



GAZİANTEP ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ ARAŞTIRMA RAPORU



GAZİANTEP ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ ARAŞTIRMA RAPORU





Bu rapor, İpekyolu Kalkınma Ajansı'nın Tarımda Rekabetçilik Mali Destek Programı kapsamında yürütülen, **“Gaziantep’te Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Verimliliğin ve Kalitenin Artırılması Projesi”** kapsamında S.S. Genç İş Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Eğitim Kooperatifi tarafından hazırlanmıştır. Bu belgenin içeriğinden sadece Gaziantep Ticaret Odası sorumludur ve bu içeriğin herhangi bir şekilde T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı’nın veya İpekyolu Kalkınma Ajansı’nın görüş ya da tutumunu yansıttığı mütalaa edilemez.

“Genç İş Kooperatif 2015 yılında İzmir’de kurulmuş, Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü tarafından tescilli bir Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Eğitim Kooperatifidir. Genç İş Kooperatif, anasözleşmesi gereğince ortaklarına kâr payı dağıtmayan bir sosyal kooperatiftir. Uluslararası Kooperatifler Birliği Gençlik Ağı tam üyesidir. Genç İş Kooperatif’in nihai amacı eşitlikçi, demokratik ve sürdürülebilir bir ekonomiyi kooperatifçilik yoluyla inşa etmektir. Kooperatif girişimciliği için **danışmanlık ve savunuculuk** hizmetleri, sosyal dayanışma ekonomisinin geliştirilmesi için **proje tasarımı & uygulaması, alan araştırması & veri analizi** ve kooperatifler için **kapasite geliştirme ve stratejik danışmanlık**, Genç İş Kooperatif tarafından sunulan ana hizmetlerdir.”

Nisan 2021 / Gaziantep

İÇİNDEKİLER:

Sayfa İçeriği	Sayfa No
1. Giriş	1
2. Amaç ve Beklenen Bulgular	2
3. Değer Zinciri Analizi	3
4. Saha Ziyaret Planı	7
5. Global Tarım Projeksiyonu	9
5.1 Tarıma Genel Bakış	9
5.2 21.Yüzyıl Tarım ve Gıda Sektörü	9
6. Zeytine Dair Temel Bilgiler	11
6.1 Zeytin Ağacının Anavatanı ve Tarihçesi	11
6.2 Zeytin Dikim Sistemleri	12
6.3 Zeytin Ağacının Yetiştirme Koşulları	14
6.4 Türkiye’de Tarımı Yapılan Zeytin Çeşitleri	16
6.5 Zeytinyağı Üretim Süreci	22
6.6 Zeytinyağı Kimyası	25
6.7 Zeytinyağı ile İlgili Ulusal Mevzuat	25
6.8 Zeytin ve Zeytinyağı Temel Aktörleri	27
7. Zeytine Dair Ekonomik Veriler	45
7.1 Dünya Zeytin ve Zeytinyağı Üretim, Tüketim ve Dış Ticaret	45
7.2 Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı İstatistikleri	48
8. Gaziantep İli Zeytincilik ve Zeytinyağı Sektörü Mevcut Durum	49
8.1 Kamusal Politika	53
8.2 Eğitim ve Arge	54
8.3 Haritalandırma	56
8.4 Kümelenme & Örgütlenme	56
8.5 İklim Özellikleri	58
8.6 Toprak Yapısı	58
8.7 Tür Seçimi	60
8.8 Toprak İşleme	63
8.9 Bitki Koruma Uygulamaları	64

8.10	Sulama	65
8.11	Rekolte	69
8.12	Gübreleme	69
8.13	Budama	69
8.14	Hasat Süreci	71
8.15	İşçilik	75
8.16	Zeytinin İşlenmesi	75
8.17	Depolama ve Ambalajlama	79
8.18	Kalite	81
8.19	Satış Pazarlama	82
8.20	Diğer Ürünler	84
8.21	Coğrafi İşaret	89
9.	Dünya’da ve Türkiye’de İyi Zeytincilik Uygulamaları	92
9.1	İspanya	92
9.2	İtalya	98
9.3	Yunanistan	99
9.4	Türkiye	101
10.	Gaziantep İli Zeytincilik ve Zeytinyağı Sektör Sorunları ve Çözüm Önerileri & GZFT Analizi	108
11.	Potansiyel Faaliyetlere İlişkin Maliyetlendirme	112
11.1	Kooperatif Kuruluş Maliyeti	112
11.2	Tesis Yatırım Maliyeti	112
12.	Stratejik Eylem Planı	114
12.1	İyi Örneklerin Ziyaret Edilmesi	114
12.2	Zeytincilik Kooperatifi Kuruluş Süreci	115
12.3	Anasözleşme Taslağı Hazırlanması	115
12.4	Yapılması Gereken Diğer Faaliyetler	116
13.	Sonuç	118
14.	Sözlük	121
15.	Kaynakça	122

Kısaltmalar:

AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
ABİGEM	Avrupa Birliği Türkiye İş Geliştirme Merkezleri
Ar-Ge	Araştırma Geliştirme
BM	Birleşmiş Milletler
BÜGEM	Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü
EİB	Ege İhracatçılar Birliği
EZZİB	Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği
CCAE	İspanya Tarım Kooperatifleri Merkez Birliği
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GAP	Güneydoğu Anadolu Projesi
GAPTAEM	GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
GKGM	Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
GSYH	Gayri Safı Yurt İçi Hasıla
GTO	Gaziantep Ticaret Odası
İKA	İpekyolu Kalkınma Ajansı
ILO	International Labour Organization - Uluslararası Çalışma Örgütü
IOC	International Olive Council - Uluslararası Zeytin Konseyi
IPARD	AB Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma Programı
IPCC	Hükümetler Arası İklim Değişikliği Paneli
KOSGEB	Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Bşk.
MADAD	Avrupa Birliği Bölgesel Güven Fonu
STK	Sivil Toplum Kuruluşu
TAEK	Türkiye Atom Enerjisi Kurumu
TAGEM	Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
T.C.	Türkiye Cumhuriyeti
TİM	Türkiye İhracatçılar Meclisi
TKDK	Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu
TOBB	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
TRGM	Tarım Reformu Genel Müdürlüğü
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TUBİTAK	Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
TÜSİAD	Türk Sanayicileri ve İş İnsanları Derneği
TZOB	Türkiye Ziraat Odaları Birliği
UNDP	United Nations Development Programme / Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı
UZSZA	Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması
UZZK	Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi
ZZTK	Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi

ÖNSÖZ

Yüzyıllar boyu İpekyolu üzerinde önemli bir ticaret, sanayi ve kültür merkezi olmasının birikimini her alana yansıtan Gaziantep, verimli toprağının sunduğu nimetlerden de her anlamda faydalanmayı başarmış ve mutfağı ile Dünya'nın önde gelen gastronomi kentlerinden biri haline gelmiştir. Bunun yanı sıra, Gaziantep bugün Türkiye'nin en önemli sanayi ve ihracat kentlerinden biridir. Fakat şehrimizin tarım sektöründeki gücünü bir yana bırakmak ve Gaziantep'e sadece bir sanayi şehri demek büyük bir haksızlık olacaktır. Gaziantep, antepfıstığı üretiminde Türkiye'deki toplam üretim kapasitesinin tamama yakınına karşılamaktadır. Zeytin ise Gaziantep'te antepfıstığından sonra en fazla üretimi yapılan tarım ürünüdür.

Gaziantep Ticaret Odası olarak; şehrimizin, kökü maziye dayanan değerlerini korumak ve yaşatmak adına çalışmalar yapmaya devam ediyor, projelerimize yenilerini ekliyoruz.

2019 yılında İpekyolu Kalkınma Ajansı'nın **“Tarımda Rekabetçilik Mali Destek Programı”** kapsamında başlatılan, **“Gaziantep'te Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Verimliliğin ve Kalitenin Artırılması Projesi”** ile de zeytin ve zeytinyağı sektörünün bölgemizde gelişimi için bir dizi faaliyet gerçekleştirerek, bölgede sürdürülebilir kalkınma modelini yaratmak adına çalışmalar yapılması planlanmıştır.

Proje faaliyetlerinden biri olan ve proje kapsamında hazırlanan **“Gaziantep Zeytincilik ve Zeytinyağı Sektörü Araştırma Raporu”**, Gaziantep'te zeytin ve zeytinyağı sektörünün geliştirilmesi için teknik ve ekonomik yapıyı gösteren bir mevcut durum analizi, ihtiyaç analizi, değer zinciri analizi yapmayı ve ileriye yönelik stratejik planları yapmayı hedeflemektedir.

Başta İpekyolu Kalkınma Ajansı olmak üzere, söz konusu raporun hazırlanmasında ve projenin şehrimize fayda sağlaması amacıyla yapılan tüm çalışmalarda desteklerini esirgemeyen proje ortaklarımız Gaziantep Ticaret Borsası, Nizip Ticaret Odası, Nizip Ticaret Borsası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Şehitkamil Ziraat Odası ve Şahinbey Ziraat Odası'na teşekkürlerimi sunuyorum. Öte yandan raporun hazırlanması sürecinde fedakarlıkla çalışmalarını sürdüren Genç İşçi Kooperatifi uzmanlarına ve hazırlanan raporda emeği geçen tüm kişi ve kurumlara sundukları katkılardan dolayı teşekkür ediyor, hazırlanan raporun Gaziantep'te zeytin ve zeytinyağı sektörüne faydalı olmasını diliyorum.

Mehmet Tuncay YILDIRIM
GAZİANTEP TİCARET ODASI
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

GAZİANTEP ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ

ARAŞTIRMA RAPORU

1. GİRİŞ

Teknolojinin insan hayatına girmesiyle birlikte yüzünü uzaya çevirmiş olan insanlık; son yıllarda yaşanan iklim krizi ve hastalıklarla birlikte, gıdanın önemini hatırlayıp, tekrar yüzünü toprağa dönmeye başlamıştır. Türkiye, tarımsal kaynaklar konusunda özel konuma sahip olan ülkelerin başında gelmektedir. Ülke genelinde her ilde, hububattan bakliyata meyveden sebzeye birçok farklı tarım ürünü ile hem iç pazar hem de yurtdışı pazarının ihtiyacını karşılamak üzere tarımsal üretim yapılmaktadır.

Gaziantep; yaklaşık 370 bin hektarlık tarımsal alanı ile farklı tarım ürünlerinin yetiştiği önemli bir ildir. Zeytin, antepfıstığından sonra en çok tarımı yapılan ikinci tarım ürünüdür. Hem bölgeye özgü türlerin yüksek yağ verimliliği, hem de zeytinin anavatanının bu bölge olması sebebiyle, zeytin hem ticari hem de kültürel açıdan bölge halkı için çok önemli bir tarım ürünüdür. Fakat son yıllarda yaşanan sektörel sorunlar sebebi ile zeytin çiftçisinin emeğinin karşılığını alamaz hale geldiği görülmektedir. İpekyolu Kalkınma Ajansı'nın (İKA) desteği ile Gaziantep Ticaret Odası (GTO), diğer ilgili kurumların da katkısını alarak bu alanda bir dizi faaliyet gerçekleştirip, bölgede sürdürülebilir kalkınma modelini yaratmak adına çalışmalar yapmaktadır. Bu kapsamda; projenin bu adımı, zeytincilik ve zeytinyağı sektörünün geliştirilmesi için teknik ve ekonomik yapıyı gösteren bir mevcut durum analizi, ihtiyaç analizi, değer zinciri analizi ve ileriye yönelik stratejik planları belirlemek üzere eylem planı hazırlanmıştır.

2. AMAÇ VE BEKLENEN BULGULAR

Bu projenin amacı, "Gaziantep'te zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren tarımsal işletmeler ile tarıma dayalı sanayide yer alan işletmelerin etkin ve rekabetçi bir yapıya kavuşturulması ve zeytin tarımında değer zincirinin güçlendirilmesi" olarak belirlenmiştir. Bunun yanı sıra zeytinin tarımsal üretiminde örgütlenmenin teşvik edilmesi, örgütlerin kurulması ve kurumsallaşmanın desteklenmesi ile tarıma dayalı sanayi üretiminde verimliliğin ve kalitenin artırılması da projenin bölge özelinde amaçları olarak belirlenmiştir.

Projenin beklenen sonuçları arasında; üretim, işleme ve pazarlama süreçlerinde ağ oluşturulması; sektörde eksik bilgi birikiminin tamamlanması, zeytin üreticilerinin kapasitesinin geliştirilmesi ve zeytinyağı üreticilerinin kapasitesinin geliştirilmesi yer almaktadır. Bu çalışmada; Gaziantep'teki zeytin ağaç varlığının dağılımı, yayılış alanları, yetiştiriciliği yapılan çeşitler, bölgesel iklim, toprak yapısı ve yetiştirme tekniklerine ilişkin veriler, mevcut uygulamalar ile bu uygulamalar ışığında sanayi ve ticari olanaklar araştırılarak ihtiyaçlar belirlenip, geleceğe yönelik optimum fayda sağlayacak uygulamalar ortaya konulmuştur. Çalışma kapsamında sektöre yönelik mevcut durum ve sorunlar ayrı ayrı değerlendirilerek sektörün bütünü de içine alacak şekilde farklı çözüm önerileri ortaya konmuştur. Ayrıca, yaşanan ve yaşanması muhtemel darboğazlar tahmin edilerek, sorunların aşılmasında sektörden gelen öneriler dikkate alınmıştır. Bu rapor ile Gaziantep'te zeytincilik ve zeytinyağı üretimi kapsamlı bir şekilde değerlendirilmiştir.

3. DEĞER ZİNCİRİ ANALİZİ

Değer zinciri analizi; bir ürünün ya da servisin üretiminden tüketimine (hatta geri dönüşümüne kadar) kadar geçen sürecin çeşitli ağ/network ilişkileri ile birbirine nasıl bağlandığını, yönetildiğini ve kullanıldığını analiz etmeye denir. Kavramsal açıdan oldukça basit bir şekilde ifade edilen değer zincirinin uygulaması ve yönetimi çok da basit değildir. Çünkü gerçek hayattaki uygulamada değer zinciri oldukça karmaşık ve çok sayıda birbirine bağımlı faaliyetlerden meydana gelmektedir.

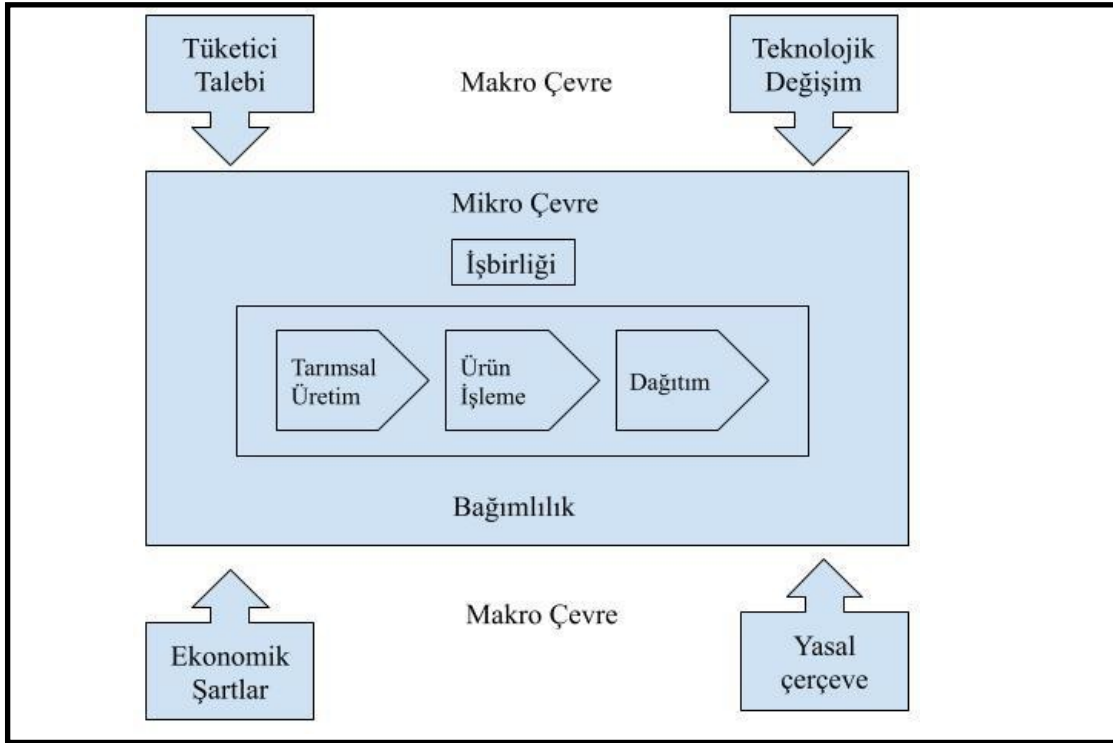
“Gaziantep’te Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Verimliliğin ve Kalitenin Artırılması Projesi” kapsamında Genç İş Kooperatif tarafından yapılan saha çalışmalarında; zeytinyağı değer zinciri, zeytin çiftçileri başta olmak üzere, bölgede iş birliği yoluyla, zincirin tüm aktörlerine refah yaratma hedefiyle analiz edilmiştir.

Zeytin tarımı, yapısı gereği çoğunlukla küçük ölçekli çiftçiler / aile işletmeleri tarafından yapılmaktadır. İstanbul Sanayi Odası’nın 2017 yılında yayınladığı “Türkiye’de Tarımsal Gıda Sektörünün Değer Zinciri Analizi ile Değerlendirilmesi” raporu, küçük ölçekli çiftçilerin değer zinciri analizi içindeki konumu hakkında dikkate değer tespitler sunmaktadır. Rapora göre; küçük ölçekli çiftçilerin değer zincirine entegrasyonu, gerek kamu ve kalkınma politikaları içerisinde gerek akademik araştırmalarda, gerekse de sivil toplum kuruluşları bünyesinde en çok tartışılan ve proje üretilen konulardan birisidir. Gelişmekte olan ve/veya az gelişmiş ülkelerdeki küçük ölçekli çiftçilerin karşılaştığı en temel ve ortak sorun, ürünlerini yerel pazar dışına satamamak olarak görülmektedir. Bu sebeple, değer zincirinden etkin kazanç sağlayamama ve zincir üzerinde önemli nakit akış sorunlarının bulunması, kayda değer bulgular olarak ortaya çıkmaktadır. Sorunların kaynağı, ülkeye ve ürüne göre farklılık göstermekle birlikte; çiftçilerin küresel ölçekteki tüketici pazarlarına giriş aşamasında büyük sıkıntılar yaşaması, her ülkede karşılaşılan ortak bir sorun olarak görünmektedir. Çünkü küçük ölçekli çiftçiler, süpermarketlerin veya zincir mağazaların koşul olarak koyduğu ürün standartlarını sağlayamamaktadır.

Ayrıca; tüketici tercihleri de bölgesel değer zinciri üzerindeki rekabet dinamiklerine yön vermektedir. Özetle, kalite ve standartlaşma konusundaki eksiklikler, küçük çiftçilerin değer zincirine entegrasyonu açısından en önemli iki temel sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle de zeytinyağı gibi uzun tedarik zinciri bulunan ürünler açısından yerelde örgütlenemeyen çiftçilerin ev sahibi ülkelerdeki pazarlarda, dolayısıyla

da değer zinciri içerisinde tam anlamıyla entegre olamadığı görülmektedir. Tüm bu tespitler, küçük ölçekli üreticilerin örgütlenme yoluna gitmeden bu döngüden kurtulmalarının mümkün olmadığını kanıtlamaktadır.

Değer zincirinin temel şeması aşağıdaki gibidir:



şekil 1: Değer Zinciri Ağı

Zeytinyağı değer zincirinin temelini oluşturan faaliyetlerin alt kırılımı aşağıda verilmektedir:



şekil 2: Zeytinyağı Değer Zinciri Faaliyetleri

Değer zinciri analizinde gelişme sağlamak için, değişime öncülük edecek etmenlerin tespit edilmesi önemlidir. Uluslararası Çalışma Örgütü'nün (ILO) değer zinciri yükseltme yaklaşımında 5 önemli etmen ön plana çıkmaktadır.

Tablo 1: Değer Zinciri Yükseltme Yaklaşımında 5 etmen

Değer Zinciri Yükseltme	
Sistem Etkinliği	İletişim & iş birliği, üretim maliyetleri, üretkenlik, ilintili servisler, altyapı, güvenilirlik & esneklik, bilgi akışı ve bilinç, teslim süresi, vb.
Ürün Kalitesi	Pazar ihtiyacı ve talep koşulları, standartlar & kanunlar, katma değer, paketlenme & markalaşma, kalite kontrol mekanizması, müşteri ilişkileri, izlenebilirlik, vb.
Ürün Farklılaşması	Rekabet ve pazar payı, tüketici algısı, rekabet avantajı, araştırma & geliştirme, yetkinlik & kapasite, pazara giriş bilgisi, teknoloji, vb.
Sosyal ve Çevresel Standartlar	İşgücü durumu, çevresel koruma, kurumsal sosyal sorumluluk, toplumsal katılım, kültürel miras, adil ticaret, etik kurallar, vb.
Ticaret Ortamı	Resmi olmayan kurallar, düzenleme & kanunlar, devlet politikası, ticaret odaları, STK'lar, diğer kamu ve özel sektör oyuncularını, ticaret kültürü, vb.

Zeytinyağı değer zincirinde yükseltmeye dair öneriler, raporun sonraki bölümlerinde, saha bulguları ile paralel olacak şekilde detaylıca paylaşılacaktır.

4. SAHA ZİYARET PLANI

Proje kapsamında, Gaziantep'e toplamda 4 kez ziyaret yapılmıştır. Öncelikle paydaş analizi yaparak bölgede zeytin ve zeytinyağı sektöründe aktif veya dolaylı olarak rol alan kurum ve kişiler belirlenmiştir. Bu aktörlerle, telefon yoluyla ve/veya ziyaretlerle birebir mülakatlar yapılmıştır. Hedef ilçeler olarak belirlenen Nizip ve Şahinbey ilçelerinde saha ziyaretleri yapılmıştır. Şahinbey İlçesi'nin zeytin tarımında aktif olan köylerine ziyaretler yapıp, çiftçilerle görüşülmüştür. Değer zincirinin ana faaliyetleri olan zeytin hasadı ve zeytin işleme proseslerini gözlemlemek adına farklı zeytinlikler ve zeytin sıkım tesisleri ziyaret edilmiştir. Ayrıca Kilis'te de ziyaretler yapılmıştır. Farklı uygulamaları gözlemlemek adına diğer bölgelerden örnek uygulamalar ziyaret edilmiş ve/veya telefon yoluyla bilgi alınmıştır.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020) Gaziantep, Şahinbey Köyleri Çiftçi Toplantısı

Görüşme yapılan kurumlar şu şekildedir:

- İpekyolu Kalkınma Ajansı (İKA)
- Gaziantep Ticaret Odası
- Gaziantep Ticaret Borsası
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Daire Başkanlığı
- Gaziantep Ziraat Mühendisleri Odası
- Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Gaziantep Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü
- Nizip Ticaret Odası
- Nizip Ticaret Borsası
- Şahinbey Ziraat Odası
- Nizip Ziraat Odası
- Şehitkamil Ziraat Odası
- Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği
- Zeytin Dostu Derneği
- İzmir Ticaret Borsası
- Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
- Tariş Burhaniye Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifi
- Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
- Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
- GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
- Gemlik Katırlı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

5. GLOBAL TARIM PROJEKSİYONU

5.1. Tarıma Genel Bakış

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2018 yılında yayınlanan raporunda; 2050 yılında 9,6 milyara ulaşacağı tahmin edilen dünya nüfusunun gıda ihtiyacını karşılamak için, 100 milyon hektar daha tarım alanına ihtiyaç duyulacağı belirtilmektedir. Bir yandan da 2050 yılında dünya nüfusunun %70'inden fazlasının kentsel alanlarda yaşayacağı beklenmektedir. Artan kentleşme nedeniyle; çiftçilik teknolojileri ve yönetim tekniklerini geliştirmek için araştırma ve altyapı yatırımlarının artırılması, tarım emekçilerine doğru teşviklerin verilmesi, söz konusu teşviklerle en yeni teknolojilerin yaygınlaştırılarak, su yönetimi ve gübre kullanımı konusunda daha iyi düzenlemelerle birlikte sürdürülebilir modellerin hayata geçirilmesi büyük önem arz etmektedir (Birişik, 2019).

5.2. 21.Yüzyılda Tarım ve Gıda Sektörü

İklim değişikliği; son yıllarda tarım ve gıda ekseninde yapılan tartışmaların odağına oturmuş olan bir tanım olarak sürekli gündeme gelmektedir. Küresel ölçekte iklimde yaşanan değişimler ciddi bir boyuta geldiğinden, bu tanımın birçok platformda “iklim krizi” olarak da adlandırıldığı görülmektedir.

“Küresel iklim değişikliği” tanım olarak; fosil yakıtların kullanımı, arazi kullanımı değişiklikleri, ormansızlaştırma ve sanayi süreçleri gibi insan etkinlikleriyle atmosfere salınan sera gazı birikimindeki hızlı artışın doğal sera etkisini kuvvetlendirmesi sonucunda, yerkürenin ortalama yüzey sıcaklıklarındaki artış ve iklimde oluşan değişiklikler olarak ifade edilmektedir. İklim değişikliğinin tarımsal faaliyetler üzerindeki etkileri, üretim ve beslenme ilişkisi nedeniyle ayrı bir öneme sahiptir.

Dünyada, iklim değişikliğinden en çok etkilenmesi beklenen bölgelerden biri olan Akdeniz Havzası'nda yer alan Türkiye'de, yakın gelecekte kuraklığın geniş bölgelerde hissedileceği ve aşırı sıcak günlerin sayısının artacağı öngörülmektedir. Türk Sanayicileri ve İş İnsanları Derneği (TÜSİAD) 2020 Tarım ve Gıda Raporunun “İklim Odaklı Politikalar” başlığında belirtildiği üzere;

- 1,1-1,3°C'lik sıcaklık artışlarında, gayri safi yurt içi hasıla (GSYH) değişiminde 2030- 2034 yılları arasında % 1, 2040-2049 yılları arasında ise % 1,4'lük bir düşüş öngörülmektedir.
- 2030-2039 yılları arasında % 6-7 civarında olacağı öngörülen ortalama verim kayıpları, 2040- 2049 yıllarında % 8-9 seviyesine ulaşmaktadır. Genel olarak, iklim koşullarındaki değişimin etkisi yalnızca tarım sektörü aracılığıyla simüle edilse dahi, diğer sektörleri de mutlak bir şekilde etkilemektedir.
- Küresel ortalama sıcaklıktaki her bir santigrat derece artışın, ortalama arazi verimini mısır üretiminde % 7,4, buğdayda % 6, pirinçte % 3,2 ve soya fasulyesinde % 3,1 azaltacağı öngörülmektedir. Hükümetler Arası İklim Değişikliği Paneli (IPCC), 2050 yılı için 3 derecelik sıcaklık artışında tarımsal ürünlerde % 25-50 seviyesinde verim kaybı öngörmektedir.

İklim değişikliği ile mücadele süreci genellikle “azaltım” ve “uyum” olmak üzere iki ana başlık altında ele alınmaktadır. Sera gazı emisyonlarının azaltılmasını ifade eden tarımın “azaltım” başlığı altındaki uygulamalarını, IPCC 2007 yılında, şu şekilde özetlemektedir:

- Tarlaların ve otlakların, topraktaki karbonun depolanmasını artırmak üzere yönetilmesi
- Tarıma açılmış torflu toprakların ve bozulmuş arazilerin restorasyonu
- Geliştirilmiş çeltik tarımı tekniklerini kullanarak metan gazı emisyonunun düşürülmesi
- Besi hayvanı ve gübre yönetimi
- N₂O emisyonlarını düşürmek için geliştirilmiş azotlu gübre uygulama teknikleri
- Sığ toprak işlemeli tarım uygulamaları

İklim değişikliğinin etkilerini azaltmak için, biyolojik çeşitlilik ve ekosistem hizmetlerini kullanan tarımsal faaliyetlerle, ekosistem tabanlı uyum yaklaşımı benimsemek gerekmektedir. Yağmur hasadı, tasarruflu su kullanımı, azaltılmış toprak işleme, doğrudan ekim yöntemi, rüzgar perdesi, gübreleme, arazi toplulaştırma, organik tarım, tarımsal sigortalama, biyoenerji kaynakları kullanımı, karbon çiftçiliği ve tarımsal ormancılık gibi faaliyetler ekosistem tabanlı uyuma örnek faaliyetlerdir (Özlü, Engürülü, Özbek, Aydın, Özer Özüstün, 2020).

6. ZEYTİNE DAİR TEMEL BİLGİLER

6.1. Zeytin Ağacının Anavatanı ve Tarihçesi

Oleacea familyası, Olea cinsinin bir türü olan zeytinin (*Olea europaea* L.) anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Zeytinin dünyaya yayılışı üç yoldan olmuştur. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas, ikincisi Anadolu boyunca Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya ve üçüncüsü ise İran üzerinden Pakistan ve Çin'dir. İlk kültüre alınışı ve ıslahı Sâmiler tarafından olmuştur (Göğüş, Özkaya, Ötleş, 2009). Arkeolojik çalışmalardan edinilen bilgiye göre, zeytin yetiştiriciliği M.Ö. 4.000'li yıllara uzanmaktadır. İlk Grek ve Roma yazıtlarında zeytinin barış ve birlikteliğin ebedi simgesi olduğuna değinilmiştir. Tarihi gelişimi içinde birçok efsaneye kaynak olan zeytin, eski uygarlıkların yazıtlarında ve kutsal kitaplarda yer almıştır. Zeytin; tufan sonrası canlılık belirtisi olarak beyaz bir güvercinin ağzında zeytin dalı ile Nuh'un gemisine dönmesi nedeniyle, yüzyıllardır barış simgesi olarak kabul edilmektedir. Milattan önce Atina Anayasası'nda yer alan ve Aristoteles tarafından kaleme alınan "Devlet malı veya özel mülkiyet farkı olmaksızın, zeytin ağacını kesen veya deviren herkes mahkemede yargılanacaktır, eğer suçlu bulunurlarsa idam edilmek suretiyle cezalandırılacaktır." sözü zeytin ağacının tarihteki yeri ve önemini çok iyi anlatmaktadır. Nitekim zeytin tarımının yayılmasında büyük rol oynayan Romalıların, diyetlerinde zeytin yerine hayvansal yağları kullananları barbar olarak tanımlamaları ve Hipokrat'ın zeytinyağının tedavi edici özelliğini kullanması bu önemi vurgulamaktadır. M.Ö. 4000'li yıllarda kültür bitkisine dönüştürülen zeytinin yağının çıkarılması ve kullanımının yaygınlaşması ancak 1500-2000 yıl sonra gerçekleşmiştir. Tunç Çağı'nda ve daha sonrası dönemlerde Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığını gösteren arkeolojik buluntular arasında yağ presleri, saklamada kullanılan kaplar, zeytin gösterimleri olan vazo ve duvar resimleri vardır.

"Zeytincilik, Cumhuriyet sonrası ülke tarımının en önemli faaliyet alanlarından biri olmuştur. Atatürk'ün 1929 yılında Yalova'ya yaptığı bir gezide zeytinciliğe gereken önemin verilmesine yönelik direktifleri ile zeytincilik seferberliği başlatılmış ve zeytincilik konusunda araştırmalar yapmak üzere, 1937 yılında Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü kurulmuştur. Diğer yandan zeytin; bahçesine bakmayan ve bakım yapmayan üreticilere ceza verilmesine neden olan bir kanuna (26.01.1939 tarih ve 3573 sayılı "Zeytinciliğin Islahı ve Yabancılarının Aşılattırılması Hakkında Kanun") sahip tek bitki olmuştur.

Ülkede zeytincilik, yurt dışında eğitim görmüş uzmanlar tarafından yeni, bakımlı, sağlıklı ve verimli bahçeler tesis edilerek, uzun yıllar sonunda büyük bir hızla gelişmiştir. Zeytinciliğe verilen bu önem, 1950’li yıllardan itibaren gittikçe azalmakla birlikte, 1961-62 döneminde Türkiye ilk zeytinyağı ihracatını yapmıştır.” (Kaynak: Marmarabirlik Web Sitesi).

2000’li yıllardan bu yana Türkiye’de, Cumhuriyetin ilk yıllarındaki gibi özellikle de sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde her açıdan gelişmeler görülmektedir. Buna sebep olan ana etmenler; sofralık zeytin ve zeytinyağı teknolojisinin gelişmesi ve bölgesel çeşitlerle birlikte markalaşmanın artması olarak görülmektedir. Butik zeytinciliğin gelişmesi, coğrafi işaretler, tadım panelleri, lisanslı depoculuk çalışmaları vb. yeniliklerle, ülke genelinden birçok üretici ve firma yurt dışındaki fuar ve yarışmalarda dereceler almaktadır. Zeytincilik yapısı, geleneksel zeytincilikten çıkıp modern zeytinciliğe doğru kaymaktadır. Türkiye, dünya sofralık zeytin ve zeytinyağı pazarında daha fazla teknolojik yatırım ve Ar-Ge çalışması yaparak bulunduğu konumu iyileştirme potansiyeli olan bir ülkedir.

62. Zeytin Dikim Sistemleri

Türkiye’de zeytin tarımı; yaşlı plantasyonların ağırlıkta olduğu, genellikle küçük ölçekli alanlarda ve geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Ortalama üretim alanları 5-10 dekar ve ağaç başına ortalama verim 12-13 kg’dır. Geleneksel zeytin yetiştiriciliğinde yaklaşık olarak bir dekar arazide 10-20 ağaç bulunmaktadır. Bu durum; hasat, budama ve bitki zararlıları ile mücadele işlemlerinde, birim alanda oluşan maliyetin yüksek olmasına sebep olmaktadır. Bir yandan da bu sistemde düşük verim sebebi ile çiftçiler yeterli gelir elde edememektedir. Bu da çiftçilerin zeytin tarımından vazgeçmesine neden olmaktadır.

Zeytin dikim sistemleri; geleneksel yetiştiricilik, normal (yarı modern) ve sık dikim (modern) sistemler olarak 3’e ayrılmaktadır. Normal veya diğer adıyla yarı modern dikim sistemi, mekanizasyonun kısıtlı olduğu ve geleneksel yetiştiriciliğe göre daha yüksek verim veren bir sistemdir. Özellikle verim, kuru tarım koşullarında 5.000 kg-7.000 kg/ha, sulu tarım koşullarında 10.000-13.000 kg/ha’ya kadar ulaşmaktadır. Maliyet açısından orta-düşük maliyet diliminde yer alırken, makul bir getiri sunmaktadır. Özellikle sulama, gübreleme ve budama işlemlerinin daha rahat ve ekonomik şekilde uygulanmasına imkan tanıyan bir sistem olarak ön plana çıkmaktadır.

Sık dikim (modern) sistemi ise, birim alana en fazla sayıda ağaç dikmeyi ve yüksek verim elde etmeyi hedeflemektedir. Özellikle düz veya hafif eğimli arazilere ihtiyaç duyulan bu sistemde, ekonomik açıdan karlılığın sağlanabilmesi için minimum 15 ha'lık bir alana gereksinim duyulmaktadır. Tamamen mekanik olarak gerçekleştirilen bu sistemin yatırım maliyeti oldukça yüksektir. Yüksek dikim maliyeti ve yüksek sulama gereksinimi ($>2.000 \text{ m}^3$) ile soğuk ve kuraklıktan etkilenme riskleri, sistemin eksi yönlerinin başında gelmektedir. Düzenli hasat, budama ve sulama gibi işlemlerin kolaylıkla uygulaması ve ekonomik olması, sistemin artıları olarak ortaya çıkmaktadır. Son yıllarda tüm dünyada zeytin tarımında modern dikim sistemlerine hızlı bir geçiş olduğu görülmektedir. Bu sistemle yapılan uygulamaların %65 'i (40.000 ha)İspanya'da yer almaktadır. Türkiye'de de bu konuda yatırım yapan üreticiler çoğalmaktadır (Özaltaş ve ark., 2016).



Fotoğraf: Sık dikim (modern) sistem zeytinlik

63. Zeytin Ağacının Yetiştirme Koşulları

Akdeniz iklim kuşağında yetişen zeytin ağacı, toprak istekleri bakımından seçici olmasa bile iklim istekleri bakımından aynı toleransı göstermemektedir.

Sıcaklık: Zeytinin yayılmasını sınırlayan en önemli faktör iklimdir. Zeytin genellikle yıllık ısı ortalaması 15-20°C olan yerlerde yetişmektedir. Zeytin maksimum 40°C ve üzeri yüksek sıcaklığa, iyi sulanmak koşulu ile dayanabilmektedir. Mayıs–haziran aylarında normalin üzerindeki (40°C) sıcaklık artışında yapraklardaki terleme artmakta; bu da çiçeklenme ve meyve tutum döneminde döllemeyi olumsuz etkileyerek boncuklu meyve (partenokarpik meyve) oluşumuna ve yapraklarda pörsümeye sebep olmaktadır. Ayrıca çekirdek sertleşmesi, meyve irileşmesi ve olgunlaşma dönemlerinde meyve dökümü, tanelerin küçük ve buruşuk olması gibi verimliliği olumsuz etkileyen birçok farklı sonuca da neden olmaktadır. Dayanabildiği en düşük sıcaklık ise -7°C'dir. Bu derecenin altında zararlanmalar başlamaktadır. Bunlar; aşırı yaprak dökümü, kabuk çatlaması, zaman zaman kalın dal ölümleri gibi ortaya çıkabilmektedir. Soğuk ne kadar uzun süreli kalırsa zarar da o nispette artmaktadır.

Yağış: Zeytinin yıllık yağış isteği 700-800 mm'dir. Zeytinciliğin yapıldığı yörelerde kış ve ilkbahar dönemlerinde yağın yağmur toprak tarafından depo edilerek zeytin ağaçlarının su gereksinimlerini karşılamaktadır. Ağacın çiçeklenmesini ve meyve tutum oranını artırıp, Haziran dökümünü azaltmaktadır. Zeytin meyvesinin daha iri ve kaliteli olması için çekirdek sertleşmesi ve tanenin gelişmesine; bunun için de yaz aylarında suya gereksinimi vardır. Bu dönemde yağışlarla karşılanamayan su ihtiyacının, sulama ile karşılanması gerekmektedir. Diğer yağış türleri yani dolu ve kar, zeytincilik için istenmeyen yağışlardır çünkü dal kırılmalarına neden olmaktadır. Bu duruma, genellikle iyi budanmamış ağaçlarda daha fazla rastlanmaktadır.

Aşırı yağış; sürüm tavının bulunmaması, hasadın zor yapılması ve azotlu gübrelerin yıkanması gibi sonuçlar doğurmaktadır. Meyilli zeytinliklerde erozyona sebep olurken, zeytin ağaçlarını normalinden fazla sürgün vermeye teşvik edip, soğuklara karşı ağaç direncinin azalmasına neden olmaktadır. Ayrıca taban suyunu yükselterek, toprağın havalanmasını engelleyip köklerin çürümesine ve toprak pH'sının düşmesine yol açmaktadır.

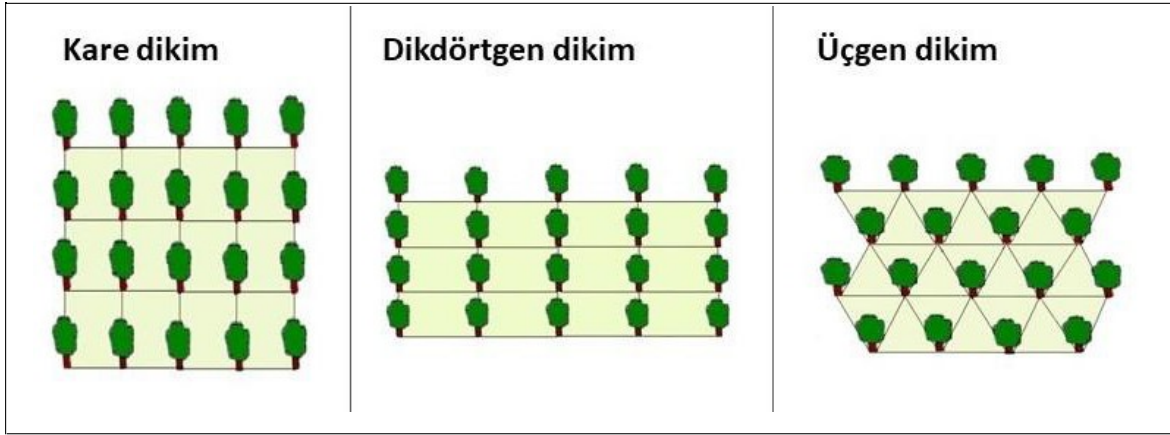
Rüzgar: Zeytine faydası olduğu gibi bazı durumlarda olumsuz etkileri de vardır. Faydaları; kışın esen karayel yağışı getirmekte, çiçeklenme zamanı esen rüzgarlar döllenmeyi kolaylaştırmakta, yaz aylarında esen nemli rüzgarlar ise ağaçların terleyerek su kaybetmesini önlemektedir. Olumsuz etkileri ise; yaz aylarında güneyden esen kuru rüzgarlar, toprak nemini kaçırmakta, devamlı eserse taneler susuzluktan pörsümektedir. Güneyi açık olan yörelerde kışın esen lodos ağaçları zamansız uyandırdığından, ağaçların soğuklardan daha çok etkilenmesine neden olmaktadır. Ağaçlarda dal kırılmasına ve hatta köklerinden sökülmesine neden olmaktadır.

Yükseklik ve Yön: Rakımı 800 metreden yüksek olan yerler ekonomik anlamda yetiştiricilik için uygun değildir. Zeytin ağacı ışığı çok sevmektedir. Bu nedenle çok soğuk olan bölgelerde güney yamaçları tercih etmek gerekmektedir.

Toprak İsteği: Zeytin ağacı her ne kadar "fakir toprakların zengin ağacı" olarak bilinse de zeytinlik tesis edilecek arazinin toprak yapısının tınlı, killi-tınlı bünyeye sahip, hafif kireçli ve çakıllı olması en iyisidir. Toprak derinliği en az 1,5-2 metre; organik madde ve besin elementleri bakımından zengin, tuzluluk sorunu olmayan, su tutma kapasitesi iyi, pH'sı 6-8 civarında olmalıdır. Zeytin ağacının sevmediği ortamların başında, taban suyunun yüksekliği gelmektedir. Taban suyunun 1 metreden daha yakın olduğu veya kışın zeytin köklerinin 3-4 haftadan fazla su altında kaldığı yerlerde, köklerin sudan zarar görmemesi için zeytinlik tesis edilmeden önce drenaj çalışması yapılması gerekmektedir.

Zeytinlik Tesisi: Dik yamaç yapısına sahip arazilerde teraslama yapmak, yağmur sularından faydalanma ve traktörle arazi işleme açısından oldukça önemlidir. Toprak analizinin mutlaka yaptırılması ve taban suyu problemi varsa çözülmesi gerekmektedir.

Dikim Şekilleri: Kare dikim, köşeleri dik açı yapan arazilerde ve küçük sahalarda uygulanmaktadır. Sıra arası ve sıra üzeri mesafeleri eşittir. Genellikle tavsiye edilen bir dikim şeklidir. Dikdörtgen dikim, daha çok ara ziraatı yapılmak istenen durumlarda uygulanmaktadır. Sıra üzeri daraltılıp sıra araları geniş tutulmaktadır. Sıraların kuzey-güney yönünde olmasına dikkat etmek önemlidir. Üçgen dikimde, ağaçlar birbirine eşit uzaklıktadır. Geniş ovalarda ve ara ziraatı yapılmayan yerlerde uygulanmaktadır. Bu yöntem ile araziye daha fazla fidan dikilmektedir. Kontur olarak tesviye eğrilerine göre eğimli arazilerde uygulanan bir yöntemdir.



Fotoğraf: Kare, Dikdörtgen ve Üçgen Zeytin Dikim Şekilleri

64. Türkiye'de Tarımı Yapılan Zeytin Çeşitleri

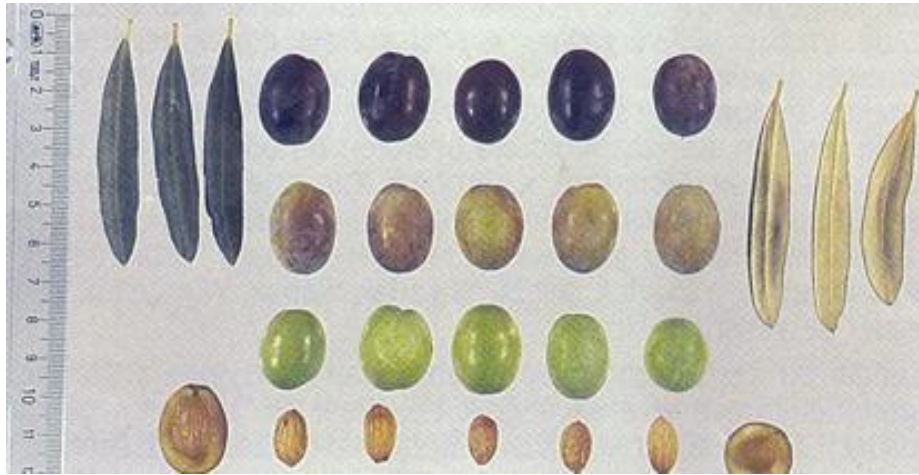
Türkiye’de yüzlerce zeytin çeşidi bulunmasına rağmen, 2017 yılına kadar 90 çeşit zeytinin tescili yapılmıştır. Bunların içinde en bilinenleri Memecik, Ayvalık, Gemlik, Erkence, Domat, Halhalı (Derik), Nizip Yağlık, Sarı Ulak, Uslu ve Tavşan Yüreğidir (Sakar, Ak, Odabaşıoğlu, 2020). Bu listeye ek olarak, Gaziantep için diğer önemli türler de Kilis Yağlık ve Eğriburun çeşitleridir. Bu çeşitlerin bazıları için karakteristik özellikler aşağıdaki şekilde detaylandırılmıştır. Bu bilgiler için Balıkesir Üniversitesi Edremit Meslek Yüksekokulu Zeytincilik Programında öğretim görevlisi Mücahit Kıvrak’ın ders notlarından yararlanılmıştır.

Memecik: Taşarası, Aşıyel, Tekir, Gülümbe, Şehir ve Yağlık gibi sinonim isimleri olan tür; Muğla, İzmir, Aydın, Manisa, Denizli, Antalya, Sinop, Kahramanmaraş ve Kastamonu’ya kadar geniş bir coğrafyada yetişmektedir. Ege Bölgesi ağaç varlığının %50’sinden fazlasını, toplam ağaç varlığının %45,5’ini oluşturmaktadır. Yağlık ve yeşil sofralık zeytin olarak değerlendirilmektedir. Kalite yönünden Ayvalık çeşidinden sonra gelmektedir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişen, meyvesi iri, genelde şiddetli periyodisite gösteren, verimli, kısmen kendine verimli, soğuğa ve kurağa karşı aşırı duyarlı olmayan, aşı ve çelikle çoğaltılan bir türdür.



Fotoğraf: Memecik Türü Zeytin Danesi ve Yaprağı

Ayvalık: Edremit Yağlık, Şakran, Midilli ve Ada Zeytini gibi sinonim isimleri olan tür; Çanakkale, Ege Bölgesi Körfez yöresi, İzmir, İçel, Antalya, Adana, Kahramanmaraş ve Mardin'e kadar uzanmaktadır. Toplam ağaç sayısının %19'unu, Ege Bölgesinin %25,3'ünü oluşturmaktadır. Yağı kimyasal ve duyuşal özellikleri yönünden birinci sırada yer almaktadır. Bölgesinde yağlık olarak değerlendirilmektedir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişen, meyvesi orta büyüklükte, orta derecede periyodisite gösteren, mekanik hasada uygun, verimi iyi, kendine verimli, soğuğa kısmen dayanıklı ve çelikle çoğaltılabilen bir türdür.



Fotoğraf: Ayvalık Türü Zeytin Danesi ve Yaprağı

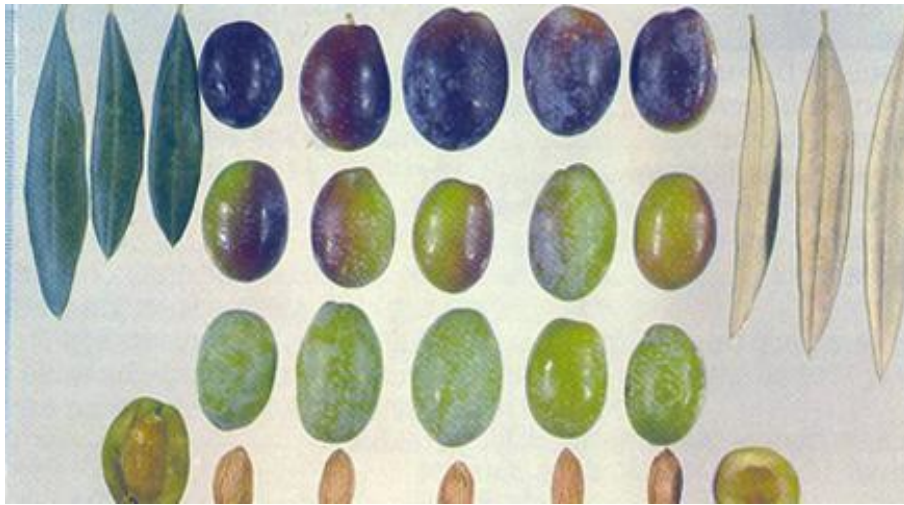
Gemlik: Trilye, Kaplık, Kıvırcık ve Kara gibi sinonim isimleri olan tür; Bursa, Tekirdağ, Kocaeli, Bilecik, Kastamonu, Zonguldak, Sinop, Samsun, Trabzon, Balıkesir, İzmir, Manisa, Aydın, İçel, Adana, Antalya, Adıyaman illerini içine alan çok geniş bir

coğrafyada yetiştirilmektedir. Marmara Bölgesi'ndeki ağaç varlığının %80'ini, toplam ağaç varlığının %11'ini oluşturmaktadır. Sayı bakımından Memecik ve Ayvalık çeşitlerinden sonra 3. sırada yer almaktadır. Orta kuvvette gelişen, meyvesi orta irilikte, iyi bakım şartlarında düzenli ürün veren, verimli, kısmen kendine verimli, soğuğa karşı kısmen dayanıklı ve çelikle çoğaltılabilen bir türdür.



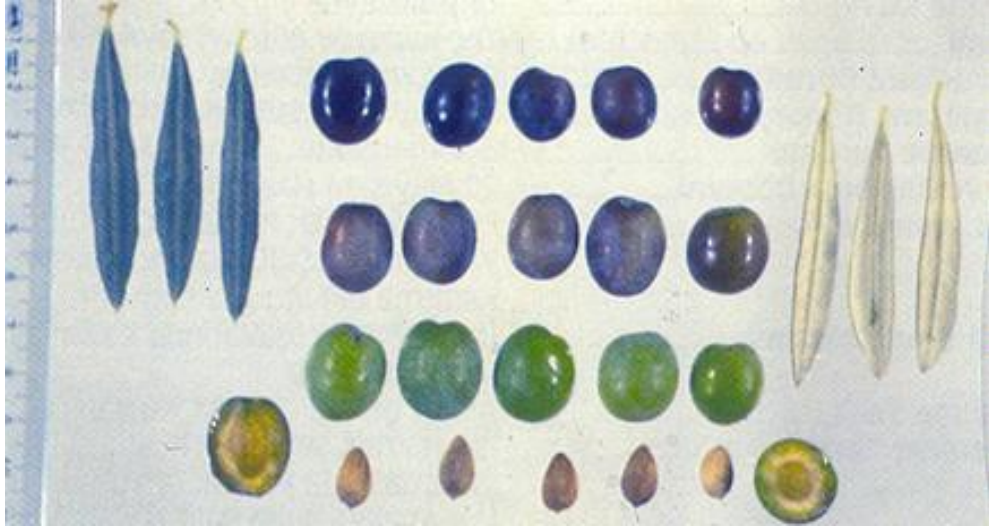
Fotoğraf: Gemlik Türü Zeytin Danesi ve Yaprağı

Domat: Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, Saruhanlı, İzmir'in Merkez, Kemalpaşa, Selçuk, Aydın'ın Merkez, Söke, Karacasu ve Kuyucuk ilçelerinde yetiştirilmektedir. Toplam ağaç sayısının %1,4'nü oluşturmaktadır. Yeşil sofralık, özellikle de dolgu zeytini olarak değerlendirilmektedir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişen, meyvesi iri, iyi bakım koşullarında düzenli ürün veren ve verimli bir türdür. Erken meyveye yatmaktadır. Aşı ile çoğaltılmaktadır. %20,6 oranında yağ içermektedir.



Fotoğraf: Domat Türü Zeytin Danesi ve Yaprağı

Kilis Yağlık: Kilis olarak da isimlendirilen tür; Kilis, Gaziantep'in merkez ve Oğuzeli ilçeleri, Şanlıurfa, Kahramanmaraş'ın Türkoğlu ilçesi, Mardin ve Cizre'ye kadar uzanmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin ağaç varlığının %52'sini, toplam ağaç varlığının %2,8'ini oluşturan tür, yüksek oranda yağ içermektedir. Yağ kalitesi yüksektir. Salkım şeklinde ve mercimek iriliğinde meyve oluştuğundan, hasadı zordur. Orta düzeyde gelişen, meyvesi çok küçük, verimi iyi, mutlak periyodisite gösteren, soğuğa karşı duyarlı olmayan, çelikle ve yumru ile çoğaltılan bir türdür.



Fotoğraf: Kilis Yağlık Türü Zeytin Danesi ve Yaprağı

Nizip Yağlık: Nizip olarak da isimlendirilen tür; Gaziantep'in Nizip İlçesi, Kahramanmaraş, Mardin ve Cizre'yi kapsayan bölgede yetiştirilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi ağaç varlığının %38'ini, toplam ağaç varlığının %2'sini oluşturan tür, yağ bakımından oldukça zengindir. Kalite yönünden, bölge çeşitleri içinde Kilis yağlık ve Halhalı'dan sonra gelmektedir. Siyah sofralık zeytin olarak da değerlendirilmektedir. Hurma oluşumu görmek mümkündür. Orta kuvvette gelişen, meyvesi irili ufaklı ve genelde küçük, periyodisite gösteren, verimi iyi, sıcağa ve kurağa karşı aşırı duyarlı olmayan bir türdür. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.



Fotoğraf: Nizip Yağlık Türü Zeytin Danesi ve Yapradı



Fotoğraf: Ağağa Hurma Zeytin Oluşumu

Halhalı: Sinonim isim olarak Derik de denen tür, Mardin, Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş illerinde yetiştirilmektedir. Coğrafi dağılım alanı içinde 2 milyon civarında ağağ bulunmaktadır. Yeşil kırma zeytin olarak bölgede tüketilmekte, geri kalanı komşu Arap ülkelerine ihraç edilmektedir. Siyah sofralık zeytin veya yağılık olarak

da değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişen, meyvesi orta irilikte, verimi orta düzeyde, kuvvetli periyodisite gösteren ve soğuğa karşı aşırı duyarlı olmayan bir türdür. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.



Fotoğraf: Halhalı Türü Zeytin Danesi ve Yaprığı

Eğriburun: Nizip olarak da adlandırılan tür; Gaziantep'in Nizip, Hatay'ın İskenderun ve Şanlıurfa'nın Halfeti ilçelerinde yetiştirilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ağaç sayısı 300.000 adet civarındadır. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişen, meyvesi küçük, periyodisite gösteren, oldukça verimli bir türdür. -7°C'de dallar zarar görmektedir. Aşı ve çelikle çoğaltılmaktadır.



Fotoğraf: Eğriburun Türü Zeytin Danesi ve Yaprığı

6.5. Zeytinyağı Üretim Süreci

Günümüzde zeytinyağı üretimi için kullanılan yöntemler; kesikli (geleneksel presleme) üretim yöntemi ve sürekli üretim yöntemi (kontinü) olarak ikiye ayrılmaktadır. Kesikli üretim yöntemi, yağın hidrolik presler yardımıyla açığa çıkarılması esasına dayanmaktadır. Sürekli sistemler ise daha modern bir yöntem olup, yağın santrifüjle açığa çıkarılması esasına dayanmaktadır.

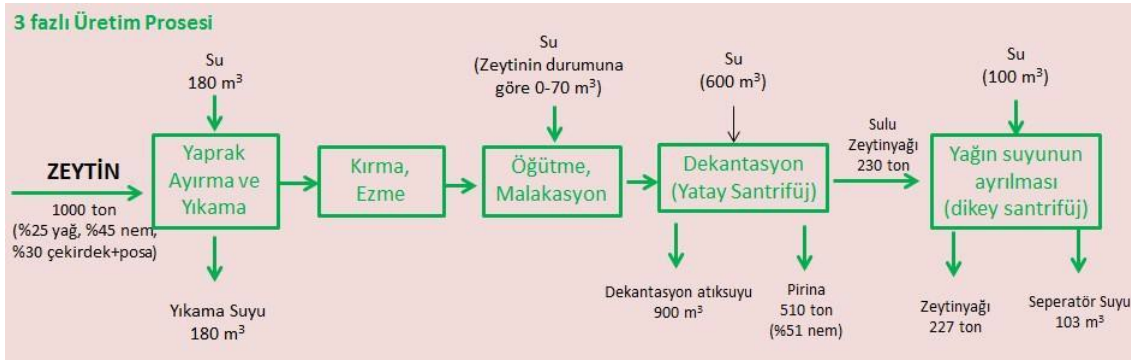
6.5.1 Kesikli üretim yöntemi

Zeytinler proses suyu ilavesiyle yıkanmakta, daha sonra ezilerek öğütülmekte ve son olarak sıcak suyla yoğurulmaktadır. Elde edilen hamur; bu işlemlerden sonra preslenerek yağ fazı ayrılmaktadır. Kesikli üretim sırasında oluşan hamurun birleşimi %20 yağ, %25 katı madde, %55 zeytin özsuyu içermektedir. Katı fazdan ise bir yan ürün olan pirina elde edilmektedir. Presleme yönteminin sonrasında, bir ton sıkılan zeytin başına oluşan karasu oluşum miktarı yaklaşık 0.4-0.5 m³ mertebelerinde olmaktadır.

6.5.2 Sürekli üretim yöntemi

Sürekli üretim yöntemi, zeytin hamurundaki sıvı fazın içerisinde yer alan yağ ve karasuyun yüksek hızla döner santrifüj dekantörler ile katı fazdan ayrılması esasına dayanmaktadır. Besleme, yıkama, kırma ve hamur hazırlama ünitelerinden oluşan bu sistemde, presleme yerine santrifüj (dekantör) kullanılmaktadır. Bu yöntem de kendi içerisinde ayırma metoduna bağlı olarak üç fazlı ve iki fazlı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

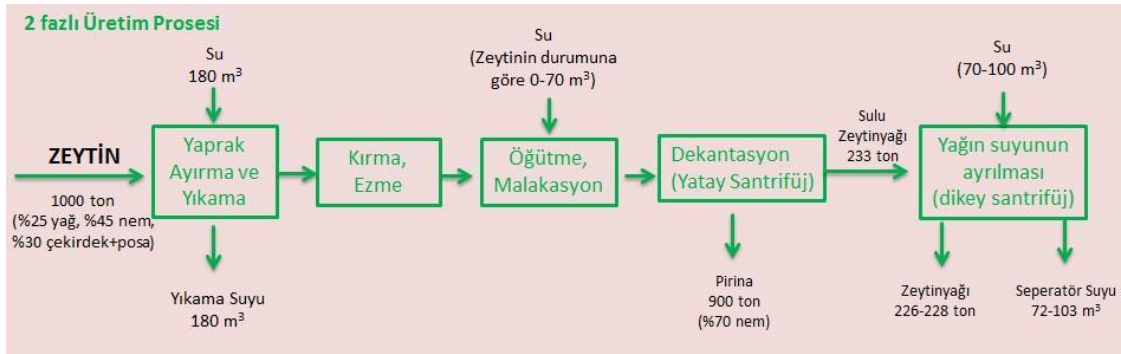
3 fazlı üretim sistemi 1970'li yılların başında işçilik maliyetlerini düşürmek ve proses kapasitesini artırmak için geliştirilmiştir. Ancak bu teknoloji ile geleneksel presleme yöntemine göre üç kat daha fazla su kullanılması gerekmektedir.



Şekil 3: 3 Fazlı Zeytinyağı Üretim Prosesi

Kaynak: Çevre ve Şehircilik Bakanlığı

İki fazlı sistem, üç fazlı sistemden sonra geliştirilmiş olup, üç fazlı üretim sistemine kıyasla nerdeyse atık su (karasu) çıkışı olmamaktadır. Sistemden atık olarak bulamaç halinde sulu pirina çıkmaktadır. Ancak çıkan pirina, içerisindeki atık sudan arındırılmadan kompost olarak kullanılamayacağı için, bu sistemdeki katı atık maliyeti üç fazlı sisteme göre iki kat artmaktadır.



Şekil 4: 2 Fazlı Zeytinyağı Üretim Prosesi

Kaynak: Çevre ve Şehircilik Bakanlığı

Zeytinyağı endüstrisinin meydana getirdiği atık sular, yüzyıllardan beri zeytin üretimi yapılan tüm ülkeler için çevresel bir kirlilik kaynağı olmuştur. Son yıllarda küresel ölçekte üretimin ciddi oranda artması ve atık suların doğrudan toprağa veya yer altı sularına boşaltılması, çevresel etkiyi çok daha fazla görünür hale getirmiştir (Göğüş, Özkaya, Ötleş, 2009).

Karasuyun çevreye etkileri şu şekildedir:

- Organik madde içeriğinin yüksek olmasından ötürü; deniz ve nehirler gibi alıcı su kaynaklarındaki çözünmüş oksijeni çok hızlı tüketmektedir.
- Koyu renginden dolayı suyun parlak görünümünü bozup güneş ışığının suya geçişini önleyerek, suda fotosentez yapan bitki ve yosunların üremesini engellemektedir. Böylelikle suda yaşayan tüm makro ve mikroorganizmaların yaşamları için büyük bir tehdit oluşturmaktadır.
- İçeriğindeki yağ, su yüzeyinde film tabakası oluşturmakta ve hava ile su arasındaki oksijen transferini engellemektedir. Bir müddet sonra sadece anaerobik (havasız) mikroorganizmalar gelişerek kokuşma oluşmasına sebep olmaktadır.
- Asidik yapısı ile tuz ve fenolik madde içeriğinin yüksek olması toprak kirliliğine de neden olmaktadır.

11.08.1983 tarihli ve 18132 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2872 sayılı Çevre Kanunu'nun 11'inci maddesinde “Üretim, tüketim ve hizmet faaliyetleri sonucunda oluşan atıklarını alıcı ortamlara doğrudan veya dolaylı vermeleri uygun görülmeyen tesis ve işletmeler ile yerleşim birimleri, atıklarını yönetmeliklerde belirlenen standart ve yöntemlere uygun olarak arıtmak ve bertaraf etmekle veya ettirmekle ve öngörülen izinleri almakla yükümlüdür.” hükmü yer almaktadır. Bu kanuna istinaden, 2015 yılında “Zeytinyağı Tesislerinde Oluşan Atıksuların Yönetiminde Uyulması Gereken Teknik Hususlar” adı altından T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından 41203884-010.06/ sayılı genelge yayımlanmıştır. Genelgeye göre, 3 fazlı sistemle üretim yapan tesisler için iki seçenek bulunmaktadır. Birincisi daha çok orta ve büyük ölçekli işletmeler için uygun olan 2 fazlı dekantasyon sistemine geçmek ve pirina içerisinde kalan karasuyun pirina tesislerine göndermektir. Küçük çaplı işletmeler için daha uygun olduğu düşünülen ikinci yöntem ise karasuyun sızdırmaz lagünlerde biriktirilerek buharlaştırılmasıdır.

T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yapılan bir çalışmada, 1000 ton zeytinin işlenmesi sonucunda 3 faz ve 2 faz çalışan sistemlerin atık su kirlilik yükü karşılaştırılmıştır. 3 fazlı üretimde oluşan atık suyun kirlilik yükü 96.000 kg KOİ (Kimyasal oksijen ihtiyacı) iken, 2 fazlı sistemdeki kirlilik yükü sadece 1.250 kg KOİ'dir. 3 fazlı üretimin kirlilik yükünün 2 fazlı üretimin kirlilik yüküne kıyasla 70-80 kat daha fazla olduğu görülmektedir.

Kirlilik yükündeki avantajın yanı sıra; 2 fazlı üretim sisteminde, 3 fazlı sisteme göre 5 kat daha az atık su çıkmaktadır ve böylelikle daha az çevre sorunu oluşmaktadır. Bunun yanında, 2 fazlı sistemde dekantöre su ilavesi olmadığından (veya çok az bir su ilavesi yeterli olduğundan) 3 fazlı sisteme göre 1/3 oranında su kullanılmakta ve su tasarrufu sağlanmaktadır.

6.6. Zeytinyağı Kimyası

Zeytinyağının bileşiminde birçok fonksiyonel gruba sahip bileşikler bulunmaktadır. Zeytinin en önemli bileşeni yağlardır. Zeytin meyvesinin, önemli besin maddelerinden birisi olarak kabul edilmesinin nedenlerinin başında içermiş olduğu yağın kalitesi gelmektedir. Zeytin çeşitlerindeki yağ oranı genellikle %20-30 arasında değişmektedir. Yağ asitleri ile esterleşmiş trigliseritler, zeytinyağının kompozisyonunun yaklaşık %99'unu oluşturmaktadır. Sabunlaşmayan maddeler olarak adlandırılan diğer bileşiklerin (antioksidan maddeler (tokoferoller), fenol yapıdaki bileşikler (fenoller, fenolik asitler ve polifenoller), steroller, hidrokarbonlar (squalen), terpenik alkoller, alifatik alkoller, fosfolipitler, karotenoidler ile bazı aromatik maddeler) oranı ise %1'dir (Göğüş, Özkaya, Ötleş, 2009). Zeytin tanesinin yağ içeriği ve kompozisyonunun; çevresel faktörler ve çeşit ile ilişkili olduğu belirtilmiştir. Ayrıca yağ asidi ve mineral içeriği, yağ kalitesini etkileyen en önemli faktörler olarak bildirilmektedir (Nergiz ve Engez, 2000).

6.7. Zeytinyağı ile İlgili Ulusal Mevzuat ve Zeytinyağı Çeşitleri

17/09/2017 tarihli ve 30183 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'ne (Tebliğ No: 2017/26) göre zeytinyağı; natürel, rafine, riviera ve çeşnili olmak üzere 4 ana kategoriye ayrılmaktadır.

Zeytinyağı; sadece zeytin ağacı (*Olea europaea* L.) meyvelerinden elde edilen yağ olarak tanımlanmaktadır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya re-esterifikasyon işlemi ile doğal trigliserit yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerini taşıyan yağdır. Çözücü veya kimyasal ya da biyokimyasal etkisi olan yardımcıları kullanılarak veya re-esterifikasyonla elde edilen yağlar bu tanımın dışındadır.

Natürel zeytinyağları 3 kategoride incelenmektedir:

- **Natürel sızma zeytinyağı:** Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,
- **Natürel birinci zeytinyağı:** Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,
- **Ham zeytinyağı/Rafinajlık:** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan ve/veya duysal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar olarak sınıflandırılmaktadır.

Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserit yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

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

İlgili tebliğde, üretici için önem arz eden başlıklar şu şekilde listelenmiştir:

- Zeytinyağı diğer sıvı yağlara ve diğer sıvı yağlar zeytinyağına karıştırılamaz.
- Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemez.
- Sadece natürel sızma zeytinyağları ve natürel birinci zeytinyağları etiketlerinde ilgili mevzuatına uygun olarak coğrafi işaret taşıyabilir.
- Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmaz.
- Natürel sızma zeytinyağı için etikette; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağı” bilgisi verilebilir.
- Natürel birinci zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş zeytinyağı” bilgisi verilebilir.

- “İlk soğuk baskı” ifadesi, sadece 27°C’nin altında, hidrolik pres kullanılarak zeytin hamurunun ilk mekanik sıkılmasından elde edilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.
- “Soğuk sıkım” ifadesi, zeytin hamurunun 27°C’nin altında perkolasyonu veya santrifüjü ile elde edilen natürel sızma veya natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve doğrudan son tüketiciye sunulan ürünler hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilemez.

68. Zeytin ve Zeytinyağı Değer Zincirinin Temel Aktörleri

Değer zinciri analizinde, değer zinciri aktörlerini belirlemek analizin en temel adımlarından biridir. Bu çalışmada, Dr. Nilgün Pehlivan Gürkan’ın 2015 yılında yayınladığı makaleden yararlanarak zeytinyağı değer zinciri aktörleri aşağıdaki şekilde verilmiştir.

Araştırma ve Eğitim	Köprü Kuruluşlar	Değer Zinciri Aktörleri
• TAGEM Araştırma Enstitüleri • Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü • Tubitak Araştırma Enstitüsü • TAEK Araştırma Merkezi • Üniversite Araştırma Merkezleri • Tariş, Marmarabirlik, EİB Araştırma Birimleri • Ziraat/Gıda Fakülteleri • Mesleki Eğitim Okulları	• Tarım Bakanlığı Tarımsal Yayım Sistemi • Ziraat Mühendisleri Odası • TOBB • Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi • Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği • Zeytindostu Derneği • Kooperatifler • Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi	• Fidan yetiştiricileri • Zeytin çiftçileri • Sofralık zeytin üreticileri • Zeytinyağı üreticileri • Zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatif ve birlikleri • Yağhaneler • Paketleme ve dolum işletmeleri • Zeytin ve zeytinyağı tüccarları
Destekleyici ve Düzenleyici Kurumlar		
• Tarım ve Orman Bakanlığı Birimleri • Ekonomi Bakanlığı • Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı • TÜBİTAK • Ticaret Bakanlığı • Milli Eğitim Bakanlığı • Bölgesel Aktörler: KOSGEB, Kalkınma Ajansları, TKDK Ajansları, ABİGEM, vb.		

6.8.1 Türkiye’de zeytincilik araştırmaları ve eğitimleri

Yükseköğrenim Kurumları: Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Ziraat ve Gıda Mühendisleri Odaları verilerine göre Türkiye’de zeytincilikle ilgili eğitim verebilecek ve/veya araştırma ve uygulama yapabilecek yaklaşık 37 ziraat mühendisliği bölümü (2020 yılı itibariyle) ve 61 gıda mühendisliği bölümü (2018 yılı itibariyle) bulunmaktadır. Ayrıca zeytin yetiştirilen bölgelerdeki birçok yüksekokul, zeytin işleme teknolojisiyle ilgili eğitimler ve programlar sunmaktadır. Manisa’nın Akhisar, Aydın’ın Çine, Hatay’ın Altınözü ve Muğla’nın Milas ilçelerindeki yüksekokullar zeytincilik üzerine eğitim veren okullardan bazılarıdır. Özellikle Edremit Meslek Yüksekokulu (Balıkesir), zeytincilik konusunda verdiği teorik ve uygulamalı eğitimlerle ve seminerlerle, bölgesel ölçekte sektörün gelişmesine katkı sunmaktadır.

Özel Sektör Firmaları: 1980’li yıllardan bu yana, Türkiye’de zeytin işleme teknolojilerinde kademeli yenilikler yaratan yerli zeytin işleme teknolojisi sağlayıcı firmaların (HAUS, Polat Makina, Kâhyaoğlu, vb.) kurum içi Ar-Ge çalışmaları olmaktadır.

Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM): Tarım ve Orman Bakanlığı TAGEM’e bağlı 47 tarımsal araştırma enstitüsü bulunmaktadır. Bunların 10’u bölgesel araştırma yaparken, 28’i konuya yönelik araştırma yapmaktadır. 1937’den bu yana faaliyet gösteren Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü ve 2013 yılında kurulan Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, sadece zeytincilikle ilgili araştırmalardan sorumludur. GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü de Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde tarımsal ürünler konusunda araştırma yapmaktadır. Ayrıca, bakanlığa bağlı her ilde gıda kontrol laboratuvarları da bulunmaktadır.

Gaziantep Ticaret Borsası’nda da zeytin üzerine birçok analizin yapıldığı bir gıda kontrol laboratuvarı bulunmaktadır. Zeytinyağında polifenol değeri gibi analizi zor olan ölçümler ise Aydın Ticaret Borsası laboratuvarında yapılmaktadır.

6.8.2 Köprü kuruluşlar

Uluslararası Zeytin Konseyi (International Olive Council – IOC): Merkez ofisi Madrid’de bulunan Uluslararası Zeytin Konseyi, zeytin ve zeytinyağı konusunda faaliyet gösteren kurumların başında gelmektedir. 1956 yılında kurulmuş olup, 1959 yılından

bugüne kadar Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması'nın (UZSZA) idaresinden sorumludur. Birleşmiş Milletler çatısı altında yer alan kuruluş; üye ülkelerin içindeki faaliyetlerden, zeytin ve zeytinyağının ticaretine kadar birçok alanda çalışma yapmaktadır. Üye ülkeler; Cezayir, Arjantin, Mısır, İspanya, İtalya, Yunanistan, Portekiz, İran, İsrail, Ürdün, Lübnan, Libya, Karadağ, Fas, Filistin, Tunus, Türkiye, Uruguay, Belçika, Fransa, İngiltere ve AB üyesi diğer ülkelerdir. Türkiye ilk kez, 28 Haziran 1963 tarihinde konseye üye olup; 22 Mayıs 1998 tarihinde konseyden ayrılmıştır. Sektörden gelen talepler doğrultusunda, Türkiye'nin yeniden üye olmasına ilişkin girişimler başlatılıp 2010 yılında yeniden üye olunmuştur. Konsey ile yapılacak faaliyetlerden, Ticaret Bakanlığı'na bağlı Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü sorumludur. 10 Haziran 2010 tarih ve 21 sayılı Onay ile 2005 UZSZA'nın hükümleri gereğince sorumlu olunan faaliyetler şu şekildedir:

- Türkiye'nin sorumluluklarının yerine getirilmesinin takibi
- Türkiye'deki kurum ve kuruluşların koordine edilmesi
- Konseyle ilgili yazışmaların yapılması
- IOC ile ilgili olabilecek diğer konulardaki çalışmaların yürütülerek sekreteryaya hizmetlerinin verilmesi
- Konsey tarafından her yıl yeniden hesaplanarak gönderilecek olan yıllık katkı payının ödenmesi

2010 yılında, IOC'ye yeniden üye olunmasının ardından Türkiye, ilk olarak 2011 yılında İstanbul'da "Olağanüstü Üyeler Konseyi Oturumuna" ev sahipliği yapmıştır. Bu sayede, Türk zeytinciliğine ilişkin tesisler de tanıtılmıştır. Yeniden üyeliğin katkılarından bir diğeri de, Dünya'nın üçüncü zeytin geni koleksiyonunun İzmir'de kurulmasıdır. İlki 1970 yılında, Cordoba İspanya'da; ikincisi ise 2002 yılında, Marakeş Fas'ta kurulan "Dünya Zeytin Koleksiyonu", tüm dünyada yer alan zeytin türlerinin bir arada toplanmasını ve genetik kaynakların korunmasını sağlamaktadır. 'İzmir Zeytin Koleksiyonu' olarak adlandırılan koleksiyon projesi, 2012 yılında başlamıştır.

Türkiye Ziraat Odaları Birliği: Zeytin çiftçileri; Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifleri'nden kredi alabilmek için Türkiye Ziraat Odaları Birliği'ne (TZOB) üye olmak zorundadır. Birliğin internet sitesinde yer alan faaliyet raporları incelendiğinde zeytine dair bir faaliyete rastlanmamıştır. Zeytinle ilgili yayın, eğitim, kongre veya fuar faaliyetlerinde TZOB ile iş birliği yapma imkanı vardır.

TZOB'nin sorumluluk alanına giren faaliyetler şu şekildedir:

- Uluslararası sergi, fuar, toplantı, seminer, panel, kongre gibi etkinliklere katılmak
- Uluslararası çatı kuruluşlara üye olmak, bu kuruluşlar ve diğer ülkelerin tarımla ilgili kuruluşları ile ortak çalışmalar yapmak
- Odaları ve odaların yarıdan fazla hissesine sahip olan şirketleri denetlemek
- Türkiye'de yerel ve/veya genel tarım kongreleri düzenlemek
- Çiftçileri, çiftçi danışmanlarını, oda personelini ve yöneticilerini eğitmek amacıyla eğitim merkezleri oluşturmak; odalar ve çiftçilerle ilgili her türlü eğitim araçlarını hazırlayıp sunmak
- Tarımsal eğitime yönelik gazete, radyo ve televizyon gibi basın-yayın araçları kurmak veya bu araçları kiralamak
- Kuruluş amacı ve vazifeleri ile ilgili şirket ve vakıf kurmak, kurulu şirketlere ortak olmak

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi: 2007 yılında kurulan Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK), Türkiye'deki ilk ürün konseyidir ve sektörün temel köprü kuruluşudur. Konsey, zeytin ve zeytinyağı sektörünü geliştirmek için kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarını bir araya getiren resmi bir platformdur. 5 Nisan 2007'de, 26484 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan faaliyetleri gerçekleştiren Konsey, Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu'na rapor vermektedir. Gerçekleştirdiği belli başlı faaliyetler aşağıda sıralanmıştır:

- Sektörle ilgili verileri toplar, zeytin ve zeytinyağı konusunda ortaya çıkan gelişmeler çerçevesinde ortak bir strateji belirlemek
- Zeytin ve zeytinyağı ve ilgili sektörlerle ilişkin ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma, inceleme yapmak ve bunları konsey üyeleri ile ilgili kişi ve kurumlara aktarmak ve diğer ülkelerde benzeri faaliyetler gösteren kurumlarla iş birliği yapmak
- Belirli aralıklarla çıkarılacak raporlarla zeytin ve zeytinyağı ve ilgili sektörlerle yönelik kararlar alan ilgili birimlerin bilgilendirilmesi ve kamuoyu oluşturulmasını sağlamak
- Zeytin ve zeytinyağı üretimi, tüketimi ve ticaretinin geliştirilmesine yönelik faaliyetlerde bulunmak

- Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili sektörlere ilişkin konjonktüre göre acil fonksiyonel tedbirleri alıp, bu tedbirlerin sonuçlarını izlemek
- Amaç ve faaliyet konuları ile ilgili olarak; toplantı, sempozyum, panel, seminer, konferans, kongre ve çalıştay düzenlemek; zeytin ve zeytinyağı asıl ve yan ürünlerinin tanıtımını yapmak ve tüm bu faaliyetlere katılımı sağlamak için çalışma grupları oluşturmak
- Sektörle ilgili eğitim, yayım ve danışmanlık hizmetlerini yürütmek
- Sektörde yüksek kalitede üretimin gerçekleştirilmesi, standardizasyon ve sertifikasyonun sağlanması, piyasanın izlenmesi ve kalite kontrol sistemlerinin geliştirilmesi için gerekli politikaların belirlenmesi ve uygulanmasına katkıda bulunmak
- Sektörün yapısal sorunlarının çözülmesi, ihtiyaçlarının karşılanması ve uluslararası rekabet gücünün artırılması için üretim planlaması ve üretimin çeşitlendirilmesi dahil gerekli önlemlerin alınması ve bunların uygulanmasını sağlamak için çalışmalar yapmak
- Sektördeki üretim ve sanayi faaliyetleri çerçevesinde çevrenin, kamu sağlığının, üretici ve tüketici haklarının korunması, kırsal kalkınmanın temin edilmesi için gerekli önlemlerin tespit edilmesi ve bunların uygulanmasını sağlamak için çalışmalar yapmak
- Ürünün tanıtılması ve tüketiminin teşvik edilmesi için kampanyalar düzenlemek ve fuarlara katılım dahil gerekli çalışmaları yapmak
- Sektörde sınai mülkiyet haklarının korunmasına yardımcı olmak ve markalaşmayı teşvik etmek
- Zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin ve tüketicilerinin organik yetiştiricilik ve iyi tarım uygulamaları konularında bilgilendirilmesi, üretiminin ve tüketiminin teşvik edilmesi çalışmalarını yapmak
- Zeytin ve zeytinyağı üretiminin arz talep dengesini sağlayıcı çalışmalar yapılmasını; ürünün iç ve dış pazarda rekabet etmesini sağlamak için kalitesinin iyileştirilmesini, zeytin ve zeytinyağı ve mamul maddelerinin ulusal ve uluslararası ölçekte pazarlama gücünün artırılmasını, zeytin ve zeytinyağı sanayinin sürekliliğini, karlılığını, ticaretini, tüketimini ve standardizasyonunun geliştirilmesine yönelik tedbirlerin alınmasını ve ulusal politikaların belirlenmesinde sektörün bütün kesimlerinin uzlaşmasını sağlayacak çalışmalarda bulunmak

UZZK, gerekli politikaların oluşturulması için değer zinciri aktörleri ile Tarım ve Orman Bakanlığı'nı ve ilgili diğer bakanlıkları bir araya getiren platformdur. UZZK, İzmir'de gerçekleştirilen Zeytin, Zeytinyağı ve Teknolojileri Fuarı'nın (Olivetech) kurumsal sponsorudur. Konsey, zeytin yetiştirilen yörelerdeki zeytin festivallerini desteklemekte ve zeytinyağı tadım eğitimleri de yapmaktadır.

Zeytindostu Derneği: Zeytindostu Derneği, internet ortamında oluşan bir paylaşım grubunun, 2006 yılında dernekleşmesi ile kurulmuştur. Derneğin temel prensibi, sektörün tüm bileşenlerini bir araya getirmek ve makro menfaatlere yönelik faaliyetler gerçekleştirerek, sektörün sorunlarına çözümler bulup, sektörü ulusal ve uluslararası boyutta hak ettiği seviyeye çıkarmaktır. Dernek tarafından yapılan faaliyetler şu şekildedir:

- Ortak Akıl ve Güç Birliği Toplantısı
- Üretici Eğitimi
- Zeytinyağı Tadım Eğitimi
- Zeytinyağı Tadım Paneli
- Zeytindostu Ulusal Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödülleri
- Zeytin Dostu Butik Üreticiler Birliği

Zeytin Dostu Butik Üreticiler Birliği'nin hedefleri, ürün tanıtımı için ortaklaşa hareket etmek, maliyetlerin azaltılması için toplu alım ve stoklama yapmaktır. Bir diğer hedef ise, butik zeytincilerin ürünlerinin, derneğin kalite kontrol ekibi tarafından onaylanıp şişelerin üzerine bandrol uygulanmasıdır. Dernek, üyeler arası dayanışmayı da hedeflemektedir; bu bağlamda üyeler, ürün ihtiyacı duyulduğunda birbirine yakın tat ve kalitedeki ürünleri birbirlerinden temin etmeyi amaçlamaktadır.

Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi: 2007 yılında kurulan Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi'nin (ZZTK) amacı, dış pazara yönelik çalışmaları artırarak ihraç pazarlarının çeşitlendirilmesi ile “Türk Zeytin ve Zeytinyağı” markası ve imajını oluşturmaya yönelik tanıtım kampanyaları yürütmektir. Dünya pazarlarının taleplerine yönelik ürün çeşitliliğinin sağlanması ve pazar kanallarının genişletilerek sürdürülebilir fiyat politikası uygulanması da komitenin amaçları arasındadır. Komitenin iç pazardaki hedefi ise, pazarın geliştirilmesi ve tüketimin artırılması için tüketici bilincini geliştirecek tanıtım faaliyetlerinde bulunmaktır.

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği (EZZİB): Ege İhracatçı Birlikleri'nin parçası olan EZZİB, 19 Mart 1940 tarihinde kurulmuştur. Zeytin ve zeytinyağına özel kurulmuş tek birlik olan EZZİB'in faaliyet alanı; sofralık zeytin, zeytinyağı ve pirina yağıdır. Birliğin 2019 yılı ocak ayı itibariyle yaklaşık 422 üyesi bulunmaktadır. Birlik üyelerince 2019 yılında toplamda 140'tan fazla ülkeye gerçekleştirilen ihracat rakamı ise 176 milyon \$'dır. Zeytin ve zeytinyağı ihracatçıları, 18.06.2009 tarihinde yürürlüğe giren 5910 sayılı "Türkiye İhracatçılar Meclisi ile İhracatçı Birliklerinin Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanuna" göre EZZİB üyesi olmak zorundadır.

Flos Olei: Türkçe anlamı en basit şekliyle "en iyi yağ" olan Flos Olei, İtalyan gazeteci, gıda eleştirmeni, şarap ve zeytinyağı tadımcısı Marco Oreggia'nın, uzman tadımcı Laura Marinelli ile beraber zeytinyağına gereken önem ve ilginin verilebilmesini sağlayabilmek ve dünyada kaliteli zeytinyağı üretimini teşvik edebilmek adına başlattığı bir organizasyondur. Başvuruları her yıl Nisan ayı sonuna kadar yapılan, değerlendirmeleri uzman tadımcılar tarafından 5 aylık sürede kurallara sıkı şekilde uyularak titizlikle gerçekleştirilen ve sonuçta en iyi 500 markaya yer verilen katalog, halen 5 kıtayı içerecek şekilde tüm dünyadan en iyi zeytinyağlarını bir araya getiren tek rehber olma özelliğini sürdürmektedir. Katalogda her ülke, tarihi ve kültürel bilgilendirme ile birlikte üretim verilerinin verildiği yazılarla tanıtılmaktadır. Ayrıntılı harita hem en iyi zeytin alanlarını hem de coğrafi işaretli bölgeleri içermektedir. Buna ek olarak her çiftlik; yağ tadımı ve gastronomik eşleşmeleriyle ilgili bilgilendirme notuyla tanıtılmaktadır. İspanya ve İtalya'nın içinde bulunduğu zeytin üretiminde başı çeken ülkeler dışında, son yıllarda üretim açısından ilerlemeler kaydeden Hırvatistan, Portekiz, Slovenya, Fas, Güney Afrika, Avustralya ve Şili'nin yanı sıra, tüketimlerdeki artışla ilgiyi üzerine çeken Çin, Japonya ve Brezilya gibi ülkeler de derinlemesine incelenmektedir. Flos Olei, dünyanın neresinden gelirse gelsin kaliteleriyle dikkat çeken ürünleri çoğaltmayı, tanıtmayı, yaygınlaştırmayı ve tutundurmayı hedeflemektedir

EVOOWR: Zeytinyağı konusunda birçok yarışma yapılmaktadır. Ulusal ve uluslararası yarışmaların temel amacını; zeytinyağını tanıtmak, kalitenin gelişmesini teşvik etmek, tüketicinin kalite farkındalığını oluşturmak ve ödül kazanan firmaları dünyaya duyurmak olarak özetlemek mümkündür. Bu yarışmaların en ünlü ve önemli olan 34'ü "Natürel Sızma Zeytinyağı Dünya Sıralaması" (Extra Virgin Olive Oils World Ranking- EVOOWR) tarafından listelenmektedir. EVOOWR'de yarışmalar kıta ve ülke

bazında sınıflandırılmıştır. En prestijlisi, IOC tarafından düzenlenen Mario Solinas yarışmasıdır. EVOOWR; bir yandan dünyanın en iyi zeytin çeşitlerinden elde edilen en iyi yağların öğrenilmesini sağlarken, diğer yandan da en iyi natürel sızma zeytinyağı kalite kriterlerini hazırlayarak dünya ülkelerini bilgilendirmektedir. Dünya sıralamasında; en çok yarışmaya katılan ve bunlardan puan ve ödül alan ülkeler sıralamasında, 2017 yılında 15. sırada olan Türkiye, 2020 listesinde 4. sıraya yükselmiştir.

NovaVera (Ayvalık-Balıkesir) markası, 12 yarışmadan toplam 56 ödül alarak Türkiye 2020 sıralamasında birinci sırada yer almaktadır. Hermus (Köprübaşı-Manisa), Özem (Gömeç-Balıkesir), Oleamea (Çine-Aydın), Granpa (Kavaklıdere-Muğla), Palamidas (Akhisar-Manisa) ve Mavras (Ayvacık-Çanakkale) ilk 100'e giren diğer markalardır.



**Fotoğraf: Novavera
Zeytinyağı Ayvalık
Premium 500 ml**



**Fotoğraf: Palamidas
Zeytinyağı Natürel
Sızma 500 ml**



**Fotoğraf: Hermus
Zeytinyağı Natürel
Sızma 500 ml**

Türkiye'nin son yıllarda üst sıralara çıkmasının en önemli sebeplerini; zeytinyağına olan talebin artmasıyla birlikte pazarın büyümesine bağlı olarak daha çok yatırım yapılması, markalaşmanın artması ve daha çok firmanın yarışmalara katılması olarak söylemek mümkündür. Dilek Özdoğan'ın "Türkiye'de Zeytinyağında Kalite ve Markalaşmanın İncelenmesi" adlı yüksek lisans tezinde, uzun yıllar boyunca zeytinyağı kalite yarışmalarına katılan 21 firmanın yöneticisi / sahibi ile birebir görüşülmüştür. Yapılan görüşmelerde dikkat çeken ortak görüş ise "kalite = marka" vurgusudur. Aynı çalışmada ortaya çıkan, ödül alan firmaların yaptığı iyi uygulamalar şu şekilde sıralanmaktadır:

- Mümkün olduğunca erken hasat yapmak
- Zeytini, çuval kullanmadan kasalara koyup, hasat edildiği gün bekletmeden sıkmak
- Dip zeytini ağaçtan toplanan zeytinle karıştırmamak
- İşletme ortam, makine ve işçi temizliğini sağlamak
- Zeytini 18-28 °C sıcaklıkta işlemek
- İki fazlı kontinu sistemle zeytin işleme yapıp üç fazlı sistemi tercih etmemek
- Zeytinyağında işleme sonrasında kimyasal analizle oleik asit ve peroksit değerlerini; duyu analiziyle ise meyvemsilik, acılık ve yakıcılık değerlerini kontrol etmek
- Çelik tanklara azot gazı vererek zeytinyağını hiç oksijen teması olmadan depolamak
- Kendileri için özel bir anlam ifade eden genelde isim, logo ve sembolleri bulundukları bölgelerin antik dönem isimlerini marka adı olarak kullanmak

Diğer Köprü Kuruluşlar: Ticaret, sanayi odaları ve borsaları, her alanda değer zinciri aktörlerini birbirine bağlayan önemli kurumlardır. Odalar, üyelerinin ortak ihtiyaçlarını karşılamak, meslekî faaliyetlerini kolaylaştırmak, mesleğin genel menfaatlere uygun olarak gelişmesini sağlamak, üyelerin kamu ve tüketicilere karşı etik olmasını sağlamak ve mevzuatında yazılı hizmetler ve görevleri yerine getirmek amacıyla kurulan yapılardır.

6.8.3 Değer zinciri aktörleri:

Değer zincirinin zeytin yetiştirme aşamasında; iklim ve coğrafyaya uygun türün seçilmesinin öneminden ötürü fidan yetiştiricileri önemli aktörlerdir. Fidan envanterinin yapılıp, ismine doğru fidanın (alınan fidanın doğru çıkması) yetiştirilmesi önemlidir. Türkiye’de zeytin fidanı üretimi; kamu ve sertifikalı özel kuruluşlar tarafından yapılmaktadır.

Zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren en büyük tarımsal üretici örgütlerinin başında Tariş ve Marmarabirlik gelmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde faaliyet gösteren Güneydoğu Birlik ise geçtiğimiz yıllarda kapanmıştır. Fakat bölgede yeni bir örgütlenme modeli olarak Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği faaliyet göstermeye başlamıştır.

Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu:

Zeytin fidanı üreten en önemli kamu kuruluşu, Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu’dur. Çiftçiler gerek bu istasyonun gerekse özel sektörün ürettiği fidanları, bakanlığın il ve ilçe müdürlüklerinden sağlamaktadır.

S.S. TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği:

Birlik; 4572 sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Hakkında Kanun’a ve bu kanun uyarınca, Ticaret Bakanlığı tarafından düzenlenen Tarım Satış Kooperatifleri Birliği örnek ana sözleşmesine göre faaliyetlerini sürdürmektedir. Ege Bölgesi’ndeki 28 bin civarındaki zeytin üreticisi, 4572 sayılı kanunun birinci maddesi doğrultusunda; karşılıklı yardım, dayanışma ve kefalet suretiyle meslekî 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 30 zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifi kurmuştur. Bu kooperatifler ise S.S TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği’ni meydana getirmiştir.

S.S. Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (Marmarabirlik):

Marmarabirlik; dünyanın en kaliteli sofralık zeytinlerinin yetiştirilmesi ve daha iyi koşullarda pazarlanması amacıyla, bölge zeytin üreticilerinin karşılıklı yardım ve dayanışma içerisinde 1954 yılında kurdukları 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. 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, Mudanya, Orhangazi ve İznik kooperatiflerini; Balıkesir ili dahilinde Erdek, Edincik ve Marmara Adası kooperatiflerini, Tekirdağ ilinde Mürefte kooperatifini içine alan 8 kooperatifi, Bursa ili Başköy Entegre Tesisleri’ndeki zeytin-zeytinyağı-zeytin ezmesi işleme ve ambalajlama entegre tesisleri ve Başköy Entegre tesislerindeki perakende satış mağazası ile alım-üretim ve pazarlama faaliyetini sürdürmektedir. Marmarabirlik, otuz bin kayıtlı zeytin üreticisi, gücünü üreticiden alan yönetim kadrosu ve 600 kişiden oluşan kalifiye personeli, bağlı kooperatif ve işleme tesisleri ile yüz binlerce yurtiçi ve yurtdışı tüketiciye hizmet veren, ülkedeki en güçlü 500 sanayi kuruluşu arasında yer alan, en büyük zeytin üretici kuruluşudur. Marmarabirlik, 550 dönüm toplam alan içinde 155 dönüm kapalı alanı ve 70.400 ton depolama ve olgunlaştırma kapasitesi ile, bu arazi üzerinde kurulu son derece modern ve hijyenik tesislere sahiptir. Bu tesislerde 52.500 ton/yıl zeytin ambalajlama kapasitesi, 220 ton/gün zeytinyağı sıkma kapasitesi ve 10.000 ton/yıl zeytinyağı dolum kapasitesi ile üretim yapmaktadır. Marmarabirlik, bölgesinde yetiştirilen sofralık siyah zeytinin yaklaşık %40-45’ini satın alıp işlemekte ve üretmiş olduğu ürünlerini, yurt içinde 78 ildeki toplam 58 bayisiyle ülkenin 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.

Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği:

2011 yılında, organik tarım yapan zeytin üreticileri tarafından kurulan Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği’nin hali hazırda 360 üyesi vardır. Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği adına Kocabeyli Köyü’nde, birliğe ait olan 12.000 m²’lik bir alan üzerine yapılan zeytinyağı işleme, depolama ve paketleme tesisinin bütçesi toplamda 3.200.000 TL ile tamamlanmıştır. Projeye destek veren kurumlar Kilis Valiliği, Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, İpekyolu Kalkınma Ajansı, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, UNDP ve Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliğidir. Proje iki aşamalı olarak yürütülmüştür. Birinci aşama Kilis

İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve İKA tarafından finanse edilen zeytin işleme tesisinin kuruluşudur. Zeytin işleme tesisi proje bedeli 500.000 TL'dir ve Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği 224.000 TL katkı sağlamıştır. Proje kapsamında, 80 ton/gün kapasiteli makine alımı yapılmıştır. İkinci aşama olarak ise zeytinyağı depolama ve paketleme tesisi inşaatıdır. Proje bütçesinin tamamının GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı ve UNDP tarafından karşılandığı projede, 5.600 kg/saat şişeleme kapasitesine sahip depolama ve paketleme tesisi kurulmuştur. Böylece, Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliğine, tam entegre zeytin işleme, depolama ve paketleme tesisi kazandırılmıştır. 600 m² kapalı alana sahip olan entegre tesiste idare binası, kontinü sistem zeytin işleme ünitesi, paketleme ünitesi ve depolama ünitesi yer almaktadır. Ayrıca, “Kocabeyli, Karaçavuş, Süngütepe ve Saatli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin” başvuru sahibi ve Kilis Organik Zeytin Üreticileri Birliği'nin ortak olduğu “Zeytin Salamura Tesisi ve Zeytinyağı Sabunu Üretim Tesisi Kurulumu” adlı güdümlü proje ile toplam yaklaşık 4 milyon TL'lik ek yatırım yapılmıştır. Bu projenin 3 milyon TL'lik kısmı İKA tarafından karşılanmıştır. “Kocabeyli, Karaçavuş, Süngütepe ve Saatli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin” 80 kadın ortağı vardır. Henüz faaliyete geçmeyen zeytin salamura ve sabun tesisinin, önümüzdeki sene üretime başlayabileceği ifade edilmiştir (Kaynak: Hüseyin Polat görüşme notları).

Güneydoğu Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (Güneydoğu Birlik):

“Güneydoğu Birlik; 9 kooperatifi ve 17 bin üreticisi ile faaliyetleri çok uzun süreden beri askıda olan ve işlevini yitirmiş bir yapıdır. Güneydoğu Birlik'in, zeytin işleme ve paketleme işletmesi sayısı ile sertifikalı zeytinyağı üreticileri sayısı en son 2006- 2008'de güncellenmiştir. 2008 yılı verilerine göre 481 adet zeytin işleme ve paketleme işletmesi ile 1.794 adet sertifikalı zeytinyağı üreticisi vardır (Türkiye Büyük Millet Meclisi TBMM 2008 s.104). 2006 verilerine göre, birliğin 1005 adet zeytinyağı imalathanesi (515 kontinü, 102 süper baskı ve 580 hidrolik baskı sistem), 100 adet zeytinyağı şişeleme/kutulama tesisi ve 478 adet sofralık zeytin tesisi bulunmaktadır (ABGS 2006). Zeytinyağı rafinerileri ve pirina fabrikaları, zeytin değer zincirinde zeytinden sıfır atık çıkması konusunda önemli rol oynamaktadır. Birliğe kayıtlı 15 adet zeytinyağı rafinerisi (ABGS 2006) ile 14 tanesi klasik, 6 tanesi dekantör tekniğini kullanan 20 adet pirina yağı fabrikası vardır (TBMM 2008 s:143).” (Uluslararası Çalışma Örgütü, 2018).

Türkiye, zeytin ve zeytinyağı üretim sektöründe küçük üreticilerin yoğun olduğu bir ülkedir. Böyle olunca, örgütlenme daha da önemli hale gelmektedir. Büyük ölçekli kooperatiflerin yanında; zeytin ve zeytinyağı sektöründe butik üretim yapan başka kooperatifler de vardır.

Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı üreten ve/veya pazarlayan diğer kooperatiflerden bazıları da şu şekildedir: Gödençe Tarımsal Kalkınma Kooperatifi (Seferihisar-İzmir), Bademli Fidancılık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi (İzmir-Ödemiş), Bademler Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi (İzmir-Urla), Milas Uyku Vadisi Tarım Kooperatifi (Muğla-Milas), Gemlik Katırlı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi (Bursa-Gemlik).

Türkiye’de, zeytin ve zeytinyağı değer zincirindeki bazı aktörler üretici, pazar ve endüstri gibi değer zincirinin her aşamasında faaliyet göstermekte veya belirli bir aşamada birden çok işlevi üstlenebilmektedir. Bazı aktörler sadece zeytin üreticisi, işleyicisi, tüccarı veya ihracatçısı iken bazı aktörler bu rollerin bir kısmına veya tamamına sahiptirler. Örneğin, çiftçiler işleme ve pazarlamayı üstlenirken (evde salamura zeytin yapmak, işlemek ve satmak) büyük gıda toptancıları, zeytin veya zeytinyağını, çiftçilerden veya tüccarlardan toplayıp işleyip büyük gıda devlerine satabilmektedir. Türkiye’de zeytin üreticileri, kooperatiflere ortak olarak değer zincirinde bireysel tüccar/satıcı rolünü de üstlenebilmektedir.

6.8.4 Destekleyici ve düzenleyici kurumlar

Tarım ve Orman Bakanlığı:

Zeytincilikle ilgili düzenlemeleri yapmaktan sorumlu kurumların başında Tarım ve Orman Bakanlığı gelmektedir. Bakanlığın ilgili birimleri arasında, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü (BÜGEM), Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GKGM), Tarım Reformu Genel Müdürlüğü (TRGM) ve Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) gibi kurumlar vardır. Bu kurumlar, düzenlemeler yapıp zeytin ve zeytinyağı sektörüne doğrudan ve dolaylı destekler sunmaktadır. Ayrıca; GKGM, gıda standartlarının yanı sıra sofralık zeytin ve zeytinyağı kodeks standartlarını belirlemektedir.

Tarımsal desteklerinin önemli bir bölümü, BÜGEM’in birimleri tarafından yürütülmektedir. Tohumculuk Daire Başkanlığı; zeytin fidan desteği, Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanlığı; zeytin prim ödemeleri, Bitki Besleme ve Teknoloji Geliştirme

Daire Başkanlığı; mazot, gübre ve toprak analizi desteği, İyi Tarım Uygulamaları ve Organik Tarım Daire Başkanlığı; iyi tarım ve organik tarım destekleri, Tarım Havzaları Daire Başkanlığı; zeytin dahil tarım ürünlerinin havzalara göre önceliklendirilmesi ve desteklenmesi ile ilgilidir. Tarım ve Orman Bakanlığı; tarımsal üretici birlikleri, kalkınma kooperatifleri, sulama kooperatifleri ve tarımsal kredi kooperatiflerinin düzenlemelerinden de sorumludur.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen güncel desteklemeler 5 Kasım 2020 tarihli resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. 2020 yılında yapılan desteklemelerde, zeytin çiftçilerin alabildiği destekler aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Tablo 2: 2020 Yılı Destekleme Primleri

Destek İçeriği	Destek Miktarı
Mazot Desteği	15 TL/da
Gübre Desteği	4 TL/da
Organik Tarım Desteği	40 TL/da (bireysel sertifikalı), 20 TL/da (grup ürün sertifikalı)
İyi Tarım Uygulamaları Desteği	40 TL/da (bireysel sertifikalı), 20 TL/da (grup ürün sertifikalı)
Küçük Aile İşletmesi Desteği	100 TL/da
Toprak Analizi Desteği	40 TL/analiz
Dane Zeytin Fark Ödemesi	15 kuruş/kg
Zeytinyağı Fark Ödemesi	80 kuruş/kg
Sertifikalı Fidan Kullanım Desteği	280 TL/da
Standart Fidan Kullanım Desteği	100 TL/da
Sertifikalı Fidan Üretim Desteği	0,5 TL/adet aşılı, 0,25 TL/adet aşısız
Geleneksel zeytin bahçelerinin rehabilitasyonu desteği	100 TL/da

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın, Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı da yine bu alanda destek sunan bir programdır. Kırsal Kalkınma Destekleri Kapsamında Tarıma Dayalı Ekonomik Yatırımların Desteklenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2020/24) 21.11.2020 tarih ve 31311 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanmıştır.

Ticaret Bakanlığı:

Ticaret Bakanlığı, özellikle kooperatifler yoluyla son dönemde tarımsal alanda hibe sunan kurumlardan biridir. 2020 yılında hayata geçirilen “Kooperatiflerin Desteklenmesi Programında (KOOP-DES)”, kooperatiflerin kurumsal kapasitelerini güçlendirerek toplumun geniş kesimlerini üretim ve tüketim zinciri içinde aktif ekonomik aktörler haline getirmek ve vatandaşların ekonomik ve sosyal refahını artırmak hedeflenmektedir. Bu doğrultuda, KOOP-DES çerçevesinde ilk uygulama olarak ortaklarının çoğunluğunu kadınların oluşturduğu ve kadın emeğini değerlendirme amacı güden kooperatiflerin makine veya ekipmanla ilgili mal alımlarına, ortaklarının en az yüzde 90'ını kadınların oluşturduğu kooperatiflerin işletecekleri yaşlı ve engelli bakım merkezleri ile çocuk kulüpleri, kreş ve gündüz bakım evlerinin demirbaş eşya niteliğindeki yatırım malı alımlarına, ürettikleri ürünlerin tanıtımı ve pazarlanmasına ilişkin sergi ve fuar katılımlarına yönelik hizmet alımlarına, projelerine ilişkin nitelikli personel istihdamlarına destek sağlanmaktadır. Proje tutarlarının kalkınmada öncelikli yörelerde %75'i, diğer bölgelerde %50'si ve kalkınmada öncelikli yöre şartı aranmaksızın ortaklarının en az %90'ını kadınların oluşturduğu kooperatiflerde de %75'i Ticaret Bakanlığı tarafından hibe olarak karşılanmaktadır. Gaziantep, kalkınmada öncelikli iller arasında değildir.

Kalkınma Ajansları:

Kalkınma Ajansları; Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü'ne bağlı olarak; kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör arasındaki iş birliğinin geliştirilmesi ve yerel kaynakların etkin kullanımını sağlamak amacıyla bölgedeki kamu ve sivil toplum aktörlerine mali ve teknik destek vermektedir. Teknik destek hizmetleri kapsamında eğitim verme, program ve proje hazırlanmasına katkı ve danışmanlık sağlama gibi alanlar yer almaktadır. Türkiye'de bulunan 26 kalkınma ajansı sorumlu oldukları bölgenin öncelikli ihtiyaçlarına göre kalkınmayı teşvik edici destek programları yürütmektedir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ndeki Gaziantep, Adıyaman ve Kilis illerinden oluşan TRC1 Bölgesi’ne İpekyolu Kalkınma Ajansı destek sunmaktadır. Ajans tarafından sunulan destekler aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Tablo 3: İpekyolu Kalkınma Ajansı Destek Programları

Destek Adı	Açıklama
Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı (CMDP)	Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı’nın (CMDP) hedefi; ülke sathında daha dengeli bir yerleşme düzeninin sağlanması ve göçün kademeli olarak yönlendirilebilmesi için nispeten geri kalmış ve göç veren bölgelerde, bölgesel çekim merkezi niteliğini haiz şehirlerin katma değeri yüksek üretim, ihracat, istihdam, verimlilik, teknoloji ve yenilikçilik kapasitesinin artırılmasıdır. 2021 yılında Gaziantep programdan çıkarılmıştır.
2020 Yılı Teknik Destek Programı	Teknik desteğin amacı, bölgedeki yerel aktörlerin bölgesel kalkınma açısından önem arz eden, ancak kurumsal kapasite eksikliği nedeniyle hazırlık ve uygulama aşamalarında sıkıntı ile karşılaşılan çalışmalarına destek sağlamaktır. Çalışma Programı kapsamında 3 adet Sonuç Odaklı Program (SOP) belirlenmiştir. “Tarımda Rekabetçilik”, “İmalat Sanayinde Dönüşüm” ve “Mezopotamya Tanıtım ve Markalaşma” Sonuç Odaklı Programlarıdır. Tarımda Rekabetçilik Sonuç Odaklı Programı (SOP) kapsamında; tarımsal üretimde örgütlenmenin teşvik edilmesi, örgütlerin kurulması ve kurumsallaşmanın desteklenmesi, tarıma dayalı sanayi üretiminde verimliliğin ve kalitenin artırılması ve tarımsal ürünlerde üretim sonrası süreçlerin geliştirilmesiyle katma değer artırılması vardır.
Güdümlü Proje Desteği	Güdümlü projeler bölge planında öngörülen öncelikler doğrultusunda, konusu ve koşulları Ajans öncülüğünde ve yönlendirmesinde belirlenen özel nitelikli projelerdir. Ajans, fizibilitesi Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından onaylanmış güdümlü projelere destek sağlamaktadır. S.S. Kocabeyli, Karaçavuş, Süngütepe ve Saatli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, 2015 yılında Zeytin Salamura Tesisi ve Zeytinyağı Sabun Üretim Tesisi Kurulumu konusunda bu destekten yararlanmıştır.

2021 Yılı Fizibilite Destek Programı	Desteğin amacı, TRC1 bölgesinin kalkınması ve rekabet gücü açısından önemli fırsatlardan yararlanılmasına, bölge ekonomisine yönelik tehdit ve risklerin önlenmesine, bölgenin yenilik ve girişimcilik kapasitesinin geliştirilmesine yönelik yatırım projelerinin fizibilite çalışmalarının hazırlanmasıdır. Özel amaçlar olarak; 1- TRC1 Bölgesinin tarımsal ve tarıma dayalı sanayinin rekabetçiliğini artıracak uygulanabilir projelerin geliştirilmesi 2- TRC1 Bölgesinin imalat sanayini etkin ve verimli bir yapıya dönüştürülmesini sağlayacak uygulanabilir projelerin geliştirilmesi 3- TRC1 Bölgesinin kalkınmasını ve rekabet gücünü artıracak uygulanabilir ekonomik ve sosyal projelerin geliştirilmesi
---	---

Kaynak: İpekyolu Kalkınma Ajansı

T.C. GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı

GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı; T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı çalışan, GAP Bölgesi'nin sosyal ve ekonomik yönden kalkınma ve gelişmesine önemli katkılar sağlamayı hedefleyen bir kurumdur. GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı insan odaklı sürdürülebilir bölgesel kalkınmayı sağlamak için katılımcılık ilkesi doğrultusunda bölgesel kalkınma planları, eylem planları ve programları hazırlayarak kamu ve özel sektör yatırımlarını yönlendiren, uygulamaları koordine eden, izleyen ve değerlendiren bir kurum olmakla birlikte, tarımdan sanayiye, organik tarımdan yenilenebilir enerjiye, turizmden altyapıya, tanıtımdan markalaşmaya, kurumsal gelişmeden beşeri kaynağın gelişimine kadar pek çok konuda örnek ve model olabilecek projeler geliştiren bir bölgesel kalkınma kuruluşu olma misyonuyla çalışmalarına devam etmektedir. 2019-2023 dönemini kapsayan Stratejik Planda, "Kapsayıcı ve Sürdürülebilir Kalkınma Çalışmalarına Ulusal Alanda Olduğu Gibi Uluslararası Alanda da İlham Kaynağı Olmak" vizyon olarak belirlenmiştir. İleriki süreçte yapılacak projelerde GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı'ndan destek almak mümkün görülmektedir.

Diğer Kuruluşlar:

Türk Standartları Enstitüsü (TSE), “Dış Ticarete Yemeklik Zeytinyağı Standardı“ ile; Türk Patent ve Marka Kurumu da gıda ürünlerinde coğrafi işaret onayı veren kurum olarak zeytin ve zeytinyağı sektörünü düzenleyen diğer temel kuruluşlar arasındadır. Ayrıca; UNDP, FAO, KOSGEB, TKDK’nın kırsal kalkınma ajansları ve TOBB tarafından kurulan Avrupa Birliği İş Geliştirme Merkezleri (ABİGEM); zeytin ve zeytinyağı sektörünü ekonomik, sosyal ve teknik açıdan destekleyerek bölgesel altyapısının geliştirilmesine katkıda bulunan aktörlerden bazılarıdır.

Potansiyel Destek Mekanizması ve Lobi Faaliyetleri:

Üretici ve ihracatçı ülkeler; verim ve katma değeri yüksek, kaliteli, düşük maliyetli ürünler üreterek ve pazarlama etkinliğini yüksek tutarak piyasada öncü ülke olabilme olanağına sahiptir. Türkiye’de zeytinyağı sektöründe özellikle son on yılda olumlu gelişmelerin yaşandığı, fakat bu haliyle bile üretimde öncü (İspanya, İtalya) ülkelerle aynı düzeye gelineemediği, sonuçta bu durumun zeytin ve zeytinyağı kalitesini ve ihracatını olumsuz etkilediği anlaşılmaktadır.

Tarım sektöründe faaliyet gösteren üreticiler, girdi maliyetleri, özellikle de mazot fiyatlarındaki yükselme nedeniyle olumsuz etkilenmektedir. Öncelikle zeytin yetiştiren ve zeytinyağı işleyen işletmelerin yapısal sorunlarının çözülmesi gerekmektedir. Üretimi, kaliteyi ve verimi artırmaya teşvik edecek yönde teknik uygulama ve teknolojilerin desteklenmesi, üreticilerin dış piyasalarda rekabetini arttıracak şekilde prim desteklerinin verilmesi önemlidir. Bu bağlamda, Gaziantep’te yaşanan sorunlara çözüm yolu bulmak adına ortak akıl platformu kurulup orta ve uzun vadeli stratejiler ortaya konulmalıdır. Belirlenen stratejinin uygulama aşamasında, yürütücü görevi görececek bir zeytincilik kooperatifi kurulması ve değer zincirinin ana aktörleri olan zeytin çiftçilerinin de aktif olarak bu sürece dahil edilmesi kritik önem taşımaktadır. Kurulacak olan ortak akıl platformunun bölgesel uygulanabilecek teşvik ve devlet desteklerini anlama, desteklerden maksimum fayda sağlama ve henüz ortaya çıkmamış ama temel ihtiyaç olarak duran konularda da destek mekanizmasının başlatılması konusunda lobi faaliyetlerini icra etmesi, bölgesel kalkınma için önemli bir fayda sağlayacaktır.

7. ZEYTİNE DAİR EKONOMİK VERİLER

7.1. Dünya Zeytin ve Zeytinyağı Üretim, Tüketim ve Dış Ticaret

Dünya genelinde zeytin üretim alanları yaklaşık 10 milyon hektar düzeyindedir. Büyük bir çoğunluğu Akdeniz ülkelerinde olan üretimin zeytinyağı rekoltesi yaklaşık 3,1 milyon ton kadardır. Dünya zeytinyağı üretimi, yıllara ve bölgelere göre dalgalanma göstermekle birlikte artış eğilimindedir. Zeytin üretiminde önemli ülkeler; İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Fas, Portekiz ve Tunus'tur. Zeytinyağı üretiminde AB ülkelerinin payı yıllara göre değişmekle birlikte ortalama %70'tir. Son yıllarda Avustralya, Japonya ve Arjantin gibi ülkelerde de zeytin üretimine başlanmıştır.

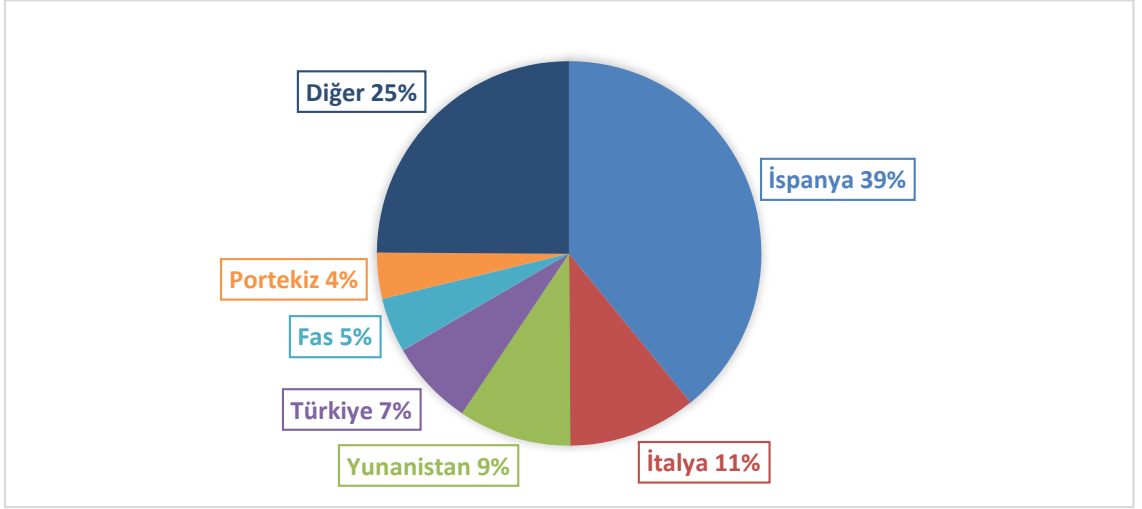
Tablo 4. Dünya Zeytinyağı Verileri (bin ton)

	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19 ¹	2019/20 ²	Değişim ³ (%)
Üretim	3.177	2.562	3.379	3.218	3.144	-2,3
Tüketim	2.980	2.726	3.039	2.909	3.094	6,4
İthalat	791	782	943	969	994	2,6
İhracat	789	783	945	972	966	-0,6
İhracat fiyatı (dolar/ton) ⁴	4.060	4.530	3.912	3.120	-	20,2

Kaynak: Zeytinyağı Tarım Ürünleri Piyasa Raporu 2020 Ocak, ^{1/} Tahmin, ^{2/} Öngörü, ^{3/} Verisi bulunan son iki sezonun değişimini göstermektedir, ^{4/}İTB emtia (İngiltere ham extra sızma zeytinyağı) fiyatıdır.

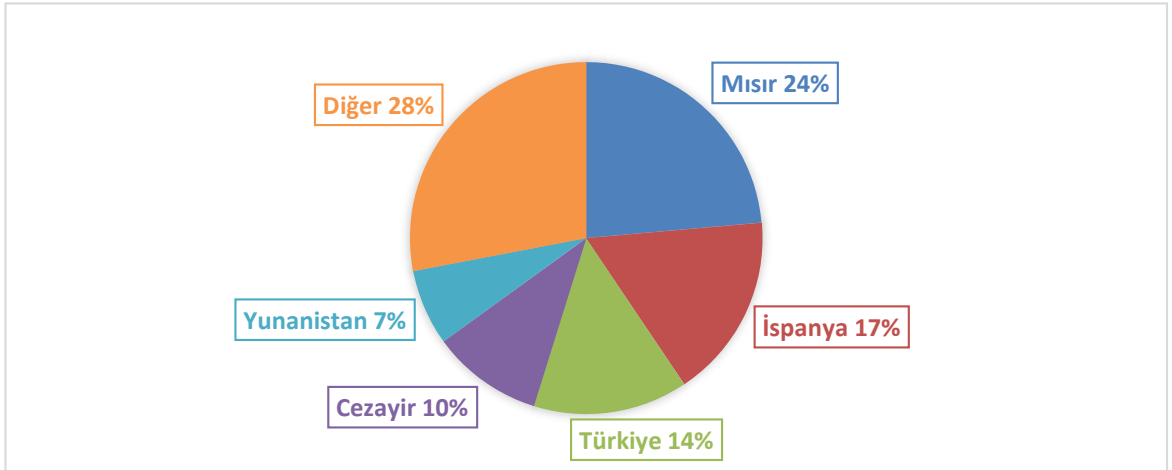
Dünya zeytinyağı fiyatları, zeytinyağı üretiminde öncü olan İspanya ve İtalya borsalarında oluşmaktadır. Dünya zeytinyağı üretiminin de ihracatının da yarısından fazlası bu iki ülkeye aittir. İklim koşullarındaki olumsuzluklar, ürünün periyodisite özelliği ve hastalıklar; zeytinyağı arzını dalgalandırmaktadır.

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi verilerine göre zeytinyağı üretiminde 2019-2020 döneminde İspanya 1,23 milyon ton ile ilk sırada yer alırken, onu 340 bin ton ile İtalya, 300 bin ton ile Yunanistan, 225 bin ton ile Türkiye, 145 bin ton ile Fas ve 125,4 bin ton ile Portekiz izlemektedir. İspanya toplam üretimin yaklaşık %39,1'ini tek başına yapmaktadır. Türkiye ise küresel zeytinyağı üretiminin yaklaşık %7,2'sini gerçekleştirmektedir.



Şekil 5: 2019/2020 Sezonu Dünya Zeytinyağı Üretiminin Ülkelere Göre Dağılımı

IOC verilerine göre, 2019-2020 döneminde sofralık zeytinde küresel üretim 2,93 milyon ton olarak gerçekleşirken, ilk sırada yer alan Mısır yaklaşık 690 bin ton ile %23,6'sını tek başına yapmaktadır. Sıralamadaki diğer ülkeler 500 bin ton ile İspanya, 414 bin ton ile Türkiye, 300 bin ton ile Cezayir ve 207 bin ton ile Yunanistan'dır. Küresel üretimde 3. sırada yer alan Türkiye ise toplam üretimin yaklaşık %14,2'sini gerçekleştirmektedir.



Şekil 6: 2019/2020 Sezonu Dünya Zeytin Üretiminin Ülkelere Göre Dağılımı

Tablo 5. Dünya’da Zeytin ve Zeytinyağı Dış Ticaretinde İlk 10 Ülke (2019)

	Sofralık Zeytin Üretim	Z. yağı Üretim	Sofralık Zeytin Tüketim	Z. yağı Tüketim	Sofralık Zeytin İhracat	Z. yağı İhracat	Sofralık Zeytin İthalat	Z. yağı İthalat
1	Mısır	İspanya	Mısır	İspanya	İspanya	İspanya	ABD	İtalya
2	İspanya	İtalya	Türkiye	İtalya	Yunanistan	İtalya	İtalya	ABD
3	Türkiye	Yunanistan	Cezayir	ABD	Fas	Portekiz	Fransa	Fransa
4	Cezayir	Tunus	ABD	Türkiye	İtalya	Tunus	Almanya	İspanya
5	Yunanistan	Türkiye	İspanya	Yunanistan	Arjantin	Yunanistan	Rusya	Brezilya
6	Fas	Fas	Brezilya	Fas	Portekiz	Türkiye	Brezilya	Portekiz
7	Suriye	Portekiz	Suriye	Fransa	Belçika	Suriye	Belçika	Almanya
8	Arjantin	Suriye	İtalya	Brezilya	Mısır	Fas	UK	Japonya
9	İtalya	Cezayir	Fransa	Suriye	Peru	Arjantin	Kanada	UK
10	ABD	Mısır	Peru	Cezayir	Almanya	Fransa	Hollanda	Çin

Kaynak: Türkiye İhracatçılar Meclisi Zeytin-Zeytinyağı Sektör Raporu

Dış ticarete zeytin, zeytinyağı ve benzeri ürünler için kullanılan gümrük tarife istatistik pozisyonlarının (GTİP) listesi aşağıdaki tabloda verilmiştir:

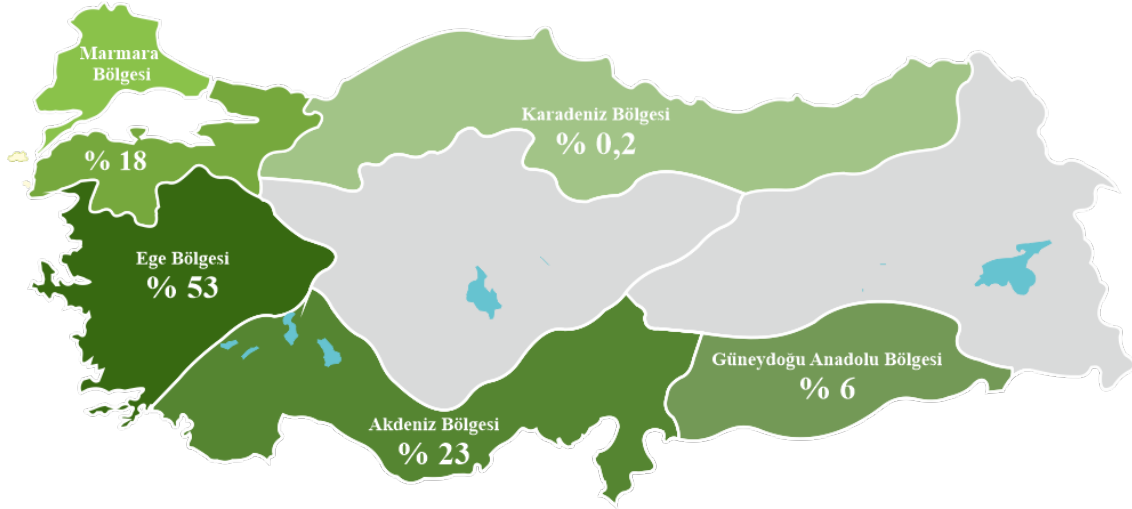
Tablo 6. Zeytin ve Zeytin Grubu Ürünlerin 6’lı GTİP Kodları ve Açıklamaları

GTİP Kodu	Açıklama
070992	Zeytin (taze veya soğutulmuş)
071120	Zeytin (geçici konserve)
150910	Saf zeytinyağı
150990	Zeytinyağı fraksiyonları
151000	Zeytinden elde edilen diğer sıvı yağlar
200570	Zeytin (sirke, asetik asitten başka şekilde konserve edilmiş) (dondurulmamış)

Kaynak: Türkiye İhracatçılar Meclisi Zeytin-Zeytinyağı Sektör Raporu

72. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı İstatistikleri

Zeytin, Türkiye’de çok geniş bir yayılım alanı bulmuştur. Türkiye’nin tarım alanlarının %2,3’ünü zeytin ağaçları kapsamaktadır. TÜİK Bitkisel Üretim İstatistiklerine göre 2019 yılında 1,5 milyon ton zeytin üretimi gerçekleşmiştir. Türkiye’nin 81 ilinin 41’inde, 843 ilçenin 270’inde zeytin üretimi yapılmaktadır.



Şekil 7: Türkiye Zeytin Üretim Haritası

Üretimin %53’ü Ege Bölgesi’nde, %18 ’i Marmara Bölgesi’nde, %23’ü Akdeniz Bölgesi’nde, %6’sı Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde ve %0,2’si de Karadeniz Bölgesi’nde gerçekleştirilmektedir. Ege Bölgesi’nde üretimin %55’i yağlık olarak değerlendirilirken, Marmara Bölgesi’nde üretimin %60’ı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Toplam zeytin üretiminin yaklaşık olarak %75’ini yağlık zeytin oluşturmaktadır.

Türkiye zeytin üretimi yıllar itibariyle artış göstermiştir. Bunun en önemli nedenlerinden birisi, yıllara göre zeytin üretim alanlarındaki artıştır. Son yıllarda yeni zeytin bahçesi tesisi ve sertifikalı zeytin fidanı destekleriyle zeytin üretim alanları artış göstermiştir.

8. GAZİANTEP İLİ ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ MEVCUT DURUM

Toplam tarımsal alanın 370 bin hektar olduğu ilde, 446.456 dekarlık alanda yapılan tarım ile zeytin, bölgenin en çok tarımı yapılan ikinci tarımsal ürünüdür. UZZK Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi Ulusal Resmi Tespit Heyetinin 2020/2021 yılı raporuna göre; Gaziantep il genelinde meyve veren 9.105.294 adet, meyve vermeyen 1.168.649 adet zeytin ağacı olduğu, ağaç başına ortalama 6 kg zeytin hesabıyla 54.632 ton zeytin danesi elde edileceği, bunun 2.732 tonunun sofralıkla, 51.900 tonunun yağlıla ayrılacağı, ortalama 1/4,5 randıman ile 11.533 ton zeytinyağı elde edileceği öngörülmüştür. Aynı rapora göre Gaziantep; zeytinyağı üretiminde 6. sırada, toplam ağaç varlığına göre de 9. sırada yer almaktadır.

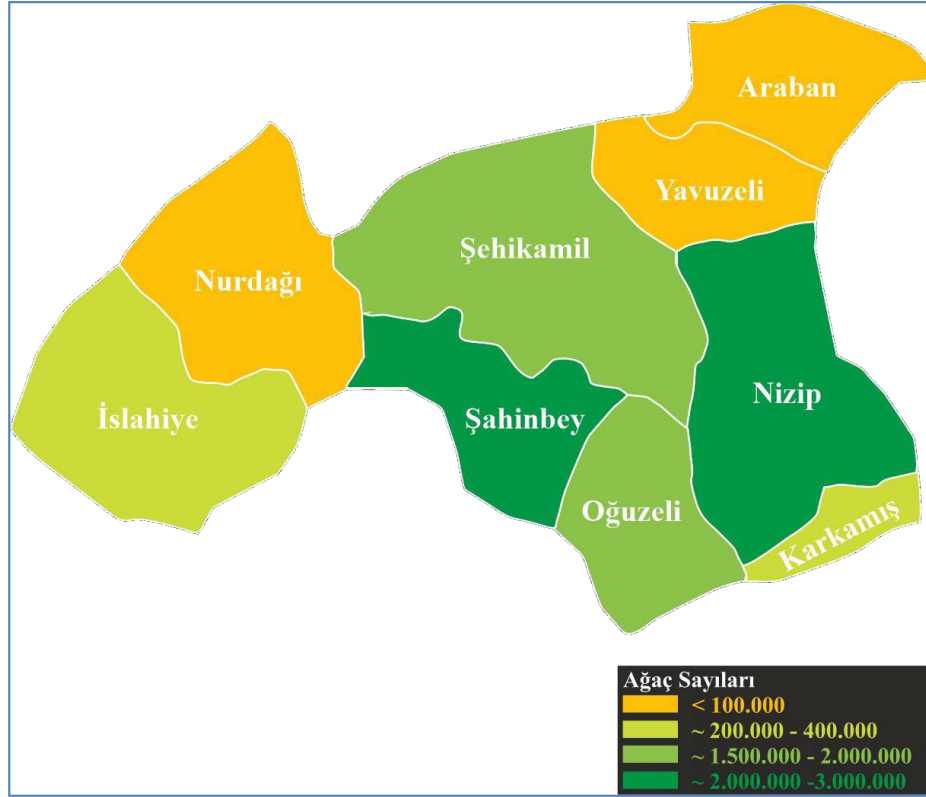
Gaziantep Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden alınan veriye göre, 2019 yılı ilçe bazlı rekolte veriler aşağıdaki tabloda görülmektedir. Verilere göre, sofralık zeytin üretiminde ağaç başına ortalama verimde 7,67 kg ile Nizip ilçesi en yüksek verime sahiptir. Yağlık zeytin üretimindeki ağaç başına ortalama verimde ise 6,40 kg ile Oğuzeli ilçesi en yüksek verime sahip görülmektedir.

Tablo 7: Gaziantep İlçeleri 2019 Zeytin Rekoltesi

İlçe	Zeytin	Alan (Dekar)	Ağaç başına ort.verim (kg)	Meyve veren yaşıta ağaç sayısı	Meyve vermeyen ağaç sayısı	Tahmini Rekolte (ton)	Dane Verimi (kg/Da)
Nizip	Sofralık	7.048	7,67	133.650	7.190	1.025	145
	Yağlık	133.957	5,93	2.640.540	135.220	15.658	117
	Toplam	141.005	-	2.774.190	142.410	16.683	-
Şahinbey	Sofralık	4.360	5,20	154.000	4.130	801	184
	Yağlık	102.666	5,50	1.995.800	653.732	10.977	107
	Toplam	107.026	-	2.149.800	657.862	11.778	-
Oğuzeli	Sofralık	4.256	5,80	80.500	4.600	467	110
	Yağlık	84.512	6,40	1.542.147	72.100	9.870	117
	Toplam	88.768	-	1.622.647	76.700	10.337	-
Ş.kamil	Sofralık	3.600	6,40	89.400	4.950	572	159
	Yağlık	62.700	5,30	1.605.822	76.250	8.511	136
	Toplam	66.300	-	1.695.222	81.200	9.083	-
Diğerleri	Sofralık	2.853	-	53.314	-	-	-
	Yağlık	40.504	-	771.793	-	-	-
	Toplam	43.357	-	825.107	-	-	-
Toplam	Sofralık	22.117	-	510.864	-	3.252	-
	Yağlık	424.339	-	8.556.102	-	50.554	-
Genel toplam		446.456	5,93	9.066.966	1.006.613	53.806	-

Kaynak: Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

Tablo 7’de verilen sayılara göre, Nizip ve Şahinbey ilçeleri 2 milyondan fazla ağaç sayısı ile ağaç yoğunluğu bakımından ilk sırada gelmektedir. Oğuzeli ve Şehitkamil ilçeleri 1,5 – 2 milyon arasındaki ağaç sayısı ile 2. en yoğun grupta yer almaktadır. 200-400 bin ağaç sayısı ile İslahiye ve Karkamış ilçeleri 3. yoğun grupta yer almaktadır. Araban, Nurdağı ve Yavuzeli ilçeleri de 100 bin altındaki ağaç sayıları ile son sıraları almaktadır (Gaziantep Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Görüşme Notları, 2020).



Şekil 8: Gaziantep İlçeleri Zeytin Yoğunluğu Haritası

Kaynak: Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

Gaziantep Tarım ve Orman İl Müdürlüğü’nden alınan verilere göre, 2019 yılı itibarı ile çiftçi kayıt sistemine (ÇKS) göre zeytin üreten çiftçi sayısının ilçe bazlı dağılımı aşağıdaki tabloda görülmektedir. ÇKS’ye kayıtlı toplam çiftçi sayısı 20.110 olarak görülmektedir. Tüm çiftçilerin kaydı olmadığı düşünüldüğünde, zeytin çiftçilerinin dahil olacağı bir örgütlenme olması halinde minimum 20 bin kişilik bir hedef kitleden bahsetmek mümkün olmaktadır.

Tablo 8: Çiftçi Kayıt Sistemine Kayıtlı Zeytin Üreten Çiftçi Sayısı

İLÇE	ÇİFTÇİ SAYISI	ALAN (da.)
Araban	115	2.219
İslahiye	506	12.333
Karkamış	162	3.976
Nizip	1.830	41.704
Nurdağı	197	2.926
Oğuzeli	1.888	44.237
Şahinbey	3.568	69.814
Şehitkamil	11.548	26.775
Yavuzeli	296	4.898
TOPLAM	20.110	208.882

Kaynak: Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

Gaziantep'in zeytincilik potansiyelinin yüksek olmasına rağmen, birçok farklı sebepten dolayı zeytinciliğin istenen düzeyde yapılması mümkün olmamaktadır. En başta gelen sebeplerden biri antepfıstığı ve zeytinin rekabet halinde olmasıdır. Antepfıstığı yetiştiriciliğinin daha kolay ve ekonomik olması, zeytinin ise üretim giderlerinin pahalı iken elde edilen gelirin düşük olmasından ve bölgenin sosyo-ekonomik yapısından dolayı, zeytincilik gereken ilgiyi bulamamaktadır. Yapılan saha ziyaretlerinde, bazı bölgelerde zeytin ve antepfıstığı tarımının bir arada yapıldığı gözlemlenmiştir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Nizip, Zeytinin Dibinde Büyüyen Antepfıstığı Ağacı

Zeytin ağacının dibinde kendiliğinden yetişen antepfıstığı fidanları bir süre büyüdükten sonra zeytin ağacı kesilmekte ve yerine antepfıstığı yetiştirilmektedir. Bazı çiftçilerin uzun vadede zeytini tamamen bırakıp antepfıstığı tarımına yönelmek istediği yönünde söylemleri olmuştur.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Nizip, Kesilmiş Zeytin Ağacı

8.1. Kamusal Politika

Her ne kadar Gaziantep ilinin 2. en büyük tarım ürünü olsa da, antepfıstığının gölgesinde kalmasından ötürü, il genelinde zeytin özelinde geliştirilmiş herhangi bir politika olmadığı gözlemlenmiştir. Özellikle Nizip'te yoğun olmak üzere daha önce bu konuda yapılmış projeler olmakla birlikte; il genelinde, kamu ve STK'lar tarafından net olarak benimsenmiş ve uygulamaya konulan, sektördeki sorunları çözmeye yönelik geniş çaplı bir projeye rastlanılmamıştır. Yereldeki kamusal otoritelerin kurumsal çapta yaptığı faaliyetler olmakla birlikte, sürecin izlenebilirliğinin sağlanmadığı ve yapılan faaliyetlerin bütünsel bir çerçevede ele alınıp politika haline gelmediği görülmektedir.

Örneğin kamu kurumları tarafından, daha önce kasa dağıtımı yapılmıştır fakat bu dağıtımlarda, kasa sayısının yeterli olmamasından ötürü her çiftçiye yeterli sayıda kasa ulaşmadığı; kasa alan çiftçilerin ise, çuval kullanımını tercih edip kasaları başka amaçlarla kullandıkları yönünde bilgiler aktarılmıştır. Bu tür durumların yaşanmaması için tüm kurumları içine alan bir kamusal politika benimsenip, ilgili kurumlarca uygulama ve süreç

izleme & değerlendirme mekanizmasının aktif olarak işletilmesi önemli bir adım olacaktır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde zeytincilik konusunda ön plana çıkan illerden biri olan Kilis'te, "Kilis Zeytin Araştırma ve Geliştirme Derneği" tarafından 2020 yılının temmuz ayında "Kilis Zeytinyağı Tanıtım Grubu" oluşturmak üzere istişare toplantısı yapılmıştır. Kilis Ticaret ve Sanayi Odası, Kilis Ziraat Odası, zeytin üreticileri, fabrika sahipleri ve STK temsilcilerinin katıldığı toplantıda, tanıtım ve markalaşma konusunda ortak akılla hareket etmek üzere karar alınmıştır. 2020 yılının ekim ayında, Kilis Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Günü düzenlenmiştir. Gaziantep'te de buna benzer bir oluşum ihtiyacı olduğu görülmektedir.

8.2. Eğitim ve Arge

Bölgede, zeytin konusunda eğitilmiş kişi sayısı, bölgenin üretim potansiyeline oranla oldukça azdır. Verim ve kaliteyi artırmaya yönelik doğru yetiştirme uygulamalarını ve yenilikçi üretim yöntemlerini anlatacak yeterli sayıda ziraat mühendisi yoktur. Aynı zamanda, il genelinde, zeytinyağı sektörü için önemli bir kaynak olan herhangi bir tadım uzmanı da yoktur.

İl genelinde arge çalışmaları konusunda da eksiklik olduğu net olarak gözlemlenmiştir. Zeytin; Fıstık Araştırma Enstitüsü'nün çalışma alanına giren bir ürün olduğundan, bu konuda bazı ıslah çalışmaları yapılmakla birlikte; kurumun yapısı gereği, zeytin üzerine yoğun bir çalışma yapılması mümkün olmamaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın direktifleri doğrultusunda, bölge adına yapılacak çalışmalar, 2014 yılında kurulan Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü tarafından yapılmaktadır. Daha önce İslahiye'de bulunan "Bağcılık ve Zeytin Araştırma Enstitüsü" 2004 yılında kapanmıştır. Gaziantep il genelinde, zeytin üzerine tekrar bir enstitü kurulması mümkün değildir. Yapılan mülakatlar ve gözlemler dahilinde, Gaziantep'te zeytin üzerine araştırma enstitüsü ihtiyacı da yoktur. İhtiyaç duyulan tarımsal araştırmaların; Fıstık Araştırma Enstitüsü, Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü ve/veya GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile iş birliği halinde, gerektiği zaman Bornova Zeytincilik Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nü de dahil edecek şekilde yürütülmesi mümkün gözükmemektedir. Zeytincilik üzerine ayrı bir enstitü kurmak yerine, zeytincilik konusunda eğitim verecek bir kurumun inşası daha öncelikli bir yatırım olarak görünmektedir.

Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü de eğitim ve arge konusunda çalışabilecek kurumlardan biridir. Bölümde öğretim görevlisi olarak araştırma ve eğitim faaliyetleri yürüten Prof. Dr. Fahrettin Göğüş; zeytinyağı konusunda uzman bir akademisyendir. Kendisinin Doç. Dr. Mücahit Taha Özkaya ve Prof. Dr. Semih Ötleş ile hazırladığı, konusunda uzman kişilerin görüşlerini içeren, 2009 yılında Eflatun Yayınevi tarafından basımı yapılmış olan “Zeytinyağı” adında bir kitabı bulunmaktadır.

Gaziantep’te, farklı projelere bağlı olarak verilen zeytincilik eğitimleri olmaktadır. Bunlardan biri, AB’nin MADAD fonu kapsamında, FAO’nun teknik destek sunduğu, Türkiye’deki Suriyeli mülteciler ve ev sahibi topluluklar için başlatılan tarımsal mesleki eğitim projesidir. Projenin uygulanacağı beş ilden biri olan Gaziantep’te, proje ortakları İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Şahinbey Ziraat Odası’nın uzman ekibi tarafından, 25 faydalanıcıya zeytin yetiştiriciliği hakkında teknik eğitim verilmektedir.



Fotoğraf: Hüseyin Geçer (2020), Gaziantep, FAO Zeytin Yetiştiriciliği Eğitimi

Ayrıca Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından yürütücülüğü yapılan Tarım Okulu, uygulamalı eğitim vermek açısından uygun bir lokasyondur. Şu an için eğitim programı kapsamındaki ürünler arasında zeytin yoktur fakat yetkili kişilerle yapılan görüşmelerde, zeytinin eklenmesinde herhangi bir sakınca olmadığı belirtilmiştir.

Çoğunluğu akademisyenlerden oluşan bir grup tarafından 2013 yılında kurulan “Zeytin Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği”, İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin katkılarıyla, 2017 yılında İzmir Karaburun’da “Zeytin Okulu’nu” faaliyete geçirmiştir. Zeytin yoğunluklu olmak üzere birçok farklı alanda eğitim veren ve seminerler düzenleyen okuldan; yerel üreticiler, gençler ve zeytinciliği öğrenmek isteyen herkes yararlanabilmektedir. Gaziantep’te zeytincilik eğitimi vermek için atılacak adımlara örnek teşkil edebilecek bir uygulama olarak incelenmesi tavsiye edilmektedir.

8.3. Haritalandırma

Zeytin sektörü ile ilgili olarak bölgede envanter çıkarmak için yeterli derecede bilgi kaynağı bulunamamıştır. Çiftçi kayıt sistemine bağlı olarak, ekim yapılan alanın büyüklüğü, çiftçi sayısı ve toplam ağaç varlığı gibi bilgilere ulaşmakla birlikte; ağaç çeşidi (tür), çeşit bazında ortalama verim, lokasyon bazında ortalama verim, sulama durumu, toprak yapısı, anıt ağaç varlığı, vb. bilgiler, bölgedeki yetkili kurumlar tarafından şu an için analiz edilmiş değildir.

8.4. Kümelenme & Örgütlenme

“Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenme Stratejisi”, Türkiye’deki sofralık zeytin ve zeytinyağı konusunda özellikle üretim ve pazarlama kanallarındaki sorunların bertaraf edilerek; üretici gelirlerine, rekabetçiliğe, ülkesel ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamayı hedeflemektedir. Türkiye’de son dönemlerde özellikle sektörel yoğunlaşma olan bölgelerde kümelenme yaklaşımının benimsenmesi ve uygulanması yönünde çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Söz konusu çalışmalar, Türkiye’de kümelenme potansiyeli taşıyan sektörler ve aktörler arasında kümelenmeye ciddi merak ve istek olduğunu göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Kümelenme; belirli bir coğrafi bölgede, belirli bir sektördeki değer zincirinde yer alan firmaların, destekleyici kuruluşların ve araştırma kurumlarının ortak akıl ile belirledikleri hedeflere ulaşmak için yaptıkları sürdürülebilir örgütlü faaliyetlerdir. Kümelenme, sektörün ve bulunduğu bölgenin rekabet gücünü artıran önemli bir kalkınma modelidir. İyi bir kümelenme çalışması; firmaların üretebilme, satabilme ve yenileyebilme kabiliyetlerini artırırken aynı zamanda söz konusu kabiliyetlerin sürdürülebilirliğini sağlayan altyapı projelerinin de hayata geçmesini sağlamaktadır.

Tarımsal alanda faaliyet gösteren kişi ve kurumların, birçok fayda sağlaması yönüyle örgütlenmeye gitmesi, tüm dünyada yaşanmakta olan bir gerçektir. Zeytin üretiminde lider konumdaki ilk iki ülke olan İspanya ve İtalya’da kooperatifleşme hareketi başarıyla uygulanmaktadır. Türkiye’de de özellikle Ege ve Marmara bölgelerinde, başta Tarış ve Marmarabirlik olmak üzere, yoğun bir örgütlenme görmek mümkündür.

Gaziantep’te daha önce yaygın olmayan kooperatifleşmenin, son dönemde hız kazandığını görmek mümkündür. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi’nin yürütücülüğünde, İKA’nın Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında, Gaziantep’in Oğuzeli ilçesinde kurulan Tarım Okulundan mezun olan yedi kursiyer tarafından, **“Ezogelin Tarımsal Kadın Kooperatifi”** kurulmuştur. Yetiştirilen sebze ve meyveleri işleyen kooperatif, Ezogelin markasıyla satış yapmaktadır. Bir diğer örnek olan **“Moringantep Girişimci Kadınlar Üretim ve Kalkınma Kooperatifi”**, Gaziantep’in ilk kadın çiftçi kooperatifidir. Kooperatif, Gaziantep İli Nurdağı ilçesinde 2018 yılında kurulmuştur. Profesyonel yönetim anlayışı ile oluşturulan kooperatif, Türkiye’de kooperatif işleyişinin doğru şekilde anlatılmasını amaç edinmiştir. Bu sebeple başta kadın çiftçiler olmak üzere, alanında uzman teknik eleman ve akademisyenlerin bir araya gelerek oluşturduğu örgüt, kâr amacı gütmeyen sosyal kooperatifçilik anlayışı içinde bölge kalkınmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir. Son örnek olarak; 2020 yılının şubat ayında, Gaziantep il genelini kapsayacak şekilde, **“Doğu Akdeniz Zeytinyağı Üreticileri Üretim ve Pazarlama Kooperatifi”** kurulmuştur. Kurucu ortaklar arasında NTO Meclis Başkanı Bekir Karabacak, Hasan Pala, Kasım Böler, Avni Uygur ve Murat Çetin bulunmaktadır. Ortaklar kooperatifin kuruluş amacını, Gaziantep’te bulunan tüm zeytin ve zeytinyağı işletmelerini bir araya getirerek ürünlerin satışı, pazarlanması, pirinanın işlenmesi ve sektörde kooperatif bilincinin oluşturulması olarak ifade etmektedir. İlk faaliyet olarak, pirina işleme tesisi kurmak üzere milli emlak tarafından ihale edilen hazine arazisi satın alınmıştır. Bu yatırımın amacı, kooperatif ortaklarının sahip olduğu 3 fazlı sistemin yarattığı çevresel sorunları bertaraf etmektir.

Yapılan saha ziyaretlerinde, yoğun olarak ziyaretlerin yapıldığı Şahinbey ve Nizip ilçelerinde, kooperatif kurmanın fayda sağlamayacağını düşünen sanayici veya çiftçi olmamıştır. Değer zincirinde aktif rol oynayan tüm paydaşlar, sorunlarına kooperatifleşme sayesinde çözüm bulacaklarını düşünmektedir. Özellikle çiftçiler, kooperatif çatısı altında güç birliği yapmaya ihtiyaç duyduklarını belirtmektedir. Bu konuda güvenilir bir kurum veya kişinin oluşuma öncülük etmesi ihtiyacı net olarak ifade edilmiştir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinde de küçük çapta başlatılan girişimler olmakla birlikte, bölgesel kalkınmayı destekleyecek bir yapı henüz kurulmamıştır. Bu girişimlerin içinde, aldığı büyük oranlı hibe ve desteklerle “Kilis İli Organik Zeytin Üreticileri Birliği” dikkati çekmektedir. Fakat proje kapsamında yapılan analizlerde, birliğin henüz sürdürülebilir bir modele geçmediği görülmektedir. Bununla birlikte; Kilis Valiliği tarafından zeytincilik alanında ciddi bir politika uygulanıyor olması, Kilis'in bölgesel çapta ön plana çıkmasına olanak sağlamaktadır. Ayrıca, bölgede, geçtiğimiz yıllarda kapanmış olan “Güneydoğu Birlik” gibi olumsuz sonuçlanmış bir örnek bulunmaktadır.

8.5. İklim Özellikleri

Gaziantep zeytin alanlarında, yıllara göre değişmekle birlikte, 450-500 mm yağış gerçekleşmekte ve genelde 4-5 yılda bir sıcaklık -14°C 'ye kadar düşebilmektedir. Bölgede taban arazilerin yanında, özellikle meyilli, çiftçiler tarafından boz toprak diye adlandırılan alanlarda da yetiştiricilik yapılmaktadır. Bu tür topraklarda kış yağışları, alttaki kireç kayası tarafından tutulup yaz ayları boyunca zeytin ağaçları tarafından kullanıldığından, kurak geçen yıllarda meyve dökümü veya meyve büzüşmesi daha az görülmektedir. 2020 sezonunda yağışların az olması hem Gaziantep'te hem de ülkenin diğer bölgelerinde verim düşüşüne sebep olduğu uzmanlar tarafından belirtilmiştir. Gaziantep saha ziyaretlerinde de kuraklığın meyvede oluşturduğu etkiler gözlemlenmiştir.

8.6. Toprak Yapısı

Gaziantep Tarım İl Müdürlüğü tarafından 2020 yılında yapılan bir çalışma ile, Gaziantep ve ilçelerinin topraklarının verimlilik durumları toprak analizleriyle belirlenmiştir. Bu amaçla, koordinatları önceden belirlenmiş ve GPS cihazı yardımı ile $2,5 \text{ km}^2$ 'de bir 0-20 cm derinlikten toplam 605 adet toprak örneği Gaziantep ve ilçelerinden alınmıştır. Toprak bünyesi, PH, tuzluluk, kireç, organik madde, fosfor ve potasyum değerleri ölçülmüştür. Gaziantep ve ilçelerinin topraklarının %61'i biraz ve ağır bünyeli topraklar sınıfındadır. Kil gibi küçük taneciklerden oluşan toprakların, su tutma kapasitesi yüksek, sızdırma ve havalanma kapasitesi ise düşüktür. Yapışkanlık özelliği fazla olduğundan toprak işleme zordur. PH değeri 87% oranında orta alkalidir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Nizip, Zeytinlik Toprağı

Topraktaki kireç miktarı da bir diğer önemli parametredir. Yüksek kireç; demir ve çinko gibi bazı elementleri tutarak kloroz (sararma) meydana getirmektedir. Bitkinin kalsiyum ihtiyacı yüzünden düşük kireç oranı da istenmeyen bir durumdur. Örneğin Islahiye ve Nurdağı ilçeleri, diğer ilçelere göre daha fazla yağış aldığından topraklarda kireç oranı düşük iken; yoğun kireç miktarı ağırlıklı olarak Nizip, Oğuzeli ve Karkamış ilçelerinde bulunmaktadır.

Organik madde değerine bakıldığında ise; organik madde miktarı açısından Gaziantep topraklarının %80,7'si düşük veya çok düşük durumdadır. Toprak organik maddesi hem yağmur sularının toprağa geçiş miktarını hem de toprağın su tutma kapasitesini artırmaktadır. Organik maddenin yüzde 1 artması, bir dekar arazide 23 bin 300 litre daha fazla su depolanması demektir. Organik madde bakımından zengin toprakların daha çok Nurdağı ve Islahiye taraflarında yoğunlaştığı görülmektedir. Fosfor, toprakta bulunan en önemli bitki besin maddelerinden biridir. Fosforun çok az bir kısmı bitkiler tarafından doğrudan alınabilir durumdadır. Toprağın yapısı, topraktaki kil tipi, pH'sı, iklim koşulları fosforun toprakta tutulmasına neden olmaktadır. Genel olarak ülke

toprakları içerisinde yer alan fosfor miktarı incelendiğinde toplam fosfor miktarının fazlaca olduğu gözlenmiş ancak bitkiye elverişli fosfor miktarının yetersiz olduğu gözlenmiştir. Gaziantep ili topraklarının ekstrakte edilebilir fosfor değerleri; %18'i çok yetersiz; %34,5'u yetersiz; %27,9'u orta; %15'i yüksek; %4,5'i çok yüksek sınıfına girmektedir.

Potasyum, bitkilerde su dengesini sağlamaktadır. Özellikle meyveler açısından potasyum çok önemlidir. Şeker oranı yüksek, tam renklenmiş, kaliteli meyve oluşumunu sağlar. Potasyum eksikliği kumlu topraklarda daha çok görülmektedir. Sıcak ve kuru iklim şartları yüzünden oluşan yüksek kil kapsamı, potasyumun zengin olması sonucunu doğurmaktadır. Analiz sonuçları, bölge toprağının potasyum açısından yaklaşık 96%'lık bir oran ile zengin veya aşırı zengin olduğunu göstermektedir. Ama zeytin gibi çok yıllık bitkilerin, aynı topraktan sürekli potasyum aldığı düşünüldüğünde, lokal olarak potasyum değerlerini gözlemekte yarar vardır.

Fosfor gübrelemesi kış sonu erken ilkbahar dönemlerinde yapılmalıdır. Organik gübreler yani çiftlik gübreleri toprağın yapısını iyileştirdiği gibi toprağın su tutma kapasitesini, havalandırmayı, toprakta mikroorganizma faaliyetlerini kısaca toprağın fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerini düzeltmektedir. Bölgede, hayvan gübresinin ağacın kök boğazına yığın şeklinde konulması yanlış bir uygulamadır. Usulüne uygun olarak yakılmamış hayvan gübreleri, bahçenin böcek larvaları ve çeşitli hastalıklarla da dolmasına sebep olmaktadır. Ayrıca ağacın beslenebildiği kılcal kökler genel olarak ağacın taç iz düşümünde olduğundan, hayvan gübresinin ağacın dış çevresinde açılan bantlara uygulanması önerilmektedir. Bu tür topraklara organik gübreler yani çiftlik gübreleri takviye edilerek toprak yapısını iyileştirmek mümkündür. Daha fazla ve kaliteli ürün almak için bu gibi yörelere kalsiyum içeren gübreler önermek gerekmektedir (Kalkancı, Şimşek, 2020). Fakat yapılan saha gözlemlerinde, toprak yapısı ile ilgili herhangi bir farkındalık tespit edilmemiştir.

8.7. Tür Seçimi

Gaziantep il genelinde yaygın olan yerel türler Nizip Yağlık ve Kilis Yağlık çoğunlukta olmak üzere, Halhalı, Eğriburun ve Yağ Çelebidir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2006 yılında başladığı fidan destek kampanyasında, bölgeye yaklaşık 2,5 milyon adet Gemlik ve Ayvalık türlerinin fidanları dağıtılmıştır. İklim koşullarına uygun olmamasına rağmen bu iki türün dağıtılma sebebi, o tarihlerde fidan üretim merkezlerinde

yeterli sayıda yerel türün olmamasıdır. Daha nemli ortamlara alışkın olan bu türler, Gaziantep'teki kuru havanın etkisi ve yetersiz sulama yüzünden adaptasyonda sorun yaşamıştır. Yapılan mülakatlarda, ağaçların kuruduğu yönünde bilgi veren çiftçiler olmakla birlikte, birçok çiftçinin yeni fidanları yetiştirmeye devam ettiği gözlemlenmiştir. Üçte bir gibi yüksek bir yağ verimine alışkın olan çiftçiler, yeni türlerde 5-10 kg'da 1 kg gibi bir yağ verimi almaktadır. Yeni türler, verimlilik konusunda beklenen sonucu vermese de dikim yapıldıktan 3-4 sene sonra meyve vermeye başlamaktadır. Yerel türlerde ise bu süre 6-7 yılı bulmaktadır. Bu yönüyle çiftçiler için cazip hale gelmektedir. Ayrıca, yeni türlerin hemen hemen her yıl ürün verdiği yönünde bilgiler paylaşılmıştır. Yapılan saha ziyaretlerinde, halen yeni türlerin dikilmeye devam edildiği bahçeler görülmüştür.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey, Yeni Türlerin Dikildiği Zeytinlik

Saha ziyaretlerinde, tür seçimi konusunda herhangi bilimsel bir yöntem izlenmediği belirlenmiştir. Çiftçilerin türlerin karakteristik özellikleri konusunda, kendi deneyimleri haricinde, net bir fikirleri yoktur. Arazi yapısı, konumu, toprak ve iklim özelliğine göre fidan seçiminin öneminin anlatılması elzemdir. Spesifik bir öneri olarak, Kilis Yağlık türünün kendine verimsiz olmasından ötürü, bu türün dikimi yapılan yerlere tozlayıcı olarak 10% oranda Edinciksu türü dikilmesi tavsiye edilmektedir. Örneğin, tozlanma eksikliğinden kaynaklı sorunlardan biri zeytinde boncuklu meyve oluşumudur. Bu yüzden, özellikle de kendine verimsiz bir tür olan Kilis Yağlık için tozlayıcı tür dikim önemlidir (Kaynak: Hatice Gözel görüşme notları).



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Nizip, Boncuklu Meyve Oluşumu

Zeytindostu Derneği ve Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü'nden edinilen bilgiye göre, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde tür konusunda Nizip Yağlık, Kilis Yağlık, Halhalı ve Edincik Su seçilmelidir. İlk 3 tür bölgenin yerel türleri olmasından ötürü, Edincik Su ise yüksek tozlayıcı rolüyle dikilmesi tavsiye edilmektedir. Bölgenin yerel türleri arasında kalite bakımından Kilis Yağlık ilk sırayı alırken, Halhalı ikinci, Nizip Yağlık da üçüncü sırada gelmektedir (Göğüş, Özkaya, Ötleş, 2009). Gemlik ve Ayvalık çeşitlerinin, daha ziyade bölgede yer alan barajlar çevresindeki nisbi rutubeti yüksek bölgelerde yetiştirilebileceği, özellikle Gemlik çeşidinden kuru yetiştiricilik şartlarında beklenen sonuçların elde edilemeyeceği konusunda bilgi alınmıştır.

Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü'nde görev yapan Yüksek Ziraat Mühendisi Hatice Gözel'in zeytin ıslah çalışmaları konusunda uzun yıllardır çalışmaları bulunmaktadır. Kendisinden, enstitüyü temsilen doğru tür seçimi konusunda kapsamlı bir destek almak mümkündür.

8.8. Toprak İşleme

Bölge genelinde sıklıkla rastlanan uygulama, toprağı sıkça ve derin bir şekilde sürüp, yabancı ot temizliği yapmak yönündedir. Fakat yaz aylarında ciddi seviyede düşen nemle birlikte, toprağı sürmek, toprağın içindeki nemi uzaklaştırmaya sebep olmaktadır. Yabancı ot gelişimi kontrol altına alındıktan sonra daha fazla sürmek nem kaybına yol açmaktadır. Yapılan saha ziyaretlerinde de gözlemlendiğı üzere; birçok çiftçi toprağını sürdüğünü ifade etmektedir. Bilinçli bir şekilde olmasa da toprağını sürmeyen çiftçilerin 2020/21 sezonunda, diğer çiftçilere kıyasla daha yüksek verim aldığı gözlemlenmiştir. Ayrıca, zeytin ağacının kök sistemi nispeten yüzeyseldir. Derin işleme yapan pullukların kullanımı, zeytinin köküne de zarar vermektedir. Bölgede çiftçilerin toprak işleme konusunda yeterli bilgisi olmadığı ve bu yüzden de gerekli hassasiyet gösterilmediğı gözlemlenmiştir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey, Sürülmüş Bir Zeytinlik

8.9. Bitki Koruma Uygulamaları

Gaziantep, iklim koşulları gereği az nem olması sebebi ile zeytin zararlılarına aşırı derecede maruz kalan bir bölge değildir. Bu yüzden de ilin yerel türleri ile yapılan tarımsal üretimde, herhangi bir koruma amaçlı ilaç kullanımı yaygın değildir. Bu sebeple de yerel türlerin “natürel” olarak tanımlanması mümkündür. Hatta gerekli sertifikasyon işlemlerini yaparak “organik” tanımını da edinmek mümkün gözükmemektedir. Fakat, son yıllarda dikimi yapılan yeni türlerle birlikte, bölgeye zeytin sineği ve sarı kurt gibi bazı zararlıların geldiği belirtilmektedir. Bu yüzden de çiftçilerin bu zararlılar konusunda bilinçlenmesi önemlidir.



Fotoğraf: Zeytin Sineği ve Zeytinde Oluşturduğu Zarar

Zeytin sineği, özellikle haziran ayı sonunda dikkat edilmesi gereken bir zararlıdır. Zeytin sineği ile mücadelede; kitlesel tuzaklama metodu kullanılarak popülasyonunun yüksek olmadığı alanlarda (en az 5 ha.) başarılı bir şekilde mücadele etmek mümkün olmaktadır. Pupaların (uyku dönemindeki larva) yok edilmesi için kış aylarında toprağın derince sürülmesi, zarar periyodu boyunca 3-4 günde bir kurtlu zeytinlerin toplanarak zeytinlikten uzaklaştırılması gerekmektedir. Arazi şartlarına göre yerden veya havadan kimyasal ilaçlama da alternatif bir mücadele yöntemidir.

Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden alınan bilgilere göre; zeytinde halkalı leke hastalığına, hasattan sonra ve mart ayı içerisinde dikkat etmek gerekmektedir. Pamuklu bit, çiçek sap sokanı, kırlangıç böceği, zeytin güvesi, zeytin kurdu mart ayı sonunda oluşmaktadır. Zeytin üretimi yapan çiftçilerin öncelikle hasattan sonra budama ve bahçe

temizliğini yapmaları gerekmektedir. Bu tür hastalık ve zararlıların tespitini yaptırmak için belirtilen aylarda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın il ve ilçe müdürlüklerine danışarak mücadele yöntemlerini öğrenmek ve bu doğrultuda uygulama yapmak, etkin bir mücadele için önemlidir.

Uzun vadeli planda, bölgenin yerel türleri ile devam etmek, organik üretimi sağlamak adına önemli bir kriterdir.

8.10. Sulama

Zeytin ağacı, kuraklığa dayanıklı bir ağaç olduğundan genellikle tarımı kıraç arazilerde yapılmakla birlikte, aslında ağacın gelişimi ve meyve verimi için mutlaka suya ihtiyaç vardır. Sulamanın, genellikle metrekareye 700-800 mm'den daha az yağış olduğu yıllarda ve özellikle de eksikliği görüldüğü aylarda yapılması gerekmektedir. Gaziantep gibi sulamanın çoğunlukla sadece yağmur suyu ile (150-300 mm) yapıldığı alanlarda verim düşüklüğü görülmektedir. Yapılan çalışmalarda; kuru şartlarda ağaç başına verim 10 kg iken, sulu ve gübreli şartlarda verim ağaç başına 100 kg'a kadar çıkabilmektedir. Zeytinin büyüme dönemlerinde susuz kalması halinde; sürgün büyümesi ve çiçek tomurcuklarında azalma, çiçeklenmenin yeterince tamamlanamaması, olması gerekenden daha düşük meyve tutumu ve periyodisite şiddetinin artması, hücre bölünmesindeki azalma nedeniyle meyve hacminin küçülmesi ve meyve yağ içeriğinin azalması gibi olumsuzluklar oluşmaktadır. Yağlık çeşitlere oranla, et/çekirdek oranının daha yüksek olması istenen sofralık zeytinlerde bitkinin meyve oluşumu aşamasında daha fazla suya gereksinimi olmaktadır (Kösetürkmen, 2020).

Suyun bu kadar önemli olduğu ve tedariğinin de zorlaştığı bu zamanda, sulama konusunda alternatif çözümler bulmak zorunlu hale gelmiştir. Damlama sulama yönteminde, sadece ihtiyaç olan bölge sulandığı için, su çok randımanlı bir şekilde kullanılmaktadır. Damlama sulama yöntemi ile sulanan bitkilerden daha yüksek ve kaliteli ürün elde edilmektedir. Ayrıca bitkinin ve toprak yüzeyinin ıslanması en az olması nedeniyle bitki hastalık ve zararlılarının gelişmesi önlenmektedir. Damlama sulama yöntemi ile yabancı ot mücadelesi de daha başarılı olmaktadır. Çünkü bu yöntemle sulanan arazilerde, sıralar arasındaki toprak kuru kalmaktadır. Dolayısıyla bu kuru toprakta yabancı otlar iyi bir gelişme gösterememektedir. Bunun yanı sıra toprağın yüzeyinin kuru kalması sayesinde; toprak işleme, ilaçlama, toplama ve taşıma işleri sulama anında bile yapılabilir. Suyun kontrollü şekilde, ağacın istediği doğrultuda

verilmesinden dolayı %30– 50 düzeyinde su tasarrufu yanında %40'lara varan bir verim artışı sağlanmaktadır. Buharlaşma ile su kaybı minimum düzeyde olmaktadır. Ayrıca sulama suyu ile suda eriyen besin maddelerinin kolayca verilmesi mümkün olmaktadır. Bu sistemin birçok avantajı yanında iki dezavantajı vardır. Birincisi tesis masraflarının fazla olması, ikincisi de bazen sistemde tıkanmalar olmasıdır.



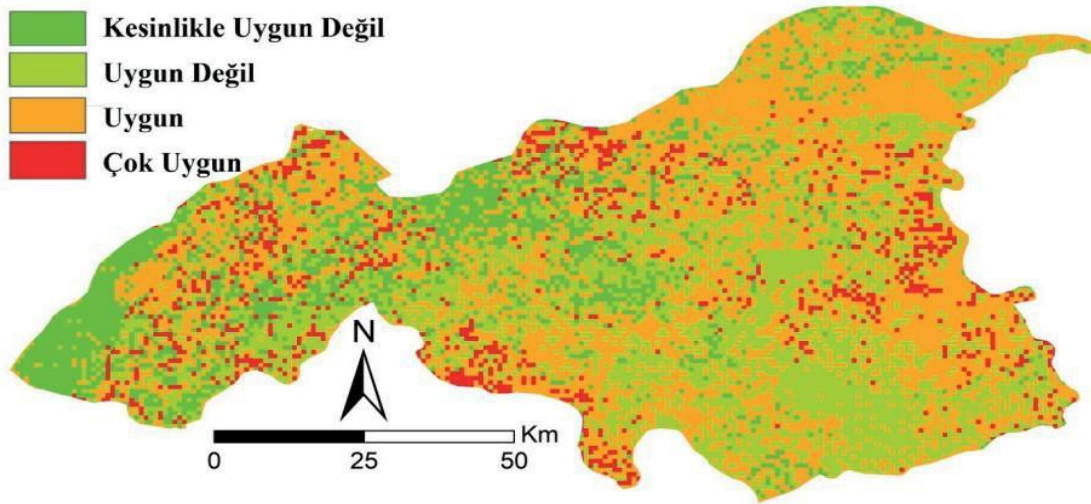
Fotoğraf: Zeytinlikte Damlama Sulama Sistemi

Gaziantep'te sulama yapılmamasının temel nedenini, şüphesiz ki bilgi eksikliği ve sulama suyu teminindeki zorluklar oluşturmaktadır. İmkân olup sulanan zeytin bahçelerinde ise temel sorun bitkinin ihtiyacı olduğu dönemlerde suyun bitkiye verilmemesidir. Yapılan saha ziyaretlerinde, sadece bir arazide bilinçli bir çiftçi tarafından yüzey altı damlama sulama sistemi görülmüş olup, bölge genelinde sulama sistemine yatırım yapma yönünde herhangi bir eğilim bulunmamaktadır. Görüşme yapılan birçok çiftçi sulama yapmamaktadır.



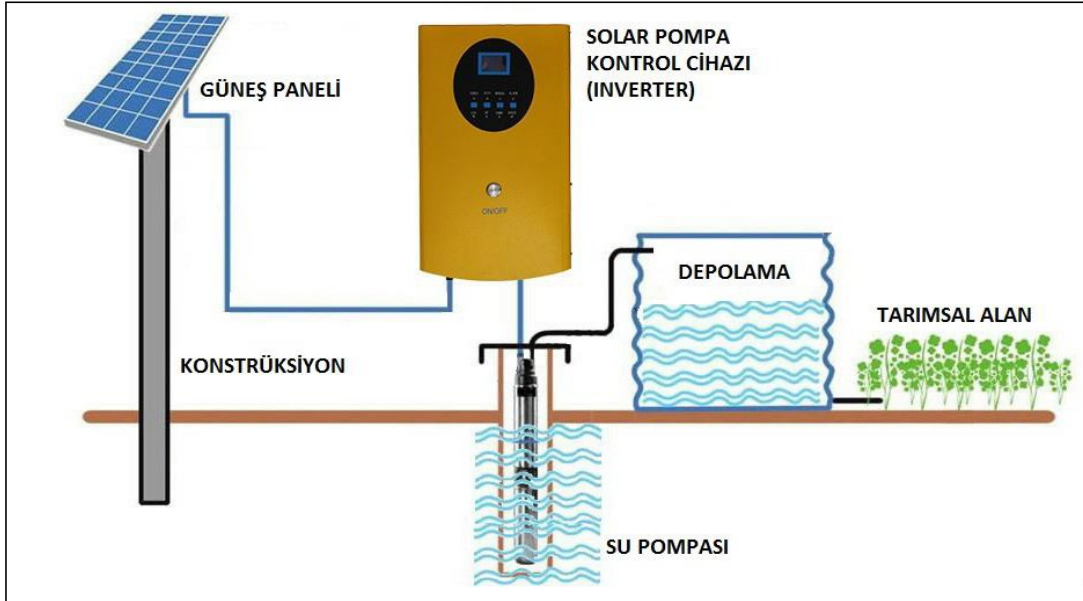
Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Nizip'te Sulama Sistemi

Yapılan bir çalışmada (Kum, Sönmez ve Karabaş, 2019), Gaziantep'te güneş enerjisi verimliliğinin %52 ile oldukça yüksek bir oranda olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 9: Gaziantep Güneş Enerjisi Verimliliği Haritası

Gaziantep iklim şartları düşünöldüğünde, en etkin yöntem olan damlama sulama sistemlerinin kullanılması yönünde çiftçilerin desteklenmesi şarttır. Ülke genelinde de olduğu gibi Gaziantep’te zeytin bahçeleri, genellikle elektrik şebekelerinin geçtiği bölgelerden uzakta veya kısmen eğimli araziler üzerine tesis edilmiştir. Bu tip bölgelerde zeytin bahçelerinin sulanabilmesi için, şebeke elektriğinin kullanılması veya jeneratörle üretilen elektrikten yararlanılması pahalı bir uygulama olacaktır. Bu durumda, güneş enerjisinden üretilen elektrik kullanılarak yapılacak olan sulama, öncelikle bir gereksinimdir. Güneş Enerjili Sulama (GES) sistemleri, pratik olarak bakım gereksinimlerinin olmaması, kullanım sürelerinin uzun olması ve ayrıca yakıt gerektirmemesinden dolayı çevre dostu sistemlerdir.



Şekil 10: GES Damlama Sulama

Tüm bu ihtiyaçlar ve yüksek enerji kaynağı potansiyeli göz önüne alındığında; ülkenin zeytin tarımı yapılan diğer bölgelerine kıyasla, kuraklığın en yüksek olduğu bölgelerden biri olarak Gaziantep’te GES sistemleri konusunda kapsamlı bir çalışma yapmak, gelecek için önemli bir yatırım olarak görünmektedir. İlk yatırım maliyetinin yüksek olmasından ötürü, bireysel girişimle çiftçilerin bu yatırımı yapması mümkün gözükmemektedir. Bu sebeple, kamu ve STK iş birliğinde, sulama konusunda bölgesel desteklerin alınması yönünde ortak akıl geliştirilmesi kritik bir mesele olarak görölmektedir.

8.11. Rekolte

Zeytin ağacı, mutlak periyodisite (bir yıl yüksek verim diğer yıl düşük verim) gösteren bir ağaçtır. Bu yüzden, verim konusunda ciddi değişkenlik gösteren durumlar oluşmaktadır. Bu da hem çiftçiler hem de sektörün diğer paydaşları için birçok negatif etki doğurmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda periyodisite gösteren meyve türlerinde ağaç üzerinde bulunan meyvelerin tohumlarından ve yapraklarından sentezlenen bazı hormonların ve fenolik bileşiklerin çiçek tomurcuğu oluşumunu engellediği tespit edilmiştir. Ağaçlarda aşırı ürünün olduğu yıllarda meyvelerin seyreltilmesi bir sonraki yıl çiçek tomurcuğu oluşumunu engelleyen içsel faktörlerin azaltılması için etkili bulunmuştur.

Genetik yapıdan kaynaklanması nedeniyle periyodisitenin tam olarak ortadan kaldırılması mümkün olmamaktadır. Ancak günümüzde periyodisiteyi dengelemeye yönelik tarımsal müdahaleler (budama, hasat, bitki besleme vb.) ve metodolojiler geliştirilmiştir. Ayrıca, ülkede yetiştiriciliği yapılan bazı zeytin çeşitleri arasında periyodisiteye eğilimleri bakımından farklılıklar bulunmaktadır. Islah çalışmaları ile periyodisite göstermeyen yeni genotiplerin elde edilmesi yapılması gereken en önemli adımlardan biridir.

8.12. Gübreleme

Gaziantep'te zeytin üreticileri gübreleme konusunda bilinçli olmayıp ya hiç gübre kullanılmamakta ya da teknik bilgi dışında rastgele uygulamalar ile gübreleme yapmaktadır. Bu uygulamalar zeytin bitkisine faydadan çok zarar vermektedir. Nadir olarak bilinçli birkaç üreticinin doğru bir gübreleme yaptığı gözlemlenmiştir. Gübreleme konusunda çiftçilerin uzman kişi ve kurumlar tarafından eğitilip teşvik edilmeye ihtiyacı olduğu saptanmıştır.

8.13. Budama

Budama, dalların gelişmesini kuvvetlendirmek veya zayıflatmak suretiyle, ağaçların doğal gelişme şekillerini değiştirmek, böylece ağaç şeklinin bulunduğu ortama uymasını ve kaliteli ürün vermesini sağlamak üzere gerçekleştirilen bir dizi kesimlerdir.

Gaziantep'te zeytinde budama konusunda büyük sıkıntılar yaşanmaktadır. Bu konudaki temel sorunlar; teknik bilgi yetersizliği, konunun uzmanı operatör eksikliği ve

geleneksel yöntemler ile budama işlemi uygulamalarının sürdürülmesidir. Sektör uzmanları ile yapılan mülakatlarda, çok sert budama yapıldığını iddia edenler var iken, yetersiz budama yapıldığı yönünde görüş paylaşan kişiler de olmuştur. Bu durum da, bölgede bu konuda bilinçli bir uygulama yapılmadığının net göstergesidir. Yeni dikilen ağaçların 3-4 sene budanmaması, yaşlanma başlayan veya çok kurak olan ağaçların sert budanması ilk akla gelen eylemlerden birkaçıdır. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğü iş birliğinde verilmiş olan teorik ve uygulamalı kurslar olmakla birlikte, çok daha fazla sayıda çiftçiye ulaşacak geniş çaplı eğitimler verilmelidir. Eğitim sonrasında da izleme ve değerlendirme mekanizması ile sürecin devam ettirilmesi, yapılan uygulamanın ne gibi olumlu sonuçlar getirdiğini çiftçilerle birlikte takip etmek önemli bir adım olacaktır.



Fotoğraf: Islahiye’de Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Eğitimi, 2018

8.14. Hasat Süreci

Hasat, zeytinyağı değer zinciri içinde en önemli adımlardan biridir. Çünkü hasadın şekil ve zamanının doğru olarak seçimi, yıllık ürün miktarı ve kalitesine, üretim maliyetine ve gelecek yılların ürününe doğrudan etki etmektedir. İklim şartları veya toprak yapısı gibi insan faktörünün etkisinin az olduğu adımlara kıyasla da, birebir insan müdahalesi ile şekilleniyor olması, bu adımı değer zincirinde öncelikle odaklanılması gereken konu haline getirmektedir.

Gaziantep'te zeytin hasadı konusunda birçok temel sorun vardır. Öncelikle zeytini çeşide göre olgunluk indisi ile hasat etme konusunda herhangi bir farkındalık söz konusu değildir. Çiftçiler, tamamen geçmişten gelen bilgi birikimi ve kendi günlük planlarına göre zamana karar vermektedir. Hasadın çoğunlukla sırikla yapılması ağacın dallarına zarar verip bir sonraki yılın verimini düşürmektedir. Ayrıca zeytin danelerinin hızla yere düşmesi ve yaralanması sonucunda, yağ kalitesine önemli etkisi olan oksidasyon tepkimesi ilk andan itibaren başlamaktadır. Yapılan saha ziyaretlerinde, özellikle büyük üreticiler, mekanik hasat aracı olan dal sallayıcıları kullanmaya başladıklarını bildirmiştir. Her ne kadar son yıllarda mekanik hasat için olumlu bir eğilim olsa da zeytinin ekonomik getirisinin olmamasından ötürü, birçok küçük üreticinin bu konuda herhangi bir yatırım yapma eğiliminde olmadığı ve sırikla toplamaya devam ettiği açıkça gözlemlenmiştir. Mekanik hasadı uygulamayan çiftçilerin, sırik kullanmayı daha iyi bir yöntem olduğundan değil, mekanik hasadın maliyetli olması ve bilinçsizlik yüzünden devam ettirdiği gözlemlenmiştir. Kendiliğinden yere düşen zeytinler, süpürge yardımı ile toprakla karışık halde biriktirilip eve götürülmekte; evde yıkanan zeytinler, ağaç üzerinden örtüye düşürülen zeytinlere eklenerek sıkım tesisine götürülmektedir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey, Zeytin Hasadı

Ayrıca zeytinler, bölgenin tamamına yayılmış olan bir uygulama olarak, beyaz çuvallara toplanmaktadır. Yapılan saha ziyaretlerinde, sadece bir istisnai duruma rastlanmıştır. Zeytinler, toplama işleminden yaklaşık 4-5 gün sonra sıkım tesisine götürülmektedir. Bu esnada zeytinler çuvallarda beklemektedir. Üreticilerde; çuvala toplamanın, dip zeytin ile ağaçtan toplanan zeytini karıştırmanın ve uzun süre beklemenin yarattığı kalite sorunları konusunda herhangi bir farkındalık olmadığı gözlemlenmiştir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey’de Zeytinyağı Fabrikası



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey, Kasa ile Toplanan Zeytinler

Uzun süre beklemenin ana nedeni, çiftçilerin dışarıdan işçi tutmadan kendi kaynakları ile hasat yapmaya çalışmasıdır. Hasat hızının yavaş olmasından ötürü sık sık fabrikaya gitmek yerine, belli bir miktarı biriktirip gitmek daha cazip gelmektedir. Bu da, zeytin meyvesinin darbelenip ve kızışıp asit oranının yükselmesine ve çok uzun beklemelerde mikrobiyal yükün artmasına (küflenme, vb.) sebep olmaktadır.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey’de Zeytinyağı Fabrikası



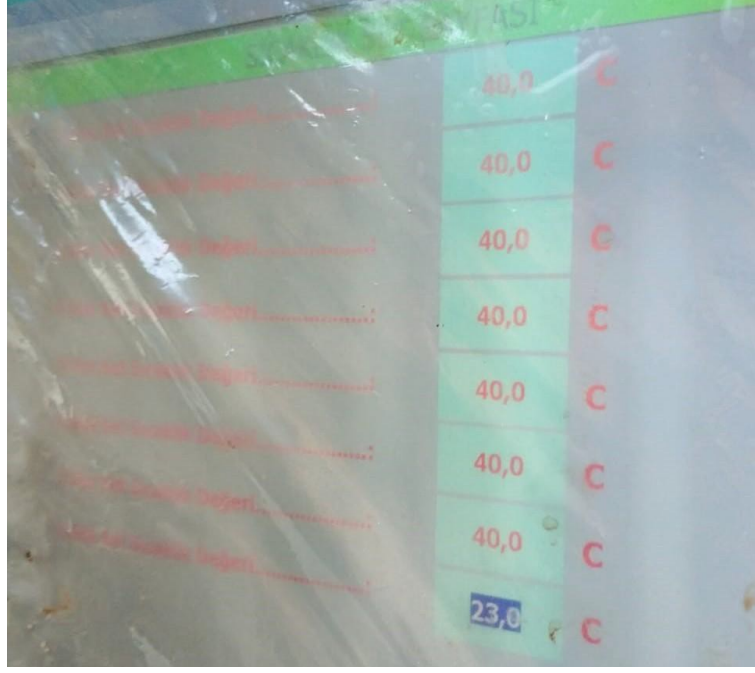
Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey’de Zeytinyağı Fabrikası

8.15. İşçilik

Zeytin, genel olarak işçiliği zor bir üründür. Meyvelerin ağaçtan zor kopması, çok küçük dane yapısı olması, bahçelerin eğimli arazilerde olması ve hasadın mevsim gereği yağışlı ve soğuk havaya denk gelmesi gibi sebepler yüzünden işçilik zor olmaktadır. Gaziantep'in toprak yapısı; ağır bünyeli toprak olup, yapışkanlık özellikleri fazla olduğundan toprağı işlemek zordur. Herhangi bir yağış olması durumunda, yağış sonrası bile, toprağın yapışkan olması yüzünden bir süre beklemek gerekmektedir. Yapılan görüşmelerde, Suriye'den göç eden kişilerin, zeytin tarlalarında işçi olarak görev aldığını ve diğer türlü işçi bulmakta zorlandığını ifade edenler olmuştur.

8.16. Zeytinin İşlenmesi

Zeytinin hasat sonrası, mümkünse aynı gün veya takip eden günde işleminden geçmesi kalitesini arttırmaktadır. Ama yapılan görüşmeler çerçevesinde, Gaziantep'te bunu uygulayan bir üretici yoktur. Natürel zeytinyağı, zeytinin doğal özelliklerini bozmayacak bir sıcaklıkta, mekanik veya fiziksel işlemlerle elde edilmektedir. Yörede, genel kanı, daha fazla yağ elde etmek için sıkma anında verilen suyun sıcaklığının, 25°C yerine 40-45°C olması yönündedir. Verimi yükseltse bile; yüksek ısı, zeytinyağının yapısı ve kokusunu bozmaktadır. Aşağıdaki fotoğrafta görüldüğü üzere; çoğu çiftçi, tesis sahibi karşı çıksa bile sıcaklığın 39-40°C civarında olmasını istemektedir. İşletmecinin, sıcaklığı düşürme yönündeki önerileri, çiftçiler tarafından yanlış anlaşılmakta; işletmecinin, yüksek sıcaklıkta fazla elektrik harcandığı için soğuk sıkmaya yönelttiği yorumlarına neden olmaktadır. Sıcaklık dışında, çiftçilerin zeytin hamurunun malaksörde bekleme süresine de müdahale ettikleri, daha uzun süre bekleyerek daha çok verim almak istedikleri gözlemlenmiştir. Fakat bu da zeytinyağı kalitesini olumsuz etkilemektedir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gaziantep, Su Sıcaklığı Gösterge Paneli

Ayrıca, ziyaret edilen tesislerdeki sistem 3 fazlı sistemdir. Bölgede birçok tesisin bu şekilde olduğu bildirilmiştir. Tesislerde asit, vb. herhangi bir parametre için analiz yapılmamaktadır. Analiz yapmaya uygun bir altyapı veya personel kaynağı da yoktur. Tadım uzmanlarından gelen yorumlara göre genelde zeytinyağında topraksı tatlar bulunduğu, bunun sebebini de ön yıkama esnasında zeytinin içindeki taş ve toprağın tamamen uzaklaştırılamaması olduğu düşünülmektedir. İki aşamalı ön yıkama yapma ihtiyacı olduğu belirtilmiştir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey'deki Zeytinyağı Fabrikasında Malaksör

Bununla birlikte; çiftçilerin tesisin içine rahatça girip yapılan işlemlere müdahil olması da zeytinyağı sıkım tesislerinin yöneticileri üzerinde bir baskı oluşturmaktadır. Tesis yöneticileri, doğru olmadığını bildikleri halde, yüksek verim elde edip çiftçiye memnun etmek adına bazı yanlış uygulamalara göz yummaktadır. Çiftçilerde verim konusunda ciddi bir hassasiyet olduğu, güven sorunu yüzünden sürekli süreci takip edip hatta diğer çiftçilerin ürünlerini gözlemlene ihtiyacı duyduğu görülmektedir. Tesislerde, bu düzensizliğin getirdiği temizlik ve hijyen sorunları olma riski vardır.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey’de Zeytinyağı Fabrikasındaki Uyarı Yazıları



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Şahinbey’de Zeytinyağı Fabrikası

8.17. Depolama ve Ambalajlama

Zeytinyağının, güneş ışığı almayan koyu renk şişe, paslanmaz çelik tank veya laklı tenekede saklanması gerekmektedir. Yörede, daha önce yaygın olan beyaz, etiketsiz ve laksız tenekenin, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından 2 yıl önce getirilen düzenleme ile azaldığı ifade edilmektedir. Sıkım tesisi, kendi adına hazırladığı etiketleri kullandığı tenekelere dolum yapmaktadır. Depolama kapasitesi düşük olan bölgede, genelde üreticiler yağını tenekelere doldurulmuş şekilde hemen eve götürmektedir ve kendi imkanları dahilinde saklamaktadır. Bu da önemli risklerden biridir.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Nizip'te Zeytinyağı Fabrikası

Ambalajlama konusunda düzenleme getirilmiş olmasına rağmen, e-ticaret siteleri üzerinden veya birebir tanıdık kişilere yapılan satışlarda halen etiketsiz şişe ve tenekelerin kullanıldığı görülmektedir. Gıda taşıması gibi sorunlara maruz kalmamak için hem üreticiler etiket kullanma konusunda titiz davranmalı, hem de tüketiciler etiketsiz ürünlerden uzak durmalıdır.



Fotoğraf: E-ticaret Sitelerinde Etiketsiz Satılan Zeytinyağları

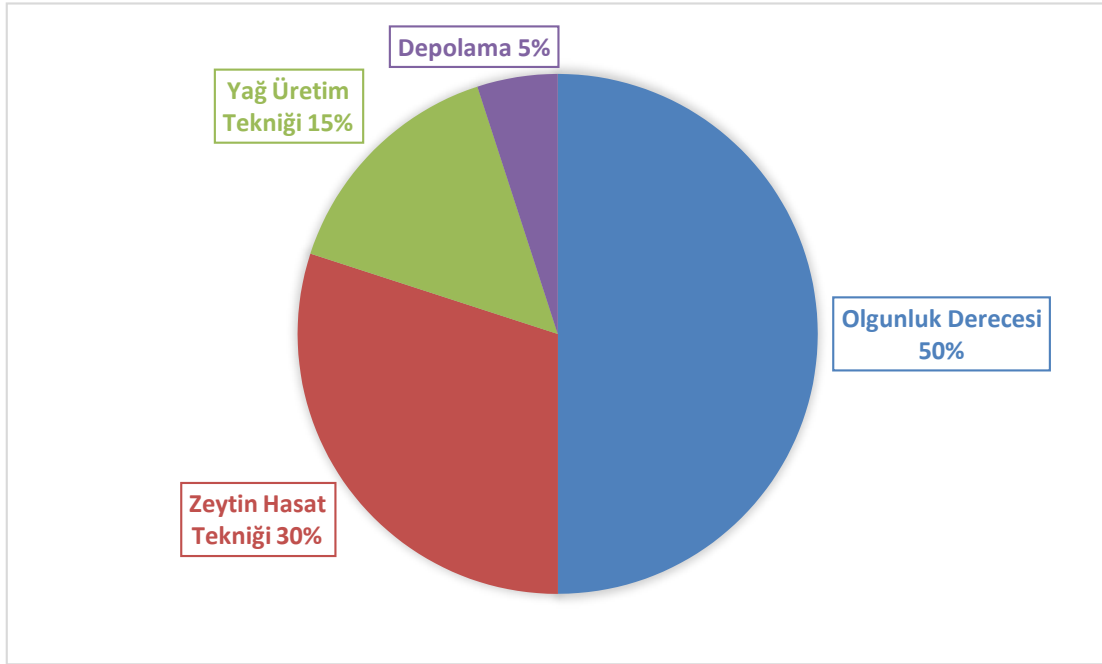
Gıda ambalajlarında etiket kullanmak, Türk Gıda Kodeksi'ne göre zorunlu bir uygulama olmasının yanında, etiketin tüketici ile iletişimi sağlamak için en araçlardan biri olduğu düşünüldüğünde, markalaşma konusunda da önemli bir gösterge olarak görülmektedir. Dünya'da ve Türkiye'de ambalaj tasarımı konusunda çok başarılı örnekler bulunmaktadır.



Fotoğraf: Tariş'in Tasarım Ödülü Alan Zeytinyağı Şişeleri

8.18. Kalite:

Kaliteli zeytinyağı; duyuşal olarak koklandığında, taze biçilmiş çimen, çağla badem, yeşil elma, domatesin sapındaki yeşil dal, muzun yeşil kabuğu, enginar, bezelye kokularının alındığı, bu kokunun insanı mutlu etmesi ve bu kokunun itici gelmemesidir. Zeytinyağı kalitesini etkileyen birçok faktör olmakla birlikte, ağırlıklı etkisine bakıldığında aşağıdaki şekilde bir dağılım görülmektedir. Şekilden de anlaşılacağı üzere zeytin olgunluğu ve zeytin hasat tekniği toplamda 80% oranında kaliteye etki göstermektedir.



Şekil 11: Kaliteye Etki Eden Kriterlerin Ağırlık Oranları

Kalite sınıflandırmasının başında, Türk Gıda Kodeksi tarafından belirlenmiş zeytinyağı kategorileri gelmektedir. Gaziantep'te üretilen çoğu zeytinyağı, TGK Zeytinyağı ve Pirina Yağı tebliğine göre serbest yağ asitliği maksimum 2% olan “natürel birinci zeytinyağı” kategorisinde tanımlanmaktadır. Oysa pazarda tüketici tarafından tercih edilen yağ, “natürel sızma zeytinyağı” olarak sınıflandırılan, serbest yağ asitliği maksimum 0,8% olan yağıdır. Bu durum, Gaziantep'in zeytindeki potansiyelini birinci lig olarak düşünölebilecek natürel sızma segmentinde değil de ikinci lig olan natürel birinci segmentinde değerlendirdiğini göstermektedir.

Gaziantep’te üretim zincirinde, yağ sıkımı sonrasında herhangi bir asit ölçümü yapılmamaktadır. Zira tüketiciler de kalite kriterlerine dikkat etmeden, nasıl bir kalitede ürün aldığı konusunda herhangi bir bilinç olmadan satın alma yapmaktadır. Bu çalışma kapsamında yapılan analizlerde, en dikkat çekici nokta, kalite konusunda izlenebilirlik adına hiçbir uygulama yapılmamasıdır. Zeytinyağı sektöründe rekabetçi bir konuma gelmek için ihtiyaç olan temel konu markalaşmadır ve marka olmak için de yüksek kalitede ürün üretmek şarttır. Bu yüzden bu çalışmanın anahtar kelimesi “kalite” olmalıdır.



Fotoğraf: Gaziantep’te Üretilen Natürel Birinci Sınıf Zeytinyağı Örnekleri

8.19. Satış & Pazarlama

Görüşme yapılan değer zinciri aktörlerinin hepsi tarafından en büyük sorun olarak bahsedilen konu, ürünlerini satamamak olmuştur. Gaziantep’te, son yıllarda çıkan bir iki butik üretici haricinde, markalaşmaya gitmiş firma bulmak neredeyse mümkün değildir. Çoğu üretici, satışını, tenekelerde, çevre illerdeki potansiyel pazarlarda, birebir satış modeliyle yapmaktadır. Yapılan ziyaretlerde, birçok üreticide geçen seneden stok olduğu ve malını satamadığı görülmüştür. Bu tür satışlarla kayıt dışılık da artmakta ve sektörel izleme yapmak mümkün olmamaktadır.

Değer zincirinin son adımlarından biri olan satış & pazarlama, zinciri ayakta tutan en önemli adımlardan biridir. Doğru bir satış-pazarlama stratejisi, sürdürülebilir bir iş modeli

oluşturmayı mümkün kılmaktadır. Gaziantep zeytin çiftçisi için, zincir içindeki en zorlayıcı aşama satış & pazarlamadır. Her bir çiftçinin kendi başına bu konuya yatırım yapması neredeyse imkansızdır. Bu yüzden, bölgesel bir örgütlenme hareketi, ortak satış & pazarlama gücü yaratmak adına önemli bir adım olarak görünmektedir.

İl genelinde, daha önce de bahsi geçtiği üzere, hemen hemen tüm çiftçiler teneke ile tanıdığı kişilere satış yapma şeklinde bir ticaret içinde olduklarını ifade etmektedir. Sıvı gıdaların litre ile satılması gerekmesine rağmen, bölgede “17 kg teneke” olarak satışların yapıldığı görülmektedir. Yaklaşık 18 litreye karşılık gelen 2020/2021 hasadı bir teneke, çiftçiler tarafından yaklaşık 350-400 TL aralığında satılmaktadır. Litre fiyatı maksimum 22-23 TL’ye denk gelmektedir. Butik üretim yapan, markalaşmış firmaların ise ürünlerini çok daha karlı bir şekilde sattığı görülmektedir. Gaziantep’te zeytinyağında markalaşmış bir firma, kendi web sitesinde, 500 ml şişeyi 65 TL’ye satmaktadır. Litre fiyatı 130 TL’ye denk gelmektedir. Bu fiyat karşılaştırması, kalite kriterleri göz ardı edilerek yapılmıştır. Şüphesiz ki ürünler aynı kalitede değildir. Bahsi geçen ürün; 0,2 asit, erken hasat, 23°C’de işleme 2 fazlı sistemde üretilmiş bir üründür. Kuzey Ege’de markalaşma sürecine girmemiş, tenekede ürün satan üreticiler, 2020/2021 hasadında, natürel sızma segmentindeki ürünlerini minimum 30 TL/lt fiyatıyla satmaktadır. Litre başına en az 7-8 TL fiyat farkı olmaktadır. Halbuki Gaziantep üreticisinin, kalite konusunda hassas yaklaşım basit önlemlerle natürel sızma segmentinde bir ürün üretmesi hiç zor değildir. Burada vurgulanmak istenen nokta, doğru bir satış kanalı içinde, kaliteli bir ürünü karlı bir şekilde pazarlamak mümkün olmaktadır. Yüksek tonajla düşük kar elde edilen bir model yerine, daha düşük tonajla yüksek kar elde edilen bir model tercih edilmelidir.

Bölgede son dönemde butik üretim ve markalaşma konusunda bireysel çaba içinde olan şirketler vardır. Merkezi Gaziantep’te bulunan Masmana markası, 2020 yılının eylül ayında Kilis sınırları içindeki zeytinliklerinden ürettiği erken hasat zeytinyağı ile İtalya’nın Milano kentinde düzenlenen ve ünlü İtalyan gurme Gino Celletti tarafından yönetilen “Monocultivar Olive Oil” (Tek çeşit zeytinden üretilen zeytinyağı) yarışmasında 10 üzerinden 8,5 puan alarak altın madalya kazanmıştır. Gaziantep ve Kilis bölgeleri için Eylül ayında hasat, oldukça erken olmasından ötürü daha önce denenmiş bir uygulama değildir ve bu ödül diğer üreticiler için de örnek teşkil edecektir. Üretilen yağın yüksek bir polifenol değerine (770) sahip olması da bölge adına umut verici bir gelişmedir.



Fotoğraf: Gaziantep’te Markalaşmış Bir Zeytinyağı Şişesi

8.20. Diğer ürünler:

Sofralık zeytin, bölgeye hâkim olan yağlık zeytin türleri yüzünden şimdiye kadar ticari bir öneme sahip olmasa da son yıllarda dikilen Gemlik tipi ağaçların bu konuda potansiyel oluşturduğu görülmektedir. Yağ verimi düşük olan bu çeşit, karlılığı daha yüksek olan sofralık zeytin olarak değerlendirilip satılması mümkündür. Bölgede bu konuda henüz yeterli tesis kapasitesi yoktur.

Sofralık zeytin, ticari anlamda yeterli büyüklükte olmasa da Gaziantep’in yöresel yemeklerinden olan “zeytin piyazı” ve “zeytin böreği”, Nizip Yağlık çeşidi sofralık zeytinle yapılmaktadır ve yerel tüketici açısından önemli bir değere sahiptir. Olgunlaşmış yeşil zeytinlerin kırılıp ve çekirdeği çıkarılıp sadece su ile tatlandırılarak yapıldığı bu zeytin, tuzsuz suda yumuşamadan kalmasından ötürü özel bir öneme sahiptir. Tuz tüketimi konusunda farkındalığın artmaya başladığı bu dönemde, bu ürünün ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtılması kritik bir öneme sahiptir.



Fotoğraf: Gaziantep Yeşil Kırma Zeytin

Kaynak: “Güneşin ve Ateşin Tadı” Gaziantep Ticaret Odası –
Tuba Şatana’nın Objektifinden, 2012



Fotoğraf: Gaziantep Zeytin Piyazı

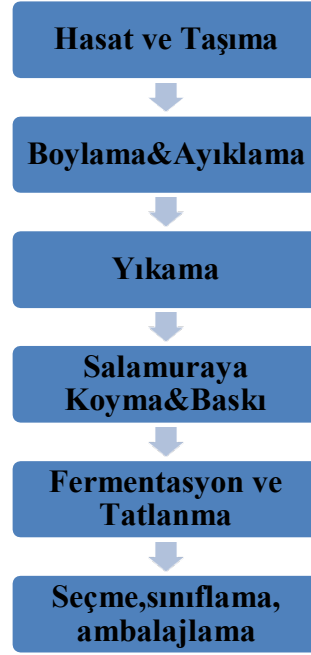
Kaynak: “Güneşin ve Ateşin Tadı” Gaziantep Ticaret Odası –
Tuba Şatana’nın Objektifinden, 2012



Fotoğraf: Gaziantep Zeytin Böreği

Kaynak: “Güneşin ve Ateşin Tadı” Gaziantep Ticaret Odası –
Tuba Şatana’nın Objektifinden, 2012

Sofralık zeytinde en çok tüketimi olan çeşit Gemlik tipi doğal siyah zeytindir. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne göre doğal zeytin, “Alkali kullanılmaksızın tam veya kısmi fermentasyon işlemine tabi tutularak kuru tuz veya salamurada hazırlanan, asitlik düzenleyici eklenerek ya da eklenmeksizin muhafaza edilen yeşil, rengi dönük veya siyah zeytin” şeklinde tanımlanmaktadır.



Şekil 12: Gemlik Tipi Doğal Zeytin Üretim Akışı

Gaziantep'in Gemlik çeşidi zeytinleri, yağlık zeytin yerine sofralık zeytin üretiminde kullanılırsa daha fazla katma değer yaratılmış olacaktır. Bunun iki nedeni vardır: Birincisi bu çeşidin yağ veriminin düşük olması, ikincisi de sofralık zeytinin zeytinyağına kıyasla daha yüksek kar ile satılmasıdır.

Pirina, zeytinin fiziksel işlemler uygulanarak sıkıldıktan sonra yağ bakımından zenginliğini yitirmeyen, gübre veya hayvan yemi olarak kullanılan küspesidir. Yağ ve kuru küspesi nedeniyle zeytinin en önemli yan ürünüdür ve düşük maliyetle oldukça büyük miktarlarda üretilebilmektedir. Ürünün ticari değeri, içerdiği yağ ve su miktarına bağlıdır. Aslında pirina, zeytinyağı fabrikalarının bir artığı olup; Akdeniz ülkelerinde görülen önemli bir biyokütle çeşididir ve uygun ve kabul edilebilir bir kullanımı olmaması halinde problem yaratabilir. Enerji üretiminde, verimli ve uygun bir şekilde pirina kullanımı iki probleme birden çözüm sağlamaktadır; birincisi temiz enerji kaynağı olması,

ikincisi de zeytinyağı tesislerinin atığı olan bu maddenin tekrar kullanım imkanı olmasıdır. Pirinadan elde edilen en önemli ürün, kozmetik ve sabun sektöründe kullanılan pirina yağıdır. Ayrıca, hayvan yemi, gübre, biyogaz, aktif karbon ve fenolik bileşenlerin üretiminde de kullanılmaktadır. Gaziantep'te pirinanın katma değere dönüştürülmesi hususunda herhangi bir girişim olmadığı görülmektedir. Alternatif sektörler için hammadde olarak değerlendirilmelidir.

Zeytinyağı sabunu, Gaziantep için geleneksel ürünlerden biridir. Yüzyıllardır üretimi yapılan sabun, “Sabuncu Han” gibi bir mekâna da adını vermiştir. Kentin çok eski zamanlara uzanan bir hamam kültürü olması ve bu hamamlarda “yeşil sabun” diye adlandırılan yöresel bir sabun kullanılması, sabunun tarihsel açıdan önemini göstermektedir. Gaziantep'te bulunan “Hamam Müzesi”, ziyaretçilerine bu sabunun yapım aşamalarını göstermekte, Osmanlı Dönemi'ne ait mühürlü sabunları sergilemekte ve ziyaretçilere hediye olarak ufak bir mühürlü sabun vermektedir. Bu kültürle bağlantılı olarak, zeytinyağı bazlı farklı sabun çeşitleri üretmek, katma değer yaratacak bir faaliyet olacaktır.



Fotoğraf: Gaziantep'te Üretilen Yöresel Bir Sabun



Fotoğraf: Taris Üretimi Sabun Örnekleri

8.21. Coğrafi İşaret:

Yetiştği bölge ile özdeşleşmiş ve ayırt edici birtakım özelliklere sahip zeytinyağlarına verilen işaretleme, coğrafi işaret kapsamı içerisinde değerlendirilir. Coğrafi işaretler de “Menşe” ve “Mahreç” olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır.

Bir ürünün coğrafi işaretlemede menşe adını alabilmesi için, ürünün sadece ait olduğu bölge içerisinde üretim süreçlerinin tamamının gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Ürünün üretim süreçlerinden en az birinin sınırları belirlenmiş bölgede üretilmesi ise coğrafi işaretlemede mahreç adını almaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu’nun “Coğrafi İşaret Kavramı ve Türkiye İçin Önemi” adlı raporda, coğrafi işaret almanın faydaları şu şekilde sıralanmıştır:

- Ayırt edicilik
- Coğrafi kaynak belirtmek (Kökeninin mutlaka bir yere dayanması)
- Üretim metodunu ve kaliteyi garanti etmek (Tescil şartnamesi ile garanti altına alınıp denetimlerle sürdürülmesi)
- Pazarlama aracı olmak
- Yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı desteklemek
- Geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korumak
- Biyo-çeşitliliği korumak
- Sürdürülebilir ve izlenebilir ürün kalitesi sağlamak

- Ürün taklitçiliği ile mücadele etmek
- Bölgenin tanıtımını sağlayarak turizme katkıda bulunmak (Örneğin Fransa ve İtalya’da şarap turları, gıda müzeleri vb.)



Fotoğraf: Nizip Zeytinyağı ve Nizip Sabunu Coğrafi İşaret Logoları

Bu doğrultuda 2009 yılında Nizip Ticaret Odası tarafından tescil edilen Nizip Zeytinyağı için, Mahreç adına coğrafi işaret alınmıştır. Bununla birlikte yeşil zeytin böreği ve Nizip sabunu için de coğrafi işaret tescili alınmıştır. Fakat Gaziantep’te ambalajında coğrafi işaret kullanan firmaya denk gelinmemiştir. Bunun sebebi ambalajlama ve markalaşma konusunda yeterli alt yapı olmaması ve üreticilerin coğrafi işaret konusunda yeterli bilgi birikimine sahip olmaması olarak görülmektedir.

Zeytinyağında coğrafi işaret uygulaması, sektörün önde gelen ülkelerinde aktif bir şekilde yapılmaktadır. Coğrafi işaretli ürünün diğer ürünlere kıyasla daha yüksek fiyatlarda satılıyor olmasından dolayı firmalar bu konuyu önemsemektedir.



Fotoğraf: İtalyan Menşeli Coğrafi İşaretli Zeytinyağı



Fotoğraf: Yunanistan Menşeli Coğrafi İşaretli Zeytinyağı

9. DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE İYİ ZEYTİNCİLİK UYGULAMALARI

9.1. İspanya

İspanya'da üretilen zeytinlerin %96'sı zeytinyağı üretimi için ayrılmış iken, kalan %4 sofralık zeytin olarak piyasaya sunulmaktadır. Üreticilerin %14'ü geleneksel tipte üretim yaparken bunların üretimi toplam zeytinyağı üretiminin %1,16'sını oluşturmaktadır. Geri kalan üreticilerin %9'u 3 fazlı sistemle üretim yaparken, %72'si en modern teknoloji olan 2 fazlı sistemle üretim yapmakta ve %5'i de bir veya daha fazla metodu bir arada kullanarak karışık sistemle üretim yapmaktadır. 3 fazlı sistemle üretim yapan üreticiler toplam zeytinyağı üretiminin %3,18'ini gerçekleştirirken, 2 fazlı sistemle üretim yapanlar toplam üretimin %90,10'unu gerçekleştirmekte, karışık sistemle ise toplam üretimin %5,55'ini gerçekleştirmektedir. İspanyol zeytinyağı üretiminin yaklaşık %3'ü organik zeytinyağı üretimidir.

İspanya genelindeki farklı iklim yapıları sayesinde değişik bölgelerde farklı zeytin türleri yetişmekte ve her bir zeytin türünden farklı tipte zeytinyağları üretilmektedir. İspanya'da yaklaşık 260 farklı zeytin türünün var olduğu saptanmıştır. Zeytinyağı üretiminde en çok kullanılan zeytin türleri: Picual, Picudo, Lechin, Cornicabra, Hojiblanca, Arbequina, Empeltre, Verdiel, Pico-Limon, Morisca, Verdala, Royal, Mollar, Morruda, Farga ve Manzanilla Cacerena'dır.

İspanya'daki en büyük zeytinyağı üreticisi bölge, üretimin %75'ini gerçekleştiren Endülüs Bölgesi'dir. Onu üretimin %14'ü ile Castilla-La Mancha, %6 ile Extremadura, %4'ü ile Katalonya ve yaklaşık %1 ile Aragon ve Valensiya izlemektedir. İspanya'daki 1.814 zeytinyağı üreticisinin %45'i Endülüs'te olup, bunun %40'ı da Jaen'dedir.



Fotoğraf: İspanya’da Modern Dikim Zeytinlikler

İspanyol natürel sızma zeytinyağlarının büyük bir kısmı, zeytinyağının kalitesinin artırılması amacıyla ‘Coğrafi Tescil’ ile koruma altına alınmıştır. Coğrafi tescil, üretim alanı, ürün çeşitleri, üretim teknikleri ve bitki karakteri gibi o ürünü özel kılan bütün özellikleri düzenlemektedir. Coğrafi tescil almış ürünler logo ile ayrılmaktadır.

İspanya’da, uzun yıllar üreticiye zeytinyağında kilo başına 1,3 Euro destekleme primi ödenmiştir. Avrupa Birliği’nin tarımsal destekleme reformu kapsamında yapılan değişiklikle, kilo başına ödeme yerine alan bazında destekleme ödemesi yapılmaktadır.

İspanya’da hasat sistemi çok gelişmiştir. Zeytin daneleri tentelere toplanarak daneler bir araya getirilip, traktöre monteli kepçe üzerine dökülmektedir. Boşalan tenteler tekrar ağaçların altına serilmektedir. Kepçe ile doğru römorka dökülerek fabrikaya sevk edilmektedir. Çuval veya kasa kullanma ihtiyacı yoktur.



Fotoğraf: İspanya’da Mekanik Yöntemle Zeytin Hasadı

İşçilik maliyeti açısından, işçiler günde 6-6,5 saat çalışmaktadır ve günlük 45-50 euro civarı bir ücret almaktadır. İspanya’da elde edilen yağın yaklaşık %70’i 1000 ton ve üzeri fabrikalardan elde edilmektedir. Burada İspanya’nın maliyetlerini düşürmede kurduğu yalın sistemin avantajları görülmektedir.

Zeytincilik konusunda İspanya’da faaliyet gösteren çok sayıda kooperatif birliği vardır. İspanya’da kooperatifler toplam zeytin ve zeytinyağı üretiminin yaklaşık %75’ini karşılamaktadır.

İspanya Tarım Kooperatifleri Merkez Birliği (CCAIE) 1985 yılında kurulmuştur. Bugün yaklaşık 1 milyon bireysel ortağı, 4500 birim kooperatifi ve 15 bölge birliği vardır. Son yıllarda güçlü üst örgütlenme ve pazarlamada yeni yöntemler denenmektedir. Son yıllara kadar zeytinyağı İtalyan firmalar tarafından pazarlanan İspanya’da yüksek kaliteli zeytinyağı üreten küçük ve büyük ölçekli firmalar ortaya çıkmıştır. Üretim kooperatifleri şeklinde örgütlenen üretim sektörü daha fazla önem kazanmaya başlayıp, bu işletmelerin natürel zeytinyağını dökme olarak satmak yerine kendi markalarıyla pazarlamaya başladığı görülmektedir. Ancak dünyada halen ucuz zeytinyağı üreticisi ülke olarak bilinmektedir. Kooperatifler dışında da markalaşma hızla yaygınlaşmaktadır.

ASOLIVA, İspanya'nın zeytinyağı ihracatçıları birliğidir. Kar amacı gütmeyen ve özel bir statüsü olan birlik, her ne kadar resmi olarak Eylül 1977'de kurulmuş ise de benzer oluşumlar halinde 1928'den beri değişik adlar ve biçimlerde varlığını sürdürmektedir. Birlik, hasat durumuna ve rekolteye bağlı olarak, İspanya'nın ambalajlı, şişeli zeytinyağı ihracatının %95'inden fazlasını, dökme zeytinyağının ise %50 ile %75'i arasındaki kısmını ihraç eden, ağırlıklı olarak Endülüs ve Katalonya bölgelerinde faaliyet gösteren, 59 zeytinyağı ihracatı şirketinin bir araya geldiği bir kuruluştur. Birliğin amacı, her ne kadar üyesi olan zeytinyağı ihracatçılarının çıkarlarını savunmak, İspanyol zeytinyağının tanıtımı, satışı için önlemler almak ve faaliyette bulunmak ise de herhangi bir iş muamelesinin bizzat içine girmemekte, üyesi olan ihracatçı firmaların bu meyandaki ticari faaliyetlerine destek vermektedir.

İspanya'daki en büyük ve önemli kooperatif veya kooperatif birlikleri sırasıyla şu şekildedir:

- Dcoop (Eski Adı Coop. Hojiblanca)
- Coop. Agro Sevilla Aceitunas
- Coop. Jaencoop
- Coop. Oleoestepa
- Olivar del Segura
- Oleicata el Tejar

İspanya'nın ve Dünya'nın en büyük zeytinyağı üreten kooperatifi olan **Dcoop**'un merkez ofisi Antequera-Malaga'dadır. Cordoba, Malaga, Jaen ve Granada'da yoğunluklu olmak üzere toplamda 111 adet zeytinyağı sıkım, 25 adet sofralık zeytin üretim ve 36 adet pirina tesisi vardır. Kooperatif ayrıca şarap, keçi sütü, keçi peyniri, et ürünleri ve ağırlıklı olarak badem olmak üzere kuruyemiş üretimi de yapmaktadır.



Fotoğraf: Dcoop “Selection” Serisi Zeytinyağı

Sevilla’da faaliyet gösteren “**Oleoestepa Kooperatifler Birliği**” 4 bin ortaklı 16 kooperatiften oluşmaktadır. Yılda ortalama 175 bin ton zeytin almaktadır.



Fotoğraf: Oleoestepa Kooperatifler Birliği Fabrikası

1960 yılında zeytin üreticilerince kurulan, halen 92 ortaklı **“Oleicata el Tejar”** adlı kooperatif, yılda 120.000 ton zeytini yağ olarak işlemektedir. 1.500 ton/gün kapasiteli pres tesislerinde ayrıca, 800 ton/gün ayçiçeği de preslenmektedir. Adı geçen bu kooperatif birkaç yüksekokulla birlikte işledikleri ürün artıklarından saatte 12.600 kilowatt elektrik enerjisi kazanan bir işletmenin de sahibidir.



Fotoğraf: Oleicata el Tejar Fabrikası

İspanya'daki kooperatiflerde yapılan başlıca uygulamalar şu şekildedir:

- İspanya'da zeytin üreticisi, ürettiği zeytinin tamamını ortağı olduğu kooperatife teslim etmek zorundadır.
- Kooperatif, üreticiden aldığı zeytini sofralık olarak veya sıkarak yağ elde ettikten sonra piyasada satmaktadır. Kooperatif, maliyetlerini ve masrafını düşükten sonra üreticiye ürünü ne zaman ve hangi fiyattan satılırsa onun üzerinden 15'er günlük dönemler itibariyle ödeme yapmaktadır.
- Üretici; ürünü satılmadıkça kooperatiftan avans veya ürün bedelini almamaktadır. Ancak, çok zorunlu durumlarda, teslim ettiği ürünün yaklaşık değeri hesaplanıp, bankadan bunun yüzde 75'i kadar kredi alması sağlanmaktadır. Alınan kredinin yıllık faizi yüzde 4 civarındadır.

Özetle, İspanya devlet destekleri, düzenli işleyen bir fiyat mekanizması, örgütlenme modeli, modern tarım sistemleri ve yalın üretim sistemleri ile örnek alınacak ülkelerin başında gelmektedir.

9.2. İtalya

İtalya’da zeytincilik sadece zeytinyağına dayanmaktadır. İtalya; İspanya, Yunanistan ve Türkiye gibi hem zeytinyağı hem de sofralık zeytin üretip tüketen bir ülke değildir. Üretim, kalite odaklıdır. Gurme sektörüne hizmet edecek şekilde bölgesel ve yöresel farklılıklarla mono varyete (tek çeşit) odaklı üretime odaklanılmıştır. ‘İtalyan mutfakları eşittir zeytinyağı’ olan bir kültüre sahiptir. Bunu bütün dünyadaki İtalyan mutfakları ve hatta “Hollywood” filmleriyle göstermektedir. Bu nedenle “Toskana zeytinyağı”, “Sicilya zeytinyağı” gibi bölgesel farklılıklar ve lezzetler ortaya çıkmaktadır. İtalya’da zeytinyağı kültüründe yöresel zeytin çeşidinin yeri çok önemlidir. Hiçbir bölge farklı bir zeytin çeşidinin kendi bölgesine girmesini istememektedir. Bu yüzden coğrafi işaret büyük önem taşımaktadır. Dünyada İtalyan zeytinyağı, kaliteli zeytinyağı imajını taşımakta ve gurme sektörünün baş tacı konumunda yer almaktadır. Zeytinyağında markalaşma en üst düzeydedir. Örnek olarak, otel ve restoranlarda masaya gelen şişe, o bölgede üretilen bir veya iki markaya aittir. İtalya’da çiftçilerin kooperatife üyeliği İspanya gibi yaygın bir durum değildir. İspanya’da kooperatif ortaklığı olan çiftçilerin oranı 70% iken, İtalya’da bu oran 5% civarındadır. Zeytinyağı sıkım tesislerinin kooperatif sahipliği oranı ise 15% civarındadır.

Ülkenin en büyük zeytinyağı üreten kooperatifleri şu şekildedir:

- Oleificio Montalbano
- OL.MA. Collegio Toscano degli Olivicoltori
- Cooperativa C.A.S.O., Oliveti Terra di Bari
- Oleificio Cooperativo Cima di Bitonto
- The Olivicola Canino
- La Goccia d’Oro



Fotoğraf: Oleificio Montalbano Üretimi Zeytinyağı

9.3. Yunanistan

Yunanistan, Dünya'nın üçüncü büyük üreticisi olduğu halde, ürettiği zeytinyağının büyük kısmını tüketen bir ülke konumundadır. Hemen hemen tüm restoranlar, masaya sabit halde duran zeytinyağı şişesi koymakta ve müşteriler dilediği ölçüde yağı tüketmektedir. Son yıllardaki ekonomik kriz öncesine kadar neredeyse sadece zeytinyağı tüketildiğini söylemek de mümkündür. Kooperatifçilik ve buna bağlı birlikler çok kaliteli zeytin ve zeytinyağı ürettiyorken, ekonomik kriz sonrası kapandıkları ve küçük küçük firmaların veya zeytinyağı fabrikalarının ortaya çıktığı görülmektedir. Tüketim fazlası zeytinyağını genellikle İtalyan firmalar toptan satın almaktadır. Markalaşma konusuna önem veren üreticilerin, özellikle ambalaj tasarımı konusuna yatırım yaptığı görülmektedir. Yunanistan'da şık bir zeytinyağı şişesine rastlamak çok olası bir durumdur.



**Fotoğraf: Girit'te Bulunan “Kritsa Kooperatifi” Tarafından
Üretilen Zeytinyağı**

Yunanistan’da kooperatif ortaklığı olan çiftçilerin oranı 60% iken, zeytinyağı sıkım tesislerinin kooperatif sahipliği oranı ise 50%’dir.

Ülkenin en büyük zeytinyağı üreten kooperatifleri şu şekildedir:

- U.A.C. of Heraclion
- U.A.C. of Peza
- U.A.C. of Sitia
- U.A.C. of Messinia
- U.A.C. of Lakonia

9.4. Türkiye

Zeytinyağı pazarında son dönemde yaşanan büyüme ve ürünün sağlık açısından etkilerinin bilinir hale gelmesiyle birlikte Türkiye’de de iyi örnek olabilecek birçok girişim bulmak mümkündür.

Tariş Burhaniye Kooperatifi:

Tariş, kooperatifler birliği olarak markalaşma konusunda başarılı uygulamaları ile ön plana çıkmaktadır. Birlik içinde üretim ve depolama kapasitesi ve ortak sayısı bakımından en büyük kooperatif olan Burhaniye Tariş Kooperatifi’nin başlıca uygulamaları şu şekildedir:

- Hammadde kabulünde yüksek kaliteden yapılmış kasalar kullanılmaktadır.
- İzlenebilirlik için kullanılan detaylı bir takip formu vardır.
- Dip zeytinin işlenmesi için ayrı bir hat vardır.
- Uygun tasiriye (sıkım) ücreti ile çiftçinin yükünü hafifletmektedir. 2020 yılı tasiriye ücreti kooperatif ortağı için 200 TL/ton iken ortak olmayanlar için 220 TL/ton olarak belirlenmiştir.
- ISO 22000:2005 kalite sistem sertifikasına sahiptir.
- İşlem sırasında kullanılan suyun sıcaklığı 23,4°C’dir.
- Yüksek kapasiteli paslanmaz çelik tanklar ile üretilen yağı ortaklar adına uygun koşullarda muhafaza etmektedir.
- Yan ürün olan pirinayı Yunanistan’ın Midilli Adası’na satmaktadır.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Burhaniye Tariş'e Ait Zeytin Kasaları



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Burhaniye Tariş'te Mal Kabul Esnasında Alınan Şahit Numuneler



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Burhaniye Tariş'e Ait Paslanmaz Çelik Tanklar

TARİŞ
BURHANIYE TARİŞ
ZEYTİN İŞLEM TAKİP FORMU

BURHANIYE KOOP. ÜRETİM GİRİŞ FİŞİ 14.12.2020
41651

03976 Hasan ÖNEN
Parti No: 131
Has.Şek.: SİLKİM
Zeytin Kg: 1.850
Mak.: AMD-3
Zey.Sah.:
1259-356-1729-1725-744-1169

Gel.Tar.: 8.12.2020
Kır.Tar.: 14.12.2020
K.Adt.: 6

TOPLAM:

1. Tartı :	Kap No : 569
2. Tartı :	Zeytinyağı Kg.
3. Tartı : 7	Daralı
4. Tartı :	Dara
5. Tartı : 348	Dara
TOPLAM : 348	Net 348
Eve Giden Zeytinyağı Kg :	
Net	
Kooperatif Teslim Kg :	
Net	

Asidite / Kalite
0,5 / Yen

Aldığı Güğüm Adedi ve No.su :

☐ Yağ Teslim Alınacaktır. N: 009547

ÜRETİCİ İMZA

Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Burhaniye Tariş Zeytin İşlem Formu Örneği

Gödençe Tarımsal Kalkınma Kooperatifi:

İzmir Seferihisar’da bulunan Gödençe Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, bu bağlamda faaliyet gösteren en eski kooperatiflerden biridir. 1972 yılında kurulmuştur. 1974 yılında köye elektriğin getirilmesi ve zeytinyağı fabrikasının kurulması toplumsal bir heyecan ve imece yöntemiyle başarılmıştır. Şu an 130 ortağı olan kooperatif, 1992 yılında Çağatay Özcan Kokulu’nun başkanlığında planlı çalışma dönemine girmiştir. 1993’te markalaşma süreci başlamıştır. 1995 ve 2005 olmak üzere teknolojik yenilikler gerçekleştirilip zeytinyağı depolama tesisleri kurulmuştur. Gödençe Tarımsal Kalkınma Kooperatifi şu anda dünya normlarında bir işleme ve zeytinyağı depolama tesislerine sahiptir. Gödençe Köyü’nde yürütülen çalışmaların ilk sırasını her zaman insan kaynağının eğitimi, geliştirilmesi, kültürel ve toplumsal değerlerin korunması almıştır. Köyde, kooperatif tarafından işletilen ve içinde bir kütüphane olan köy kahvesi ile kooperatifin ürünleri ve diğer temel ihtiyaç malzemelerinin satıldığı bir kooperatif bakkalı vardır.



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gödençe Kooperatifi Fabrikası



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gödence Kooperatifi Köy Kahvesi



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gödence Kooperatifi Köy Kütüphanesi



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gödençe Kooperatifi, Kooperatif Bakkalı



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gödençe Kooperatifi Organik Tarım Mütteşebbis Sertifikası



Fotoğraf: Yıldız Başaran (2020), Gödençe Kooperatifi Malaksiyon Makinesi

10. GAZİANTEP İLİ ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖR SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ- GZFT ANALİZİ

Gaziantep ili, zeytincilik ve zeytinyağı sektörünün güçlü/zayıf yanları ve pazardaki fırsat ve tehditleri gösteren tablo aşağıdaki şekildedir.

Tablo 9: Gaziantep Zeytinyağı Sektörü GZFT Analizi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
➤ Yerel türde yüksek yağ verimi ➤ Yerel türde aroma ve lezzet ➤ İlaçlama ihtiyacı olmaması ➤ Üretim ve tüketim kültürü ➤ Zeytinin anavatanı olması ➤ İhracat için uygun lokasyon ➤ Yeni ve teknolojik tesisler ➤ Coğrafi işaretli ürünler (Yeşil zeytin böreği, Nizip sabunu) ➤ Tür çeşitliliği ➤ Toprak yapısı ➤ Genç zeytin bahçelerinin kurulması ➤ Örgütlenme konusunda farkındalık artışı ➤ Yüksek gastronomi kültürü ➤ Yüksek gastronomi turizmi potansiyeli	➤ Yanlış tür dikimi ➤ Toprak yapısı – İşçilik zorluğu ➤ Yetersiz sulama ➤ Yetersiz ve yanlış bakım uygulamaları ➤ Yanlış hasat yöntemleri ve makineli hasat azlığı ➤ İşçi bulma ve yüksek işçilik maliyeti sorunu ➤ Sıkım öncesi yapılan yanlış yöntemler ➤ Ürün işlemedeki yanlış uygulamalar ➤ Sadece yağlık zeytin olarak değerlendirme ➤ Yanlış depolama ve ambalajlama ➤ Denetim eksikliği ➤ Pazarlama & markalaşma sorunları ➤ Örgütlenme yetersizliği ➤ Uzman kişi, bilimsel araştırma ve ARGE eksikliği
Fırsatlar	Tehditler
➤ Pazardaki talep artışı ➤ Zeytinyağ tüketimindeki artış ➤ Tüketicilerin sağlıklı ürünlere yönelmesi ➤ İhracatta artış trendi ➤ Katma değerli ürünlerde pazar büyümesi ➤ Gıda harici sektörlerdeki fırsatlar ➤ Zeytin yan ürünlerindeki pazar fırsatları ➤ Yeni pazarlama kanalları (dijital araçlar) ➤ Gaziantep'in Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'nda gastronomi alanında yer alması ➤ Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali ➤ Tarımda yeni gelişen teknolojiler	➤ Antepfıstığının gelir kaynağı olarak ön plana çıkmasından ötürü zeytine alternatif olması ➤ Batı bölgesi yağlarındaki yüksek kalite algısı ➤ Batı bölgesindeki köklü örgütler (tonaj avantajı) ➤ Kayıt dışı üretim ➤ Çevre illerde üretilen yüksek kaliteli ürünler ➤ Çevre illerde oluşan örgütler (kooperatif, birlik, vb.) ➤ İthalat ➤ İklim şartları & kuraklık ➤ Tarımsal alanların imara açılması ➤ Kurumlar düzeyinde düşük farkındalık seviyesi

Saha ziyaretlerinde ve yapılan araştırmalarda, Gaziantep için tespit edilen sorun ve çözüm önerileri aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Tablo 10: Gaziantep Zeytinyağı Sektörü Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Tespit Edilen Sorunlar	Çözüm Önerileri
Kamusal ölçekte, zeytin üzerine yoğunlaşmış herhangi bir politika ve uygulama yoktur.	Bölgedeki ilgili paydaşlarla müzakere yapıp, bu konuda bir politika oluşturulması sağlanıp, UZZK gibi ulusal ölçekte faaliyet gösteren bir yapı ile entegrasyon olacak şekilde bir çalışma modeli üzerine odaklanılmalıdır.
Antepfıstığının önceliklendirilmesinden ötürü, zeytin ikinci planda kalmaktadır. Zeytini sahiplenip sektörün gelişmesini sağlayacak bir çatı kuruluşu yoktur.	GTO'nun öncülük edeceği bir çalışma ile, çok yönlü bir "Zeytincilik Kalkınma Programı" yapılmalıdır. Bu programın içinde üretici kooperatifleri kurmak, uzman havuzu oluşturmak, arge altyapısı tesis etmek, bölgesel kalite yönetim sistemi benimsemek, markalaşma faaliyetleri yapmak ve kümelenmeyi sağlamak olmalıdır. Program kapsamında kurulacak olan kooperatife ait son teknoloji ile donatılmış bir zeytinyağı üretim tesisi kurmak; bölgede örnek model olması, yüksek kalitede ürün işleme ve depolama imkanı olması, üreticilerde güven sorununu ortadan kaldırması ve pazarlama faaliyetlerinde kullanılabilecek güçlü bir yön olmasından ötürü büyük önem taşımaktadır. Bu programı yürütmek amacıyla bölgenin akademisyen ve STK temsilcilerinden oluşan "Gaziantep Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtma Komitesi" oluşturulmalıdır.
Yeterli düzeyde eğitim ve arge faaliyetleri yapılmamaktadır. Sektörde yetişmiş ve nitelikli eleman sorunu bulunmaktadır. Danışmanlık verecek yeterli bilgi düzeyinde ziraat mühendisi sayısı çok azdır. Ayrıca bölgede deneyimli tadım uzmanları yoktur.	Sektörde farklı uzmanlıklarda (ziraat mühendisi, gıda mühendisi, zeytin operatörü, zeytin hasat uzmanı, vb.) kalifiye insan yetiştirilmelidir. Zeytinyağı tadım laboratuvarı kurup hem yetkin tadım uzmanları yetiştirip hem de coğrafi işarette sahip çıkılması gerekmektedir.
Ege ve Marmara Bölgeleri'nde olduğu gibi herhangi bir kooperatif veya birlik oluşumu yoktur.	Zeytincilik Kalkınma Planı kapsamında zeytin çiftçilerinin ortak olacağı bir kooperatif yapılanması ile örgütlenme sağlanmalıdır. Aynı zamanda bu alanda kadın istihdamının artması için kadınların kooperatife dahilyeti sağlanmalıdır veya ayrıca kadın kooperatifleri kurulmalıdır.
Uzaktan algılama sistemleri kullanılarak, bir coğrafi bilgi sistemi ve güvenilir veri tabanı yoktur. Başta ağaç sayısı olmak üzere, sektördeki verilerin doğru olarak belirlenmesi sağlanamamaktadır.	Uzaktan algılama sistemleri kullanılarak, bir coğrafi bilgi sistemi ve güvenilir veri tabanı oluşturulmalıdır. Yıllık, bölgesel, çeşit bazlı veriler düzenli olarak kaydedilip veri analizi yapılmalı ve program kapsamında verimlilik ölçümlenmelidir.
Zeytin çeşitlerinin ıslahının yapılması, sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin çağdaşlaştırılması sağlanamamaktadır.	Zeytin çeşitlerinin ıslahının yapılması; sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemleri konusunda en güncel bilgiler ışığında üreticilerin eğitilmesi ve sistemin izlenebilirliği sağlanmalıdır. Islah çalışmaları konusunda Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü ile ortak çalışma yaparak, bölgenin şartlarına uygun türlerin tespiti yapılmalıdır.

Fidan üretiminde, yerel türlerde yeterli kapasitede üretim yoktur.	Fidan üretiminde, yerel türlerde üretim yapılması teşvik edilmelidir. Halen yeni fidanların dikilmesine devam edildiği düşünüldüğünde, daha fazla yeni tür dikmekten vazgeçip yerel türlerin dikilmesi önceliklendirilmelidir. Fidan üretimi için arazi tahsisi konusunda Nizip ve Şahinbey Ziraat Odaları ile iş birliği yapılmalıdır. Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu ile görüşüp bilgi alınması faydalı olacaktır.
Fidan üretiminde bölgesel adaptasyona önem verilmemektedir.	Fidan üretiminde bölgesel adaptasyona önem verilmeli, Gemlik ve Ayvalık çeşitlerinin su kaynaklarına yakın bölgelerde yetiştirilip, diğer bölgelerde tavsiye edilen yerel türlere odaklanılmalıdır. Bu konuda İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ziraat Odaları ile görüşmeler yapıp ortak bir planda mutabık kalınmalı, bu plan çiftçilere de farkındalık eğitimi kapsamında aktarılmalıdır. Kamu veya STK temsilcileri yerel türlerin dikilmesini teşvik etmelidir.
Hasat esnasında, dip zeytin ile ağaçtan silkilen zeytini karıştırmak, uzun süre bekletme, kasa yerine çuval kullanma gibi hatalar yapılmaktadır.	Hasat esnasında, dip zeytin ile ağaçtan silkilen zeytin ayrı götürülmemelidir. Zeytinler çuvalda toplansa bile maksimum 1 gün içinde sıkılmak üzere tesise götürülmelidir. Sıkım tesislerinde, dip zeytini sıkma için ayrı bir üretim hattı olmalıdır.
Ağaçlar ve arazi yapısı makineli hasada uygun halde değildir.	Hasat esnasında mümkünse elle toplama veya tarak kullanımı teşvik edilmelidir. Sırik kullanmak yerine mekanik hasat araçlarının kullanılması teşvik edilmelidir. Doğru hasat teknikleri konusunda çiftçiler eğitilmelidir. Ayrıca çiftçilere bu konuda yatırım desteği verilmelidir.
Sulama yapılmamaktadır. Damlama sulama gibi modern sulama yöntemlerinin kullanılması yaygın değildir.	Özellikle yazın çok sıcak dönemde, belli bir sıklıkta sulama yapılması sağlanmalıdır. GES damlama sulama gibi modern sulama yöntemlerinin kullanılması için çiftçiye teşvik verilmelidir.
Tesislerde 3 fazlı sistemle üretim yapılmaktadır. Atık zeytin karasuyu, içerdiği organik kirlilik nedeniyle çevre kirlenmesine yol açmaktadır.	3 fazlı sistemle üretim yapan tesislerin 2 fazlı sisteme geçişi desteklenmelidir. Mümkün olmadığı durumlarda ise, en azından karasu buharlaştırma havuzu ile suyun buharlaştırılması veya arıtma tesisi inşa ederek suyun arıtılması sağlanmalıdır.
Zeytin hamurunun karıştırılması esnasında malaksörde kullanılan su sıcaklığı olması gerekenin üzerindedir.	Zeytin işleme esnasında su sıcaklığı ve süre konusunda limit değerler aşılmamalıdır. Bu konuda çiftçiler eğitilmelidir. Yüksek sıcaklığın ve uzun süre malaksörde bekletmenin doğurduğu negatif durumlar eğitimlerde anlatılmalıdır.
Yağ sıkım tesisinde herhangi bir gıda analizi yapılmamaktadır. En basit analiz olan yağ asidi bile ölçülmemektedir.	Yağ sıkım tesislerinde son üründe mutlaka belli başlı gıda analizleri yapıp kayıt altına alınmalıdır. Bu sistemle, natürel sızma yağ kategorisinde ürün üretmek hedeflenmelidir.
Tesislerde herhangi bir kalite yönetim sistemi, hijyen sistemi, izlenebilirlik, vb. diğer sistemler yoktur.	Tesislerde kalite yönetim sistemi, hijyen sistemi, izlenebilirlik, vb. diğer sistemlerin oluşturulması teşvik edilmelidir. Ulusal veya uluslararası pazarlarda ticaret yapmak için kalite sistemi zorunludur.
İşletmelerin kurumsallaşma çalışmaları yoktur.	GTO gibi konunun uzmanı kurumların firmalara kurumsallaşma konusunda eğitimler vermesi sağlanmalıdır.

Yağ sıkım tesislerinin çoğunda şişeleme hattı yoktur.	Ambalaj, iyi bir marka için en önemli unsurlardan biridir. Üretici ile tüketici arasındaki iletişim, ambalaj ve üzerindeki etiket vasıtasıyla sağlanmaktadır. Özellikle zeytinyağı sektöründe teneke ile yüksek hacimli ürünler yerine, cam şişede daha düşük hacimde ürün satmak üretici açısından daha karlı bir iş modeli olacaktır. Bu bağlamda Gaziantep zeytinyağını tenekeden kurtarıp marka algısı ve karlılığı yüksek cam şişelerde ürün üretmek gerekmektedir.
Yoğun bir şekilde verime odaklanıp kalite ciddi ölçüde arka planda kalmıştır.	Ürünün gelir getirmesi için verimden çok kalitenin daha önemli olduğu üreticilere anlatılmalı ve bu iddia sayısal veriler ve iyi örneklerle desteklenmelidir.
Üretilen çoğu ürün, bazı önlemler alınarak “natürel sızma” kategorisinde olabilecek iken, piyasa değeri daha düşük olan “natürel birinci” olarak üretilmektedir.	Her zaman yüksek kalitede natürel sızma zeytinyağı üretmek hedeflenmelidir.
Hijyenik ortamlarda zeytinyağı üretimi ve depolanması yaygınlaşmamıştır.	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile görüşme sağlanıp, firmaların tesis ortamını iyileştirmeleri konusunda gerekli düzenlemelerin getirilip kontrollerin yapılması sağlanmalıdır.
Zeytinyağının stoklanmasında, paslanmaz tank kapasitesi olmamasından ötürü sorunlar yaşanmaktadır. Lisanslı depoculuk yaygınlaşmamıştır.	Üretilen ürünler, tenekelerde ve ev ortamında değil, paslanmaz çelik tanklarda, oksijen ve ısıya maruz kalmayacak şekilde depolanmalıdır. Ayrıca lisanslı depoculuk yaygınlaştırılmalıdır.
Piyasa gözetim ve denetimlerinin yeterince yapılamadığı ve merdiven altı üretimin mevcut olduğu ifade edilmektedir.	Bakanlık tarafından etkin piyasa denetimi yapılmalı, tağşiş yapan firmalar tespit edilip yaptırımlar uygulanmalı ve böylece bölgenin kalite algısının yükseltilmesi sağlanmalıdır.
Ulusal veya uluslararası ölçekteki organizasyonlarda bölgeyi temsiliyette ciddi sorunlar vardır.	Ulusal veya uluslararası ölçekteki organizasyonlarda bölgeyi temsiliyette daha somut ve gözle görülür aksiyonlar alınmalıdır. Kurulması önerilen Zeytin Tanıtım Komitesi vasıtasıyla fuarlara, seminerlere ve ilgili diğer etkinliklere katılım gösterilmelidir.
Üreticilerin ürünlerini satabileceği herhangi bir pazar yoktur. Ambalajlı ve markalı ihracat çabaları yeterli değildir. Hangi ülkeye, hangi kanalla hangi ambalajla, hangi lezzette, hangi ürünün satılacağına tespit edilmesi ve bu doğrultuda ön çalışma yapılması için iş birlikleri ve kümelenme çalışmaları yetersizdir.	Ambalajlı ve markalı ihracat için öncelikli çalışma yapılmalıdır. Hangi ülkeye, hangi kanalla hangi ambalajla, hangi lezzette, hangi ürünün satılacağına tespit edilmesi ve bu doğrultuda ön çalışma yapılması için iş birlikleri ve kümelenme çalışmaları yapılmalıdır.
Çiftçiler, uzun vadede zeytin üretiminden gelir elde etme konusunda ciddi kaygılar yaşamaktadır.	Çiftçilerin zeytinden vazgeçmesini önlemek için ivedilikle aksiyon alınması önemlidir.
Potansiyeli olmasına rağmen, organik zeytinyağı konusunda hiçbir girişim yoktur.	Bütün bu çalışmalar kapsamında, bölgede yapılacak girişimlerde “organik” ürün üretmek üzerine planlamalar yapılmalı ve organik pazarlarda tatmin edici bir pazar payı elde etmek için gerekli bağlantılar kurulmalıdır.

11. POTANSİYEL FAALİYETLERE İLİŞKİN MALİYETLENDİRME

Proje kapsamında yapılması öngörülen ana işlemlerin maliyet projeksiyonu şu şekildedir:

11.1 Kooperatif Kurma Maliyeti

Kooperatifin sermayesi, ortakların taahhüt ettikleri payların toplam tutarlarından ibaret olup değişkendir. Sermayenin en az haddi 700 TL'dir. Dolayısıyla bir ortaklık payının değeri 100 TL'dir. Ortaklar en çok 5.000 pay taahhüt edebilmektedir. Ancak, her ortağın en az 1 pay taahhüt etmesi zorunludur. Taahhüt edilen payların en az 1/4'ü tescilden önce, gerisi de kooperatifin tescilini izleyen yirmi dört ay içinde ödenmesi gerekmektedir. Her ortağın alabileceği minimum ve maksimum paylar genel kurulca belirlenir ve anasözleşmede belirtilmektedir.

Kuruluş aşamasında noter, başvuru ücreti, vb. harcanacak toplam masrafın yaklaşık 7500 TL olması öngörülmektedir.

11.2 Tesis Yatırım Maliyeti

Proje kapsamında yapılması öngörülen ve en büyük maliyet kalemi olacak faaliyet tesis kurulumu olacaktır. Yapılacak yatırımın niteliği, ölçeği ve zamanına göre değişmekle birlikte, gerekli olan makine listesi ve fiyatları aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Tablo 11: Zeytinyağı Tesisi Kurulumu İçin Gerekli Ekipmanlar ve Maliyetleri

Ekipman	Adet	Yaklaşık Maliyet
Çekirdek ayırıcı (7 ton/saat)	1 adet	12.500,00 €
Elekt (120x200 vibrasyon)	1 adet	9.750,00 €
Malaksör (katlı, 2x4000 kg inoks)	1 adet	53.300,00 €
Su debi cihazı (flowmeter)	1 adet	285,00 €
Dekantör pms 470-px90 2 ve 3 fazlı 3.000 d/d	1 adet	95.515,00 €
Hamur pompası 65'lik	1 adet	3.400,00 €
Vibratörlü yağ temizleme eleği (krom)	1 adet	3.185,00 €
Buhar aspiratörü	1 adet	365,00 €
Yağ pompası	1 adet	425,00 €
Pirina on besleme helezonu (krom, 8", 6,70 mt)	1 adet	5.100,00 €
Pirina ara besleme helezonu (krom, 8", 3,30 mt)	1 adet	3.270,00 €
Pirina besleme helezonu (krom, 6", 5,00 mt)	1 adet	4.170,00 €
Çekirdek helezonu (krom, 6", 6 mt)	1 adet	2.845,00 €
Yatay pirina helezonu (krom, 6", 10 mt)	1 adet	3.575,00 €
Rampa pirina helezonu 6m (iki krom) q 210 mm	1 adet	2.845,00 €
Seperatör pms 505 ve alt şasesi 3.000/3.500 it/sa. 5.000 d/d	1 adet	23.630,00 €
Yağ dinlendirme haznesi (krom)	1 adet	1.575,00 €
Seperatör önu yağ teknesi ve pompası 130 lt (krom)	1 adet	1.060,00 €
Seperatör elektrik panosu	1 adet	210,00 €
İmbisat deposu	1 adet	205,00 €
Sıcak su kazanı (otomatik, turbo sistemli 150.000 kcal)	1 adet	6.430,00 €
Su hazırlama (eşanjör, hidrofor ve yumuşatma cihazı)	1 adet	2.400,00 €
Manuel invertörlü elektrik panosu	1 adet	6.400,00 €
Tavalar	1 adet	640,00 €
Elektrik tesisatı	1 adet	650,00 €
Su tesisatı	1 adet	1.270,00 €
2 ve 3 fazlı modüler kontinü sistem zeytinyağı makinası	1 takım	Toplam: 245.205 €

Kaynak: Mücahit Kıvrak Ders Notları – www.zeytin.org.tr

12. STRATEJİK EYLEM PLANI

12.1 İyi Örneklerin Ziyaret Edilmesi

Proje kapsamında yapılması planlanan faaliyetler için fikir edinmek adına, zeytincilikte belli bir başarıya ulaşmış, ulusal ve uluslararası bölgelere ziyaretler yapılması önemli bir adım olarak görülmektedir. Küresel salgının sebep olduğu seyahat yasakları göz önüne alınarak, ülke çapında yapılması önerilen ziyaret planı şu şekildedir:

- Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi - Seferihisar İzmir
- Bademler Tarımsal Kalkınma Kooperatifi - Urla İzmir
- Tire Süt Kooperatifi (Sektör dışı / kooperatif modeli örnek) - Tire İzmir
- İzmir Ticaret Borsası - Konak İzmir
- Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü - Bornova İzmir
- Tariş Birlik Merkez Ofis ve Tesis - Çiğli İzmir
- Ayvalık Ticaret Odası - Ayvalık Balıkesir
- Tariş Burhaniye Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Koop.- Burhaniye Balıkesir
- Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü - Edremit Balıkesir
- Marmarabirlik Merkez Ofis ve Tesis - Nilüfer Bursa
- Gemlik Zeytin Tarım Satış Kooperatifi - Gemlik Bursa
- Gemlik Katırlı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Salgın sonrasında ziyaret edilmek üzere İspanya ve İtalya için iyi örnek ziyaretleri ise şu şekilde önerilmektedir:

- Asoliva – İspanya
- Hojiblanca – İspanya
- Jaencoop - İspanya
- Oleostepa Kooperatifler Birliği – İspanya
- Tierras Altas - İspanya
- Oleicata el Tejar Kooperatifi - İspanya
- The Olivicola Canino Kooperatifi – İtalya
- La Goccia d'Oro Kooperatifi – İtalya

12.2 Zeytincilik Kooperatifi Kuruluş Süreci

Kooperatifler, ortaklaşa iş yapılan çok paydaşlı işletmelerdir. Kooperatif kuruluşu öncesinde tüm paydaşların ve ortakların işlevleri, kooperatifin amaç, faaliyet ve performans göstergeleri ile 1 yıllık iş planı üzerinde netleşmek, kooperatif kurulması için atılacak ilk adım olmalıdır. İki ayrı toplantı yaparak bu amaca ulaşmak mümkün olacaktır. Birincisi kurucu ortaklar toplantısı olarak adlandırılan, potansiyel ortak olarak görülen kişi ve kurumlarla toplantı yapıp, her bir kurucu ortağın kooperatifteki işlevinin belirlenmesini, kooperatif için hazırlanacak mantıksal çerçevenin tartışılmasını ve kısa-orta-uzun vadede iş planının oluşturulacağı toplantıdır. İkincisi de proje ortağı olan kurumlar, diğer müttefik kurum ve kişiler ile kooperatife ortak olması muhtemel sektör paydaşlarının katıldığı, iş birliği konusunda görüş alışverişinde bulunulan istişare toplantısıdır.

Tamamlanması yaklaşık 1 ay süren kooperatifin kuruluş proses aşamaları şu şekildedir:

- 1- Kurulacak kooperatifin türüne karar verilir.
- 2- Ana sözleşme hazırlanır.
- 3- İlgili bakanlıktan izin alınır.
- 4- Kooperatif ilgili Ticaret Sicil Müdürlüğü'nce tescil edilir.
- 5- Kooperatif merkez adresinin bulunduğu yerden sorumlu vergi dairesinde kooperatifin vergi kaydı açılır.
- 6- Kooperatifin çalışanı varsa SGK'dan iş yeri tescili yapılır.

12.3 Anasözleşme Taslağı Hazırlanması

Anasözleşme, kooperatif işletmenin minimum gerekliliklerini belirleyen esas belgedir. Buna göre ortak sayısı ve ortaklık şartları, sektörel faaliyet alanları, merkez ve şubeler ile coğrafi faaliyet sınırı Anasözleşme tarafından belirlenen etmenlerdendir. En az yedi ortak gereklidir.

Bu projede ortaya çıkarılan ihtiyaçlar ve yapılması öngörülen faaliyetlerin kapsamı göz önüne alındığında, Ticaret Bakanlığı'nın sorumluluk alanına giren bir kooperatif kurmanın, örgütlenmenin proje amaçlarına daha uygun olduğu tespit edilmiştir. Ticaret Bakanlığı Üretim ve Pazarlama Anasözleşmesinin baz alındığı; eğitim, bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin de eklendiği bir anasözleşme, ihtiyaca yönelik bir seçim olacaktır. Gaziantep ilini kapsayan, değer zincirinin her aşamasını kapsayacak şekilde bir

faaliyet yapısı olan, ana ürünün zeytinyağı olup, zeytinden elde edilen sofralık zeytin, zeytinyağı sabunu, vb. gibi diğer ürünlerin de portföyde olduğu bir kooperatif kurulması önerilmektedir. İlerleyen süreçte, devlet teşviğinin yüksek olması ve istihdam konusunda ihtiyaç olan bir alan olmasından ötürü ek olarak kadın yoğun kooperatif kurulması, devamında da bu yapıyı il veya bölge genelini kapsayacak bir birliğe dönüştürmek önemli bir stratejik adım olacaktır.

12.4 Yapılması Gereken Diğer Faaliyetler

Başvuru sürecine paralel olarak; ortakların nasıl seçileceği konusunda bir mantıksal çerçeve oluşturulmalıdır. Sektörel bilgi ve faaliyeti olan, takım çalışmasına yatkın, güvenilir, işbirlikçi, değişime açık, öğrenmeye istekli, kooperatif için emek ve/veya maddi destek sunabilecek kişilerin önceliklendirilmesi, sürdürülebilir bir yapı oluşturmak açısından önemlidir.

Potansiyel ortak adaylarına kooperatifçilik, zeytin yetiştiriciliği, satış-pazarlama ve tadım konusunda temel seviyede eğitimler verilmelidir. Her potansiyel ortağın, gelecekte yerine gelecek kişi olarak gördüğü genç bir aile ferdini de eğitimlere dahil etmesi istenmelidir. Böylelikle; bilgi mirası kuşaktan kuşağa aktarılmış olacak ve kooperatifin sağlıklı şekilde yönetilmesi için çekirdek bir kadro oluşturulmuş olacaktır. Gençler, teknolojiye adaptasyon konusunda da köprü rolü görecektir. Bu eğitimler, ayrıca kamu ve STK temsilcilerine de verilmeli ve tüm sektör paydaşlarının ortak bilgiye sahip olarak uyum içinde çalışması sağlanmalıdır.

Eğitim konusu, kritik bir rol oynamasından ötürü, eğitimi belirli bir süreliğine yapmak yerine, süreklilik sağlayacak bir yapıya dönüştürmek gerekmektedir. Bu bağlamda, “Gaziantep Zeytincilik Okulu” gibi bir oluşum ile zeytin üzerine eğitim verecek kişilerin yetiştirilmesi sağlanmalıdır. Ayrıca bu kişilerin gerek ulusal gerekse uluslararası ölçekte tadım panellerine katılıp tadım uzmanı sertifikası alması sağlanmalıdır. Bu eğitim kurumunun sadece Gaziantep’e değil, bölgeye de hizmet verecek bir yapı olarak tasarlanması önemlidir.

Kısa-orta-uzun vade planları yönetmek için proje takip ekibi oluşturulmalıdır. Bu ekip, iş planı oluşturulması, yapılacak yatırımlar için kaynak araştırılması, kurumlar arası iletişimin sağlanması, arge süreçlerinin takibi, satış-pazarlama ve markalaşma konusunda takip ve sürecin izleme ve değerlendirmesini yapmaktan sorumlu olacaktır.

Gaziantep'in ihracat konusunda stratejik konumu, zeytinyağı için de kullanılmalıdır. TÜBİTAK'ın Zeytinyağı ve Zeytin Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejisi Raporu'nda belirttiği, natürel sızma zeytinyağı ihracatında hedef olması gereken ilk 5 ülke sırasıyla ABD, Japonya, Türkmenistan, Malezya ve Azerbaycan'dır. Aynı raporda, 3-yıldız yöntemi uygulanan çalışmayla “Büyüklik, Baskınlık ve Uzmanlık” parametrelerinden yola çıkılarak yağlık zeytin üretiminde kümelenme potansiyeli olan iller belirlenmiştir. Gaziantep 9 puan ile Kilis, Balıkesir ve Muğla'dan sonra 4. sırada gelmektedir.

Potansiyeli gereği, zeytinyağı pazarına yoğunlaşmak önemlidir. Rekabet gücü yaratabilmek için “organik” ürün üretme potansiyeli iyi değerlendirilmelidir. Organik üretim yapma potansiyeli olan bölgeler belirlenip, bu bölgelerin korunması ve organik üretimi tehlikeye atacak uygulamaların yapılmaması için, çiftçilerle gerekli bilinçlendirme faaliyetleri yapılmalıdır.

Pazarlama konusunda kritik rol oynayan ürün segmentasyonu konusunda da mutlaka yatırım yapılmalıdır. Birkaç farklı ürün segmenti (Organik Natürel Sızma, Özel Seri, Antik Seri, Yerel Seri, Standard Seri, vb.) oluşturulmalı ve her bir segment için farklı bir fiyatlandırma modeli ve hedef pazarla birlikte satış kanalı belirlenmelidir. Mono-varyete zeytinyağların önem kazanmaya başladığı düşünülerek, 100% Kilis Yağlık, 100% Halhalı, vb. ürünler üretilmeli ve etikette ürünlerin karakteristik özelliklerini yansıtan ve birbirinden farklılaşmasını sağlayan bilgi ve ifadeler kullanılmalıdır. Varyete dışında, il genelinde lokasyon bazlı farklılaşma sağlamak adına, farklı bölgelerden alınacak yağ örnekleri ile tadımlar yapıp bölgesel bazlı segmentasyon yapılmalıdır. Bu aşama için, tadım uzmanlarından destek almak önemli bir faaliyet olacaktır.

Ambalajlama, pazarlama için kritik önem taşıyan diğer etmenlerden biridir. Tüketici tarafından albenisi olan, ürün kalitesini doğru yansıtabilen, fonksiyonel kullanımı olan, turistik bölgelerdeki satışlar için hediyecek ambalaja uygun olan, vb. farklı özellikleri barındıran ambalajların tercih edilme olasılığı daha yüksek olmaktadır. Ayrıca zeytinyağını ışıktan korumak için koyu renkli şişe seçilmesi veya şeffaf şişe üzerine kaplama yapılması, ambalaj konusunda öncelikli olarak değerlendirilmesi gereken konulardan biridir.

13. SONUÇ

İklim isteği nedeniyle zeytinin, dünyada daha çok Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde (İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Fas, Portekiz) yetiştirildiği görülmektedir. Bu ülkeler, üretim kapasiteleri yüksek olmakla birlikte hem yurt içi tüketim hem de ihracat konusunda önemli ülkeler konumunda yer almaktadır. Son yıllarda zeytinyağının sağlık yönünden olumlu etkileri daha fazla bilinir hale geldikçe, tüm dünyada zeytinyağı tüketimi konusunda kayda değer bir bilinçlenme ve tüketim artışı gözlemlenmektedir. Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Japonya ve Brezilya gibi ülkeler başta gelmek üzere; birçok ülkenin zeytinyağı ithalatının arttığı görülmektedir. Türkiye de büyüyen pazardan kendine düşen payı almak için, zeytin ve zeytinyağı üretimi konusunda yatırım yapan ülkeler arasında yer almaktadır.

Türkiye'de zeytin üretimi konusunda Ege Bölgesi, Marmara Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi önemli konuma sahip bölgelerdir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, zeytinin gen merkezi konumuyla ayrı bir öneme sahip olmakla birlikte, bölgenin diğer bölgelere kıyasla sektörel gelişim konusunda daha geri planda kaldığı görülmektedir. Bölgenin en büyük zeytin üreten ili Gaziantep'tir. Gaziantep; İpekyolu üzerinde önemli bir ticaret, sanayi ve kültür merkezi olmasının birikimiyle her alanda başarılı işlere imza atmış bir kent olarak karşımıza çıkmaktadır. Zengin mutfak kültürü ile dünyanın önde gelen gastronomi kentlerinden biri haline gelmiştir. Bunun yanı sıra, Gaziantep bugün Türkiye'nin en önemli sanayi ve ihracat kentlerinden biridir. Markalaşma konusunda da iddialı olan Gaziantep'in, ulusal ve uluslararası arenada varlık gösteren birçok markası vardır. Gaziantep, antepfıstığı üretiminde Türkiye'deki toplam üretim kapasitesinin tamamına yakınına karşılıyarak tarımsal üretimde de güçlü bir konumda olmayı başarmıştır. Zeytin ise Gaziantep'te antepfıstığından sonra en fazla üretimi yapılan tarım ürünüdür. Fakat zeytin, farklı nedenlerden ötürü geri planda kalmış bir ürün olarak görülmektedir.

Gaziantep'te zeytinyağı değer zincirinin hemen hemen her aşamasında sorunlar olsa da hiçbirisi çözümsüz değildir. Atılması gereken en önemli ve ilk adım, bölgenin değer zinciri paydaşlarının ortak akıl platformu oluşturup sorunları her boyutuyla ele alıp sürdürülebilir çözümler bulmasıdır.

Değer zinciri aktörleri arasında en kritik role sahip olan zeytin çiftçisinin zeytin tarımından vazgeçmesini önleyecek şekilde kapsamlı bir kalkınma programı oluşturmak

ve çeşitli örgütlenme modelleri ile çözümün bulunması ve uygulanmasında çiftçiye de sürece dahil eden bir mekanizma bulmak, doğru çözümlerin hızlıca ve yaygın bir şekilde uygulanmasını sağlayacaktır. Bölgesel çapta kurulacak bir kooperatif, bu faaliyet için gerekli zemini oluşturacak bir yapıdır.

Bölge, genetik çeşitlilik konusunda avantajlı konumdadır. Bölge iklimine uygun olmayan ve adaptasyon sağlayamayan türlerin bölgede yetiştirilmesi önlenip, bölgenin yerel türlerinin korunması yönünde gerekli adımlar atılmalıdır.

Zeytin yetiştiriciliği konusunda bölgede ciddi bir eğitim eksikliği olduğu görülmektedir. Gaziantep il genelinde, çiftçi sayısına oranla eğitim verme yetkinliği olan uzman sayısı çok sınırlıdır. Bilimin dinamik yapısı göz önüne alınarak; bilgisini sürekli güncelleyen, ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip eden ve bilgisini ilgili kurum ve kişilere aktaran uzmanlar yetiştirmek bölge zeytinciliğinin kalkınması için en temel adımlardan biri olarak görünmektedir.

Toprağın yüzeysel işlenmesi, doğru zamanda doğru şekilde budama, yaşlı ağaçlara gençleştirme budaması yapılması, yeterli oranda tozlayıcı tür dikilmesi, zeytinin hasat sonrası bekletilmeden işlemeye götürülmesi gibi görece daha uygulanabilir ve maliyeti düşük konular için kamusal aktörlerle iş birliği yapıp çiftçiler, doğru yöntemin uygulanması için teşvik edilmelidir.

Verim ve kalite artışına olumlu etki eden sulamanın teşvik edilmesi ve bölgenin kısıtlı su kaynağı düşünülerek, bunun kapsamlı bir plan dahilinde yapılması gerekmektedir. İlgili paydaşlarla ortak çalışma yaparak; su ihtiyacı, sulama alt yapısı ve su kaynaklarına göre haritalandırma yapılmalıdır. Kuraklık sorunu göz önüne alınarak, ilçe bazlı optimum sulama modelleri belirlenip yerel yönetimlerle etkin uygulama yapılması konusunda iş birliği yapılmalıdır.

Zeytinyağı sektöründe markalaşmaya gitmeden başarı ve yeterli gelir elde etmek mümkün değildir. Markalaşma için yapılacak en temel faaliyet kaliteli ürün üretmektir. Gaziantep'te, istisnai durumlar olmakla birlikte, zeytinyağı değer zincirinde kalite öncelikli bir konu değildir. Tamamen verime odaklanılmış bir sistem vardır. Oysa bölgenin yerel türleri doğası gereği zaten yüksek yağ verimine sahiptir. Daha da fazla verim almaya odaklanıp kaliteyi ikinci planda tutmak yerine, verim-kalite dengesini sağlayacak bir anlayış benimsenmelidir.

Zeytinyağı üretimi yapan tüm bölgeler için geçerli olan karasu sorunu, Gaziantep için de büyük ve güncel bir sorun olarak çözüm beklemektedir. Çevresel etkilerinin yüksek boyutta olduğu ve artarak devam edeceği düşünülerek, işletme sahipleri tarafından ivedilikle aksiyon alınması sağlanmalıdır. Ekonomik açıdan imkanı olan sanayicilerin dekantasyon sistemini 2 fazlı olarak değiştirmesi/dönüştürmesi teşvik edilmelidir. İmkanı olmayan sanayiciler için de, yatırım maliyeti, verim, uygulanabilirlik ve yasal mevzuat çerçevesinde en doğru arıtma yöntemi belirlenmeli ve uygulanmalıdır.

Gaziantep, zeytincilik sektörü için stratejik konuma sahip bir ildir. Kent, gastronomi alanında ulusal ve uluslararası ölçekte üne sahiptir. Gaziantep zeytinyağını tanıtmak için yeterli derecede imkan vardır. Ayrıca ihracata açılan kapı konumunda olmasından ötürü de uluslararası pazara penetrasyon konusunda herhangi bir zorluk gözükmemektedir. Gaziantep; markalaşma, sanayileşme ve ihracat konusundaki yetenek ve gücünü zeytincilik alanında kullanarak hem bölgesel hem ulusal hem de uluslararası ölçekte ciddi başarılarla imza atmaya aday bir kenttir.

14. SÖZLÜK

Kendine verimli: Tozlayıcı özellikteki farklı bir türe ihtiyaç duymayan ve tek dikilse bile meyve verebilen ağaç için kullanılan tanım.

Aşı ile çoğaltma tekniği: Bitkileri başka bir bitkinin kökleri üzerinde yetiştirme yöntemi.

Çelik: Yeni bir bitki elde etmek amacıyla, bitkilerin gövde, dal, kök ve yapraklarından kesilerek hazırlanan parçaya verilen ad.

Çelik ile çoğaltma tekniği: Çelik kullanılarak yapılan yetiştirme yöntemi.

Yumru: Bitkilerde yedek besin maddelerinin toplanması nedeniyle irileşmiş olan toprak altı gövdesinin etli, kısa uç kısmına verilen ad.

Yumru ile çoğaltma tekniği: Yumru kullanılarak yapılan yetiştirme yöntemi.

Mekanik hasat: Meyvelerin toplanması sırasında teknolojinin getirilerinden faydalanmak üzere değişik araç, gereç, ekipman ve makine kullanılarak yapılan hasat çeşidi.

Dolgu zeytin: Çekirdeksiz zeytinin havuç, kırmızıbiber, badem içi, kereviz, portakal veya limon kabuğu, fındık içi, kapari gibi uygun dolgu maddeleri ile veya bunlardan hazırlanan maddelerle doldurulması suretiyle elde edilen ürün.

Hurma oluşumu: Çeşide ve ekolojik şartlara bağlı olarak, zeytin danelerinin ağaçta iken kendiliğinden yenilebilme olgunluğuna erişmesi.

Üç fazlı üretim: Zeytinyağı üretiminde dekantasyon atık suyu, pirina ve yağ olmak üzere 3 ayrı fazın olduğu sistem.

İki fazlı üretim: Z.yağı üretiminde sulu pirina ve yağ olmak üzere 2 fazın olduğu sistem.

Mekanik ve fiziksel işlem: Zeytin meyvesinden zeytinyağı elde etmek için doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında; yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon gibi yapılan işlemlerin tümü.

İhracatçı birlikleri: İhracat yapmak isteyen şirketleri örgüt yapısı altında birleştirerek, iş birliği ve ticari işlemleri geliştirmek amacıyla oluşturulan yapıların genel adı.

Dip zeytin: Hasat öncesinde kendiliğinden ağaçtan düşen ve ağaç dibinden toplanan zeytin.

15. KAYNAKÇA

- Özaltaş, M., Savran, M.K., Ulaş, M., Kaptan, S., Köktürk, H. (2016). *Türkiye Zeytincilik Sektör Raporu*. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü.
- Yazıcı, N., Uçma Uysal, T., Kurt, G. (2017). *Türkiye’de Tarımsal Gıda Sektörünün Değer Zinciri Analizi ile Değerlendirilmesi hakkında rapor*. İstanbul Sanayi Odası.
- Birişik, N. (2019). *Küresel ve Ulusal Ölçekte Tarım ve Gıda Politikaları “Gerçekler, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”*. DH Basın Yayın.
- Özlü, H., Engürülü, B., Özbek, A.K., Aydın, A., Özer Özüstün, A. (2020). *İklim Değişikliği ve Tarım hakkında rapor*. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü.
- Göğüş, F., Özkaya, T., Ötleş, S. (2009). *Zeytinyağı*. Eflatun Yayınevi.
- Sakar, E., Ak, B.E., Odabaşıoğlu, İ. (2020). *Güneşin Doğduğu Harran’da Güneş Bitkisi Zeytin Yeniden Doğuyor adlı fizibilite raporu*. T.C. Harran Kaymakamlığı.
- Nergiz, C., Engez, Y. (2000). “Compositional variation of olive fruit during ripening”. *Food Chemistry*, 69: 55-59.
- Şahin, İ., Korukluoğlu, M., Gürbüz, O. (2002). *Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması*. Tübitak Türkiye Tarımsal Araştırma Projesi, Bursa.
- Kum, G., Sönmez, M.E., Karabaş, M. (2019). *Gaziantep İlinde Güneş Enerjisi Potansiyelinin Analitik Hiyerarşi Süreci Yöntemi (AHP) ile Belirlenmesi hakkında araştırma makalesi*. *Coğrafya Dergisi*, 39: 61-72.
- Pehlivan Gürkan, N. (2015). “*Turkish Olive and Olive Oil Sectoral Innovation System: A Functional - Structural Analysis*” adlı tez çalışması. Orta Doğu Teknik Üniversitesi.
- Özdoğan, D. (2018). *Türkiye’de Zeytinyağında Kalite ve Markalaşmanın İncelenmesi adlı tez çalışması*. Adnan Menderes Üniversitesi.
- Uluslararası Çalışma Örgütü. (2018). *Gaziantep ve Kilis Zeytin ve Zeytinyağı Sektörleri için Değer Zinciri Analizi ve Proje Önerileri adlı rapor*.
- T.C. Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü. (2021). *50 Soruda Kooperatiflerin Desteklenmesi Programı (KOOP-DES) hakkında rapor*.
- Türkiye İhracatçılar Meclisi Ekonomi Araştırmaları Şubesi. (2020). *Zeytin – Zeytinyağı Sektör Raporu hakkında rapor*.
- Kalkancı, N., Şimşek, T. (2020). *Gaziantep Topraklarının Verimlilik Durumları hakkında rapor*. Antepfıstığı Araştırma Dergisi, Sayı 8.
- Kösetürkmen, S. (2020). *Zeytinde Sulama hakkında rapor*. Antepfıstığı Araştırma Dergisi, Sayı 8.
- Kızıltepe, H. (2017). *Coğrafi İşaret Kavramı ve Türkiye İçin Önemi adlı rapor*. Türk Patent ve Marka Kurumu.

- <http://www.marmarabirlikakademi.com/tr/zeytin-kutuphanesi/zeytinin-tarihcesi>
(Erişim Tarihi: 2020)
- M¼cavit K¼vrak Ders Notları: https://zeytin.org.tr/zeytin_yetistiriciligi/
(Erişim Tarihi: 2020)
- <https://zeytinay.csb.gov.tr/zeytinyagi-uretim-proseslerinin-karsilastirilmesi-i-5620>
(Erişim Tarihi: 2020)
- <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/09/20170917-9.htm>
(Erişim Tarihi: 2020)
- <https://www.tarimorman.gov.tr/TAGEM/Link/13/Enstituler>
(Erişim Tarihi: 2020)
- <https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Belgeler/2020%20Y%C4%B1%C4%B1%20%20Destekleme%20Birim%20Fiyatlar%C4%B1.pdf>
(Erişim Tarihi: 2020)
- <https://www.ika.org.tr/destekler>
(Erişim Tarihi: 2020)
- <http://yayin.gap.gov.tr/pdf-view/web/index.php?Dosya=2f9c21611f>
(Erişim Tarihi: 2020)
- http://uzzk.org/Belgeler/2020_2021_TURKIYE_REKOLTE_RAPORU.pdf
(Erişim Tarihi: 2020)
- http://mucavithkivrak.baun.edu.tr/index_dosyalar/108-zeytinyagi-fabrikasi.pdf
(Erişim Tarihi: 2020)
- <https://www.gidamo.org.tr/odamiz/hakkimizda.php>
(Erişim Tarihi: 2021)
- <http://www.tmmob.org.tr/icerik/2020-yili-universite-yerlestirme-sonuclari-uzerine-tmmob-ziraat-muhendisleri-odasi>
(Erişim Tarihi: 2021)
- <https://webdosya.csb.gov.tr/db/zeytinay/webmenu/webmenu15709.pdf>
(Erişim Tarihi: 2021)
- <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2872.pdf>
(Erişim Tarihi: 2021)

