



NİZİP TİCARET ODASI



NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖR ANALİZİ RAPORU 2014



Bu rapor YÖNDES Yönetim Danışmanlık tarafından hazırlanmıştır.

ÖNSÖZ VE PAYDAŞ KATKILARI

Yaşar KARADENİZ

Nizip Kaymakamı



Antepfıstığı, zeytin ve zeytin ürünleri ile sanayi kuruluşları Nizip ekonomisinde ilk üç sırada yer almaktadır. Her ne kadar bugün antepfıstığı gelir olarak öne geçmiş görünse de, zeytin ve zeytin ürünlerinin Nizip için önemi azalmamıştır.

Çok eski tarihlerden beri bölgede var olduğunu bildiğimiz zeytincilik, ilçemizin ilk gözağrılarındandır. Zeytin bitkisinin meyvesi; sofralık kullanılabilmesinin yanında, başta zeytinyağı ve sabun üretimi olmak üzere Nizip'in sanayide öncü ilçelerden birisi olmasını sağlamıştır. Bundan kırk yıl öncesine kadar birçok ilçe ve hatta il merkezi, sanayileşmenin henüz kapısını açmamışken, ülkemizdeki sabun üretiminde Nizip'in çok büyük bir paya sahip olmasını zeytin sağlamıştır. Başka bir deyişle

bu gün sadece zeytinyağı ve sabun sektöründe değil; antepfıstığı , büro mobilyaları ve birçok farklı sektörde sanayileşmenin kaynağı zeytin olmuştur.

Zeytincilik, Nizip'in sadece geçmişe değil; geleceğe de dönük yüzüdür. Günümüzde doğal ürünlere ilgi gittikçe artmaktadır. Özellikle bazı hastalıkların yaygınlaşması, doğal ürünler sektörünün hızlı bir şekilde büyümesine yol açmaktadır. İşte burada yine zeytin ve sağlıklı yaşamın vazgeçilmez ürünlerinden zeytinyağı ile bu sektörün timsali doğal sabunculuğun yıldızı yeniden parlamaktadır. Bundan dolayı zeytin ve zeytinyağı sektörü Nizip için her geçen gün daha da önem kazanacaktır. Sektör ilçemizin geçmişten geleceğe uzanan köprüsü olacaktır.

Ülkemizde ve Dünyada Nizip'in bu sektörde daha fazla pay sahibi olacağı günlere şimdiden hazırlıklı olmalıyız. Nizip Zeytinyağı Sektör Analiz Raporu bu konuda yapılması gerekenlerin tespitinde bizlere pusula olacaktır. Projeyi uygulayan Nizip Ticaret Odası'nın Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Mehmet ÖZYURT'a ve Meclis Başkanı Sayın Mustafa DOKTOROĞLU'na, değerli Yönetim kurulu ve Meclis Üyelerini tebrik ediyor, çalışmanın ilçemiz ve zeytinciliğimiz için hayır olmasını dilerim.

Sevgi ve Saygılarımla!

Mehmet ÖZYURT

Nizip Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı



İlçemiz sanayisi birçok sektörüyle kalkınmakta ve ön plana çıkmaktadır. Bu sektörlerimizden en önemlilerinden biri ise zeytin ve zeytinyağı sektörümüzdür. İlçemizin en önemli değerlerinden olan Nizip zeytini ve zeytininden üretilen Nizip zeytinyağı geçmişten itibaren özellikle bölgemizde tercih edilen bir üründür. Bu kapsamda Nizip ticaret odası olarak bu değerimizin farkında olarak Nizip zeytinyağımızın coğrafi işaretini alarak ilçemize

artı bir değer kazandırmanın yanı sıra Nizip zeytinyağımızı da koruma altına almış olduk. Bu şekilde yağımız hem markalaşmaya başlayacak hem de tağşişden korunacaktır. Sağlığın ve lezzetin sembolü olan zeytinyağı sektörümüzün kalkınması için bir dizi çalışmalar yapmaktayız. En son yapmış olduğumuz Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projemiz ile sektörümüzü baştan sona her detayı ile analiz etme fırsatımız oldu. Projemiz ile firmalarımıza ve birçok kurumumuza ziyaretler gerçekleştirildi, sektörün mevcut durumu ile kalkınması için gerekli yol haritası belirlendi.

Yapılan çalışmalar sonucunda zeytinimize ve zeytinyağımıza, fidan ekiminden zeytinin toplanmasına ve işlenmesine kadar süreçte daha özenli davranmamız gerektiği neticesi çıkmıştır.

Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Raporumuz ile rehber niteliğinde bir yapıt oluşturulmuştur. Raporumuz hem üreticilerimize, firmalarımıza hem de kurumlarımıza rehberlik yapacaktır. Böyle bir çalışmanın yapılmasına vesile olmak ve bu raporu sizlere kazandırmaktan büyük memnuniyet duymaktayız.

Projemizin hayata geçmesinde büyük rol alan Kalkınma Bakanlığı'na ve İpekyolu Kalkınma Ajansı'na teşekkürlerimizi sunarım.

Sıddık DURMAZ**Nizip Ziraat Odası Yönetim Kurulu Başkanı**

İlçemizde yaklaşık 200.000 dekar alanda 5 milyon ağacın üzerinde zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Zeytin yetiştiriciliği ilçemizde Antepfıstığından sonra ikinci sırada yer alan önemli sektörlerden birisidir. Dolayısıyla ilçe ekonomisine büyük oranda katkı sağladığı bir gerçektir.

İlçemiz ve Bölgemiz ekonomisinde önemli bir paya sahip olan zeytincilik ve zeytinyağı sektörünün ele alınması bizler için sevindiricidir.

Nizip Ziraat Odası olarak Zeytincilik ve Zeytinyağı sektörünün mevcut durum tespitini, gerçekçi bir şekilde yapıp kısa, orta ve uzun vadede gerçekleştirilebilecek ortak akıl birliği ile gerçekleştirilmesi için çiftçi üretici, sanayici ve akademik kurumlar hep birlikte çalışılırsa, ilçemizin önemli değerlerinden birisi olan zeytincilik ve zeytinyağı sektörü yurt içinde ve yurtdışı pazarlarda, hak ettiği değeri ve ilgiyi göreceği kanaatindeyiz.

Rapora ve çalışmaya katkı sağlayan tüm kurum ve kuruluşlara teşekkür eder, elde edilen sonuçların faydalı olması temennisiyle saygılar sunarım.

Mustafa YORGANCI**Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü**

Binlerce yıldan beri etrafı yaz-kış yeşil kalan zeytin ağaçları ile kaplı huzurun, refahın ve kardeşliğin simgesi güzel ilçemiz "Yeşil NİZİP".

Son yıllarda zeytinyağının toplumumuz tarafından benimsenmesi ve devletimiz tarafından desteklenmesi ile zeytin yetiştiriciliği alanlarımızda önemli bir artış olmuştur. Nizip yağlık zeytinden elde edilen Nizip zeytinyağı, Türk mutfağına ait kendisine özgü tat, renk ve kokusu olan doğal olarak tüketilebilen bir bitkisel yağdır.

Nizip zeytini, hastalıklara, iklim değişikliklerine dayanıklı ortalama dörtte bir oranında yağ elde edilmektedir. Yağışların bol olduğu yıllarda bu oran üçte bir oranına çıkmaktadır.

Zeytinyağı ilçemiz üreticisine, işletmecisine, sanayicisine ve istihdama önemli katkılar sağlamaktadır. Zeytin, yağ fabrikaları, ham maddesi zeytinyağı olan sabun fabrikaları tarafından işlenmekte ve pazarlamanın ve satışın çoğunluğu ilçemizde yapılmaktadır. Şifa kaynağı, besin deposu, sanayinin ham maddesi, yakıt, ilaç vb. gibi faydaları saymakla bitiremeyeceğimiz mucize kaynağı zeytinyağının devletimizin vereceği daha fazla desteklerle, sivil toplum kuruluşları ve çiftçilerimizle el ele vererek zeytin ve zeytinyağının istenilen seviyelere ulaşması, bol ve bereketli yılların olması dileğiyle..

M.Maruf MARUFOĞLU**Nizip Fıstık ve Zeytin Üreticileri Birliği Derneği Başkanı**

Bölgemizin en önemli gelir kaynaklarından biri olan zeytin ve zeytinyağı ne yazık ki hak ettiği değeri bir türlü bulamamıştır. Halbuki en önemli besin kaynağı olduğu gibi yağlar içinde insan sağlığına en uygun olandır. Sebep: Diğer bir gelir kaynağı olan Antep fıstığının aşırı değerlendirilmesi olduğu gibi ayrıca zeytinyağı kullanımının az olmasıdır. Sınırlı sayıda üreticilerimizle 3 sene önce kurmuş olduğumuz Nizip Antep Fıstığı ve Zeytin Üreticileri Birliği Derneği bu hususta çaba sarf etmekte hem çiftçilerimizi desteklemekte hem de sorunlara çare aramaktadır. Zeytinyağına devlet 70 kuruş ödemekte 1 kg yağın 4 kg zeytinden elde edilebileceği varsayıldığında 1 kg tane zeytine 17,5 kuruş pirim isabet etmektedir. Halbuki 1 kg hububata ödenen prim 40 kuruştur. Ödenecek pirim miktarının mutlaka artırılması gerekmektedir.

Nesrin SERİN**YÖNDES Yönetim Danışmanlık Danışma Kurulu Başkanı**

Ülkemizde, diğer birçok sektörün yanı sıra, tarımda da stratejik planlamaya yönelik kavram ve araçların, hem bölgesel, sektörel kalkınmada hem de kurumsal gelişim çalışmalarında öneminin giderek daha fazla anlaşıldığı bu dönemde, Nizip Ticaret Odası ile işbirliği içinde, “Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi” projesinin gerçekleştirilmesi çalışmalarına katkı sağlamış bulunmaktayız.

Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Raporu öncesinde yapılan kapsamlı hazırlıklar, katılımcıların bilgi ve deneyimlerini ortaya koydukları detaylı çalıştay uygulamaları, yerinde ziyaretler YÖNDES Proje Ekibi’nin sektör bilgileri, deneyimleri ve veri analizi sonuçları ile “Nizip

Zeytinyağı Sektör Analizi” Raporu hazırlanmıştır. Rapor ile sektörün geçmiş deneyimlerine, günümüzü şekillendiren faktörlerine ve eğilimlerine bakarak; geçerli ve somut stratejiler ile yol haritaları oluşturulmuştur.

İÇİNDEKİLER

Sayfa İçeriği	Sayfa No
1. Türkiye ve Dünya’da Tarım	2
1.1. Tarıma Genel Bakış	2
1.2. Dünya’ da ve Türkiye’ de Tarım	2
1.3. Tarım ve İklim Değişimi	3
2. Zeytin ve Zeytinyağı Sektörüne Genel Bakış	5
2.1. Zeytinin Tarihçesi	5
2.2. Dünya’da Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi	5
2.3. Dünyada Zeytin ve Zeytinyağı Dış Ticareti	9
2.4. Türkiye Zeytin Tarihçesi	12
2.5. Türkiye Zeytin Yetiştiricilik, Çeşitlilik ve Tanımı ve Sınıflandırması, Rekolte	12
2.6. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi	20
2.7. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytinde Tarımsal Üretici Örgütlenmeleri	21
2.8. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Dış Ticareti	21
2.9. Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Destek Politikaları	23
2.10. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı GZFT Analizi	24
3. Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi’nin Gerekçelendirilmesi	26
4. Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi’nin Faaliyetleri	28
4.1. Mevcut Durum Değerlendirmesi	28
4.2. Arama Toplantılar ve Çalıştay Organizasyonu	28
4.3. Karşılıklı Görüşme ve Firma Anketlerinin Uygulanması	31
4.4. Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Stratejileri Raporu’nun Oluşturulması	34
5. Nizip Zeytinyağı Sektörü Sorunları	35
6. Nizip Zeytinyağı Sektörü Strateji Çalıştay	38
6.1. Nizip Zeytinyağı Sektörü İçin Yaptıklarımız ve Yapamadıklarımız	38
6.2. Nizip Zeytinyağı Sektörü İçin GZFT Analizi	40
6.3. Nizip Zeytinyağı Sektörü’nün Geliştirilmesi İçin Önceliklerimiz	44
7. Nizip Zeytinyağı Sektörü’nün Sorunları ve Çözüm Önerileri	45
7.1. Üretime İlişkin Sorunlar ve Çözüm Önerileri	45
7.2. Zeytinyağı İşleme Tesisleri Açısından Sorunlar ve Çözüm Önerileri	48
7.3. Zeytinyağı Tüketimi Açısından Sorunlar ve Çözüm Önerileri	52
8. Kısa, Orta ve Uzun Vadeli Stratejiler ve Yol Haritası	55
9. Tablo Listesi	57
10. Kaynaklar	58

EKLER

Katılımcı Firma Listesi_ Görüşülen Firmalar ve Paydaşlar	Ek-1
Proje Bilgilendirme ve Beklentileri Belirleme Arama Toplantısı Katılımcı Listesi	Ek-2
Paydaş Proje Algısı Anket Formatı	Ek-3
Firma Analiz Anket Formatı	Ek-4
Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştay Katılımcı Listesi	Ek-5
Proje Kapanış Toplantısı Katılımcı Listesi	Ek-6
YÖNDES Yönetim Danışmanlık Tanıtım	Ek-7

1. TÜRKİYE VE DÜNYA'DA TARIM

1.1 Tarıma Genel Bakış

Tarım sektörü, gelişmişlik düzeyi ne olursa olsun tüm ülkelerin ekonomik hayatlarında önemli bir yere sahiptir. İnsanların beslenmesi için gerekli gıda maddesi ve hammadde üreten bu sektörün ikame kaynağı bulunmamaktadır. Sektör toplam istihdam içerisinde de önemli bir yere sahiptir. Dünyada gelirlerin artması ve ticaretin büyümesiyle birlikte kişi başına düşen tüketim artmaktadır. Bu yüzden tarım üretiminin önümüzdeki on yıl içinde düzenli olarak, artması beklenmektedir. Dünya'da son yıllarda yaşanan çeşitli gelişmeler tarım sektörünü doğrudan veya dolaylı olarak önemli ölçüde etkilemiştir. Sıkça yaşanmaya başlayan iklim hareketlerindeki oynaklık ve son yıllarda artan gıda fiyatları ile beraber ortaya çıkan gıda krizleri sadece tarım sektörünü değil, dünya ekonomilerini de ciddi boyutlarda etkilemiştir. Yapılan öngörüler 2050 yılına kadar sadece dünya nüfusunun doyabilmesi için tarımsal üretimin %70 oranında artması, gelişmekte olan ülkelerde ise bu oranın %100 seviyesine çıkması gerektiğini belirtmektedir.

Tarım sektörünün faaliyetleri sadece gıda ya da tarımsal ürün elde etmekle kalmamaktadır. Tarımsal faaliyetler dünyada kırsalda yaşayan milyarlarca insanın geçim kaynağı olduğu için, bu faaliyetlerin sadece ekonomik ve çevresel değil, aynı zamanda sosyal boyutları da mevcuttur.

1.2 Dünya'da ve Türkiye'de Tarım

Dünya tarım pazarındaki büyüme, coğrafi olarak gelişmekte olan ülkelere doğru kaymaktadır. Bu ülkelerde üretim maliyetlerinin daha düşük olması önemli bir etkidir. Gelişmekte olan ülkelere tarım politikasındaki reformlar tarımsal üretime verilen desteğin niteliğinde değişikliğe yol açarak, üretim miktarı ve yeri üzerinde etkiler de bulunmaktadır. Dünyada nüfusun %23,5'i tarımsal alanda çalışmaktadır. Bu nüfusun 2013 yılında dünyada ürettiği tarımsal değer 1.652 milyar doları aşmış



durumdur. 2004 ve 2008 yılları arasındaki %3,4 yıllık bileşik büyüme oranıyla 2008 yılında 3,5 milyar tona ulaşan üretim miktarı, 2013 yılında 3,9 milyar tona ulaşmıştır. Dünya ekonomisindeki direkt payı ise %3,2 civarında seyretmektedir. Dünyadaki alanın %37,5 i tarım alanı olarak kullanılabilir durumdadır. Avrupa, küresel üretimin %25'ini oluştururken, Asya-Pasifik bölgesi %55'lik değer payıyla tarımsal üretimin çoğunluğunu oluşturmaktadır.

Tablo-1: Tarımın Dünya Ekonomisindeki Payı

Tarım sektörü, büyük ölçekten küçük ölçeğe çok geniş bir üretici yelpazesine sahiptir. Yüksek makine ve arazi maliyeti, sektöre giriş engellerini oluşturmaktadır. Farklı çeşitlilikteki ürünler farklı müşteri kesimlerine hitap etmektedir. Sebze ve meyveler genellikle marketlere satılırken, hububat gibi tüketilmeden önce işlenmesi gereken ürünler ise genellikle toptancılar ve gıda şirketleri tarafından tercih edilmektedir.

Türkiye, coğrafi konumu, iklim olanakları, çoğunluğu genç olan 74,6 milyon üzerindeki nüfusu, artan alım gücü ve genişleyen iç pazarı sayesinde pek çok ülkeye kıyasla oldukça avantajlı bir konumdadır. Türkiye'deki endüstri tesislerinin büyük bölümü tarımsal ürünleri hammadde olarak kullanmaktadır. Bu durum, sanayinin gelişmesinde büyük önem taşımaktadır.

2000 yılında, %10,1 olan tarımsal üretimin gayrisafi yurt içi hâsıladaki payı 2009 yılında, %8,3'e gerilemiştir. Bu dönemde, Türkiye tarım sektöründen endüstri ve hizmet sektörüne doğru gerçekleşmekte olan ekonomik dönüşümünü sürdürmüştür. Gayrisafi yurt içi hâsıladaki payı düşmesine rağmen tarımsal üretim 2000 yılından beri artış göstermektedir. 2013 yılında ise tarımsal üretimin gayrisafi yurtiçi hâsıladaki payı da 9,1 olmuştur. 2007 yılında kuraklığa bağlı olarak düşen üretilen ürün miktarı, 2008 başından itibaren tekrar artışa geçmiştir. 2008 yılında 73 milyar TL olan tarımsal üretim, 2013 yılında ise Türkiye'nin toplam üretimi 62 milyar doları aşmış durumdadır. Türkiye'de bulunan alanların %49,7 si tarım alanı olarak kullanılabilir. Ancak kullanılan alanın yine büyük bir kısmı çayır ve mera arazisidir. Türkiye'de tarım sektörü ve kırsal alan iç içe girmiş olup kırsal alanda yaşayanların büyük bir çoğunluğu %30,5'i tarım sektöründe çalışmaktadır.

Tarım Alanları	2009		2010		2011		2012		2013	
	(Bin ha)	%	(Bin ha)	%	(Bin ha)	%	(Bin ha)	%	(Bin ha)	%
Ekilen Alan	16.217	41,68	16.333	41,87	15.692	41,05	15.464	40,27	15.468	40,25
Nadas	4.323	11,11	4.249	10,89	4.017	10,51	4.286	11,16	4.158	10,82
Sebze Bahçesi	811	2,08	802	2,06	810	2,12	827	2,15	952	2,48
Bağlar	479	1,23	478	1,23	473	1,24	462	1,20	405	1,05
Meyve Bahçesi	1.686	4,33	1.748	4,48	1.820	4,76	1.937	5,04	1.992	5,18
Zeytin Bahçesi	778	2,00	784	2,01	798	2,09	814	2,12	820	2,13
Çayır ve Mera	14.617	37,57	14.618	37,47	14.621	38,24	14.609	38,05	14.633	38,08
Toplam	38.911	100	39.012	100	38.231	100	38.399	100	38.428	100

Tablo-2: Türkiye Tarım Alanları

1.3 Tarım ve İklim Değişimi

Tarım sektörü iklim değişikliği ile mücadele iki yönden ele alınmaktadır. Birincisi; Değişen iklim şartlarına (UYUM) ikincisi ise tarıma ve çevreye vereceği zararları en aza indirmeye (AZALTIM)' dir. İklim değişikliği sıcaklık, yağış, nem, rüzgâr gibi iklim elemanlarında zamanla meydana gelen değişimleri ifade etmektedir. İklim değişikliklerini basitçe sıcaklık ve yağıştaki değişimler olarak tanımlasak da etkilerine baktığımızda büyük bir olguyla karşılaşırız. Kesin olarak ispat edilmese de birçok çevre felaketinin iklim değişiklikleriyle ilişkili olduğu görülmektedir.

Hızla artan dünya nüfusu ve kontrolsüz sanayileşme süreci, sağlıksız kentleşme, bölgesel savaşlar, verimi artırmak amacıyla kullanılan pestisitler, fosil yakıt kullanımının artması, bilinçsizce yapılan gübrelemeler ve deterjan kullanımı sonucu ciddi çevre kirliliği başlamıştır. Küresel iklim değişikliği

pek çok canlının üreme ve yaşam alanlarını etkilemekte, kuraklık nedeniyle bitki örtüsünde değişiklikler olmakta, verimde düşmeler, gıda fiyatlarında ciddi artışlar meydana gelmektedir. Bunların sonucu olarak gıda üreticisi ülkelerde olduğu gibi bunları satın alan ülkelerde de önemli refah düşüşleri yaşanacaktır.

Dünyada toplam işlenebilir tarım arazisi 3,2 milyar hektardır. Son yıllarda kişi başına düşen tarım arazisinde azalmalar gözlenmektedir. Gelişmiş ülkelerde bu azalış %14,3 iken, gelişmekte olan ülkelerde %40'tır. Kişi başına düşen tarım arazisi 0,23 hektar olup, 2050'de bu oran küresel ısınmaya bağlı olarak 0,15 hektara düşecektir. Aynı şekilde Afrika ve Orta Asya gibi kurak bölgelerde tarım üretiminin %50 azalacağı belirtilmektedir.

İklim değişikliğinin kuraklık, kıtlık, göç gibi etkileri düşünüldüğünde alınacak tedbirlerde uluslar arası işbirliğinin önemi olduğu görülecektir. Ülkemiz, bulunduğu coğrafi konum ve fiziki coğrafya şartları nedeniyle iklim çeşitliliği açısından son derece elverişli ve bir o kadar da hassas olan bir konumdadır. Bu nedenle iklimi ve iklim değişikliğini anlamak, gelecekte yaşanabilecek değişiklikleri öngörebilmek özel bir önem arz etmektedir.

2. ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNE GENEL BAKIŞ

2.1. Zeytinin 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 Sâmililer tarafından olmuştur. Arkeolojik çalışmalar, zeytin yetiştiriciliğinin M.Ö 4.000'li yıllara kadar dayandığını göstermektedirler. İlk Grek ve Roma yazıtlarında zeytinin barış ve birlikteliğin ebedi simgesi olduğuna değinilmiştir. Kuran, İncil ve Tevrat'taki sayısız bölümde zeytine yer verilmiştir. Tarihi gelişimi içinde birçok efsaneye kaynak olan zeytin, eski uygarlıkların yazıtları ve kutsal kitaplarda yer almıştır. Zeytin beyaz bir güvercinin Nuh'un gemisine tufan sonrası canlılık belirtisi olarak, ağzında zeytin dalı ile dönmesi nedeniyle, yüzyıllardır barışın simgesi kabul edilmektedir. Bölgede yürütülen bir araştırmada deniz seviyesinden bin metre yükseklikte zeytin ağacı bulunması, Cudi ve Gabar dağlarında bol miktarda yabancı zeytin ağaçlarının olması, Nuh'un gemisinin Ağrı Dağı'na değil Cudi Dağı'na konduğu rivayetini güçlendirmektedir. M.Ö. Atina Anayasasında yer alan ve Aristotle tarafından kaleme alınan "Devlet malı veya özel mülkiyet farkı olmaksızın, zeytin ağacını kesen veya deviren herkes mahkemede yargılanacaktır eğer suçlu bulunurlarsa idam edilmek suretiyle cezalandırılacaklardır" sözü zeytin ağacının tarihteki yeri ve önemi anlatmaktadır. Nitekim zeytin tarımının yayılmasında büyük rol oynayan Romalıların, diyetlerinde zeytin yerine hayvansal yağları kullananları barbar olarak tanımlamaları, Hipokrat'ın zeytinyağının tedavi edici özelliğini kullanması bu önemi vurgulamaktadır.

Zeytin sofralık ve yağlık olmak üzere iki şekilde değerlendirilir. Sofralık zeytin, yeşil veya siyah olum safhalarında hasat edilip, salamura edilirse yeşil veya siyah sofralık zeytin olarak tüketime hazır olmuş olur. Yağ içeriği ile enerji miktarı siyah zeytinde, yeşil zeytine göre daha yüksek iken, özellikle A vitamini, demir ve kalsiyum yönünden düşüktür.

Dünyada giderek artan sağlık bilinci ve doğal yollarla üretilmiş gıdalara olan talep nedeniyle, dünya ticaretinde zeytin ve zeytinyağının önemi son yıllarda giderek yükselen bir arz trendi ortaya çıkardı. Ayrıca artan gelir düzeyi ve yükselen hayat standartları özellikle zeytinyağı için yeni pazarların oluşmasına yol açtı. Bu nedenle sektörde üretim, tüketim ve dış ticarete önemli gelişmeler yaşanmaktadır.

2.2. Dünya Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi

Dünya genelindeki zeytin yetiştiriciliğinin %98 lik bir kısmının Akdeniz havzası, geriye kalan kısmı ise Latin Amerika ülkeleri olmak üzere toplam 40 ülkede yapılmaktadır. Dünyada yaklaşık 9 milyon hektar alanda 900 milyon zeytin ağacından yaklaşık 17 milyon ton dane zeytin elde edilmektedir. Zeytin ham olarak tüketilemediği için işlenmektedir. Bu nedenle üretici ülkelerin dane zeytin miktarları yağlık ve sofralık olarak değişim göstermektedir Dünya sofralık zeytin üretimi son yedi sezon ortalamasına göre yaklaşık 2,9 milyon ton'dur. Önemli zeytin üretici ülkeler, İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Suriye ve

Türkiye’dir. Üretimde AB ülkelerinin payı yıllara göre değişmekle birlikte ortalama %70 seviyelerindedir. AB ülkeleri arasında ilk sırayı İspanya almakta onu İtalya ve Yunanistan izlemektedir. İspanya’nın AB üretimdeki payı %60’lar seviyesindedir. Bunların yanı sıra son yıllarda Avustralya, Japonya ve Arjantin gibi ülkelerde de zeytin üretimine başlanılmıştır.

Dünya sofralık zeytin üretimi son yedi sezonda 2 milyon tonlardan 2,5 milyon tonlara yükselmiş, yedi sezonun ortalamasına göre üretim yaklaşık 2,3 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. En önemli üretici ülkeler sırasıyla Avrupa Birliği Ülkeleri, Türkiye, Mısır, Cezayir, Suriye, Fas ve Arjantin’dir. AB ülkeleri arasında ilk sırayı İspanya almakta onu Yunanistan ve İtalya izlemektedir. İspanya’nın AB üretimindeki payı %70’ler seviyesindedir.

Sofralık zeytin üretiminde 2.575 bin ton dünya arzının 698 bin ton’luk bölümü Avrupa Birliği ülkeleri tarafından üretilmektedir. Diğer bir ifade ile Avrupa Birliği ülkeleri dünya sofralık zeytin arzının %27’sini sağlamaktadır. AB ülkelerinde üretilen sofralık zeytinin %25’i tüketilirken, dünya zeytin ithalatından aldığı pay ise yaklaşık %24’tür. İspanya bu sektörde istikrarlı bir şekilde üretimde 513,1 bin ton ile dünya lideri konumundadır. İspanyanın ardından Mısır 2011 yılına kadar sofralık zeytin üretiminde 2. konumdaydı. 2011 yılından itibaren Türkiye, Mısır’ı geçerek 430 bin ton ile dünyada sofralık zeytin üreten ikinci ülkedir. Uluslararası Zeytin Konseyi’nin 2013 yılı tahminlerine göre Mısır’dan sonra sırasıyla 172 bin ton ile Suriye, 168,5 bin ton ile Cezayir, 140 bin ton ile Arjantin yer almaktadır.

DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ 1.000 TON					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
İspanya	492,6	608,6	521,5	487,7	513,1
Türkiye	390	330	400	410	430
Mısır	409	350	384,5	375	400
Suriye	135	147	172	172	172
Cezayir	136	192,5	145,5	175	168,5
Arjantin	220	90	150	60	140
İran	47,5	47	35	39	125
Fas	90	110	100	100	100
Yunanistan	107	135	130	160	94
Peru	75	72,5	81	80	80
İtalya	58,6	69,7	75,7	76	74
ABD	24	154	26	71	68
Şili	25	26	34	34	34
Arnavutluk	18	28	27	32	28
Ürdün	34	54	26	28	25
Tunus	22	20	24	24	22
Diğer	85,3	128,7	100,3	100,8	100,9
Toplam	2.369	2.563	2.432,5	2.424,5	2.574,5

Tablo-3: Dünya Sofralık Zeytin Üretimi

Sofralık zeytin tüketiminin dünyada en çok tüketilen ülkesi 2013 yılı tahminlerine göre 355 bin ton ile Türkiye'dir. Türkiye'yi 290 bin tonluk tüketimi ile Mısır, 220 bin tonluk tüketimi ile İspanya takip etmektedir. Sektörde dünyanın en büyük ithalatçısı konumundaki Amerika Birleşik Devletleri 210 bin ton ile 4. sırada yer almaktadır. Cezayir 172 bin tonluk tüketimi ve İtalya 146 bin tonluk tüketimi ile dünyanın en çok sofralık zeytin tüketen 5. ve 6. ülkeleridir.

DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN TÜKETİMİ 1.000 TON					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Türkiye	260	300	350	350	355
Mısır	340	300	300	288	290
İspanya	107,9	150	217,9	186,7	220
ABD	203	240	210	210	210
Cezayir	134	189	166	172	172
İtalya	122,4	148	139,8	132,5	146
Suriye	116	122	132	132	132
İran	47,5	50,5	37,5	41	120
Brezilya	79	87	101,5	109	109
Rusya	67	71,5	68	75	75
Fransa	56,8	58	56,2	56,2	56,2
Peru	50	50	50	50	50
Arjantin	35	35	35	35	35,5
Fas	32	32	32	32	33
Arnavutluk	19	28,5	28	32	29,5
İsrail	21,5	23,5	21	22	27
Diğer	507,9	581	607,1	605,1	607,8
Toplam	2.199	2.466	2.552	2.528,5	2.668

Tablo-4: Dünya Sofralık Zeytin Tüketimi

Dünya zeytinyağı üretimi 2013 yılında 3.098 bin ton olup, bu üretimin 2.308 bin tonu AB ülkeleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Dünyadaki zeytinyağı arzının %75'ini sağlayan AB ülkelerinin dünya zeytinyağı üretimine şekil verdiği ifade edilebilir. Aynı zamanda AB ülkeleri üretilen zeytinyağının %68'ini tüketmekte ve yaklaşık %20 civarında dünya ticaretinde ithalattan pay almaktadır.

Dünyada en çok zeytinyağı üreten ülkesi olan İspanya 1.536,6 bin tonluk üretimi ile neredeyse toplam üretiminin %50 sini tek başına sağlamıştır. İspanyayı 450 bin tonluk üretimi ile İtalya ve 230 bin tonluk üretimi ile Yunanistan izlemiştir. Bu ülkeleri 180 bin tonluk üretimi ile Türkiye 4. sırada, 135 bin tonluk zeytinyağı üretimi ile Suriye ve 120 bin tonluk üretimi ile Fas 5. ve 6. sıralarda yer almaktadırlar.

Dünyada en çok zeytinyağı tüketen ülkesi 185 bin ton ve kişi başı yaklaşık 24 kg tüketimi ile Yunanistan'dır. Yunanistan'ı 600 bin ton yıllık tüketimi ve kişi başı 11,50 kg tüketimi ile İtalya, 580 bin ton ve kişi başı 10,40 kg tüketimi ile İspanya; 74 bin ton tüketimi, kişi başı 6,73 kg tüketimi ile Portekiz izlemektedir. Türkiye bu konuda üretim kabiliyetine göre kıyaslandığında Avrupa Birliği ülkelerinin

gerisinde kalmış olup kişi başı ortalaması 1,95 kg civarında seyretmektedir. Avrupa Birliği ülkelerinin bu denli tüketim çokluğu zeytinyağı üretim ve tüketim kültürlerinin çok eski tarihe dayanmış olmasına bağlanmaktadır.

DÜNYA ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ 1.000 Ton					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
İspanya	1.401,5	1.391,9	1.615	1.616,3	1.536,6
İtalya	430	440	399,2	415,5	450
Yunanistan	320	301	294,6	357,9	230
Türkiye	147	160	191	195	180
Suriye	150	180	198	198	135
Fas	140	130	120	100	120
Tunus	150	120	182	220	80
Portekiz	62,5	62,9	76,2	59,1	76,2
Cezayir	26,5	67	39,5	66	62
Arjantin	17	20	32	17	30
Ürdün	17	27	19,5	21,5	25
Libya	15	15	15	15	15
Lübnan	9	32	14	11	14
İsrail	3,5	12,5	13	13	11
Arnavutluk	5	8	7	13,5	10
Diğer	80	107,7	105	106,2	123,2
Toplam	2.974	3.075	3.321	2.425	3.098

Tablo-5: Dünya Zeytinyağı Üretimi

DÜNYA ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ 1.000 Ton					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Yunanistan	228,5	227,5	200	200	185
İspanya	539,4	554,2	574	513	580
İtalya	675,7	660	610	590	600
Portekiz	87,8	82	78	74	74
Suriye	120,5	130,5	135,5	135,5	95
Fas	90	100	122	129	132
Lübnan	9,5	20	20	16	16
Tunus	30	30	35	40	35
Arnavutluk	6	9	8	8,5	8,5
Ürdün	20	20	17	20	18
Libya	15	15	15	15	15
Cezayir	33,5	59	42,5	67	67
Türkiye	110	131	150	160	150
İsrail	16,5	17	15,5	17	15,5
Fransa	114,8	112,8	112	97,2	99,6
Hırvatistan	6,5	7	6	6	6,5
Slovenya	2	2,1	1,9	1,9	2,2

Tablo-6: Dünya Zeytinyağı Tüketimi

2.3. Dünya Zeytin ve Zeytinyağı Dış Ticareti

Dünyada zeytin ve zeytinyağı ticaret hacmi zeytin üretim koşulları, iklim koşulları gibi faktörlere bağlı değişkenlik göstermekte olup belli bir istikrardan söz etmek mümkün değildir. Gelişmekte olan ülkelerdeki altyapı koşullarının tarım altyapısındaki iyileşme zeytin ve zeytinyağındaki arzı önemli ölçüde arttırmaktadır. Arzın gelişimi ve dünya gelir düzeyindeki artış ülkelerdeki zeytin ve zeytinyağı tüketimine olumlu bir etki yaratmaktadır.

Dünya zeytinyağı ihracatının yaklaşık %93'ü toplam sekiz ülke tarafından gerçekleştirilmektedir. Dünyada zeytinyağı talebinin yıldan yıla yükselmesi bu ülkelerin zeytinyağı ticaretindeki önemini daha da artırmaktadır. Avrupa Birliği zeytinyağı üretiminde kendi kendine yeter durumda olduğu kadar zeytinyağı ticaretinde de söz sahibidir. Etkili promosyon kampanyaları ile birlikte, Avrupa Birliği'nin Ortak Tarım Politikası çerçevesinde sağladığı destekler üretici ülkelerin bu konuma gelmelerinde önemli katkıda bulunmuştur. AB ülkeleri, topluluk içi ticaret hariç olmak üzere, dünya zeytinyağı ihracatının %66'sını gerçekleştirmektedir. 2012/13 sezonunda AB dışına ihracatın İtalya 216 bin ton, İspanya 177 bin ton, Portekiz 56 bin ton ve Yunanistan 11 bin ton olarak gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Aynı dönemde Uluslararası Zeytin Konseyi verilerine göre Tunus'un ihracatı 175 bin ton, Türkiye'nin ihracatı ise 30 bin ton olarak gerçekleştiği belirtilmektedir.

DÜNYA ZEYTİNYAĞI İHRACATI 1.000 Ton					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
İtalya	195,1	223,5	233,2	216,4	243
İspanya	196,5	196,2	248	177,5	225
Tunus	97	108	129,5	175	60
Portekiz	35,8	42,7	51,5	56	55,8
Türkiye	29,5	12	20	30	50
Suriye	18	23	25	25	25
Arjantin	19	12	23,5	12	21
Yunanistan	12	13	15,5	11	13
Fas	21	30,5	11	11	11
Arnavutluk				7	5,5
Fransa	1,4	1,8	1,9	1,5	1,6
Mısır			3	1	1
Ürdün	2	1	1	1,5	1
Lübnan	3	3	4	1,5	1
İsrail			0,5	1,5	0,5
Diğer Ülkeler	22,7	28,8	35,4	37,1	40,1
Toplam	653	695,5	803	765	754,5

Tablo-7: Dünya Zeytinyağı İhracatı

Zeytinyağı ithalatında gelişmiş ülkelerin ilk sıraları aldıkları görülmektedir. İthalatta 290 bin tonluk ithalatı ile yaklaşık %45'lere varan oranla Amerika Birleşik Devletleri ilk sırayı almaktadır. İtalya 2012/13 sezonunda gerçekleştirdiği 90 bin tonluk ithalat ile dünyada en çok ithalat yapan ikinci ülke konumundadır. Bu iki ülkeyi sırası ile 73 bin ton ithalat ile Brezilya, 51 bin ton ithalat ile Japonya ve 40 bin ton ithalatı ile Çin yer almaktadırlar. Çin'in birçok konuda olduğu gibi zeytinyağı ithalatında da kayda değer bir yükselişi mevcuttur. 2009/2010 yılında 18 bin ton olan ithalatı 2012/2013 yılında 39 bin tona çıkarak 3 yıl içinde %100'den fazla bir artış gerçekleşmiştir.

Avrupa Birliği ülkelerinden İspanya ve İtalya hem ihracatçı hem de ithalatçı konumundadır. Bu durum Tunus, Cezayir ve Türkiye'den dökme zeytinyağı ithal edip, işleyip ve tekrar ihraç etmesinden kaynaklanmaktadır.

DÜNYA ZEYTİNYAĞI İTHALATI 1.000 Ton					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
ABD	258	275	300	288	290
Brezilya	50,5	61,5	68	73	73
İtalya	56,3	58	73,9	90	69
Japonya	40,5	35,5	43	51	51
Çin	18	29,5	40	39	40
Kanada	37	40	39,5	37,5	37,5
Avustralya	35	32	31,5	28,5	30
Rusya	22	21	24	27	27
İspanya	13,7	14,7	14,2	50	15,3
İsviçre	13	13	13,5	14	14
Suudi Arabistan	5,5	13,5	13,5	13,5	13,5
Meksika	9	10	11,5	11,5	11,5
Fransa	4,7	6,3	6,7	6,8	7,2
Irak	8,5	6	6	6	6
İran	3	3,5	4,5	5	4,5
Diğer Ülkeler	77,3	85	79,2	91,7	84,5
Toplam	652	704,5	769	832,5	774

Tablo-8: Dünya Zeytinyağı İthalatı

Dünya zeytinyağı ihracat lideri olan İspanya'nın sofralık zeytin ihracatında da 2012/2013 yılında 210 tonluk ihracatla yine dünyada ilk sırada yer almaktadır. İspanya'yı 95 bin tonluk ihracat rakamı ile Mısır izlemektedir. Bu iki ülkeyi sırasıyla 70 tonluk ihracatları ile Fas ve Türkiye izlemekte olup, Yunanistan ve Arjantin 68 bin tonluk sofralık zeytin ihracatı ile dünyada 2012/2013 sezonunda en çok sofralık zeytin ihracatı gerçekleştiren 5. ve 6. ülkeleri olmuşlardır. Bu 6 ülke 2012/2013 sezonunda toplam sofralık zeytin ihracatının %82'sini oluşturmuştur. Son 5 yıllık rakamlarda bu ülkelerin dünyada sofralık zeytin ihracatındaki önemini belli etmektedir.

DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN İHRACATI 1.000 TON					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
İspanya	225,1	211,3	209,1	210	220
Arjantin	110	72	89,5	68	112
Mısır	71,5	78	93,5	95	95
Fas	68	77	68	70	70
Türkiye	65,5	72	60	70	70
Yunanistan	49	53	57,5	67	52
Suriye	24	30	35	35	35
Peru	20	21,5	32	32	32
Portekiz	15,2	15,6	16,5	16,5	16,5
Şili	4	4,5	6	6	6
İtalya	3,3	4,7	5	7,6	4,1
ABD	4	4	4	3,5	3
Fransa	1,7	1,6	1,7	1,8	1,7
Diğer	31,7	13,8	21,7	19,6	18,2
Toplam	693	659	699,5	702	735,5

Tablo-9: Dünya Sofralık Zeytin İhracatı

Dünya zeytinyağı ithalat lideri olan Amerika Birleşik Devletleri 2012/2013 yılı gerçekleştirdiği 143 bin tonluk ithalatı ile yine dünyanın en büyük ithalatçısı konumundadır. Brezilya 109 bin tonluk ithalatı ile ikinci büyük sofralık zeytin ithalatçısıdır. Rusya 75 bin tonluk ithalatı ile 3. sırada yer almaktadır. Bu üç ülke toplam sofralık zeytin ithalatının %50'sini oluşturmaktadır.

DÜNYA SOFRALIK ZEYTİN İTHALATI 1.000 Ton					
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
ABD	185	138	132	143	144
Brezilya	79	87	101,5	109	109
Rusya	67	71,5	68	75	75
Suudi Arabistan	27	27,5	36,5	36,5	36,5
Kanada	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
Fransa	28,3	44	26,8	33,8	26,8
Avustralya	18,5	17,5	17,5	17,5	17,5
Romanya	16,6	18,2	16,9	16,9	16,9
Irak	9	6	15,5	15,5	15,5
Almanya	11,5	13,2	9,4	9,4	11,2
Libya	4,5	4,5	11	11	11
İsrail	12,5	5,5	6	5	10
Meksika	8	9	9,5	9,5	9,5
Diğer	134,1	124,6	169,4	143,9	147,1
Toplam	628,5	594	647,5	653,5	657,5

Tablo-10: Dünya Sofralık Zeytin İthalatı

2.4. Türkiye Zeytin Tarihçesi

Zeytincilik, Cumhuriyet sonrası ülkemizde tarımının en önemli faaliyet alanlarından biri olmuştur. Atatürk'ün 1929 yılında Yalova bölgesine yaptığı bir gezide zeytinciliğe gereken önemin verilmesine yönelik direktifleri ile ülkemizde zeytincilik seferberliği başlatılmış ve zeytincilik konusunda araştırmalar yapmak üzere, 1937 yılında Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü kurulmuştur. Diğer yandan zeytin, bahçesine bakmayan ve bakım yaptırmayan üreticilere ceza verilmesine neden olan bir kanuna (26/01/1939 tarih ve 3573 sayılı “Zeytinciliğin Islahı ve Yabancılarının Aşılattırılması Hakkında Kanun”) sahip tek bitki olmuştur. Ülkemizde zeytincilik, yurt dışında eğitim görmüş uzmanlar tarafından yeni, bakımlı, sağlıklı ve verimli bahçeler tesis edilerek, uzun yıllar sonunda büyük bir hızla gelişmiştir.

Zeytinciliğe verilen bu önem, 1950'li yıllardan itibaren gittikçe azalmakla birlikte 1961-62 döneminde Türkiye ilk zeytinyağı ihracatını yapmıştır. 1970'li yıllarda verimin düşük ve maliyetin yüksek oluşu kârlılığı olumsuz etkilemiş, tamamen doğal olan zeytinyağının insan sağlığı yönünden ne kadar değerli olduğu anlatılarak teşvik edileceği yerde, rafinasyon ile elde edilen diğer bitkisel yağların üretim ve tüketimi teşvik edilmiştir. 1980'li yıllar ve sonrasında zeytinciliği koruma kanununa rağmen zeytinlikler sökülerek, kıyı turizmi uğruna feda edilerek başka tarımsal faaliyet alanları zeytinciliğin yerini almıştır. Oysa aynı yıllarda geleneksel zeytin yetiştiriciliğinin ekonomik olmadığını farkına varan İtalya ve İspanya modern zeytinciliğe yönelmişlerdir.

Ülkemizde 2000'li yıllardan bu yana Cumhuriyetin ilk yıllarındaki gibi özellikle sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde nitelik ve nicelik olarak ciddi gelişmeler görülmektedir. Çünkü sofralık zeytin ve zeytinyağı teknolojisi gelişmekte, bölgeleriyle özdeşleşen ve markalaşan zeytin çeşitleri, zeytin ve zeytinyağı pazarının gelişmesine destek vermektedir. Butik zeytincilik, coğrafi işaretlemeler, tadım panelleri, lisanslı depoculuk çalışmaları vb. yeniliklerle birçok üretici ve firma yurtdışında fuar ve yarışmalarda dereceler almaktadırlar. Ülkemiz zeytincilik yapısı geleneksel zeytincilikten çıkıp modern zeytinciliğe yönelmektedir. Türkiye dünya sofralık zeytin ve zeytinyağı pazarında söz sahibi olabilmenin en önemli koşulu olan yüksek kaliteli üretimi hedeflediği için bazı sorunlar da yaşamaktadır. Ancak sektörde pazarın taleplerini dikkate alarak daha fazla Ar-Ge ile ayakta kalabileceği bir duruma da gelinmiştir.

2.5. Türkiye Zeytin Yetiştiricilik, Çeşitlilik ve Tanımı ve Sınıflandırması, Rekolte

Zeytin ve zeytinyağı sektörü, ülkemiz tarım ekonomisi açısından önemli bir konuma sahiptir. Gerek istihdam ettiği nüfus açısından, gerekse yarattığı katma değer yönünden ve ayrıca yüksek ihracat potansiyeli ile rekabette avantajlara sahip önemli bir sektördür. Türk tarımının gelişmesinde önemli sektör konumunda yer alabilecek potansiyele sahip zeytincilik sektörü, zeytinyağı ve sofralık zeytin alt sektörleri ile aynı zamanda tarıma dayalı sanayi kolu olmakta ve önemli bir katma değer yaratmaktadır.

Türkiye bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu Akdeniz iklimi özellikleriyle, İtalya, İspanya, Yunanistan ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte dünyanın önde gelen zeytin ve zeytinyağı

üreticilerindendir. Zeytin ve zeytinyağı üretimi daha çok Ege ve Marmara Bölgesi'nde yapılmaktadır. Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Manisa ve Çanakkale üretimin gerçekleştiği başlıca illerimizdir.

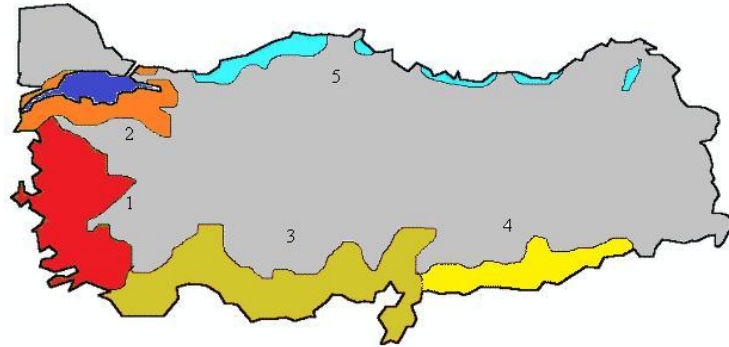
Ülkemizde tarıma dayalı sanayi oluşturan, sofralık zeytin ve zeytinyağı sektörleri için alt yapı şartları yeterince iyileştirilmediği için zeytin yetiştiriciliği için yeterli teşvik oluşturmamaktadır. Ülkemizde bulunan birçok işletme tesisi küçük kapasiteli ve belli başlı ürün çeşitlerini işleyebildiğinden, gerekli olan çeşitlilik sağlanamamaktadır.

Devlet teşvikleri sonucunda %50 destekli tarım hasat makinelerinin üreticilere tedarik edilmesi ile en azından hasat döneminde kullanılan teknoloji artmıştır. Teknolojideki artış hasat döneminde ağaçlara verilen zararı azaltmış olup zeytin yetiştiriciliğindeki var yılı ve yok yılı arasındaki farkın azalmasına neden olmuş ve istikrarlı bir arzın yaratıcısı olmuştur. Toplama kolaylığı hasat süresini de kısalıp, maliyetleri azalmış olup üreticilerin sektörde karşılaştığı handikapları azaltmıştır.

Türkiye Zeytin Yetiştiriciliği

Türkiye'de yoğun olarak Akdeniz ikliminin hâkim olduğu Ege ve Akdeniz kıyılarında yaygın olan zeytin üretimi, bu bölgelerdeki tarım işletmelerinin ana üretim dallarından birini oluşturmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2011 yılı istatistiklerine göre 798.493 hektar olan Türkiye zeytin üretim alanı, toplam tarım alanlarının %2,3'ünü ve bağ-bahçe alanlarının ise %22'sini oluşturmaktadır.

Türkiye'nin 1.479.922 ton olan üretimi yıllara göre farklılık göstermekle beraber %73'ü yağlık, %27'si sofralık olarak değerlendirilmektedir. Türkiye'nin tane zeytin üretiminin %55,4'ü ve yağlık zeytin üretiminin %51'i Ege Bölgesi'nden sağlanmaktadır. Sofralık üretimin yaklaşık %60'ı Marmara Bölgesi'nden elde edilmektedir.



Türkiye'nin üretim alanlarını gösteren harita.

1. Ege, 2. Marmara, 3. Akdeniz, 4. Güneydoğu Anadolu, 5. Karadeniz)

(numaralar bölgelerin ağaç sayısı ve üretim miktarlarına göre çoktan aza doğru verilmiştir.)

Türkiye Zeytin Çeşitliliği

Dünyada yaklaşık 150 çeşit zeytin türü bulunmaktadır. Bunların 28 çeşidi Türkiye'de yetişmektedir. Ülkemiz zeytin çeşitliliği açısından oldukça şanslı bir durumdadır. Ülkemizde bulunan zeytin çeşitleri, özellikleri ve yetiştigi bölgeler şöyledir:

Çeşit Adı: Edremit (Ayvalık)**Sinonim:** Edremit Yağlık, Şakran, Midilli, Ada zeytini**Yetiştigi Bölgeler:** 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 oluşturur. Yağı kimyasal ve duyuşal özellikleri yönünden birinci sırada yer alır. Bölgesinde yağlık olarak değerlendirilir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir, meyve orta büyüklükte, orta derecede periyodisite gösterir, mekanik hasada uygun yapıya sahip, verimi iyi, kendine verimli, soğuga kısmen dayanıklıdır, çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Büyük Topak Ulak**Sinonim:** Topak Aşı Tarsus**Yetiştigi Bölgeler:** İskenderun, Anamur, Erdemli, Tarsus, Seyhan, Sütçüler-Isparta.

Akdeniz Bölgesi'nde yaklaşık 300.000 ağaç var. Etli ve lezzetli olduğundan, yeşil çizme zeytin olarak iyidir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir, meyve iri, periyodisite gösterir, hasatta meyve kolay berelenebilir, verimli, soğuga ve kurağa aşırı duyarlı değil, aşı ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Çakır**Yetiştigi Bölgeler:** İzmir

İzmir ve civarı yağlık bir çeşittir. Yağı kimyasal ve duyuşal özellikleri yönünden Ayvalık, Memecik, Memeli ve Erkençe'den sonra 5. sıradadır. Yeşil sofralık olarak da değerlendirilebilir. Çok kuvvetli gelişir, meyve orta büyüklükte, şiddetli periyodisite gösterir, meyvenin tutunması kuvvetli olduğundan hasadı zordur, erken meyveye yatar, verimlidir, kısmen kendine verimlidir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Çekişte**Sinonim:** Kırma, Memeli

Yetiştigi Bölgeler: Ödemiş, İzmir'in Kiraz, Torbalı ve Ödemiş ilçeleri, Aydın'ın Nazilli, Sultanhisar ve Yenipazar ilçeleri. 1,3 milyon ağaç sayısı ile toplamın %1,5'ini oluşturur. Genelde yetiştirildiği yerlerde yeşil kırma zeytin olarak değerlendirilir. Çok kuvvetli gelişir, meyve iri, iyi bakım şartlarında düzenli ürün verebilir, verimli, soğuga karşı duyarlı değildir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Çelebi**Sinonim:** İznik Çelebi**Yetiştigi Bölgeler:** İznik, Bursa'nın Gemlik, İznik, Orhangazi, Kocaeli'nin Merkez, Gölcük ve Bilecik'in Merkez, Osmaneli, Gölpınarı ilçeleri.

400.000 civarında ağaç sayısı ile Marmara Bölgesi'nin %5'ini oluşturur. Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir, meyve çok iri, kısmen periyodisite gösterir, orta düzeyde verimlidir, soğuga karşı aşırı duyarlı değildir, aşı ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Çilli**Sinonim:** Tekir, Provens, Goloz**Yetiştigi Bölgeler:** Kemalpaşa, İzmir'in Bornova, Kemalpaşa, Manisa'nın Turgutlu ilçeleri.

Toplam ağaç sayısı 70.000 adettir. Çoğaltma sorunu var. Küçük çekirdekli ve etli olan meyveleri yeşil sofralık olarak değerlendirmeye uygundur. Çok kuvvetli gelişir, meyve iri, periyodisite gösterir, verimi

iyi, hasatta meyve kolay berelenebilir, kısmen kendine verimlidir, soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir, aşı ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Domat

Sinonim: Akhisar

Yetiştigi Bölgeler: Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, Saruhanlı, İzmir'in Merkez, Kemalpaşa, Selçuk, Aydın'ın Merkez, Söke, Karacasu, Kuyucuk ilçeleri.

Toplam ağaç sayısının %1,4'ünü oluşturur. Yeşil sofralık özellikle dolgu zeytini olarak değerlendirilir iyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir, meyve iri, iyi bakım koşullarında düzenli ürün verir, verimli, erken meyveye yatar, geç sulamalarda soğuğa karşı duyarlıdır, aşı ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Edincik Su

Sinonim: Erdek su, Su zeytini

Yetiştigi Bölgeler: Edincik, Balıkesir'in Bandırma, Edincik ve Erdek ilçeleri.

Toplam ağaç sayısı 30.000 adettir. Siyah sofralık olarak değerlendirilir. Su oranı yüksek yağ oranı düşüktür. Orta kuvvette gelişir, meyve iri, periyodisite gösterir, verimi orta düzeydedir, hasatta meyve kolay berelenebilir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Eğriburun

Sinonim: Nizip

Yetiştigi Bölgeler: Gaziantep'in Nizip, Hatay'ın İskenderun, Şanlıurfa'nın Halfeti ilçeleri.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ağaç sayısı 300.000 adettir. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir, meyve küçük, periyodisite gösterir, oldukça verimlidir, -7 °C'de dallar zarar görür, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Erkence

Sinonim: İzmir yağlık, Yerli yağlık

Yetiştigi Bölgeler: İzmir

İzmir çevresi toplam ağaç varlığının %3,5'ini oluşturmaktadır. Yaklaşık 3 milyon adet ağaç bulunmaktadır. Esasen yağlık olarak değerlendirilir. Yağ özellikleri Çakır'dan önce gelir. Nemli bölgelerde Phoma oleae mantarı nedeniyle hurma oluşumu olur; meyvenin acılığı gider ve doğrudan yeme olumuna gelir. İyi bakım şartlarında oldukça kuvvetli gelişir, meyve orta iriliktir, şiddetli periyodisite gösterir, verimi orta düzeydedir, kısmen kendine verimlidir, meyvelerin tutunma kuvveti zayıf olup, hasat öncesi erken döküm sorundur. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Gemlik

Sinonim: Triliye, Kaplık, Kıvırcık, Kara

Yetiştigi Bölgeler: Gemlik Bursa, Tekirdağ, Kocaeli, Bilecik, Kastamonu, Zonguldak, Sinop, Samsun, Trabzon, Balıkesir, İzmir, Manisa, Aydın, İçel, Adana, Antalya, Adıyaman ilerini içine alan çok geniş bir coğrafyada yetiştirilir.

Marmara Bölgesi'ndeki ağaç varlığının %80'ini, toplam ağaç sayısının %11'ini oluşturur. Sayı bakımından Memecik ve Ayvalık çeşitlerinden sonra 3. sırada yer alır. Orta kuvvette gelişir. Meyve

orta iriliktir. İyi bakım şartlarında düzenli ürün verir, verimlidir, kısmen kendine verimlidir, soğuğa karşı kısmen dayanıklıdır, çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Halhalı

Sinonim: Derik

Yetiştigi Bölgeler: Mardin, Hatay, Gaziantep, Kahramanmaraş

Coğrafi dağılım alanı içinde 2 milyon civarında ağaç bulunmaktadır. Yeşil kırma zeytin olarak bölgede tüketilmekte, geri kalanı komşu Arap ülkelerine ihraç edilmektedir Siyah sofralık veya yağlık olarak da değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri orta iriliktir, verimi orta düzeydedir, kuvvetli periyodisite gösterir, soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: İzmir sofralık

Sinonim: İzmir

Yetiştigi Bölgeler: İzmir civarı

Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri çok iridir, çok şiddetli periyodisite gösterir, verimi düşüktür, kendine kısırdır, hasatta meyve kolay berelenebilir, çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Kalembezi

Sinonim: Nizip

Yetiştigi Bölgeler: Gaziantep'in Nizip ilçesi ve Kilis.

İrili ufaklı ve yağ bakımından zengin meyveleri ile yağlık olarak değerlendirilir. İklimle bağlı olarak hurma oluşturabilir. İri meyveleri siyah sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri çok küçüktür, periyodisite gösterir, verimli, soğuğa hassas, aşırı kuraklıkta meyve kalitesi düşer, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Kan Çelebi

Sinonim: Nizip

Yetiştigi Bölgeler: Gaziantep civarı

Olgun meyve ve meyve özsuğu pembe-kırmızı renktedir. Pembe olum döneminde çizme pembe zeytin olarak işlenebilir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir, meyveleri çok iridir, periyodisite gösterir, verimi iyi, soğuğa duyarlı, çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Karamürsel Su

Sinonim: Su zeytin, Kalamata

Yetiştigi Bölgeler: Karamürsel, Kocaeli'nin Karamürsel, Gebze, Gölcük ilçeleri ve Bursa civarı.

Toplam ağaç sayısı 200.000 adettir. Çok az oleaeuropein içerdiğinden işleme sırasında kolayca tatlanır. Yağ oranı düşüktür. Kalamata zeytini adı altında siyah sofralık olarak işlenir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri çok iridir, periyodisite gösterir, verimi iyi, soğuğa duyarlı, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Kilis Yağlık

Sinonim: Kilis

Yetiştigi Bölgeler: Kilis, Gaziantep'in Merkez ve Oğuzeli, Şanlıurfa'nın Merkez, Kahramanmaraş'ın Türkoğlu, Mardin'in Cizre ilçeleri.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin ağaç sayısının %52'sini, toplam ağaç varlığımızın %2,8'ini oluşturur. Meyveleri yüksek oranda yağ içerir. Yağ kalitesi yüksektir. Salkım şeklinde ve mercimek iriliğinde meyve oluşur. Hasadı zordur. Orta düzeyde gelişir, meyveleri çok küçüktür, verimi iyidir, mutlak periyodisite gösterir, soğuğa karşı duyarlı değil, çelikle ve yumru ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Kiraz

Sinonim: Topan Kiraz ve Oval Kiraz adlı iki tipi var.

Yetiştigi Bölgeler: Akhisar'ın Yayaköy kasabası, Manisa civarı

Meyve sapı uzun olduğundan hasadı zordur. Olgun meyveleri kiraza benzer. Siyah sofralık olarak değerlendirilir. Kuvvetli gelişir, meyveleri iridir, şiddetli periyodisite gösterir, soğuğa karşı aşırı duyarlı değil, çelikle ve aşıyla çoğaltılır.

Çeşit Adı: Memecik

Sinonim: Taş arası, Aşıyel, Tekir, Gülümbe, Şehir, Yağlık.

Yetiştigi Bölgeler: Muğla İzmir, Aydın, Manisa, Denizli, Muğla, Antalya, Sinop, Kahramanmaraş, Kastamonu'ya kadar geniş coğrafya.

Ege Bölgesi ağaç varlığının %50'sinden fazlasını, toplam ağaç varlığımızın %45,5'ini oluşturur. Yağlık ve yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Kalite yönünden Ayvalık çeşidinden sonra gelir. İspanyol usulü yeşil zeytine işlenir. Çekirdeklerin çimlenme oranı yüksektir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir. Meyveleri iridir, genelde şiddetli periyodisite gösterir, verimli, kısmen kendine verimli, soğuğa ve kurağa karşı aşırı duyarlı değildir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Memeli

Sinonim: Emiralem, Ak zeytin, Çekişte

Yetiştigi Bölgeler: Menemen, İzmir'in Menemen, Kemalpaşa, Manisa'nın Turgutlu ilçeleri.

80.000 civarında ağaç sayısı bulunmaktadır. Sofralık ve yağlık olarak değerlendirilir. Kalite yönünden Memecik çeşidinden sonra gelir. Kıрма zeytin veya İspanyol usulü işlemeye uygundur. İyi gelişir, meyveleri iridir, periyodisite gösterir, verimi iyidir, kısmen kendine verimlidir, sulanan koşullarda soğuğa karşı duyarlıdır, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Nizip yağlık

Sinonim: Nizip

Yetiştigi Bölgeler: Gaziantep'in Nizip, Kahramanmaraş'ın Merkez, Mardin'in Cizre ilçeleri. Güneydoğu Bölgesi ağaç varlığının %38'ini, toplam ağaç varlığımızın %2'sini oluşturur. Yağ bakımından oldukça zengindir. Kalite yönünden Kilis yağlık ve Halhalı'dan sonra gelir. Siyah sofralık olarak da değerlendirilir. Hurma oluşumu görülebilir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri irili ufaklıdır genelde küçüktür, periyodisite gösterir, verimi iyidir, sıcağa ve kurağa karşı aşırı duyarlı değildir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Samanlı

Sinonim: Tatlı Zeytin

Yetiştigi Bölgeler: Karamürsel, Kocaeli'nin Karamürsel, Bursa'nın İznik ilçeleri.

Toplam ağaç sayısı 10.000 adettir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Oleaeuropein içeriği düşük olduğundan kısa sürede tatlanır. Bu nedenle tatlı zeytin olarak da adlandırılır. Orta kuvvette gelişir,

meyveleri orta iriliktir, kısmen periyodisite gösterir, verimi orta düzeydedir, soğuğa duyarlıdır, çelikle ve dip sürgünleri ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Sarı Haşebi

Sinonim: Haşebi

Yetiştigi Bölgeler: Altınözü, Hatay

600.000 civarında ağaç sayısı bulunur. Akdeniz Bölgesi ağaç varlığının %7,5'ini, toplam ağaç varlığımızın %0,7'sini oluşturur. Yağlık ve siyah sofralık olarak değerlendirilir. Hurma oluşumu görülür. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir, meyveleri küçüktür, verimi düşüktür, şiddetli periyodisite gösterir, soğuğa duyarlıdır, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Sarı ulak

Sinonim: Tarsus

Yetiştigi Bölgeler: İçel'in Merkez, Erdemli, Gülnar, Adana'nın Seyhan, Kozan, Yumurtalık ilçeleri.

500.000 civarında ağaç sayısı bulunmaktadır. Akdeniz Bölgesi ağaç varlığının %6'sını, toplam ağaç varlığımızın %0,6'sını oluşturur. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Kuvvetli gelişir, meyveleri orta iriliktir, periyodisite gösterir, verimi orta düzeydedir, soğuğa duyarlıdır, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Saurani

Sinonim: Savrani

Yetiştigi Bölgeler: Altınözü, Hatay civarı.

500.000 civarında ağaç sayısı bulunmaktadır. Toplam ağaç varlığımızın %0,6'sını oluşturmaktadır. Yağ bakımından zengindir ve yağlık olarak değerlendirilir. Siyah ve yeşil sofralık olarak da değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri küçüktür, periyodisite gösterir, verimlidir, soğuğa duyarlıdır, aşı ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Tavşan yüreği

Sinonim: Ters yaprak

Yetiştigi Bölgeler: Fethiye, Muğla'nın Fethiye, Antalya'nın Akseki ilçeleri, Karaman.

30.000 civarında ağaç sayısı bulunmaktadır. Özellikle Antalya'da yeşil sofralık, Muğla'da siyah sofralık olarak değerlendirilir. Yağ içeriği düşüktür, kuvvetli gelişir, meyveleri çok iridir, genellikle düzenli ürün verir, verimi orta düzeydedir, hasatta meyve kolay berelenebilir, aşı ile çoğaltılır.

Çeşit Adı: Uslu

Sinonim: Akhisar

Yetiştigi Bölgeler: Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, İzmir'in Kemalpaşa, Selçuk, Muğla'nın Merkez, Yatağan ilçeleri.

900.000 civarında ağaç sayısı bulunmaktadır. Toplam ağaç varlığımızın %1'ini oluşturur. Meyvelerin tam olgunluktaki parlak koyu siyah rengi ve tadı nedeniyle siyah sofralık olarak tercih edilmektedir. Sulanan koşullarda çok kuvvetli gelişir, meyveleri orta iriliktir, iyi bakım şartlarında düzenli ürün verir, verimi orta düzeydedir, soğuğa hassastır, hasatta meyve kolay berelenebilir, aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çeşit Adı: Yağ çelesi**Sinonim:** Gaziantep**Yetiştii Bölgele:** Gaziantep'in Nizip ilçesi, Kilis.

Yağlık olarak değeriendirilir. Hasat önu meyve dökümü görölür. Orta kuvvette gelişir, meyveleri iridir, periyodisite gösterir, verimi iyidir, soğuşa duyarlıdır, aşu ve çelikle çoğaltılır.

Rekolte

Bu çeşitlilik sonucu ölkemizdeki toplam 81 ilin %51'inde (41 il), 843 ilçenin ise %32'sinde (270 ilçe) zeytin üretimine rastlanmaktadır. Söz konusu illerde 2012/13 rekolte tahminlerine göre 1.438.481 ton üretim yapılacağı tahmin edilmektedir. Türkiye tane zeytin üretiminin %71,5'ini karşılayan 7 önemli ilimiz sırasıyla İzmir (%12,7), Manisa (%12,5), Balıkesir (%12,4), Aydın (%12,1), Muğla (%9,8), Çanakkale (%6,7) ve Bursa (%5,3)'dır.

İzmir ili %17,4 payı ile ilk sırada yer alırken, Balıkesir (%14,3), Muğla (%12,8) ve Aydın (%11,8) zeytinyağı üretimi yapılan önemli illerimizdir. Sofralık zeytin üretiminde %22,3'lük pay ile Manisa birinci sırada yer alırken, Bursa ikinci (%16,1) Aydın üçüncü (%10,9) ve Balıkesir dördüncü (%7,2) sırada yer alan illerimizdir. Türkiye'nin ağaç varlığı 2000 yılında 98 milyon adet iken 2013 yılında 167 milyon âdete ulaşmıştır (TÜİK, 2013). Ağaç başına zeytin verimi 23 kg/ağaç ile en yüksek Akdeniz bölgesinde, en düşük 8 kg/ağaç ile Karadeniz bölgesinde gerçekleşmektedir. Türkiye geneli itibariyle ortama 8,1 kg/ağaç verim elde edilmektedir.

Zeytinyağının Tanımı, Sınıflandırılması

Zeytinyağı zeytin meyvesinin suyudur. Zeytinyağı hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal hali ile tüketilebilen, oda sıcaklığında sıvı olan bir yağdır.

Zeytinyağlarının Çeşitleri Nelerdir?

1-Naturel Zeytinyağları: Zeytin ağacı meyvesinden, doğal özelliklerini değıştirmeyecek bir sıcaklıkta sadece mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, yeşilden sarıya değışebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır.

Naturel zeytinyağları kendi içinde 2 grup altında piyasaya verilirler.

Naturel Sızma Zeytinyağı; Kokusu ve tadında kusur olmayan, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %0.8 olan naturel zeytin yağıdır. Naturel sızma zeytinyağı her tür yemeklere uygun olmakla beraber salatalar için idealdir.

Natürel Birinci Zeytinyağı; Kokusu veya tadında çok hafif kusurları bulunabilen, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %1.8 olan natürel zeytinyağıdır.

2- Rafine Zeytinyağı: Zeytin ham yağının yapısında değışikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen, sarının değışik tonlarında rengi olan kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok % 0.3 'tür. Bu yağ piyasada, " Kızartma Yağı" olarak da pazarlanmaktadır.

3- Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğal halinde gıda olarak tüketilebilecek natürel zeytinyağlarının karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok % 1.5 ‘tur. Zeytinyağının canlı ve kuvvetli kokusuna pek alışık olmayanlar bu tip zeytinyağını tercih edebilirler.

2.6. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre; 2011/2012 sezonunda zeytin dikim alanı 804.000 hektardır. 2006/2007 sezonunda 712.000 hektar olan zeytin dikili alanlarımız sürekli artmıştır. 2012/2013 üretim sezonunda 2006/2007 sezonuna göre yaklaşık %20 artışla zeytinyağı üretimi 195.000 tona ulaşmıştır. Zeytinyağı üretiminde hızla ilerleyen ülkemizin tüketim değerlerine baktığımızda, ülkemiz kişi başına zeytinyağı yıllık tüketim miktarı 1,95 litre olup, bu oran Uluslararası Zeytin Konseyi üyesi diğer ülkelerde ortalama 14 litre civarındadır.

Türkiye 2009/2010 sezonunda 390 bin ton seviyelerinde üretimi gerçekleştirilen sofralık zeytinin 260 bin tonunu tüketmiş olup yaklaşık 65 tonunu ihracatını gerçekleştirmiştir. Yaklaşık 65 bin ton ise bir sonraki seneye arz fazlası ve fire olarak değerlendirilmiştir. 2012/2013 sezonunda ise 430 bin ton sofralık zeytin üretmiş, 355 bin ton tüketmiş ve 70 bin tonunu ihraç etmiştir.

Sezonlar	Alan (Bin Ha)	Ağaç Sayısı (Bin adet)	Zeytin Üretimi(Ton)			Zeytinyağı Üretimi (Ton)*
			Sofralık	Yağlık	Toplam	
2006/2007	712	129.265	556.000	1.211.000	1.767.000	165.000
2007/2008	753	139.594	455.385	620.469	1.075.854	72.000
2008/2009	774	151.630	512.103	952.145	1.464.248	130.000
2009/2010	778	153.723	360.103	830.641	1.190.744	147.000
2010/2011	784	157.156	375.000	1.040.000	1.415.000	160.000
2011/2012	798	155.427	410.000	1.200.000	1.610.000	191.000
2012/2013	804	158.156	430.000	1.200.000	1.630.000	195.000

Tablo-11: Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi

Türkiye’de sofralık zeytin sektöründe toplam kurulu kapasite 1 milyon ton civarında olup, bunun yüzde 40-50’si kullanabilmektedir. Yaklaşık 8 bin adet sofralık zeytin işleyen işletme mevcuttur. Kurulu kapasitenin önemli bir kısmı Ege Bölgesi’nde yüzde 61,1, Marmara Bölgesi yüzde 33,3, Akdeniz ve Güneydoğu Bölgelerinde yüzde 5,3, Karadeniz Bölgesi yüzde 0,2’sini oluşturmaktadır. Sofralık zeytin işletmelerinin kapasite olarak dağılımına bakıldığında yoğunluğun küçük işletmelerde olduğu görülmektedir. 0-25 ton kapasitede sofralık zeytin işleyen işletmelerin oranı yüzde 40’tır. Bu durum merdiven altı işletmelerin yoğunlukta olduğu anlamına geliyor. Diğer yandan 150 ton ve üzeri tonajda çalışan sofralık zeytin işletmelerinin oranı ise yüzde 9 civarındadır.

2.7. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytinde Tarımsal Üretici Örgütlenmeleri ve İşleme Tesisleri

Ülkemizde üretici organizasyonlarının örgütlenmesi, 4572 Sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri (TSKB) Hakkında Kanunu, 1163 Sayılı Kooperatifler Kanunu ve 5200 Sayılı Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu kapsamında yapılmaktadır. Zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin büyük bölümü TSKB çatısı altında örgütlenmişlerdir.

Bu çerçevede tarım satış kooperatifleri ve birlikleri ülkemizde üretilen sofralık zeytin ve zeytinyağını alım yaparak, üreticisine destek vermektedirler. Adı geçen birlikler sofralık zeytin ve zeytinyağında güçlü birer alıcı olduklarından, ülkemiz zeytin üretimi de ağırlıklı olarak, TSKB’lerin alım bölgelerinde gerçekleştirilmektedir.

Birlik Adı	Faaliyet Konusu	Birliğin Kooperatif Sayısı (adet)	Birliklerin Ortak Sayısı (adet)
TARİŞ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI BİRLİĞİ	Zeytinyağı- Sofralık Zeytin	33	23.980
MARMARABİRLİK	Sofralık Zeytin- Zeytinyağı	8	29.615
GÜNEYDOĞUBİRLİK	Zeytinyağı	3*	4.945*

* 9 kooperatifi olan birliğin zeytinyağı konusunda faaliyeti olan 3 koop vardır.

Tablo-12: Zeytin ve Zeytinyağı Alan Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri

Sofralık zeytin ve zeytinyağı konusunda faaliyet gösteren tarım satış kooperatifleri birlikleri Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği, Marmarabirlik ve Güneydoğubirlik doğrudan alım yaparak sektörün içinde üretim-toplama-işleme ve pazarlama birimlerinde yer almaktadırlar.

Birlikler, kimyevi gübre, zirai ilaç gibi ana üretim girdilerinde ortaklarına aynı kredi verdikleri gibi, mali yapılarının uygun olduğu dönemlerde nakdi kredi de verebilmektedirler. Ayrıca, üreticilerine yönelik eğitim ve yayım çalışmaları da gerçekleştirmektedirler.

Ülkemizde 1163 Sayılı Kooperatifçilik Kanunu’na göre kurulan 7500 adet Tarımsal Kalkınma Kooperatifi bulunmaktadır. Bu kooperatiflerin 790 bin üyesi bulunmaktadır. Zeytin üretimi yapılan yörelerde kurulmuş olan Kalkınma Kooperatifleri zeytin üreticilerini de kapsamaktadırlar.

Zeytin sıkım makinesi üreticisi firmalardan alınan bilgiye göre ülkemizde yaklaşık 1.200 adet zeytinyağı işleme hattı bulunmaktadır. Tesislerin çoğunda birden fazla hat bulunmaktadır. Tesislerin illere ve ilçelere göre dağılımını incelediğimizde yaklaşık Ayvalık ve Aydın’da 100 adet, Muğla’da (Milas ve çevresi ağırlıklı) 80 adet, İzmir’de 75 adet, Manisa’da (Akhisar ve çevresi ağırlıklı) 75 adet, Mudanya’da 50 adet, Çanakkale’de 50 adet, Nizip’de 35 adet Kilip’de ise 20 adet bulunmaktadır. Bunların dışında da kooperatiflerin bünyesinde de tesisler bulunmaktadır.

2.8. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Dış Ticareti

Ülkemiz zeytinyağı ihracatı, yıldan yıla değişen zeytin ve buna bağlı olarak zeytinyağı üretiminde meydana gelen dalgalanmalar sebebiyle keskin artış ve azalışlar gösterebilmektedir. İşleme

teknolojisi, pazarlama politikaları ve diğer üretici ülkelerdeki üretimdeki artış ve azalışlar ihracatımızı etkileyen diğer önemli unsurlar olarak göze çarpmaktadır.

Dünyada zeytinyağına yönelik talebin artması Türkiye için yeni ihraç pazarlarının ortaya çıkmasını sağlamış ve son yıllarda daha önce zeytinyağı ihracatı yapılmamış ülkeler Türkiye'ye yeni olanaklar sunmuştur. 2012 yılında 101 ülkeye zeytinyağı ihracatı yapılmıştır. Türkiye'nin zeytinyağı ve sofralık zeytin ihracatlarının değer ve miktarları aşağıdaki tablolarda belirtilmiştir.

TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI İHRACATI										
	2009		2010		2011		2012		2013	
	Değer 1.000 USD	Miktar Ton	Değer 1.000 USD	Miktar Ton	Değer 1.000 USD	Miktar Ton	Değer 1.000 USD	Miktar Ton	Değer 1.000 USD	Miktar Ton
Amerika	23.903	7.655	11.792	3.766	4.955	1.322	15.474	5.135	87.470	27.780
İspanya	2.395	1.106	941	401	0	0	5.318	1.972	61.130	20.803
İtalya	14.464	5.351	3.767	1.521	178	84	4.088	1.533	39.402	13.294
Suudi Arabistan	9.032	2.707	7.748	2.216	8.903	2.493	13.135	4.029	18.527	5.454
Japonya	7.646	2.014	9.422	2.433	7.767	1.978	7.305	2.027	15.878	4.261
İran	1.127	356	833	223	3.055	673	2.600	871	10.251	3.383
Kanada	4.073	1.206	1.915	562	616	132	2.082	702	6.075	1732
Fil Dişi Sahilleri	3.039	1.054	1.259	450	323	137	1.565	522	5.916	1.802
Irak	1.874	476	1.997	481	3.217	786	3.641	915	5.755	1325
Portekiz	0	0	0	0	0	0	0	0	5.450	1.803
Çin	1.748	506	1.274	318	1.955	478	3.863	1.046	4.692	1195
Birleşik Arap Emirlikleri	3.725	1.058	3.169	915	2.899	840	2.247	698	3.151	854
Yemen	109	32	268	70	90	24	327	95	2.504	698
Almanya	1.614	386	1.682	391	2.408	558	1.503	407	2.364	565
Kuveyt	977	273	274	84	644	194	579	210	1.649	500
Avustralya	3.344	923	2.526	679	647	180	1.123	353	1.538	436
G Kore	1.250	362	1.024	261	1.194	351	977	301	1.410	416
Rusya	1.712	472	1.187	260	593	133	460	113	1.351	334
Azerbaycan	213	47	669	150	826	181	1.184	271	1.272	285
Ukrayna	1.040	282	483	124	643	144	755	189	1.066	264
Diğer Ülkeler	12.917	3.419	12.002	3.036	8.496	1.974	8.547	2.265	17.723	4.916
Toplam	96.202	29.685	64.232	18.341	49.409	12.662	76.773	23.654	294.574	92.100

Tablo-13: Türkiye Zeytinyağı İhracatı

TÜRKİYE SOFRALIK ZEYTİN İHRACATI						
	Yeşil Zeytin		Siyah Zeytin		Toplam	
	Miktar Ton	Tutar 1.000 USD	Miktar Ton	Tutar 1.000 USD	Miktar Ton	Tutar 1.000 USD
2008/09	9.115	18.135	53.760	81.724	62.875	99.859
2009/10	13.233	23.709	59.114	93.687	72.347	117.396
2010/11	12.563	24.480	59.697	102.048	72.260	126.528
2011/12	12.735	24.449	59.280	94.959	72.015	119.408
2012/13	13.069	25.160	61.150	101.644	74.219	126.804

Tablo-14: Türkiye Sofralık Zeytin İhracatı

2.9. Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Destek Politikaları

Zeytinyağı ilk kez 1966 yılında Destekleme Alım kapsamına alınan 24 tarımsal üründen biri olarak, 1986 yılına kadar aralıksız olarak desteklenmiş, 1987-1990 yılları arasında destekleme kapsamından çıkarılmıştır. 1991 yılında yeniden destekleme kapsamına alınan zeytinyağı, bu kez 5 Nisan 1994 kararlarıyla birlikte tekrar destekleme kapsamı dışında bırakılmıştır. Uygulama zaman zaman yerini Birlik alım fiyatlarına bırakmış, 1998 yılından itibaren de destekleme ödemeleri prim ödemelerine dönüştürülmüştür. Prim ödemeleri ile Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) ve AB Ortak Tarım Politikalarına uyum sağlamak, ekonomiyi kayıt içine alarak vergi gelirlerini arttırmak, tarımsal kayıt ve envanter tutulmasını sağlamak, üretici ve sanayiciyi aynı zamanda koruyup üretimi teşvik etmek, sanayiye dünya fiyatlarından hammadde sağlamak amaçlanmıştır. Zeytinyağı üreticilerine, dönemsel olarak değişmekle birlikte “destekleme primi” adı altında doğrudan kg başına yapılan desteklerin tutarları belirlenirken, iç ve dış piyasa fiyatları, üretim maliyetleri, bütçe imkânları göz önünde bulundurulmaktadır.

Biyolojik ve Biyoteknik Mücadele Desteği: Özellikle akdeniz sineği zararlısı için hazırlanan biyolojik tuzaklar zararlıların meyveye zarar vermesini engellemektedir. Ekolojik yol ile bitki koruma yöntemleri, ilaç kullanımını azaltmakla birlikte hem insan sağlığı hem de küresel ısınmaya olumlu katkı da bulunmaktadır. Ülkemizde bu ekolojik mücadele desteği altında Biyoteknik Mücadele Desteği için 30 TL/da ve Biyolojik Mücadele Desteği için 30 TL/da tutarında destekleme yapılmaktadır.

Doğrudan Üretici Destekleme: Üretim maliyetlerini düşürmek için verilen girdi destekleridir. Dünya fiyatlarının veya tüketicinin alım gücünün üzerinde üretim maliyeti bulunan ülkelerde, ürün fiyatını azaltıcı yönde olması ve verimlilik ile kalitenin artırılmasındaki rolü sebebiyle rekabet gücüne olumlu etki yapacak bir üretici yardımı olarak algılanmaktadır. Üretim girdileri içerisinde ise gübrenin ve mazotun önemi, modern tarım tekniklerini uygulama yönündeki çabaların ve tarımdaki makineleşme düzeyinin artışına paralel olarak gün geçtikçe artmaktadır. Son yıllarda dünya petrol fiyatlarının, tarihi süreç içerisinde en yüksek seviyelerine ulaşmış olması ve tüketicilerin ödediği vergiler sebebiyle Türkiye’nin dünyanın en pahalı tarımsal girdi kullanan ülkelerinden biri olması bu girdilerin önemini artırmıştır. Bu kapsamda ülkemizde Çiftçi Kayıt Sistemine kayıtlı üreticilere toprak analiz desteği kapsamında 2,50TL/da, mazot destekleme kapsamında 4,30 TL/da ve gübre destekleme tutarı

kapsamında ise 5,50 TL/da destek verilmekle birlikte toplamda dekara 12,30 TL doğrudan destekleme yapılmaktadır.

Organik ve İTU Uygulamaları Destekleri: Ülkemizde meyve sebze alanında organik tarım uygulamaları için belirlenen destek 50 TL/da iken 2013/23 sayılı tebliğ ile destek 70 TL/da olmuştur. Aynı zamanda sebze ve meyvede iyi tarım uygulamaları kapsamında dekar başına 25 TL destekleme mevcuttur.

Tarımsal Danışmanlık Destekleri: Tarımsal danışmanlık destekleri kapsamında çiftçilerimiz anlaşmalı danışmanlık firmalarından tarımsal yayım ve danışmanlık hizmeti alabilmektedirler. Çiftlik muhasebe veri ağı katılım desteği adı altında işletme başına 375 TL destek verilirken alınan tarımsal danışmanlık için ise işletme başına 600 TL destek alabilmektedirler.

Direkt Zeytinyağı Üretim Destekleri: Ülkemizde tarımsal alanda birçok konuda destekleme olurken zeytinyağı üretiminde ise bu destek miktarı kilogram başına 70 Kuruştur. Avrupa Birliği ülkelerinde üreticilerin zeytinyağı üretimi için aldıkları destek 1,3 Avro’dur. Bu oran rekabet gücümüzü olumsuz yönde etkileyen önemli faktörlerden biridir.

2.10. Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı GZFT Analizi

Güçlü Yönler

- ✓ Zeytin yetiştiriciliği için uygun ekolojinin yarattığı üretim ve ham madde olanakları (Akdeniz Ülkeleri)
- ✓ Türkiye ağaç varlığı ve zeytin üretiminde 4.sırada, zeytinyağında 5.sırada sofralık zeytinde 3.sırada yer alması
- ✓ Spesifik olarak zeytin konusunda çalışan Zeytincilik Araştırma Enstitüsü olması, ayrıca sektörün çeşitli Bakanlıklar tarafından desteklenmesi
- ✓ Türkiye’de bir tarım ürünü için ilk oluşturan 3573 sayılı Zeytinliklerin Islahı ve Yabaniliklerin Aşılattırılması Hakkındaki Kanunun varlığı
- ✓ TARİŞ ve MARMARABİRLİK gibi güçlü üretici örgütlenmesi düzeyi Mevcut zeytinlikler ve yeni dikim alanlarının organik zeytin yetiştiriciliği için uygunluğu
- ✓ AB mevzuatına uyum çalışmalarının başlamış olması
- ✓ Konu ile ilgili uluslar arası düzeyde organizasyonlara dahil olunması ve ulusal düzeyde bir ürün konseyi olan “Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi – UZZK”nın 2010 yılında kurulması ve faaliyete başlaması

Zayıf Yönler

- ✓ Zeytin alanlarımız küçük ölçekli genelde aile işletmesi şeklinde olması ve yapısal problemlerin varlığı
- ✓ Yeterli ve standart kalitede hammadde temininde yaşanan sorunlar
- ✓ Envanter çalışmaları ve Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) oluşturulamaması

- ✓ Yetiştirme tekniğindeki problemler, düşük verim, az-çok yılları arasındaki alternans şiddetinin yüksekliği
- ✓ Zeytin alanlarımızın %75'inin meyilli alanlarda olması ancak %8'inin sulanabilmesi
- ✓ Zeytinyağı ve sofralık zeytin işletmelerinde yeterli denetim ve yaptırımların eksikliği
- ✓ Akredite zeytinyağı laboratuvarlarının sayısının yetersizliği
- ✓ İç tüketimin düşüklüğü ve stok müesseselerinin yetersizliği
- ✓ İhracatımızın ağırlıklı olarak AB ülkelerine yönelik ve dökme olarak yapılması

Fırsatlar

- ✓ Dünyada zeytinyağına olan talebin hızla artması ve zeytinyağı arzında kapanmayan bir açığın mevcudiyeti
- ✓ Zeytinyağlarımızın kendine has hoş kokulu özelliklerinin oldukça yüksek olması
- ✓ ABD, Japonya, Çin, Kanada gibi önemli potansiyel pazarların mevcudiyeti
- ✓ Türkiye dikim alanlarının son yıllarda artış eğiliminde olması ve sertifikalı fidana olan talep artışı
- ✓ Uluslararası pazarlara yönelik markalaşma ve tanıtım çalışmalarının hız kazanması
- ✓ Organik tarıma elverişli, uygun alanların mevcudiyeti
- ✓ Uygulamadaki 'Devlet Yardım Kararları' kapsamındaki destekler
- ✓ Özel sektörün Akredite laboratuvar kurma konusundaki girişimleri ve istekliliği

Tehditler

- ✓ Yeterli ön araştırma ve değerlendirme yapılmadan ticari amaçlı olarak yabancı çeşitlerin ithalatına gidilmesi ve dikimlerin tesis edilmesi
- ✓ Ekoloji, çeşit, gen kaynakları vb konularda planlama yapılmadan yeni dikim alanlarının oluşturulması
- ✓ Karasu gibi çevreyi tehdit eden sorunların çözümlenememesi
- ✓ Zeytinliklerdeki verticillium (solgunluk) hastalığının üretimi olumsuz yönde etkilemesi
- ✓ Zeytinyağı ve sofralık zeytinler için coğrafi işaret tescillerinin oluşturulamaması (Orijin Belgesi)
- ✓ Zeytinyağı ve sofralık zeytinde katma değer sağlanamadan ürünlerin ihraç edilmesi
- ✓ AB'de sektöre uygulanan destekleme politikalarının ülkemiz açısından haksız rekabet oluşturmaması
- ✓ AB'nin Türk menşeli yağlar için kota vermemesi ve yüksek gümrük vergileri uygulaması

3. NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖR ANALİZİ PROJESİ’NİN GEREKÇELENDİRİLMESİ

Nizip Ticaret Odası, en önemli sektörlerinden olan zeytin ve zeytinyağı sektörüne büyük önem göstermektedir. Zeytin ve zeytinyağı ilçe, bölge ve ülke kalkınmasında ve sağlık alanında önemli bir role sahiptir. Ancak ülkemizdeki zeytinyağı üretim ve tüketimini dünya çapında düşündüğümüzde yeterli olmamaktadır. Gelişmiş ülkelerde kişi başına düşen yağ tüketimi ortalama 10 ile 20 kg arasında olup, Türkiye’de kişi başına düşen yağ tüketimi ise ortalama 1,95 kg’dır. Türkiye her yıl ortalama 180.000 ton zeytinyağı üretmektedir. 2013 yılı hariç (ki İspanya ’nın rekoltesinin düşük olması nedeni ile 92.100 ton ihraç yapılmıştır.) ortalama 20.000 ton ihraç edilmektedir. Dünya genelinde ele aldığımızda üretimde 4.sırada bulunmakta ve %5.8 lik bir paya sahip olmaktadır. Sofralık zeytin üretiminde ise 2012-2013 sezonunda 410.000 ton üretim ile İspanya’nın ardından 2. sıradayız.

Nizip Ticaret Odası’ndan elde edilen verilerine göre Nizip’de 139.000 dönüm zeytin arazisi ve bu arazi üzerinde yeni ekilen fidanlarla birlikte 2.618.000 zeytin ağacı bulunmakta. 1 dönüm içerisinde yer alan zeytin ağaçlarından ortalama 350 kg zeytin elde edilmektedir. Yıllık ortalama 60.000 ton zeytin rekoltesine ulaşılmakta ve 15.000 tonu salamura için ayrılmakta geri kalan 45.000 ton zeytinden ise yaklaşık 11.250 ton zeytinyağı elde edilmektedir. Mevcut durumu ele aldığımızda Nizip zeytinyağı üretimi için büyük bir potansiyele sahip bulunmakta süreçte yaşanan eksikliklerden dolayı yeterli verim elde edilememektedir.

Zeytinyağı Nizip’in en önemli sektörlerinde biri olmakla beraber, ülke çapında pazarında da önemli bir paya sahiptir. Nizip zeytinyağı üretimde güçlü bir potansiyele sahip olmasına rağmen beklenen verim elde edilememektedir. Nizip Ticaret Odası, Nizip zeytinyağının içeriği ve kalitesi itibarıyla ulusal ve uluslararası platformda hak ettiği yeri alması amacıyla bir dizi çalışmalarda bulunmuş ve bulunmaya devam etmektedir. Ayrıca Nizip Zeytinyağı coğrafi işareti Nizip Ticaret Odası tarafından alınmış ve tanıtım süreciyle birlikte firmaların kullanma haklarının verilmesi çalışmalarına başlanacaktır. Firmaların, coğrafi işareti kullanmaya hak kazanmaları için bazı gerekliliklere sahip olmak zorundadır. Bu nedenle sektör analizi yapılmalı ve firmaların hangi seviyede olduklarının tespitiyle gerekli desteklerin sağlanması gerekmektedir.

Zeytinyağı sektörü ile ilgili Nizip Ticaret Odası bilgilendirme seminerleri düzenlemekte, sektörle ilgili ulusal toplantılara katılmakta ve sektörün sorunlarını gündemde tutmaktadır.

Bu kapsamda yapılan çalışmalar;

Nizip’te zeytinciliğin durumunun incelenmesi amacıyla 14–16 Ekim 2005 tarihleri arasında, Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği, Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Sofralık Zeytin Teknolojisi ve Ege İhracatçıları Birliği’nden yetkililerinde katılımı ile çalışmalara yapılmıştır. Heyet tarafında kapsamlı bir rapor hazırlanmış ve ilgili kurum ve kuruluşlarına arz edilmiştir.

Zeytinyağı sektörünün kalkınması kapsamında 17-18-19 Ocak 2011 tarihlerinde Nizip Ticaret Odası ile Gaziantep Ticaret Borsası ve Nizip Ticaret Borsası işbirliği ve Zeytindostu Derneği organizasyonu ile İtalyan Uluslararası Zeytinyağı Birliği (IOC) tarafından akredite edilmiş uluslararası geçerliliği olan ONAÖO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (İtalyan Tadımcılar Birliği) kurumundan

gelen İtalyan eğitimciler tarafından tadım eğitimi verilmiştir. Eğitimlere ülkemizin farklı bölgelerinden 51 kişi katılım sağlanmıştır.

Nizip Ticaret Odası, “Nizip Zeytinyağı” coğrafi işaret başvurusunda bulunarak, 2009 yılından bu yana yapılan gerekli çalışmaların ardından Nizip Zeytinyağının coğrafi işaretinin alınarak, 03 Ağustos 2011 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanmıştır.

Nizip zeytin ve zeytinyağının ulusal ve uluslararası platformda hak ettiği yeri alabilmesini sağlamak amacı ile Nizip’te bulunan zeytin ve zeytinyağı işletmelerinin kurumsal kapasitelerinin ve sektörün ilk aşamasından son aşamasına kadar analizi yapılması ihtiyacı belirlenmiştir. Sektör analizi ile sorunların tespiti ve iyileştirme çalışmalarında doğru bir yol izlemek için sektör odaklı bir yol haritasının belirlenmesi projenin çıkış noktasıdır.

Nizip zeytinyağı sektörüyle ilgilenen yaklaşık 35 adet firmamızın genel durumu ortaya çıkacak, sektörün sorun, beklenti ve önerileri paydaşlar ve işletmeler ile birebir görüşülerek öğrenilecek, sektörün gelişimine yönelik potansiyel alanların saptanması ile bir yol haritası oluşturulacaktır. Raporunun, sektörün geleceğine dair bakış açısının ve vizyonun geliştirilmesine katkı sağlayacak ve zeytin ve zeytinyağının kalite ve verimliliğin artırılmasını sağlayacaktır. Ayrıca Nizip Zeytinyağı coğrafi işaretinin kullanımının sektör için önemi vurgulanacaktır.

Proje kapsamında yapılacak çalışmalara sonrasında oluşturulacak rapor ile ilçemizde bulunan T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İlçe Müdürlüğü, Nizip Ticaret Borsası, Nizip Ziraat Odası, Nizip Zeytin-Antep Fıstığı Üreticileri Birliği Derneği çalışmalarına da fayda sağlayacaktır.

Rapor, Nizip Ticaret Odası’nın faaliyeti olarak arşivde yer alacak ve tüm kurum ve kuruluşların ihtiyaç duydukları anlarda kendileriyle paylaşarak zeytinyağı sektörüyle ilgili önemli bir kaynak olacaktır. Bu sayede ilçe ve bölge ekonomisi için katkı sağlanacak ve yapılan çalışmalar doğrultusunda üyelerimiz İKA ve T.C. Kalkınma Bakanlığı desteklerinden maksimum seviyede haberdar olacaktır.

Projenin hedef grubu ve nihai yararlanıcıları; Nizip’te bulunan zeytin ve zeytinyağıyla ilgilenen 35 adet işletme, bu işletmelerde istihdam edilen personel ve aileleri (ortalama 20.000 kişi) ile ülke genelinde zeytin ve zeytinyağıyla ilgilenen firmalardır.

4. NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖR ANALİZİ PROJESİ’NİN FAALİYETLERİ

Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi 5 temel adımdan oluşmaktadır. YÖNDES Yönetim Danışmanlık tarafından gerçekleştirilen bu adımlar çerçevesinde;

- Mevcut Durum Değerlendirmesi
- Arama Toplantıları ve Çalıştay Organizasyonu
- Karşılıklı Görüşme ile Firma Anketlerinin Uygulanması
- Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Stratejileri Raporu’nun Oluşturulması faaliyetleri detaylandırılmıştır.

4.1. Mevcut Durum Değerlendirmesi

Bölgesel, ulusal ve özellikle uluslar arası düzeyde sektör raporları, akademik çalışmalar, bu alana yönelik faaliyet gösteren Sivil Toplum Kuruluşları’nın çalışmaları taranmıştır.

Uluslar arası ve ulusal veri ve istatistikler arasında tespitler ortaya konmuş ve bu veriler bölgesel mevcut durumu yansıtacak şekilde yerleştirilerek rapor oluşturulmuştur. Mevcut durum değerlendirme çalışması paydaş mülakatları, strateji belirleme çalıştay ve firma anketlerinin oluşturulmasında veri kaynağı olarak değerlendirilmiştir.

Analiz ve Eylem Planı ile Sektör Strateji Raporu hazırlama aşamasında uluslar arası ve ulusal mevcut durumu tanımlamada temel veri kabul edilmiştir

4.2. Arama Toplantıları ve Çalıştay Organizasyonu

Proje Bilgilendirme ve Beklentileri Belirleme Arama Toplantısı

Proje amaç ve hedeflerinin paydaşlara aktarılması ve paydaş mülakatlarının yapılmasını sağlamak amacıyla Nizip Ticaret Odası ile YÖNDES Yönetim Danışmanlık değerlendirmesi sonucu proje kapsamına alınan paydaşlar Nizip Ticaret Odası’nda 11 Şubat 2014 tarihinde Nizip Kaymakamı Sn.Yaşar KARADENİZ ve Nizip Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Sn.Mehmet ÖZYURT önderliğinde bir araya getirilmiştir.

Firma anketlerinin doğru veriler ile oluşturulması ve projeye etkin katılımının sağlanması için “Proje Bilgilendirme ve Beklentileri Belirleme Arama Toplantısı” aşağıda belirtilen içerikte projeye katılan paydaşların katılımı ile yapılmıştır.

“Proje Bilgilendirme ve Beklentileri Belirleme Arama Toplantısı” içeriği;

- Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi’nin Amaç ve Hedefleri
- Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi Faaliyet Adımları ve Zaman Planı
- Mevcut Durum Değerlendirme Sonuçlarının Sunulması
- Paydaşlar ile Mülakatlarının Yapılması

Proje Bilgilendirme ve Beklentileri Belirleme Arama Toplantısı ile paydaşlara proje hakkında bilgi verilmiş ve proje içerisinde yer alacak kurumlar ile proje planının netleştirilmesinin yanı sıra aşağıda yer alan içerikte paydaş mülakatlarının yapılması sağlanmıştır.

- Paydaşın sektörle ilgili bilgi seviyesi
- Paydaşın sektörle işbirliği stratejisi
- Paydaşın mevcut durumda sektör firmalarına yönelik ürün ve hizmetleri
- Paydaşın sektöre yönelik ürün ve hizmetlerine firmalardan gelen talep
- Paydaşın önümüzdeki dönemde sektörle işbirliğine yönelik planları tespit edilmiştir.

Paydaş mülakatları Paydaş Mülakat Formu kullanılarak, doğru veriler elde etmek adına toplantı esnasında paydaşlar tarafından doldurulmuştur. Paydaş mülakatlarının değerlendirilmiş ve paydaşların görüş, katkı ve beklentilerine raporda yer verilmiştir.



STRATEJİK HEDEF TAYİNİ VE ADIMLARIN BELİRLENMESİ ÇALIŞTAYI

Mevcut durum raporu ile paydaş mülakat sonuç raporu esas alınarak “Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştayı” aşağıdaki başlıklarda 25 Şubat 2014 tarihinde gerçekleştirilmiştir.

- ✓ Nizip Zeytinyağı Sektörünün GZFT (SWOT) Analizinin Yapılması
- ✓ Sektör Vizyonunun Paydaşlar ile Belirlenmesi
- ✓ Sektörün Stratejik Hedeflerinin Mevcut Veriler Değerlendirilerek Belirlenmesi
- ✓ Hedeflere Ulaşmak İçin Eylem Önerilerinin Geliştirilmesi

Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştayı sonucunda taslak Nizip Zeytinyağı Sektörü Stratejik Yönetimi Planı ile Çalıştay Sonuç Raporu oluşturulmuş, Stratejik Yönetimi Planı’nın gerçekçi temellere oturmasını sağlamak üzere detay veriler “Karşılıklı Görüşme ile Firma Anketlerinin Uygulanması” ile elde edilmiştir.





4.3. Karşılıklı Görüşme ile Firma Anketlerinin Uygulanması

Stratejik Yönetimi Planı kapsamında yer alan eylem planının hazırlanmasına altyapı oluşturacak ihtiyaç analizi için gerekli birincil verilerin toplanmasını sağlamak üzere hedef kitleyi temsilen “Doğru Örneklem Grubunun Seçimi” çalışması yapılmıştır.

Belirlenen örneklem grubuna proje hedeflerine ulaşılmasına destek olacak sağlıklı verileri elde etmek üzere anket 12-24 Şubat 2014 tarihlerinde düzenlenmiştir. Anket açık uçlu, liste, sıralama ve nicelik sorularından oluşmuş olup, aşağıdaki konu başlıklarına yönelik Nizip Zeytin ve Zeytinyağı sektörü öncelikleri çerçevesinde kurumların ve firmaların yetenek ve yeterlilikleri sorgulanarak, mevcut durum tespiti yapılmıştır.

Paydaş çalıştay sonrası Nizip Ticaret Odası Proje Ekibi ve YÖNDES Danışmanları ile birlikte 12 ana başlık altında firma anketi hazırlanmış ve uygulanmıştır. Firma anketi ekte yer almakta olup ana başlıkları aşağıdaki gibidir.

1. Firma Bilgileri
2. Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Genel Bilgileri
3. Hasat
4. Sıkım
5. Markalaşma
6. Sahip Olunan Sertifikalar/İzinler
7. Alınması Planlanan Sertifikalar/İzinler
8. Gelecek Stratejileri

9. Sektörün Sorunları ve Önceliklendirmeler
10. Sektörün SWOT Analizi
11. Firmanın SWOT Analizi
12. Firmanın Gelecek Stratejileri

Anket uygulaması yüz yüze mülakat tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Anket soruları ile sağlanan veriler firmaların yerinde görülmesi ile garantiye alınmıştır. Anket çalışmaları analiz edilerek rapor hazırlanmasında temel veri olarak kullanılmıştır.





4.4. Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Stratejileri Raporu’nun Oluşturulması

Tüm proje adımlarında elde edilen ve aşağıda sıralanan çıktılar tasnif edilmiş, analiz ve yorumlamaları gerçekleştirilmiştir.

- Mevcut Durum Raporu
- Paydaş Mülakat Sonuç Raporu
- Çalıştay Sonuç Raporu
- Firma Anketleri Sonuç Raporu

Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Raporu Analiz ve Eylem Planı ve Sektör Strateji Raporu olmak üzere iki çıktıdan oluşmaktadır.

YÖNDES bu amaca ulaşmak üzere teknik raporunu proje sahibi Nizip Ticaret Odası ile birlikte 18 Mart 2014 tarihinde gözden geçirerek, proje süresince katkılarını sağlayan sektör paydaşları ile raporun son hali paylaşılarak “Proje Kapanış Toplantısı” yapılmıştır.

Gelen geri bildirimler de değerlendirilerek rapora son hali verilmiştir.

5. NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ SORUNLARI

Projenin beklenti ve amaçlarına uygun olarak Nizip zeytin ve zeytinyağı sektörü paydaşlarının yapacakları seçimlerin sektörün geleceğini şekillendireceği gerçeğinden hareket ile sebep ve sonuç ilişkisi ve gelecek tahminleme verileri ile beklenen durumun oluşması konusunda YÖNDES bir pencere açmak istemektedir.

YÖNDES tarafından proje çerçevesinde gerçekleştirilen literatür taramaları, karşılıklı görüşme ile firma anketlerinin uygulanması ve çalıştaylar neticesinde mevcut veriler değerlendirilerek sektör paydaşları ile birlikte aşağıda yer alan beklenti ve amaçlar belirlenmiştir.

“Yönetici ve Düzenleyici Kurumlar” başlığı altında aşağıdaki paydaşlar bulunmaktadır.

- ✓ Nizip Ticaret Odası
- ✓ İpekyolu Kalkınma Ajansı
- ✓ Kalkınma Bakanlığı
- ✓ Kamu Kurum ve Kuruluşları
- ✓ Bölge Üniversiteleri
- ✓ Zeytin Araştırma Merkezi
- ✓ TOBB Bağlı Oda ve Birlikler

Sektör paydaşları ile birlikte aşağıda yer alan beklenti ve amaçlar belirlenmiştir.

- İlgili taraflarda yer alan kişi ve kurumların projeden fayda sağlaması ve olumlu geri dönüşlerini temin etmek
- Nizip’in imalat kapasitesini geliştirmek, ticari hayatın canlılığını arttırmak
- Nizip’in tanıtımı ve temsili, sektörün sorunlarını en etkin bir şekilde çözmek
- Nizip’i ve bölgeyi tanıtmak
- Proje aracılığı ile yeni projeler geliştirerek sektörel katkı sağlamak
- Diğer sektörlerle sinerji yaratmak
- Vizyon ve misyonlarına uygun çalışmalar yaptıklarını göstermek
- Bölgenin sosyal ve kültürel olarak kalkınmasına katkıda bulunmak
- Etkin insan kaynakları politikası ile nitelikli beşeri sermayesini verimli şekilde kullanarak; bölgesel potansiyeli, dinamikleri ve özgünlükleri ortaya çıkaracak politika ve stratejiler üretmek
- Kurumlar arası koordinasyon ve işbirliği kültürünü yaygınlaştırmak
- Yenilikçi ve rekabete dayalı destek mekanizması ile bölge plan ve programlarını hedeflerine ulaştıracak projelere destek olmak
- Uygulama süreçlerini izlemek, değerlendirmek ve uygulama kapasitesini geliştirmek
- Yatırım ortamının iyileştirilmesi ve yatırım imkânlarının tanıtılması yoluyla bölgenin rekabet gücünü artırmak
- Tüm kesimlerde kalkınma bilinci ve ivmesi oluşturmak
- Ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınma
- Gelir elde ederek ailesini geçindirmek,

- Zeytin üreticisi olmakla gurur duyabilmek için Nizip Zeytinyağı'nın Türkiye ve Dünya çapında tanınan, sevilen, istenen bir ürün olmasını sağlamak
- Fiyat istikrarı ve güven
- Devlet ve kurumların Nizip Zeytinyağı'na daha fazla önem vermesi, sorunlarına kolay uygulanabilir çözümler bulmak
- Sağlıklı, lezzetli, kaliteli ve uygun fiyata Nizip Zeytinyağı'na ulaşabilmek
- Zeytinyağının faydalarını, saklama koşullarını doğru öğrenmek ve uygulamak

11 Şubat 2014 tarihinde gerçekleştirilen Paydaş Algısı Anketi, 12 – 24 Şubat 2014 tarihlerinde yerinde ziyaret esnasında yapılan firma anketi ile literatür taramaları verileri değerlendirilerek Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörüne ilişkin sorunlar 3 ana başlıkta sıralanmıştır. Bu ana başlıklar altında yer alan alt başlıklar aşağıda verilmiştir.

Tarımsal Üretim

- Doğru üretim tekniklerinin kullanılmaması
- Destek kapsamında ekilen yerlerin uygunluğu araştırılmamış olması, yetersizliği
- Ürün hasatının doğru yapılmaması
- Antepfıstığının çok değerli olması nedeniyle zeytine gerekli özenin gösterilmemesi
- Zeytin üretiminde işçilik maliyetinin yüksek olması (Fıstığa göre)
- Kooperatifleşmenin olmaması
- Üreticinin eğitim ve bilgi eksikliği
- Üretimin çok küçük alanlarda yapılması, çiftçinin ilgisinin az olması
- Girdi maliyetlerinin çok yüksek, desteklerin yetersiz olması
- Üretimin denetlenmemesi
- Sulama kaynaklarının ve sulamanın yetersizliği
- Damlama sulamanın yapılmaması
- Gübre kullanımının kontrolsüz ve bilinçsizce yapılması

İşleme Tesisleri

- Etiketsiz tenekelere dolum yapılması (Çiftçilerin ısrarla etiketsiz teneke talebi)
- Sıkma ücretinin yağ olarak verilmemesi (Hak)
- Zeytinyağı fabrikalarının tümünün depolama mekanizmalarının (Krom ve Azot Tanklarının) olmaması,
- Sıkma taban ve tavan ücreti belirlenmiş olmasına rağmen uyulmaması,
- Karasu problemi ve cezai uygulamaların getirdiği yük, Nizip'te bulunan diğer sektörlerde benzeri uygulamaların olmaması,
- Gıda Üretim İzin Belgesi alınmaması, (Gıda Mühendisi çalıştırılma zorunluluğu)
- Zeytin ve Zeytinyağı üretim standardının güncel olmaması (İyi depolama standardı dahil)
- Kooperatifleşmenin olmaması
- Eğitim eksikliği

Tanıtım ve Pazarlama

- Etiketsiz teneke ile satış (Bölgede bulunan bazı işletmelerin etiketsiz teneke ile zeytinyağı satması)
- Tağşiş uygulamaları
- Marka ve vergilendirme olmaması,
- Rafine prina yağının gelişinin engellenememesi,
- Marka-patent destek bilgi eksikliği
- Şikayet mekanizmasının olmaması/ilgi eksikliği
- Kooperatifleşememe
- Yönlendirme ve bilgilendirme eksiliği
- Beyaz teneke kontrol ve denetim eksiliği
- Nizip zeytin ve zeytinyağı pazarlama strateji belgesinin bulunmaması
- İstatistiklerin yetersiz ve hatalı olması; net, gerçek veri ve bilgilere ulaşamaması

6. NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ STRATEJİ ÇALIŞTAYI

6.1. Nizip Zeytinyağı Sektörü İçin Yaptıklarımız ve Yapamadıklarımız

Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştayı'nda katılımcılar, ilk uygulamada sektörde geçmişte atılım yapılan konular ile bugüne kadar gerçekleştirilemeyen fakat gelecekte ilerleme sağlanması gereken gelişim alanlarını tespit etmişlerdir.

“Yaptıklarımız” uygulaması, yakın geçmişte Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün sosyal, ekonomik ve kültürel hayatında atılım yapılan noktaları ifade etmektedir. Başarı gösterilen alanlarda doğacak fırsatlar, bu alanlarda yapılan atılımların verdiği güç ile kazançlara dönüştürülebilir. Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün önemli bir güce ulaşması, başarılı olunan alanlarda çalışmaların yoğunlaştırılması ve bu başarının uzun dönemli katkı sağlayacak güçlü bir yöne çevrilmesi ve sürdürülebilirliği sayesinde gerçekleşecektir.

“Yapamadıklarımız” uygulaması, Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün çeşitli konularda potansiyelinin sağlayabileceği imkânlar ile şu anda sahip olduğu imkânlar karşılaştırıldığında, geçmişte gelişim gösteremediği fakat gelecekte gelişim gösterebileceği alanları ifade etmektedir. Gelişim gösterilecek alanlar, çalıştayın diğer uygulamalarda belirtilen güçlü yanlar ve Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünü etkileyen eğilimler ile yakın ilişki içerisinde olup; atılım gösterildiği takdirde Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünü daha ileriye taşıyacak olan konulardır.

Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştayı'nda katılımcılar tarafından, sektörde geçmişten bugüne gerçekleştirilen başarılı adımlar farklı başlıklar altında incelenmiştir.

Yaptıklarımız

Nizip'te zeytin ve zeytinyağı sektörünün gelişiminin sağlanması için öncelikle zeytin üretiminin tarımsal boyutta uygun koşullarda üretiminin yapılması ön koşul olduğu görülmüştür. Bu çerçevede tarımsal üretimin de değerlendirilmesi kaçınılmazdır.

Tarımsal Üretimde Yaptıklarımız

- ✓ Nizip İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından dönemsel olarak çiftçilere zeytin yetiştirme üzerine hastalık ve yetiştirme üzerine eğitimler verilmiştir.
- ✓ Bölgede makineli hasata başlanmıştır. Ancak yeterli düzeyde olmadığı da belirtilmektedir.
- ✓ Özellikle Gemlik Zeytin Fidan dikimi konusunda devlet desteği ile birlikte bölgede zeytin ağaç sayısı artmıştır.
- ✓ Zeytin toplama yöntemlerinde olmazsa olmaz olan dip ve sırkla toplamada ayrı ayrı yapılmasına bu yıl başlanmıştır.
- ✓ Bölgede ağaçlar bakımlı olduğu budamaların uygun ve zamanında yapıldığı belirtilmiştir.
- ✓ Sulama konusunda bölgede su sıkıntısı olduğu ancak üreticilerin bazılarının damlama sulama yatırımlarının yaptığı görülmüştür.

Ürün İşlemede Yaptıklarımız

- ✓ Zeytinyağı fabrikalarımızda çalışan operatörlere kurs verilmiştir.
- ✓ Bölgede bulunan zeytinyağı işleme tesislerinin makine alt yapısı yapılmıştır.
- ✓ Dip ve sırkla toplanan zeytinler işlemede de ayrı ayrı sıkma işlemine kısmen başlanmıştır.
- ✓ Zeytinyağı işleme tesislerine krom tanklar girmeye başlamıştır.

Tanıtım ve Pazarlama Alanında Yaptıklarımız

- ✓ Nizip Ticaret Odası tarafından Kontini Operatörlüğü Kursu verilmiştir.
- ✓ Nizip Ticaret Odası tarafından coğrafi işaret alınmıştır.
- ✓ Nizip Ticaret Odası tarafından Tadım Eğitimi verilmiştir.
- ✓ Nizip Ticaret Odası tarafından çeşitli fuarlara katılım sağlanmıştır.
- ✓ Nizip Ticaret Odası, sektör temsilcilerini çeşitli dönemlerde bir araya getirerek paylaşımlar sağlamıştır.
- ✓ Nizip Ticaret Odası, zeytinyağı üreticilerine yönelik dönemsel yapmış olduğu etkinliklerle zeytinyağı üreticileri ile iletişimi sağlamıştır.

Yapamadıklarımız

Tarımsal Üretimde Yapamadıklarımız

- ✓ Hasat zamanı konusunda kimi zaman karşılaşılan bilinçsizlikler
- ✓ Tarım tekniklerinin uygulanması konusunda üreticiye yeterince bilinç verilememiş olması (ilaç, gübre, aşı vb.)
- ✓ Denetim eksikliği
- ✓ Yanlış hasat yöntemleri kullanılmasının önüne geçilememesi (Deneyimsiz işçi tarafından bilinçsiz toplama, toprakla temas vb.)
- ✓ Tarım Bakanlığı tarafından görevlendirilen uzmanlardan yeterince faydalanılamaması
- ✓ Yetiştiricilik bilgilerinin uygulamaya yeterince aktarılmaması
- ✓ Sulamanın yeterince yapılamaması, (Sulama kaynaklarının yetersizliği, çevre barajlardan yararlanamama)
- ✓ Hasat döneminde işçi bulunamaması ve gelirlerin işgücü maliyetlerini karşılamamaya başlaması
- ✓ Damla sulamanın yaygınlaşmaması
- ✓ Makineli hasatın yaygınlaşmaması

Ürün İşlemede Yapamadıklarımız

- ✓ Çiftçilere yeterince yönlendirme yapılamaması (Dip ve sırk ayrımının yapılması ve ayrı sıkılması vb.)
- ✓ Uygun depolama sistemlerinin yeteri kadar geliştirilememesi (Krom tanklar ve azotlu tankların olmaması, zeytinyağının özelliklerine göre farklı depolama yapılmaması)

- ✓ Ürün işlemede doğru tekniklerin uygulanmasında yaşanan eksiklikler (Zeytinyağı üretiminde preslerde yüksek ısı ile işlem yapılması, zeytinyağının yanmasına sebep olması)
- ✓ Naturel zeytinyağlarının (Doğrudan tüketime elverişli olmayan lampant yağlar dahil) uygun olmayan (Kalitesiz plastik bidon gibi) şartlarda depolanması kalite kaybına neden olmaktadır. Direkt tenekelenmenin engellenememesi, bekletilip, dinlendirilip, süzildükten sonra tenekelenmemesi
- ✓ Salamuraçılığın geliştirilememesi
- ✓ Denetim eksikliği

Tanıtım ve Pazarlama Alanında Yapamadıklarımız

- ✓ Coğrafi işaretleme yapılmasına karşın markalaşma sağlanamaması
- ✓ Çiftçinin yağını üreticiye vermesinin sağlanamaması
- ✓ Denetleme ve kontrol yapılamaması
- ✓ Etiketsiz teneke satışını engellenememesi
- ✓ Üretici ve sektör bilgilerinin oluşturulamaması
- ✓ Pazarlama ve tanıtım eksikliği
- ✓ Nizip zeytinyağı ürün standardının güncellenerek kullanıma uygun yapıya getirilememesi
- ✓ Kayıtsız ürün çokluğu ve haksız rekabetin önüne geçilememesi
- ✓ Tüketicilere ürünün güzel sunma, paketlemede eksiklikler
- ✓ Kooperatifleşme olmaması,
- ✓ Nizip zeytinyağı aroma-lezzet farkının oluşturulamaması ve tanıtılamaması (Nizip zeytinyağının diğer bölgelerden daha farklı lezzet ve aromasının olduğunun yeterince duyurulamaması)

6.2. Nizip Zeytinyağı Sektörü için GZFT Analizi

Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştayında katılımcılar, ikinci uygulama olarak Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün güçlü – zayıf yönleri ve sektörün karşısındaki fırsat ve tehditlerin analizini yapmışlardır.

Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü ekonomik hayatının aktörleri, Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün gelişimine yönelik kısa ve orta vadeli hedefleri oluştururken söz konusu faktörleri göz önünde bulundurmışlardır. Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün güçlü yönleri kısa ve orta dönemde yerine getirilecek hedefleri kolaylaştıran, zayıf yönler ise bu görevlerin yerine getirilmesini zorlaştıran faktörlerdir. Fırsatlar; görevlerin gerçekleştirilmesi ile elde edilebilecek, tehditler ise görevler yerine getirildiği takdirde bertaraf edilebilecek faktörlerdir.

Güçlü Yanlar

Ürünün (Nizip Zeytin ve Zeytinyağı) Güçlü Yanları

- ✓ Üretim ve tüketim kültürünün olması
- ✓ Aroma ve lezzeti

- ✓ Nizip zeytinyağının doğal ve ilaçlama istememesi (Zirai mücadele olmaması nedeniyle maliyetler düşük)
- ✓ Nizip zeytininin yağ veriminin yüksek olması
- ✓ Nizip'te bulunan paydaşların zeytin ve zeytinyağı sektörünün gelişimine yönelik istekli olması

Bölgenin Güçlü Yanları

- ✓ Pazara yakınlık (Nizip'in Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerine yakın olması, ipek yolu üzerinde olması)
- ✓ Üretim alanlarının ekolojik (iklim ve toprak) olarak uygun olması
- ✓ Zeytin alanlarının artması
- ✓ Nizip zeytinyağına talebin üretimden fazla olması

Tarımsal Üretimde Güçlü Yanları

- ✓ Üretim ve tüketim kültürünün olması
- ✓ Nizip zeytinyağının doğal ve ilaçlama istememesi (Zirai mücadele olmaması nedeniyle maliyetler düşük)
- ✓ Üreticilerin hasatta makileşmeye geçme isteği
- ✓ Bölgede ağaçların bakımına önem verilmesi
- ✓ Damlama sulama projelerinin başlaması

Ürün İşlemede Güçlü Yanlar

- ✓ Tesislerin yeni ve teknolojik olması,
- ✓ Üreticilerin memnuniyeti,
- ✓ Bilinç düzeyinde artış,

Tanıtım ve Pazarlama Alanında Güçlü Yanlar

- ✓ Coğrafi işaretleme yapılması
- ✓ Nizip zeytinyağının bölgesel tanınır olması
- ✓ Nizip Ticaret Odasının proje yapma yeterliliği ve kararlılığı, kapasitesi tecrübesi
- ✓ Zeytin ve Fıstık Üreticileri Birliği Derneği'nin olması (3 yıl önce kuruldu)

Zayıf Yanları

Ürünün (Nizip Zeytin ve Zeytinyağı) Zayıf Yanları

- ✓ Yetiştirilen çeşitlerimizin özellikleri
- ✓ Gemilik fidanının Nizip yağlık gen özelliklerini bozması

Bölgenin Zayıf Yanları

- ✓ Bölgenin çok kurak ve sıcak, aynı zamanda yağışın çok düşük olması
- ✓ Ekolojik dengenin bozulması

Tarımsal Üretimde Zayıf Yanları

- ✓ Yanlış hasat yöntemleri kullanılması (Deneyimsiz işçi tarafından bilinçsiz toplama, toprakla temas vb.)

- ✓ Tarım Bakanlığı tarafından görevlendirilen uzmanlardan yeterince faydalanılamaması
- ✓ Yetiştiricilik bilgilerinin uygulamaya yeterince aktarılmaması
- ✓ Sulamanın yeterince yapılamaması (Sulama kaynaklarının yetersizliği, çevre barajlardan yararlanamama)
- ✓ Hasat döneminde işçi bulunamaması ve gelirlerin işgücü maliyetlerini karşılamamaya başlaması
- ✓ Damla sulamanın yaygınlaşmaması
- ✓ Makineli hasatın yaygınlaşmaması
- ✓ Sofralığa uygun zeytin hasat yapılamaması
- ✓ Tüm çeşitlerin yıllık hasat edilmesi
- ✓ Zeytin'in kalibre edilmemesi, elenmeden işlenmesi
- ✓ Üreticilerin zeytinleri yanlış yöntemlerle sıkıma göndermesi, bekletmesi

Ürün İşlemede Zayıf Yanlar

- ✓ Çiftçilerin yeterince yönlendirme yapılamaması (Dip ve sırk ayrımının yapılması ve ayrı sıkılması vb.)
- ✓ Uygun depolama sistemlerinin yeteri kadar geliştirilememesi (Krom tanklar ve azotlu tankların olmaması, zeytinyağının özelliklerine göre farklı depolama yapılmaması)
- ✓ Ürün işlemede doğru tekniklerin uygulanmasında yaşanan eksiklikler (Zeytinyağı üretiminde preslerde yüksek ısı ile işlem yapılması, zeytinyağının yanmasına sebep olması)
- ✓ Naturel zeytinyağları (Doğrudan tüketime elverişli olmayan lampant yağlar dahil) uygun olmayan (Kalitesiz plastik bidon gibi) şartlarda depolanması, kalite kaybına neden olmaktadır. Direkt tenekelenmenin engellenememesi, bekletilip, dinlendirilip, süzildükten sonra tenekelenmemesi
- ✓ Salamuraçılığın geliştirilememesi
- ✓ Denetim eksikliği

Tanıtım ve Pazarlama Alanında Zayıf Yanlar

- ✓ Markalaşamama
- ✓ Nizip üretim birliği, kooperatif eksikliği, örgütlenme yetersizliği
- ✓ Tane Zeytin'in uygun şartlarda satışının yapılamaması, Nizip zeytin halinin olmaması,
- ✓ Tüketici Zeytinyağını doğru kullanmayı bilmiyor olması,
- ✓ Zeytinyağında analizlerin yeterli düzeyde yapılamaması,

Fırsatları

Ürün (Nizip Zeytin ve Zeytinyağı) Kaynaklı Fırsatlar

- ✓ Pazardan talep olması
- ✓ Geniş bir zeytin arazisi olması

Bölge Kaynaklı Fırsatlar

- ✓ Nizip'in Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne yakınlığımız
- ✓ Sulamanın artabilecek olması (GAP)
- ✓ Nizip Zeytinyağına talebin üretimden fazla olması

Tarımsal Üretimde Fırsatlar

- ✓ Genç zeytin bahçelerin kurulması
- ✓ Zeytin ve zeytinyağı rekoltesinin artıyor olması
- ✓ Zeytinde Salamura geçiş olmaya başlaması

Ürün İşlemede Fırsatlar

- ✓ Zeytinyağı işleme tesislerinin bölgede sayısının, kapasitelerinin, teknolojilerinin yeterli düzeyde olması,
- ✓ Bilinç düzeyinde yükselen artış düzeyi,
- ✓ Paydaşlarla birlikte hareket etme isteği,

Tanıtım ve Pazarlama Alanında Fırsatlar

- ✓ Coğrafi işaretlemenin yapılmış olması,
- ✓ Nizip zeytinyağının bölgesel tanınır olması
- ✓ Nizip Ticaret Odası'nın proje yapma yeterliliği ve kararlılığı, kapasitesi tecrübesi
- ✓ Zeytin ve Fıstık Üreticileri Birliği Derneği'nin varlığı ve destek verme isteği
- ✓ Çeşitli desteklerin olması (AB ve Yurtiçi Hibe Programları)
- ✓ TOBB Zeytin ve Zeytinyağı tanıtım kampanyası için proje başlatması
- ✓ Nizip markasının kullanma istekliliği
- ✓ Sektör analizinin yapılması,

Tehditler

Ürüne (Nizip Zeytin ve Zeytinyağı) Yönelik Tehditler

- ✓ Çevre il ve ilçelerde zeytin üretiminin artması (Şanlıurfa, Osmaniye, Mardin vb.)
- ✓ Doğal dengenin bozulması, üretim alanlarında bilinçsiz mücadele (Üretim alanlarında)
- ✓ Bitki hastalık ve zararlılar ile mücadele, toprak işleme, bitki besleme ve budama gibi tarım tekniklerinin etkin, bilinçli, doğru yapılmaması
- ✓ Antep Fıstığı'nın üretim sürecinin zeytine göre daha az maliyetli olması, gelirinin ise daha yüksek olması,
- ✓ Gemlik zeytinlerinin gelmesi ile türlerin karışması ve hastalıkların artması,

Bölge Kaynaklı Tehditler

- ✓ Doğal dengenin bozulması, üretim alanlarında bilinçsiz mücadele (Üretim alanlarında)
- ✓ Bitki hastalık ve zararlılar ile mücadele, toprak işleme, bitki besleme ve budama gibi tarım tekniklerinin etkin, bilinçli, doğru yapılmaması
- ✓ Bölgenin sıcak ve kurak aynı zamanda yetersiz yağmur alması,
- ✓ Su kaynaklarının yetersizliği

Tarımsal Üretimde Tehditler

- ✓ Antep fıstığının üretim sürecinin zeytine göre daha az maliyetli olması, gelirinin ise daha yüksek olması,
- ✓ Gemlik zeytinlerinin gelmesi ile türlerin karışması ve hastalıkların artması,
- ✓ Su kaynaklarının yetersizliği

Ürün İşlemede Tehditler

- ✓ Tağışın devam etmesi
- ✓ Etiketsiz teneke dolum ve satış
- ✓ Denetim yetersizliği
- ✓ Tesislerin tam kapasitelerin verimli kullanılamaması
- ✓ Uygun depolama sistemleri geliştirilememesi ve geliştirme için yatırım finansmanı ihtiyacı olması (Krom tanklar ve azotlu tankların tüm işletmelerde olmaması, zeytinyağının özelliklerine göre farklı depolama yapılmaması)
- ✓ Naturel zeytinyağları (doğrudan tüketime elverişli olmayan lampant yağlar dahil) uygun olmayan (kalitesiz plastik bidon gibi) şartlarda depolanması, kalite kaybına neden olmaktadır. Direkt tenekelenmenin engellenememesi, bekletilip, dinlendirilip, süzildükten sonra tenekelenmemesi

Tanıtım ve Pazarlama Alanında Tehditler

- ✓ Tağışın devam etmesi
- ✓ Etiketsiz teneke dolum ve satış
- ✓ Denetim yetersizliği
- ✓ Rafine edilmiş prina yağlarının ilçeye gelmesi, zeytinyağı olarak piyasaya sürülmesi
- ✓ Denetim yapan kurumlara gerekli desteğin verilmemesi
- ✓ Antepfistığının bölgede öncelikli ürün olması

6.3. Nizip Zeytinyağı Sektörü'nün Geliştirilmesi İçin Önceliklerimiz

Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştay'ında "Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün Geleceğini Etkileyen Öncelikler" bölümünde güncel gelişmelerin sektör için oluşturduğu fırsat ve tehditleri ortaya koyarak, fırsatların kazanca çevirmesi ve tehditlerin bertaraf edilmesi için öncelikler belirlenmiştir. Çalıştay katılımcıları bu bölümünde, sektörünün çevresindeki çeşitli fırsatların gelecekte gündeme getireceği öncelik ve gelişmeleri analiz etmişlerdir.

Çalıştay esnasında katılımcılar tarafından belirtilen Nizip Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünü etkileyen öncelikler ifade edilmiştir. Bu öncelikler;

- ✓ Nizip Zeytinyağı Coğrafi işaretin kullanılması, markalaşama,
- ✓ Üretimden tüketime, tarladan sofraya (Yetiştirme-Hasat ve İşlemede) iyi tarım uygulaması
- ✓ Bilinçlendirme ve tanıtım

olarak gruplandırılmış ve katılımcılar yapılması gereken temel faaliyet adımlarını önermişlerdir.

Projenin tüm aşamalarında elde edilen veri, gözlem, analiz ve sonuçlar YÖNDES Danışmanları tarafından değerlendirilerek ve sektör paydaşlarının geri bildirimleri de dikkate alınarak "**Nizip Zeytinyağı Sektörü'nün Geliştirilmesi için Stratejiler ve Yol Haritası**" bölümünde sektörün strateji ve yol haritası belirlenmiştir.

7. NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ'NÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Sürekli değişen öncelik ve sıkıntıları ele alan stratejiler oluşturulmalıdır. Başarı deneyim yolu ile yaratılır ve sürdürülür. Yapararak keşfetmek, hatalardan ders almak ve değişikliklere uyum sağlayacak esnek stratejiler geliştirmek ihtiyacı vardır. Stratejiler ile ulaşılmak istenen gelişimin sistemli bir şekilde belgelenmesi, incelenmesi ve paylaşılması esastır. Stratejilere bağlı olarak geliştirilen faaliyet planları her adımda izleme ve ölçme ile takip edilerek yönetilmelidir. Belirlenen stratejiler tek bir odak noktası doğrultusunda değil, ekonomik ve mali kazanç, çevresel etki ve sosyo-politik önem açısından maliyetler de dikkate alınarak oluşturulmalıdır.

Tarımsal kalkınma sadece verimi ve üretimi artırmakla ilgili değil, gıda üretim, dağıtım ve tüketimi yöntemlerine ilişkin inovasyonları da kapsar.

Tarımsal kalkınma aynı zamanda kolektif bir kavramdır. Yerel düzeyde bunun anlamı, yerel topluluklara kalkınma sürecine sahiplik hakkı vermek, yerel bilgiden yararlanmak ve toplulukları proje danışma, politika tasarlama ve bilimsel araştırma süreçlerine dahil etmektir. Proje süresince tüm paydaşlarının fikir ve bilgilerinin dikkate alınmıştır. Bu sayede sektörün tüm süreçlerinin irdelenmesi, yerel, ulusal ve uluslar arası çalışmaların incelenmesinin neticesinde strateji geliştirilmesi hedeflenen başlıkları derli toplu bir özet halinde sunmak mümkün olmuştur.

Zeytincilik sektörünün genel sorunları alt sektör olan zeytinyağı sektörünü de olumsuz etkilemektedir. Bu açıdan incelenildiğinde sorunları üretim aşamasındaki sorunlar, tüketim aşamasındaki sorunlar ve zeytinyağı teknolojisi açısından sorunlar olmak üzere üç başlık altında incelemekte fayda görülmüştür.

7.1. Üretime İlişkin Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Zeytin üreten işletmelerde bugüne kadar yapılan kırsal sosyoloji ve ekonomi çalışmalarında üretici geliri ile zeytinliklere bakım arasında yüksek bir korelasyon saptanmıştır. Verimliliğin ve kalitenin artması, üretici gelirindeki artışla doğrudan ilgilidir. Bu nedenle son yıllarda geliri azalan üreticiler, zeytinliklerine gerekli bakımı göstermemekte ve verimin azalması hızlandırmaktadır.

Ülkemizde var yılı yok yılı (periyodisite) etkisinin azaltılması için, zeytin çeşitlerinin ıslahının yapılması, sulama, ilaçlama, gübreleme, bakım ve hasat işlemlerinin modernize edilmesi, bunun için zeytin üreticisinin bilinçlendirilmesi ve desteklenmesi için programlar geliştirilmelidir.

7.1.1. Gen Kaynakları ve Fidan Yetiştiriciliği

Üreticiler çeşit seçimi (sofralık, yağlık) konusunda tutucu davranmakta, arazinin yapısı, konumu, iklim ve toprak özellikleri dikkate alınarak çeşit seçiminde uzmanlara veya araştırma enstitülerine danışmamaktadırlar. Bu yaklaşım başta kaliteyi ve satış fiyatını doğrudan olumsuz etkilemektedir.

Üretimin arttırılması, bu doğrultuda fidan üretimine ağırlık verilmesi gerekmektedir. Ancak, üretimde doğru yönlendirme önem taşımaktadır. Üreticiler en kolay “Gemlik Fidanını” bulabildikleri için birçok yere bu zeytin çeşidini dikmektedirler. Oysa mevcut zeytin çeşit ve tipleri belirlenmeli,

sertifikalandırılmalı ve genetik haritaları çıkarılmalıdır.

Fidan üretiminde bölgesel adaptasyon önemli olup, coğrafi yöre ile özdeşleşmiş çeşitlerin diğer bölgelere dikimi engellenmelidir. Bölgenin yerli çeşitleri arasından yüksek ürün ve ağaç özellikleri gösteren çeşitler seçilerek ıslah çalışmaları yürütülmelidir.

Nizip yağlık gen kaynaklarına sahip çıkılmalıdır. Fidan üretimi için planlama yapılmalı ve üretim desteklenmelidir.

7.1.2. Bitki Koruma Uygulamaları

Bitki koruma uygulamaları yetersiz olup, yapılan uygulamalar da çoğunlukla tekniğine uygun yapılmamaktadır. Bölgede zirai uzman kullanımı yetersizdir. Yine kontrollü tarım kimyasalı kullanımını (ilaç ve gübre) teşvik edici “İyi Tarım Uygulamaları” “Entegre Yetiştiricilik” gibi uygulamalar oldukça az oranlarda yapılmaktadır.

Analize dayalı gübrelemeyi teşvik edici önlemler alınmalıdır. Üretim bölgelerine yakın olan ve üreticilerin yaprak ve toprak analizlerinin kolaylıkla yapılabileceği bölgesel laboratuvarların sayıları artırılmalıdır.

Bilindiği gibi bitki zararlıları ile mücadele bölge bazındaki yaygın ürünlerde topyekün yapılmadığı zaman yeterince başarılı olamamaktadır. Ayrıca kimyasal ilaç kullanımı zararlıların bağışıklıkları kuvvetlendikçe etkinliklerini kaybetmekte ve zehir oranları artmak zorunda kalmaktadır. Kimyasal kullanımı üreticiyi dış girdilere aşırı bağımlı kılmakta ve üretimi ekonomik olmaktan çıkarabilmektedir. Ancak kullanılan ilaçlar çevreyle uyumlu olmalı, organik üretime de engel teşkil etmemelidir.

İyi Tarım Uygulamaları, entegre mücadele mantığı içerisinde biyolojik mücadele yöntemleri ve ekolojik tarım uygulamaları, bölgenin hem üretim kapasitesini, hem üretici bilincini geliştirecektir ve üreticilerin sürdürülebilir tarım yapmalarına olanak sağlayacaktır.

7.1.3. Sulama

Zeytinliklerin % 92’si sulanmamaktadır. Mevcut su kaynaklarından mutlak surette yararlanılmalı, damlama sulama gibi modern sulama yöntemlerinin kullanılması desteklerden faydalanılmalıdır.

Özelliklerde son yıllardaki yağış yetersizliğinden dolayı zeytin üretimi bölgede azalmıştır. İşletme sahipleri ve çiftçiler zeytinde en önemli sorunlarının yetersiz yağıştan kaynaklanan kuraklık olduğunu belirtmektedirler. Arazilerin sulanabilmesi için çalışmaların hızlandırılması gerekmektedir.

Arazilerinin sulanması için kullanılacak potansiyel su kaynaklarında endüstriyel kirliliğin önlenmesi büyük çok önem taşımaktadır. Bu kaynakları kirleten endüstriyel tesislerin atık yönetimi uygulamaları sıkı denetimlerle kontrol altına alınmalıdır.

7.1.4. Rekolte

Ülkemizde yıllara göre ürün miktarı değişkenlik göstermekte, yani var yılı yok yılı özelliği yaşanmaktadır. Üretimimiz var yıllarında 170.000 – 200.000 ton, yok yıllarında 40.000 – 60.000 ton seviyelerinde seyretmektedir. Nizip’de bu oran var yılı, yok yılına göre 4.000 – 6.000 ton olarak belirtilmektedir. Dolayısıyla, üründe yok yıllarında %75 rekolte kaybı yaşanmaktadır. İspanya’da ise bu oran %35- 40 seviyelerinde kalmaktadır. İtalya ve İspanya’da ağaç başına verim 45-50 kg. iken ülkemizde ise bu rakamın 1/3’ü oranında olmaktadır. Nizip’te bu oran 13 kg.

Rekolte tahmin çalışmaları uzmanların sadece tecrübeleri ve gözlemlerine dayanarak yapılmaktadır. Uzaktan algılama sistemleri kullanılarak, bir coğrafi bilgi sistemi ve güvenilir veri tabanı oluşturulmalıdır.

7.1.5. Hasat

Üretim maliyetinde büyük bir orana sahip olan hasat, geleneksel yöntemler dal, sürgün, yaprak ve tomurcuk zararlanmasına yol açan sııkların kullanılması sonucu meydana gelen zararlar nedeniyle üreticiye ve ülke ekonomisine oldukça yüksek maliyetler getirmektedir. Vurma şiddetiyle zedelenen ve doğal olarak yere dökülmüş meyvelerin bütün ürünün içine karıştırılması sonucu yağa işlenmesine kadar çürümenin ve bozulmanın artmasına neden olur.

Zeytinin ne kadar hassas bir meyve olduğunun bilinmesine rağmen, hasadı müteakip yağlık zeytinler, zeytinyağı işleme tesislerine zamanında getirilmemekte ve uygun olmayan kap ve vasıtalar kullanılmakta. İşletmeye taşıma işlerinin kasalar yerine çuvallarda yapılmakta. Çuvallar içerisinde bulunan, hasat sırasında zedelenmiş ve berelenmiş zeytinlerin yanı sıra, altta kalan meyvelerin ezilmeleri nedeniyle bozulmalar başlayacaktır. Yağlar doku dışına çıkarak bakteri ve mantarların kolaylıkla faaliyet göstermesine yol açacaktır.

Zaman zaman yağ işleme tesislerine mevcut kapasitesi üzerinde, çuvallar içerisinde gelen ürün, çok kısa sürede işlenemeyerek işletmede sırasını beklemektedir. Çevre şartlarının etkisiyle de bekleme süresince zeytinlerde ezilme ve bozulmalar artacaktır.

Üretime özgü problemlerin aşarak üretimde devamlılığın ve kalitenin sağlanabilmesi için yapılması gerekenleri şöyle sıralamak mümkündür.

Çeşitlere göre uygun hasat periyotları belirlenmeli ve bu periyotlara göre hasat yapılmalıdır. Zeytin çeşitlerine göre uygun budama tipleri belirlenerek toplu ve tek tip budama uygulamaları benimseltilmelidir. Yaşlı ağaçlar kademeli olarak gençleştirmelidir. Bu sayede ağaçlarımız makineli hasada uygun hale gelerek ve üretim maliyetinin azalması yönünde olumlu sonuçlar oluşacaktır.

Uygun olan yerlerde makineyle hasat yöntemleri uygulanmalıdır.

Kalite açısından yerden toplanan zeytinler ile ağaç üzerinden toplanan zeytinler birbirinden ayrılmalı, plastik kasalarda işletmeye taşınmalı ve ayrı ayrı işlenmelidir.

Hasat edilen zeytinler mümkün olan en kısa yoldan ve en kısa zamanda, 25 cm'yi geçmeyen tabakalar halinde, hava almaya imkân veren ve taneye zarar vermeyen kafesli ve delikli plastik kasalarda işletmeye getirilmeli ve bekletilmeden yağa işlenmelidir.

Tekniğine uygun olarak hasat ve nakliye yapılmayan ve bekletilen üründen elde edilecek yağın ancak rafinasyon sonrası kullanılabileceği konusunda üretici bilinçlendirilmelidir.

Firesiz ve hızlı zeytin toplama için mekanik hasat özendirilmeli ve yardımcı malzemelerin temini ile üretimini kolaylaştıracak önlemler alınmalıdır. Böylece, dalından kopar kopmaz fermente olmaya başlayan zeytinin kalitesinin düşmesi önlenmiş olacaktır.

7.1.6. Örgütlenme

Üretici bazında örgütlenme son derece düşüktür. Örneğin İspanya'da üretilen yağlık zeytinin %60, kooperatiflere gönderilmekte, bu oran İtalya'da daha yüksek olup Türkiye %13'tür.

Hem bölge hem de millet olarak örgütlenme ve bu örgütleri sağlıklı şekilde yaşatma konusunda önemli sorunlarımızın bulunduğu aşıkardır. Bu durum hem tarımsal üretim, hem işleme ve hem de pazarlanmanın etkin ve verimli şekilde yapılmasının önündeki en büyük engellerdir.

Bireysel olarak zor ulaşılabilecek yeni teknolojiler, uzman desteği, devlet teşvikleri gibi girdiler; örgütlü şekilde hareket edildiğinde çok daha kolay ulaşılabilir olacak ve sektörün en büyük sorunlarına kolayca çözümler üretmeye imkan sağlayabilecektir.

Etkin bir üretici örgütlenmesi sağlanmalı ve kooperatifleşme oranı arttırılmalıdır. Bölgede zeytin halleri, zeytin ve zeytinyağı kooperatifi aracılığı ile doğru alım yapılması sağlanmalıdır.

Bu amaçla etkin örgütlenmeyi sağlayabilecek projeler üretilmeli, gerekirse örgütler danışman firma ve kurumlar tarafından yönetilmeli veya yönetimleri desteklenmeli, bunlardan da önce örgütlenmenin bireyin faydasına olduğu yoğun bir bilgilendirme kampanyası ile ilgili taraflara anlatılmalıdır.

7.2. Zeytinyağı İşleme Tesisleri Açısından Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Nizip'te zeytin ve zeytinyağı tesisleri 40 civarında olup, zeytinyağı işleme kapasitesi açısından arz fazlası bulunmaktadır. Tüm işletmelerin gıda üretim izin belgeleri vardır. İşletmeler kapasitelerini verimli kullanamamaktadır. Tesisler yakın bölge illerine de hizmet vermektedir.

Çoğu tesis aynı zamanda marka tescilde yaptırmış ancak markalı üretim yapmadıklarını, sadece çiftçinin ürününü işledikleri için kullanmamaktadır.

Salamura tesisler için zeytinlerin hasadı ve çeşidi önem arz etmektedir. İşletme sahipleri bölge zeytinlerinin daha çok yağlık olduğunu ve salamuralık zeytinlerin hasadı ve taşınması konusunda çiftçilerimizin isteksiz davrandıklarını belirtmektedirler. Son yıllarda bazı çiftçiler ile çalışmaya başladıklarını da ifade etmişlerdir. Ancak hammadde ihtiyaçlarının büyük bölümünü diğer

bölgelerden karşılamaktadır. Bölge halkı salamura zeytini sezonda büyük bir çoğunluk yeşil zeytinden evlerde yapmakta, tüketim bilinci zayıftır.

Son yıllarda modern kontinu sistemlerin artışına ve klasik sistemlerin azalışına rağmen, kaliteli zeytinyağı üretiminde bazı olumsuzluklar görülebilmektedir.

7.2.1. İşleme Kalitesi

Ekonomik anlamda önem taşıyan mevcut yağlık çeşitlerin (Ayvalık, Memecik, Kilis Yağlık, Nizip Yağlık, Gemlik ve Erkence, Kalembezi vs.) her birisinin yağları pazarda değişik değer bulabilmektedir. Sadece “tek”(Özellikle yıllarca sadece Kuzey Ege bölgesinin en önemli çeşidi olan Ayvalık) çeşidin yağı yemeklik olur şeklindeki bir anlayış bilimsel olarak doğru değildir. Bütün çeşitlerin yağları yemeklik olabilir. Genetik açıdan kötü yağ veren bir zeytin çeşidi yoktur. Ancak her zeytin çeşidinin özellikle duysal yağ nitelikleri; hasat zamanı (erken veya geç hasat), çeşit, yöre, toprak özellikleri (Kıraç – sulak) ve yağ işlemede kullanılan teknoloji (Klasik – modern veya perkolasyon) gibi değişik faktörlerin etkisi ile değişik olabilir.

Kaliteli zeytinyağı üretmek için sağlam ve hasarsız zeytin elde edilmesi ilk önemli şart olup, bu bakımdan elle veya makine ile hasat yapılmalıdır.

İşletmelerin çoğu yerden toplanan zeytinler ile ağaçtan toplanan zeytinler beraber işlenmektedir. Tesis kapasiteleri yeterli olsa bile zaman zaman hasattan sonra çiftçi bahçesinde ve fabrika avlusunda zeytinler naylon veya jüt çuvalarda zeytin bekletilmektedir.

Zeytinyağında tad, aroma ve lezzetin korunması açısından dip dal zeytin ayırımı kesinlikle yapılmalıdır. Dip ve dal zeytinler ayrı olarak yağa işlenmelidir. Bunların yağları kesinlikle karıştırılmamalıdır.

Zeytinler yağa işleme öncesinde asitlik, peroksit değerlerinin artmaması, tat, koku ve aromalarının bozulmaması açısından kesinlikle uzun süre bekletilmemelidir. Bu nedenle zeytinin işletmelere randevulu sistem ile getirilmesi uygun olacaktır.

Zeytinlerin taşınması çuvalar içinde değil hava alan delikli ve plastik kasalarda olmalıdır.

Geleneksel yağhanelerdeki preslerde yağın daha kolay ayrılması için çok sıcak su (40 °C'den yüksek ısı işlem uygulaması) kullanılmaktadır. Aynı duruma üç fazlı kontinu sistemlerde de zaman zaman rastlanılmaktadır. Fazla ısı nedeniyle yağ yanmaktadır. Modern kontinu sistemlerde kontrollü ısı işlem uygulanmalıdır. Hamur yoğurma sıcaklığı 28 – 30°C arası ve sıcak su sıcaklığı en çok 40 °C olmalıdır.

Kaliteli yağ üretimi sağlanması halinde tüketim (İhracat ve iç tüketim) artacaktır. Yabancı müşteri kaliteli mal üretimi halinde lampant (Rafinajlık) yağ yerine naturel yemeklik yağları rahatlıkla alabilir.

Türkiye şartlarında yağ üretimi için zeytin hasadının erkene alınması birçok avantajlar sağlayabilir. Erken hasat (Pembe olum ve hatta yeşil olum yağları gibi) naturel zeytinyağı üretimi teşvik edilmelidir.

7.2.2. Depolama, Muhafaza ve Ambalajlama

Yağların üretimden sonra satış veya ambalajlanmaya kadar olan süre için muhafazasıdır. Bu süre piyasa fiyatlarının dalgalanmasına bağlı olarak uzayabilir. Eğer depolama şartları uygun değilse, zeytinyağının asitlik ve duyuşal özellikleri olumsuz etkilenecek, kalite düşecektir.

Üretilen naturel zeytinyağının asitlik, peroksit değerleri ve duyuşal niteliklerine göre paslanmaz çelik tanklarda, 15°C sıcaklık altında ve eğer mümkün ise azot gazı altında depolanması gerekmektedir. Naturel zeytinyağlarının bünyelerine yabancı kokuları yüksek düzeyde ve çabuk absorbe etmelerinden dolayı taşıma-depolamada ortamın temiz ve yabancı kokulardan uzak olmasına dikkat edilmelidir.

Ayrıca depolama, elde edilen yağların kalitesine bağlı olarak sınıflandırılarak farklı çeşitler farklı tanklarda depolanmalıdır. Yağların depolanması sırasında dikkat edilmesi gereken bir çok faktör vardır.

Zeytinyağı her türlü kokuyu çeker, içine alır. Bu nedenle yabancı koku olmayan yerlerde ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir. Zeytinyağı ağzı açık olarak uzunca bir süre hava ile temas ederse yağ bozulmaya başlar; asitliği de yükselir. Uygun olmayan şartlarda depolamada yağda oksidasyon başlar. Oksijen çeken yağda peroksit oluşur. Peroksit ise diğer yağ asitlerini parçalar. Sonuçta yağda acılaşıma (Ransidite) olur ve yağın tadı ağırlaşır. Nem ise aslında zeytinyağının yağ asitleri ve gliserole hidrolizinde etkili olduğu halde acılaşımayı da çabuklaştırır.

Naturel zeytinyağları (Doğrudan tüketime elverişli olmayan lampant yağlar dahil) uygun olmayan (Kalitesiz plastik bidon gibi) şartlarda depolanması kalite kaybına neden olmaktadır. Direkt tenekelenme engellenmeli. Bekletilip, dinlendirilip, süzildükten sonra tenekelenmelidir. Kalite kayıplarının önlenmesi için zeytinyağı depolama sistemlerindeki bozukluk giderilmeli, zeytinyağlarımız, azot korumalı paslanmaz çelik tanklarda korunmalıdır. Bunun için modern stoklama tesislerine gereksinim vardır. Bölge genelindeki paslanmaz çelik tank kapasitesi düşüktür.

Zeytinyağları cam şişelerde, renkli damacanalarda ve içi laklı teneke kutularda dolu olarak saklanmalıdır. Plastik bidonlar, kalaysız teneke veya saç kaplar uygun değildir. Usulüne uygun olarak saklanan natürel zeytinyağları özelliklerini kaybetmeden 2 yıl; riviera ve rafine zeytinyağları 1,5 yıl dayanırlar.

7.2.3. Kalite Özellikleri ve Coğrafi İşaret Sistemi

Naturel zeytinyağlarında çeşit (Monokültür yağ) ve coğrafi orijin karakterizasyonuna gidilmelidir. AB nezdinde resmi düzenlemelerin olması, buna bağlı olarak Yunanistan, İtalya ve İspanya 'da bu ürünlerin orijin garantisini içeren yasal sertifikaların hızla artması bu ürünlerin kontrolünü gerekli

kılmaktadır.

Naturel zeytinyağlarında eşit ve coğrafi köken karakterizasyonunda genetik markörlerden yararlanıldığına ilişkin bazı çalışmaların olduğu bilinmekle birlikte, daha çok fiziksel-kimyasal (safılık kriterleri, fenolik bileşenler, aromatik profil) ve duyuşal özellikler çoklu veri analiz tekniklere (Kemometrik yöntemler) dayalı olarak değerlendirilmektedir. Dünyadaki ekonomik anlamda en yüksek düzeyde naturel zeytinyağı üreten Akdeniz ülkelerinin (İtalya, İspanya, Yunanistan, Fransa, Tunus, Cezayir ve Fas gibi) aksine, Türk naturel zeytinyağlarının çeşit/bölgesel karakterizasyonu konusunda çok az bilgi bulunmaktadır.

Zeytin ve zeytinyağı sektörü açısından Coğrafi İşaret Sistemi önemli olup kurumlar arası işbirliğinin yapılması, kaliteli zeytin ve zeytinyağlarımız güvence altına alınması, haksız kazançların ve kayıt dışının önüne geçilmesini sağlayacaktır. Bu amaçla coğrafi işareti alınmış olan Nizip Zeytinyağı tanıtımı için ulusal ve uluslararası projeler yapılmalıdır. Bunun için sağlıklı veri tabanlarının teşkil edilmesi gerekmektedir.

Kendine özgü yöresel niteliği olan üretim yerlerinde çok kaliteli ve bölgenin toprak, iklim ve çeşit özelliklerini karakterize eden yağ üretimine (Butik yağ) geçilmelidir. Üretilen yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri, duyuşal nitelikleri ambalaj üzerinde kullanılmalıdır. Bu ürün için Nizip Zeytinyağı coğrafi işaretlemesi kullanılmalıdır.

7.2.4. Tadım

Dünyadaki ekonomik anlamda en yüksek düzeyde naturel zeytinyağı üreten Akdeniz ülkelerinin (İtalya, İspanya, Yunanistan, Fransa, Tunus, Cezayir ve Fas gibi) aksine, Türk naturel zeytinyağlarının fizikokimyasal ve duyuşal özelliklerine dayalı olarak çeşit/bölgesel karakterizasyonu konusunda çok az bilgi bulunmaktadır.

Naturel zeytinyağlarının pazarlanmasında ithalat ve ihracatın zeytinyağının fiziksel ve kimyasal özelliklerinin yanında ağırlıklı olarak duyuşal özelliklerinin etkili olduğu bilinmektedir. 03.08.2007 tarihinde yürürlüğe giren yeniden düzenlenmiş Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde AB uyumuna da bağlı olarak naturel zeytinyağlarının duyuşal özellikleri de resmen zorunlu analiz kapsamına alınmıştır.

Türkiye'de naturel zeytinyağlarının tadımı (Panel testleri) konusunda kısmen akademik düzeyde ve bir kısım özel sektörde de bazı aktiviteler vardır. Bölgenin doğru zeytinyağını öğrenmesi için tadım konusunda altyapı geliştirilmelidir. Bunun için bölgede akredite yetkili panel ve panelist alt yapısı kurulmalıdır.

7.2.5. Tağşiş

Tağşiş zeytinyağının hile amacıyla başka yağlarla karıştırılması olayıdır. Zeytinyağı yapısal özellikleri ve maddi değeri nedeniyle tağşişe çok açık bir yağdır. Tağşiş amacıyla en çok pamuk yağı kullanılmaktadır. Çünkü pamuk yağının rengi zeytinyağına karıştırılmaya müsaittir ayrıca

rafineasyonla kokusunun da tamamen alınabilmesi tağışta kullanımını kolaylaştırmaktadır. İçerisine yüksek asitli, ağırlaşmış zeytinyağları karıştırıldığında tüketici bunu kolay bir şekilde fark edememektedir.

Bu şekilde yağlar yıllarca %20 zeytinyağı, %80 pamuk yağı karıştırılarak zeytinyağı adı altında satışa sunulmuştur. Aynı şekilde ayçiçeği yağda tağış amacıyla kullanılmış ancak yapısı itibari ile pamuk yağı kadar yüksek oranda karışımlar yapılamamıştır.

Zeytinyağına hile amacıyla başka bitkisel yağların (Özellikle ayçiçeği, mısırözü, pamuk ve kimyasal bileşimi kısmen zeytinyağına benzeyen fındık, kolza, kanola ve avokado yağı gibi) karıştırılması alan tağışın belirlenmesi ve engellenmesi, ayrıca naturel zeytinyağlarının saflık – kalite kriterlerin izlenmesi için akredite olmuş modern laboratuvarların kurulması teşvik edilmelidir. Diğer bir hile yolu olan naturel zeytinyağlarına yine kendi türevleri olan rafine zeytinyağı, ikinci ekstraksiyon zeytinyağları, yemeklik rafine pirina yağı ilavesinin de önlenmesi için gereken yasal yapı (Denetim ve laboratuvarlar) oluşturulmalı ve gereken bilimsel çalışmalar teşvik edilmelidir.

7.2.6. Karasu

Zeytinyağı işletmelerinde oluşan atık zeytin karasuyu, içerdiği organik kirlilik nedeniyle çevre kirlenmesine yol açmaktadır. Karasu sorunu, tüm boyutu ile Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından da ele alınmakta ancak, bir türlü çözüm bulunamamaktadır. Sorunun çözümü için üç yöntemden söz edilebilir. Birincisi mevcut 3 faz çalışan tesislerin 2 faza dönüştürülmesi ve 2 faz işleme sonucu elde edilen sulu pirinanın işlenmesine yönelik bir pirina entegre tesisi kurulmasıdır. İkincisi ise, 3 faz çalışmaya devam edilerek meydana gelen pirinayı entegre tesisinde işleyip, oluşan karasuyu yeterli kapasitelerde karasu buharlaştırma havuzlarında buharlaştırmaktır. Bir diğer yöntem ise arıtma tesisi kurulması ve meydana gelen karasuyun arıtılarak başka alanlarda (içerdiği azot ve potasyum gibi bitki besin maddeleri ve organik maddeler nedeniyle uygun işlemler sonucu sıvı ve katı gübre olarak) kullanımının sağlanmasıdır. Arıtma tesisi konusunda; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Orman ve Şehircilik Bakanlığı ve ilgili belediyeler bir araya gelerek belli noktalarda arıtma tesisleri oluşturmalıdır. Dönüşüm ve tesis maliyeti konusunda sektörün desteklenmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Ayrıca karasuyun çevreye verdiği etkileri en aza indirebilmek için Ar-Ge çalışmaları teşvik edilmelidir.

7.3. Zeytinyağı Tüketimi Açısından Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Türkiye kişi başına zeytinyağı tüketimi diğer dünya ülkeleri ile karşılaştırıldığında oldukça düşüktür. Zeytinyağının, kişi başına toplam bitkisel yağ tüketimi içindeki payı da düşüktür. Zeytinyağının insan sağlığı üzerine olumlu etkileri, yani tıbbi değeri, diğer yağlara göre üstün nitelikleri tüketiciler tarafından tam olarak bilinmemektedir.

Türkiye’de belirgin bir “zeytinyağı-tarım politikası” yoktur. Türkiye’de üretime bağlı bir tüketim politikasından hızla uzaklaşmalıdır. Bir yandan üretimde, diğer yandan tüketimde istikrarlı bir artış

trendi mutlaka oluşturulmalıdır. Bunun için tüm sektör organlarının içinde yer aldığı ortak katkı ve sorumluluk içinde “Ulusal Bir Zeytinyağı Tanıtım Programı”nın yapılması zorunludur. Bunun için uzmanların yer aldığı bir komite ile veya bir tanıtım firması kanalı ile sistematik ve sürekli bir çalışma programı uygulanmalıdır.

Tüketiciler, zeytinyağının ve sofralık zeytinin kalite grupları hakkında bilgileri yok denecek kadar azdır. Dolayısıyla fiyat-kalite ilişkisini kuramamakta, diğer bitkisel yağlar ile mukayese yapamamaktadırlar.

Bu genel ülke tespitlerinden Nizip bölgesini değerlendirdiğimizde, Nizip halkının tüketim miktarı yüksek ancak sızma, naturel ve rafinajlık zeytinyağı arasındaki farkın ne olduğunu bilmiyor. Ayrıca zeytinyağı tüketimini kendisinin veya çevresinin önceki tecrübelerini dikkate alarak kısıtlamaktadır. Bu tecrübelerini ise genelde zeytin üreticisi köylerden satın aldıkları, hijyenik olmayan koşullarda depolanmış, asitlik derecesi yüksek, acılaşmış zeytinyağlarından elde ederler. Oysa bu zeytinyağları, üreticilere acı gelmez, çünkü artık onların damak tadı olmuştur ve düşük asit yağların gerçek zeytinyağı olmadığına inanırlar. Özellikle ayçiçeği yağındaki yoğun reklam kampanyaları ve düşük fiyat, zeytinyağı tüketiminin, bilinçli tüketicilerin dışına çıkamamasına neden olmuştur. Oysa zeytinyağının sağlık yönünden değerinin kamuoyuna anlatılması ve tüketimin teşvik edilmesi gerekmektedir.

Bölgede genellikle kanunlara göre ambalajlanmamış zeytinyağı satışı yasak olmasına rağmen, işlenmiş zeytinyağının aynı fabrikada ambalajlanması her zaman mümkün olmadığından, zeytinyağı ambalajlanmamış (dökme zeytinyağı) olarak değerlendirmek zorunda kalınmaktadır. Belli başlı büyük firmalar kendi zeytinlerini veya dışarıdan aldıkları zeytinleri işleyerek, ambalajlamakta ve pazarlamaktalar.

Zeytinyağı işleme tesisi sahipleri, çiftçi ürünlerinin baskılı tenekelere dolumuna karşı çıkmaktadırlar. Firma sahipleri kendilerine ait olmayan ürünün sorumluluğunu almak istememektedir. Çiftçi ise baskılı tenekedeki ürününün tüketici tarafından rafine ürün veya saf zeytinyağı olmadığı yönündeki düşüncelerden dolayı istememektedir. Ancak zeytinyağı taşıması en çok yapılan ürünlerdendir. Buradaki taşıyışta tüketici maddi zararın yanında sağlık riskine de maruz kalmaktadır.

Baskısız tenekede satışı önlemek için, çiftçi ürününü üretim izinli firmalara satışını yapmalıdır. Firmalarında yağları özelliklerine göre tanklara alıp baskılı tenekelere dolum yapmaları gerekmektedir. Tüketicilere yönelik bilgilendirme çalışmaları yapılarak; güvenilir ve markalaşmış zeytinyağlarını almaları sağlanmalıdır.

Üretici, işleme tesisi ve tüketici için mevcut kanun ve yönetmelikler baskısız ürünlerin üretimi ve satışını engellemektedir, ancak yasaların tam uygulanması için bölgede ortak hareket etme zemini ve bilinci yaratılmamıştır. Öncelikle yasaların nasıl uygulanacağı belirlenmeli, uygulama, kontrol ve denetim için bir plan yapılmalıdır.

İşletmeler ciddi şekilde eğitilerek kaliteli zeytinyağı üretim teknikleri öğretilmelidir. Yasaların elverdiği ölçüde denetimler artırılmalıdır. Gıda üretiminde AB standartlarına uygun örnek tesis planları hazırlanmalı, kaliteli zeytinyağı üretimi teşvik edilmeli. En değerli olan natürel sızma

zeytinyağının üretiminin ana üretim hedefi olması gerekir. Bunun için ağaçtan şişeye kadar üretimin her aşamasında, verim ve kaliteye etki eden bütün faktörlere dikkat edilmelidir.

Nizip zeytinyağının tanıtımı, bilinçli üretim ve tüketiminin arttırılmasına ve Nizip Zeytinyağı Coğrafi İşaretin tanıtımı için sektör paydaşlarının temsil edildiği bir çalışma grubu oluşturulmalıdır. Çalışma grubu tanıtım için projeler geliştirmeli ve uygulamaya geçişi planlamalı, takip etmelidir. Hasat şenlikleri, ana karayolu üzerinde Nizip Zeytinyağı Satış Noktaları, bilinçli tüketimde temel teşkil edecek Nizip’li kadınlar için bilgilendirme ve eğitim programları yapılacak ilk çalışmalar olmalıdır.

8. KISA, ORTA VE UZUN VADELİ STRATEJİLER VE YOL HARİTASI

Raporumuzda belirlenen tüm analiz, tespit, çözüm önerilerimizi bütün olarak değerlendirdiğimizde başlangıç noktası olarak Proje Koordinasyon merkezi kurulması gerekmektedir. Kurulacak olan koordinasyon merkezi ile tüm çalışmaların planlanması, takvimlenmesi, eylem planlarının belirlenmesi, bütçelendirme, ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik gerekli fon kaynaklarının araştırılması (AB, KOSGEB, Kalkınma Ajansları vb.) ve uygulamaya alınması zaruri bir ihtiyaç olduğu öngörülmektedir.

Proje Koordinasyon Merkezi; Nizip Ticaret Odası, Ziraat Odası, İlçe Tarım Müdürlüğü, Nizip Fıstık ve Zeytin Üreticileri Birliği Derneği gibi ilçede sektörün tüm bileşenlerinin önderliğinde oluşturulması gerekmektedir. Oluşturulan Proje Koordinasyon Merkezinin görev ve amaçları ise aşağıdaki şekilde öngörülmüştür.

8.1. Kısa Vadeli Stratejiler ve Yol Haritası

- Doğru zeytin üretimi, doğru zeytinyağı işleme faaliyeti, doğru tanıtım, pazarlama ve satış faaliyetlerine yönelik standartlar oluşturulması ve tanıtılması,
- Oluşturulan standartları uygulamayı taahhüt eden üretici ve firmalar ile protokol yapılması,
- Bölgede iyi tarım uygulamalarını özendirmek,
- Oluşturulan standartlara uygun olarak protokol yapılan firmalara yönelik aşağıdaki temel başlıklarda eğitim faaliyetleri planlamak ve uygulamak,
 - ✓ Üreticilere ağaç ve bahçe bakımı konusunda eğitimler,
 - ✓ Zeytin toplama, kasalama/paketleme, koruma, taşıma konularında eğitimler,
 - ✓ Erken hasat, geç hasat nedir neden yapılır, nasıl yapılır konularında eğitimler,
 - ✓ Toplanan zeytinlerin sofralık ve yağlık olarak toplanması nasıldır, neden yapılır, faydaları nedir eğitimleri,
 - ✓ Üretimde makineleşmeye geçilmesi konusunda bilinçlendirme toplantıları,
- Oluşturulan standartlar, protokoller ile etiketsiz zeytinyağı satışının önüne geçmek, yapılacak olan denetimlerde etiketsiz ürün tespit edilmesi halinde uyarılarda bulunmak, yasal mercileri durumu bildirmek,
- Bölgede bulunan arazilerin tespiti, kime ait olduğu, hangi tür (Nizip Yağlık, Gemlik vb.) zeytin ağaçlarının belirlemek ve kimlik numarası verilmesi (Yaşı, türü, ne kadar zeytin verdiği vb.) kapsamında veri analizi yapmak,
- Dönemsel olarak üretime yönelik faaliyet planları oluşturmak, (Ağaç ve bahçe bakımları, ilaçlama, zeytin toplama zamanları vb.) oluşturulan faaliyet planlarını üretici ile paylaşarak sonuçlarını takip etmek, denetimler gerçekleştirmek,

8.2. Orta Vadeli Stratejiler ve Yol Haritası

- Kısa vadeli stratejilerde oluşturulan standartların uygunluğuna yönelik dönemsel olarak denetimler yapılarak raporlamalar ve yaptırımlar uygulamak,
- Dönemsel olarak oluşturulan raporları ilgili kurum ve kuruluşlar ile paylaşmak,
- Nizip zeytin alım merkezi veya zeytin hali oluşturmak,
- Üreticinin tüm zeytinini oluşturulan Nizip zeytin alım merkezine/kooperatife vermesini, Nizip zeytin alım merkezi/kooperatifi tarafından zeytinlerin sofralık ve yağlık olarak ayrılmasını sağlamak,
- Nizip zeytin alım komisyonları veya kooperatif tarafından üreticilerden alınan zeytinlerin sofralık olarak seçilenlerin sofralık zeytin işletmelerine satılması, yağlık zeytinlerin ise; bölgede yer alan zeytinyağı üretim tesisleri ile yukarıdaki komisyon tarafından belirlenmiş standartlara uygun işlenmesinin sağlanması,
- Bölgede analizlerin yaygınlaştırılması, etkinliğinin artırılması ve analiz hizmetine hızlı ve kolay ulaşabilir olması açısından laboratuvar oluşturmak,
- Nizip Zeytinyağı Coğrafi İşaretlemesine uygun olarak aşağıdaki temel başlıklarda tanıtım ve pazarlama faaliyetleri planlamak ve uygulamak,
 - ✓ Nizip ve Nizip'e bağlı belde ve köylerde iyi zeytinyağı tanıtım etkinlikleri planlamak,
 - ✓ Ulusal boyutta yapılan zeytin ve zeytinyağı organizasyonları takip edilerek bu etkinliklerde tanıtım faaliyetlerinde bulunmak,
 - ✓ Nizip'in Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bir geçiş ana arteri olması nedeniyle bu yol üzerinde satış ve tanıtım ofisleri oluşturmak,
 - ✓ Tüketiciyi bilinçlendirmeye yönelik eğitim ve tanıtım toplantıları gerçekleştirmek,

8.3. Uzun Vadeli Stratejiler ve Yol Haritası

- Yapılacak eğitimler ile bilinçlendirilen ve sertifikalı üretim yapabilecek duruma gelen çiftçilere / işletmelere ulusal / uluslararası standartlara uygun sertifika vermek,
- Bölgede akredite ve yetkili panel ve panelist alt yapısı kurmak,
- Hasat sezonu öncesi rutin tadım kursu düzenlemek, hasat şenlikleri yapılmak,
- Orta Vadede oluşturulan Nizip Zeytinyağı satış ve tanıtım noktalarını diğer bölgelerde de oluşturmak,

9. TABLO LİSTESİ

Tablo No	Tablo Adı	Kaynak
Tablo-1	Tarımın Dünya Ekonomisindeki Payı	Dünya Bankası
Tablo-2	Türkiye Tarım Alanları	TÜİK
Tablo-3	Dünya Sofralık Zeytin Üretimi	Uluslararası Zeytin Konseyi
Tablo-4	Dünya Sofralık Zeytin Tüketimi	Uluslararası Zeytin Konseyi
Tablo-5	Dünya Zeytinyağı Üretimi	Uluslararası Zeytin Konseyi
Tablo-6	Dünya Zeytinyağı Tüketimi	Uluslararası Zeytin Konseyi
Tablo-7	Dünya Zeytinyağı İhracatı	Uluslararası Zeytin Konseyi
Tablo-8	Dünya Zeytinyağı İthalatı	Uluslararası Zeytin Konseyi
Tablo-9	Dünya Sofralık Zeytin İhracatı	Trade Map
Tablo-10	Dünya Sofralık Zeytin İthalatı	Trade Map
Tablo-11	Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi	TÜİK
Tablo-12	Zeytin ve Zeytinyağı Alan Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri	Gümrük ve Ticaret Bakanlığı
Tablo-13	Türkiye Zeytinyağı İhracatı	Trade Map
Tablo-14	Türkiye Sofralık Zeytin İhracatı	Trade Map

10. KAYNAKLAR

- Nizip İlçe Tarım Müdürlüğü'nün 2011 Tarihli Zeytin ve Zeytinyağı Sektör Sorunları ve Çözüm Önerileri Çalıştay Raporu
- Zeytin Araştırma Enstitüsü Yayınları
- T.C. Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü 2012 yılı Zeytinyağı Raporu
- Dış Ticaret Uygulama Servisi Zeytin/Zeytinyağı Raporu
- Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 4, No: 2, 2009 (35-51)
- <http://www.tuik.gov.tr>
- <http://www.tariszeytinyagi.com>
- <http://itb.org.tr/ZeytinVeZeytinYagiRekolte> (Zeytin ve Zeytinyağı Rekolte Raporları)
- http://www.econ.boun.edu.tr/public_html/RePEc/pdf/201301.pdf
- <http://data.worldbank.org/indicator/SL.AGR.EMPL.ZS/countries/1W-TR?display=graph>
- <http://www.zae.gov.tr/index.php/bolumler/ekonomi>
- <http://www.tepge.gov.tr/upload/attachments/206.pdf>
- <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar///IceriklerDetay.aspx?rid=1258&NodeValue=481&Konuld=481&ListName=Icerikler> (Tarımsal Destekler)
- <http://www.internationaloliveoil.org/>

EK 1 - Katılımcı Firma Listesi_ Görüşülen Firmalar ve Paydaşlar

S.No	FİRMA ADI	ADRES
1	AKAROĞLU GIDA TEKSTİL İNŞAAT PETROL NAKLİYE TARIM ÜRÜNLERİ İHRACAT İTHALAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ATATÜRK MH. BİLAL ŞENGÜL CD. SEKİLLİ KASABASI NO:18 27700 NİZİP/GAZİANTEP
2	ALİ İHSAN ÖZTAŞ ÖZTAŞ ZEYTİN PRESİ	KIRATLI KÖYÜ
3	ALKANLAR YAĞ VE SABUN SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ	SAHA MH. ZİYARET SK. NO:2 NİZİP/GAZİANTEP
4 *	ARIF ÇETİN OĞULLARI GIDA SANAYİİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ESKİ ANTEP YOLU ÜZERİ YATILI OKUL BİTİŞİĞİ NİZİP/GAZİANTEP
5	AVCU PETROL İNŞAAT TARIM VE GIDA ÜRÜNLERİ TİCARET SANAYİ VE PAZARLAMA LİMİTED ŞİRKETİ	BOZKOYUNLU MH. ASIMGÜZELBEY CD. ULUYATIR KASABASI NO:19 NİZİP/GAZİANTEP
6 *	BEKİR KARABACAK - KARABACAK KONTİNİ SİSTEM	İSTASYON MH. ÜLFET CD. NO:3 NİZİP/GAZİANTEP
7 *	BEŞLER GIDA VE KİMYA ANONİM ŞİRKETİ	İSTASYON MH. ÜLFET CD. NO:28 NİZİP/GAZİANTEP
8	BÜŞRA ZEYTİNYAĞI İMALATI, YERLİ MAHSULLERİ TURİZM SANAYİİ TİCARET VE PAZARLAMA LİMİTED ŞİRKETİ	E-90 KARAYOLU ÜZERİ SEKİLİ KAVŞAĞI 27700 NİZİP/GAZİANTEP
9 *	DOKTOROĞLU YAĞ SABUN KİMYA GIDA ÜRÜNLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	SAHA MH. ÇAY SK. NO:21 27700 NİZİP/GAZİANTEP
10	ERDOĞAN YAĞ SANAYİ VE AMBALAJLAMA TARIM ÜRÜNLERİ GIDA MADDELERİ İTHALAT İHRACAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ESKİ ANTEP YOLU ÜZERİ KIZILCAKENT KÖYÜ KARŞISI NO:1 27700 NİZİP/GAZİANTEP
11	GÜMÜŞ FERMENTE ÜRÜNLERİ VE GIDA SANAYİ TİCARET PAZARLAMA LİMİTED ŞİRKETİ	MİMARŞİNAN MH. MUSTAFA KÖKMEN BULVARI NO:13 / A 27700 NİZİP/GAZİANTEP
12	GÜN-TAT YAĞ GIDA KİMYA NAKLİYAT VE TANK SAN.TİC LTD. ŞTİ.	E-90 KARAYOLU ÜZERİ 5.KM ARAÇ MUAYENEHANE İSTASYONU BİTİŞİĞİ NO:140 27700 NİZİP/GAZİANTEP
13 *	GÜVENAL SABUN PRİNA RAFİNE YAĞ SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	TAŞKÖPRÜ CD. NO:5 NİZİP/GAZİANTEP
14	HABEŞ ŞEKER	BAHÇELİ KÖYÜ BİLA SAYI 27700 NİZİP/GAZİANTEP

S.No	FİRMA ADI	ADRES
15	HAMZA ÇETİN ÇETİN BULGUR VE ZEYTİNYAĞI SANAYİ	ESKİ ANTEP YOLU YATILI BÖLGE OKULU BİTİŞİĞİ NO:28 NİZİP/GAZİANTEP
16 *	HAYRİ ÖZKAYA	ULUYATIR KASABASI 27700 NİZİP/GAZİANTEP
17	HÜSEYİN ATEŞ - ATEŞOĞLU GIDA	E-90 KARAYOLU ÜZERİ GÜNALTI MEVKİİ 8.KM 27700 NİZİP/GAZİANTEP
18 *	HÜSEYİN ÇAPAN	SAHA MH. ÇAY SK. NO:20 NİZİP/GAZİANTEP
19 *	KARABACAK YAĞ,GIDA VE TARIM ÜRÜNLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	İSTASYON MH. ÜLFET CD. NO:3 NİZİP/GAZİANTEP
20	MEHMET AKİF KILLI	KOCATEPE KÖYÜ NİZİP/GAZİANTEP
21	MEHMET ALTINBAŞ	SAHA MH. ÇAY SK. NO:19 NİZİP/GAZİANTEP
22	MEHMET KISA - SAFA SABUN VE ZEYTİNYAĞI SANAYİ	İSTASYON MH. TAŞKÖPRÜ CD. NO:7 NİZİP/GAZİANTEP
23 *	METİN AKFIRAT - AKFIRAT ZEYTİNYAĞI VE FISTIK İŞLEME TESİSİ	E/90 KARAYOLU ÜZERİ EK SANAYİ KARŞISI AKFIRAT TESİS.BİTİŞİĞİ NİZİP/GAZİANTEP
24 *	MURAT GÜMÜŞ - GÜMÜŞOĞLU SOFRALIK ZEYTİN İŞLETMESİ	İSTASYON MH. TAŞKÖPRÜ CD. BRİKETÇİLER SİTESİ KARŞISI NİZİP/GAZİANTEP
25	MURAT ÖZASLAN	ATATÜRK MH. KARAHAN SK. ULUYATIR KASABASI NO:5 NİZİP/GAZİANTEP
26	MUSTAFA DEMİRKIRAN	ŞİHLAR MH. İZZET EFENDİ CD. NO:4 NİZİP/GAZİANTEP
27 *	MUSTAFA EZİCİ	SAHA MH. ÇAY SK. NO:28 27700 NİZİP/GAZİANTEP
28	NİZİP DAMLA TARIM ÜRÜNLERİ NAKLİYE PETROL GIDA TEMİZLİK MADDELERİ İNŞAAT TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	SANAYİ SİTESİ 1 NOLU SK. NO:3/A 27700 NİZİP/GAZİANTEP

S.No	FİRMA ADI	ADRES
29	ÖZASLAN YAĞ TARIM VE GIDA ÜRÜNLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ATATÜRK MH. OKULLAR CD. ULUYATIR KASABASI NO:9 27700 NİZİP/GAZİANTEP
30	ÖZ-KIRATLI YAĞ GIDA HAYVANCILIK İNŞAAT NAKLİYAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	KIRATLI KÖYÜ 27700 NİZİP/GAZİANTEP
31	S.S. GÜNEYDOĞU 998 SAYILI NİZİP TARIM SATIŞ KOOPERATİFİ	MENDERES MH. GAZİANTEP YOLU ÜZERİ NİZİP/GAZİANTEP
32 *	SAYINLAR GIDA MAD.SAN.VE TİC. A.Ş. NİZİP ŞUBESİ	TAŞKÖPRÜ CD. NO:17 NİZİP/GAZİANTEP
33	TOPTAŞ TARIM YAĞ GIDA ÜRÜNLERİ TİCARET SANAYİ VE PAZARLAMA LİMİTED ŞİRKETİ	ATATÜRK MH. GÜL SK. ULUYATIR KASABASI NO:17 27700 NİZİP/GAZİANTEP
34 *	UYGUR ZEYTİNYAĞI SABUN GIDA -İNŞAAT ve TARIM ÜRÜNLERİ İHRACAT İTHALAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	TAŞKÖPRÜ CD. ÇİÇEKLER SK. NO:1 27700 NİZİP/GAZİANTEP
35	ÜLKÜPALA PETROL ÜRÜNLERİ PRİNA GIDA İTHALAT İHRACAT TİCARET VE SANAYİ LİMİTED ŞİRKETİ	SAHA MH. TAŞKÖPRÜ CD. NO:22 NİZİP/GAZİANTEP
36	VİYA YAĞ,TARIM ÜRÜNLERİ TEKSTİL,SERACILIK TURİZM, SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	CUMHURİYET MH. DAVUT SK. NO:32 / A NİZİP/GAZİANTEP
37	YALDIZ YAĞ PETROL ÜRÜN.GIDA TURİZM VE NAKLİYAT İTH.İHR. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	ATATÜRK BULVARI NURİ SEVER İŞHANI KAT:3 NO:26 NİZİP/GAZİANTEP

- Yukarıdaki listede yer alan firmalar projeye katılan tüm firmaları içermektedir. * ile işaretlenmiş satırlardaki firmalarla yerinde ziyaretler yapılarak anketler ve görüşmeler yapılmıştır.

Paydaş Kurum Adı	Görüşülen Kişi	Ünvanı
Nizip Ziraat Odası	Sıddık DURMAZ	Oda Başkanı
Nizip Ziraat Odası	Düğer BOZFIRAT	Genel Sekreter
Nizip İlçe Tarım Müdürlüğü	Bekir YILDIRIM	Uzman
Nizip İlçe Tarım Müdürlüğü	Mehmet ŞAHİN	Uzman
Zeytin ve Antepfıstığı Derneği	Av.Maruf MARUFOĞLU	Yönetim Kurulu Başkanı

EK 2 - Proje Bilgilendirme ve Beklentileri Belirleme Arama Toplantısı Katılımcı Listesi

Faaliyet Adı : Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Proje Çalıştayı
Faaliyeti Yöneten : Nesrin SERİN / YÖNDES Yönetim Danışmanlık Danışma Kurulu Başkanı
Faaliyet Tarihi : 11.02.2014

S.No	KATILIMCI AD SOYAD	KURUM
1	Yaşar KARADENİZ	NİZİP KAYMAKAMI
2	Mehmet ÖZYURT	NİZİP TİCARET ODASI YÖNETİM KURULU BAŞKANI
3	MUSTAFA POLAT	NTO 2.GRUP KOMİTE BAŞKANI
4	BEKİR YILDIRIM	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
5	MEHMET ŞAHİN	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
6	SERDAR TUTKU	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
7	MUSTAFA AYDIN	KOSGEB UZMANI
8	NAHSAN DEMİRCİOĞLU	ÇİFTÇİ
9	NECİP KILIÇ PARLAR	ÇİFTÇİ
10	HABES ŞEKER	İŞLETME SAHİBİ
11	AHMET UYGUR	İŞLETME SAHİBİ
12	ABDÜLKADİR AKFIRAT	İŞLETME SAHİBİ
13	MUSTAFA ÇAPAN	İŞLETME SAHİBİ
14	MURAT GÜMÜŞ	İŞLETME SAHİBİ
15	BEKİR KARABACAK	İŞLETME SAHİBİ
16	HALİL AKAR	İŞLETME SAHİBİ
17	ABDULKADİR KAYA	İŞLETME SAHİBİ
18	MUSTAFA ASLAN	İŞLETME SAHİBİ
19	YUSUF ASLAN	İŞLETME SAHİBİ
20	A.KADİR ÇELİKOL	İŞLETME TEMSİLCİSİ

EK 3 - Paydaş Proje Algısı Anket Formatı



Ek-3

NİZİP TİCARET ODASI

Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi

Nizip zeytin ve zeytinyağının ulusal ve uluslar arası platformda hak ettiği yeri alabilmesini sağlamak amacı ile yapılan Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi kapsamında fikir ve önerileriniz bizim için önemlidir.

Kurum Adı	
Adınız Soyadınız	
İletişim Bilgileriniz	
Proje hakkında görüş ve önerileriniz nedir?	
Proje kapsamında sunabileceğiniz katkılar nelerdir?	
Proje hedeflerinin gerçekleştirilmesinin sağlanması amacı ile fikirleriniz nelerdir?	

Paydaş Proje Algısı Anketi – 2014

EK 4 - Firma Analiz Anket Formatı

Nizip zeytin ve zeytinyağının ulusal ve uluslar arası platformda hak ettiği yeri alabilmesini sağlamak amacı ile yapılan Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Projesi kapsamında Nizip'te bulunan zeytin ve zeytinyağıyla ilgilenen işletmelerin kurumsal kapasitelerinin (altyapı, iş gücü, teknoloji, üretim kapasitesi ve şekli vb...) ve sektörün ilk aşamasından son aşamasına kadar analizi için aşağıdaki anketi doldurarak vereceğiniz bilgiler, fikir ve önerileriniz bizim için önemlidir.

Firma Bilgileri	
Firma Adı	
Adresi	
Telefon	
Faks	
Web Adresi	
Firma Temsilci /Temsilcileri	
Adı Soyadı	Unvanı / Görevi
Kuruluş Yılı	
Kurucu Ortak Sayısı	
Ödenmiş Sermaye (TL)	
Firmanın Tüzel Kişiliği	
Ortaklık Yapısı	
Var İse Ortakları ve Yakınlıkları	
Son 3 Yılın Ortalama Yıllık Tonajı	

Yerinde Ziyareti Yapan	
Proje Uzmanı Adı Soyadı	Ziyaret Tarihi

Nizip Zeytinyağı Genel Bilgileri	
Zeytin ekilen toplam arazi büyüklüğü nedir?	
Zeytin ağacı sayısı nedir?	
Nizip'te zeytin üretiminde çalışan sayısı nedir?	
Zeytinyağı fabrika sayısı nedir?	
Zeytinyağı fabrikalarında kullanılan teknolojiler nelerdir?	
Zeytinyağı fabrikalarında çalışanların eğitim düzeyi nedir?	
Zeytinyağı fabrikalarında çalışanların almış olduğu eğitimler nelerdir?	
Toplam zeytin üretim tonajı ve TL nedir?	
Bölgede üretilen zeytinlerin sofralık üretim miktarı ve TL nedir?	
Bölgede üretilen zeytinlerin yağlık üretim miktarı ve TL nedir?	

Hasat	
Zeytin üreticisi misiniz?	
Kaç ağaç?	
Ne cins?	
Toplarken nelere dikkat ediyorsunuz?	
Makine ile mi topluyorsunuz?	
Bölgede çıkan zeytinlerin zeytinyağı üretimi için uygun koşullarda üretiliyor mu?	
Uygun koşullarda toplama yapılıyor mu?	
Markalaşma	
Kendinize ait bir zeytinyağı veya zeytin markanız var mı?	
Kullanıyor musunuz?	
Zeytin ve zeytinyağının marka değerini arttırmak için neler yapılmalıdır?	
Nizip zeytinyağı markası ile satış yapıyor musunuz?	
Nizip zeytinyağı markası ile yurt içi pazara satış yapılması için neler yapılmalıdır?	
Nizip zeytin yağı markası ile yurt dışı pazara ihracat yapmak için neler yapılmalıdır?	

Sıkım	
Zeytinyağı fabrikanızın kapasitesi nedir? Günlük tonajı nedir?	
Zeytinyağı fabrikalarında çalışan sayısı nedir?	
Bölge’de çıkan zeytinlerin zeytinyağı yapımı için yeterli kapasite var mı? Artırmak için neler yapılabilir?	
Makineniz kaç ton(24 saatte) zeytin işliyor ve dolu sezonda kapasiteyi doldurabiliyor musunuz?	
Sırık(ağaç üstü) zeytini kaç derecede işliyorsunuz? Malaksörde /Seperatörde	
Fabrikaınızda bekleyen yağları ne şekilde depoluyorsunuz?	
Çıkan zeytinyağını neyine göre depoluyorsunuz? Asit derecesine, kokusuna göre?	
Seperatörün çanakları kaç ton zeytin işledikten sonra tamamen yıkanıyor?	

Sahip Olunan Sertifikalar/ İzinler	Sertifika Adı / Aldığı Tarih

Alınması Planlanan Sertifikalar/İzinler	Sertifika Adı/Hangi Aşamada

Gelecek stratejileri	
Bölge’de zeytin üretiminde yaşanan sorunlar nelerdir?	
Bölge’de zeytin üretimini arttırmak için neler yapılmalıdır?	
Bölge’de zeytin üretim kalitesini arttırmak için neler yapılmalıdır?	
Zeytinyağı üretiminde yaşanan sorunlar nelerdir?	

Sektörün Sorunları Nelerdir?	Önceliklendirir misiniz? Neden?
Hasat	
Depolama	
Ambalaj ve marka	
Tağış-yanıltıcı bilgiler	
Kalite	
Yetersiz tanıtım	
Bilgi eksikliği	
Zeytinyağı hakkında yanlış önyargılar	
Tüketicinin zeytinyağına bakışı	
Zeytinyağı ve salamura tesislerin durumu	
Sermaye Yetersizliği	
Devlet Destekleri	
Eğitim ve Nitelikli İş Gücü	
Altyapı, Tesis ve İşbirlikleri	
Kayıt Dışı Ticaret	
Bürokrasi ve Mevzuat	
Örgütlenme	
Kapasite Kullanım	
Diğer	

SEKTÖRÜN SWOT ANALİZİ	
Güçlü	
Zayıf	
Tehditler	
Fırsatlar	

FİRMANIN SWOT ANALİZİ	
Güçlü	
Zayıf	
Tehditler	
Fırsatlar	

Gelecek Stratejileri	
Kısa Dönem Stratejiler	
Orta Dönem Stratejiler	
Uzun Dönem Stratejiler	

Yorumlar ve Düşünceler

DEĞERLENDİRİCİ NOTLARI:

EK 5 - Stratejik Hedef Tayini ve Adımların Belirlenmesi Çalıştayı Katılımcı Listesi

Faaliyet Konusu : Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Proje Çalıştayı
Faaliyeti Yöneten : Nesrin SERİN / YÖNDES Yönetim Danışmanlık Danışma Kurulu Başkanı
Faaliyet Tarihi : 25.02.2014

S.No	KATILIMCI AD SOYAD	KURUM
1	MEHMET ÖZYURT	NTÖ YÖNETİM KURULU BAŞKANI
2	M.MARUF MARUFOĞLU	NİZİP FISTIK VE ZEYTİN ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI
3	HAKAN AKDAĞ	GAZİANTEP ÜNİ. NİZİP EĞİTİM FAK. BÖLÜM BAŞKANI
4	ÖZKAN GÖKÇEK	NİZİP MYO MÜDÜR YARDIMCI
5	MUSTAFA YORGANCI	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRÜ
6	BEKİR YILDIRIM	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
7	MEHMET ŞAHİN	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
8	MUSTAFA AYDIN	KOSGEB UZMANI
9	ARİF ÇETİN	İŞLETME SAHİBİ
10	ALİ ÖZASLAN	İŞLETME SAHİBİ
11	MEHMET ALTINBAŞ	İŞLETME SAHİBİ
12	MÜSLÜM ERDOĞAN	İŞLETME SAHİBİ
13	HAYRİ ERDOĞAN	İŞLETME SAHİBİ
14	ABDÜLKADİR KAYA	İŞLETME SAHİBİ
15	MURAT GÜMÜŞ	İŞLETME SAHİBİ
16	ABDÜLKADİR AKFIRAT	İŞLETME SAHİBİ
17	MURAT ÖZASLAN	İŞLETME SAHİBİ
18	HALİL AKAR	İŞLETME SAHİBİ
19	MUSTAFA ASLAN	İŞLETME SAHİBİ
20	MAHMUT KISA	İŞLETME SAHİBİ
21	BEKİR KARABACAK	İŞLETME SAHİBİ

EK 6 - Proje Kapanış Toplantısı Katılımcı Listesi

Faaliyet Konusu : Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Proje Çalıştayı
Faaliyeti Yöneten : Nesrin SERİN / YÖNDES Yönetim Danışmanlık Danışma Kurulu Başkanı
Faaliyet Tarihi : 18.03.1014

S.No	KATILIMCI AD SOYAD	KURUM
1	MEHMET ÖZYURT	NTÖ YÖNETİM KURULU BAŞKANI
2	M.MARUF MARUFOĞLU	NİZİP FISTIK VE ZEYTİN ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI
3	MEHMET ŞAHİN	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
4	BEKİR YILDIRIM	GIDA TARIM VE HAY. İLÇE TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
5	CEVAT DENİZ	NİZİP FISTIK VE ZEYTİN ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ ÜYESİ
6	MUSTAFA AYDIN	KOSGEB UZMANI
7	KASIM BÖLER	ÇİFTÇİ
8	A.KADİR ÇELİKOL	İŞLETME MÜDÜRÜ
9	BAHAR DERTLİ	İŞLETME MÜDÜRÜ
10	HASAN PALA	İŞLETME SAHİBİ
11	YUSUF ASLAN	İŞLETME SAHİBİ
12	MUSTAFA ASLAN	İŞLETME SAHİBİ
13	MAHMUT KISA	İŞLETME SAHİBİ
14	BEKİR KARABACAK	İŞLETME SAHİBİ
15	ARİF ÇETİN	İŞLETME SAHİBİ
16	HABAŞ ŞEKER	İŞLETME SAHİBİ
17	A.KAFİR AKFIRAT	İŞLETME SAHİBİ
18	MURAT GÜMÜŞ	İŞLETME SAHİBİ
19	MUSTAFA ÇAPAN	İŞLETME SAHİBİ

EK 7 – YÖNDES Yönetim Danışmanlık | Tanıtım

**ULUSLARARASI STANDARDLARA ULAŞMA YOLUNDA
1993 YILINDAN BERİ YANINIZDA!**

YÖNDES Yönetim Danışmanlık, işletmelerin entegre yönetim süreçlerinde ve kurumsal yapılanmalarının her adımında ulusal ve uluslararası standart ve uygulamalar ile uyumlu YÖNlendirme ve DEStek hizmeti sunmaktadır.

Müşteri odaklı yaklaşımını danışmanlığın etik gereklilikleri ile bir arada sunan, birlikte büyümeyi ve gelişmeyi hedefleyen bakış açısı ile 1993 yılında %100 Türk sermayesi ile kurulan ilk danışmanlık firmalarından biri olan YÖNDES, özel sektör, kamu kuruluşları ve sivil toplum örgütlerine hizmet vererek faaliyet alanında Türkiye’deki önemli bir açığı kapatmıştır.

YÖNDES, uzmanlıkları, deneyimi ve çözüm odaklı yaklaşımı ile hizmetlerini kuruluşundan bu yana ;

- Kurumsal Gelişim
- Proje Geliştirme ve Yönetimi
- Dış Ticaret Danışmanlıkları ve
- ECO-YÖNDES ana hizmet başlıkları altında sürdürmektedir.

YÖNDES, akılcı ve maliyet etkin çözüm odaklı hizmetlerini, uluslararası kabul gören normlarda proje yönetimi uygulaması ile zamanında ve ihtiyaca cevap verebilecek nitelikte, Türkiye genelinde İstanbul ve İzmir kurumsal alt yapısı ile sunmaktadır.

Müşteri talep, ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda geliştirdiğimiz hizmetler ile büyüyen YÖNDES Danışmanları;

- Uluslararası vizyonu ile yenilikçi ve yaratıcı çözümler üreten,
- Organizasyonlara özel yaklaşımı ile uygulanabilir çözümler üreten,
- Uygulanabilir ve ölçülebilir çıktılar ile ivme kazandıran,
- Uzmanlık konularında günceli takip ederek sürekli profesyonel gelişimlerini iş kalitelerine yansıtan

danışman ekibi ile sizlere yardımcı olmaya hazırdır.

www.yondes.com



NİZİP TİCARET ODASI

İstasyon Mah. İstasyon Cad. No:2 Nizip / Gaziantep

Tel: 0 (342) 517 10 11 Pbx

Faks: 0 (342) 512 10 36

E-Posta: info@nto.org.tr

Web : www.nto.org.tr

NİZİP ZEYTİNYAĞI SEKTÖR ANALİZİ RAPORU - 2014

Bu proje 2013 yılı Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı kapsamında T.C. İpekyolu Kalkınma Ajansı tarafından desteklenmiştir.