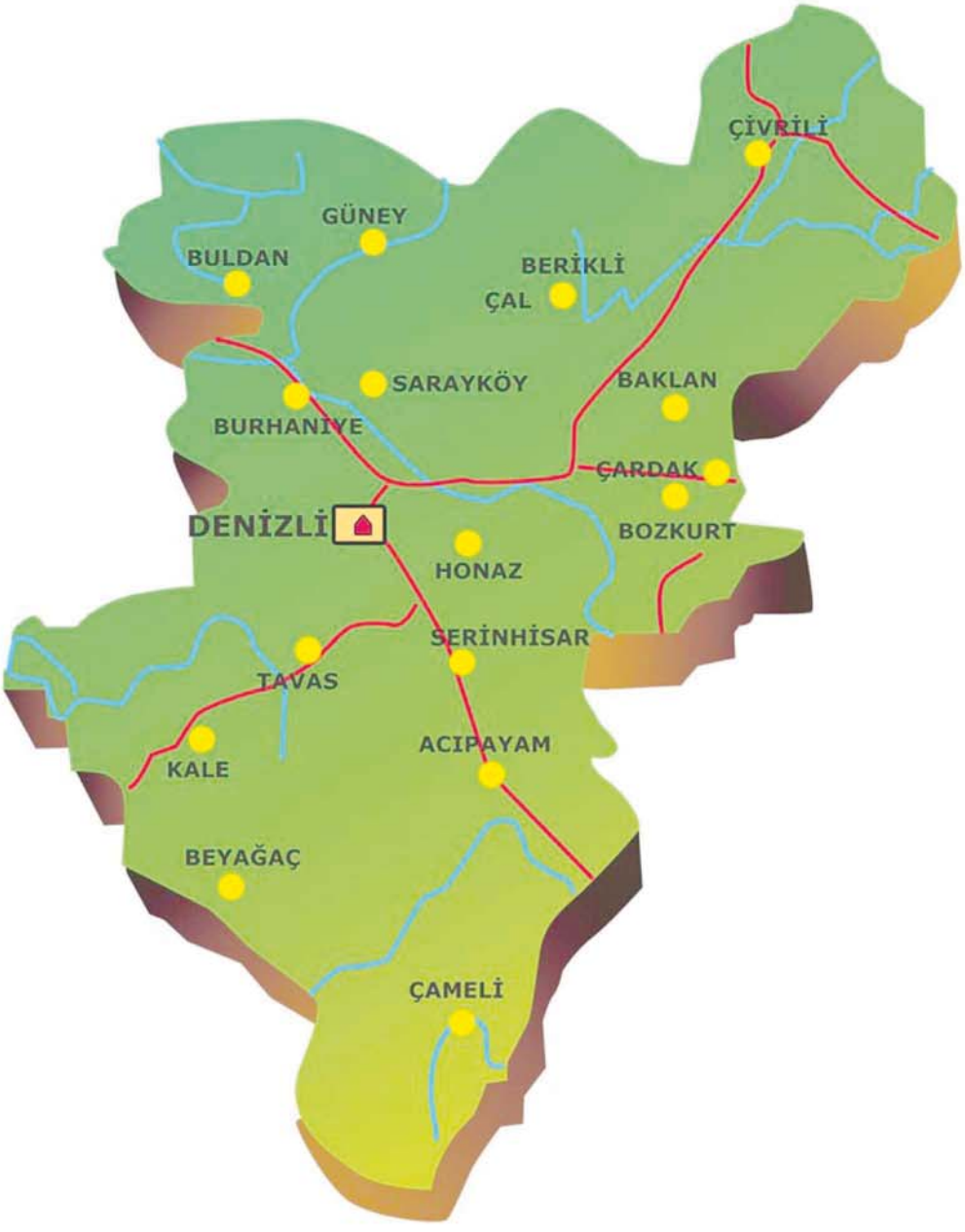
İZMİR

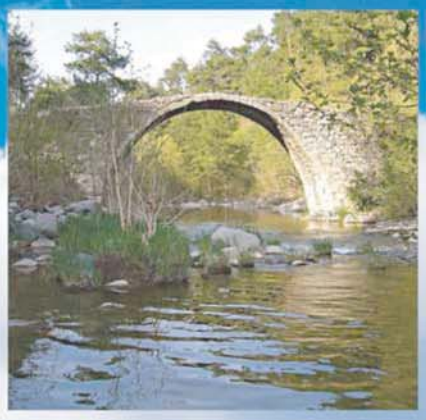
BERGAMA
DİKİLİ
EGE DENİZİ
ALİAĞA
FOÇA
KARABURUN
MENEMEN
KARŞIYAKA
İZMİR
ÇEŞME
NARLIDERE
GÜZELBAHÇE
KONAK
KEMALPAŞA
BALÇOVA
URLA
MENDERES
BAYINDIR
SEFERHİSAR
ÖDEMİŞ
KİRAZ
TORBALI
BEYDAĞI
TİRE

MUĞLA

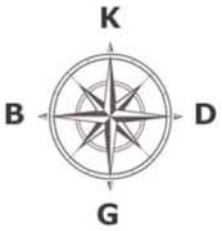
Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü 2014-2015

DENİZLİ


ÇİVRİLİ
GÜNEY
BULDAN
BERİKLİ
ÇAL
SARAYKÖY
BAKLAN
BURHANİYE
ÇARDAK
DENİZLİ
BOZKURT
HONAZ
SERİNHİSAR
TAVAS
ACIPAYAM
KALE
BEYAĞAÇ
ÇAMELİ

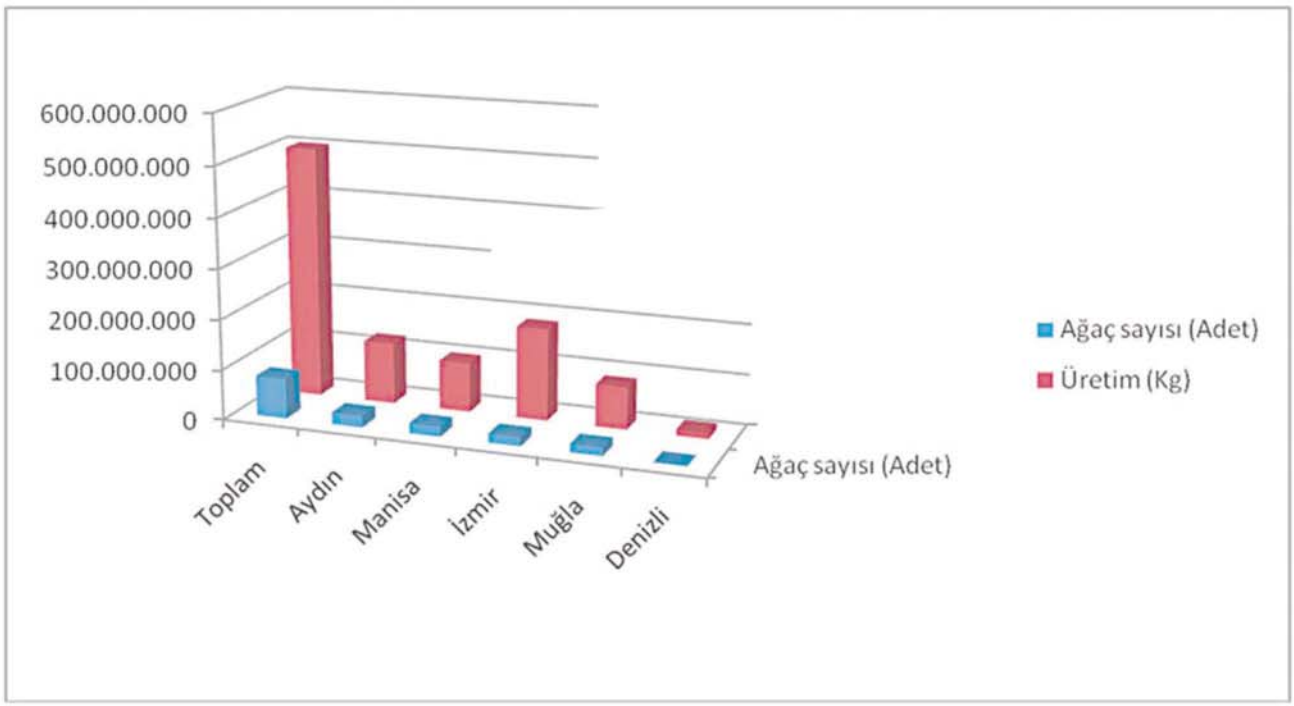


MARMARA BÖLGESİ



Üretim Sırası	İller	Ağaç Sayısı (Adet)			Üretim (Ton)				Verim (Kg)	
		Meyve Veren	Meyve Vermeyen	Toplam	Sofralığa Ayrılan	Yağlığa Ayrılan	Toplam Zeytin	Zeytinyağı	Dane/ Yağ Oranı	Ağaç Başına
1.	Aydın	21.077.358	2.538.712	23.616.070	39.620	82.835	122.454	16.283	5,10	5,80
2.	Manisa	11.034.266	9.134.507	20.168.773	66.357	32.296	98.653	6.435	5,00	8,90
3.	İzmir	14.966.950	3.379.710	18.346.660	16.624	166.500	183.125	34.346	5,00	12,20
4.	Muğla	14.491.776	2.277.128	16.768.904	6.062	78.373	84.435	15.775	5,00	5,80
17.	Denizli	629.604	562.920	1.192.524	6.008	5.389	12.375	1.347	4,00	19,70
Bölge Toplamı		62.199.954	15.356803	80.092.931	154.671	365.393	501.042	74.186	4.80	10.48
Türkiye Toplamı		115.506.647	43.276.260	158.782.907	304.477	771.492	1.074.598	160.413	4.80	9.30

Kaynak: TEAE., DİE, İl Tarım Müdürlükleri 2011



2. MARMARA BÖLGESİ

Ülkemizin kuzeybatısında yer alan bölge adını bir iç deniz olan Marmara denizinden almıştır.

Nüfus Ve Yerleşme
Türkiye genelinde olduğu gibi Marmara Bölgesinde de nüfus bölge geneline dengeli dağılmamıştır. Özellikle Çatalca-Kocaeli (İstanbul-İzmit) bölümünde ve Bursa yöresinde nüfus çok kalabalıktır. Nüfusu en kalabalık bölgemizdir.

Dağları
Ortalama yükseltini az olduğu Marmara Bölgesi'nin yer şekilleri engebeli bir yapıya sahip değildir. Trakya'daki Işık, Koru ve Yıldız Dağları ile Anadolu Yarımadasındaki Samanlı ve Uludağ bölgenin en önemli yükseltileridir.

Ovaları
Marmara Bölgesinde ovalar fazladır. Başlıcaları; Balıkesir, Adapazarı, Bursa, Karacabey ve İnegöl ovalarıdır.

Akarsuları
Sakarya, Meriç, Ergene, Susurluk ve onun kolları olan Nilüfer ve Kemalpaşa çaylarıdır.

Gölleri
Göl bakımından oldukça zengin olan bir bölgedir. Çatalca- Kocaeli bölümünde Küçük ve Büyükçekmece, Durusu ve Sapanca, Güney Marmara bölümünde ise Kuş, İznik ve Ulubat Gölleri bulunur.

Yer Altı Kaynakları
Marmara Bölgesi maden bakımından zengindir. Bursa Uludağ'da; Volfram, Balıkesir (Susurluk-Bigadiç'te) Bor minareli, Kırklareli (Hamittabat' ta) doğalgaz çıkarılır. Ayrıca mermer, demir ve linyit çıkarılır.

Sanayi
Sanayi bakımından en gelişmiş bölgemizdir. Bölgede otomotiv, gemi yapımı, konfeksiyon, kağıt, lastik, vagon, çimento, elektronik, ilaç, şişe-cam gibi sanayi tesisleri vardır.

Turistik Tesisler
Edirne Selimiye Cami, Kırkpınar, Kapıkule Gümrük Kapısı, Çanakkale Truva, Uludağ, Kuş Gölü, Gelibolu Yarımadası Milli Parkı

İklimi
Marmara Bölgesi, bulunduğu coğrafi konumundan dolayı, farklı iklimler arasında bir geçiş alanıdır. Marmara bölgesinde Akdeniz ve Karadeniz iklimleri arasında geçiş ikliminin özellikleri görülür. Bölgenin iç kesimlerinde ise karasal iklim görülür.

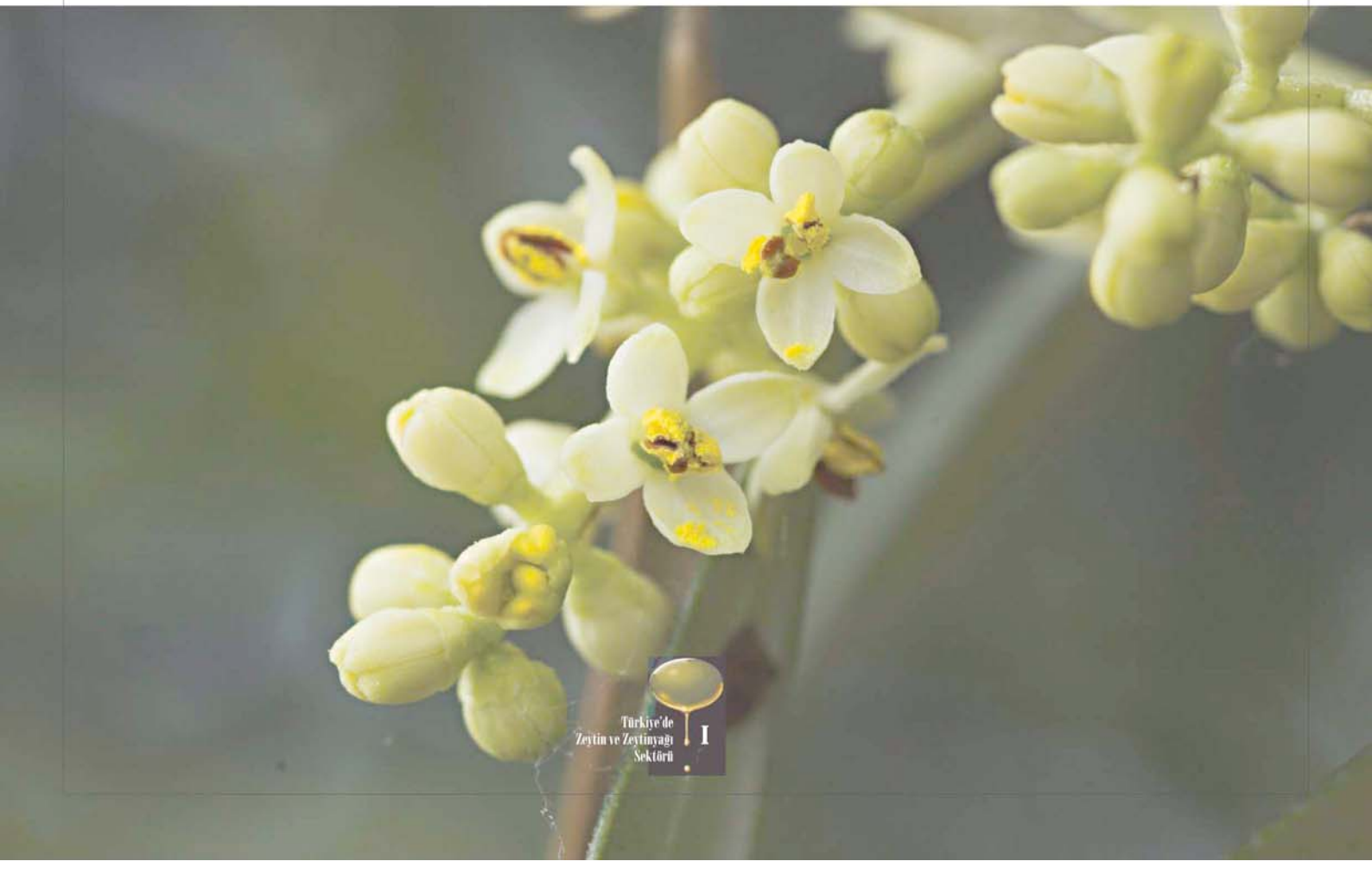
Bitki örtüsü
Kuzey Marmara'da Karadeniz iklimi etkili olduğundan bitki örtüsü orman, Güney Marmara'da ise Akdeniz iklimi etkili olduğundan bitki örtüsü Maki ve Ergene Havzasının bitki örtüsü Bozkırdır.

Tarım Ve Hayvancılık
Marmara Bölgesi'nde iklim çeşitliliğinden dolayı bitki ve tarım ürünü çeşitliliği fazladır. Bölgede ayçiçeği, zeytin, tütün, şeker pancarı, pirinç ve mısır yetiştirilir. Bursa yöresinde ipekböcekçiliği, Yıldız dağları bölümünde besi ve ahır hayvancılığı, Güney Marmara'da kümes hayvancılığı yaygındır.

Marmara Bölgesi'nin Genel Özellikleri:
1. Yükseltisi en az olan bölgedir.
2. Ekili - dikili arazi oranı %30 ile 1. sıradadır.
3. İklimler arasında geçiş özelliğine sahiptir. Bu sebepten tarım ürünleri çeşidi fazladır.
4. Genel orman dağılımında %11,5 ile 4. sıradadır.
5. Kümes hayvancılığı ve ipek böcekçiliğinde 1. sıradadır.
6. Nüfus ve nüfus yoğunluğu, göç alma ve şehirleşme bakımından başta gelir.
7. Sanayi tesisleri (%50) ve enerji tüketiminde 1. sıradadır.
8. Ulaşım ağının en geniş olduğu bölgedir.
9. Turizm gelirleri en yüksek olan bölgedir.
10. Kıtalar ve denizler arasında geçiş özelliğine sahiptir.
11. Marmara Bölgesi'nin yıllık sıcaklık değerleri ise,

Ortalama sıcaklık	14-16 °C
En sıcak ay ortalaması	23-25 °C
En soğuk ay ortalaması	5-6 °C

12. Marmara Bölgesi'nde yıllık yağış miktarı 600 - 700 mm olup, yağışların mevsimlere dağılışı aşağıdaki gibidir:



BALIKESİR

MARMARA DENİZİ
ERDEK
BANDIRMA
GÖNEN
MANYAS
BALYA
SUSURLUK
EDREMİT
BALIKESİR
HAVRAN
İVRİNDİ
GÖMEÇ
BURHANİYE
SAVAŞTEPE
DURSUNBEY
EGE
DENİZİ
AYVALIK
BİGADİÇ
SINDIRGI

BİLECİK

OSMANİYELİ
GÖLPAZARI
YENİPAZAR
BİLECİK
İNHİSAR
PAZARYERİ
SÖĞÜT
BOZÜYÜK

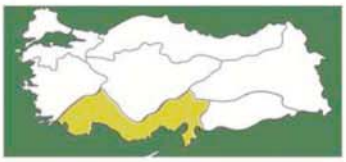
BURSA

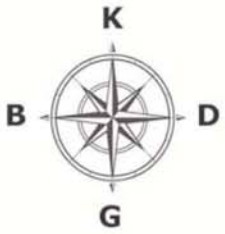
MARMARA DENİZİ
GEMLİK
ORHANGAZİ
İZNİK
KARACABEY
MUDANYA
GÜRSU
KESTEL
YENİŞEHİR
ULUBATLI G.
BURSA
M.KEMALPAŞA
İNEGÖL
KELEŞ
ORHANELİ
BÜYÜKORHAN
HARMANCIK

TEKİRDAĞ

SARAY
ÇERKEZKÖY
HAYRABOLU
MURATLI
TEKİRDAĞ
ÇORLU
MALKARA
ŞARKÖY
MARMARA DENİZİ

AKDENİZ BÖLGESİ





Üretim Sırası	İller	Ağaç Sayısı (Adet)			Üretim (Ton)				Verim (Kg)	
		Meyve Veren	Meyve Vermeyen	Toplam	Sofralığa Ayrılan	Yağlığa Ayrılan	Toplam Zeytin	Zeytinyağı	Dane/ Yağ Oranı	Ağaç Başına
5.	HATAY	9.070.050	5.251.886	14.321.936	38.191	89.113	127.304	22.278	4,0	14,0
6.	MERSİN	5.096.705	7.471.897	12.568.602	17.316	40.403	57.719	8.081	5,0	11,3
11.	ANTALYA	2.692.260	1.533.484	4.225.744	8.077	18.846	26.923	3.769	5,0	10,0
13.	ADANA	1.103.384	1.916.802	3.020.186	4.992	11.647	16.638	2.329	5,0	15,1
14.	OSMANİYE	1.142.905	1.061.543	2.204.448	5.987	13.970	19.957	2.794	4,0	17,5
16.	K.MARAŞ	869.880	718.150	1.588.030	1.143	2.667	3.811	533	5,0	4,4
28.	BURDUR	48.350	9.600	57.950	214	149	363	30	5,0	7,5
33.	ISPARTA	16.120	3.075	19.195	412	131	543	22	6,0	33,7
Bölge Toplamı		20.039.654	17.966.437	38.006.091	76.332	176.926	253.258	39.836	5	14
Türkiye Toplamı		115.506.647	43.276.260	158.782.907	304.477	771.492	1.074.598	160.413	4.80	9.30

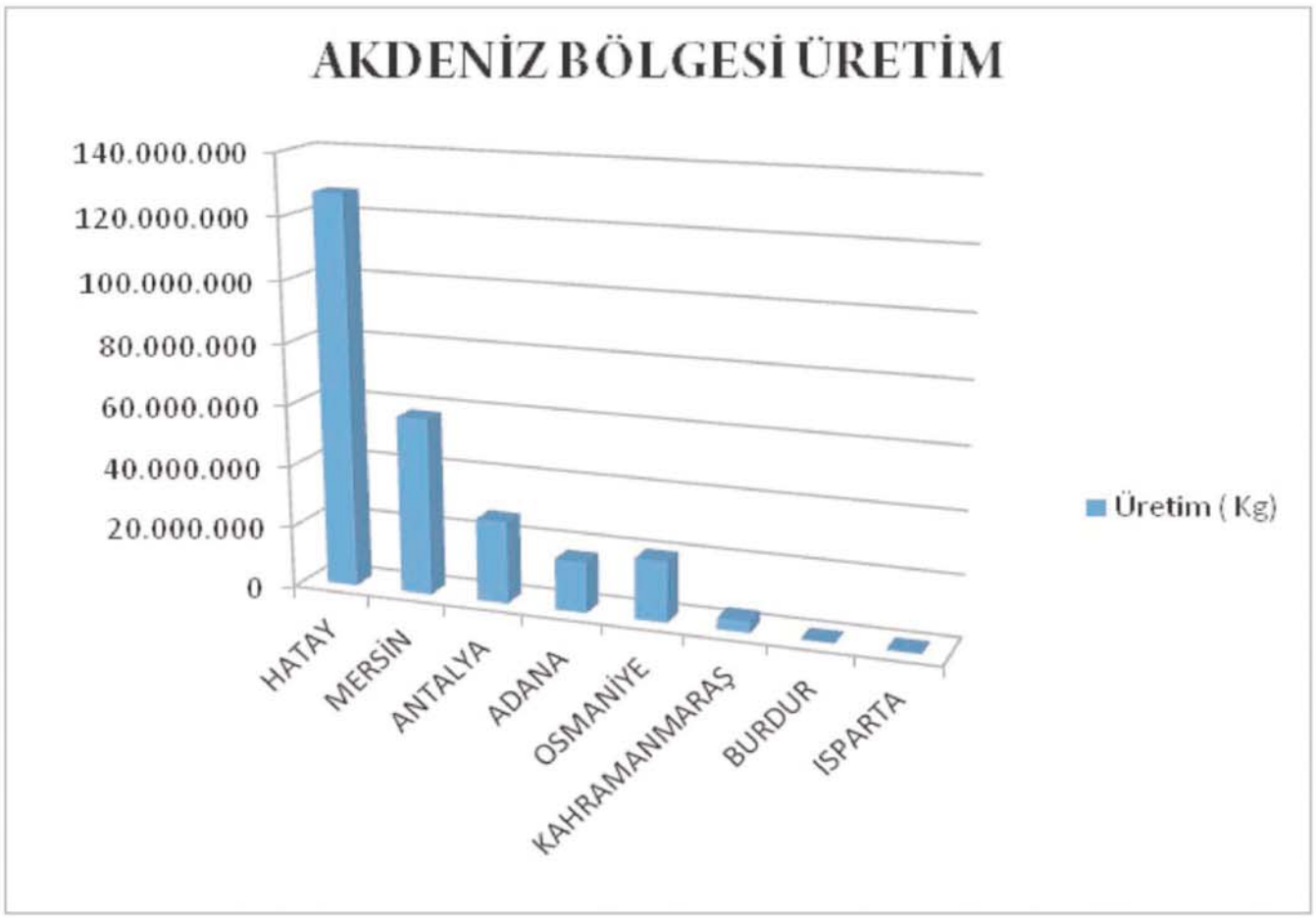
Kaynak: TEAE., DİE, İl Tarım Müdürlükleri 2011

Üretim Sırası	İlin Adı	Ağaç sayısı (Adet)	Üretim (Kğ)
5.	HATAY	14.321.936	127.304
6.	MERSİN	12.568.602	57.719
11.	ANTALYA	4.225.744	26.923
13.	ADANA	3.020.186	16.638
14.	OSMANİYE	2.204.448	19.957
16.	K.MARAŞ	1.588.030	3.811
28.	BURDUR	57.950	363
33.	ISPARTA	19.195	543
Bölge Toplamı			
Türkiye Toplamı		158.782.907	1.074.598.000

Üretim Sırası	İlin Adı	Ağaç sayısı (Adet)	Üretim (Kg)
5.	HATAY	14.321.936	127.304
6.	MERSİN	12.568.602	57.719
11.	ANTALYA	4.225.744	26.923
13.	ADANA	3.020.186	16.638
14.	OSMANİYE	2.204.448	19.957
16.	K.MARAŞ	1.588.030	3.811
28.	BURDUR	57.950	363
33.	ISPARTA	19.195	543
Bölge Toplamı			
Türkiye Toplamı		158.782.907	1.074.598.000

Tablo: Bölge İllerinin Ağaç sayısı ve Üretim Miktarları

AKDENİZ BÖLGESİ AĞAÇ SAYISI
16.000.000
14.000.000
12.000.000
10.000.000
8.000.000
6.000.000
4.000.000
2.000.000
0
HATAY
MERSİN
ANTALYA
ADANA
OSMANİYE
KAHRAMANMARAŞ
BURDUR
ISPARTA
Ağaç sayısı (Adet)


AKDENİZ BÖLGESİ ÜRETİM
140.000.000
120.000.000
100.000.000
80.000.000
60.000.000
40.000.000
20.000.000
0
HATAY
MERSİN
ANTALYA
ADANA
OSMANİYE
KAHRAMANMARAŞ
BURDUR
ISPARTA
Üretim (Kg)

1. AKDENİZ BÖLGESİNİN GENEL ÖZELLİKLERİ

Ülkemizin güneyinde yer alan bir bölgedir. Adana ve Antalya bölümü olarak ikiye ayrılır.

Nüfus ve Yerleşme
Çukurova, Antalya yöresi, Mersin ve İskenderun çevresinde nüfus yoğundur. Teke, Taşeli yarımadası ile Göller Yöresi ve Toroslarda nüfus azdır.

Dağları
Beydağı, Elmalı, Sultan, Çiçekbaba dağları, Batı Toroslar, Tahtalı, Boklar, Aladağ, Binboğa Dağları Orta Toroslar içinde kıyıya paralel olarak uzanır. Bunun doğurduğu sonuçlar şunlardır:
1. Denizin etkisi etkisi iç kesime sokulamaz.
2. Kıyı ile iç kesim arasında ulaşım zordur. Dolayısıyle ulaşımda geçitler önemlidir. Gülek,
Belen, Sertavul ve Çubuk geçitleri kıyıyı iç kesimlere bağlar.
3. Boyuna kıyı tipi görülür. (Finike, Kaş arasında Dalmaçya kıyı tipi görülür)
4. Kıta sahanlığı dar, falez oluşumu fazladır.
5. Girinti-çıkıntı azdır. Antalya ve İskenderun Körfezi ile Taşeli ve Teke yarımadaları önemli girinti ve çıkıntılarıdır. Taşeli ve Teke Yarımadaları aynı zamanda plato görünümündedir.

Ovaları
Tektonik oluşumlu Amik, Islahiye, Maraş, Burdur ve Isparta ile karstik oluşumlu Elmalı, Tefenli, Bozova, Korkuteli, Ketsel, Avlan Ovaları, bölgenin önemli düzlükleridir. Çukurova ve Silifke Ovası delta ovası grubuna girer. Türkiye'de karstik şekiller ençok bu bölgededir.

Akarsuları
Seyhan, Ceyhan, Asi, Göksu, Manavgat Çayı, Köprü Çay, Dalaman Çayı ve Aksu'dur.

Gölleri
Kovada, Eğirdir, Beyşehir, Suğla, Salda, Söğüt, Burdur ve Acıgöl'dür.

Turistik Yerler
Düden Şelalesi, Manavgat Şelalesi, Damlataş Mağarası, Side, Perge, Aspendos, Cennet-Cehennem Obrukları,

İklimi
Bölgenin kıyı kesiminde yazları sıcak ve kurak olan kışların ılık ve yağışlı geçtiği Akdeniz İklim koşulları geçerlidir. İç kesimlerde karasal iklim görülür.

Bitki Örtüsü
Kıyı kesiminde maki, iç kesimlerde bozkırdır.

Tarım ve Hayvancılık
Akdeniz Bölgesinin kıyısında turunçgil, pamuk, muz, soya fasulyesi, susam, mısır ve yerfıstığı yetiştirilir. İç kesimlerde şeker pancarı, tahıllar, haşhaş ve gül yetiştirilir. Dağlık kesimlerde hayvancılık faaliyeti gelişmiştir. Özellikle kıl keçisi yetiştirilir.

Akdeniz Bölgesi'nin Genel Özellikleri:
1. Yüzölçümü bakımından 4. sıradadır. (%15)
2. Orman bakımından %24,5 ile 2. sıradadır.
3. Kıyı uzunluğu 1577 km.'dir. Boyuna kıyı tipi görülür.
4. Yer fıstığı turunçgil, muz, gül ve soya fasülyesi üretiminde 1. sıradadır.
5. Muz yalnız bu bölgemizde yetişir.
6. Karstik şekillerin en çok görüldüğü bölgemizdir.
7. Kışları en ılık, yazları en uzun geçen bölgemizdir.
8. Toroslar, iç bölgelere ulaşımı güçleştirir ve deniz etkisinin içerilere girmesini engeller. Aynı zamanda kıyı kesimini İç Anadolu Bölgesinden gelen soğuk havalardan korur.
9. Yıllık sıcaklık ortalaması en fazla olan bölgemizdir.

Yıllık Sıcaklık Ortalaması	18.5 °C
En soğuk ay ortalaması	10 °C
En sıcak ay ortalaması	28 °C

10.Sebze üretiminin ve seracılığın en fazla olduğu bölgemizdir.
11. Yıllık yağış ortalaması 1000 mm olan bölgede yağışın mevsimlere göre dağılışı şu şekildedir.

2. AKDENİZ BÖLGESİNDE ZEYTİNCİLİK

Bölgede turunçgil, muz, sebze, sera ve süs bitkilerinin yetiştiriciliği ile ekonomik açıdan rekabet edemeyen zeytin bir gelişme kaydedememiştir. Son yıllarda ise bu yapıyı kırma eğilimindedir.
10.5 milyon civarındaki ağaç varlığı ile Türkiye ağaç varlığının %11,3'ünü oluşturmaktadır.
Akdeniz bölgesi dane üretimi Türkiye dane üretimi içindeki payı %11,3 oranındadır. Elde edilen zeytinin %67,8'i yağlık olarak değerlendirilir.
Hatay, bölgenin en önemli zeytin yetiştiriciliği yapan ildir. Antalya bölgede ikinci sırayı alıp onu İçel ve Adana izler.
Akdeniz bölgesindeki zeytinliklerin çoğu ormandan açma olup delicelerin aşılanmasıyla oluşturulmuştur. Bölgenin en önemli ve yaygın olan çeşidi "Halhalı"dır. Yağlık ve sofralık olarak değerlendirmeye elverişlidir. Antalya, Isparta, İçel, Adana, Osmaniye, Hatay, Kahramanmaraş Karaman illerinde zeytincilik yapılmaktadır.
Türkiye'nin güneyinde yer alan bu bölgede Toros dağları ile Akdeniz arasındaki dar şerit halindeki alanlarda zeytin plantasyonları yer almaktadır. Zeytin bu bölgede diğer kültür bitkileri ile rekabet halindedir. Bölgenin mahalli çeşitleri yanında Ege ve Marmara bölgesinin çeşitleride yayılım göstermektedir.

3.AKDENİZ BÖLGESİNİN ZEYTİN ÇEŞİTLERİ

Bölgenin çeşitleri;
Büyük Topak Ulak, Çelebi (Silifke), Elmacık, Halhalı (Hatay), Karamani, Sarı Habeşi, Sarıulak, Saurani, Sayfi ve Küçük Topakulak'tır.

Türkiye'nin Zeytincilik Sorunları

"...Yani, öylesine ciddiye alacaksın ki yaşamayı,
Yetmişinde bile, mesela, zeytin dikeceksin,
Hem de öyle çocuklara falan kalır diye değil,
Ölmekten korktuğun halde ölüme inanmadığın için,
Yaşamak yanı ağır bastığından..."

Nazım'dan...

Türkiye'nin Zeytincilik Sorunları

7.1. Ar-Ge

Ülkemizde zeytin ve zeytinyağlarının yapı ve özellikleri ile ilgili yapılmış olan bilimsel çalışmaların azlığı, Ar-Ge çalışmalarına gereken önemin verilmemesi ve bunun için ayrı bir finansal kaynağın ayrılamaması sorunu bulunmaktadır. Bunun için öncelikle zeytin, tarımsal ürünler içerisinde stratejik ürün olarak kabul edilmeli ve tüm planlamalarda gereken önem verilmelidir. Ülkemizin zeytin konusunda tek Araştırma Enstitüsü olan Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nün(Altınözü de var) milli projeleri yürütebilecek yeterli kalifiye elemana, araştırıcı ve mali desteğe ihtiyacı vardır. Üniversitelerin de kapsamlı milli projeleri yapmak yönünde özendirilmesi gerekmektedir. Zeytin gen kaynaklarımızın, ülkemiz için önemi dikkate alınarak, genetik çalışmaların ivedilikle ve etkin bir şekilde gerçekleştirilmesine çalışılmalıdır. Ayvalık, Gemlik, Memecik gibi zeytin çeşitlerinde yürütülen ülkesel proje sonuçlarının değerlendirilmesi ve uygulamaya yönlendirilmesi ve ekonomiye kazandırılması gerekmektedir.

7.2. Teknik Eleman Yetersizliği

Zeytin üreticilerini bilgilendirecek yayım çalışmalarını yürütecek teknik eleman yetersizliği ile sofralık zeytin ve zeytinyağı işleme teknolojisinde kalifiye ara eleman eksikliği ve mevcut elemanların eğitim yetersizliği sorunu bulunmaktadır. Bu amaçla, Tarım İl Müdürlüklerinin eğitim ve yayım konularında daha aktif hale getirilmesi gerekmektedir. Ayrıca görevli personelin araştırma kuruluşlarınca verilen hizmet içi eğitim seminerlerine katılmaları ve öğrendiklerini uygulamalı olarak üreticiye aktarmaları sağlanmalıdır. Zeytin üretimi ve sanayisi yaygın olan bölgelerde eğitim kuruluşlarının açılması teşvik edilmelidir. Sofralık zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren tüzel kişiliği olan küçük işletmelerin, teknik ve hijyenik kurallara uyumunda çalışanlara ustalık eğitimi verilmek üzere çalışmalar yürütülmelidir.

7.3. Zeytin Sektörü Paydaşlarının Etkin ve Doğru Politikalar Oluşturabilmesi

Zeytin sektörü paydaşlarının etkin ve doğru politikalar oluşturabilmesi için istatistikî verilerin güncelleştirilme ve tek bir kaynakta toplanma sorunu vardır. Bunun için, Gıda Tarım ve hayvancılık Bakanlığı'nın Çiftçi Kayıt Sisteminin kapsamlı ve düzenli olarak devam ettirilmesi gerekmektedir. Uzaktan algılama ile ilgili olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütülen çalışmalar en kısa zamanda tamamlanmalı ve alan bazında zeytin varlığı belirlenmelidir. Zeytini sofralığa, zeytinyağına, pirina ve pirina yağına işleyen gıda ve sanayi siciline kayıtlı işletmelerin envanteri TUİK veri bankasında toplanmalıdır. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesinde (Şırnak, Mardin, Siirt dahil) tarım yapılması zor olan şartlarda bulunan yabani zeytinliklerin ıslah edilmesi ve üreticilerin zeytin yetiştiriciliğine yönelik teşvik edilmesi gibi planlamaların yapılması gerekmektedir.

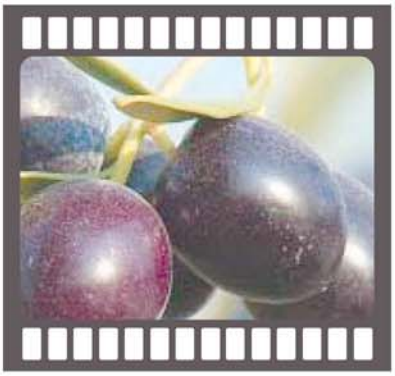
7.4. Coğrafi İşaret Sistemi

Coğrafi işaret sistemi uygulanarak, zeytinyağı ve sofralık zeytinlerin cografi markalandırılması ile güvence altına alınması tamamlanmamıştır. 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname, doğal ürünler, tarım, maden ve el sanatları ile sanayi ürünlerinin geliştirilmesi ve korunması için hazırlanmış bir yasal düzenlemedir. Coğrafi uygulama tüketiciyi çeşitlilikle buluşturacağından ve bölgesel farkların özelliklerini simgeleyeceğinden sadece yurt içinde değil ihracat için de gereksinim olduğu bilinciyle uygulamaya konulması gereklidir. Ülkemizde coğrafi işaret ve denetimini yapmak üzere bu amaçla oluşturulmuş bir yapı henüz bulunmamaktadır. Coğrafi işaretlerin denetim sistemi üzerinde önemle durulması gereken bir husustur. Denetleme işlemi genelde tescil sahibinin önderliğinde kurulan, ilgili yörede bulunan Belediye, Sanayi ve Ticaret Odaları, halk eğitim merkezleri, İl Sağlık kuruluşları gibi resmi kurumlar ile Üniversite temsilcilerinin katılımıyla oluşturulan komisyonlarca yürütülmeye çalışılmaktadır. AB ise bu denetimin EN45011 ya da ISO/IEC Guide 65 sayılı standartlara göre uygunluğu onaylanmış kuruluşlarca yürütülmektedir. Ülkemiz için de benzer nitelikte yapının oluşturulmasına gerek duyulmaktadır.

7.5. Gıda Kontrol ve Denetimlerin Etkinliği

Gıda Kontrolleri 5179 sayılı Kanun kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca yürütülmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri tarafından yapılan, bu denetimlerde standart uygulamaların yürütülmesinde zorluklar yaşanmaktadır. Kontrol, denetim ve izlemelerde alınan numuneler öncelikle Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri'nde analize tabi tutulmaktadır. Bu laboratuvarlarda alet, ekipman, alt yapı ve yetişmiş personel konusunda farklılıklar bulunmaktadır. Zeytinyağının fiziksel ve kimyasal özelliklerinin yanı sıra organoleptik (duyusal) özelliklerine Türk Gıda Kodeksi- Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde yer verilmiştir.

Gıda kontrol ve denetimlerin etkinliği artırılmalıdır. 5179 sayılı Kanundan alınan yetkiler tam olarak kullanılmalı, kanunda yer alan izlenebilirlik ile hükümlerin etkin denetiminin yapılması sağlanmalıdır. Personele hizmet içi eğitim verilerek ülke genelinde standart uygulamanın yapılması ve altyapı koşulları iyileştirilmesi gerekmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı bulunan mevcut laboratuarlar alet, ekipman ve kalifiye eleman konularında güçlendirilmelidir. Laboratuarlar arasında analiz ve metot birlikteliği sağlanarak farklılıkların giderilmesi ve birbirlerine on-line bağlanarak koordinasyonun sağlanması gerekmektedir. Mevzuatta yer alan taklit ve tağşişi belirlemeye yönelik analizlerin laboratuarlarda yapılabilirliği sağlanmalıdır. GıdaTarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı laboratuarlar ve Özel Kontrol Laboratuvarlarının analiz sonuçlarının uluslararası platformda kabul görmesi için akreditasyonu teşvik edilmelidir. Zeytinyağı organoleptik özelliklerinin tespitini yapabilecek, uzmanlaşmış resmi panel gruplarının oluşturulmasına hız verilmelidir. 5179 sayılı Gıda Kanununda taklit; gıda maddesini ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerini; şekil, bileşim ve nitelikleri itibariyle evsafında olmayan özellikleri haiz gibi göstermek; tağşiş ise gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklere aykırı olarak üretilmesi olarak tanımlanmıştır. Naturel zeytin yağına, rafine zeytinyağı ilave edilerek naturel zeytinyağı adı altında satışa sunulması veya zeytinyağına diğer bitkisel yağların karıştırılması taklit ve tağşişe neden olacak şekilde satışı yapılmaktadır. Zeytinyağına diğer yağların karıştırılarak satışının engellenmesi için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından denetimler arttırılmalıdır. Yapılan denetimlerin de etkin olması sağlanmalıdır. Denetimlerde mevzuatta yer alan taklit ve tağşişi belirlemeyi amaçlayan analizler mutlak süratle talep edilmelidir. Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri arasında farklı uygulamalar var ise standart hale getirilmelidir. Taklit ve tağşişli ürün üreten ve satan işyerlerine verilecek cezalar 5179 sayılı Gıda Kanununda ayrıcalıklı olarak yer almalı ve uygulanacak olan cezai yaptırımın caydırıcı niteliği bulunmalıdır.



7.6. Kayıt Altına Alma ve Örgütlenme

Ülkemizde tarımsal ürün ticareti tam anlamıyla kayıt altına alınamamakta ve bu nedenle sorunlar yaşanmaktadır. Diğer yandan tarımsal ürünler de uygun koşullarda depolanamamaktadır. Mevzuat alt yapısı tamamlanmasına rağmen, lisanslı depoculuk sistemi ve ürün ihtisas borsalarına işlerlik kazandırılamamıştır. Lisanslı depoculuk sisteminin ve ürün ihtisas borsalarının işlerlik kazanması için; depolama ücreti cazip, lisanslı depoların oluşturulması amacıyla, depo kiralarının belli bir bölümünün devletçe karşılanması, vergi teşviklerinin uygulamaya konulması, laboratuar ve referans laboratuar organizasyonunun kurulması, borsalar, lisanslı depolar ve bankalar arasında uygun bilgi işlem ağının oluşturulması, KDV'den arındırılmış ürün senedi ticaretinin sağlanması, tarım ürünlerinin ihraç ve ithalatına ilişkin istikrarlı bir dış ticaret rejiminin oluşturulması, tarım ürünlerinin fiyatlarının müdahale olmadan serbest piyasa koşullarında oluşması, gerekmektedir, Bu önlemlere ilaveten bu kuruluşların faaliyet ve gözetiminde kamu güvenini, istikrarı ve rekabeti koruyacak devlet organizasyonu ve kurumsal kapasitenin tesis edilmesine, üreticilerin ve sanayicilerin sistemin işleyişi ve faydaları konusunda eğitilmesine de ihtiyaç bulunmaktadır. Özellikle eğitim çalışmaları ve sistemin tanıtımı için, kamuoyunun oluşturulmasında etkisi olan kuruluşların verecekleri destekler önemli görülmektedir. Üreticilerde örgütlenme bilinci gelişmemiş, yapılan yanlış yönetimler üreticileri örgütlenmeden uzaklaştırmıştır. Üretici ile üniversite arasındaki bilgi alışverişinde üretici organizasyonlarından yeterince yararlanılmamaktadır. Yürürlükteki Kanun, üretici birliklerine Ar-Ge, pazarlama geliştirme gibi birçok önemli görevleri yüklemesine karşılık, birliklerin gelirler kısmında bu görevleri yerine getirecek gerekli gelir modeli yaratılmamıştır. Tarımsal Üretici Birlikleri Yasasının 2. maddesinde birliğe üyelik gönüllülük esasına dayandırılmıştır. Bu nedenle birliklerin yeter üye sayısını bulup kurulmaları zorlaşmaktadır. Üretici Birlikleri Yasasında bir yerleşim yerinde aynı ürün ya da ürün grubunda sadece bir üretici birliği kurulabilmesi esasa bağlanmıştır. Bu durum farklı düşüncedeki üreticileri bir birlik altında birleşmeye zorlamakta dolayısıyla üretici üye olmak istememekte ve ilk kurulan birlik tekel gibi çalışabilmektedir. Gerek üretici gerek ihracatçı ve alıcılar için güvence sağlayan sözleşmeli üretim konusunda üretici birlikleri aktif görev alamamaktadırlar. Üretici birliklerinin üyelerine üretim ve pazarlama aşamalarında danışmanlık yapmaları gerekmektedir. Özellikle teknik konularda, ürünün özelliğine göre konusunda uzman bir ziraat mühendisini danışman olarak birlikte istihdam etmeleri gerekmektedir. Ancak bugün itibari ile maddi sıkıntı çeken birliklerin bir uzmanın istihdamının getireceği maddi külfeti karşılamaları çok zordur. Kooperatiflerin faaliyet gösterdikleri pazarlama alanları itibariyle gerek kooperatif yöneticileri gerekse çalışanları pazarlama konularında yeterli bilgiye sahip değildir. Kooperatiflerin tüm girdi ve çıktıları muhasebe kayıtlarına düzenli olarak kaydedildiğinden kooperatifler, kayıt dışı faaliyette bulunan rakiplerine oranla dezavantajlı duruma düşmektedir.

Tarım sektöründeki en önemli sorunlardan biri olarak karşımıza çıkan tarımın kayıt altına alınması konusunda üretici örgütlerinden faydalanılmalıdır. Verilecek desteklemelerin üretici örgütleri aracılığı ile verilmesi ile üreticiler hem kayıt altına alınabilecek, hem de birliğe üye olmak teşvik edilecektir. Aynı zamanda tarımda örgütlenme bilincinin gelişmesine ve yayılmasına katkı sağlayacaktır. Üretici organizasyonlarına sağlanan muafiyet ve istisnaların özellikle Katma Değer Vergisi (KDV) uygulamasında vergi iadesi gibi sistemlerin devreye sokularak üreticilerin örgütlenmesi teşvik edilmelidir. Birlik yönetimlerinin denetlenmesi ve yanlış yönetimin cezalandırılması üretici güvenini tekrar kazandırabilecektir. Denetim sorunu için bağımsız denetim birimleri kurularak tarımsal kooperatiflerin ve diğer örgütlerin bağımsız denetim mekanizmasının işletilmesi sağlanmalıdır. Üretici üniversite ilişkileri geliştirilmelidir. Yayım çalışmalarında üretici organizasyonlarından özellikle üretici birliklerinden yararlanılmalıdır. AB'ye müzakere sürecinde ve sonrasında tarımda üretici örgütlerinin tarım politikalarının tespitinde ve uygulamasındaki rolü büyük olacaktır. Bu çerçevede üretici örgütlerinin gerek teknik gerekse mali kapasitelerinin yükseltilmesi, AB'ye uyumda en etkili unsur olacaktır. Birliklerin gelirleri sadece aidat, yurtiçi ve yurtdışından sağlanan bağış, fon ve yardımlardan oluşmaktadır. Bu da birliklerin faaliyetleri için yeterli olmamaktadır. Bu nedenle birlikler maddi açıdan desteklenmelidir. Gerekli finansal alt yapının aidat ve bağışlarla değil, zorunlu kesintiler yoluyla sağlanması birlikleri güçlü hale getirecektir. Bir yerleşim yerinde aynı ürün ya da ürün grubunda yalnızca bir üretici birliği kurulabilmesini öngören madde 4'ün değiştirilerek aynı ürün ya da ürün grubunda birden fazla üretici birliği kurulmasına imkan verilecek düzenleme yapılmalı ve üretici birlikleri arasında rekabet ortamı oluşturulmalıdır. Birliklerde, iştigal alanıyla ilgili uzman (tarım danışmanı) ziraat mühendisi istihdamı mecburi hale getirilmelidir. Uzman istihdamının getireceği maddi külfet Devlet tarafında belli oranda sübvanse edilmelidir. Kooperatif ortakları ve çalışanlarının eğitiminde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı ile üniversiteler arasında koordinasyon sağlanmalıdır. Avrupa Birliğine (AB) uyum süreci ve bu birliklerin AB'deki muadil üretici organizasyonlarının AB ortak tarım politikası içerisindeki fonksiyonları da dikkate alınarak, ülkemizdeki tarım satış kooperatifleri ve birliklerinin yeniden yapılandırılması süreci tamamlanmalıdır. Ayrıca bu birliklerin proje hazırlama ve AB fonlarından yararlanabilme kabiliyetlerinin artırılması ve üretici ortaklarının da menfaatleri gereği mevcut durumlarını geliştirmeleri gerekmektedir.

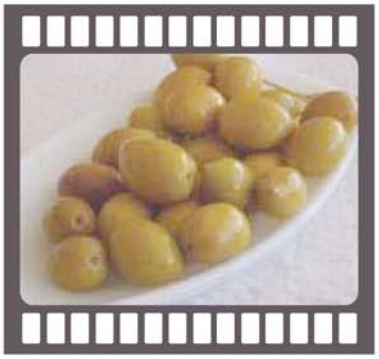
Tarım satış kooperatifi ve birliklerinin, yağlı tohumlar ve diğer iştigal konusu tarımsal ürünlerde depolama kapasitelerinin geliştirilerek lisanslı depoculuk sistemine dahil edilmelerine ilişkin yürütülen çalışmaların tamamlanmasıyla ülkemizde stoklama konusunda sağlıklı bir alt yapı oluşabilecektir. Zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren yaygın bir örgütlenme yapısına sahip olan tarım satış kooperatiflerinin tabandan tavana örgütlenme sistemlerinin güçlendirilmesi amacıyla başarılı kooperatifçilik uygulamaları desteklenmelidir. Tarım satış kooperatiflerine ilişkin yeni yasal düzenlemelerde, başarılı kooperatifçilik uygulamalarının yapılmasına imkân sağlayacak hükümler konularak, kooperatiflerin etkinliklerinin artırılması gerekmektedir.

7.7. Zeytin Bahçesi Tesisi ve Bakım Programları

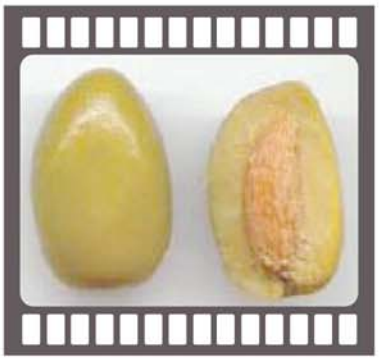
Zeytin bahçesi, birinci sınıf tarım arazilerine tesisi plan ve program çerçevesinde yapılmamaktadır. Bahçe tesisinde teknik konulara (çeşit seçimi, sulama, drenaj ve tozlayıcı oranına) pek dikkat edilmemektedir. Henüz adaptasyon çalışmaları yapılmamış yerli ve yabancı çeşitler ile bahçe tesisi yaygın olarak yapılmaktadır. Diğer taraftan üreticiler bahçe tesisinde uygun fidan konusunda yeterli teknik destek alamamaktadır.

Ülkemiz zeytinciliğinde 1937'de başlatılan Zeytincilik Seferberliğine benzer bir seferberlik başlatılmalıdır.

Modern Zeytinciliğe uygun bahçe tesisi teşvik edilmelidir. Modern zeytincilikte öncelikli olan, yoğun dikim ve damla sulama sistemiyle makineli hasada uygun üretim yapabilecek durumda olmaktır. Kaliteli ürün, için uygun çeşit ve sağlıklı fidanla bahçe tesisi gerekmektedir. Çeşit zenginliği, özellikle zeytinyağında tad ve aroma çeşitliliği sağlayabilmektedir. Farklı bölgelerdeki zeytin işletmelerinin, çeşit ve verimden kaynaklanan gelir farklılıkları da dikkate alınarak, arazi parçalanmalarının önlenmesi için, mevcut yasal düzenlemenin gözden geçirilmesi faydalı olacaktır. Örneğin; birçok gelişmiş ülkede olduğu gibi mirasa konu olan tarım arazisi eğer varisler tarafından tarımsal amaçlı kullanılamaz ise 30-40 yıllığına başka birine kiralanması yolu ile arazinin boş kalması, meyve bahçesi ise bakımsız kalması engellenmesi sağlanmaktadır.



Zeytin bahçesi tesisinde toprak yapısı ve topografya dikkate alınmalıdır. Özellikle bazı bölgelerde (Çukurova, Harran ovası, İznik ovası, Menderes ovası gibi) toprak açısından daha seçici olan ürünlerle rekabet edecek şekilde ovaya ve taban arazilere dikilmesi teşvik edilmemelidir. Ülkemizdeki zeytinliklerin genellikle meyilli arazilerde yer alması ve bakım tedbirlerinin tam olarak uygulanmaması nedeniyle beslenme problemlerine sık rastlanmaktadır. Zeytin ağaçları diğer meyve türlerine göre olumsuz koşullara daha dayanıklı olmakla beraber, verim ve kalitede beslenme yetersizliğinden dolayı azalmalar ortaya çıkmaktadır. Yaprak ve toprak analizlerine dayalı gübrelemeyi teşvik edici önlemlerin acilen alınması gerekmektedir. Bu konuda üreticinin desteklenmesi sırasında o yıla ait yaprak-toprak analiz raporunun da belge olarak istenmesi teşvik edici bir uygulama olacaktır. Gübre satışının mutlaka analiz sonucu reçete ile olması gerekir. Üretim bölgelerine yakın olan ve üreticilerin yaprak ve toprak analizlerinin kolaylıkla yapılabileceği bölgesel akredite bölge laboratuarlarının sayıları arttırılmalıdır. Özellikle yaprak analizleri için yaprak numunesi alımının, besin maddelerinin en iyi tespit edilebildiği temmuz ayında yapılması gereklidir. Gübrede uygulanan %18 KDV oranının düşürülmesi gerekmektedir. Ülkemiz zeytinliklerinde ilaçlama yetersiz ve/veya tekniğine uygun yapılmamaktadır. 4086 sayılı Kanunun 4'üncü Maddesinde; "Zeytinlik bölgelerin il veya ilçelerinde zeytin hastalık ve zararlılarıyla mücadele amacıyla 1580 sayılı Kanun hükümleri dairesinde birlikler kurulur. Zararlılarla mücadelede devlet birliklere gerekli araç, gereç ve finans kaynaklarını sağlar ve bu konuda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 'nca yeterli eleman görevlendirilir. Ürünün elde edilmesinden sonra üretici, birlikçe tesbit edilecek payına isabet eden mücadele payını öder. Ödemeyen üreticiden amme alacağının tahsiline dair usul ve esaslarla bu pay birlikçe tahsil edilir."



Ancak, amme alacaklarının tahsiline dair 6183 sayılı Kanunun Birliklerce uygulanmasında sıkıntı yaşanmakta ve ücretleri tahsil edilememektedir. Mevcut Zeytin Hastalık ve Zararlılarıyla Mücadele Birliğinin ilgili Bakanlık tarafından desteklemesi gerekmektedir. Bu amaçla doğrudan gelir destek ödemeleri için dosya hazırlanması sırasında zeytinliği olan üreticilerden birlikten borcu olmadığına dair belge talep edilmesi, uygulaması yapılmalıdır. Tahsilâtın yapılabilmesi için çözüm olarak tasiriye faturalarına, müstahsil makbuzlarına veya borsa tescili yapılırken mücadele fonu altında kesinti yapılması durumunda anılan birliklerin maddi olarak rahatlaması sağlanabilecektir. Diğer taraftan, ilaçlanan alanlar genişletilmelidir. Kullanılan ilaçlar çevreyle uyumlu olmalı ve organik üretime engel teşkil etmemelidir. Zirai Mücadele ilaçlarının reçeteli olarak kullanılması ve kayıt altına alınması sağlanmalıdır.

Ülkemizde mevcut zeytinliklerin, sulanamamasından kaynaklanan verim ve kalite kayıpları görülmektedir. Sulama ve sulama sistemlerine yapılan teşvikler yeterli gelmemektedir. Sulama projelerinin ve değerlendirilmesinde bilgi ve koordinasyon eksikliğinden kaynaklanan sorunlar görülmektedir. Damla sulama yönteminin kullanımının desteklenmesine devam edilmesi ve faydalanan üretici sayısının arttırılması için gerekli bilgilendirme ve teşvik yapılmalıdır. Atıl vaziyetteki su kaynaklarından yararlanılmalı, il ve ilçelerde ilgili tarafların içinde olduğu, su yönetimleri oluşturulmalıdır. Mevcut zeytinliklerimizin bir kısmı yaşlı, verimden düşmüş ve yüksek boylu ağaçlardan oluşmaktadır. Budama yetersizliğinden ve bilinçsiz yapılan budamalardan verimde ve kalitede düşüşler olmaktadır.

Çeşit, bitki fizyolojisine ve ekolojiye uygun olarak budamalar yapılmalıdır. Uygun budama yöntemlerinin yerleştirilmesi ve yaygınlaştırılması ilgili kurumlarca yapılmalıdır. Özellikle son yıllarda sertifikalı fidana verilen destek gibi "Yaşlı Ağaçlara Gençleştirme Budaması" desteği verilmelidir. Zeytin üreticisi budama konusunda eğitilmeli ve ağaçların doğru budanması ile ilgili gerekli önlemler alınmalıdır. Alternansı en aza indirgemek için; var yılında mahsul (mahsul yerine ağaçmı dense?) budamalarına önem verilmelidir. Bunun için ağaç üzerindeki fazla sürgünler seyreltilmeli veya uç alma uygulaması yapılmalıdır. Verim düşüklüğü gösteren ağaçlara aynı çeşidin verimi yüksek, en az alternans gösterenlerinden alınan aşı ile çeşit çevirme aşısı yapılması desteklenmelidir. Bu amaçla Budama Birliklerinin kurulması teşvik edilebilir.

Ülkemizde zeytinlikler genellikle meyilli arazilerde bulunduğundan sekileme veya teraslama ile toprak işleme yapılmamaktadır(yapılmaktamıdır-yapılmamaktamıdır). Ancak,(bu kısım tamamen çıkarılmalı) ülkemizde zeytin yetiştiriciliğinde toprak işleme en yaygın uygulanan kültürel işlemlerden biridir. Bu işlemde kullanılan alet ve ekipmanların zeytin ağacının biyoloji ve fizyolojisine uygun olması gerekir. Pulluk gibi toprağı derin işleyen alet ve ekipmanlar zeytin ağaçlarının altındaki toprağı işleme sırasında yüzlek köklere zarar vermekte ve ağacının gelişimini olumsuz yönde etkilemektedir. Ağaç sağlığı ve verimliliği açısından derin toprak işlemenin engellenmesi, yüzeysel veya erozyon nedeniyle toprak işlemesiz sistemin özendirilip teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu konuda üretici eğitimlerine özel önem verilmelidir. Meyilli arazide ve erozyon riski bulunan yerlerde zeytinliklerde teraslama ve sekileme yapılarak toprağın ve suyun muhafazası sağlanmalı, sadece ağacın etrafında yüzeysel, hafif toprak işlemesi yapılması teşvik edilmelidir. Bu olay hem hasadı kolaylaştırmakta, hem erozyonu önlemektedir. Erozyonla mücadele için zeytin bahçelerinin yeşil bitki örtüsü ile örtülmesi veya yabancı ot kontrolü için herbisit kullanılmasının teşvik edilmesi gerekmektedir.

Ülkemizdeki zeytinliklerin bir kısmı meyilli alanlarda olup, yaşlı ve habitüsü büyük ağaçlardan oluşmaktadır. Dolayısıyla hasatta genellikle sırık kullanılmaktadır. Bu toplama şekli ise zeytinin kalitesini olumsuz etkilemektedir. Zeytin hasadında işçilik maliyetleri artmaktadır. Alternansı en aza indirgemek için; klasik sırıkla hasat sisteminden vazgeçilmelidir. Bahçelerin mekanik hasada uygun olarak tesis edilmesi ve ağaçlara buna göre şekil verilmesi önemlidir Kalite stratejisi çerçevesinde, sırıkla hasat edilen, hasat sonrası yerden toplanan zeytinler ile ağaç üzerinden el ile toplanan zeytinler birbirinden ayrılmalı, plastik kasalarda işletmeye taşınmalı, ayrı olarak depolanmalı ve kısa sürede işlenmelidir.

Her ekoloji ve çeşide göre hasat zamanının belirlenmesi gerekmektedir. Hasat sırasında ve sonrasında kaliteyi olumsuz yönde etkileyebilecek işlemlerin engellenmesi (kasa kullanımının özendirilmesi), fabrikaya gelen ürünün güneş ve yağmurdan korunması gereklidir. Hasatla işleme arasındaki sürenin mümkün olan en az seviyede tutulması için fabrikaların randevulu çalışması özendirilmelidir. Böylece fabrikalar önünde yığılmaların önüne geçilmiş olacaktır. Zeytinlerin temiz toplanması ve dip ve üst ürünün karıştırılmamasına özen gösterilmelidir.

7.8. Mekanizasyonun Birim Üretim Maliyetini Düşürecek Şekilde Uygulanması

Ülkemizde zeytin dahil tarımsal işletmelerin küçük ölçekli ve parçalı olması nedeniyle, mekanizasyonun birim üretim maliyetini düşürecek şekilde uygulanması söz konusu olamamaktadır. Özellikle zeytin yetiştiriciliğinde birim maliyeti azaltmak amacıyla toprak işleme, hasat, ilaçlama, mekanik budama gibi yüksek maliyet gerektiren alet ve ekipmanların bireysel satın alınması yerine kooperatifler veya birlikler aracılığı ile oluşturulacak makine parkları tarafından yürütülmesi uygun olacaktır. Halen Tarım Satış Kooperatifleri ve Birliklerin ortağı olan zeytin üreticilerine üretim girdileri ve nakdi kredi vererek teşvik etmeleri söz konusu olduğu göz önüne alındığında, ortak kullanımın da bu kooperatifler ve benzerleri aracılığı ile yapılabilecektir. Makine parklarının bu kuruluşlarca ve sektördeki diğer üretici organizasyonlarınca oluşturulması ve üreticilerin ortak kullanımına sunulması sağlanabilirse, üretim maliyeti daha da düşecektir. Hasat Birlikleri kurulabilir. Üreticilerin kooperatife ödeyeceği mekanizasyon bedeli, kooperatife sattığı ürün bedelinden mahsup edileceğinden üreticiye ayrıca bir kolaylık da sağlanmış olacaktır. Bu kapsamda kooperatifler ve birliklerin makine parkı oluşturmaları teşvik edilmelidir. Bu kuruluşların bu amaçla yapacakları ithalatlara da vergi muafiyeti (Gümrük Vergisi, KDV, ÖTV vb.) tanınarak, destek verilmesi mümkündür.

7.9. Zeytin Fidanı Üretimi

Zeytin fidanı üretimi genel olarak vegetatif yöntemlerden çelik ve aşı ile olmaktadır. Ancak daha ekonomik ve kolay olan çelikle çoğaltma yöntemi ile köklenmesi kolay olan çeşitler, en fazla üretilip satılanlardır. Üreticiler en kolay Gemlik fidanını bulabildikleri için birçok yere bu zeytin çeşidini dikmektedirler. Ülkemizde klon seleksiyonu programları uygulanmasına ve bazı çeşitlerde sonuçlandırılmasına karşın henüz hiçbir baz materyal niteliğinde anaç ve kalem damızlığı kurulamamıştır. Virüssüz sertifikalı fidan üretiminde serolojik testler için gerekli antiserumların ilgili kuruluşlarda yeterince bulunmaması virüssüz fidan üretimlerinin sertifikasyonunda önemli güçlükler yaratmaktadır. Fidancıların çelik ihtiyaçlarını, kendi damızlık bahçeleri olmaması nedeniyle, üretici bahçelerinden izinli veya izinsiz sağlaması nedeniyle çok büyük sorunlar çıkmaktadır. Diğer yandan izinsiz çelik alınan bahçelerde ağaçlar bilinçsiz kesimlerle katledilmektedir. Hastalıklı ağaçlardan (zeytin dal kanseri gibi) alınan çeliklerle hastalıklar hem fidanlığa hem de üretilen fidanlarla ülkenin değişik bölgelerine taşınmaktadır.

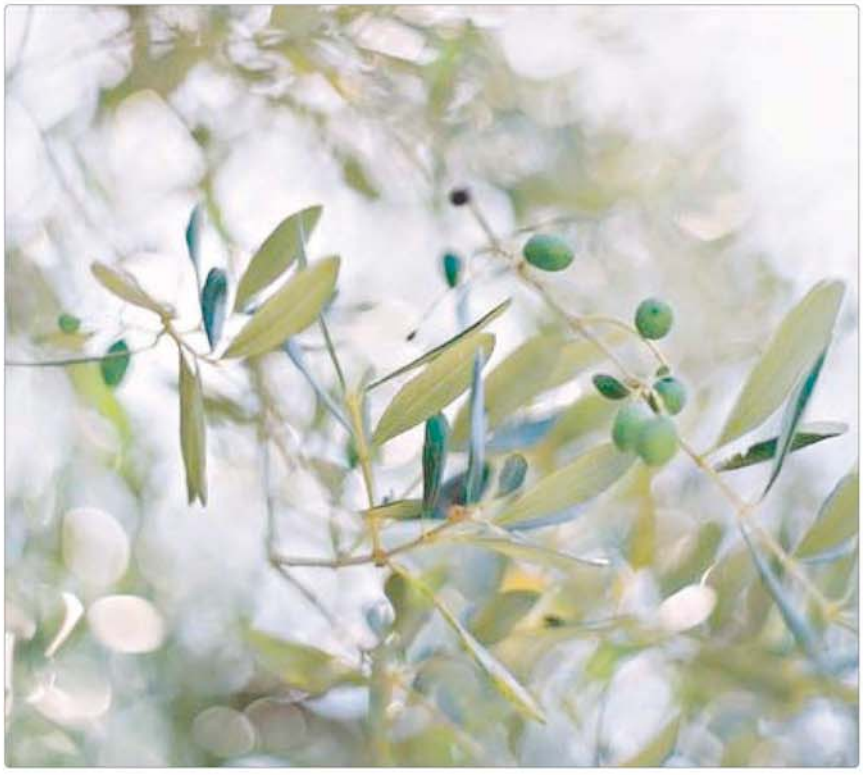
7.10. Mevcut Zeytin Çeşit ve Tipleri Belirlenmeli

Mevcut zeytin çeşit ve tipleri belirlenmeli, sertifikalandırılmalı ve genetik haritaları çıkartılmalıdır. Fidan üretiminde bölgesel adaptasyon önemli olup, coğrafi yöre ile özdeşleşmiş (lokal), çeşitlerin diğer bölgelere dikimi verimli olamayacağı için engellenmelidir. Diğer yandan fidan üretiminde bölgelere adapte olmuş ve ticari öneme sahip çeşitlerin üretimi desteklenmelidir. İsmine doğruluğu tespit edilen çeşit ve tipler tescil edilerek, üstün nitelikli çeşit ve klonlara ait baz materyal üretimi en kısa sürede gerçekleştirilmeli, gerek kamu gerekse özel fidan üreticilerine ait işletmelerde yeterli üretim kapasitesine sahip anaç ve kalem damızlıkları kurulmalıdır.

Virüssüz sertifikalı fidan üretimlerine ait serolojik testlerin yapılması amacıyla görevlendirilen kuruluşlar en kısa sürede bu testleri yapabilecek olanaklara kavuşturulmalıdır. Ayrıca ülkemizde ıslah edilen yeni zeytin çeşitlerinin tescil edilerek üretim zincirine dahil edilmesine önem verilmelidir. Fidan üretiminde radikal değişiklik gerekmektedir. Özel sektör bazında kooperatifleşmenin teşvik edilmesi, fidancıların ihtiyacı olan kaliteli üretim ve eğitim sorununu da çözmüş olacaktır. Sertifikalı baz materyal üretimi ile ilgili olarak bürokratik sorunların acilen giderilmesi gerekmektedir. Özellikle Verticillium zararı nedeniyle aşılı fidan üretimi teşvik edilmelidir. Islah çalışmaları sonucu elde edilen hastalıklara dayanıklı anaç ve çeşitlerin (Bornova Zeytincilik Araştırma İstasyonunda geliştirilen solgunluk hastalığına dayanıklı anaç gibi) çok hızlı üretimi için Doku Kültürü Merkezi gibi bir tesisin Bornova Zeytincilik Araştırma istasyonu veya Edremit Zeytincilik Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müdürlüğü bünyesinde kurulmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Böylece bu merkezin milyonlarca sayıda çoğaltacağı ismine doğru ve hastalıklardan ari zeytin anaç ve çeşitler fidancının anaç, çelik ve aşı kalemi ihtiyacını karşılayacaktır. Diğer yandan, doku kültürü ile üretim sonrası yaşanacak olan damızlık parsel veya sertifikasyon sorunları için ilgili tebliğlerde mutlaka değişiklilik yapılması gerekir. Çünkü doku kültüründen üretilecek olan fidanların, geleneksel fidan üretim yöntemlerine göre hazırlanmış olan bu tebliğlerle sertifikalanması mümkün olamayacaktır. Doku Kültürü Merkezi fidancılara hizmet veren kurum halinde olmalıdır. Böylece ülkemiz zeytin fidancılığında çeşit sorunu olmayacaktır. Ulusal yerli çeşitlerin korunması ve fidancılığın gelişmesinin sağlanması için, adaptasyonu yapılmış ve teknik komisyonlar tarafından izin verilecek olan zeytin çeşitlerine ait fidanların ithalatına izin verilmelidir.

7.11. Pazarlama Konusunda Gerekli Strateji, Tanıtım ve Organizasyonların Yetersizliği

Son yıllarda sağlıklı yaşama verilen önem ve ozel sektor tarafindan zeytinyağı pazarlama stratejilerindeki gelişmeler her ne kadar Türk tüketicisini olumlu etkilemis ise de ulkemizdeki tüketim henuz yeterli seviyede değildir. Zeytinyagi tüketiminin gereken miktarlarda olmamasını sadece diger bitkisel yağ fiyatları ile olan pariteye bağlamak doğru degildir. Tüketici geliri ve damak tadı tüketimi etkileyen en önemli unsurlardan biridir. Tüketimin arttırılması için en önemli unsurlardan biride ürünün tanıtılmasıdır. Yılın belli zamanlarında halka açık olarak zeytinyağlı yemek günleri, fuarlar, festivaller, kermesler, yarışmalar düzenlenmeli, ekolojik zeytin çiftlikleri oluşturularak hedef kitlenin katılımı sağlanmalıdır. Bilimsel anlamda ise sempozyumlar, toplantılar, paneller, kongreler yapılarak basın yardımı ile tüketicinin ilgisinin çekilmesi gerekmektedir. Bu anlamda yapılması gereken en önemli konu tanıtım ve alışkanlık sağlama temeline dayandırılmalıdır. Bu faaliyetler sürekli ve kararlı bir biçimde UZZK tarafından yürütülmedir. UZZK kuruluş yönetmeliğinde yer alan "Ürünün tanıtılması ve tüketiminin teşvik edilmesi için kampanyalar düzenler ve fuarlara katılım dâhil gerekli çalışmaları yapar" hükmü gereği tüketimi teşvik edici faaliyetlerine hız kazandırılmalıdır. Bu konuda Konsey özellikle Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gibi kamu kurumları ile ortak tanıtım faaliyetlerinde bulunmalıdır. İlköğretim ve Liselerde yapılacak tanıtım ile zeytinyağı tüketimi ciddi şekilde artırılabilir.Zeytin ve zeytinyağının iç tüketimde artırılması amacıyla insan sağlığı açısından önemini vurgulayan, beslenme değerini ve nasıl tüketilebileceğinin belirtildiği programlara ağırlık verilmesi ve reklamların arttırılması olumlu sonuç verebilecektir. Yazılı ve görsel basında zeytinyağı tüketimini arttırıcı slogan ve spotlar oluşturulmalı, programlar yardımıyla zeytinyağının sağlığa olan yararlarının yanı sıra mutfak kültürümüzün vazgeçilmez bir parçası olduğu hatırlatılmalı, bu kapsamda tanıtım çalışmalarıyla ilgili programlar yapılmalıdır.



7.13. İhracat İçin Tanıtım ve Yasal Düzenlemelerin Yetersizliği

Türkiye zeytinyağı ihracatının büyük kısmı varilli-dökme olarak gerçekleştirmektedir. Ulkenin katma deger kaybını önlemek için asıl olan zeytinyağının dökme yerine ambalajlı- markalı olarak ihraç edilmesidir. Zeytinci ülkelerin bir çoğunda olduğu gibi az miktarda ama yüksek kalitede sızma zeytinyağı üreten üreticilerin desteklenmesi ülkemiz zeytinciliğinin yurtdışındaki itibarı için önemlidir. Kaliteli üretim, ülkemizin markalı zeytinyağı üretimini ve ihracatını önemli düzeyde teşvik edecek ve arttıracaktır. Ancak bu üretimi yapan butik üreticilerin kapasitelerinin düşük olması pazarlama zincirinde yer almalarını engellemektedir. Dış piyasalarda "Türk zeytinyağı" imajı oluşturulmasının gerekliliği nedeniyle firmaların markalaşma çabalarına destek verilmeli, ambalajlı zeytinyağı ihracatının artırılması için halen uygulanmakta olan desteklere devam edilmelidir. AB ülkelerinde yüksek gümrük vergileri nedeni ile ambalajlı olarak satılamayan Türk zeytinyağları için gerekli bürokratik çalışmalar düzenlenmeli, gerekirse dökme ihracat için de kota alınmalıdır. Yeni pazarlar edinme çalışmaları mutlaka yapılmalıdır. Ülkemizde butik üreticilerin bir çatı altında toplanması sağlanmalıdır. Bu işletmelerin teşvik edilmesi ve desteklenmesi gerekmektedir.

7.14. Gümrük Vergisi

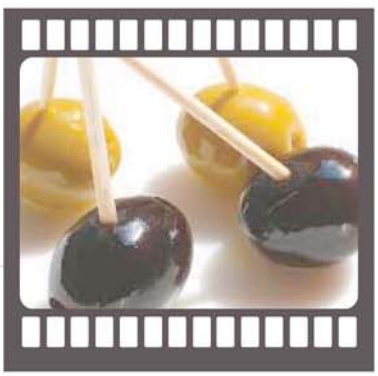
AB, ülkemiz menşeli zeytinyağı ithalatında kalitesine göre değişmek kaydıyla spesifik gümrük vergisi uygulanmaktadır. 1/98 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı (OKK) kapsamında Avrupa Birliği ülkelerine mensup ithalatçılar ülkemizden dökme zeytinyağı ithalatını Dahilde işleme Rejimi (DİR) kapsamında yaptıklarından ülkemizden AB'ye katma değeri yüksek kutulu zeytinyağı ihracatı yapılamamaktadır. Oysa Avrupa Birliği yaptığı ikili anlaşmalarla Tunus, Cezayir, Fas ve Lübnan'a zeytinyağı konusunda önemli imtiyazlar tanımıştır. 1/98 Sayılı Ortaklık Konseyi Kararı (OKK) kapsamında Avrupa Birliği tarafından ülkemize verilen tavizlerin ülkemiz lehine geliştirilmesi ve AB üyeliği gerçekleşinceye kadar diğer ülkelere verilen tavizlerin ülkemize de verilmesi yönünde girişimlerde bulunulması gerekmektedir. Avrupa Birliği'nin zeytincilik sektörüne verdiği desteklerin oldukça yüksek olması maliyetler açısından uluslararası rekabette ülkemiz açısından dezavantaj oluşturmaktadır.

7.15. Prim Sisteminin Yeniden Düzenlenme İhtiyacı

Üretimin daha kaliteli olmasını teminen uygulanan prim sisteminin yeniden gözden geçirilerek, önemli zeytin üreticisi ülkelerdeki desteklemeye benzer düzenlemeler yapılmalıdır. Bu nedenle; Prim ödemeleri var-yok yılları dikkate alınarak en az iki veya dört var-yok yılı olarak önceden belirlenmeli, Primler bölgesel farklılıklara ve çeşitlere göre verilmeli, Prim ödemelerinde kaliteyi arttıracak kültürel işlemler (Toprak İşleme, Hasat, Damla Sulama vb) dikkate alınmalı, zeytinyağına kaliteli sınıfına (sızma, 1.naturel, rafinajlık) göre pirim ödemesi yapılmalıdır. Zeytinyağına verilen primler dünya fiyatlarına göre verilmelidir. Zeytinlik alanlardaki birim maliyetin yüksek olması nedeniyle mazot ve gübre desteklemelerinin zeytin için arttırılmalıdır.

7.16. Sofralık Mevcut Zeytin Çeşit ve Tipleri Belirlenmeli

Sofralık zeytin işletmeleri (salamurahaneler) genellikle küçük aile tipi işletmelerden oluşmaktadır. Bu işletmelerde teknik ve hijyenik alt yapı yeterli değildir ve büyük bir çoğunluğu gerekli işletme ile ilgili yasal zorunlulukları yerine getiremediğinden kayıt dışı olarak faaliyetlerini yürütmektedirler. Bu sorunun çözülebilmesi için işletmelerin teknik ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi ve bu konuda kontrol ve denetimlerin ilgili kuruluşlarca etkin bir şekilde yapılması gerekmektedir. Önemli üretim kapasitesine sahip olan ve dış pazara ürün hazırlayan modern sofralık zeytin işleme tesisleri; standart, sürdürülebilir bir üretim için gerekli olan kaliteli hammadde temininde sıkıntılarla karşılaşmaktadırlar.İç ve dış pazarın talepleri doğrultusunda çeşitliliğin olmaması bir pazarlama sorunu olarak ortaya çıkmaktadır. İri kalibre, tuzsuz, farklı tadlandırılmış ürünlere ait işleme yöntemlerinin ve buna uygun çeşitlerin olmaması bu sorunların kaynağını teşkil etmektedir. Her üreticinin farklı üretim şekillerini kullanması ürün standardı sorununu getirmektedir. Sürekli ve standart üretimin oluşturulması ortak üretim yapmakla mümkün olabilir. Bu amaçla üretici birlikleri ya da sofralık zeytin stoklama ve işleme ihtisas depoculuğu hayata geçirilmelidir. Ülkemiz sofralık siyah ve yeşil zeytinde ürün işleme çeşitliliği artırılarak yeni pazarların bulunması gerekmektedir. Sofralık zeytin üretiminde mevcut zeytin çeşitlerimizin özellikle de Gemlik çeşidinin Gemlik tipi işleme dışında da değerlendirilme olanaklarının (dolgu, yeşil vb) araştırılması gerekmektedir. Bu konuda özel sektör tarafından yapılan sonucu çok olumlu olan ciddi çalışmalar var. Zeytinyağı üreticisine prim verildiği halde yıllardır zeytinyağının hammaddesi olan zeytine prim verilmemektedir. Asıl olan zeytin tanesine prim verilmesine ilişkin çalışmalar yapılmasıdır. Böylece zeytinyağı üreticisi gibi sofralık zeytin üreticisi de primden yararlanacaktır.



7.17. Ekstraksiyon Yağlar

Sektördeki üretim maliyetlerinin yüksekliği en küçük geri kazanımları değerlendirmeye yönelik faaliyetlerinde beraberinde getirmektedir. Havuz yağlarının değerlendirilmesi gibi 2. Ektraksiyon yağları da bu şekilde işletmenin yararına kazanılması gereken bir üründür ,. Taze, temiz, toplanmış hızlı bir şekilde işletmeye alınan meyvelerden çok düşük serbest yağ asitliğine sahip yağlar elde edilmektedir. Bu tür partilerin pirinaları ikinci ekstraksiyona işlendiğinde yine elde edilen yağın serbest yağ asitliği oldukça düşük olabilmektedir. Sadece asitliğe bakılarak sınıflandırma yapılmaya çalışıldığında bu grup yağlar kimi zaman naturel, kimi zaman paçal asitliğini düşürmede ve hatta kimi zaman sızma olarak kullanılmaktadır. Oldukça yanlış hatta tehlikeli bir uygulamadır. Hiçbir zaman zeytinyağı değildir. Zeytinyağı olarak adlandırılamaz hiçbir zeytinyağı grubuna dahil edilip sınıflandırılamaz, dahil edilebilecek tek sınıf pirina yağı sınıfıdır. Çünkü elde edildiği hammadde pirinadır.

7. 18. Pirina

Ülkemizde pirina, pirina fabrikasında işlendikten sonra yağ (yemeklik, endüstriyel) ve kalan yağsız pirina (küspe) yakacak olarak kullanılmaktadır. Oysa bazı teknolojik unsurlara dikkat edilirse yem ve gübre olarak kullanımı da mümkün olabilecektir. Ülkemizde üretilen pirina yağının yemeklik vasıfta daha fazla üretilmesini, dolayısı ile tüketilmesini sağlamak amacı ile zeytinyağı işletmelerinden gelen pirinanın hızlı ve taze olarak işlenmesi gerekmektedir (En geç 6 saat içinde). Bu ancak zeytinyağı fabrikaları ile pirina fabrikalarının yakın olması ve çalışma sistemlerinin modernize edilmesi ile mümkün olacaktır. Pirinanın zeytinyağı fabrikasında iken fermantasyonu önlemek amacıyla kurutulması ve zeytinyağı fabrikalarına yeterli ikinci ekstraksiyonda kullanılmak amacıyla dekantör ve modern kurutma tesislerinin eklenmesi, gerekmektedir. Pirinanın günlük olarak işleme olanaklarının sağlanması böylece pirina fabrikalarında, pirinanın işleninceye kadar geçireceği bekleme döneminin en aza indirilmesi için randevulu çalışma sistemine geçilmelidir. Değişen teknoloji ve uygulamalar doğrultusunda fabrikaların 2 faz ürünü prina ve biyoyakıt işletmeleri ile uyumunun sağlanması gereklidir. Yemeklik pirina yağının fiziksel olarak diğer bitkisel yağlardan farklı olmadığı bilindiğine göre tüketim ve ihracatı teşvik edilmelidir. Yemeklik pirina yağının zeytinyağının değil diğer bitkisel yağların rakibi olduğu kabul edilmelidir. Prina fabrikalarının 2 faz ürünü işlemeleri için gerekli teşvik ve destekler verilmelidir.

7.19. Karasu

Ülkemizde diğer ülkelerde olduğu gibi zeytinyağı üretimi sırasında ciddi bir karasu sorunu ortaya çıkmaktadır. Karasu daha çok geleneksel sistem ve modern sistem içerisinde 3 fazlı zeytinyağı sistemleri ile üretimde ortaya çıkan bir atıktır. Karasu içermiş olduğu bazı maddeler nedeni ile çevre kirliliği sorunu yaratmaktadır. Bu kapsamda öncelikle devlet, özel sektör ve üniversite işbirliği ile karasunun çevre kirliliğine olan etkilerinin giderilmesi konusunda Ar-Ge çalışmalarına hız verilmelidir. Zeytinyağı işletmelerinin 3 fazlı sistemden 2 fazlı sisteme geçmesi teşvik edilmelidir. Bu amaçla, geçiş süresinde, çevreyi kirletmeden, imalatçı firmalar, üniversiteler, AR-GE kurumları (TÜBİTAK, ZAE, vb.)ile uygulamaların geliştirilmesi, denetlenerek uygulanmalıdır.

7.20. Biyoyakıt

Dünyada benzerleri (Biyoyakıt: Biyogaz üretilebilir (KOI=0,6 m3=%74 CH4 içerir).) olan atıl kaynakları kullanabileceğimiz bir konuma ulaşabilmek mümkündür. 2 fazlı sisteme geçiş sürecinde denetim, yönetim ve koordinasyon işlevlerini yürütecek, ilgili taraflardan oluşacak bir yapı kurulmalı, karasu ve yan ürünlerinin kullanımı (biyoyakıt, nanoteknoloji,vb.) bu birim tarafından izlenmelidir. Merkezi/bölgesel arıtma sistemlerinin kurulması ve buna yönelik altyapının oluşturulması amacıyla teşvik edilmesi gerekmektedir.

Bir m3 karasuda; 6 kg organik madde, 3,5-11 kg K2O, 0,6-2,0 kg P2O5, 0,150,5 kg Mg bulunmaktadır. Karasuyun gübre olarak kullanımında dikkat edilecek hususlar: Dikim/ekimden 2-3 ay önce uygulanmalıdır. 30 m3/ha/yıl dan fazla verilmemelidir. Alkali ve nötr reaksiyonlu topraklara uygulanmalıdır. Uygulamadan kısa bir süre sonra toprak karıştırılmalıdır. Aynı tarlaya uygulama iki yılda bir yapılmalıdır. Aktif çamur kısmı hayvan yemi olarak kullanılabilir.