

KUTO

Kuşadası Ticaret Odası
Chamber of Commerce



TÜRKİYE'DE ZEYTİN ve ZEYTİNYAĞI

TÜRKİYE'DE ZEYTİN ve ZEYTİNYAĞI

TARİHİ

Zeytin; tarih boyunca barışın sembolü kabul edilmiştir. Kutsal sayılmış ve bir çok efsaneye konu olmuştur. Zeytinin; Ege, Anadolu'nun Akdeniz kesimleri, Suriye ve Lübnan'dan ya da Mısır, Kuzey Afrika'nın Atlas Dağları kesiminden yayıldığı yönünde iki ayrı görüş bulunmaktadır. Ancak, orijini ne olursa olsun günümüzde zeytin ağaçlarının % 98 gibi önemli bir bölümü Akdeniz ülkelerinde bulunmaktadır. Dünyada yaklaşık 10 milyon hektar alan üzerinde 900 milyonu aşkın zeytin ağacı olduğu tahmin edilmektedir. Zeytincilikte İtalya ve İspanya başı çekmektedir. Yunanistan, Türkiye, Tunus, Portekiz, Suriye; Fas ve Cezayir diğer önemli zeytin üreticisi ülkelerdir. Ülkemizde zeytincilik ağırlıklı olarak Ege, Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yapılmaktadır. Zeytin ağacı varlığı 92.500'ü meyve veren, 10.700'ü de meyve vermeyen olmak üzere toplam 103.200 adettir.

Zeytin ve zeytinyağı yaklaşık 8000 yıl öncesinden bu yana dünyaya güzellik, sağlık ve lezzet pınarı olarak hizmet vermektedir. Zeytin ağacı, ağır büyüyen fakat oldukça uzun yaşayan bir ağaçtır. Gövdesi çürümeye karşı çok dayanıklıdır. Üstelik de ömrünü tamamladığında köklerinden yeni bir ağaç filizlenmektedir. Ona yakıştırılan " Ölmez ağaç" imside bu yüzdendir. Nisan-mayıs ayları arasında yeşilimsi-beyaz renkli çiçekler açan, kışın yapraklarını dökmeyen bir meyvedir. Gövdeleri çok dallı bir ağaççık olan zeytinin meyvesi önceleri yeşil, daha sonra mor ve siyah renge dönüşürler. Zeytin; su, protein, yağ, selüloz, fosfor, kükürt, kalsiyum, klor, demir, bakır, manganez A, C ve E vitaminlerinden meydana gelir. 100 gram zeytinde 224 kalori vardır. 100 gr zeytinyağında 30 miligram E vitamini bulunur. Zeytin 700 ile 2000 yıla kadar yaşayabilen bir ağaçtır. Killi, kireçli ve su geçirebilen topraklarda iyi yetişir. Engebeli ve yamaç, fakat ılık rüzgarlı yerleri sever. Zeytinin anavatanı Anadolu'dur. Ege adalarından Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar uzanmış ve buradan da Kuzey Afrika'ya geçmiştir. Yine Güney Anadolu yoluyla Suriye, Mısır ve Fas'a kadar uzanarak bütün Akdeniz kıyılarını sarmıştır. Üçüncü bir kol olarak da Afganistan ve Pakistan'a kadar uzanmıştır.

TÜRLERİ

Rafine zeytinyağı, zeytin ham yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, sarının değişik tonlarında rengi olan, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmamalıdır. Rafine yağ, ince, yemeklik yağdır. Temizleme işlemi damıtma, nötralizasyon, ağartma, deodorizasyon işlemleridir. Bunun doğalla harmanlanmasından yemeklik tipler (riviera ve A tipi) üretilir.

Rafine prina yağı, ham prina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, rengi açık sarıdan kahverengi sarıya kadar değişebilen bir yağdır. Rafine prina yağı olduğu gibi veya naturel zeytinyağları ile karıştırılarak tüketime sunulabilir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmamalıdır.

Karma prina yağı, doğrudan gıda olarak tüketilebilecek naturel zeytinyağları ile yemeklik rafine prina yağı karışımından oluşan bir yağdır. Bu yağların duyuşal özellikleri karışımında kullanılan yağların duyuşal özellikleri arasında değişir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.5 gramdan fazla olmamalıdır.

Asit oranları, Çanakkale bölgesinde zeytinyağı üretimi yapan köylüler arasında asit yerine Diziye kullanılır. Örneğin 0,8 Asit olarak bilinen sızma zeytinyağı köylüler arasında 8 Diziye olarak geçer. Kısaca 1/10 Asit 1 Diziye karşılık gelmektedir.

Kaliteli doğal zeytinyağı üretiminde birçok ideal koşulun bir arada bulunması gerekir. Zeytinyağının tadını ve kalitesini, yöre ikliminden toprağın verimine, zeytinin toplanma şeklinden kullanılan gübreye ve mekanik ezme makinelerinin özelliklerine kadar her şey belirler. Riviera tipi zeytinyağında ise kalite, üretim tesisinin rafinasyon teknolojisi, doğal zeytinyağının yüzdesi ve niteliğiyle doğru orantılıdır. Üretilen zeytinyağının kalitesini belirlemek ise bambaşka bir uzmanlık alanıdır. doğal zeytinyağında kalite dendiğinde, iki faktör önem taşır. Birincisi, kimyasal analizlerle ölçülebilen asit oranıdır. İkinci faktör ise lezzet ve kokuyu tespit etme ve ölçmedir. Tadım uzmanları tarafından gerçekleştirilen bu işleme “degüstasyon” adı verilir. Tadım uzmanlarının birikimine bağlı olarak gerçekleştirilen degüstasyon, zeytinyağına vurulan kalite damgasının en önemli aşamasıdır.

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 üreticilerindedir. Üretime gelince dane zeytin yoğunluklu olarak Bursa, Manisa, Aydın, İzmir, Balıkesir’de yapılıyor. Ortalama 100 Milyon olan zeytin ağacı sayısı da gün geçtikçe de artmakta. Devlet İstatistikleri Enstitüsü araştırmalarına göre, Türkiye’de üretilen zeytinlerin 68’i yağ üretimine ve 28’ide sofrada kullanılmak üzere yetiştiriliyor. Zeytinin ürününü 2 senede bir verdiği düşünülürse, verim alınan senede ortalama 150.000, az ürün verdiği senede elde edilen zeytinlerden ortalama 70,000 ton zeytinyağı üretilmektedir.

Dünyada 7.5 milyon alan üzerinde mevcut toplam 800 milyon adet zeytin ağacının yüzde 98’i Akdeniz havzasında bulunmaktadır. Dünya zeytinyağı üretiminin ise 95’i Akdeniz ülkelerinde yapılmaktadır.

Türkiye’de Balıkesir ili Edremit ilçesi Narlı köyünde dünyaca meşhur içimlik kıvamda üretilmektedir. Özelliği diğer düz bahçelere göre, Narlı bahçeleri güney bahçeler olup, hafif yamaç ve yüksek(200.250mt.) rakımlı bahçelerdir.

TÜRKİYE’DE ZEYTİN ve ZEYTİN YAĞI

Ege Bölgesinde, zeytin üretiminin %80’i yağlık, %20’si de sofralık olarak işlenmektedir. Bu ürünlerin pazarlanma oranları ise yaklaşık %78’dir. Geriye kalan bölümü iç tüketime ayrılmaktadır.

Karadeniz ve Akdeniz arasında bir geçiş alanı olan Marmara bölgesinde ise durum tersine: %90’ı sofralık ve %10’u yağlık. Türkiye’nin toplam sofralık zeytin üretiminin %40’ı bu bölgede gerçekleşirken, sofralık zeytin işleminde salamura siyah zeytin ağırlık taşır.

Akdeniz bölgesinde Toros Dağları ile kıyı arasında 850 metreye kadar yüksekliklerdeki şeritte zeytincilik yapılıyor. Hatay (Antakya), İçel, Adana ve Antalya’nın başı çektiği zeytin üretiminin %68’i yağlık, %32’si sofralık olarak değerlendirilir. Yüksek rakımlı köylerde “soğuklama isteği” yüksek olan, soğuğa dayanıklı Ayvalık cinsi fidanların ekimi de yaygınlaşıyor. Özellikle sofralık zeytinciliğinin daha çok gelir getirmesi nedeniyle, son yıllarda Gemlik cinsi “sahil zeytini” olduğundan soğuğa pek dayanıklı değildir. Bu yüzden Gemlik çeşidi fidanlar ekilirken aralarına

“dölü” için Ayvalık çeşidi fidanlar da ekilir. Ayvalık’ın tozları Gemlik’in çiçeklerini dölleyerek tanelerinin soğuşa karşı daha dayanıklı olmasını sağlarlar.

Güneydoğu Anadolu bölgesinin Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Kahramanmaraş ve Mardin’in Akdeniz ikliminin etkisi altında kalan kesimlerinde zeytincilik yapılmaktadır. Bölgenin zeytin üretiminin %86’sı yağlık, %14’ü sofralık olarak işleniyor. Zeytincilik ıslah çalışmaları arasında, Ayvalık ve Gemlik çeşitleri bölge fidanlıklarından çiftçilere dağıtmaya başlamıştır. Özellikle, Adıyaman ve Kilis’te son yıllarda dikilen fidan sayılarının mevcut verimli ağaç sayılarını aştığı gözleniyor.

Karadeniz’de Başta Artvin olmak üzere, Sinop, Trabzon, Kastamonu, Ordu, Zonguldak, Samsun, Amasya ve Giresun’da, kuzey rüzgârlarına karşı korunaklı Akdeniz mikroiklimlerine sahip sınırlı kıyı şeridi ve İçerlek ırmak vadilerinde (Artvin), daha çok öztüketim amacıyla sofralık zeytincilik yapılıyor.

Zeytin çeşitlerinin bölgelerine göre dağılımı şöyledir:

Ege

Ayvalık (Edremit, Ayvalık, Gömeç, Burhaniye), Memecik (Aydın ve Muğla’da), Domat (Akhisar), Uslu (Akhisar, Kemalpaşa, Yatağan), Erkence (İzmir), Çakır (İzmir), İzmir sofralık, Çekişte (Ödemiş, Torbalı, Nazilli), Çilli (Kemalpaşa), Kiraz (Akhisar), Memecik (Muğla, İzmir, Aydın, Manisa, Denizli, ayrıca Antalya, Sinop, Kastamonu – Yağlık da denir, Kahramanmaraş’ta da bulunur), Memeli (Menemen, Turgutlu) en yaygın türlerdir. Akzeytin (İzmir Çekişte), Aşı Yeli, Dilmit, Eşek Zeytini (Girit Ulağı), Hurma Karaca (Urla) Hurma Karaca (Aydın), Kara Yaprak, Taşarası (Bozdoğan), Elma, Kuru Gülümbe, Karşiyaka Güzeli, Yerli Yağlık (Milas) gibi seyrek cinsler görülür.

Marmara

Gemlik ya da Tirilye cinsi en yaygındır. Bölge zeytinliklerinin yaklaşık %75-80’i bu türden oluşmaktadır. (Gemlik, Erdek, Mudanya, Edincik, Tirilye), Edincik Su (Bursa, Yalova, Kocaeli), Beyaz Yağlık, Eşek Zeytini, Şam ve Siyah Salamuralık.

Akdeniz

Halhalı (Mardin, Hatay, Gaziantep, Adana), Sarı Haşebi, Karamani, Saurani (Hatay, Altınözü), Tavşan Yüreği (Muğla, Antalya), Büyük Topak Ulak (İçel, Tarsus), Küçük Topak Ulak, Girit Ulak (İçel, Tarsus), Sarı Ulak (İçel, Adana, Kozan), Sayfi, vb. Ayrıca Gemlik ve Ayvalık türleri de yörede yaygın bir biçimde ekilmeye başlanmıştır.

Güneydoğu

Eğriburun (Nizip, Halfeti), Kalembezi (Kilis, Nizip), Küqan Çelebi (Gaziantep), Kilis, Kahramanmaraş, Şanlıurfa, Mardin), Nizip Yağlık, Yağ Çelebi (Nizip, Kilis).

Bu cinslerin yanı sıra Belluti, Halhalı Çelebi, Yağlık Çelebi, Yağlık Sarı, Yuvarlak Çelebi, Yuvarlak Halhalı, Yün Çelebi ve Boncuk.

Karadeniz

Otur, Sati, Buttko Yağlık, Görvele, (Artvin), Samsun Yerli (Samsun, Sinop, Zonguldak), Pastos (Trabzon, Zonguldak), İstrangili, Marantelli, Trabzon Yağlık (Trabzon), Zonguldak yerli yuvarlak, Kastamonu Yağlık.



İSTATİSTİKLER

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin; 2011/2012 sezonu Türkiye genelinde zeytin ağaç sayısı, üretilecek toplam zeytin ile bundan sofralığa ve yağlığa ayrılacak miktar ile elde edilecek zeytinyağı rekolte verileri aşağıda sunulmuştur.

Türkiye genelinde toplam; 123.375.338 adet meyve veren, 38.231.803 adet meyve vermeyen ağaç mevcut olup, ağaç başına ortalama 11.7 kg zeytin verimi ile 1.446.117 ton zeytin danesi alınacağı, bunun 534.376 ton' unun sofralık zeytine, 903.353 ton' unun yağlığa ayrılacağı, bundan da ortalama 1/4,73 randıman ile 191.106 ton zeytinyağı elde edileceği, tahmin edilmiştir.

534.376 ton öngörülen sofralık zeytin rekoltesi bir önceki yıldan (375.000 ton), yaklaşık %43'lük (+159.376 ton) bir artışı ifade ederken, 191.106 ton öngörülen zeytinyağı rekoltesi ise bir önceki yıl (160.000 ton'dan yaklaşık %20'lik (31.106 ton) bir artışı göstermektedir. Artış miktarı, son altı yılın 128.500 ton olan ortalamasından %49 fazladır. Geçen yılki üretim (160.000 ton) ile bu yıl ki üretim öngörüsü (191.106 ton) ortalaması 175.553 ton iken bu miktar son iki yıldan önceki iki yıl (147.000 ton ve 130.000 ton) ortalaması olan 138.500 ton'a göre (+37.053 ton) yaklaşık % 27'lik bir artışı göstermektedir.

Toplam ağaç varlığı; geçen yıl 158.782.907 adet iken 2.824.243 adet yeni dikim gerçekleşmiş ve 161.607.141 adete yükselmiştir. Meyve veren ağaçların toplam ağaç sayısına oranı : %76,34' dür.

Ege ve Marmara bölgesi zeytinyağı rekoltesi; geçen yıl gerçekleşen (114.664 ton)'dan %5 düşüşle 108.880 ton tahmin edilmektedir. Sofralık zeytin rekoltesi: 210.143 bin ton olan geçen yıl rekoltesinden 124.669 ton yaklaşık % 60 artışla, 334.812 ton öngörülmektedir. Ege ve Marmara bölgesi zeytinyağı rekoltesinin toplam zeytinyağı rekoltesine oranı geçen yıl %72 iken bu yıl % 57'dir., sofralık zeytin rekoltesinin toplam sofralık zeytin rekoltesine oranı ise geçen yıl; % 51 iken bu yıl %63 olmuştur.

Diğer bölgeler zeytinyağı rekoltesi için; geçen yıla (45.749 ton) göre %80 artışla 82.227 ton öngörülmektedir. Sofralık zeytin rekoltesi için ise; geçen yıla (94.334 ton) göre %112 artış ile 199.564 ton öngörülmektedir.

İller bazında genel olarak rekolte miktarları yükselirken Çanakkale, Balıkesir ve İzmir'de bir önceki yıla göre zeytin veriminde düşüşler öngörülmektedir. Özellikle ilkbaharda uzun süreli yağmurların vejetasyon süresini uzatması ve beraberinde halkalı leke hastalığının ve ani sıcaklık değişimlerinin çiçeklenmeye ve meyve tutumuna olumsuz etkisi olmuştur. Bu etki bir önceki yıla

göre Çanakkale' de % 157, Balıkesir ilinde %19, İzmir'de %38 verim düşüklüğüne yol açacağı öngörülmektedir.

Geçen yıl ki zeytinyağı rekoltesinin 160 bin ton, iç tüketim miktarının yaklaşık 105.000 bin ton ve ihracatın da yaklaşık 10 bin ton olduğu dikkate alındığında, 30 bin ton civarında stok devri ve 2011/2012 sezonunda gerçekleşeceği tahmin edilen 191 bin ton zeytinyağı üretiminin yaklaşık 220 bin ton'luk toplam arz miktarını oluşturacağı,, bu miktarın; bir önceki yıla göre artarak yaklaşık 125 bin ton civarında olabileceği tahmin edilen iç tüketime ve yaklaşık 100 bin ton civarında da ihracata yetecek miktar olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca zeytinyağı kalitesinin de yüksek olacağı tahmin edilmekte ve bu da hem iç hem de dış satım için önemli görülmektedir.

Sofralık zeytin için de benzer durum söz konudur. Geçen yıl üretim 375 bin ton buna karşı, tüketim 280 bin ton, ihracatın 53 bin ton olduğu göz önünde tutularak, bu yıl gerçekleşeceği tahmin edilen yaklaşık 534 bin ton rekolte ile geçtiğimiz yıldan yaklaşık %43 daha fazla bir üretim olacağı bunun yaklaşık 300 bin ton iç tüketim ve geçen yıldan devreden stok ile geçtiğimiz yıldan 4-5 kat daha fazla bir miktar ihracata imkan tanıyacak düzeyde sofralık zeytin arzının gerçekleşebileceği tahmin edilmektedir.

Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC) verileri baz alındığında 191 bin ton olacağı beklenen zeytinyağı üretimimiz bundan önceki son 6 yıl ortalaması olan yaklaşık 128.500 ton'dan yaklaşık % 49 luk bir yükselişi göstermektedir. Diğer taraftan son yıllarda periyodisite ya da var yok yılı makasının da ispanya' da olduğu gibi daraldığı görülmektedir. Son 4 yıllık rekolte seyri 130 bin ton, 147.000 ton, 160.000 ton ve bu yılki öngörü 191.000 ton irdelendiğinde sırasıyla bir önceki yıla göre düşüş yaşanmaksızın yaklaşık +% 13, +%9 ve + % 19'luk keskin olmayan yükselişler olduğunu söyleyebiliriz.

IOC verilerine göre dünya bilançoları göz önünde tutulduğunda, 2011-2012 tahminlerine göre İspanya'nın geçen yıla göre % 2'lik artışla (1.400.000 ton), Yunanistan'ın % 3'lük artış ile (310.000 ton) yıllara göre dördüncülük beşincilik sıralamasını paylaştığımız tunus'ta ise yaklaşık %50'lik bir artış 180.000 ton üretim gerçekleştirebileceği ve Türkiye'nin geçen yıla göre yaklaşık % 20 artışla 191.000 ton üretimle Tunus'un yerini alabileceği öngörülmektedir. Diğer yandan Suriye'nin ise %11'lik bir artışla 200.000 ton bir üretim öngörüsü verdiği gözlenmektedir. Ancak

Suriye’de güvenilir kaynaklardan alınan bilgilere göre bu miktarın son yıllarda olduğundan fazla gösterildiği ve gerçek rakamı yansıtmadığı belirtilmektedir.

Sofralık zeytinde ise; Avrupa Birliği üretiminin; bazı ülkelerde düşmekle birlikte İspanya ve Yunanistan’dan kaynaklanan az bir artış (geçen yıl 700.000 ton) göstereceği, Türkiye’nin geçen yıldan bu yana %42 artış ile üretimini 534 bin ton seviyesine taşıyacağı bu rakamın AB’ den sonra ikincilik anlamına geldiği, önemli bir rakibimiz olan Mısır’ın 1980 yılından bu yana “ulusal zeytincilik geliştirme planı” sayesinde sofralık zeytin alanını 3 700 hektardan, 71 428 hektara çıkardığı modern sistemlerle ve %90 sulama yaparak verimini bu yıl için %150 artışla 500.000 ton’a yükselttiği öngörülmektedir. Suriye’nin ise; % 16 artış ile 165.000 ton üretim öngördüğü belirtilmektedir.

TANITIM ve YAPILMASI GEREKENLER

Zeytin ve Zeytinyağı tüketimini daha fazla arttırmak için;

- 1- Ürün bazında mevcut kapasitemizin nasıl arttırılabileceği üzerinde yoğunlaşılması gerekmektedir. Ürettiğimiz zeytinyağının yarısını iç tüketimde kullanılmakta, diğer yarısı ihraç edilmektedir. Yunanistan’da kişi başına düşen zeytinyağı tüketimi 25 kg, İspanya 15 kg, İtalya 14 kg, Suriye 7 kg, Tunus 6 kg, Fas 2 kg, Türkiye’ de ise 1,4 kg.dır. Bu rakama da son üç, dört yılda ulaşılmış. Zeytinin ve zeytinyağının iyi tanıtımı yapılmalı, kamu spotu, billboard, TV reklamı, afiş v.s yollarla insan sağlığına yararları anlatılmalıdır.
- 2- Zeytin ve zeytin yağı konusunda projeler geliştirilmelidir.
- 3- Turizm ülkemiz açısından önemli bir gelir kaynağıdır. Her yıl milyonlarda yabancı turist ülkemizi ziyaret etmektedir. Ülkemize gelen misafirlerimize, zeytin ve zeytinyağımız konusunda tanımlar yapılmalıdır.
- 4- Uluslar arası alanda yapılan zeytin ve zeytinyağı fuarlarına daha fazla katılım sağlanmalıdır.
- 5- Ülke çapında, zeytin ve zeyin yağı üreten, sanayide kullanan ve ticaretini yapan firmalar, sektörle ilgili birlikler, kooperatifler, araştırma enstitüleri, üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları birlikte ve koordineli bir şekilde çalışması gerekmektedir.

KUTO

Kuşadası Ticaret Odası
Chamber of Commerce

KUTO Araştırma Yayınları
Süleyman Demirel Bulvarı No:31
09400 Kuşadası / AYDIN
Tel: 0 256 612 57 63 Fax: 0 256 614 53 93
e-mail: info@kuto.org.tr
<http://www.kuto.org.tr>
<http://www.isrehberim.org>
<http://www.kusadasiguvercin.com.tr>