

Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri¹

M.T.Özkaya¹; R.Tunalıoğlu²; Ş.Eken³; M.Ulaş⁴; M.Tan⁵; A.Danacı⁶; N.İnan⁷; Ü.Tibet⁵

Özet

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 Yabanilerinin 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 kârlılığını 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.

Anahtar Sözcükler: Zeytin, Zeytinyağı, Sofralık Zeytin, Teknik ve Teknolojik Gelişmeler

1- Giriş

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 (Heywood,1978). Zeytinin dünyaya yayılışı üç yoldan olmuştur. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas, ikincisi Anadolu boyunca

¹ Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü - Ankara ozkaya@agri.ankara.edu.tr

² Adnan Menderes Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü – Aydın

³ Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü – Ankara

⁴ Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü- Bornova - İzmir

⁵ Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi - İzmir

⁶ Dış Ticaret Müsteşarlığı, Ege İhracatçı Birlikleri, Genel Sekreterliği İzmir

⁷ Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Teşkilatlandırma Genel Müdürlüğü - Ankara

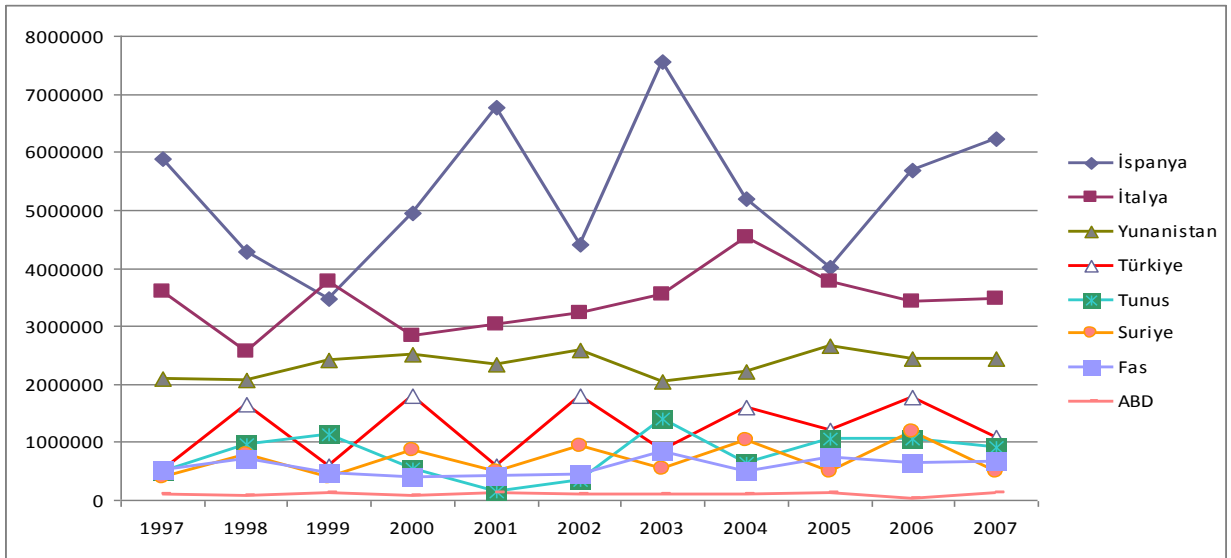
Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya ve üçüncüsü ise İran üzerinden Pakistan ve Çin'dir (Özkaya ve ark. 2008). İlk kültüre alınışı ve ıslahı Sâmililer tarafından olmuştur. Arkeolojik çalışmalar, zeytin yetiştiriciliğinin M.Ö 4.000'li yıllara kadar dayandığını göstermektedirler. İlk Grek ve Roma 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 (Ertem, 1987, Hehn, 1998, Garibağaoğlu ve Baysal, 1998). 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 dağına değil Cudi dağına konduğu rivayetini güçlendirmektedir (Özkaya ve ark, 2008). 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 (Özkaya ve ark, 2008).

2- Zeytinciliğin Dünyadaki ve Türkiye'deki Yeri

Dünya'da Akdeniz havzası iklim özellikleri gösteren yaklaşık 40 ülkede, toplam 7.664.209 hektar alanda, 17.792.831 ton dane zeytin üretilmektedir. Zeytin ham olarak tüketilemediği için işlenmektedir. Bu nedenle üretici ülkelerin dane zeytin miktarları yağlık ve sofralık olarak değişim göstermektedir (Tunalıoğlu, 2009).

Böylece üretilen dane zeytinin yaklaşık %65'i zeytinyağına, geri kalanı ise sofralık zeytine işlenerek değerlendirilmektedir (FAO, 2009). AB ülkeleri, İspanya, İtalya, Yunanistan, Portekiz ve Fransa, dünya dane zeytin üretiminin %60'ını, sofralık zeytin üretiminin %40'ını, zeytinyağı üretiminin %80'ini karşılayan dünyanın en önemli zeytin üreticisi ülkeleridir (Grafik1)

Grafik 1. Dünya dane zeytin üretim miktarı (ton) (FAO, 2009)



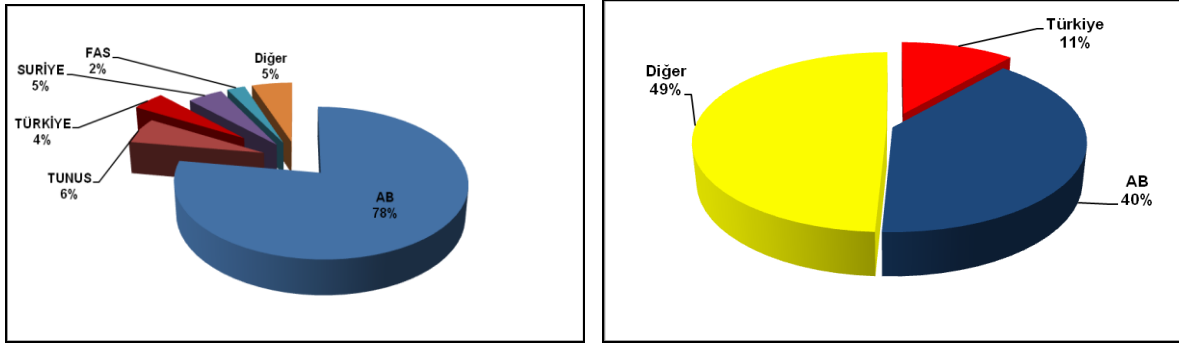
Dünya’da Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin

Son yıllarda sağlıklı ve uzun yaşama bilinci, ülkelerin beslenme politikalarında belirleyici rol oynamaktadır. Akdeniz beslenme tarzının temel öğelerinden olan zeytin ve zeytinyağının benimsenmesi ile bu ürünlerin tüketimine olan ilgi artmıştır. Bu durum, dünyada zeytin ve zeytinyağı üreten ülkelerde tüketim miktarının artmasına ya da yeni tüketici ülkelerin zeytin ve zeytinyağı pazarına katılmasına neden olmaktadır (Tunalıoğlu, 2009).

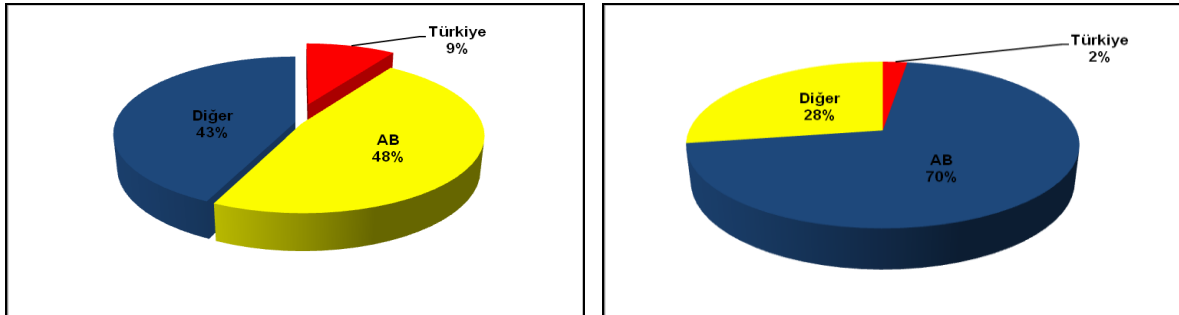
Dünya zeytinyağı üretiminde Avrupa Birliği üyesi ülkelerden İspanya (%50), İtalya (%30) ve Yunanistan (%18), daha sonra Tunus (%6), Suriye (%5), Türkiye (%4) önemli üreticiler iken; sofralık zeytinde ise İspanya başta olmak üzere AB ülkeleri (%39), Türkiye (%11), ABD, Fas, Suriye, Yunanistan ve Mısır önemli üretici ülkelerdir (TBMM, 2008) (Grafik 2).

Dünya zeytinyağı ve sofralık zeytin ihracat ve tüketiminde üretimine paralel önemli üretici ülkeler olan AB ülkeleri söz sahibidir (Grafik 1- 2- 3- 4).

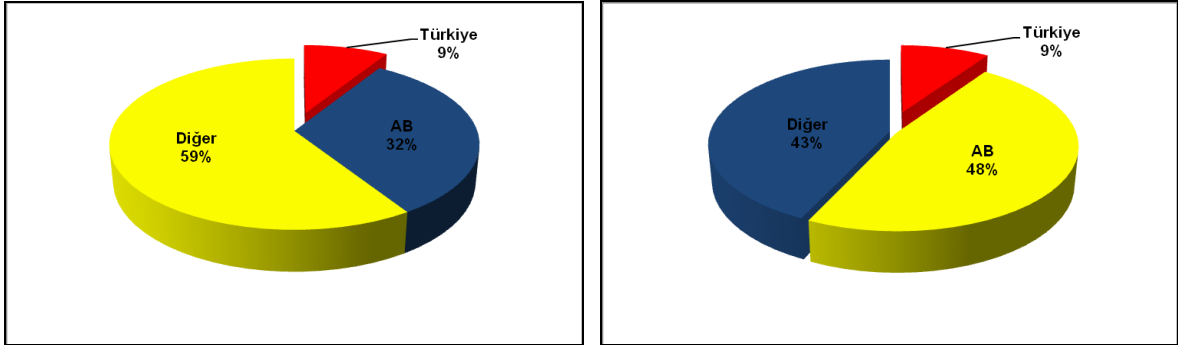
Grafik 2. Dünya Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Üretimi (%) (IOOC, 2009)



Grafik 3. Dünya Zeytinyağı İhracatı ve Tüketimi (%) (IOOC, 2009)



Grafik 4. Sofralık Zeytin Tüketimi ve İhracatı dağılımı (%) (IOOC, 2009)



Türkiye'de Zeytincilik

Dünyada zeytincilik yapılan alanların %9'u, dane zeytin üretiminin %8'i Türkiye'ye aittir. Türkiye'de dane zeytin üretimi, zeytin ve diğer sert kabuklu meyveler toplam üretiminin %31,8'ini oluşturmaktadır. Türkiye'de zeytin alanları, 2000 yılından sonra devlet tarafından verilen sertifikalı fidan ile bahçe tesisi desteği ile %21 artarak, zeytincilik yapılan alanlar işlenen toplam tarım alanlarının %3,4'üne ulaşmıştır (Tunalioglu, 2009) (Grafik. 5).

Grafik 5. Türkiye Zeytin Üretim Alanları Değişimi.(bin ha) (TÜİK, 2008)



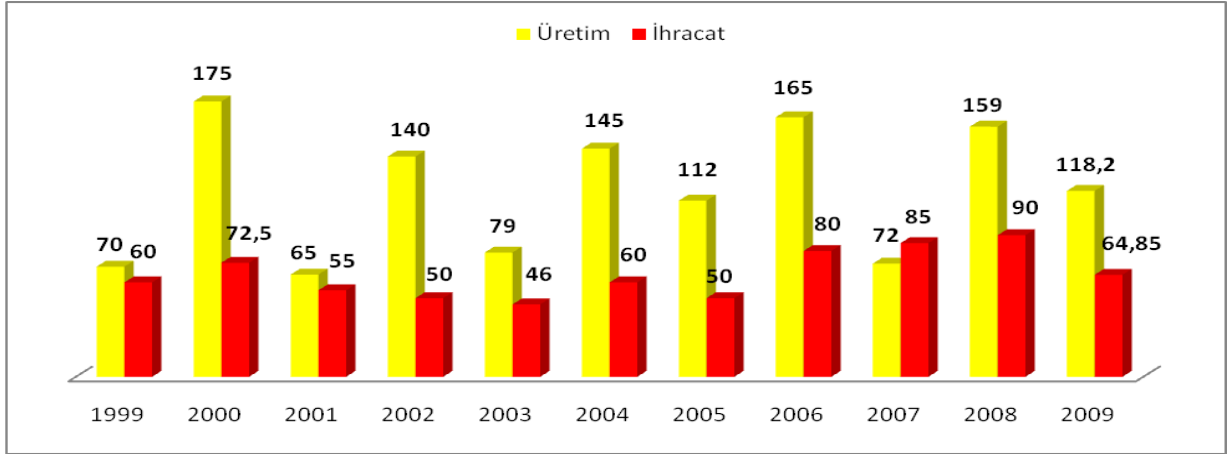
Türkiye'de 753 bin hektar alanda, mevcut 151.630 bin adet zeytin ağacının 106.139 bin adedi meyve veren yaşta (%70), geri kalan 45.491 bin adedi (%30) meyve vermeyen yaşta. Zeytin üretimi Ege Bölgesinde yapılmakta, onu sırasıyla Marmara, Akdeniz, Güneydoğu ve Karadeniz Bölgeleri izlemektedir. Türkiye'de üretilen dane zeytinin % 68'i yağlık, %32'si sofralığa ayrılmaktadır.

Türkiye'de Zeytinyağı

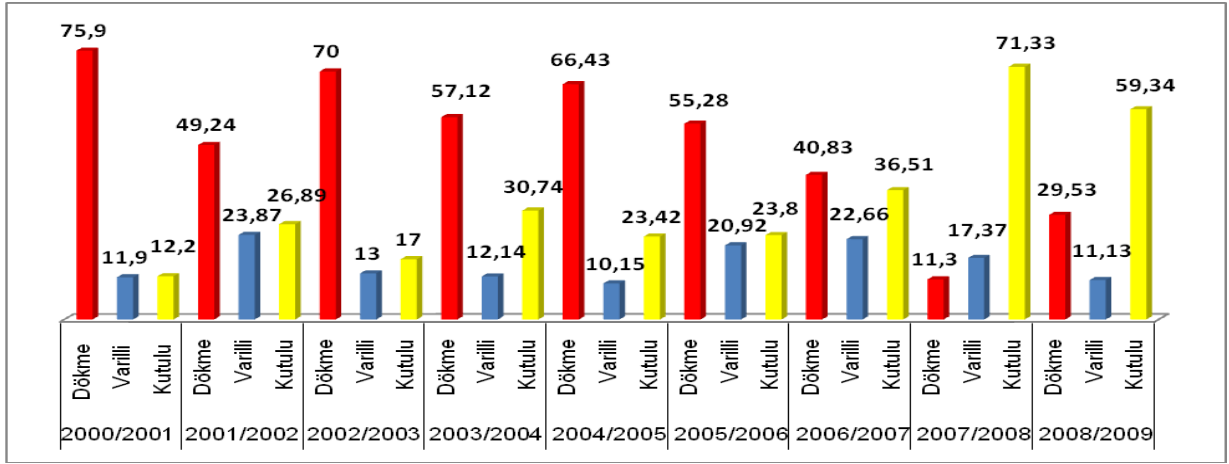
Türkiye'de ortalama 130 bin ton zeytinyağı üretilmekte, üretilen zeytinyağının %50'si ihraç edilerek, 13.493 milyar Dolar olan dünya zeytinyağı ihracatı değerinin 250 milyon Doları (%5,7' sinin) karşılanmaktadır (TİM, 2009). (Grafik 6) Türkiye'nin zeytinyağında en büyük sorun üretim kalitesinde

süreklilik, düşük tüketim ve ihracatta dökme zeytinyağı tercihi nedeniyle katma değer kaybıdır (Grafik 7).

Grafik 6. Türkiye'nin Zeytinyağı Üretim ve İhracat Miktarı (bin ton) (IOOC, 2009)



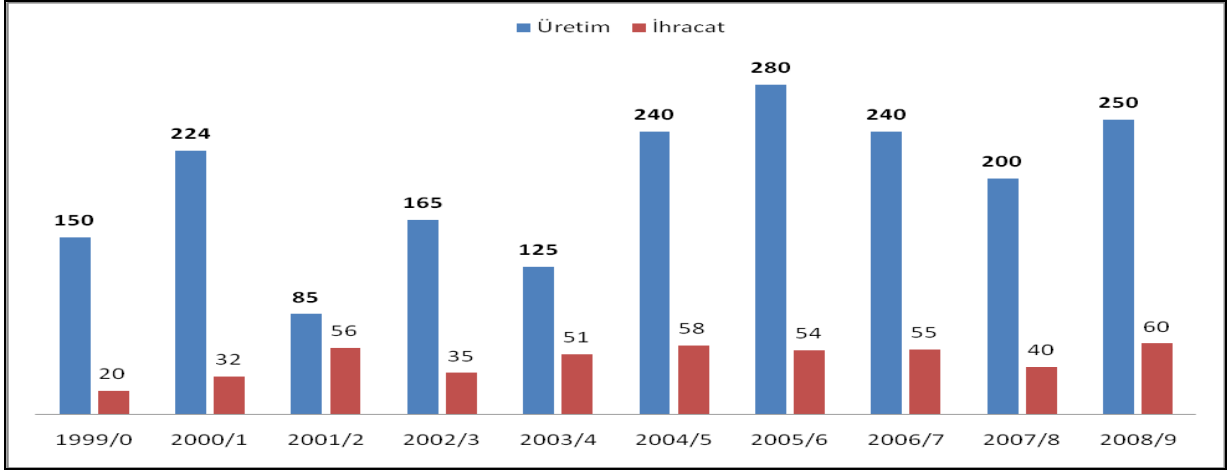
Grafik 7. Türkiye Ambalajlı Zeytinyağı İhracat Oranları (%) (EZZİB, 2009)



Türkiye'de Sofralık Zeytin

Türkiye'de üretilen 200 bin ton sofralık zeytinin ancak %25'i ihraç edilmekte geri kalanı tüketilmektedir. Son yıllarda gelişen teknoloji üretim ve ihracatı olumlu etkilemiştir (Grafik 8).

Grafik 8. Türkiye Sofralık Zeytin Üretim ve İhracat Miktarları (bin ton) (IOOC, 2009)



3- Zeytin Yetiştiriciliğinde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri

Zeytin ağacı farklı iklim ve toprak koşullarında yetiştiriciliği yapılabilen, adaptasyon yeteneği yüksek olan bir bitkidir. Ülkemiz içinde yetiştirilmesini sınırlandıran tek faktör kış soğuklarıdır (-7°C de zararlanmaya başlar). Yoksa bütün Anadolu'da yetiştirilmesi mümkündür. Mevcut durumda 35 ilde zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Kuzeyde Artvin'den batıda Çanakkale'ye, güneyde Hatay'a, doğuda Şırnak'a kadar uzanan büyük bir kuşakta (Orta ve Doğu Anadolu ile Trakya'nın batısı hariç) zeytin ağacı yetişebilmektedir (Özkaya ve ark. 2008). Yüzyıllardır bu coğrafyada yetişen zeytin ağaçları çevresel etkilere karşı doğal seleksiyon ile uyum sağlamıştır. Bu bitkisel materyaller genetik açıdan büyük önem arz etmektedir, mutlaka korumaya alınmalı, ıslah çalışmalarında ve diğer amaçlara uygun olarak değerlendirilmelidir. İspanya, genetik ve seleksiyon çalışmalarına büyük önem vererek, çeşit dinamikleri çerçevesinde uygun yetiştiricilik bölgelerine özgü ürün havzalarını belirlemiştir. Mevcut Gen Bankalarında korumaya alınmış zeytin çeşit ve tipleri ile ıslah amaçlı olarak çeşit geliştirme ve yeni çeşitlerin eldesine yönelik çalışmalar yapmaktadır (TBMM, 2008).

Ülkemizin çok geniş coğrafyasına yayılan zeytin çeşit ve tiplerinden en fazla yetiştiriciliği yapılan 4-5 çeşide dayalı üretim genelde üretimde standartlaşma açısından tercih edilebilir. Bu amaçla az sayıda çeşitle yeni bahçelerin kurulmasının hedeflenmesi istenmektedir. Bu şekilde üretim ile ağaç sayısını artırmak arz artışı sağlar ama eğer üretici başına parsel miktarı artmaz ise birim üretim maliyeti düşmeyecektir. Ancak üretimde kooperatifleşme, şirketleşme ve arazi toplulaştırılması gibi faaliyetlerle bunun faydaya dönüşmesi söz konusu olabilecektir. Yoksa şu an olduğu gibi zeytin bahçeleri taban arazilere, diğer ürünlerin yerine tesis edilmesi hatası yapılmaktadır. Oysa İtalya'da zeytin üretim alanını ve ağaç sayısını birkaç çeşide dayalı artırmak hedefi yerine mevcut gen kaynaklarının farklı lezzetlerini ortaya koyarak ekolojinin yaratmış olduğu adaptasyonu değerlendirmişlerdir. Böylece, diğer bitkisel yağlara göre doğal olarak daha yüksek fiyata mal edilen zeytinyağını daha da yüksek fiyata satarak gelirini artırmaktadır. Dünya zeytinciliğinde gen kaynağı açısından en zengin yere sahip olan Anadolu'da zeytincilik yapılırken de bu genetik çeşitlilik ve ekolojik farklılıkların yaratmış olduğu değerlerin farkında olup kıymetini bilmemiz ve bunu ekonomik kazanca döndürmemiz gerekmektedir (TBMM, 2008).

Zeytin fidanı üretimi, çelikten köklendirme ve/veya çöğür üzerine aşı ile yapılmaktadır. Özel ve kamu kuruluşları tarafından yapılan fidan üretiminde kullanılan çeşitlerin % 95'inden fazlasını oluşturan; Ayvalık, Gemlik, Nizip yağlık, Manzanilla gibi çeşitler çelikle, Domat, Memecik, Yamalak sarısı, Uslu, İzmir sofralık gibi çeşitler aşı ile üretilmektedir. Çelikle üretimde köklenme yüzdesi çeşide bağlı olarak

değişmektedir. Fidan üreticileri genellikle 40 ile 120 bin adet arasında üretim yapan küçük çaplı işletmeler şeklindedir. Ülkemizde büyük miktarlarda, toplu zeytin fidanı alımını valilikler, il özel idareleri ve il tarım müdürlükleri yapmaktadır. Fidan alımı için ihaleler yapılmakta üreticiler ihale şartları gereği fiyat kırarak satışı gerçekleştirmektedirler. Oluşan rekabet ortamı fidan üreticilerini bazen zararına bazen de çok düşük karlarla fidan satmaya zorlamaktadır. Bu durum sektörün gelişmesini engellemekte ve kaliteyi düşürmektedir. Bu nedenle fidan üreticisi birliklerinin kurulması önemli olacaktır. Ülkemizde zeytin fidanları genelde tek gövde yerine minyatür ağaç formundadır ve bu durum fidanı bahçesine diken üreticinin ağaca şekil vermesinde güçlüklerle karşılaşmasına neden olmaktadır. Üreticinin fidana şekil vermek için yapacağı her kesim ise fidanın meyveye yatmasını geciktirmektedir. Ülkemizde mevcut zeytin fidanı üretiminde yapılan çok ciddi hatalar sonucu çeşitlilik çok azdır. Uzun bir süre 2-3 çeşit üzerine yapılan fidan üretimi sertifikalı fidan dikimine verilen desteklerde Gemlik çeşidine verilen desteğin azaltılması ile artmış ve çeşit sayısı 10'a kadar yükselmiştir. Zeytin fidanı üretimi genel olarak daha ekonomik ve kolay olan çelikle çoğaltma yöntemi ile yapılırken, köklenmesi kolay olan çeşitler, en fazla üretilip satılanlardır. Üreticiler en kolay Gemlik fidanını bulabildikleri için birçok yere bu zeytin çeşidini dikmektedirler. Sertifikalı fidan ile bahçe tesisine verilen destek (10.05.2006 tarihli ve 26164 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan tebliğ), eğer çoğaltma yöntemine göre farklı ve maliyeti yüksek olan aşılı fidana daha yüksek fiyat verilmiş olsaydı daha faydalı olacaktı (TBMM, 2008).

Ülkemizde klon seleksiyonu programları uygulanmasına ve bazı çeşitlerde sonuçlandırılmasına karşın henüz hiçbir baz materyal niteliğinde anaç ve kalem damızlığı kurulamamıştır. Virüssüz sertifikalı fidan üretiminde serolojik testler için gerekli antiserumların ilgili kuruluşlarda yeterince bulunmaması virüssüz fidan üretimlerinin sertifikasyonunda önemli güçlükler yaratmaktadır. Hastalıklı ağaçlardan (zeytin dal kanseri gibi) alınan çeliklerle hastalıklar hem fidanlığa hem de üretilen fidanlarla ülkenin değişik bölgelerine taşınmaktadır. Mevcut zeytin çeşitlerimiz ile tipleri belirlenmeli, sertifikalandırılmalı ve genetik haritaları çıkartılmalıdır. Adaptasyonu tamamlanmış, coğrafi yöre ile özdeşleşmiş (lokal), çeşitlerin diğer bölgelere dikimi verimli olamayabileceği için engellenmelidir. Ancak bölgelere adaptasyonu yapılmış ve ticari öneme sahip çeşitlerin ise üretimi desteklenmelidir. İsmine doğruluğu tespit edilen çeşit ve tipler tescil edilerek, üstün nitelikli çeşit ve klonlara ait baz materyal üretimi en kısa sürede gerçekleştirilmeli, gerek kamu gerekse özel fidan üreticilerine ait işletmelerde yeterli üretim kapasitesine sahip anaç ve kalem damızlıkları kurulmalıdır. Virüssüz sertifikalı fidan üretimlerine ait serolojik testlerin yapılması amacıyla görevlendirilen kuruluşlar en kısa sürede bu testleri yapabilecek olanaklara kavuşturulmalıdır. Fidan üretiminde radikal değişiklikler gerekmektedir. Özel sektör bazında kooperatifleşmenin teşvik edilmesi, fidancıların ihtiyacı olan kaliteli üretim ve eğitim sorununu da çözmüş olacaktır. Sertifikalı baz materyal üretimi ile ilgili olarak yaşanan bazı sorunların acilen giderilmesi ve özellikle Zeytincilik Araştırma Enstitüsü tarafından geliştirilen Vertisilyum'a dayanıklı anacın çok hızlı bir şekilde üretilmesi gerekmektedir. Özellikle Vertisilyum zararı nedeniyle aşılı fidan üretimi teşvik edilmelidir. İslah çalışmaları sonucu elde edilen hastalıklara dayanıklı anaç ve çeşitlerin çok hızlı üretimi için Doku Kültürü Merkezi gibi bir tesisin Zeytincilik Araştırma Enstitüsü veya Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu bünyesinde kurulmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Böylece bu merkezin milyonlarca sayıda çoğaltacağı ismine doğru ve hastalıklardan arı zeytin anaç ve çeşitleri fidancının anaç, çelik ve aşı kalemi ihtiyacını karşılayacaktır. Diğer yandan, doku kültürü ile üretim sonrası yaşanacak olan damızlık parsel veya sertifikasyon sorunları için ilgili tebliğlerde mutlaka değişiklik yapılması gerekir. Çünkü doku kültüründen üretilen fidanların, geleneksel fidan üretim yöntemlerine göre hazırlanmış olan bu tebliğlerle sertifikalanması mümkün olmayacaktır. Doku Kültürü Merkezi sadece fidancılara hizmet veren kurum halinde olmalıdır. Böylece ülkemiz zeytin fidancılığında çeşit ve anaç sorunu olmayacaktır. Sadece teknik komisyonlar tarafından izni verilecek olan zeytin çeşitlerine ait fidanların ithalatına izin verilmeli ve mutlaka farklı yörelere adaptasyonu yapılmalıdır (TBMM, 2008).

Bahçe tesisinde teknik konulara (çeşit seçimi, sulama, drenaj ve tozlayıcı oranına) pek dikkat edilmemektedir. Henüz adaptasyon çalışmaları yapılmamış yerli ve yabancı çeşitler ile bahçe tesisi yaygın olarak yapılmaktadır. Ancak üreticiler bahçe tesisinde uygun çeşit ve tozlayıcı konusunda yeterli

teknik destek alamamaktadır. Zeytinlik arazilerin küçük ve parçalı olması üretimde verim düşüklüğü ve maliyetlerin yükselmesine neden olmaktadır. Miras Hukukuna ilişkin yasal düzenleme yapılmasına rağmen, zeytinlik arazilerin parçalanması engellenememektedir. Ülkemiz zeytinciliğinde 1937'de başlatılan Zeytincilik Seferberliğine benzer bir seferberlik başlatılmalıdır. Ancak çeşitten tozlayıcıya, sıra arası ve üzeri mesafeden sulamaya kadar her şeyin planlandığı projelere destek verilmesi önemlidir. Kaliteli ürün için uygun çeşit ve tozlayıcıya ait sağlıklı fidanla bahçe tesisi gerekmektedir. Çeşit zenginliği, özellikle zeytinyağında tad ve aroma çeşitliliği sağlayabilmektedir. Farklı bölgelerdeki zeytin işletmelerinin, çeşit ve verimden kaynaklanan gelir farklılıkları da dikkate alınarak, arazi parçalanmalarının önlenmesi için, mevcut yasal düzenlemenin gözden geçirilmesi faydalı olacaktır. Örneğin; birçok gelişmiş ülkede olduğu gibi mirasa konu olan tarım arazisi eğer varisler tarafından tarımsal amaçlı kullanılamaz ise 30-40 yıllığına başka birine kiralanması yolu ile arazinin boş kalması, meyve bahçesi ise bakımsız kalması engellenmesi sağlanmaktadır. Zeytin bahçesi tesisinde toprak yapısı ve topografya dikkate alınmalıdır. Özellikle bazı bölgelerde (Çukurova, Harran ovası, İznik ovası gibi) toprak açısından daha seçici olan ürünlerle rekabet edecek şekilde ovaya ve taban arazilere dikilmesi teşvik edilmemelidir (TBMM, 2008).

Zeytin ağacı kurak iklim koşullarına uyum sağlayabilen bir bitkidir çünkü mevcut yağmur suları ve kısıtlı sulama koşullarında hayatını idame edebilir. Ağacın morfolojik yapısı da buna imkan vermektedir. Ancak yağış miktarındaki değişkenlikten şiddetli derecede etkilenir. Özellikle belli bir yağış miktarında büyüyen bir ağaç, kök sistemini buna göre düzenler ve eğer sulama takviyesi yok ise yağışın azalması ile kurak zararı gösterir. Oysa kurak şartlarda zeytin ağacı toprak altında bir yumru yapar. Dünyadaki zeytinlerin yaklaşık %10'u sulanmaktadır. Oysa su, verim ve kalite üzerine etkili önemli bir unsurdur. Yağış ile zeytinde verim arasında çok yakın bir ilişki vardır. Sulama yapılmayan bahçelerde yağışın miktarına bağlı olarak bir sonraki yılın verimi kolayca belirlenebilir. Sonbahar ve kış periyodunda su toprakta depolanır ve sürgün gelişmesi ve dalların büyümesinde kullanılır. Nisan ve Mayıs aylarında somak oluşumu ve çiçeklenme, suyun varlığına bağlı olarak meydana gelirken kurak yıllarda düşük miktarda su bulunduğunda bile çiçeklenme meydana gelebilmektedir. Hazırda meyve bağlama bazen su yetersizliğine rastlar. Meyve bağlama ve çekirdek sertleşmesi döneminde, önemli ölçüde meyve dökümü olur. Bunun nedenlerinden biri, ağacın su ve besin maddeleri şartlarına fizyolojik uyum sağlamasıdır. Yaz ortasında, bu dönemler geçtikten sonra, ağaçta gelişme faaliyetleri durur. Ancak eğer sonbaharda toprak nemli olursa dallar gelişir ve gelecek yıl daha iyi ürün verebilir. Yağlık zeytinlerde yağ oluşumu ekim ve kasım aylarında en yüksek düzeydedir ve yeterli nem durumunda yağın kalitesi ve kantitesi iyileşir. Sonbahar yağışları gerekli nemi sağlayabilir ancak yağışlar yetersiz olursa, tedbir olarak sulama yapılır. Bunun ağacın gelişimi üzerine faydası vardır. Zeytin çeşitleri arasında sulamaya ve kuraklığa karşı tepkiler oldukça büyük değişim gösterilmektedir. Bazı çeşitler sulamaya karşı hem sürgün gelişimi hem de yağ verimi açısından çok olumlu cevap verebilmektedir. Ülkemiz çeşitlerinin bu gibi durumlara karşı tepkilerini iyi araştırmak gerekmektedir. Sulama bazı çeşitlerde meyve verimini 4,5 kat yağ verimini 3,5 kat artırabilmektedir. Ancak suyun miktarı ve verilme zamanı da önemlidir. Kısıtlı (deficite) sulama yöntemiyle (Lavee et al, 2007) sulamada en etkili sulamanın çekirdeğin (endokarp) sertleşmesinin sonuna kadar olan dönem sulama yapmamak ve bu dönemden hasattan 2 hafta öncesine kadar bütün yıllık sulamayı yapmak olduğu tespit edilmiştir. Çekirdeğin sertleştiği dönem olan haziran ortası ile temmuz ortası periyotta sulama yapılmaması et/çekirdek oranını artırmaktadır. Ancak kumlu, su tutma kapasitesi düşük topraklarda veya 450 mm den daha az yağış alan yerlerde çiçeklenme öncesi ve meyve tutum döneminde sulamaya ihtiyaç duyulabilir. Ülkemizde mevcut zeytinliklerin, sulama ve sulama sistemlerine yapılan teşvikler yeterli gelmemektedir. Sulama projelerinin ve değerlendirilmesinde bilgi ve koordinasyon eksikliğinden kaynaklanan sorunlar görülmektedir. Damla sulama yönteminin kullanımının desteklenmesine devam edilmesi gerekmektedir. 2008 yılında verilen teşviklerle yeni tesis bahçeler dahil zeytinliklerde damla sulama oldukça yaygın hale gelmiştir. Ancak özellikle su sıkıntısı olan yerlerde damla sulama sisteminde bile kısıtlı sulama sistemine geçilmesi gerekmektedir. Atıl vaziyetteki su kaynaklarından yararlanılabilmesi için de, il ve ilçelerde ilgili tarafların içinde olduğu, su yönetimleri oluşturulmalıdır (TBMM, 2008, Özkaya ve ark, 2008).

Zeytin yapraklarındaki kritik besin maddesi seviyeleri (Temmuz ayı yaprak örneklerine göre) (Özkaya et al, 2008)

| Besin Maddesi | Noksan | Yeterli | Toksik |
|---------------|--------|----------------|--------|
| N (%) | 1,40 | 1,50 – 2,00 | |
| P (%) | 0,05 | 0,10 – 0,30 | |
| K (%) | 0,40 | >0,80 | |
| Ca (%) | 0,30 | >1,00 | |
| Mg (%) | 0,08 | >0,10 | |
| Mn (ppm) | | >20,00 | |
| Zn (ppm) | | >10,00 | |
| Cu (ppm) | | >4,00 | |
| B (ppm) | 14,00 | 19,00 – 150,00 | 185,00 |
| Na (ppm) | | | >0,20 |
| Cl (ppm) | | | >0,50 |

Gübreleme, bitkinin ihtiyacını ve topraktan alınamayan bitki besin maddesi miktarlarını karşılamak için yapılmaktadır. Toprağın yetersizliği ve bitkinin ihtiyacını belirlemek zordur. Zeytin ağacının ihtiyacı olan bitki besin maddesinin belirlenmesinde mutlaka yaprak ve toprak analizlerini birlikte yapmak gerekmektedir. Ülkemizdeki zeytinliklerin genellikle meyilli arazilerde yer alması ve bakım tedbirlerinin tam olarak uygulanmaması nedeniyle beslenme problemlerine sık rastlanmaktadır. Zeytin ağaçları diğer meyve türlerine göre olumsuz koşullara daha dayanıklı olmakla beraber, verim ve kalitede beslenme yetersizliğinden dolayı azalmalar ortaya çıkmaktadır. Son yıllarda zeytinyağına verilen önemin artmaya başlamasıyla birlikte

yeni kurulan kapama zeytin bahçelerinde gübreleme daha dikkatli yapılmakta ise de yine de yetersiz kalmaktadır. Diğer yandan bilinçsiz, aşırı gübreleme de ciddi bir sorun olmaktadır. Yaprak ve toprak analizlerine dayalı gübrelemeyi teşvik edici önlemlerin acilen alınması gerekmektedir. Bu konuda üreticinin desteklenmesi sırasında o yıla ait yaprak-toprak analiz raporunun da belge olarak istenmesi teşvik edici bir uygulama olacaktır. Gübre satışının mutlaka analiz sonucu reçete ile olması gerekir. Üretim bölgelerine yakın olan ve üreticilerin yaprak ve toprak analizlerinin kolaylıkla yapılabileceği bölgesel akredite bölge laboratuvarların sayıları artırılmalıdır. Özellikle yaprak analizleri için yaprak numunesi alınımının, besin maddelerinin en iyi tespit edilebildiği temmuz ayında yapılması gereklidir (Rallo et, al 1999). Gübrede uygulanan %18 KDV oranının düşürülmesi gerekmektedir (TBMM, 2008).

Ülkemiz zeytinliklerinde hastalık ve zararlılara karşı yapılan ilaçlı mücadeleler yetersiz ve/veya tekniğine uygun yapılmamaktadır. Zeytin sineği, zeytine büyük oranda zarar veren, gerek verim gerekse zeytin ve zeytinyağının kalitesini düşüren ve toplu mücadele gerektiren en önemli zararlıdır. Bu amaçla kurulan **“Zeytin Hastalık ve Zararlılarıyla Mücadele”** eden birliklerin kamu tarafından gerekli araç, gereç, eleman ve finans kaynakları ile teçhiz edilmeleri sağlanmalıdır. Bu birliklerin yaşaması için yasal güvenceye alınması faydalıdır. Diğer taraftan, ilaçlanan alanlar genişletilmelidir. Kullanılan ilaçlar ekosistemle uyumlu olmalı ve organik üretime engel teşkil etmemelidir. Zeytin sineği zararı mutlaka toplu mücadele ile önlenmelidir. 4086 sayılı Kanunun 4'üncü Maddesine göre; *“Zeytinlik bölgelerin il veya ilçelerinde zeytin hastalık ve zararlılarıyla mücadele amacıyla 1580 sayılı Kanun hükümleri uyarınca birlikler kurulur. Zararlılarla mücadelede devlet birliklere gerekli araç, gereç ve finans kaynaklarını sağlar ve bu konuda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca yeterli eleman görevlendirilir. Ürünün elde edilmesinden sonra üretici, birlikçe tespit edilecek payına isabet eden mücadele payını öder. Ödemeyen üreticiden amme alacağının tahsiline dair usul ve esaslarla bu pay birlikçe tahsil edilir.”* Ancak, amme alacaklarının tahsiline dair 6183 sayılı Kanunun Birliklerce uygulanmasında sıkıntı yaşanmakta ve ücretleri tahsil edilememektedir. Mevcut Zeytin Hastalık ve Zararlılarıyla Mücadele Birliğinin ilgili Bakanlık tarafından desteklenmesi gerekmektedir. Bu amaçla doğrudan gelir destek ödemeleri için dosya hazırlanması sırasında zeytinliği olan üreticilerden birlikten borcu olmadığına dair belge talep edilmesi, uygulaması yapılmalıdır. Tahsilâtın yapılabilmesi için çözüm olarak tasiriye faturalarına, müstahsil makbuzlarına veya borsa tescilli yapılırken mücadele fonu altında kesinti yapılması durumunda anılan birliklerin maddi olarak rahatlaması sağlanabilecektir. Diğer taraftan, ilaçlanan alanlar genişletilmelidir (TBMM 2008).

Ülkemizde zeytinlikler genellikle sekileme veya teraslama yapılmış eğimli arazilerde bulunduğundan yeterli toprak işleme yapılmamaktadır. Ülkemizde zeytin yetiştiriciliğinde toprak işleme en yaygın uygulanan kültürel işlemlerden biridir. Ancak bu işlemden kullanılan alet ve ekipmanların zeytin ağacının

biyoloji ve fizyolojisine uygun olması gerekir. Pulluk gibi toprağı derin işleyen alet ve ekipmanlar zeytin ağaçlarının altındaki toprağı işleme sırasında yüzlek köklere zarar vermekte ve ağacının gelişimini olumsuz yönde etkilemektedir. Ağaç sağlığı ve verimliliği açısından derin toprak işleminin engellenmesi, yüzeysel veya erozyon nedeniyle toprak işlemez sistemin özendirilip teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu konuda üretici eğitimlerine özel önem verilmelidir. Meyilli arazide ve erozyon riski bulunan yerlerde zeytinliklerde teraslama ve sekileme yapılarak toprağın ve suyun muhafazası sağlanmalı, sadece ağacın etrafında yüzeysel, hafif toprak işlemez yapılması teşvik edilmelidir. Bu olay hem hasadı kolaylaştırmakta, hem erozyonu önlemektedir. Erozyonla mücadele için zeytin bahçelerinin yeşil bitki örtüsü ile örtülmesi veya yabancı ot kontrolü için herbisit kullanılmasının teşvik edilmesi gerekmektedir (Özkaya ve ark. 2008, TBMM, 2008).

Budama, ağacı canlılığı ile uyumlu bir şekilde en yüksek verimlilikte bulundurmaya, gençlik dönemindeki verimsiz devreyi kısaltmak, gerileme, yaşlanma ve ölüm devresini geciktirmek suretiyle verimli devresini uzatarak vegetatif ve generatif fonksiyonları arasındaki dengeyi korumak için gereklidir. Verimsiz olan gençlik kısırlığı döneminde çok az, yetişkinlik devresinde hafif, ancak yaşlanmaya başlayınca eski duruma getirmek (gençleştirmek) için şiddetli budama yapılır. Fazla sık ve yuvarlak şekil verilmiş taçların sürdürülmesi ışıktan faydalanmayı engel olur. Mevcut zeytinliklerimizin bir kısmı yaşlı, verimden düşmüş ve yüksek boylu ağaçlardan oluşmaktadır. Budama yetersizliğinden ve bilinçsiz yapılan budamalarda verimde ve kalitede düşümlere neden olmaktadır. Çeşit, bitki fizyolojisine ve iklim koşullarına uygun olarak budamalar yapılmalıdır. Uygun budama yöntemlerinin yerleştirilmesi ve yaygınlaştırılması ilgili kurumlarca yapılmalıdır. Özellikle son yıllarda sertifikalı fidana verilen destek gibi "Yaşlı Ağaçlara Gençleştirme Budaması" desteği verilmelidir. Zeytin üreticisi budama konusunda eğitilmeli ve ağaçların doğru budanması ile ilgili gerekli önlemler alınmalıdır. Alternansı en aza indirmek için; var yılında mahsul budamalarına önem verilmelidir. Bunun için ağaç üzerindeki fazla sürgünler seyreltilmeli veya uç alma uygulaması yapılmalıdır. Verim düşüklüğü gösteren ağaçlara aynı çeşidin verimi yüksek, en az alternans gösterenlerinden alınan aşı ile çeşit çevirme aşısı yapılması desteklenmelidir (Lavee, 1999, TBMM, 2008, Özkaya et al, 2008).

Ülkemizdeki zeytinliklerin bir kısmı meyilli alanlarda olup, yaşlı ve habitüsü yüksek ağaçlardan oluşmaktadır. Dolayısıyla hasatta genellikle sırım kullanılmaktadır ancak bu zeytinin kalitesini olumsuz etkilemektedir. Zeytin hasadında işçilik maliyetleri artmaktadır. Alternansı en aza indirmek için; klasik sırımla hasat sisteminden vazgeçilmelidir. Bahçelerin mekanik hasada uygun olarak tesis edilmesi ve ağaçlara buna göre şekil verilmesi önemlidir. Kalite stratejisi çerçevesinde, sırımla hasat edilen, hasat sonrası yerden toplanan zeytinler ile ağaç üzerinden el ile toplanan zeytinler birbirinden ayrılmalı, plastik kasalarda işletmeye taşınmalı, ayrı olarak depolanmalı ve kısa sürede işlenmelidir. Her ekoloji ve çeşide göre olgunluk indisleri belirlenerek uygun hasat zamanının belirlenmesi gerekmektedir. Hasat sırasında ve sonrasında kaliteyi olumsuz yönde etkileyebilecek işlemlerin engellenmesi (kasa kullanımının özendirilmesi), fabrikaya gelen ürünün güneş ve yağmurdan korunması gereklidir. Hasatla işleme arasındaki sürenin mümkün olan en az seviyede tutulması için fabrikaların randevulu çalışması özendirilmelidir. Böylece fabrikalar önünde yığılmaların önüne geçilmiş olacaktır. Zeytinlerin temiz toplanması ve dip ve üst ürünün karıştırılmamasına özen gösterilmelidir. Diğer yandan bölge ve çeşide bağlı olarak en uygun hasat zamanının belirlenmesi gerekmektedir. (TBMM, 2008).

Ülkemizde zeytin dahil tarımsal işletmelerin küçük ölçekli ve parçalı olması nedeniyle, mekanizasyonun birim üretim maliyetini düşürecek şekilde uygulanması söz konusu olamamaktadır. Özellikle zeytin yetiştiriciliğinde birim maliyeti azaltmak amacıyla toprak işleme, hasat, ilaçlama, mekanik budama gibi yüksek maliyet gerektiren alet ve ekipmanların bireysel satın alınması yerine kooperatifler veya birlikler aracılığı ile oluşturulacak makine parkları tarafından yürütülmesi uygun olacaktır. Halen Tarım Satış Kooperatifleri ve Birliklerin ortağı olan zeytin üreticilerine üretim girdileri ve nakdi kredi vererek teşvik etmeleri söz konusu olduğu göz önüne alındığında, ortak kullanımın da bu kooperatifler ve benzerleri aracılığı ile yapılabilecektir. Makine parklarının bu kuruluşlarca ve sektördeki diğer üretici organizasyonlarınca oluşturulması ve üreticilerin ortak kullanımına sunulması sağlanabilirse, üretim maliyeti daha da düşecektir. Üreticilerin kooperatife ödeyeceği mekanizasyon bedeli, kooperatife sattığı

ürün bedelinden mahsup edileceğinden üreticiye ayrıca bir kolaylık da sağlanmış olacaktır. Bu kapsamda kooperatifler ve birliklerin makine parkı oluşturmaları teşvik edilmelidir. Bu kuruluşların bu amaçla yapacakları ithalatlara da vergi muafiyeti (Gümrük Vergisi, KDV, ÖTV vb.) tanınarak, destek verilmesi mümkündür (TBMM, 2008).

4- Sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri

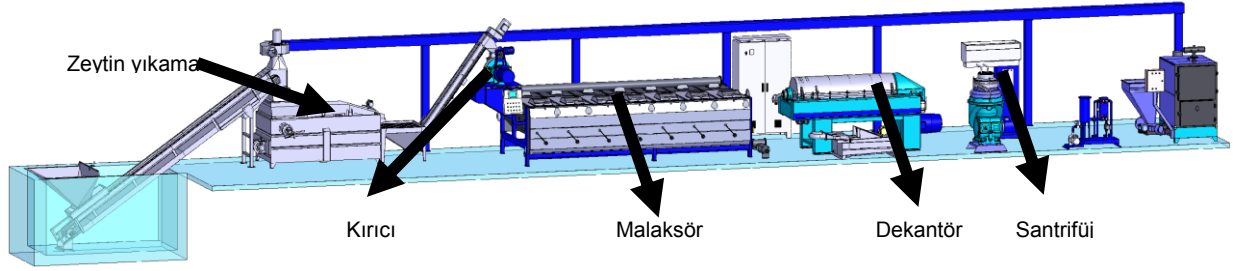
a. Sofralık Zeytin

Kültüre alınmış zeytin ağacı (*Olea europaea sativa*) meyvelerinin tekniğine uygun olarak acılığı giderilip, fermentasyona tâbi tutularak veya tutulmayarak gerektiğinde laktik asit ve/veya diğer katkı maddeleri ilave edilen, pastörizasyon veya sterilizasyon işlemine tabi tutularak veya tutulmadan elde edilen üründür. Her çeşit zeytin sofralık olarak işlenebilir. Fakat kalitede farklılık oluştuğu için siyah-yeşil ve rengi dönük olarak ayrılan sofralık zeytinler farklı işleme teknikleri kullanılarak tüketime hazırlanırlar. Sofralık zeytin işletmelerinin temelini, küçük kapasiteli çok sayıda aile işletmeleri oluşturmaktadır. Alt yapının yetersizliği, istenilen kalitede üretim yapılmasını ve verimliliği sınırlamaktadır. Bu sorunun çözülebilmesi için işletmelerin teknik ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi ve bu konuda kontrol ve denetimlerin etkin bir şekilde yapılması gerekmektedir. Sofralık zeytin sektöründe faaliyet gösteren küçük işletmelerin, teknik ve hijyenik kurallara uyumunda çalışanlara eğitim verilmek üzere çalışmalar yürütülmelidir. Diğer taraftan genel olarak bu işletmelerin yapısı, sayısı, kapasitesi vb hususlarda yeterli envantere sahip olunmaması nedeniyle bu sektörde geleceğe yönelik projeksiyon oluşturmada sıkıntı yaratmaktadır.. Bu nedenle sektöre ait envanterin çıkarılması önem arz etmektedir.

b. Zeytinyağı ve zeytin yan ürünleri

Zeytinyağı, sadece zeytin ağacı, (*Olea europaea sativa* Hoffm. et Link) meyvelerinden elde edilen yağlar olarak tanımlanmaktadır. Temel bileşenler olarak triaçilgliseroller olup, düşük miktarda serbest yağ asitleri, gliserol, fosfatidler, pigmentlerden oluşmaktadır. Bu bileşenler tarımsal ve iklimsel faktörlerin zeytinyağı özelliklerine etkisi bulunmaktadır. Ancak en önemli etken zeytinlerin uygun zamanda hasat edilmemesi, hasat sonrasında da zeytinyağı işleme tesislerine zamanında getirilmemesi, uygun olmayan kab ve vasıtalarla taşınarak işletmede uzun süre ve uygun olmayan koşullarda bekletilmesi, işleme sırasındaki teknoloji kullanımı ve elde edilen zeytinyağının uygun olmayan koşullarda depolanması kalite kayıplarına neden olmaktadır.

Zeytinyağı sektörü farklı işleme tesislerden oluşmaktadır. Entegre tesislerin yanı sıra sadece zeytin sıkım tesisleri, rafine yağ üretim tesisleri, yağ dolum tesisleri ve sadece yağ alım satımını gerçekleştiren tedarikçileri sektörde yer almaktadır. Zeytinyağı genelde üreticide ve yağ komisyoncularında uygun olmayan koşullarında depolanarak fiyat, arz ve talep gibi unsurların oluşmasından sonra sanayiye gönderilmektedir. Bu durum ise önemli kalite kayıplarına neden olmaktadır. Ülkemizin ana üretim hedefi natürel sızma zeytinyağının üretiminin artırılması olmalıdır. Bunun için ağaçtan şişeye kadar üretimin her aşamasında, verim ve kaliteye etki eden bütün faktörlere dikkat edilmelidir. Ülkemizde natürel zeytinyağı üretimi yaklaşık %25-30 olup, bunun çok küçük bir kısmı natürel sızmadır. Rafine zeytinyağı üretimi ise yaklaşık %70-75'dir. Oysa diğer önemli zeytinyağı üreticisi ülkelerde, natürel zeytinyağı üretimi yaklaşık %80-90 oranındadır. Zeytinyağı sektöründeki işletme sayısı ve kapasiteleri konusundan farklı rakamlar bulunmaktadır. Sektör ve alt sektörler için işletme sayısı, kurulu kapasite miktarı ve üretim miktarları gibi verilere güncel ve hızlı bir şekilde ulaşılabilmesi önem arz etmektedir.



Türkiye zeytinyağı üretiminde dünyanın önemli ülkeleri arasında yer aldığı için en büyük rekabet Avrupa Birliği'nin önemli zeytinci ülkeleri ile yaşanmaktadır. AB'nin zeytinciliğe verdiği desteklerin oldukça yüksek ve sürdürülebilir olması uluslararası rekabette ülkemiz açısından dezavantaj oluşturmaktadır. Zeytincilik Türkiye tarım politikalarında her zaman kendisine yer bulmakla birlikte mevcut desteklemeler yıldan yıla farklılık göstermektedir. Zeytin yetiştiriciliği, dane ve zeytinyağı üretiminde 2000 yılından sonra daha çok fiyata dayalı uygulanan desteklemeler aşağıdaki gibidir.

- Alan Bazlı Destekler; Mazot Desteği Kimyevi Gübre Desteği, Üretimde Tarımsal AR-GE Desteği; DGD sonrasında; Organik Tarım Uygulamaları, İyi Tarım Uygulamaları, Toprak Analizleri
- Fark Ödemesi Destekleri; Zeytinyağı Prim Desteği
- Kırsal Kalkınma Destekleri Makine Ekipman Destek veya Hibe
- TARIM REFORMU UYGULAMA PROJESİ (TRUP) sonlandırılmakla birlikte devamında uygulamada olan çok Damla Sulama Desteği ve Çevre Amaçlı Tarımsal Arazilerin Korunması (ÇATAK) kapsamında ıslah, drenaj vb. destekleri
- Tarım Sigortası Destekleri kapsamında Bitkisel Ürün Sigortası Desteği
- Diğer Tarımsal Amaçlı Destekler; Sertifikalı Fidan ile Bahçe Tesisi 10 dekar kapama bahçe şartı ve
- Faiz İndirimli Tarımsal Kredi destekleri (Tunalıoğlu, 2009).

Bu farklı ve özellikle de fiyata dayalı prim, sertifikalı fidan, girdi vb. desteklemelerin, var-yok yılları dikkate alınarak bölgesel farklılıklara ve ürünün kalitesine göre önceden belirlenerek uygulanması ve zeytinyağında kaliteli üretimi teşvik edecek biçimde sürekli olarak gözden geçirilerek devam ettirilmesi gerekmektedir.

Pirina ve Pirina Yağı

Zeytinyağı fabrikalarında, zeytinlerin sıkılmasından sonra arta kalan zeytin küspesine pirina (yağlı pirina); pirinadan organik çözücülerle ekstraksiyon sonucu elde edilen yağa pirina yağı, bu yağın elde edilmesiyle ilgili fabrikaların çalışma şekilleri, kapasiteleri ve faaliyet sonuçlarının tümüne ise pirina sanayi denilmektedir. Türkiye'de pirina, pirina fabrikasında işlendikten sonra yağ (yemeklik veya endüstriyel) ve kalan yağsız pirina (küspe) yakacak olarak kullanılmaktadır. Üretilen pirina yağının yemeklik vasıfta daha fazla üretilmesi zeytinyağı işletmelerinden gelen pirinanın hızlı ve taze olarak işlenmesi ile mümkündür. Bu ancak zeytinyağı fabrikaları ile pirina fabrikalarının yakın olması ve çalışma sistemlerinin modernize edilmesi ile sağlanacaktır. Yemeklik pirina yağının zeytinyağının değil, diğer bitkisel yağların rakibi olduğu kabul edilerek özellikle dış satım açısından konunun değerlendirilmesi gerekmektedir.

Karasu

Karasu, zeytinyağı fabrikalarında zeytinyağı ve pirina ayrıldıktan sonra arta kalan koyu kırmızı renkli artıktır. Zeytinyağı üretiminde geleneksel klasik (presler) sistem dışında iki fazlı (zeytinyağı+ sulu pirina) ve üç fazlı (zeytinyağı+pirina+karasu) olmak üzere modern iki sistemi vardır. Diğer ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de zeytinin yağa dönüştürülmesi yani zeytinyağı üretimi sırasında ciddi bir karasu sorunu ortaya çıkmaktadır. Karasu, geleneksel sistem ve üç fazlı modern sistemle üretimde daha çok ortaya çıkmaktadır. Karasu, içerdiği bazı maddeler nedeni ile çevre kirliliği sorunu

yaratmaktadır. Karasunun bugün için bilinen ekonomik ve yaygın bir arıtma modeli yoktur. Karasunun atık su şeklinde değerlendirilme üzere merkezi sistemlere ve arıtma tesislerine verilmesi gerçekçi bir çözüm olmamakta, çevre olumsuz etkilenmektedir. Çevre Kanunu'na göre idari para cezası uygulandığı için zeytinyağı işletmeleri için sorunların daha karmaşık bir yapı oluşturmadan ileriye dönük çözümler üretilmesi zorunludur. Bu kapsamda öncelikle devlet, özel sektör ve üniversite işbirliği ile karasunun çevre kirliliğine olan etkilerinin giderilmesi konusunda Ar-Ge çalışmalarına hız verilmelidir. Ayrıca zeytinyağı işletmelerinin 3 fazlı sistemden 2 fazlı sisteme öngörülen bir geçiş süreci de öngörülebilir (TBMM,2008).

5- Sofralık zeytin ve Zeytinyağı iç ve dış ticaretinde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri

a. Sofralık Zeytin

Sofralık zeytin işletmelerinin yapısının büyük bir çoğunluğunun küçük aile tipi işletmelerden oluşması yeterli teknik ve hijyenik alt yapının olmaması standart bir üretim gerçekleştirilmede sıkıntı yaşanmasına neden olmaktadır. Diğer yandan az sayıda fakat modern olan sofralık zeytin işletmeleri ise standart ve sürdürülebilir bir üretim için gerekli olan kaliteli hammadde temininde sorunlar yaşamaktadırlar. Kaliteli ve süreklilik gösteren hammadde teminindeki güçlükler, işlenmiş sofralık zeytin üretimini doğrudan etkilemektedir. Bir başka ifade ile işlenmiş sofralık zeytin kalitesi, zeytin yetiştiriciliği, işleme şekli ve işlenen ürünün stoklanma şartları ile doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle, Türkiye'deki iç ve dış pazarın talepleri doğrultusunda işleme çeşitliliğinin yetersizliği ve mevcut stoklama yapısı pazarlamanın en önemli iki sorunudur. Ülkemizde işlenmiş sofralık zeytinde daha çok siyah Gemlik çeşidinin, tuzlu-salamura işleme tekniği önceliklidir. Bu nedenle iç pazarın tamamına yakını, ihracatın ise önemli bölümü bu çeşitten oluşmaktadır. Bu durum Türkiye'de devletin son yıllarda sertifikalı zeytin fidanı ile bahçe tesisini desteklemesi ile birlikte artmıştır. Çünkü "Gemlik" çeşidi kolay fidan üretimi nedeniyle tercih edilmektedir. Gelecek yıllarda işlenmiş sofralık zeytin pazarlamasında mevcut sorunların katlanarak artmaması için bu çeşidin "Gemlik tipi" işleme dışında da değerlendirilme olanaklarının (dolgu, yeşil vb) mutlaka araştırılması gerekmektedir. Bu kapsamda bazı firmaların AR-GE çalışmaları yapmaya başlaması dikilen fidanların geleceği açısından oldukça sevindiricidir.

b. Zeytinyağı

Zeytinyağındaki kalite kayıpları uluslararası standartlarda yer alan kalite ve gıda güvenliği kriterlerine uyumu güçleştirmektedir. Bu nedenle ülkemiz koşulları dikkate alınarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi "Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği"ndeki mevcut bazı kriterler Avrupa Birliği direktiflerinin yanı sıra Kodeks Alimentarius ve Uluslararası Zeytinyağı Konseyi standartlarına uyumlu hale getirilmeye çalışılmaktadır. Ulusal mevzuatta en önemli sapma AB mevzuatında olmayan Naturel Sızma İkinci Zeytinyağıdır. Bu sapmanın zeytin hasadından, tüketiciye zeytinyağı sunulmasına kadar geçen tüm aşamalarla doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle AB'de olduğu gibi ilgili ve sorumlu kurum-kuruluşların bir plan çerçevesinde hareket ederek üretici eğitiminden başlayarak son ürüne kadar geçen süreçte kaliteyi artırıcı önlemleri alması ve devletin teşviklerle yönlendirici olması gerekmektedir.

Türkiye'de zeytinyağı tüketimi olması gereken miktarda değildir. Buna neden diğer bitkisel yağ fiyatları ile olan parite, Türk halkının zeytinyağını yeterince tanımaması ve alışkanlıkla etkilidir. Ülkemizde kişi başına düşen zeytinyağı tüketimi ortalama 1-1,5kg arasında değişmektedir. Türkiye tüketimin artırılması konusunda ne ulusal ne de uluslararası promosyon çalışmalarından yararlanmaktadır. Oysa tüketimin artırılması için en önemli unsurlardan birisi ürünün tanınmasıdır. Zeytin ve zeytinyağının iç tüketiminin artırılması; insan sağlığı açısından önemi, beslenme değeri, nasıl tüketilebileceğinin belirtildiği programlara ağırlık verilmesi ve reklamların artırılması ile mümkün olabilecektir. Yazılı ve görsel basında zeytinyağı tüketimini artırıcı slogan ve spotlar oluşturularak, programlar yardımıyla zeytinyağının sağlığa olan yararlarının yanı sıra mutfak kültürümüzün vazgeçilmez bir parçası olduğu hatırlatılmalı, bu kapsamda tanıtım çalışmalarıyla ilgili programlar yapılmalıdır. Belli zaman aralıkları ile halka açık olarak zeytinyağı yemek günleri, fuarlar, festivaller, kermesler, yarışmalar düzenlenmeli,

hedef kitlenin katılımı sağlanmalıdır. Bilimsel anlamda ise sempozyumlar, toplantılar, paneller, kongreler yapılarak basın yardımı ile tüketicinin ilgisi çekilmelidir.

Türkiye uzun yıllardan bu yana zeytinyağı ihracatının en az % 50'sini dökme olarak yapmaktadır. İlk zeytinyağı ihracatı 1961-62 sezonunda 10.000 ton olurken 1963 yılında ABD ile yapılan Tarım Anlaşması gereği zeytinyağı ihracatına sınır getirilmiştir. İhracat 1995 yılından bu yana Devlet Yardımları; Yurtdışı Fuarlara Bireysel ve Milli Düzeyde Katılım Desteği, TURKQUALITY desteği ile Tarımsal Ürünlerde İhracat İadesi kapsamında 1 kg ve altı ambalajlı markalı ve/veya ambalajlı zeytinyağına ihracat iadesi, ithalat ise 1997'den bu yana gümrük vergileri ile korunarak desteklenmektedir. Bu desteklere ve dökme ihracatta katma değer kayıpları yaşanmasına rağmen dökme yerine markalı ihracatın tercih edilmesinde en önemli neden standart kalitedeki zeytinyağının sürekli teminindeki güçlüklerdir. Zeytinyağı üreticilerinin örgütlenme yetersizliğinin bir sonucu da olan bu sorun ancak ürün ihtisas borsaları kapsamında oluşturulacak lisanslı depoculuk sisteminin uygulanması ile çözümlenebilecektir.

Diğer yandan Türkiye'nin en büyük zeytinyağı pazarı olan AB, ülkemiz menşeli zeytinyağı ithalatına kalitesine göre değişmek kaydıyla 110,34-127,87 Euro/100 Kg. spesifik gümrük vergisi uygulanmaktadır. 1/98 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı (OKK) kapsamında Avrupa Birliği tarafından ülkemiz menşeli zeytinyağları için spesifik vergiler üzerinden, ham yağlarda % 10, diğer yağlarda ise % 5 oranında spesifik oranda gümrük vergisi indirim uygulanmaktadır. Bu nedenle de Avrupa Birliği ülkelerine mensup ithalatçılar, ülkemizden dökme zeytinyağı ithalatını Dahilde İşleme Rejimi (DİR) kapsamında yaptıkları için ülkemizden AB'ye katma değeri yüksek kutulu zeytinyağı ihracatı yapılamamaktadır. Oysa Avrupa Birliği yaptığı ikili anlaşmalarla Tunus, Cezayir, Fas ve Lübnan'dan zeytinyağı ithalatında bu ülkelere önemli imtiyazlar tanımıştır. Ülkemizin Avrupa Birliği'ne gümrüksüz zeytinyağı ihracatı yapılması ve diğer ülkelere tanınan imtiyazlardan ülkemize de tanınması için gerekli çalışmanın yapılması önem arz etmektedir. 1/98 Sayılı Ortaklık Konseyi Kararı (OKK) kapsamında Avrupa Birliği tarafından ülkemize verilen tavizlerin ülkemiz lehine geliştirilmesi ve AB üyeliği gerçekleşinceye kadar diğer ülkelere verilen tavizlerin ülkemize de verilmesi yönünde girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

6- Ülkemiz zeytinciliğinde olması gereken hedefler

a. UZK ve UZZK

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK), 1956 yılında kurulmuş, Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması'nın idaresinden sorumlu bir kuruluştur. UZK, Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması'nda belirtilen esaslar dahilinde yürüttüğü faaliyetler genel olarak şunlardır: **1.** Zeytinyağları, pirina yağları ve sofralık zeytinlerin adlandırma ve tanımlamalarında değişiklik yapabilmektedir (Anlaşma m. 21/3). **2.** Ürünlerin adlandırılması ve coğrafi işaret verilmesi faaliyetlerinin karşılıklı olarak tanınması için sistem geliştirmekte ve bu konuda çıkan ihtilafların çözümü için tetkiklerde bulunmaktadır (Anlaşma m. 22/3 ve m. 23). **3.** İstatistiksel veriler derleyerek zeytinyağı, pirina yağı ve sofralık zeytin için arz ve talep tahmini yapmaktadır (Anlaşma m.24/1,2). **4.** Uluslararası ticaretin genişlemesini ve zeytinyağı ve sofralık zeytin tüketiminde artış temin edecek yolları ve vasıtaları tetkik etmektedir (Anlaşma m. 25/3). **5.** Üye ülkelere ise; (a) zeytinyağı, pirina yağı ve sofralık zeytin muameleleri için standart bir uluslararası sözleşmenin kabul edilmesi ve kullanımı, (b) zeytinyağı, pirina yağı ve sofralık zeytin muamelelerine ilişkin herhangi bir ihtilafın üstesinden gelmek için uluslararası bir uzlaştırma ve tahkim ofisinin teşkil edilmesi ve faaliyet göstermesi, (c) zeytinyağı ve pirina yağının fiziksel, kimyasal ve organoleptik nitelikleri için standartların uygulanması, (d) standart analiz yöntemlerinin teşkil edilmesi, konularında tavsiyelerde bulunmaktadır (Anlaşma m.25/3). Diğer yandan; **6.** Uluslararası ticarete haksız rekabeti engellemek için faydalı bulunan önlemleri alabilmekte ve zeytinyağı, pirina yağı ve sofralık zeytinin uluslararası ticareti için yerleşmiş, adil ticaret uygulamalarının uygun bir külliyatını tanzim etmek için gerekli önlemleri almaktadır (Anlaşma m. 25/4 ve m. 29/c). **7.** Zeytin yetiştirme, zeytinyağı ekstrasyonu ve sofralık zeytin işleme sanayini kapsayacak

şekilde teknik işbirliği için programlar tasarlamakta, gelişmiş üyelere teknoloji transferini teşvik etmekte ve teknik işbirliğini desteklemekte ve detaylandırmaktadır (Anlaşma m. 26 ve m. 28/2, 3). **8.** Üyelerin genel menfaatlerine yönelik olarak araştırma-geliştirme projeleri oluşturabilmekte ve gerekli durumlarda bu konuda ihtisaslaşmış araştırma kurumları, laboratuvarlar ve merkezler ile işbirliği yapabilmektedir (Anlaşma m. 27). **9.** Zeytin sektöründeki, bilhassa gelişme yolundaki üyelere, muhtelif seviyelerde teknik uzmanlar için kurslar ve eğitim kursları organizasyonuna yönelik gerekli çalışmalar yapabilmektedir (Anlaşma m.28). **10.** Genel veya bilimsel-teknik uluslararası seminer ve toplantılar düzenlenmekte, spesifik çalışma ve operasyonlar yürütmekte, teknik bilgi toplamakta ve üyelere dağıtmaktadır (Anlaşma m. 28/5). **11.** Zeytinyağı ve sofralık zeytinlerin, bilhassa beslenme değerleri ve diğer kendilerine özgü niteliklerine referansla, biyolojik değerleri üzerinde uygun çalışmaları ve araştırmaları teşvik ve koordine etmektedir (Anlaşma m. 29/a). **12.** İhtisas kurumlarıyla bağlantılı olarak, zeytin sektörüyle bağlantılı herhangi bir diğer standardın yanı sıra, zeytinle ilgili terminoloji ile zeytin ürünlerini ve ilgili analiz yöntemlerini kapsayan standartları tanzim edebilmektedir (Anlaşma m. 29/b). **13.** Üyeler zeytinyağı ve sofralık zeytin tüketiminin artırılması için ortaklaşa genel promosyon faaliyetleri düzenlemeyi taahhüt etmekte ve bu faaliyetlerin organizasyonu Konsey tarafından yapılmaktadır (Anlaşma m. 30/3). **14.** Üyeler Konseyi bu Anlaşma altındaki görevlerini icra ederken kendisine yardımcı olması açısından faydalı gördüğü komite ve alt komiteler kurabilmektedir (Anlaşma m. 12).

Konseye Türkiye (Türkiye 1963 yılında başlayan üyeliğinden 1998 yılında ayrılmıştır) hariç zeytin ve zeytinyağı üreticisi olan tüm ülkeler, İran dahil üyedir. Konseye, AB'nin zeytin üretici ülkeleri hariç çoğunluğu Akdeniz coğrafyasında yer alan 14 ülke üyedir. Türkiye 28.06.1963 tarihinde girdiği Konsey üyeliğinden; ülkemizin Konseyin promosyon ve teknik eğitim faaliyetlerinden yeterince yararlanamaması ve üyelik aidatı gibi nedenlerle 24.11.1998 tarihinde ayrılmıştır. Türkiye'nin üyelik süreci 2005 yılından itibaren tekrar başlatılmış olup yapılan talep doğrultusunda UZK'dan alınan cevabi notada; Türkiye'nin yeniden üye olma talebinin UZK üyeleri tarafından kabul edilmiştir ancak Türkiye'nin UZK üyeliği henüz gerçekleşmemiştir. Ülkemizin zeytincilikteki güçlü avantajını koruyabilmesi için, uluslararası platformlarda yer alarak teknolojik gelişmeleri takip etmesi, Türk zeytincilik sektörü menfaatlerine uygun politikalar oluşturması, bunları savunması ve kabul ettirmesi gerekmektedir. Türkiye'nin üyeliğinin 2010 yılı içinde gerçekleşmesi beklenmektedir.

2006 yılında yürürlüğe giren 5488 Sayılı Tarım Kanunu'nu ile ürün bazında ulusal konseylerin oluşturulması için yasal dayanak oluşturulmuştur. Bu çerçevede, **Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik hazırlanarak 5 Nisan 2007 tarih ve 26484 sayılı Resmî Gazetede yayımlanmıştır.** Bu yönetmelik hükümleri doğrultusunda 21 Mayıs 2007 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan yetki alınarak **Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi(UZZK) kurulmuştur.** UZZK çatısı altında, 5488 sayılı Tarım Kanununda belirlenen ulusal tarım politikaları çerçevesinde çalışmalar yapmak üzere; Zeytin ve zeytinyağı üreticileri, zeytin bitkisinden elde edilen asıl ve yan ürünlerin ticaretini yapan tüccarlar, sanayiciler ve/veya bunların oluşturdukları birlikler, dernekler, kooperatifler ve birlikler, zeytin ve zeytinyağı ile ilgili araştırma ve eğitim kurumları, meslek odaları ve sivil toplum kuruluşları bir araya getirilmiştir. UZZK ilk Olağan Genel Kurulunu 12 Kasım 2007'de gerçekleştirmiştir. Bu çerçevede UZZK; **1.** Ülkemiz zeytinciliğinin, yapısal gücün geliştirilmesini, **2.** Ürünün tanıtımına markalaşmanın teşvik edilmesini, **3.** Zeytin ve zeytinyağı üretimi, tüketimi ve ticaretinin geliştirilmesini, **4.** Üretimin kayıt altına alınmasını, **5.** Üretici, sanayici, iç ve dış pazar entegrasyonunun sağlanmasını, **6.** Avrupa Birliği Zeytin ve Zeytinyağı Ortak Piyasa Düzenine uyumun gerçekleştirilmesini, **7.** Ülkemizin Uluslararası Zeytincilik Konseyi'ne yeniden üyeliğinin gerçekleştirilmesine ve ülkemizi UZK'da temsil eden heyette yer almasını, **8.** Sektörle ilgili piyasa koşulları ve uluslararası gelişmeler ışığında planlar oluşturarak dünya ile rekabetin arttırılmasını, **9.** Ve bu ürünlerdeki sorunları Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu'na raporlar halinde iletmek suretiyle acilen çözüme kavuşturulması hedeflenmiştir. Türkiye'de zeytincilik konusunda çalışan resmi veya özel kurum ve kuruluşlar arasında iletişim, işbirliği ve koordinasyonu sağlayacak olan UZZK'nın etkinliğinin arttırılması gerekmektedir. Bu amaçla, UZZK sektörün tüm

kesimini temsil edecek şekilde üyeliklerini genişletmelidir. UZZK şu an için UZK içinde gözlemci sıfatıyla yer almaktadır. Ayrıca oluşturmuş olduğu Duyusal analiz laboratuvarı ile UZK içinde yer almıştır.

b. Butik Üretim

Zeytin ağaç varlığını birkaç çeşide dayalı artırmanın yanında lokal lezzetlere sahip çeşitleri de kendi ekolojilerinde değerlendirmek çok önemlidir. Farklı sistem ve yörelerde yüksek kalite kriterlerine uygun olarak üretilen zeytinyağlarının sahip olduğu duyusal farklılıklar kaliteyi ve fiyatı etkileyecektir. Dünya zeytinciliğinde gen kaynağı açısından en zengin coğrafyaya sahip olan Anadolu'da zeytincilik yapılırken de bu genetik çeşitlilik ve ekolojik farklılıkların yaratmış olduğu değerler ekonomik anlamda değerlendirilmelidir.

Zeytin ağacı kendine özgü bir yapısı nedeniyle tamamen yerel çeşit özelliği taşır. Örneğin, Golden veya Starking elması dünyanın her yerinde aynı özellikleri taşır iken zeytin çeşitleri o kadar fazladır ki her ülkenin kendine ait zeytin çeşidi bulunmaktadır. Hatta bir bölge içinde bile ekolojik faktörler ve lokal çeşitlerin kendine özgü tad ve aromaya sahip olması nedeniyle farklılıklar oluşmaktadır. Bu farklılıklar daha küçük mikroklimalarda bile bazen kendi özel ismine ve coğrafi işaretine bile sahiptir. Zeytincilikte yerel çeşitlerin önemi ile ilgili olarak özellikle İtalyanların başlatmış olduğu butik zeytinyağı üretiminin ülkemizde hızla yaygınlaşması sürecinde uluslararası ödüllerin alınması olumlu bir gelişmedir. Kaliteli üretim için gerekli bütün süreçleri tamamlayan bilinçli üreticilerden bir kısmı aileden zeytinci olmakla birlikte bir kısmı da sektöre sonradan girmiştir. Genelde üretimler İtalya örneğinde olduğu gibi yerel çeşitlerle ve küçük ölçeklidir.

Son yıllarda zeytin ve zeytinyağının pazarlanmasında karşılaşılan sorunlar, zeytin üreticisi ve sanayicisini yeni beklentilere doğru yönlendirmiştir. Bu beklentiler, diğer ülkelerden ithal edilecek çeşitlerle yeni plantasyonlar kurmak veya doğrudan ürün (hammadde) ithalatı ile sorunların çözümlenebileceği yönündedir.

2006 yılında İtalya-Foligno'da bir araya gelen zeytinyağı üreticisi ülkeler; Extra-extra Virgin diye adlandırdıkları yüksek kaliteli zeytinyağlarının pazarlarda hak ettiği değeri bulabilmesi amacıyla Uluslar arası bir oluşumun kurulması gerekliliğine karar verilmiştir. Ülkemizde de butik üretim yapan zeytin üreticilerinin bir araya gelmesi ve bir sivil toplum örgütü olarak özel logo ve kendi standartlarını oluşturmaları fikri ortaya atılmıştır. Tağşişin yoğunlaştığı son yıllarda bu tarz bir çalışmaya büyük ihtiyaç vardır. Ülkemizde üretilen butik zeytinyağları dünyadan tercih edilebilecek en ekolojik zeytinyağlarıdır. Ülkemizde genellikle küçük ölçekli zeytin işletmelerine sahip olan üreticinin korunması ve kalkındırılması için, yerel çeşitlerin kullanım olanakları araştırılarak yeni ürün ve markalar oluşturulmalıdır. Pazar içerisinde ürün çeşitliliğinin artırılması, yerel pazarlarda yaşanan önyargının aşılmasında önemli bir adım olacaktır. Yerel çeşitlerin değerlendirilmesi sonucu ortaya çıkan ürünün talep artışı, üretimi destekleyecektir. Böylece Mardin-Derik, Artvin-Yusufeli gibi kendi ekolojisinde olumlu sonuçlar veren zeytin çeşitleri, yabancı ve bölgeye uygun olmayan zeytin çeşitleri gibi zeytin üreticisini maceradan maceraya sürüklemeyecektir. Diğer yandan üreticilerin yetiştiricilik, ürün değerlendirme ve pazarlama konularında eğitimden geçirilerek yerel idarecilerin destekleri ile bir araya gelmeleri sağlanmalıdır. Dünyanın önemli zeytin üreticisi ve pazarlamacısı ülkelerinde yerel çeşit ve tiplerden elde edilen farklı ürünlerinin tadım panelleri ile butik özelliklerinin belirlenmesi ve üreticilerin gelir düzeylerinin yükseltilmesi ile ilgili yapılan çalışmalar örnek alınmalıdır (TBMM, 2008).

c. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaretler, dünyada ve AB düzenlemelerinde genel olarak insanî tüketim için kullanılan tarım ve gıda ürünlerinin belirli bir kalite ve niteliğe sahip olmalarını sağlamak amacıyla korunmaktadır. Coğrafi işaret koruması sınıfî mülkiyet hakları içerisinde tekeli ve mutlak hak yaratmayan son derece özel bir koruma biçimidir. Coğrafi işaret tescilinde esas olan, tescilli yaptıran kişi veya kurum değil, tescilli yapılan ürün ve bu ürünün kalite ve özellikleridir. Ürünün kim tarafından değil, hangi niteliklerle tescil

edildiği önemlidir (Yıldız, 2008). “555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname”, doğal ürünler, tarım, maden ve el sanatları ile sanayi ürünlerinin geliştirilmesi ve korunması için hazırlanmış yasal bir düzenlemedir. Coğrafi işaret başvurularında, ürünün kalite ve özellikleri itibarıyla doğru ve yeterli bir şekilde tanımlanmış olmasında inceleme/denetim mekanizması büyük önem taşımaktadır. Menşe adında eğer bir coğrafi yerin adı bulunuyorsa, bu yer adı, ürünün kaynaklandığı coğrafi alanı “genel olarak” ifade etmek üzere kullanılmaktadır. Ürünün kaynaklandığı coğrafi alan, menşe adında yer alan coğrafi yer ile sınırlandırılmaz; üretim yeri olarak bu coğrafi alanın yanı sıra, diğer yerler de sayılabilir; yeter ki tescil başvurusu ve ilânda yer verilmiş olsun. Bu itibarla, ürünün üretimi, işlenmesi ve hazırlanma işlemlerinin, üretim yeri olarak gösterilmiş coğrafi alan içinde yapılması yeterlidir. Söz konusu coğrafi alan, menşe adında adı ifade edilen coğrafi yer adından farklı bir yer de olabilmektedir (Yıldız, 2008).

Bu çerçevede, zeytin ve zeytinyağında ulusal bazda korunmakta olan dört adet coğrafi işaret bulunmaktadır. Gemlik zeytini, Güney Ege zeytinyağları, Edremit Körfez Bölgesi zeytinyağları ve Ayvalık zeytinyağıdır. Ancak başta AB olmak üzere, uluslararası alanda ülkemize ait herhangi bir coğrafi işaret tescilli değildir. Türkiye’de coğrafi işaret sistemi uygulanarak, zeytinyağı ve sofralık zeytinlerin menşe işareti ile coğrafi markalandırılması ile güvence altına alınması henüz tamamlanmamıştır. Özellikle denetim sistemi konusunda bazı sorunlar mevcuttur. AB’de denetim EN45011 ya da ISO/IEC Guide 65 sayılı standartlara göre uygunluğu onaylanmış bağımsız kuruluşlarca yürütülmektedir. Ülkemiz içinde benzer nitelikte yapının oluşturulmasına gerek duyulmaktadır (TBMM 2008).

d. Tadım Panelleri

Zeytinyağının tüketici tarafından tercih edilmesinde tat, koku ve nefasetin önemi vurgulanarak “**Naturel Zeytinyağının duyuşal özellikleri**”nin tespiti için akredite “Duyuşal Analiz” laboratuvarlarının kurulması ve artırılması yapılması gereken çalışmalardır.

Naturel zeytinyağı, duyuşal özellikleri yönüyle, zeytinin çeşidine, ekolojik şartlara, yöreye, ağacın beslenme durumuna, mevsime, zeytinin işleme şekline, olgunluk derecesine, hasat zamanına ve depolama şartlarına bağılı olarak bünyesinde bulunan 100’ün üzerinde tat ve koku maddeleriyle değışik bir özellik göstermektedir. Dünyada yetiştirilen birçok zeytin çeşidinin değışik tipte yağlar verdiğı ve hiç birisi nin genetik olarak kötü yağ olmadığı belirtilmektedir. Bu durumda “Türk Zeytinyağı” imajı, kalite, aroma ve bölgesel-varyete özellikleri ortaya konularak sunulmalı ve tanıtılmalıdır.

Bu bağlamda yapılan çalışmalardan en önemlisi, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina yağı Tebliğı’nin AB ile uyum çalışmaları çerçevesinde Ağustos 2007 yılında revize edilerek, duyuşal özelliklere ait kriterlerde 3 yıllık bir geçiş sürecinden sonra zorunlu uygulamaya geçilme çalışmalarına başlanmasıdır. Uluslararası alanda, 2005 yılından beri İtalya, İspanya gibi dökme Naturel zeytinyağları ithal eden ülkeler gümrüklerinde zeytinyağlarının saflık kriterleri yanında duyuşal test değışlerini de zorunlu olarak kontrol etmektedirler. Dolayısıyla zeytinyağının asidi 0,7 (sızma yağda standart 0,8 asittir) olsa dahi duyuşal testte kusurlu çıktığında ürün rafinajlık olarak tanımlanmaktadır.

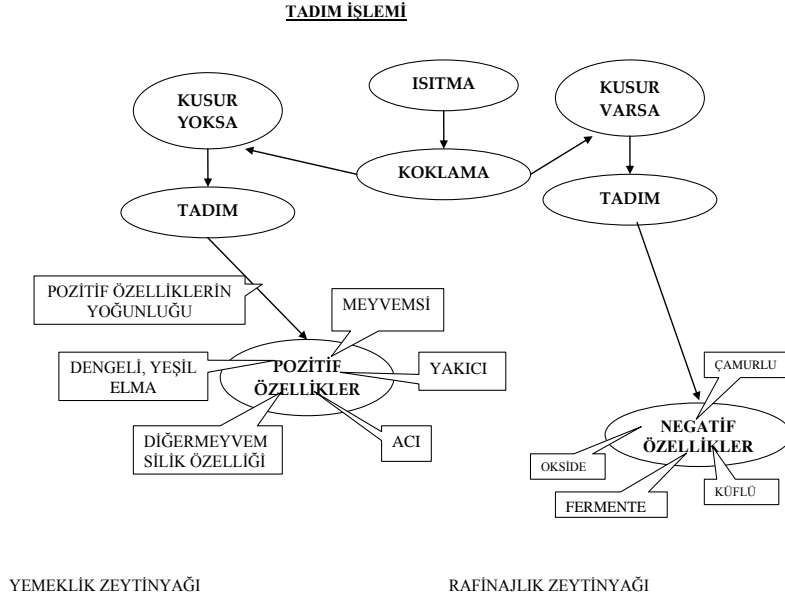
O halde Duyuşal Analiz laboratuvarı nedir? Nasıl akredite edilecektir?

Zeytinyağının duyuşal özelliklerini tespit etmek için bir Duyuşal Analiz laboratuvarını oluşturan unsurlar; eğitimli, uzmanlaşmış ve yetenekli en az 8 ila en fazla 12 kişiden oluşan **tadımcılarla**; konusunda son derece tecrübeli, idarecilik yeteneğı ile birlikte zeytinyağını çok iyi tanıyan saygın bir **Panel Lideri** ve tadım yapılan ferah, düzgün ışıklandırılmış işleme uygun düzenlenmiş geniş bir oda, renkli tadım kapları ve ısıtma aparatlarından oluşmalıdır.

Duyuşal Analiz; “Institute of Food Technologist’s” tarafından; gıdaların işitme, dokunma, koklama ve görme duyuşaları ile algılanan karakteristiklerini hissetmek, ölçmek, analizlemek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel yöntem olarak tanımlanmaktadır. **Tadımcı ya da Değıstatör**; gıda ürünlerinin organoleptik özelliklerinin değışlendirmesini koklayarak ve tadarak yapan kişidir. **Tadım**; gıda

maddesinin tadarak yapılan duyuşal muayene; **Uzman Tadımcı**; duyuşal metodoloji tecrübesi ve yüksek derecedeki duyuşal hassasiyeti ile seçilmiş tadımcı olup değişik ürünlerin tekrarlanabilen duyuşal muayenelerinde tutarlı karar veren kişidir. **Panel** ise duyuşal deneye katılmak üzere seçilen tadımcılar grubudur.

Uluslararası Zeytinyağı Konsey'i Zeytinyağının Duyuşal Özelliklerini tespit etmek üzere uygulanan Standartlar;



- Zeytinyağının Duyuşal Analiz Standartı; Temel Terminoloji COI/T.20/Doc. no. 4
- Zeytinyağının Duyuşal Analiz Standartı; Zeytinyağı Tadım Bardağı COI/T.20/Doc.no.5
- Zeytinyağının Duyuşal Analiz Standartı; Tadım Laboratuvarı Kurulum Rehberi COI/T.20/Doc.no.6
- Zeytinyağının Duyuşal Analiz Standartı; Naturel Zeytinyağının Organeloptik Değerlendirme (Genel) Metodolojisi COI/T.20/Doc. no. 13/Rev. 1
- Zeytinyağının Duyuşal Analiz Standartı; Naturel Zeytinyağı Tadımcısı Seçim, Eğitim ve Takip Rehberi COI/T.20/ Doc. no. 14/ Rev.1
- Zeytinyağının Duyuşal Analiz Standartı; Naturel Zeytinyağının Organeloptik Değerlendirme Metodu COI/T.20/Doc. no. 15/Rev. 1

TS ISO EN 17025 Laboratuvar akreditasyon standardı doğrultusunda istenilen tüm gereklilikler sağlanarak metot validasyonu ve ölçüm belirsizlikleri ile beraber analiz sonuçlarının geçerliliği ve güvenilirliği garanti altına alınır. Bu kapsamda mutlaka Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin yeterlilik testlerine de katılarak doğru sonuç alındığı gösterilmelidir.

e. AR-GE, Eğitim ve Planlama

Ar-Ge: Ülkemizde zeytin ve zeytinyağlarının yapı ve özellikleri ile ilgili yapılmış olan bilimsel çalışmaların azlığı ve düzensiz bir çerçevede yürütülmesi, Ar-Ge çalışmalarına gereken önemin verilmemesi ve bunun için ayrı bir finansal kaynağın ayrılamaması ciddi bir sorundur. Bu nedenle zeytin, tarımsal ürünleri içerisinde stratejik bir ürün olarak kabul edilmeli ve tüm planlamalarda gereken önem verilmelidir. Ülkemizin zeytin konusunda tek Araştırma Enstitüsü olan Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nün ulusal ve uluslararası projeleri yürütebilecek yeterli kalifiye elemana, araştırmacı ve mali desteğe ihtiyacı vardır. Araştırmacıların konuları ile ilgili yurt dıőı ve yurt içindeki bütün bilimsel ve toplantı, sempozyum ve panel gibi etkinlikler yanında fuar ve sergileri takip etmelerine olanaklar sağlanmalıdır. Zeytin ve Zeytinyağı ile ilgili tüm araştırma projeleri, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü ve Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi koordinasyonu ile gerçekleştirilmelidir. Üniversitelerin de kapsamlı ulusal ve uluslararası projeleri yapmak yönünde özendirilmesi gerekmektedir. Ülkemiz için çok önemli olan zeytin, zeytinyağı ve sofralık zeytin konusunda Üniversitelerde çalışan araştırmacı sayısının artırılması gerekmektedir. Araştırmacıların uzun vadeli çalışmalarını sağlayacak idari yapı sağlanmalıdır. Mevcut zeytin tür ve çeşitlerinin genetik özelliklerinin DNA düzeyinde incelenmesi, tanımlanması yapılan çeşitlerin tescil edilerek uygulamaya aktarılması ve zeytin çeşitlerinin farklı ekolojilerdeki performanslarının tam olarak bilinmemesi gerekir. Bu amaçla yeni gen kaynaklarının tespiti ve

tanımlanmasına yönelik çalışmaların yapılması, Ülkemizde mevcut zeytin çeşitlerinin amaca uygun ıslah çalışmalarında kullanılması. Zeytin gen kaynaklarımızın, ülkemiz için önemi dikkate alınarak, genetik çalışmaların ivedilikle ve etkin bir şekilde gerçekleştirilmesine çalışılmalıdır. Zeytincilik Araştırma Enstitüsünde tesis edilen, Milli Koleksiyon Bahçesindeki çeşitlerle ilgili adaptasyon çalışmalarının tamamlanması, tescillerinin yapılması gerekmektedir. Ayvalık, Gemlik, Memecik gibi zeytin çeşitlerinde yürütülen ulusal proje sonuçlarının değerlendirilmesi ve uygulamaya yönlendirilmesi ve ekonomiye kazandırılması gerekmektedir. Ancak özel sektörün de oturup devletin kendisi için AR-GE yapmasını beklememesi ve sistem içine dahil olması gerekir (TBMM 2008).

Eğitim: Zeytin üreticilerini bilgilendirecek yayım çalışmalarını yürütecek; teknik eleman yetersizliği, Sofralık zeytin ve zeytinyağı işleme teknolojisinde kalifiye ara eleman eksikliği ve mevcut elemanların eğitim yetersizliği vardır. Tarım İl Müdürlüklerinin eğitim ve yayım konularında daha aktif hale getirilmesi gerekmektedir. Ayrıca görevli personelin araştırma kuruluşlarına verilen hizmet içi eğitim seminerlerine katılmaları ve öğrendiklerini uygulamalı olarak üreticiye aktarmaları sağlanmalıdır. Zeytin üretimi ve sanayisinin yaygın olan bölgelerde eğitim kuruluşlarının açılması teşvik edilmelidir. Eğitim çalışmaları, ilköğretim döneminden başlatılmalıdır. Sofralık zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren tüzel kişiliği olan küçük işletmelerin, teknik ve sıhhi kurallara uyumunda çalışanlara ustalık eğitimi verilmek üzere çalışmalar yürütülmelidir. Ülkemizde teknik eleman ihtiyacını karşılamak amacıyla Edremit, Akhisar ve Çine'de faaliyet gösteren Zeytincilikle ilgili Meslek Yüksek Okulları ile Edremit'teki Zeytincilik Enstitüsü'nün sektör için fırsat olduğu değerlendirilmelidir. Bu fırsat kaçırılmamalı ve sektörün fidandan bahçeye, üretimden pazarlamaya kadar eksikliğini duyduğumuz eğitim için kullanılmalıdır (TBMM 2008).

Planlama: Zeytin sektörü paydaşlarının etkin ve doğru politikalar oluşturabilmesi için istatistiki verilerin güncelleştirilme ve tek bir kaynakta toplanma sorunu vardır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2000 yılında başlattığı Doğrudan Gelir Desteği uygulaması çerçevesinde oluşturulan Çiftçi Kayıt Sisteminin kapsamlı ve düzenli olarak devam ettirilmesi gerekmektedir. Uzaktan algılama ile ilgili olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yürütülen çalışmalar en kısa zamanda tamamlanmalı ve alan bazında zeytin varlığı belirlenmelidir. Zeytini sofralığa, zeytinyağına, pirina ve pirina yağına işleyen gıda ve sanayi siciline kayıtlı işletmelerin envanteri TÜİK veri bankasında toplanmalıdır. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesinde (Şırnak, Mardin, Siirt dahil) tarım yapılması zor olan şartlarda bulunan yabancı zeytinliklerin ıslah edilmesi ve üreticilerin zeytin yetiştiriciliğine yönelik teşvik edilmesi gibi planlamaların yapılması gerekmektedir. Ülkemizde verilecek teşviklerden uygulanacak projelere kadar bütün sistemin önceden hazırlanacak planlara göre yapılması gerekmektedir (TBMM 2008).

f. Kontrol ve Denetim

Tüm gıda maddelerinin kontrol ve denetimleri 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun hükümleri çerçevesinde yürütülmektedir. Söz konusu Kanuna dayalı olarak çıkarılan yönetmelikler kapsamında denetimler yapılmakta olup, ayrıca ürün tebliğleri yer almaktadır. Bu kapsamda; Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Pirina Yağı Tebliği 25 Nisan 1998 tarih ve 23323 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır. Söz konusu Tebliğde bazı revizyonlar yapılarak Türk Gıda Kodeksi-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği olarak yeniden düzenlenmiş ve 3 Ağustos 2007 tarih ve 26602 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Tebliğde Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden Naturel Zeytinyağları tanımları ile Yemeklik Zeytinyağları ve Pirina yağlarının kalite ve saflık kriterlerine yer verilmiştir. Tebliğde zeytinyağlarının diğer sıvı bitkisel yağlar ile karıştırılmasını engelleyen hüküm de bulunmaktadır. **Söz konusu tebliğde saflık ve kalite kriterleri gibi taklit ve tağşişin önlenmesine yönelik hükümler mevcuttur.** Zeytinyağının fiziksel ve kimyasal özelliklerinin yanı sıra organoleptik (duyusal) özelliklerine 03.Ağustos 2007 tarihinde Resmi Gazete'de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi- Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde yer verilmiştir. Ancak, 3 yıllık bir geçiş süresi ile zorunlu uygulamaya geçilecektir. Bu aşamada özellikle organoleptik (duyusal) özellikler için gereken **Tadım**

Panelleri eğitim faaliyetleri sürdürülmektedir. UZZK tarafından kurulan Tadım Paneli UZK tarafından akredite edilmiş ilk paneldir.

Sözkonusu Tebliğde ilgili AB mevzuatı dikkate alınarak revizyon çalışmaları yürütülmektedir. Türk Gıda Kodeksi- Sofralık Zeytin Tebliği 26 Mayıs 2008 tarih ve 26886 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Tebliğde olgunluk derecelerine, işleme şekillerine ve piyasaya sunulmuş şekillerine göre sofralık zeytin tanımları yapılmış, ürün özellikleri ve ambalajlama ve etiketleme-işaretleme ile ilgili hükümlere yer verilmiştir. Bakanlıkça yapılan programlar ile ürün ve risk bazında ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olarak hazırlanan yıllık denetim ve izleme programları gereği de gıda zincirinin her aşamasında denetimler yürütülmektedir. Ancak bu denetimlerde standart uygulamaların yürütülmesinde zorluklar yaşanmaktadır. Kontrol, denetim ve izlemelerde alınan numuneler öncelikle Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri'nde analize tabi tutulmaktadır. Bu laboratuvarlarda alet, ekipman, alt yapı ve yetişmiş personel konusunda farklılıklar bulunmaktadır.

Bu nedenlerden dolayı Gıda kontrol ve denetimlerin etkinliği artırılmalıdır. 5179 sayılı Kanundan alınan yetkiler tam olarak kullanılmalı, kanunda yer alan izlenebilirlik ile hükümlerin etkin denetiminin yapılması sağlanmalıdır. Personel hizmetiçi eğitim verilerek ülke genelinde standart uygulamanın yapılması ve altyapı koşulları iyileştirilmelidir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı bulunan mevcut laboratuvarlar alet, ekipman ve kalifiye eleman konularında güçlendirilmelidir. Laboratuvarlar arasında analiz ve metod birlikteliği sağlanarak farklılıkların giderilmesi ve birbirlerine on-line bağlanarak koordinasyonun sağlanması gerekmektedir. Mevzuatta yer alan taklit ve tağşisi belirlemeye yönelik analizlerin laboratuvarlarda yapılabilirliği sağlanmalıdır. Zeytinyağı organoleptik özelliklerinin tespitini yapabilecek, uzmanlaşmış resmi panel gruplarının oluşturulmasına hız verilmelidir.

g. Zeytinyağı Tanıtım Grubu

Son yıllarda küresel ısınma ve ekonomik krizin de etkisiyle stratejik bir konuma gelen gıda ürünlerinde dünya taleplerindeki genel durgunluk ile bu ürünlerin çoğunda artan arz, birçok ülkenin tarım politikalarından sorumlu kişilerin görüşlerini tekrar gözden geçirmelerinin gerekliliğini ortaya koymuştur. Çünkü gıda ürününün mümkün olan en iyi kalitede ve tüketici tercihlerine uygun elde edilmesi tek başına yeterli olmamakta; bu ürünlerin, toplam kalitesinin korunması ile birlikte pazarlanmasında ve tüketicinin doğru algılaması da tüketim artışında önemli bir rol oynamaktadır. Zeytinyağı da çok önemli bir gıda olarak bu genellemelerin dışında değildir. Bu anlamda da zeytinyağının kimyasal ve fiziksel özelliklerinin yanısıra duyu özelliklerinin çok iyi tanımlanması gerekmektedir. Rekabeti ve talebi çok olan bitkisel katı ve sıvı yağlar pazarında zeytinyağının durumunun sağlamaştırılmasında "kalite" ve "sağlıklı ürün" yanında özellikle "lezzet ve nefaset" faktörünün öne çıkarılması doğru bir yaklaşımdır. Doğada naturel olarak tüketilen tek bitkisel yağ olan zeytinyağını bir meyve suyu olarak tanımlamalı ve daha önemlisi, zeytinyağı bir ilaç görünümünden çıkarılıp bir lezzet unsuru olarak tanıtılmalıdır. Bunun bilinen reklam kampanyalar, tanıtım ve tutundurma çalışmaları yeterli değildir. Çünkü damak tadı ve beslenme konusunda aileden gelen bazı alışkanlıkların değiştirilmesi yani "zeytinyağı kültürü"nü oluşturulması söz konusudur. İşte tam da bu noktada teknik elemanlara, resmi kurumlara ve sivil toplum kuruluşlarına (UZZK, Tarım Bakanlığı, Maliye, Ticaret ve Sanayi Bakanlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı, dernekler, vb) görev düşmektedir: Ülkemizde gereken kontrol ve denetim mekanizmasının kurulması ile kayıt dışılığın ve tağşisin önlenmesi; 2. Ürünün hasadından itibaren takibi ile çiftçinin ve tüketicinin bilinçlendirilmesi; 3. Reklam ve tanıtım kampanyalarının yanı sıra yemek kültürünün değişimi doğrultusunda çalışmalar yapılması,

2006/4 sayılı "Türk ürünlerinin yurtdışında markalaşması, Türk Malı imajının yerleştirilmesi ve TURQUALITY®'nin desteklenmesi" hakkında tebliğ çerçevesinde Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği (EZZİB), Dış Ticaret Müsteşarlığı'nın 30 Nisan 2007 tarihli onayı ile kurulan Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi (ZZTK) adı altında başlamış olduğu tanıtım faaliyetlerini, Müsteşarlığın 18.01.2008 tarihli onayı ile Birliğin 2006/4 Sayılı Tebliğ uyarınca destek kapsamına alınmasıyla, çalışmalarını söz konusu tebliğ çerçevesinde yürütmeyi sürdürmüştür. Bu amaçla öncelikle ZZTK'nin kurumsal kimliğinin altyapısının oluşturulmasına başlanmıştır. Yapılacak olan tanıtıma yönelik etkinliklerde (fuar,

sponsorluk, kokteyl, konferans vs.) kullanılmak üzere logo, slogan, kitapçık (katalog), tanıtım filmi, kırlangıç/masa bayrağı, roll-up, katalog, çanta hazırlanmasına karar verilmiştir. Türk zeytini ve zeytinyağını anımsatan, küresel zevk ve değerlere de uygun olmasına dikkat edilerek, üzerinde ZZTK'nin Türkçe ve İngilizce unvanlarının da yer aldığı bir logo oluşturulmuştur. Türkçe olarak "tanesi lezzet, damlası hayat" , İngilizce olarak "olive to live" sloganlarında karar kılınmıştır. ZZTK'nin karar kıldığı Türkçe www.zztk.org.tr ve İngilizce sloganına uygun olarak www.olivetolive.com web alanları kiralanmıştır.

Sektörün markalaşması amacıyla 2007 Nisan ayında kurulan Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi, ilk hedef pazar olarak Çin'i seçmiş ve zeytinyağı tüketimi son yıllarda katlanarak artan Çin Halk Cumhuriyeti'ne Türkiye'den zeytin ve zeytinyağı ihracatını arttırmak için Eylül 2007 tarihinde katıldığı Uluslararası bir fuar stand açmıştır. Ardından dünyanın en kalabalık ikinci ülkesi olan Hindistan'da Aralık 2007 tarihinde Uluslar arası bir fuar stand açmıştır. Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi Çin ve Hindistan'dan sonra sıradaki ülkeleri ABD, Japonya, Kanada, Güney Kore, Rusya, Arjantin, Tayland, İngiltere, Almanya, Romanya ve Avustralya olarak belirlemiştir. Bununla birlikte Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi çalışma programını belirlemiştir.

h. Kooperatif ve Üretici Birlikleri, Ürün İhtisas Borsaları ve Lisanslı Depoculuk

Ülkemizde zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren kooperatifler; 4572 Sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Hakkında Kanun ve 1163 Sayılı Kooperatifler Kanun kapsamında kurulmuş ve faaliyet göstermektedirler. Zeytin üretimi yapılan bölgelerde 1163 Sayılı Kooperatifçilik Kanunu'na göre kurulan çok sayıda tarımsal kalkınma kooperatifinin zeytin üreticisi ortakları da bulunmaktadır (TBMM, 2008).

4572 Sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri: Zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin büyük bölümü Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri (TSKB) çatısı altında örgütlenmişlerdir. TSKB'ler, kendi nam ve hesaplarına üreticilerden sofralık zeytin ve zeytinyağı alımı yapmaktadırlar. Ayrıca bu kuruluşlar ortaklarına zaman zaman aynı ve nakdi kredi vererek, eğitim ve yayım çalışmaları gerçekleştirerek, zeytin ve zeytinyağı üretimini üretim aşamasında da teşvik edebilmektedirler. TSKB'ler sofralık zeytin ve zeytinyağında güçlü birer alıcı olduklarından, bölgelerindeki ticareti canlandırmışlar ve ülkemiz zeytin üretimi de ağırlıklı olarak TSKB'lerin alım bölgelerinde yaygınlaşmıştır. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği, Marmarabirlik ve Güneydoğubirlik sofralık zeytin ve zeytinyağı konusunda faaliyet gösteren tarım satış kooperatif ve birliklerindedir. Ülkemizde Sofralık Zeytin ve Zeytinyağında faaliyet gösteren birliklerin 44 adet kooperatif ve 60.000 adet ortağı bulunmaktadır.

TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği: Birlik, 1949 yılında kurulmuş olup, önemli bir ihracat ürünü olan zeytinyağında piyasa fiyatlarının üreticiler lehine düzenlenmesinde önemli fonksiyonlar üstlenmiştir. Birlik Ege Bölgesinde (Aydın, Balıkesir, Çanakkale, İzmir, Manisa, Muğla) 33 kooperatifi ile yaklaşık 25.000 ortağa hizmet götürmektedir. Birlik, bölgesinde üretilen ürününün önemli bir bölümünü almakta ve zeytinyağı ihracatında da öncü kuruluş konumundadır. Birlik kooperatiflerindeki zeytin sıkma tesisleri, bölgesindeki en büyük ve modern zeytinyağı rafineri, depolama tesisi ve UZK tarafından akredite edilmiş laboratuvarı ile zeytin üreticilerinin ürünlerini, işleyerek satmaktadır.

Marmarabirlik: 1954 yılında kurulmuş olup, Bursa, Balıkesir ve Tekirdağ illerinde faaliyet gösteren 8 kooperatifi ile yaklaşık 30.000 zeytin üreticisi ortağa hizmet götürmektedir. Birlik, aldığı ürünü işleyerek sofralık salamura zeytin, zeytinyağı, zeytin ezmesi olarak satışa sunmaktadır. Önemli sofralık zeytin ihracatçısı kuruluşlar arasındadır. Birlik bölgesinde yetiştirilen sofralık siyah zeytinin önemli bir miktarını almaktadır. Birliğin 70.000 ton depolama kapasitesi mevcut olup, sofralık zeytinin 1 yıl salamura depolarında bekletilme zorunluluğu da göz önüne alındığında, bu kapasitenin her yıl ancak 35.000 tonuna yeni hasat zeytin depolanmaktadır. Birlik Lisanslı Depoculuğun Geliştirilmesi Projesi (Tarım Reformu Uygulama Projesi -C/3) kapsamında yapılan desteklerden faydalanarak, ileride oluşturacağı Zeytin ve Zeytinyağı Lisanslı Deposu'na devretmek üzere; 5.000 tonluk zeytinyağı deposu ve 16.000 tonluk sofralık zeytin deposu inşa etmiştir. Marmarabirlik bu depoları ile sektörde önemli bir kapasite oluşturmaktadır.

Güneydoğubirlik: 1940 yılında antepfıstığı temel alınarak kurulan Birlik, bölgede kırmızıbiber, kuru üzüm, zeytinyağı ve bakliyat ürünleri üzerine faaliyet gösteren dört ayrı Birliği de bünyesine alarak, 1989 yılında Güneydoğu Tarım Satış Kooperatifleri Birliği adı altında faaliyet göstermeye başlamıştır. Birlik, Gaziantep, Şanlıurfa, Adıyaman, Kahramanmaraş, Mersin, Mardin, Antakya ve Siirt illerinde 13 kooperatifi ile 16.000 ortağa hizmet götürmektedir. Ancak Birlik 3 kooperatifte zeytinyağı üreticilerinden ürün alımı gerçekleştirmekte olup, zeytinyağı üreticisi ortaklarının sayısı yaklaşık olarak 5.000'dir. Birliğin Silifke, Kilis ve Nizip'te sürekli zeytin sıkma tesislerine ile Gaziantep'te dolun ve depolama tesisleri bulunmaktadır.

Sofralık Zeytin ve Zeytinyağında Ürün İhtisas Borsaları ve Lisanslı Depoculuk: Sofralık zeytini üreten üreticiler hasat sonrasında ürünlerini ya hemen ham olarak satışa sunmaktadırlar ya da merdiven altı tabir edilen kendi aile işletmelerinde ürünlerini işleme ve uygunsuz koşullarda saklama yöntemine başvurmaktadırlar. Hasat sonrasında ürünün satışa sunulması arz fazlasının yaşandığı dönemlerde ürünlerin fiyatlarının düşmesine neden olmaktadır. Ürünlerin merdiven altı işletmelerde değerlendirilmesi ile de, ürünün kalitesinin bozulmasına neden olunmakta ve bu şekildeki ürünler genellikle kayıt dışında satılmakta ve ihracata yönlendirilememektedir. Zeytin ve zeytinyağında ihracatın düzenli olarak artırılamamasının en önemli nedenlerinden biri de, uluslararası kabul görmüş standartlarda ve istenilen miktar ve değerde mal temin edilememesidir. İşte tam bu noktada ürünlerin lisanslı depolarda toplanması ve ticarete konu edilmesi bir çözüm olarak karşımıza çıkmaktadır. 5300 Sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanununun ve gerekli yönetmeliklerin yürürlüğe girmesi ile Lisanslı depoculuk başlamıştır. Ancak zeytinyağı ve sofralık zeytine ilişkin lisanslı depo yönetmeliklerinin de bir an evvel yürürlüğe girmesi gerekmektedir.

Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Açısından Lisanslı Depoculuk Sisteminden Beklenenler; 1. Ürünlerin, sağlıklı koşullarda depolanması ve objektif olarak analiz ve sınıflandırılması; 2. Dönemsel arz yoğunluğunun ve buna bağlı olarak ortaya çıkan üretici mağduriyetinin giderilmesi; 3. Ürün piyasalarında mali derinliğin sağlanması ve sınırlı sayıdaki aktörün fiyat belirleme imkânının ortadan kaldırılması; 4. Sanayiciye uygun ve zamanında hammadde temini; 5. Ürün ticaretinin kayıt altına alınması; 6. Desteklerin hedef kitlelere kolayca yönlendirilmesi ve bu alanda etkinliğin artırılması; 7. Alternatif ve düşük maliyetli finansman olanaklarının devreye sokulması şeklinde sıralanabilmektedir. Birliklerin mevcut depolama kapasitelerinin geliştirilerek, lisanslı depoculuk yapabilmelerine imkan oluşturmak amacıyla Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nca Tarım Reformu Uygulama Projesi çerçevesinde yürütülen bir projeden yararlanılarak, Marmara Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nce (Marmarabirlik) zeytin ve zeytinyağı lisanslı deposu olarak faaliyet göstermek üzere, Balıkesir (Erdek)'de ve Bursa (Başköy)'de zeytin ve zeytinyağı depoları inşa edilmiştir.

Ülkemizde ürün ticaretinin canlandırılması için entegre bir şekilde borsa ve lisanslı depoculuk sistemi sisteminin birlikte çalıştırılmasına ihtiyaç bulunmaktadır. Stoklama kapasitesi olmayan ve ürünlerini hasat sonrası hemen satmak istemeyen üreticiler bu sisteme göre; 1. Ürünlerini lisanslı depolara getirecek, 2. Lisanslı depolarca, ürün kalite ve standartlarına uygun olarak sınıflandırıp tartılacak ve depolanacak, ürünün teslim edildiğine ilişkin üreticiye ürün senedi verilecek, 3. Üretici ürün fiyatlarını düşük görüyor ve yükselmesini bekliyorsa, nakit sıkıntısı gidermek için bu senet karşılığında bankalardan kredi kullanabilecek, 4. Ve fiyatların uygun olduğunu düşündüğünde ürün senedini borsaya getirip, çok sayıda alıcının ve satıcının bulunduğu bir ortamda ürününü belge üzerinden satabilecektir. Böylece sanayiciler ve spekülâtörler, istedikleri kalite ve standartlarda ürünü toplu olarak bir depoda bulabilecek ve bu da belge üzerinden ürün ticaretinin gelişmesine katkıda bulunacaktır. Sistemin işleyebilmesi için güvenilir lisanslı depoların varlığının şart olduğu düşünülerek, yasal alt yapı çalışmalarında garanti ve sigorta mekanizmalarının oluşmasına da imkân sağlanmıştır. Zeytin ve zeytinyağında lisanslı depoların işler hale getirilmesi ile birlikte; 1. Bu depolar üzerinden AB 'nde olduğu gibi özel depolama yardımı verilerek, fiyat düşüşlerinin önüne geçilebilecek, 2. Zeytin üretiminde yaşanan alternans nedeniyle oluşan düzensiz mal arzı sorununa da çözüm oluşturulabilecektir.

7- Sonuç

- ✓ Bu coğrafyada var olan zeytin ağaçları, yüzyıllardan beri çevresel etkilere karşı doğal seleksiyon ile uyum sağlamışlardır. Bu çeşit, tip ve deliceler genetik açıdan büyük önem arz etmektedir ve gen kaynağı olarak mutlaka korumaya alınmalı ve ıslah çalışmalarında değerlendirilmelidir.
- ✓ Ağaç sayısındaki artış üretilen dane zeytin miktarını rağmen zeytin üreten tarım işletmelerinin arazi büyüklüğü artmaz ise birim üretim maliyeti düşürülemez. Zeytin üreten tarım işletmelerinin kooperatifleşme/ şirketleşme ve arazi toplulaştırılması gibi faaliyetlerle düzenlenerek taban arazilere tesisi yanlışından vazgeçilmesi gerekmektedir.
- ✓ Sertifikalı fidan ile bahçe tesisine verilen desteklemeler, çoğaltma yöntemine (maliyeti daha yüksek olan aşılı fidana, yüksek destekleme) verilmelidir.
- ✓ Ayrıca bölgelere adaptasyonu yapılmış ve ticari öneme sahip çeşitlerin üretimi de desteklenmelidir. İsmine doğruluğu tespit edilen çeşit ve tipler tescil edilerek, üstün nitelikli çeşit ve klonlara ait baz materyal üretimi en kısa sürede gerçekleştirilmeli, gerek kamu gerekse özel fidan üreticilerine ait işletmelerde yeterli üretim kapasitesine sahip anaç ve kalem damızlıkları kurulmalıdır.
- ✓ Islah çalışmaları sonucu elde edilen hastalıklara dayanıklı anaç ve çeşitlerin çok hızlı üretimi için "Doku Kültürü Merkezi" gibi bir tesisin Zeytincilik Araştırma Enstitüsü veya Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu bünyesinde kurulmasına ihtiyaç vardır. Bu merkez ile ismine doğru ve hastalıklardan ari zeytin anaç ve çeşitleri fidancının anaç, çelik ve aşu kalemi ihtiyacı karşılanacaktır.
- ✓ Bahçe tesisinde teknik konulara (çeşit seçimi, sulama, drenaj ve tozlayıcı oranına) genellikle dikkat edilmemektedir. Bu nedenle henüz adaptasyon çalışmaları yapılmamış yerli ve yabancı çeşitler ile bahçe tesisi yaygındır.
- ✓ Zeytin sineği, zeytine büyük oranda zarar veren, gerek verim gerekse zeytin ve zeytinyağının kalitesini düşüren ve toplu mücadele gerektiren en önemli zararlıdır. Bu amaçla kurulan "**Zeytin Hastalık ve Zararlılarıyla Mücadele**" eden birliklerin kamu tarafından gerekli araç, gereç, eleman ve finans kaynakları ile teçhiz edilmeleri sağlanmalıdır. Bu birliklerin yaşaması için yasal güvenceye alınması faydalıdır.
- ✓ Ağaç sağlığı ve verimliliği açısından derin toprak işlemenin engellenmesi, yüzeysel veya erozyon nedeniyle toprak işlemez sistemlerin özendirilip teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu konuda üretici eğitimlerine özel önem verilmelidir.
- ✓ Çeşit, bitki fizyolojisi ve iklim koşullarına uygun budama yöntemlerinin yerleştirilmesi ve yaygınlaştırılması Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılmalıdır. Özellikle son yıllarda sertifikalı fidana verilen destek gibi "**Yaşlı Ağaçlara Gençleştirme Budaması**" desteği verilmelidir.
- ✓ Sofralık zeytin işletmelerinin temelini, küçük kapasiteli çok sayıda aile işletmeleri oluşturmaktadır. Alt yapının yetersizliği, istenilen kalitede üretim yapılmasını ve verimliliği sınırlamaktadır. Bu sorunun çözülebilmesi için işletmelerin teknik ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi ve bu konuda kontrol ve denetimlerin etkin bir şekilde yapılması gerekmektedir.
- ✓ Bölge ve çeşide bağlı olarak en uygun hasat zamanının belirlenmesi gerekmektedir. Zeytinlerin uygun zamanda hasat edilmemesi, hasat sonrasında da zeytinyağı işleme tesislerine zamanında getirilmemesi, uygun olmayan kab ve vasıtalarla taşınarak işletmede uzun süre ve uygun olmayan koşullarda bekletilmesi, işleme sırasındaki teknoloji kullanımı ve elde edilen zeytinyağının uygun olmayan koşullarda depolanması kalite kayıplarına neden olmaktadır.

Ülkemizin ana üretim hedefi natürel sızma zeytinyağının üretiminin artırılması olmalıdır. Bunun için ağaçtan şişeye kadar üretimin her aşamasında, verim ve kaliteye etki eden bütün faktörlere dikkat edilmelidir.

- ✓ Türkiye'deki iç ve dış pazarın talepleri doğrultusunda işleme çeşitliliğinin yetersizliği ve mevcut stoklama yapısı pazarlamanın en önemli iki sorunudur. Ülkemizde işlenmiş sofralık zeytinde daha çok siyah Gemlik çeşidinin, tuzlu- salamura işleme tekniği önceliklidir. Bu nedenle iç pazarın tamamına yakını, ihracatın ise önemli bölümü bu çeşitten oluşmaktadır. Bu durum devletin son yıllarda sertifikalı zeytin fidanı ile bahçe tesisini desteklemesi ile birlikte artmıştır. Çünkü "Gemlik" çeşidi kolay fidan üretimi nedeniyle tercih edilmektedir. Gelecek yıllarda işlenmiş sofralık zeytin pazarlamasında mevcut sorunların katlanarak artmaması için bu çeşidin "Gemlik tipi" işleme dışında da değerlendirilme olanaklarının (dolgu, yeşil vb) mutlaka araştırılması gerekmektedir. Bu kapsamda bazı firmaların AR-GE çalışmaları yapmaya başlaması dikilen fidanların geleceği açısından oldukça sevindiricidir.
- ✓ Doğada naturel olarak tüketilen tek bitkisel yağ olan zeytinyağını bir meyve suyu olarak tanımlamalı ve daha önemlisi, zeytinyağı bir ilaç görünümünden çıkarılıp bir lezzet unsuru olarak tanıtılmalıdır. Bunun bilinen reklam kampanyalar, tanıtım ve tutundurma çalışmaları yeterli değildir. Çünkü damak tadı ve beslenme konusunda aileden gelen bazı alışkanlıkların değiştirilmesi yani "zeytinyağı kültürü"nü oluşturulması söz konusudur. Türkiye, zeytin ve zeytinyağı tüketiminin artırılması konusunda ne ulusal ne de uluslararası promosyon çalışmalarından yararlanmaktadır. Bu nedenle Türkiye bu sorununa doğrudan kendisi çözüm bulmalı, fuarlar, zeytinyağlı yemek günleri ve basın yoluyla zeytinyağı tanıtılmalıdır. Türk zeytini ve zeytinyağını anımsatan, küresel zevk ve değerlere de uygun olmasına dikkat edilerek, üzerinde ZZTK'nin Türkçe ve İngilizce unvanlarının da yer aldığı bir logo oluşturulmuştur. Sektörün markalaşması amacıyla 2007 Nisan ayında kurulan Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi, ülkemizin zeytincilikteki güçlü avantajını koruyabilmesi için, uluslararası platformlarda yer alarak teknolojik gelişmeleri takip etmesi, Türk zeytincilik sektörü menfaatlerine uygun politikalar oluşturması, bunları savunması ve kabul ettirmesi gerekmektedir. Bu nedenle Türkiye'nin 1998 yılında ayrılmış olduğu Uluslar arası Zeytin Konseyi'ne yeniden üyeliğinin 2010 yılı içinde gerçekleşmesi beklenmektedir.
- ✓ Türkiye'de zeytincilik konusunda çalışan resmi veya özel kurum ve kuruluşlar arasında iletişim, işbirliği ve koordinasyonu sağlayacak olan **UZZK'nın (Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi)** etkinliğinin artırılması gerekmektedir. Bu amaçla, UZZK sektörün tüm kesimini temsil edecek şekilde üyeliklerini genişletmelidir. UZZK şu an için UZK (Uluslar arası Zeytin Konseyi) içinde gözlemci sıfatıyla yer almaktadır. Ayrıca oluşturmuş olduğu duyusal analiz panel ve laboratuvarı ile UZK içinde yer almıştır.
- ✓ Zeytin ağaç varlığını birkaç çeşide dayalı artırmanın yanında lokal lezzetlere sahip çeşitleri de kendi ekolojilerinde değerlendirmek çok önemlidir. Farklı sistem ve yörelerde yüksek kalite kriterlerine uygun olarak üretilen zeytinyağlarının sahip olduğu duyusal farklılıklar kaliteyi ve fiyatı etkileyecektir. Dünya zeytinciliğinde gen kaynağı açısından en zengin coğrafyaya sahip olan Anadolu'da zeytincilik yapılırken de bu genetik çeşitlilik ve ekolojik farklılıkların yaratmış olduğu değerler ekonomik anlamda değerlendirilmelidir.
- ✓ Zeytin ve zeytinyağında ulusal bazda korunmakta olan dört adet coğrafi işaret bulunmaktadır. Gemlik zeytini, Güney Ege zeytinyağları, Edremit Körfez Bölgesi zeytinyağları ve Ayvalık zeytinyağıdır. Ancak başta AB olmak üzere, uluslararası alanda ülkemize ait herhangi bir coğrafi işaret tescilli değildir. Türkiye'de coğrafi işaret sistemi uygulanarak, zeytinyağı ve sofralık zeytinlerin menşe işareti ile coğrafi markalandırılması ile güvence altına alınması henüz tamamlanmamıştır. Özellikle denetim sistemi konusunda bazı sorunlar mevcuttur. Ülkemizde de AB'deki gibi denetim EN45011 ya da ISO/IEC Guide 65 sayılı standartlara göre uygunluğu onaylanmış bağımsız kuruluşlarca yürütülmelidir.

- ✓ Naturel zeytinyağı, duysal özellikleri yönüyle, zeytinin çeşidine, ekolojik şartlara, yöreye, ağacın beslenme durumuna, mevsime, zeytinin işlenme şekline, olgunluk derecesine, hasat zamanına ve depolama şartlarına bağlı olarak bünyesinde bulunan 100'ün üzerinde tat ve koku maddeleriyle değişik bir özellik göstermektedir. Dünyada yetiştirilen birçok zeytin çeşidinin değişik tipte yağlar verdiği ve hiç birisinin genetik olarak kötü yağ olmadığı belirtilmektedir. Bu durumda "Türk Zeytinyağı" imajı, kalite, aroma ve bölgesel-varyete özellikleri ortaya konularak sunulmalı ve tanıtılmalıdır.
- ✓ Ülkemizde zeytin ve zeytinyağlarının yapı ve özellikleri ile ilgili yapılmış olan bilimsel çalışmaların azlığı ve düzensiz bir çerçevede yürütülmesi, Ar-Ge çalışmalarına gereken önemin verilmemesi ve bunun için ayrı bir finansal kaynağın ayrılamaması ciddi bir sorundur.
- ✓ Zeytin üreticilerini bilgilendirecek yayım çalışmalarını yürütecek; teknik eleman yetersizliği, Sofralık zeytin ve zeytinyağı işleme teknolojisinde kalifiye ara eleman eksikliği ve mevcut elemanların eğitim yetersizliği vardır. Tarım İl Müdürlükleri'nin eğitim ve yayım konularında daha aktif hale getirilmesi gerekmektedir.
- ✓ Gıda kontrol ve denetimlerin etkinliği artırılmalıdır. 5179 sayılı Kanundan alınan yetkiler tam olarak kullanılmalı, kanunda yer alan izlenebilirlik ile hükümlerin etkin denetiminin yapılması sağlanmalıdır. Personel hizmetiçi eğitim verilerek ülke genelinde standart uygulamanın yapılması ve altyapı koşulları iyileştirilmelidir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı bulunan mevcut laboratuvarlar alet, ekipman ve kalifiye eleman konularında güçlendirilmelidir. Laboratuvarlar arasında analiz ve metot birlikteliği sağlanarak farklılıkların giderilmesi ve birbirlerine on-line bağlanarak koordinasyonun sağlanması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

Ertem, H., 1987. Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları, VII. Dizi, Sayı 65. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 181s.

FAO 2009. Food and Agriculture organizations of the United Nations.
<http://faostat.fao.org/site/567/default.aspx#ancor> . Ekim 2009.

Garibağaoğlu, M. ve Baysal, A., 1998. Kırlangıç Zeytinyağı Tanıtım Kitapçığı, İstanbul, 32s.

Hehn, V., 1998. Zeytin, Üzüm ve İncir. Çeviren Necati Aça. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 112s.

Heywood, V.H. 1978. Flowering Plants of the World. Oxford, London. Melbourne: Oxford University press.

IOOC 2009. International Olive and Olive oil Councel Madrid Spain.
<http://www.internationaloliveoil.org/web/aangles/corp/AreasActivitie/economics/AreasActivitie.html>

Lavee, S., 1999. Zeytinin Biyoloji ve Fizyolojisi. (ed) Dünya Zeytin Ansiklopedisi (Türkçe Baskısı), Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Yayını, Madrid, İspanya, 480s.

Lavee, S. Hanoch, E., Wodner, M., Abramowitch, H. 2007. The effect of predetermined deficit irrigation on the performance of cv. Muhasan olives (*Olea europaea* L.) in the eastern coastal plain of Israel *Scientia Horticulturae*, 112, 156-163

Özkaya, M.T., Ulaş, M. ve Çakır, E., 2008. "Zeytin Ağacı ve Zeytin Yetiştiriciliği", 1-25s; (in) "Zeytinyağı" (ed: Göğüş, F., Özkaya, M.T. ve Ötleş, S.), Eflatun Yayınevi, Aralık 2008. Ankara. 267s. 2008.

Rallo, L., Escobar, F. and Barranco, D. 1999. El Cultivo del Olivo. Mundi-libro Prensa. Madrid Spain.

Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi 11-15 Ocak 2010

TBMM, 2008. TBMM 23. Dönem. (11.03.2008- 11.07.2008) Türkiye Büyük Millet Meclisi Zeytin ve Zeytinyağı İle Diğer Bitkisel Yağların Üretiminde ve Ticaretinde Yaşanan Sorunların Araştırılarak Alınması Gereken Önlemlerin Belirlenmesi Amacıyla Kurulan (10/27,34,37,40,102) Esas Numaralı Meclis Araştırması Komisyon Raporu -Ankara-Türkiye

TİM 2009. Türkiye İhracatçılar Meclisi 2009.

http://www.tim.org.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=625&Itemid=135 Ekim 2009

TÜİK 2009. Türkiye İstatistik Kurumu Ankara. <http://www.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul> Ekim 2009

Tunalıoğlu, R, 2009. Türkiye’de Zeytincilik ve Pazarlama Politikaları: 2000-2010. “Tarım 2015 Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu” Yaşar Üniversitesi. 29 Mayıs 2009, İzmir

Tunçkanat, H., 2001. İkili Anlaşmaların İcyüzü. 3.Basım. Kaynak Yayıncılık, Ankara, 263s.

Yıldız, B. 2008. “510/2006 Sayılı Tüzük’teki Düzenlemeler Işığında Avrupa Birliği Hukukunda Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Üzerindeki Menşe Adları ile Coğrafi İşaretlerin Korunması”, Ankara Barosu Fikri Mülkiyet ve Rekabet Hukuku Dergisi 2008, C. 8, S. 2, s. 11-75).

ATIF için

Özkaya, M.T., Tunalıoğlu, R., Eken, Ő., Ulaş, M., Tan, M., Danacı, A., İnan, N. ve Tibet, Ü. (2010). "Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri" TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak 2010, Ankara. 515-537. 2010.