

GÜNEY EGE BÖLGESİ
(AYDIN, DENİZLİ, MUĞLA)
ZEYTİNYAĞ SEKTÖRÜ RAPORU

2019

İÇİNDEKİLER TABLOSU:

1. SEKTÖRÜN VE ÜRÜNÜN TANIMI	4
2. DÜNYA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI İSTATİSTİKLERİ: ÜRETİM, TÜKETİM, DIŞ TİCARET	6
3. TÜRKİYE’NİN ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ, TÜKETİMİ, İHRACATI, İTHALATI	12
4. ULUSAL VE BÖLGESEL POLİTİKALAR	18
5. PİYASA FİYATLARI	20
6. SEKTÖRÜN GELİŞME EĞİLİMLERİ	24
7. ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN DİĞER SEKTÖRLERLE İLİŞKİSİ	25
8. ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ DEĞER ZİNCİRİ	25
9. ZEYTİNYAĞI ÜRETİM PROSESLERİ	27
10. ZEYTİNYAĞINDA LİSANSLI DEPOCULUK UYGULAMALARI	32
11. YURTDIŞINDA BAŞARILI UYGULAMALAR	35
12. YURT İÇİNDE BAŞARILI UYGULAMALAR	37
13. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞ ÜRETİMİ, DIŞ TİCARET, İŞLETME SAYISI VE ÜRETİM KAPASİTESİ	38
14. GÜNEY EGE’DE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE TARIMSAL ÜRETİCİ ÖRGÜTLENMELERİ	50
15. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE SEKTÖRE YÖNELİK TEŞVİKLER VE DESTEKLER	52
16. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE DIŞ TİCARET UYGULAMALARI	56
17. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE ZEYTİNYAĞI İŞLETMELERİNİN GENEL DURUMU: SAHA ÇALIŞMASI	58
18. SEKTÖRÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ-GZFT ANALİZİ	80
19. SEKTÖRÜN KÜMELENME POTANSİYELİ & HEDEF PAZAR ANALİZİ	85
20. SEKTÖRDE YENİ YATIRIM FIRSATLARI	92
21. SEKTÖRÜN GELİŞİMİNE YÖNELİK MALİ DESTEK PROGRAM ÖNERİSİ	93
22. SEKTÖRÜN GELİŞİMİNE YÖNELİK GÜDÜMLÜ PROJE ÖNERİLERİ	94
23. SEKTÖRÜN GELİŞİMİNE YÖNELİK TEKNİK DESTEK PROJE HAVUZU	95
24. SEKTÖRÜN TANITIMINA YÖNELİK ARAÇLAR: FUARLAR, MARKALAŞMA ARAÇLARI VB.	96
25. DİĞER HUSUSLAR	97
a. PLANLI SANAYİ ALANLARI	97
b. ZEYTİNYAĞI TURİZMİ / OLEO TURİZM	98
KAYNAKÇA	102

Tablolar Dizini:

Tablo 1. Dünya Genelinde Zeytinyağı İthalatı Gerçekleştiren Ülkeler.....	8
Tablo 2. Dünya Genelinde Zeytinyağı İhracatı Gerçekleştiren Ülkeler.....	10
Tablo 3. Dünya Zeytinyağı İhracatı - Dış Ticaret Dengesi	12
Tablo 4. Zeytin Üretim İstatistikleri	12
Tablo 5. Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi İstatistikleri	13
Tablo 6. Zeytinyağı Tüketimi	14
Tablo 7. Zeytin Tüketimi	14
Tablo 8. Zeytinyağı İhracatı	15
Tablo 9. Zeytin İhracatı	16
Tablo 10. Türkiye'nin Zeytinyağı İhracatı Yaptığı İlk 20 Ülke	16
Tablo 11. Türkiye'nin Zeytinyağı İthalatı Yaptığı Ülkeler	17
Tablo 12. Dünya Zeytinyağı İhracat Fiyatları	21
Tablo 13. Ham Muhtelif Asit Zeytinyağı Fiyatları (Ortalama TL/Kg)	22
Tablo 14. Borsaya Göre Günlük Fiyatlar	22
Tablo 15. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nin Zeytinyağı Alım Miktar ve Fiyatları	23
Tablo 16. Marmarabirlik'in Zeytin Alım Miktarı	23
Tablo 17. Üç fazlı ve iki fazlı üretim proseslerinin karşılaştırılması	32
Tablo 18. Güney Ege Bölgesi İlleri Zeytin Üretimi	40
Tablo 19. İller Bazında Zeytin Üretimi Sıralaması	40
Tablo 20. Güney Ege Bölgesi Zeytin ve Zeytinyağı İhracatı	41
Tablo 21. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Zeytinyağı, ham - Natürel/sızma zeytinyağı ve fraksiyonları (kimyasal olarak değiştirilenler hariç)	42
Tablo 22. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	43
Tablo 23. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Zeytinyağı, rafine	44
Tablo 24. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Zeytinyağı fraksiyonları; prina yağı ve diğerleri, rafine.....	45
Tablo 25. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (ham yağlar, natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	46
Tablo 26. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Bitkisel katı ve sıvı yağlar ile bunların fraksiyonları (kısmen veya tamamen hidrojene edilmiş, esterleştirilmiş veya elaidinize edilmiş fakat daha ileri yöntemlerle hazırlanmamış (rafine edilmiş olanlar dahil))	47
Tablo 27. Degra; yağlı maddelerin veya hayvansal ya da bitkisel mumların işlenmesinden ortaya çıkan artıklar	48
Tablo 28. Aydın İl Genelinde Kapasite Bilgileri	48
Tablo 29. Denizli İl Genelinde Kapasite Bilgileri	49
Tablo 30. Muğla İl Genelinde Kapasite Bilgileri	50
Tablo 31. Zeytin ve Zeytinyağı Alan Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri.....	51
Tablo 32. Türkiye'de Yıllar İtibarıyla Zeytinyağına Ödenen Prim Miktarları.....	52
Tablo 33. Türkiye'de Zeytin Üreticilerinin Yararlandıkları Mazot ve Gübre Desteği (dekar)	53
Tablo 34. Sertifikalı Zeytin Fidanı Destek Birim Fiyatları (TL/Da)	54
Tablo 35. Zeytinyağı İthalatında Uygulanan Gümrük Vergileri ve İhracat İdeleri	57
Tablo 36. Zeytinyağı Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu (GTİP).....	58
Tablo 37. Zeytinyağı Sektörü GZFT Analizi (Aydın)	80
Tablo 38. Türkiye'deki 27 ilin Yağlık Zeytin Üretim Parametreleri	86

Tablo 39. Strateji ve İşbirliği Rekabet Alanına Yönelik Eylemler, Destekler, Sorumlu Kurum ve Kuruluşlar.	87
Tablo 40. Rekabetçilik ve Kalite Alanına Yönelik Eylemler, Destekler, Sorumlu Kurum ve Kuruluşlar.....	88
Tablo 41. Ar-Ge / Yenilikçilik / Çevre Rekabet Alanına Yönelik Eylemler, Destekler, Sorumlu Kurum ve Kuruluşlar	89
Tablo 42. Üretimin Artırılması / Planlanması Rekabet Alanına Yönelik Eylemler, Destekler, Sorumlu Kurum ve Kuruluşlar.....	89
Tablo 43. Dış Ticaret Rekabet Alanına Yönelik Eylemler, Destekler, Sorumlu Kurum ve Kuruluşlar.....	89
Tablo 44. İç Ticaret Rekabet Alanına Yönelik Eylemler, Destekler, Sorumlu Kurum ve Kuruluşlar	89
Tablo 45. Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Kümelenme Destek Sistemi	90
Tablo 46. Kümelenme Destek Sistemi İçeriği ve Çıktıları	90

Şekiller Dizini:

Şekil 1. Dünya Genelinde Zeytinyağı İthalatı Gerçekleştiren Ülkeler	9
Şekil 2. Dünya Genelinde Zeytinyağı İhracatı Gerçekleştiren Ülkeler	11
Şekil 3. Türkiye’de Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Değer Zincirinin Temel Aktörleri	26
Şekil 4. Üç Fazlı Üretim Prosesine Göre Zeytinyağı Üretimi	30
Şekil 5. İki Fazlı Üretim Prosesine Göre Zeytinyağı Üretimi.....	30
Şekil 6. Zeytinyağı üretim proseslerinde oluşan atıksu kirlilik yükleri	31
Şekil 7. Aydın İlçeleri Zeytin Üretimi.....	38
Şekil 8. Denizli İlçeleri Zeytin Üretimi	39
Şekil 9. Muğla İlçeleri Zeytin Üretimi.....	39
Şekil 10. Yağlık Zeytin Üretim Değeri-Toplam Yıldız.....	86
Şekil 11. Zeytinyağı Turizminin Gelişimine Katkı Sağlayacak Paydaşlar	100

Resimler Dizini:

Resim 1. Dünya Genelinde Zeytinyağı İthalatı Gerçekleştiren Ülkeler.....	8
Resim 2. Dünya Genelinde Zeytinyağı İhracatı Gerçekleştiren Ülkeler	10
Resim 3. Zeytinin temizlenmesi.....	28
Resim 4. Zeytinin hamur hale getirilmesi	28
Resim 5. Katı ve sıvı fazların ayrılması	29
Resim 6. Zeytinyağındaki kalıntıların giderilmesi	29
Resim 7. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	101

1. SEKTÖRÜN VE ÜRÜNÜN TANIMI

Zeytinyağı, sadece zeytin ağacının olgun meyvelerinden elde edilen, hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal hali ile tüketilebilen, oda sıcaklığında sıvı olan bir yağdır. Zeytinyağı sektörü; zeytinin ağacından hasat edilip zeytinyağı üretim tesisinde nihai ürün olan zeytinyağına dönüştürülmesi sürecindeki işlemler ile yurt içi ve yurtdışına dökme ya da ambalajlı şekilde pazarlanması işlemlerinin bütünüdür. Zeytinyağı üretimi; imalat sanayii alt sektörlerinden gıda ürünlerinin imalatı içerisinde bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı/sıvı ve katı yağ imalatı alt başlığı altında yer almaktadır. Söz konusu üretim kolu, zeytinyağı ile birlikte çok sayıda bitkisel kökenli yağ türünü de kapsamaktadır. Zeytinin yağa dönüşmesi kısaca şöyle özetlenebilir: zeytin, parçalanmak suretiyle macun haline getirilir, sıcak su yardımıyla yumuşatılan hücre duvarları bir pres ile parçalanır ve yağ + su olmak üzere posasından ayrılır. Suyun yağdan uzaklaştırılması ile de natürel yağ elde edilmiş olur. Asitlik derecesine göre bunlar farklı isimlerde gruplandırılır. Zeytinyağı üretiminde zeytinlerin sıkılması işlemi; geleneksel ya da klasik sistem olarak adlandırılan hidrolik presler (sulu sistem) ve süper presler (kuru sistem) ile modern sistem olarak adlandırılan santrifüjlü preslerde (kontinü sistem) yapılmaktadır. Üretimde kullanılan zeytinin cinsine bağlı olarak değişmekle birlikte modern kontinü sistemlerle üretim yapan yağ tesisleri, diğer sistemlerle (hidrolik veya süper preslerle) üretim yapan yağ tesislerine göre daha fazla verim ve daha kaliteli yağ elde etmektedirler. Zeytinyağı üretim sürecinde, zeytinin sıkılması sonucunda elde edilen yağın dışında geriye pirina ve karasu kalmaktadır. Zeytinyağı üretimi esnasında elde edilen pirinada, yağın sıkılması esnasında kullanılan sisteme göre değişen oranda yağ kalmakta olup, pirinanın islenmesinden elde edilen yağ da pirina yağı adı ile kalitesine göre, rafine edildikten sonra tüketime sunulabilmekte ya da düşük kaliteli ise sanayi amaçlı olarak sabun vs. yapımında kullanılmaktadır. (Türkiye Kalkınma Bankası A.Ş., 2004)

Türk Gıda Kodeksine göre zeytinyağı; sadece zeytin ağacı meyvelerinden elde edilen yağdır ve özellikleri göz önünde bulundurularak sınıflandırılmıştır. (Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, 2016)

Natürel Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır.

A - Natürel Sızma: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlardır.

B - Natürel Birinci: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

Rafine Zeytinyağı: Zeytin ham yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, sarının değişik tonlarında rengi olan, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmamalıdır.

Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmamalıdır.

Pirina Yağı: Pirinanın (zeytin küspesi) solventlerle ekstraksiyonu sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış yağlardır. Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmaz.

Rafine Pirina Yağı: Ham pirina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, rengi açık sarıdan kahverengi sarıya kadar değişebilen bir yağdır. Rafine pirina yağı olduğu gibi veya natürel zeytinyağları ile karıştırılarak tüketime sunulabilir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmamalıdır.

Karma Pirina Yağı: Doğrudan gıda olarak tüketilebilecek natürel zeytinyağları ile yemeklik rafine pirina yağı karışımından oluşan bir yağdır. Bu yağların duyuşal özellikleri karışımında kullanılan yağların duyuşal özellikleri arasında değişir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmamalıdır.

Çeşnili Zeytinyağı: Natürel yemeklik zeytinyağlarına değişik baharatlar, meyve ve sebzeler veya bunların doğal aroma maddeleri katılarak elde edilen, tat ve koku dışında diğer özellikleri natürel zeytinyağı için verilen özellikleri taşıyan yağlardır. (Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, 2016)

Oleacea familyasının bir üyesi olan zeytinin (*Olea europaea* L.) anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Günümüzde 20. yüzyılın bitkisi olarak gösterilen ve yüzyıllardır önemini yitirmemiş olan zeytin bitkisinin anavatanı Mardin, Hatay, Suriye, Filistin ve Kıbrıs adasını içerisine alan bölge kabul edilmektedir. Zeytin ağacı; Akdeniz uygarlığının sembolüdür. Tüm dünyada 900 milyon ağaçtan % 98'i Akdeniz çanağında yer almaktadır. TÜİK verilerine göre, zeytin ağacı varlığımız 2000'li yılların başında 100 milyon adet iken son dönemlerdeki dikimlerin etkisi ile 2016/17 sezonunda yaklaşık 174 milyon âdete yükselmiştir. Son yıllarda dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıkları yanında uzun yaşama olan ilginin artması, insanların zeytin ve zeytinyağı tüketimini arttırmıştır. Üretici ülkeler için ekonomik ve sosyal açıdan önemli ürünlerden biri olan zeytin ve zeytinyağı aynı zamanda Akdeniz'i simgeleyen bir kültürün de parçasıdır. Türkiye'nin önemli tarımsal ihrac ürünlerinden biri olan zeytin ve zeytinyağı, ülkemiz potansiyeli dikkate alındığında, mevcut sorunların çözüme kavuşturulmasıyla özellikle de Avrupa Birliğine katılım sürecinde, tarım sektörümüz için rekabet gücü olan ürünlerden biridir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

2. DÜNYA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI İSTATİSTİKLERİ: ÜRETİM, TÜKETİM, DIŞ TİCARET

ZEYTİN ÜRETİMİ

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerine göre 2016/2017 döneminde (tahmin) dünya genelinde toplam 2.874.000 ton sofralık zeytin üretimi gerçekleştirilmiştir. Kesin olmayan verilere göre ise 2017/2018 dönemi (öngörü) toplam sofralık zeytin üretim miktarı 2.954.000 tondur. Dünya sofralık zeytin üretimi son beş sezonda ortalama 2.74 milyon tonlarda seyretmiş olup en önemli üretici ülkeler sırasıyla AB, Türkiye, Mısır, Cezayir, Fas ve Suriye'dir. AB ülkeleri arasında ilk sırayı İspanya almakta onu Yunanistan ve İtalya izlemektedir. 2016/17 sezonunda İspanya'nın AB üretimindeki payının % 65 seviyesinde olduğu tahmin edilmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİN TÜKETİMİ

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerine göre 2016/2017 döneminde (tahmin) dünya genelinde toplam 2.752.000 ton sofralık zeytin tüketimi gerçekleştirilmiştir. Kesin olmayan verilere göre ise 2017/2018 dönemi (öngörü) toplam sofralık zeytin tüketim miktarı 2.735.000 tondur. Dünya sofralık zeytin tüketimi 2016/17 sezonunda 2015/16 sezonuna göre 157 bin ton artış göstermiştir. AB ülkelerinde % 12'lik artış gözlemlenirken, Türkiye tüketiminin de %7 artmış olduğu tahmin edilmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİN İTHALATI

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerine göre 2016/2017 döneminde (tahmin) dünya genelinde toplam 620.000 ton sofralık zeytin ithalatı gerçekleştirilmiştir. Kesin olmayan verilere göre ise 2017/2018 dönemi (öngörü) toplam sofralık zeytin ithalatı miktarı 616.000 tondur. Zeytin ithalatında zeytinyağında olduğu gibi, gelişmiş ülkelerin ilk sıraları aldıkları görülmektedir. İthalatta, ABD ilk sırayı alırken üretimde ilk sırada yer alan AB ülkelerinin aynı zamanda önemli bir ithalatçı olması dikkat çekicidir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİN İHRACATI

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerine göre 2016/2017 döneminde (tahmin) dünya genelinde toplam 662.500 ton zeytin ihracatı gerçekleştirilmiştir. Kesin olmayan verilere göre ise 2017/2018 dönemi (öngörü) toplam zeytin ihracatı miktarı 776.000 tondur. Zeytin ihracatında üretimle paralel olarak ilk sırayı AB ülkeleri almakta, bu ülkeleri Mısır, Türkiye ve Fas izlemektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİN ARZ-TALEP DENGESİ

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerinden yapılan hesaplama göre, 2016/17 sezonunda arzın taleple örtüştüğü, toplam arzın 3,9 milyon ton talebin ise 3,4 milyon ton olarak gerçekleştiği ve son sezonda yaşanan talepte değişikliğin sezon sonu stokunu bir önceki sezona göre azalttığı tahmin edilmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerine göre 2016/2017 döneminde (tahmin) dünya genelinde toplam 2.536.000 ton zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmiştir. Kesin olmayan verilere göre ise 2017/2018 dönemi (öngörü) toplam zeytinyağı üretim miktarı 2.826.500 tondur. Dünya genelindeki zeytin yetiştiriciliğinin % 90'lık bir kısmı Akdeniz havzası, geriye kalan kısmı ise Latin Amerika ülkelerinde yapılmaktadır. Dünyada yaklaşık 9 milyon hektar alanda 900 milyon zeytin ağacından yaklaşık 17 milyon ton dane zeytin elde edilmektedir. Dünya zeytinyağı üretimi son beş sezon ortalamasına göre 2,85 milyon ton civarındadır. Önemli zeytinyağı üretici ülkeler sırasıyla, İspanya, İtalya, Yunanistan, Portekiz, Türkiye, Tunus ve Suriye'dir. Üretimde AB ülkelerinin payı yıllara göre değişmekle birlikte ortalama % 68 seviyelerindedir. AB ülkeleri arasında ilk sırayı İspanya almakta onu İtalya ve Yunanistan izlemektedir. İspanya'nın AB üretimdeki payı % 64'ler seviyesindedir. Bunların yanı sıra son yıllarda Avustralya, Japonya ve Arjantin gibi ülkelerde de zeytin üretimine başlanılmıştır. Zeytin, genetik özelliğinin yanı sıra kültürel işlemlerin tam olarak uygulanamayışı nedeniyle alternans (bir yıl ürün verme-diğer yıl az/yok verme) gösterir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ

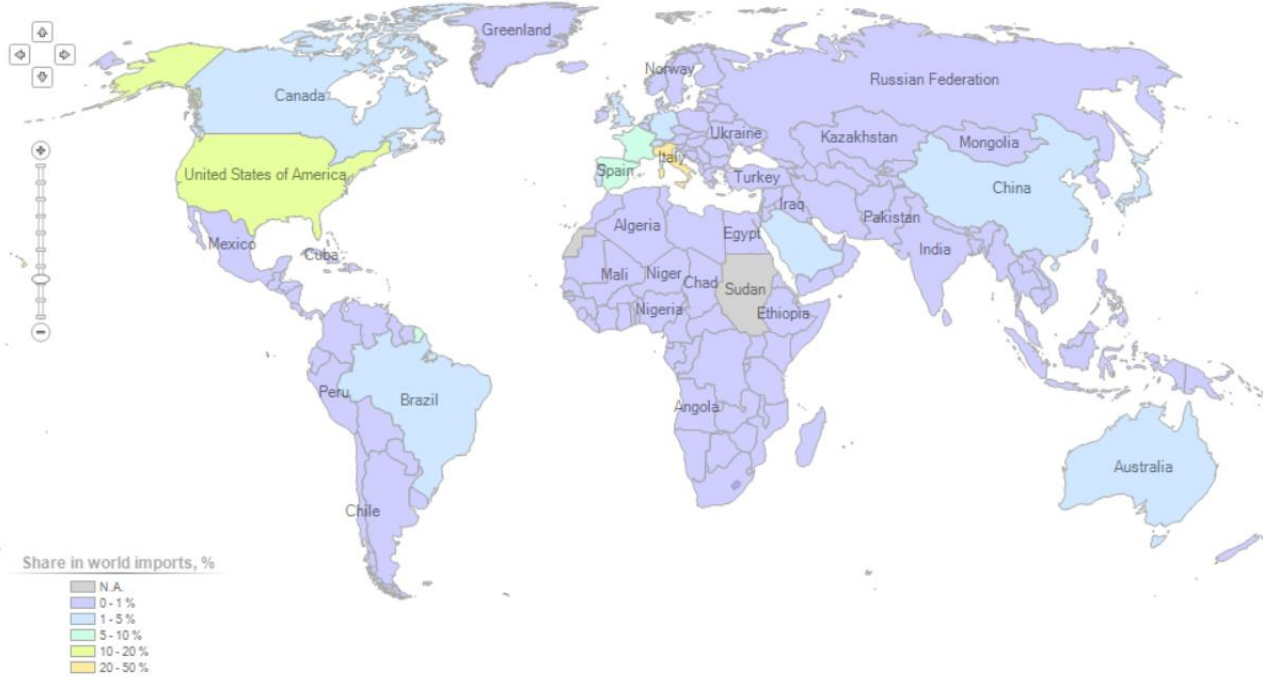
Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerine göre 2016/2017 döneminde (tahmin) dünya genelinde toplam 2.705.400 ton zeytinyağı tüketimi gerçekleştirilmiştir. Kesin olmayan verilere göre ise 2017/2018 dönemi (öngörü) toplam zeytinyağı tüketim miktarı 2.874.000 tondur. Zeytinyağı tüketiminde ilk sırayı AB ülkeleri almakta iken üretici ülkelerden olan Türkiye'nin tüketiminin istikrarlı olarak arttığı fakat kişi başına düşen yıllık zeytinyağı tüketiminin 2 litrede kaldığı görülmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

ZEYTİNYAĞI İTHALATI

Uluslararası Ticaret Merkezi verilerine göre 2018 yılında dünya genelinde toplam 2.040.056 ton zeytinyağı ithalatı gerçekleştirilmiştir. Zeytinyağı ithalatında gelişmiş ülkelerin ilk sıraları aldıkları görülmektedir. İthalatta İtalya ve ABD ilk sırayı alırken AB ülkeleri arasında özellikle İtalya ve İspanya üretici ve ihracatçı olmalarına rağmen aynı zamanda önemli bir ithalatçı ülke olarak görülmektedir. (International Trade Centre)

Aşağıdaki haritada 2018 yılında dünya genelinde zeytinyağı ithalatı gerçekleştiren ülkeler ve dünya ithalatındaki payları görülebilmektedir.

Resim 1. Dünya Genelinde Zeytinyağı İthalatı Gerçekleştiren Ülkeler (2018)



Kaynak: (International Trade Centre)

Aşağıdaki tablo ve grafikte dünya genelinde yoğun olarak zeytinyağı ithalatı gerçekleştiren ülkelerin ithalat miktarları ve tutarları ile dünya ithalatındaki payları görülebilmektedir. Bu kapsamda dünya genelinde İtalya ve Amerika Birleşik Devletlerinin zeytinyağı ithalatında ön plana çıkan ülkeler olduğu görülmektedir. Türkiye'nin zeytinyağı ithalatı düşüktür. (International Trade Centre)

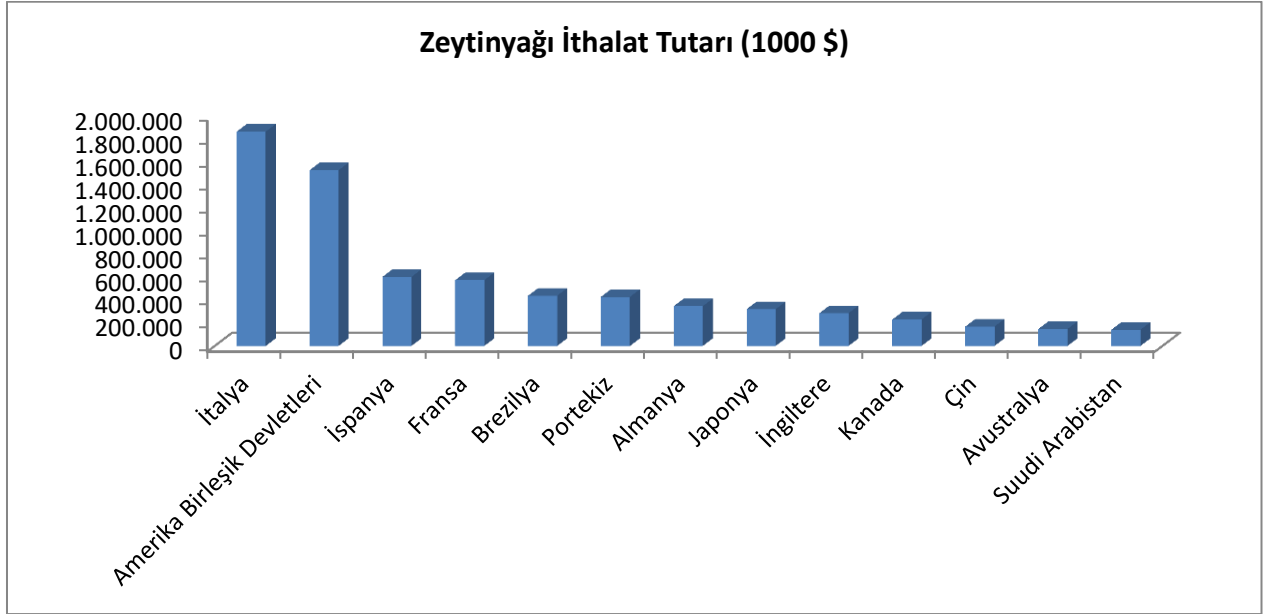
Tablo 1. Dünya Genelinde Zeytinyağı İthalatı Gerçekleştiren Ülkeler (2018)

İthalatçı Ülke (2018 Yılı)	Zeytinyağı İthalat Tutarı (1000 \$)	Zeytinyağı İthalat Miktarı (Ton)	Dünya Zeytinyağı İthalatındaki Payı (%)
Dünya Geneli	8.705.103	2.040.056	100
İtalya	1.859.327	511.702	21,4
Amerika Birleşik Devletleri	1.523.956	328.359	17,5
İspanya	598.271	166.376	6,9
Fransa	570.665	119.688	6,6
Brezilya	435.247	79.544	5
Portekiz	425.468	116.624	4,9
Almanya	345.248	63.947	4

Japonya	318.714	57.808	3,7
İngiltere	284.348	65.353	3,3
Kanada	229.338	49.421	2,6
Çin	167.811	36.089	1,9
Avustralya	146.707	32.938	1,7
Suudi Arabistan	140.557	34.435	1,6
TÜRKİYE	8.554	4.844	0,1

Kaynak: (International Trade Centre)

Şekil 1. Dünya Genelinde Zeytinyağı İthalatı Gerçekleştiren Ülkeler (2018)



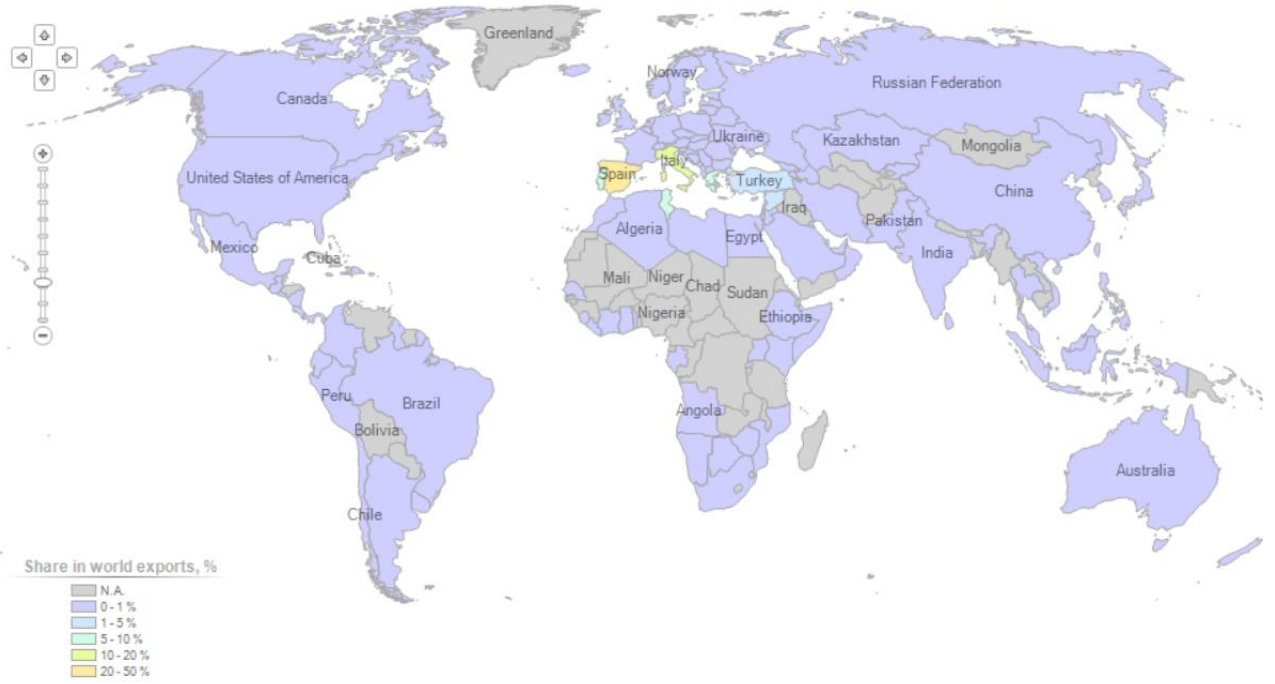
Kaynak: (International Trade Centre)

ZEYTİNYAĞI İHRACATI

Uluslararası Ticaret Merkezi verilerine göre 2018 yılında dünya genelinde toplam 1.965.297 ton zeytinyağı ihracatı gerçekleştirilmiştir. Zeytinyağı ihracatında üretimle paralel olarak ilk sırayı AB ülkeleri almakta, bu ülkeleri Tunus ve Türkiye izlemektedir. (International Trade Centre)

Aşağıdaki haritada dünya genelinde zeytinyağı ihracatı gerçekleştiren ülkeler ve dünya ihracatındaki payları görülebilmektedir.

Resim 2. Dünya Geneline Zeytinyağı İhracatı Gerçekleştiren Ülkeler (2018)



Kaynak: (International Trade Centre)

Aşağıdaki tablo ve grafikte dünya genelinde yoğun olarak zeytinyağı ihracatı gerçekleştiren ülkelerin ihracat miktarları ve tutarları ile dünya ihracatındaki payları görülebilmektedir. Bu kapsamda dünya genelinde İspanya ve İtalya'nın zeytinyağı ihracatında ön plana çıkan ülkeler olduğu görülmektedir. Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı da dünya genelinde söz konusu ülkelere sonra önemli bir paya sahiptir. (International Trade Centre)

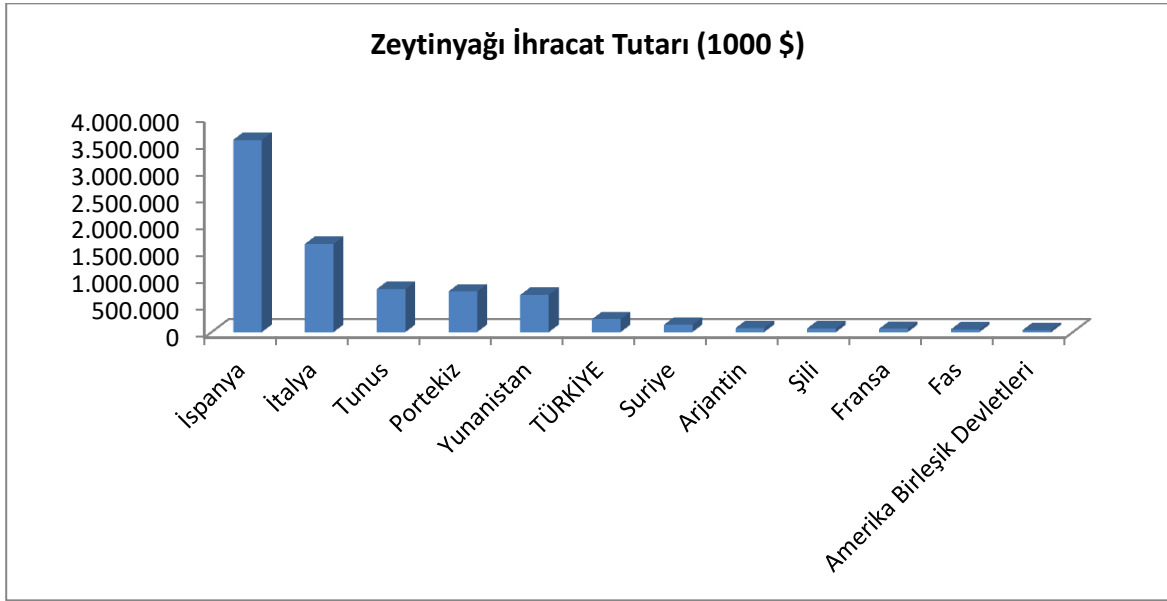
Tablo 2. Dünya Geneline Zeytinyağı İhracatı Gerçekleştiren Ülkeler (2018)

İhracatçı Ülke (2018 Yılı)	Zeytinyağı İhracat Tutarı (1000 \$)	Zeytinyağı İhracat Miktarı (Ton)	Dünya Zeytinyağı İhracatındaki Payı (%)
Dünya Geneli	8.369.992	1.965.297	100
İspanya	3.576.178	897.406	42,7
İtalya	1.640.886	296.520	19,6
Tunus	799.496	200.883	9,6
Portekiz	755.849	174.688	9
Yunanistan	690.774	164.326	8,3
TÜRKİYE	239.601	65.865	2,9
Suriye	133.737	41.308	1,6

Arjantin	74.352	19.595	0,9
Şili	71.289	14.878	0,9
Fransa	60.945	8.086	0,7
Fas	50.316	15.038	0,6
Amerika Birleşik Devletleri	38.470	11.448	0,5

Kaynak: (International Trade Centre)

Şekil 2. Dünya Genelinde Zeytinyağı İhracatı Gerçekleştiren Ülkeler (2018)



Kaynak: (International Trade Centre)

ZEYTİNYAĞI ARZ-TALEP DENGESİ

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerinden yapılan hesaplama göre, 2016/17 sezonunda arz taleple genel olarak örtüşmüş ve toplam arzın 3,8 milyon ton, talebin ise 3,5 milyon ton olarak gerçekleşmiş olduğu görülmekte olup üretimde geçen sezona göre artış yaşanmasının beklendiği tahmin edilmektedir. Aşağıdaki tabloda, dünya genelinde zeytinyağı ihracatında ön planda olan ülkelerin zeytinyağı dış ticaretindeki denge durumları görülmektedir. Bu kapsamda İspanya'da zeytinyağı sektöründe dış ticaret fazlası yüksek bir değere sahiptir. İtalya'da ise ithalatın ihracattan daha fazla olması sebebi ile zeytinyağı sektöründe dış ticaret açığı oluşmuştur. Türkiye de bu sektörde dış ticaret fazlası olan ülkeler arasında yer almaktadır. [(Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi) ve (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)]

Tablo 3. Dünya Zeytinyağı İhracatı - Dış Ticaret Dengesi (2018)

İhracatçı Ülke – 2018 Yılı	Dış Ticaret Dengesi (1000 \$)
Dünya Geneli	-335.111
İspanya	2.977.907
İtalya	-218.441
Tunus	797.384
Portekiz	330.381
Yunanistan	684.568
TÜRKİYE	231.047
Suriye	131.311
Arjantin	68.389
Şili	60.624
Fransa	-509.720
Fas	5.799
Amerika Birleşik Devletleri	-1.485.486

Kaynak: (International Trade Centre)

3. TÜRKİYE’NİN ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ, TÜKETİMİ, İHRACATI, İTHALATI

ÜRETİM

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre; 2016/17 sezonunda zeytin dikim alanı 846.061 ha’dır. 2007/08 sezonunda 774.370 hektar olan zeytin dikili alanlarımız sürekli artmış olup kullanılabilir tarım alanlarının % 2,3’üne ulaşmıştır. 2016/17 üretim sezonunda geçen sezona ile paralel olduğu tahmin edilmekte olup 2017/18 yılında zeytinyağı üretiminin 263 bin ton olacağı öngörülmektedir. (TÜİK, 2018)

Tablo 4. Zeytin Üretim İstatistikleri

Yıl	Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı (Yağlık Zeytinler) (Adet)	Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı (Yağlık Zeytinler) (Adet)	Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı (Sofralık Zeytinler) (Adet)	Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı (Yağlık Zeytinler) (Adet)	Toplu Meyvelikler -in Alanı (Sofralık Zeytinler) (Dekar)	Toplu Meyvelikler -in Alanı (Yağlık Zeytinler) (Dekar)	Verim (Sofralık Zeytinler) (Kg/ Meyve Veren Ağaç)	Verim (Yağlık Zeytinler) (Kg/ Meyve Veren Ağaç)	Üretim Miktarı (Sofralık Zeytinler) (Ton)	Üretim Miktarı (Yağlık Zeytinler) (Ton)
2008	33.599.163	72.539.733	19.473.951	26.017.215	2.126.965	5.616.736	15	13	512.103	952.145
2009	33.936.299	75.190.470	19.048.582	25.547.706	2.181.883	5.602.242	14	11	460.013	830.641

2010	35.611.525	75.786.306	18.502.054	26.548.089	2.201.970	5.638.343	11	14	375.000	1.040.000
2011	39.176.479	78.765.335	15.177.157	21.491.376	2.222.768	5.762.158	14	15	550.000	1.200.000
2012	40.252.230	80.568.718	12.239.977	23.999.629	2.276.598	5.861.052	12	17	480.000	1.340.000
2013	45.235.836	83.924.959	10.462.634	27.406.319	2.309.392	5.948.874	9	15	390.000	1.286.000
2014	45.519.208	95.193.078	9.907.856	18.376.988	2.200.498	6.060.417	10	14	438.000	1.330.000
2015	46.361.696	98.398.019	9.481.582	17.750.471	2.236.460	6.132.886	9	13	400.000	1.300.000
2016	47.314.681	100.088.449	8.652.920	17.702.038	2.262.516	6.192.904	9	13	430.000	1.300.000
2017	47.675.780	100.587.005	8.552.278	17.779.084	2.264.912	6.195.707	10	16	460.000	1.640.000

Kaynak: (TÜİK, 2018)

Son on yılda; hem sofralık hem de yağlık zeytin için meyve veren yaşta ağaç sayısı ve toplu meyveliklerin alanı göstergelerinde artış olduğu görülmektedir. Sofralık zeytin üretiminde verim düşerken, yağlık zeytin üretimindeki verim artış göstermiştir. Aynı şekilde; sofralık üretim miktarı da on yıl öncesine göre düşüş gösterirken, yağlık zeytin üretim miktarı önemli ölçüde artış sergilemiştir. Türkiye İstatistik Kurumu verilerinde yağlık zeytin istatistikleri yer almakta, zeytinyağı üretimine ilişkin doğrudan bir veri bulunmamaktadır. Geçmiş dönemlerde Türkiye İstatistik Kurumu dışında Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi tarafından da üretime ilişkin tahmin çalışmaları yürütülmüş olup bunun yanında zeytinyağı üretimine ilişkin değerlere de yer verildiğinden aşağıdaki tabloda bu hususlar ayrıca gösterilmiştir. (TÜİK, 2018) ile (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 5. Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi İstatistikleri

SEZONLAR	Ağaç Başına Zeytin Danesi (Kg)	Elde Edilen Zeytin (Ton)	Yemekliğe Ayrılan Zeytin (Ton)	Yağlığa Ayrılan Zeytin (Ton)	Elde Edilen Zeytinyağı (Ton)	1 kg. Zeytinyağı için Zeytin Miktarı (Kg)
2005/06	8,6	1.200.000	400.000	800.000	101.094	7,9
2006/07	14,5	1.766.749	555.749	1.211.000	166.324	7,3
2007/08	5,7	1.075.854	455.385	620.469	72.021	8,6
2008/09	10,6	1.464.248	512.103	952.145	159.366	5,9
2009/10	11,7	1.290.654	460.013	830.641	169.752	4,8
2010/11	9,7	1.415.000	375.000	1.040.000	158.384	6,5
2011/12	9,7	1.750.000	550.000	1.200.000	191.000	6,2
2012/13	9,7	1.820.000	480.000	1.340.000	195.000	6,8
2013/14	6,7	1.676.000	390.000	1.286.000	160.000	8,0
2014/15	12,5	1.768.000	438.000	1.330.000	190.000	7
2015/16	11,7	1.700.000	400.000	1.300.000	175.000	7,4

2016/17	9	1.730.000	430.000	1.300.000	175.000	7,4
2017/18*	13,4	2.100.000	460.000	1.640.000	263.000	6,25

Kaynak: (TÜİK, 2018), (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) * Öngörü

TÜKETİM

Zeytinyağı üretiminde hızla ilerleyen ülkemizin tüketim değerlerine baktığımızda, ülkemizdeki zeytinyağı tüketimi artmıştır. Ülkemizde kişi başına zeytinyağı yıllık tüketim miktarı 1,5 litre olup bu oran Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZK) üyesi diğer ülkelerde ortalama 9 litre civarındadır. Ülkeler bazında kişi başı tüketim incelendiğinde; Yunanistan 12 litre, İspanya ve İtalya 10 litre, Tunus, Portekiz, Lübnan ve Suriye 6 litre civarındadır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 6. Zeytinyağı Tüketimi

Sezonlar	Tüketim Miktarı (Bin Ton)
2006/07	80
2007/08	85
2008/09	108
2009/10	110
2010/11	131
2011/12	150
2012/13	150
2013/14	105
2014/15	125
2015/16	124
2016/17*	130

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) * Öngörü

2007/08 sezonundan itibaren yükselen sofralık zeytin tüketimimiz 2015/16 sezonunda 397 bin tona ulaşmış olup 2016/17 sezonunda 433.000 ton olarak gerçekleştiği tahmin edilmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 7. Zeytin Tüketimi

Sezonlar	Tüketim Miktarı (Bin Ton)
2007/08	190
2008/09	240
2009/10	260
2010/11	300

2011/12	350
2012/13	410
2013/14	430
2014/15	390
2015/16	397
2016/17*	433

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) * Öngörü

İHRACAT

Ülkemiz zeytinyağı ihracatı, yıldan yıla değişen zeytin ve buna bağlı olarak zeytinyağı üretiminde meydana gelen dalgalanmalar sebebiyle keskin artış ve azalışlar gösterebilmektedir. İşleme teknolojisi, pazarlama politikaları ve diğer üretici ülkelerdeki üretimdeki artış ve azalışlar ihracatımızı etkileyen diğer önemli unsurlar olarak göze çarpmaktadır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 8. Zeytinyağı İhracatı

Yıllar	Miktar (Kg)	Tutar (\$)	Ortalama Fiyat (\$/Kg)
2007/08	19.389.416	77.203.652	3,98
2008/09	31.527.383	100.376.461	3,18
2009/10	20.016.259	67.991.315	3,40
2010/11	13.963.321	52.266.536	3,74
2011/12	25.795.779	81.040.657	3,14
2012/13	96.622.572	305.345.529	3,16
2013/14	24.055.219	91.517.849	3,80
2014/15	14.062.106	63.384.352	4,51
2015/16	19.119.745	72.744.829	3,80
2016/17*	53.566.859	207.638.532	3,88

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) * Öngörü

Ülkemizdeki toplam zeytinyağı ihracatının on yıl öncesine göre miktar ve ihracat tutarı bakımından artış gösterdiği görülmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 9. Zeytin İhracatı

Yıllar	Yeşil zeytin		Siyah zeytin		Toplam	
	Miktar (Kg)	Tutar (\$)	Miktar (Kg)	Tutar (\$)	Miktar (Kg)	Tutar (\$)
2006/07	10.625.917	19.376.960	56.657.348	72.989.290	67.283.265	123.940.613
2007/08	6.470.868	16.657.203	52.967.699	90.390.044	59.438.567	112.406.266
2008/09	9.115.384	18.135.136	53.765.230	81.724.467	62.880.614	116.645.844
2009/10	13.233.891	23.703.179	59.114.467	93.687.926	72.348.358	117.391.105
2010/11	12.563.825	24.480.695	59.697.617	102.048.067	72.261.442	126.528.762
2011/12	13.979.344	25.316.615	59.280.250	94.959.106	73.259.594	120.275.721
2012/13	15.145.801	28.813.772	61.901.474	101.807.517	77.047.275	130.621.289
2013/14	15.021.413	29.878.904	62.815.281	104.956.215	77.836.694	134.835.119
2014/15	13.940.820	26.997.349	55.227.299	97.627.749	69.168.119	124.625.098
2015/16	11.341.655	23.740.357	46.261.527	93.522.827	57.603.182	117.263.184
2016/17*	10.537.225	20.040.140	48.416.560	92.257.402	59.009.071	112.441.800

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) * Öngörü

Ülkemizdeki toplam zeytin ihracatının on yıl öncesine göre miktar ve ihracat tutarı bakımından düşüş gösterdiği görülmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 10. Türkiye'nin Zeytinyağı İhracatı Yaptığı İlk 20 Ülke

SITC Rev3 sınıflamasına göre dış ticaret -2018			
SITC1 adı	Ülke adı	İhracat (Dolar)	İthalat (Dolar)
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Toplam	262.653.241	8.709.706
Zeytin yağı ve fraksiyonları	ABD	96.253.602	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	İspanya	43.358.380	4.311
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Suudi Arabistan	20.908.803	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	İtalya	14.882.563	215.187
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Japonya	13.590.575	

Zeytin yağı ve fraksiyonları	Fas	6.618.296	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Mersin Serbest Bölgesi	5.476.461	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Irak	5.161.989	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	İsrail	4.783.178	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Kotdivuar	4.368.085	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	İran	4.355.823	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	BAE	3.976.091	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Avustralya	3.117.722	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Kanada	2.668.721	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Güney Kore	2.624.394	
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Almanya	2.514.493	33.602
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Suriye	2.436.302	8.408.145
Zeytin yağı ve fraksiyonları	Umman	2.096.565	

Kaynak: (TÜİK, 2018)

İTHALAT

Türkiye’de zeytin ve zeytinyağında kayda değer olmamakla beraber 50-60 tona kadar ithalat yapıldığı dönemler olmuştur. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Uluslararası Ticaret Merkezi verilerine göre 2017 yılında Türkiye 16 ton miktarında ve 141.000 \$ tutarında zeytinyağı ithalatı gerçekleştirmiştir. Türkiye’nin zeytinyağı ithalatının yaptığı ülkeler incelendiğinde en fazla ithalatın İtalya ve Fransa’dan gerçekleştirildiği görülmektedir. İthalat miktarına göre ithalat tutarları incelendiğinde İtalya’dan gerçekleştirilen zeytinyağı ithalatı birim fiyatının yüksekliği dikkat çekmektedir. (International Trade Centre)

Tablo 11. Türkiye'nin Zeytinyağı İthalatı Yaptığı Ülkeler (2018)

İthalat Yapılan Ülke (2018 Yılı)	İthalat Tutarı (\$)	İthalat Miktarı (Ton)
Dünya Geneli	141.000	16
İtalya	91.000	7
Fransa	33.000	6

İngiltere	6.000	1
İspanya	4.000	1
Almanya	3.000	
Hollanda	1.000	
İsviçre	1.000	1
Tunus	2.000	

Kaynak: (International Trade Centre)

4. ULUSAL VE BÖLGESEL POLİTİKALAR

Zeytin ve Zeytinyağı sektörüne yönelik politika dokümanları incelendiğinde; Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü sahipliğinde TÜBİTAK Türkiye Sanayi ve Sevk İdare Enstitüsü (TÜSSİDE) koordinatörlüğünde yürütülen “Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejilerinin Geliştirilmesi Projesi” kapsamında hazırlanan “Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejisi Raporu”, ülke bazında spesifik olarak bu sektöre yönelik hazırlanan kapsamlı bir çalışma olarak ön plana çıkmaktadır. Çalışma sonucunda sektör için ulusal bir strateji belgesi ve bir de kümelenme destek sistemi tasarımı elde edilmiştir. Zeytin ve zeytinyağı sektörünün rekabet gücünü kümelenme modeli ile artırmak amacıyla tasarlanan destek programının otoritesinin Tarım ve Orman Bakanlığı ve nihai yararlanıcılarının ise zeytine dayalı ve bağlı üretim yapan firmalar ile zeytin üreten çiftçiler olması planlanmıştır. Destek programı; başvuru sahiplerinin kümelenme sürecindeki yerlerine göre yeni destek paketlerine ulaşmalarını sağlamak amacı ile üç aşamalı (Küme Kurma, Küme Geliştirme ve Ortak Yatırım) olarak tasarlanmıştır. (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Proje kapsamında gerçekleştirilen mevcut durum analizi sonuçları ışığında Türkiye zeytin ve zeytinyağı sektörü değerlendirildiğinde ortak rekabet alanları;

- (1) Strateji ve İşbirliği
- (2) Rekabetçilik ve Kalite
- (3) Ar-Ge / Yenilikçilik / Çevre
- (4) Üretimin Artırılması / Planlanması
- (5) Dış Ticaret
- (6) İç Ticaret

olarak belirlenmiş olup her bir ortak rekabet alanının ilişkilendirildiği amaçlar aşağıda sırasıyla verilmektedir.

- Sektörde işbirliklerini geliştirerek ulusal/bölgesel stratejiler oluşturmak ve uygulamak
- Sektörün ulusal ve uluslararası düzeyde rekabetçiliğini artırmak
- Sektörde çevreci, güncel teknolojilerin kullanımını, Ar-Ge ve Yenilikçilik kapasitesini artırmak
- Sektördeki üretimi planlamak ve arttırmak
- Sektörün ihracatını artırmak
- Tüketiciyi bilinçlendirmek ve iç tüketimi artırmak (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan 2017 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu ile Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü koordinasyonunda tamamlanan Türkiye Zeytincilik Sektör Raporu (2016) gibi ulusal ve sektörel nitelikte çalışmalar da mevcuttur.

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin (UZZK) koordinatörlüğünde, ülkemiz zeytin ve zeytinyağı üretim sezonuna ilişkin sağlıklı ve güvenilir verileri sağlamak amacıyla "Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi Ulusal Resmi Tespit Heyeti Raporu ve Çalışma Programı" dokümanı periyodik olarak yayımlanmaktadır. Bu dokümanda sektörün sorunlarına ve çözüm önerilerine yönelik tespitlere de yer verilmektedir. Raporun ilgili kısımlarında bu hususlara yer verilmiştir.

Güney Ege Kalkınma Ajansı ve Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı (TTGV) işbirliğinde hazırlanan Güney Ege Bölgesel Yenilik ve Girişimcilik Stratejisi çalışmasında da sektörün Aydın ilindeki mevcut durumu ve gelişme önerileri kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır.

Bu kapsamda; "Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenmesi oluşturulması için bu alanda tüm aktörlere ilişkin detaylı analiz ile küme stratejisi ve yol haritası hazırlanması faaliyetinin desteklenmesi" ile "Zeytin ve Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren firmaların özellikle üniversiteler ile işbirliği içerisinde çalışmalar gerçekleştirmesinin desteklenmesi" öncelikli politika alanları olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda belirlenen öncelikli çalışma alanlarına aşağıda yer verilmiştir. (GEKA & TTGV, 2016)

- Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenmesi oluşturulması için bu alanda tüm aktörlere ilişkin detaylı analiz ile küme stratejisi ve yol haritası hazırlanması faaliyetinin desteklenmesi
 - Mevcut zeytin çeşit ve tiplerinin belirlenerek sertifikalandırılması ve genetik haritalarının çıkarılması
 - Sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin modernize edilmesi
 - Üretimde biyolojik ve biyoteknik mücadelenin yaygınlaştırılması
 - Ambalajlama (tasarım ve paketleme) ve Markalaşma
 - Atık yönetimi

- Satış ve Pazarlama - E-ticaret, Sanal depo vb.
- Zeytin ve Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren firmaların özellikle üniversiteler ile işbirliği içerisinde çalışmalar gerçekleştirmesinin desteklenmesi
 - Mevcut zeytin çeşit ve tiplerinin belirlenerek sertifikalandırılması ve genetik haritalarının çıkarılması konusunda üniversite ile ortak Ar-Ge çalışmaları
 - Sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin modernize edilmesi konusunda fizibilite ve yatırım faaliyetleri
 - Üretimde biyolojik ve biyoteknik mücadelenin yaygınlaştırılması eğitimleri
 - Ambalajlama (tasarım ve paketleme) konusunda danışmanlık alımı
 - Markalaşma konusunda eğitim ve mentorluk hizmet alımı
 - Atık yönetimi eğitim ve danışmanlık hizmet alımı
 - Satış ve Pazarlama - E-ticaret, Sanal depo vb. eğitim ve danışmanlık hizmet alımı (GEKA & TTGV, 2016)

Bu dokümanda da sektörün ildeki sorunlarına ve çözüm önerilerine yönelik tespitlere yer verilmektedir. Raporun ilgili kısımlarında bu hususlara yer verilmiştir.

Güney Ege Kalkınma Ajansı 2019 Yılı Çalışma Programı kapsamında; “Bölgedeki Öncü Gıda Ürünlerinin Küresel Rekabet Gücünün Artırılması Sonuç Odaklı Programı” yürütülecektir. Bu programın genel amacı, gıda ve içecek sektöründe öne çıkan ürünlerin küresel rekabet gücünün artırılmasıdır. Bu doğrultuda programın amacı, zeytinyağı ve bal üretiminde yüksek katma değer odaklı üretime geçişin hızlandırılması, ihracatın artırılması, pazarlama ve markalaşma kapasitesinin güçlendirilmesi olarak belirlenmiştir. İşletmelerin rekabet avantajı sağlamada fiyat, kalite ve maliyet kadar yeni ürün geliştirme, organik ürünler, kalite belgeli ürünler, e-ticaretin gelişimi, hedef pazarların çeşitlendirilmesi gibi alanlara yoğunlaşmaları önem taşımaktadır. 3 yıllık program kapsamında; eğitim ve kapasite geliştirme faaliyetleriyle kurumsal yönetim, markalaşma, pazarlama kapasitesinin artırılması, Ajansın mali destek programları ve diğer fon kaynaklarından faydalanılmasına yönelik faaliyetler ile üretim süreçlerinde dönüşüm sağlanması ve tanıtım faaliyetleri ile örgütlerin farklı pazarlara açılması hedeflenmektedir.

5. PİYASA FİYATLARI

Uluslararası Ticaret Merkezi'nin aşağıdaki tabloda yer alan verilerine göre; 2018 yılında dünya genelinde 1.965.297 ton miktarında ve 8.369.992.000 \$ tutarında zeytinyağı ihracatı gerçekleşmiş olup birim fiyat 4.259 \$/Ton olarak yansımıştır. İspanya, İtalya, Tunus, Portekiz, Yunanistan ve Türkiye ihracat miktarı ve tutarı bakımından ön planda iken, İtalya'nın zeytinyağı birim fiyatındaki üstünlüğü dikkat çekmektedir. Türkiye, 65.865 ton zeytinyağı ihracatı gerçekleştirmiş olup, 239.601.000 \$ tutarında ihracat yapmıştır. Birim fiyat değeri ise 3,638 \$/Ton olarak yansımıştır. (International Trade Centre)

Tablo 12. Dünya Zeytinyağı İhracat Fiyatları (2018)

İhracatçı Ülke (2018 Yılı)	Zeytinyağı İhracat Tutarı (1000 \$)	Zeytinyağı İhracat Miktarı (Ton)	Zeytinyağı Birim Fiyat Değeri (\$/Ton)
Dünya Geneli	8.369.992	1.965.297	4,259
İspanya	3.576.178	897.406	3,985
İtalya	1.640.886	296.520	5,534
Tunus	799.496	200.883	3,980
Portekiz	755.849	174.688	4,327
Yunanistan	690.774	164.326	4,204
TÜRKİYE	239.601	65.865	3,638
Suriye	133.737	41.308	3,238
Arjantin	74.352	19.595	3,794
Şili	71.289	14.878	4,792
Fransa	60.945	8.086	7,537
Fas	50.316	15.038	3,346
Amerika Birleşik Devletleri	38.470	11.448	3,360
Almanya	31.732	5.545	5,723
Lübnan	25.688	7.486	3,431
Belçika	19.300	3.760	5,133
Avusturya	19.056	3.087	6,173
Hollanda	14.615	2.543	5,747
Umman	12.762	7.868	1,622
Avustralya	12.348	2.625	4,704
İngiltere	11.424	2.056	5,556
Filistin	11.285	2.734	4,128

Kaynak: (International Trade Centre)

Aşağıdaki tabloda, ülkemizde, 2008 yılından itibaren aylara göre dalgalanmalar gösteren zeytinyağı fiyatları yer almaktadır. 2015/16 sezonundaki üretim ile paralel olan 2016/17 sezonundaki üretim miktarı, fiyatlara da paralel yansımıştır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 13. Ham Muhtelif Asit Zeytinyağı Fiyatları (Ortalama TL/Kg)

AYLAR	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Ocak	4,48	3,88	3,42	4,32	5,45	3,96	6,05	8,11	14,19	10,95
Şubat	4,65	3,8	3,46	4,55	5,27	4,08	6,11	9,12	13,87	12,61
Mart	4,39	4,05	3,71	4,66	4,24	3,96	6,22	10,19	11,51	12,65
Nisan	4,56	4	3,91	4,43	4,29	3,93	5,63	9,36	10,47	14,00
Mayıs	4,66	4,22	4,07	4,67	4,55	3,78	5,97	9,17	10,24	13,25
Haziran	4,75	4,29	3,76	4,53	4,28	3,87	5,56	10,39	10,36	13,68
Temmuz	4,64	4,32	3,93	4,66	4,07	3,76	6,55	11,85	10,01	13,26
Ağustos	4,53	4,13	3,92	4,58	4,01	3,73	5,79	12,10	8,80	13,02
Eylül	4,52	4,22	4,08	4,43	4,01	3,78	5,64	11,59	7,76	12,63
Ekim	4,36	4,31	4,34	4,09	3,94	3,67	5,07	9,68	7,62	12,17
Kasım	3,86	4,26	4,04	4,85	4,59	3,68	5,91	11,20	9,85	13,04
Aralık	3,00	3,39	3,92	4,48	4,32	3,61	6,06	12,23	9,46	13,13

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) (İzmir Ticaret Borsası, aylık bültenlerden en yüksek işlem hacmine göre hesaplanmış ortalamalar)

Aydın Ticaret Borsası günlük fiyatlarına (11.02.2019) göre;

Tablo 14. Borsaya Göre Günlük Fiyatlar

Ürün Adı	Birim	Son İşlem Tarihi	En Az (TL)	En Çok (TL)	Ortalama (TL)	İşlem Miktarı	İşlem Adeti	İşlem Tutarı (TL)
Zeytin Yağı Ham	KG	11.02.2019 16:04	10	13.5	10.69	136,510	13	1,459,480.18
Zeytinyağı Sızma	KG	08.02.2019 15:22	22.78	22.78	22.78	1,638	2	37,310.00
Zeytin Siyah Salamur	KG	11.02.2019 16:04	5.25	7	5.35	10,665	2	57,085.00
İncir Kuru İşlenmiş	KG	06.02.2019 15:57	24.75	33	27.09	12,192	5	330,336.00
İncir Kuru Natürel	KG	11.02.2019 16:04	7	7	7	16,528	2	115,696.00

Kaynak: (Aydın Ticaret Borsası)

Sofralık zeytin ve zeytinyağı konusunda faaliyet gösteren tarım satış kooperatifleri birlikleri Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği ve Marmarabirlik doğrudan alım yaparak sektörün içinde üretim, işleme ve pazarlama faaliyetleri gerçekleştirmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 15. Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nin Zeytinyağı Alım Miktar ve Fiyatları

Yıllar	Zeytinyağı Alım Miktarı (Ton)	Alım Fiyatı (TL/Kg)
2006/07	12.458	4,49
2007/08	2.824	4,93
2008/09	8.719	3,92
2009/10	8.381	4,09
2010/11	6.215	4,67
2011/12	8.228	5,43
2012/13	11.857	4,95
2013/14	2.824	5,79
2014/15	4.732	6,93
2015/16	4.822	14,19
2016/17	3.503	10,35
2017/18*	5.455	13.63

* Nisan 2018 itibarıyla Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 16. Marmarabirlik'in Zeytin Alım Miktarı

Sezonlar	Toplam Zeytin Alım	Alınan Zeytinden Yağlığa	Üretilen Zeytinyağı
	Miktarı (Ton)	Ayrılan (Ton)	Miktarı (Ton)
2005 / 2006	50.826	5.537	1.383
2006 / 2007	28.015	3.674	780
2007 / 2008	30.767	6.446	1.614
2008 / 2009	37.183	1.428	311
2009 / 2010	31.201	1.516	301
2010 / 2011	29.356	3.502	639
2011 / 2012	45.246	16.813	3.146
2012 / 2013	44.369	3.796	774
2013 / 2014	23.798	2.492	512
2014 / 2015	26.760	968	150
2015 / 2016	36.748	1.185	231
2016 / 2017	31.582	2.407	498

2017/ 2018*	51.485	2.555	522
-------------	--------	-------	-----

* Nisan 2018 itibarıyla Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

6. SEKTÖRÜN GELİŞME EĞİLİMLERİ

Küresel piyasalarda; zeytinyağı sektöründe markalaşma ve ambalajlama çalışmalarının taşıdığı önem aşikârdır. Ürünün katma değerinin ve pazar payının artırılabilmesi için ürün kalitesinin yanı sıra bu ürünün müşterilere sunulduğu tasarımın da kritik öneme sahip olduğu bilinmektedir. Katma değeri yüksek ürün konusundaki arayışlar son dönemde butik zeytinyağı üretimine yoğunlaşmıştır. Dünya genelinde butik zeytinyağı üretimine yönelik oluşturulmuş belirli bir standart, çerçeve ve tarif bulunmamaktadır. Ancak genel olarak; yoğun emek gerektiren, belirli bir tüketici kitlesini hedefleyen, farklı ve özgün tatlara sahip, üretim miktarı ile sınırlandırılmış, özel ambalajlarda satışa sunulan, markalı, üretim iznine sahip, kimyasal ve duyu analizlerden geçmiş, izlenebilir ve sürdürülebilir kalite şartlarını sunabilen titizlikle üretilmiş zeytinyağları olarak ifade edilebilmektedir. Bu kapsamda ülke çapında butik zeytinciliğe yönelik bir mevzuat altyapısı geliştirilmesinin gerekliliği vurgulanmaktadır. Bu kapsamda sektörün bir ülke imajı doğrultusunda gelişimini sürdürülebilmesi için ulusal ve üretim bölgeleri düzeyinde politika ve stratejilerin oluşturulması önem arz etmektedir. Zeytinyağının sağlık sektöründeki farklı kullanım alanları da, bu ürünün taşıdığı katma değeri artıran bir unsur olarak göze çarpmaktadır. Zeytinyağı; içerdiği antioksidan maddeler, fenolik bileşikler ve insan sağlığı üzerindeki önemli ve yararlı etkileri nedeniyle tüketiciler nezdinde daha fazla tercih sebebi olmaya başlamıştır. Bu kapsamda ülkemizde yaygınlaşmaya başlayan organik üretimin yanı sıra, sağlık sektörüne yönelik spesifik ürünlerin üretilmesi ve coğrafi işaretli/sertifikalı bir şekilde satışının yapılması sektörün gelişme potansiyeli bakımından atılması gereken adımlar arasında yer almaktadır. Çin'in halihazırda 30.000 ton zeytinyağı tüketimi yaptığı bilinmekte olup, bu miktarın önümüzdeki süreçte 100.000 – 200.000 ton seviyesine ulaşması beklenmektedir. Bu kapsamda önümüzdeki süreçte hedef pazar olarak sofralık zeytinde İngiltere, zeytinyağında ise Çin ve Irak pazarlarına yoğunlaşılması ve markalı ihracatın artırılması öngörülmektedir. Ülkede son 4-5 yılda dikilen zeytin ağacı sayısının yüksekliği (30 Milyon civarı) dikkate alındığında üretim miktarında büyük bir artış sağlanması ve buna paralel olarak, yapılacak tanıtım çalışmaları ile iç tüketimin de artma eğiliminde olması öngörülmektedir. [(Türkiye İhracatçılar Meclisi) ve (Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, 2016)]

Güney Ege Kalkınma Ajansı ve Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı (TTGV) işbirliğinde hazırlanan Güney Ege Bölgesel Yenilik ve Girişimcilik Stratejisi çalışmasında Gıda Sektöründe (süt ve süt ürünleri, **zeytinyağı**, kuru meyve ve tıbbi aromatik bitkiler) beklenen gelişme eğilimlerine aşağıda yer verilmiştir. (GEKA & TTGV, 2016)

- Yüksek katma değerli üretim ve ürün
 - Tedarik zincirinin tüm aşamalarında yeni iş modelleri
 - Ambalaj teknolojisinde ve tasarımlarında yenilikler
 - Tüketicilerin daha çok çeşit, daha az katkı maddesi fakat daha yüksek lezzet ve kalite arayışı
 - Yararlılık, Sağlıklılık, Sofistikasyon (özellikle yerel tatların füzyonu) gibi fonksiyonlar sağlaması
- Gıda Güvenliği ve Belgelendirme
 - FSSC 22000, ISO 22000, HACCP Gıda Güvenliği
 - GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP (İyi Hijyen Uygulamaları), GWP (İyi Depolama Uygulamaları), GAP (İyi Tarımsal Uygulamalar), GLP (İyi Laboratuvar Uygulamaları)
 - Bölgesel / ülke bazında standartlar
 - BRC Küresel Standart Sertifikası vb.

7. ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN DİĞER SEKTÖRLERLE İLİŞKİSİ

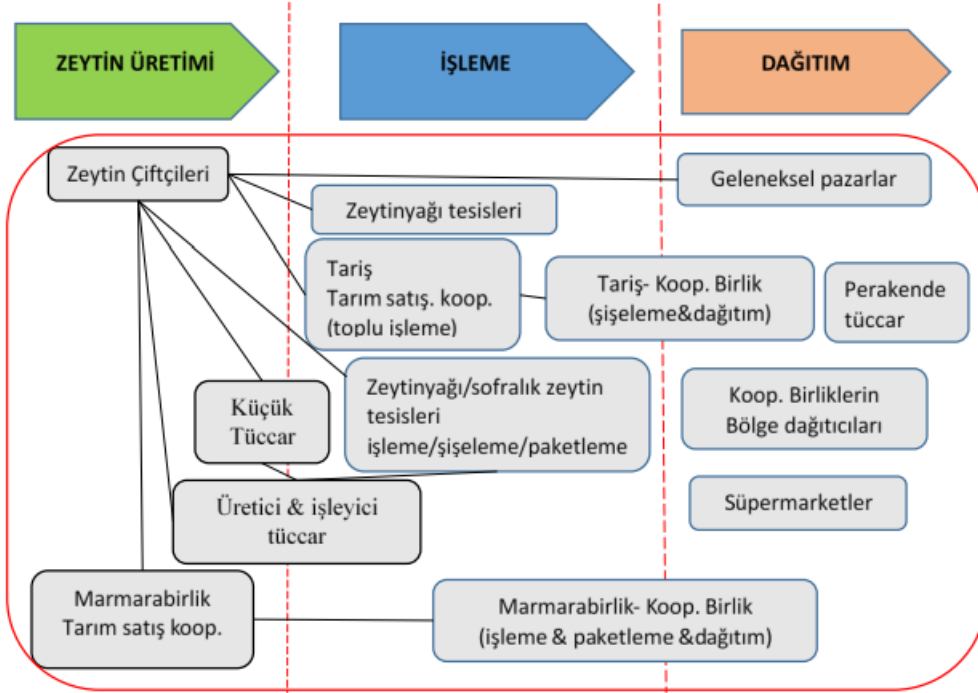
Zeytinyağı sektörü gıda sektörü dışında; ilaç, alternatif tıp ve kozmetik sektörleri ile ilişkili durumdadır. Doğal sabunlar, şampuanlar, diğer saç bakım ürünleri ve saç boyaları, cilt bakım ürünleri, vücut bakım ürünleri ve diğer doğal kozmetik ürünlerin muhteviyatında zeytinyağı bulunmaktadır. Zeytinyağı; zeytinyağlı şampuan, sabun, bakım kremi, maske, duş jeli gibi ürünlerle kozmetik sektöründe kendisine yer bulmuştur. Zeytin yaprağı, geleneksel tedavide kullanıldığı gibi aktarlarda ilaç haline getirilmiş formda satılmaktadır. Boya maddesi olarak halıcılıkta yararlanılmıştır. Zeytinyağı üretimi sırasında ortaya çıkan zeytin küspesi (pirinası) yakacak olarak değerlendirilmektedir. Diğer kullanım alanları da sağaltıcılık (tedavi), yağlı pehlivan güreşleri, zeytinyağı sabunu üretimidir. Zeytin ağacının dallarından kaşık, kepçe, tabak, oyuncak ve zeytin çekirdeğinden tespah yapılmış, odunu yakacak olarak kullanılmıştır. Dünya genelinde ve ülkemizde de son dönemde sağlıklı beslenmeye ve doğal gıda-içecek ürünleri tüketimine olan ilginin arttığı bilinmektedir. Bu kapsamda zeytinyağı sektörünün başta gıda-içecek sektörü ve alt sektörleri olmak üzere özellikle sağlık ve kozmetik sektörlerindeki gelişim trendi ile birlikte potansiyelini sürdürmesi beklenmektedir. (Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

8. ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ DEĞER ZİNCİRİ

Zeytinyağı sektörü; zeytinin üretim aşamasından, ürünün zeytinyağı olarak nihai tüketiciye ulaşmasına kadar olan süreci kapsamaktadır. Fidan yetiştiricileri, zeytin çiftçileri, sofralık zeytin üreticileri, zeytinyağı üreticileri, zeytin ve zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri ve Birlikleri (TARİŞ, MARMARABİRLİK vs.), yağhaneler, paketlenme-dolum işletmeleri ile zeytin ve zeytinyağı tüccarları, zeytinyağı sektörü değer zincirindeki temel aktörleri oluşturmaktadır. Bunların dışında, sektörle ilgili araştırma kuruluşları, çatı

kuruluşlar ve destekleyici-düzenleyici kuruluşlar da sektördeki diğer aktörler olarak ifade edilebilmektedir. Sektörün ülkedeki çatı kuruluşu Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'dir. Sektör ile ilgili tarımsal araştırmalar Tarım ve Orman Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir. (Nilgün Pehlivan Gürkan, 2016)

Şekil 3. Türkiye’de Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Değer Zincirinin Temel Aktörleri



Kaynak: (Nilgün Pehlivan Gürkan, 2016)

Sofralık zeytin ve zeytinyağı değer zincirlerinin üç ayrı aşaması vardır: zeytin üretimi, işleme ve dağıtım. Zeytin bahçesi oluşturulurken en uygun zeytin çeşidinin seçimi ilk önemli adım olduğundan, zeytin fidanı yetiştiricileri zeytin üretiminde önemli girdi sağlayıcıdır. Türkiye’de zeytin fidanı üretimi kamu ve sertifikalı özel kuruluşlar tarafından yapılmaktadır. Zeytin fidanı üreten temel kamu kuruluşu Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı Edremit Zeytincilik Üretme İstasyonu’dur. İstasyon, çiftçilere zeytin fidanlarını Tarım ve Orman Bakanlığı’nın il ve ilçe müdürlükleri aracılığı ile sağlamaktadır. Özel sektör zeytin fidanı yetiştiricileri kısıtlı üretim kapasitesi olan küçük işletmelerdir ve ürettikleri fidanların çoğunluğu fidanlarını Tarım ve Orman Bakanlığı il ve ilçe müdürlükleri tarafından satın alınmaktadır. Türkiye’de zeytin üreticileri genellikle küçük ölçekli ve aile işletmeleridir. Zeytin işlemenin yanı sıra paketleme ve şişeleme yapan entegre tesisler de vardır. Zeytinyağı rafinerileri ve pirina fabrikaları sızma zeytinyağı değer zincirinde doğrudan rol oynamamakla beraber Türkiye’de zeytinyağı sektöründe önemli role sahiptirler.

Zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifleri ve birliklerinin değer zincirindeki rolü önemlidir. Bu kuruluşlar, değer zincirinde çeşitli rol oynamaktadırlar. Üyelerinin zeytin ve zeytinyağını satın alıp, işleyip,

paketleyip, saklayıp ve pazarlamakta; aynı (gübre, ilaç vs.) ve nakdi desteğin yanı sıra üyelerine eğitim hizmeti vermektedirler. Türkiye'deki aile işletmelerinin yaklaşık yüzde 14'ü bu üç birliğin üyesidir. Birlikler toplam üretimin yaklaşık yüzde 16'sını satın almakta ve işlemektedir. Şekilde genel hatlarıyla gösterildiği gibi, Türkiye'de sofralık zeytin ve zeytinyağı değer zincirindeki aktörlerin oynadığı rol çok kesin çizgilerle ayrılmamaktadır. Değer zinciri aktörlerinin çoğu değer zincirinin birçok aşamasında faaliyet göstermekte veya belirli bir aşamada birden çok işlevi üstlenebilmektedir. Bazı aktörler sadece zeytin üreticisi, işleyicisi, tüccarı veya ihracatçısı iken bazı aktörler ise bu rollerin bazılarını veya tamamına sahiptirler. Örneğin, çiftçiler işleme aşamasında (evde salamura yaparak sofralık zeytin üretmek) ve pazarlama aşamasında (evde işledikleri sofralık zeytinin yanı sıra kooperatifler/zeytinyağı tesisleri aracılığıyla işledikleri zeytinyağını doğrudan tüccarlara/pazarlarda satmak) yer almaktadır. Ayrıca, zeytin üreten ve bunları zeytinyağı için işleyen, küçük tüccarlardan zeytinyağı toplayıp harmanlayarak kendi markaları altında şişeleyen veya topladıkları yağları marka altında şişeleyen büyük firmalara sağlayan üretici ve işleyici tüccarlar mevcuttur. Türkiye'de zeytin üreticilerinin bir kısmı kooperatiflere üye olduğundan değer zincirinde bireysel tüccar/satıcıların belirgin rolü vardır. (Nilgün Pehlivan Gürkan, 2016)

9. ZEYTİNYAĞI ÜRETİM PROSESLERİ

Zeytinyağı Üretimi Aşamaları

Zeytinyağı üretiminde klasik ve modern sistemler kullanılmaktadır. Klasik sistemi mengenerler, kuru sistem (süper persler) ve sulu sistem (torbalı, hidrolik presler) olarak gruplandırmak mümkündür. Modern (Kontinü Santrifüjleme) sistemleri ise 2 fazlı kontinü santrifüjleme sistemi, 3 fazlı kontinü santrifüjleme sistemi, perkolasyon sistemi, kombine perkolasyon ve santrifüjleme (sinoleo) sistemi olarak gruplandırılabilir. Klasik sistem yağhaneler ülkemizde zeytinyağı sektörünün önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu işletmeler mevsimlik olarak çalışan tesisler olup, bu sistemler zeytinyağı üretiminde önemli ölçüde kalite ve verim kayıplarına neden olmaktadır. Bu işletmelerde randıman düşük, maliyet ise yüksek olmakta ve elde edilen ürünün kalite kriterlerine uyumu zor olmaktadır. Diğer taraftan yağhanelerde preslenen yağlar üretici tarafından uygun olmayan koşullarda depolanarak fiyat, arz ve talep gibi unsurların oluşmasından sonra sanayiye gönderilmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Akdeniz ülkelerinde yetiştirilen zeytinler, yılın Kasım ayında olgunlaşmaya başlar ve Kasım-Şubat aylarında ise hasat işlemi gerçekleştirilir. Günümüzde zeytinyağı üretiminde kullanılan yöntemler yağ ayırma sistemlerindeki farklılığa göre, yukarıda da belirtildiği üzere, geleneksel presleme (kesikli) ve sürekli (kontinü) üretim (üç fazlı ve iki fazlı) olmak üzere ikiye ayrılır. Geleneksel presleme yöntemi, yağın hidrolik presler yardımıyla çıkarılması esasına dayanır. Sürekli sistemler ise daha modern bir yöntem olup, yağın

santrifüjle çıkarılması esasına dayanır. Zeytinyağı üretiminde kullanılan işlemler genel olarak dört adımdan oluşur. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Bunlar;

- Zeytinin temizlenmesi (Yaprak Ayırma, Yıkama)
- Zeytinin hamur hale getirilmesi (Kırma, Yoğurma)
- Katı ve sıvı fazların ayrılması (Dekantasyon)
- Zeytinyağındaki kalıntıların giderilmesi
- (Su ve posa kalıntılarının uzaklaştırılması - separasyon)

şeklinde sınıflandırılmaktadır. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Resim 3. Zeytinin temizlenmesi



Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Resim 4. Zeytinin hamur hale getirilmesi



Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Resim 5. Katı ve sıvı fazların ayrılması



Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Resim 6. Zeytinyağındaki kalıntıların giderilmesi



Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Zeytinyağı Üretim Atık/Artıkları

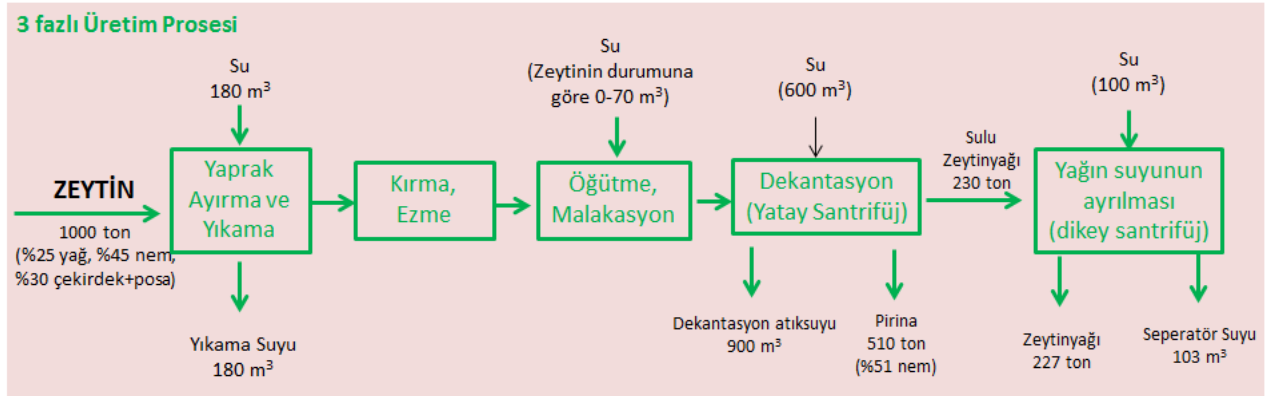
Zeytinyağı üretimi sonucunda sıvı ve katı olmak üzere iki tip atık/artık oluşmaktadır. Bunlardan sıvı atıklar, karasu (dekantasyon ve seperatör atıksuyu) ve yıkama suyu olarak ayrılmaktadır. Yıkama sularının ve seperatör atıksularının kirletici özelliği düşükken, dekantasyon atıksularınıniki çok yüksektir. Diğer taraftan, zeytinlerin sıkılmasından sonra arta kalan çekirdek, kabuk ve posa, pirinayı oluşturmaktadır. Geleneksel presleme, 3 fazlı santrifüj dekantasyon işlemi ve 2 fazlı santrifüj dekantasyon işlemi uygulayan zeytinyağı fabrikalarından elde edilmesine bağlı olarak, pirininin miktarı ve nem oranı değişmektedir. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Zeytinyağı Üretim Proseslerinin Karşılaştırılması

Su Kullanımı ve Atıksu Oluşumuna Etkisi

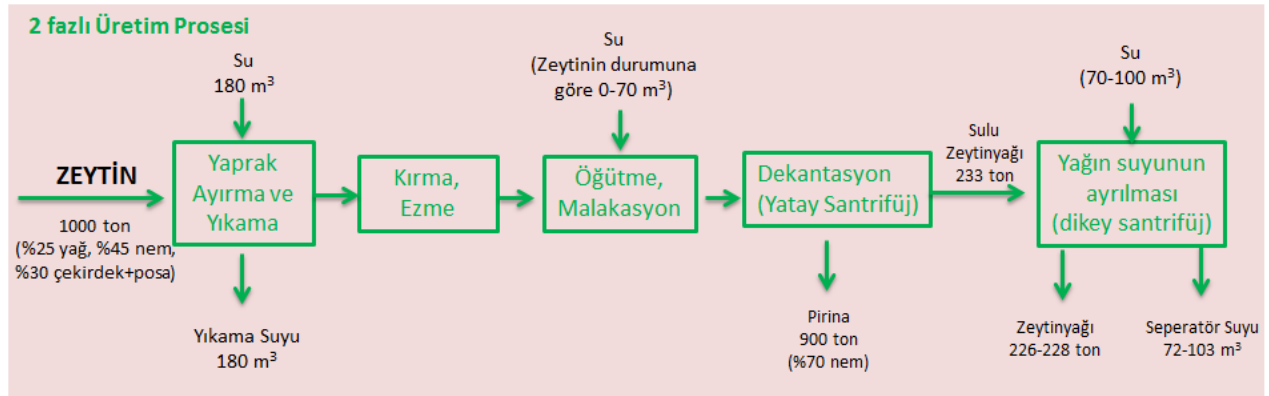
3 fazlı üretim prosesinde, dekantasyon atıksuyu, pirina ve yağ olmak üzere 3 ayrı faz oluşurken; 2 fazlı üretim prosesinde, sulu pirina ve yağ olmak üzere 2 ayrı faz oluşmaktadır. 3 fazlı üretimde, dekantöre su ilave edilir ve bu su zeytin özsuyunun bir kısmını da alarak sistemi karasu olarak terk eder. 2 fazlı üretimde ise dekantöre su ilavesi yoktur ve zeytin özsuyu pirina içinde kalır. Üretim proseslerine göre oluşan ürünler ve atıksu miktarları şematik olarak aşağıdaki şekil üstünde gösterilmiştir. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Şekil 4. Üç Fazlı Üretim Prosesine Göre Zeytinyağı Üretimi



Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Şekil 5. İki Fazlı Üretim Prosesine Göre Zeytinyağı Üretimi



Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Zeytinyağı üretiminde kullanılan su miktarı, oluşan atıksuların miktarı ve karakterizasyonu üretim prosesine göre değişkenlik göstermektedir. Buna göre;

1000 ton zeytinin işlenmesi için 3 fazlı üretimde ortalama;

- Toplam su kullanımı yaklaşık 880-950 m³,
- Atıksu miktarı yaklaşık 1200 m³ (yıkama+dekantör +seperatör atıksuyu).

1000 ton zeytinin işlenmesi için 2 fazlı üretimde ortalama;

- Toplam su kullanımı yaklaşık 250-350m³,
- Atıksu miktarı yaklaşık 250-280 m³ (yıkama+seperatör atıksuyu).

1000 ton zeytinin işlenmesi durumunda, 3 fazlı ve 2 fazlı üretim prosesinde oluşan atıksulardaki kirlilik yükünün karşılaştırılması aşağıda şematik olarak gösterilmiştir. 1000 ton zeytinin işlenmesi sonucunda, 3 fazlı üretimde oluşan atıksuyun kirlilik yükü 96.000 kg iken, 2 fazlı sistemdeki atıksu kirlilik yükü sadece 1.250 kg KOİ'dir. İki üretim prosesi arasında kirlilik yükleri açısından yaklaşık olarak 70-80 kat fark olduğu görülmektedir. 2 fazlı üretim sistemi, sadece atıksu miktarı açısından değil, aynı zamanda atıksu kirlilik yükü açısından da çok daha çevreci bir üretim şeklidir. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Şekil 6. Zeytinyağı üretim proseslerinde oluşan atıksu kirlilik yükleri



a) 3 fazlı üretim prosesi b) 2 fazlı üretim prosesi, Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Ürün Kalitesine Etkisi

3 fazlı üretim sisteminde dekantöre su ilave edildiği için fenolik bileşiklerin çoğu dekantör atıksuyuna geçmektedir. Ancak 2 fazlı üretim sisteminde dışarıdan su girişi olmadığından fenolik bileşiklerin çoğu zeytinyağında kalmaktadır. Her iki üretim prosesi ürün kalitesi açısından karşılaştırıldığında, 2 fazlı sistemde üretilen zeytinyağının polifenoller açısından daha zengin olduğu birçok

çalışmada gösterilmiştir.2 faz ve 3 faz üretimin karşılaştırılması, aşağıdaki tabloda özetlenmiştir. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

Tablo 17. Üç fazlı ve iki fazlı üretim proseslerinin karşılaştırılması

Üretim Prosesi	Avantajları	Dezavantajları
3 fazlı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dekantörde su kullanıldığı için işletilmesi daha kolaydır. ▪ Oluşan pirinanın depolama, taşınma ve kurutma maliyeti düşüktür. ▪ Pirinanın kurutulması daha kolaydır. ▪ Pirinanın, solvent ekstraksiyon tesislerine satış fiyatı daha yüksektir. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daha fazla atıksu oluşur. ▪ Oluşan atıksuyun kirlilik yükü çok yüksektir . ▪ Atıksu kirliliğe sebep olabilir, kontrol edilebilirliği zordur (yeterli buharlaşma sağlanamamakta ve alıcı ortama deşarjlar olabilmektedir). ▪ Pirinanın nem içeriği daha düşük olduğu için çekirdek ayrımı için su ilavesi gerekir.
2 fazlı	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daha az atıksu oluşur. ▪ Oluşan atıksuyun kirlilik yükü düşüktür . ▪ Su tasarrufu sağlar. ▪ Doğal antioksidan olan ve suda çözünen polifenollerin çoğu yağın içinde kaldığı için daha dayanıklı zeytinyağı oluşur. ▪ Pirina sulu olduğu için çekirdek kolay ayrılır (teknoloji mevcut). ▪ Oluşan pirinanın, hayvan yemi maddesi olarak değerlendirilme potansiyeli daha yüksektir. ▪ Atıksu bertarafı açısından kontrol edilebilirliği daha kolaydır. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pirina miktarı 3 fazlı üretime göre daha fazladır ve pirina daha nemlidir, ▪ Pirinanın, solvent ekstraksiyon tesislerine birim satış fiyatı daha düşüktür. ▪ Zeytinyağı işletmelerinde üretimin aksamaması için pirinanın toplanması iyi organize edilmelidir. ▪ Dekantörde su kullanılmadığı için, işletilmesi 3 fazlı dekantöre göre bir miktar daha fazla uzmanlık gerektirir.

Kaynak: (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı)

10. ZEYTİNYAĞINDA LİSANSLI DEPOCULUK UYGULAMALARI

2005 yılı ve sonrasında artan ağaç varlığı ile Türkiye, dünyanın en büyük zeytin üreticisi ülkelerden birisi olma yolunda ilerlemektedir. Ülkemiz zeytincilik sektöründe, zeytin üretimi konusundaki teknik konular dışında, tarım sektörümüzün temel sorunlarından olan depolama olanaklarının yetersizliği ve geleneksel pazarlama sistemlerinin günümüz şartlarına uyarlanamaması sorunları yaşanmaktadır. Bu anlamda, lisanslı depoculuk uygulamaları sektörün tüm sorunlarının olmasa da bazı önemli sorunlarının çözülmesine olanak sağlayacaktır. Bu sorunlara çözüm üretilebildiği sürece sektörün sürdürülebilir büyümesi ve rekabet gücünün artması da sağlanmış olacaktır. Zeytinyağının özellikle üreticiler tarafından uygun olmayan koşullarda saklanması çok önemli kalite kayıplarına neden olmaktadır. Üreticilerin bu nedenle uğradığı gelir kaybının yanı sıra ciddi miktarda milli servet ve vergi kaybı oluşmaktadır. Teknik özellikleri ve depo koşulları belirlenmiş lisanslı depoların varlığı ürün kalitesinin artmasını sağlamasa da kayıpların önlenmesinde önemli bir unsur olacaktır. Benzer şekilde sofralık zeytininde özellikle üreticilerin

hijyen olmayan üretici kuyularında depolanması ve işlenmesi önemli ekonomik kayıplara neden olmakta, sağlık açısından da büyük risk oluşturmaktadır. (Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, 2016)

5300 Sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanunu yürürlüğe konulmuş olup, Kanunun uygulanmasına ilişkin gerekli yönetmelikler hazırlanarak, Resmi Gazete’de yayımlanmıştır. Ayrıca, zeytinyağı lisanslı depo tebliği de Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Lisanslı depoların temel nitelikleri ve kuruluş şartları:

- Anonim şirket,
- Bakanlıktan kuruluş ve faaliyet izni,
- Depolama kapasitesine göre en az 1 milyon TL ödenmiş sermaye,
- Depo kapasitesinin ürün rayiç bedelinin % 15’inden az olmamak üzere teminat,
- İşletme tesislerinin ve depolanılan ürünlerin sigorta zorunluluğu,
- İlgili borsa ile sözleşme yükümlülüğü,
- Yönetmelikte gösterilen diğer şartlar ile teknik gereklilikler, olarak sıralanabilmektedir. (ZEYTİNYAĞI LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ)

Depolarda bulunması gereken asgari nitelikler

Zeytinyağının depolanacağı lisanslı depoların;

a) Taban, iç ve dış duvar yüzeyleri ile çatısının, zeytinyağına yabancı madde karışmasını ve kirlenmesini önleyecek, güneş ışığını ve rutubeti geçirmeyecek, zeytinyağını her türlü koku ve hava etkisi ile iç ve dış zararlardan koruyacak şekil ve nitelikte olması,

b) Kapalı olması, zeytinyağının depolara aktarılması ya da depodan tahliyesi amacıyla ihtiyaç duyulan nakil ve diğer araç ve gereçlerin rahatça çalışabileceği genişlikte boş alanların ve geçiş yerlerinin bulunması,

c) Farklı yıl ürünü zeytinyağı ile çeşitli tür ve sınıftaki zeytinyağının karışmasını ve niteliklerinin bozulmasını önleyecek önlemlerin alınmasına elverişli büyüklükte ve nitelikte olması ve yeterli sayı ve kapasitede tanklara sahip bulunması,

ç) Yeterli havalandırma ve iklimlendirme sistemine sahip olması ve ortam ve/veya tank içindeki sıcaklığın 12-24 0C olması,

d) Belgelendirilmesi suretiyle yeterli yangın söndürme sistemi, kaçak akıma ve neme karşı korumalı özel muhafazalı elektrik sistemi ile zeytinyağının depolara nakledilmesi için gerekli altyapı ve nakil sistemine sahip olması,

e) Depolama hizmetleri ve depolamayla ilgili ihtiyaç duyulan diğer yan hizmetleri yerine getirebilecek teknik donanıma sahip bulunması,

gereklidir. (ZEYTİNYAĞI LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ)

(2) Bakanlık, depolanacak zeytinyağının sağlıklı koşullarda muhafazasına yönelik gerekli gördüğü diğer depo niteliklerini arayabilir ve uygulamaya koyabilir.

(3) Lisanslı depo işletmesinin lisansa tabi kapalı depo kapasitesi 4.000 tondan, her bir şubesinin kapalı depo kapasitesi ise 500 tondan az olamaz.

(4) Zeytinyağının depolanacağı yerler, belirli bir sistematığe göre numaralandırılır. Depoların numaralandırılması giriş kapılarının üzerine yapılır, depo içindeki ünitelerin numaralandırılması ise zeytinyağının karışmasına mahal vermeyecek şekilde kolayca görülebilecek biçimde yapılır. Bakanlık, numaralandırmanın nasıl yapılacağı konusunda standart bir düzenleme yapıp zorunlu uygulamaya koyabilir. (ZEYTİNYAĞI LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ)

Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı açısından Lisanslı Depoculuk Sisteminden Beklenenler;

- Ürünlerin, sağlıklı koşullarda depolanması ve objektif olarak analiz ve sınıflandırılması,
 - Dönemsel arz yoğunluğunun ve buna bağlı olarak ortaya çıkan üretici mağduriyetinin giderilmesi,
 - Ürün piyasalarında mali derinliğin sağlanması ve sınırlı sayıdaki aktörün fiyat belirleme imkânının ortadan kaldırılması,
 - Sanayiciye uygun ve zamanında hammadde temini,
 - Ürün ticaretinin kayıt altına alınması,
 - Desteklerin hedef kitlelere kolayca yönlendirilmesi ve bu alanda etkinliğin artırılması,
 - Alternatif ve düşük maliyetli finansman olanaklarının devreye sokulması, şeklinde sıralanabilmektedir.
- (ZEYTİNYAĞI LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ)

Birliklerin Lisanslı Depoculuk Kapasitelerinin Geliştirilmesi Projesi (BLGP)

Birliklerin Lisanslı Depoculuk Kapasitelerinin Geliştirilmesi Projesi ile Birliklerin mevcut kapasiteleri modernize edilerek lisanslı depoculuk sistemine entegre edilmesi hedeflenmiştir. Projeye başvuran Birliklerden şartları Dünya Bankası tarafından da uygun bulunan Marmarabirlik' in zeytinyağı ve sofralık zeytin lisanslı depo inşaatı bedelinin % 50'si Tarım Reformu Uygulama Projesi C/3 Bileşeninden Dünya Bankası kredileri ile Hazine tarafından hibe olarak karşılanmıştır. Birlik bu kapsamda 5.000 tonluk zeytinyağı deposu ve 13.000 tonluk sofralık zeytin deposu inşa etmiştir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Güney Ege Kalkınma Ajansı 2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği Programı kapsamında hazırlanan Aydın İli Stratejik Tarım Ürünlerinde Lisanslı Depoculuk İhtiyacının Tespiti Projesi Sonuç Raporu'nda yer alan bilgilere aşağıda yer verilmiştir:

Zeytinyağında ürün soğuk hava deposunda kalitesini 2-3 yıl süreyle rahatlıkla koruyabilmekte; zeytinyağının standardizasyona uygunluğu, ihracata ve Türk zeytinyağına değer katacağı, imaj artışı, oluşacak güven, veri tabanının oluşturulup izlenebilirliğin artması gibi nedenlerden dolayı ürünün lisanslı depoculuğa uygun olduğu ve lisanslı depoculuk için öncelikli olarak ele alınması gerektiği düşünülmektedir. Saklama koşulları uygun olacağı için, ürünün kalite özellikleri korunarak saklama süresi daha uzun olacak, kaliteli yağ ile düşük kaliteli yağ birbirinden ayrılacak, üretici ve tüccar depo masrafına girmeden ve kalite kaybı yaşamadan ürününü depolayabilecektir. Tağşiş, tebliğe uymayan yağlar depolanmamış olacak ve bu depoları kullanmak isteyen tebliğe uygun yağ getirmek zorunda olacağı için ürün kalitesi artacaktır. Zeytinde ürün soğuk hava deposunda kalitesini 2-3 yıl süreyle rahatlıkla koruyabilmektedir. İhracatçı ve tüccarlar için hammaddeyi bulma açısından lisanslı depolar bir tür zeytin bankası işlevi göreceklerdir. Üretici de ürününü daha sağlıklı koşullarda, daha uzun süre ve daha ekonomik bir şekilde depolama imkanı elde etmiş olacaktır. Zeytin, lisanslı depoculuk açısından en az zeytinyağı kadar değerlidir. (Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2014)

11. YURTDIŞINDA BAŞARILI UYGULAMALAR

Dünya genelinde zeytinyağı üretimi yapan ülkeler sırasıyla, İspanya, İtalya, Yunanistan, Portekiz, Türkiye, Tunus ve Suriye'dir. Üretimde Avrupa Birliği (AB) ülkelerinin payı yıllara göre değişmekle birlikte ortalama % 68 seviyelerindedir. AB ülkeleri arasında ilk sırayı İspanya almakta onu İtalya ve Yunanistan izlemektedir. İspanya'nın AB üretimdeki payı % 64'ler seviyesindedir. Bu kapsamda İspanya, İtalya ve Yunanistan'ın zeytinyağı sektöründeki potansiyeli dikkat çekmektedir. İspanya'da zeytinyağı üretiminde üretici örgütlerinin oldukça etkin ve verimli bir şekilde faaliyet gösterdiği bilinmektedir. Ülkemizde ise kooperatif sayısına kıyasla üretim verimliliğinin istenilen düzeyde olmadığı ve zeytinyağı potansiyelinden yeterince faydalanılmadığı değerlendirilmektedir. İspanya'da zeytincilik Endülüs'te yoğunlaşmış

durumdadır. Burada tarımın neredeyse tamamı monokültür olarak zeytinciliğe dayanmaktadır. Planlı dikimler ve planlı kooperatifleşme ile daha ucuza zeytinyağı üretilmektedir. Tek başına 300 bin ton zeytinyağı üreten kooperatifler mevcuttur. Son yıllara kadar zeytinyağı İtalyan firmalar tarafından pazarlanan İspanya'da yüksek kaliteli zeytinyağı üreten küçük ve büyük ölçekli firmalar ortaya çıkmıştır. Ancak dünyada halen ucuz zeytinyağı üreticisi ülke olarak bilinmektedir. Kooperatifler dışında markalaşma hızla yaygınlaşmaktadır. İtalya'da zeytincilik sadece zeytinyağına dayanmaktadır. İtalya; İspanya, Yunanistan ve Türkiye gibi hem zeytinyağı, hem de sofralık zeytin üreten tüketen bir ülke değildir. Üretim, kalite odaklıdır. Gurme sektörüne hizmet edecek şekilde bölgesel ve yöresel farklılıklarla monovaryete odaklı üretime odaklanılmıştır. 'İtalyan mutfağı eşittir zeytinyağı' olan bir kültüre sahiptir. Bunu bütün dünyadaki İtalyan mutfakları ve hatta Hollywood filmleriyle göstermektedir. Bu nedenle 'Toscana zeytinyağı', 'Sicilya zeytinyağı' gibi bölgesel farklılıklar ve lezzetler ortaya çıkmıştır. İtalya'da zeytinyağı kültüründe yöresel zeytin çeşidinin yeri çok önemlidir. Hiçbir bölge farklı bir zeytin çeşidinin kendi bölgesine girmesini istememektedir. Bu yüzden coğrafi işaret büyük önem taşımaktadır. Dünyada İtalyan zeytinyağı, kaliteli zeytinyağı imajını taşımakta ve gurme sektörünün baş tacı konumunda yer almaktadır. Zeytinyağında markalaşma en üst düzeydedir. Örnek olarak, otel ve restoranlarda masaya gelen şişe o bölgede üretilen bir veya iki markaya aittir. Yunanistan ise dünyada üçüncü sırada olduğu halde ürettiği zeytinyağının büyük kısmını tüketen bir ülke konumundadır. Son yıllardaki ekonomik kriz öncesi, hatta 1960'lı yıllarda neredeyse sadece zeytinyağı tüketen bir ülke konumunda idi. Kooperatifçilik ve buna bağlı birlikler çok kaliteli zeytin ve zeytinyağı üretiyorken, ekonomik kriz sonrası kapandıkları ve küçük küçük firmaların veya bizdeki gibi zeytinyağı fabrikalarının ortaya çıktığı görülmüştür. Tüketim fazlası zeytinyağlarını genellikle İtalyan firmalar toptan satın almaktadır. Markalaşma faaliyetleri ekonomik kriz nedeniyle sekteye uğramış durumdadır. [(Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018) ve (Özkaya)]

Avrupa Birliği için zeytinyağı son derece önemli bir tarım ürünüdür. AB'de zeytinyağı üretimine uzun yıllar boyunca yapılan destek ve sübvansiyonlarla, üretimden gelen güçleriyle dünyada üretimden pazarına hakim olduğu stratejik bir ürün olmuştur. AB toplam tarım bütçesi içinde zeytinyağı tarımına verilen destekler ilk sıralarda yer almaktadır. Özellikle topluluğun Ortak Tarım Politikası (OTP) uygulamasına geçtiği 1966 yılında zeytinyağı üretimini artırmaya yönelik çok ciddi ve stratejik politikalar izlenmiş ve bu destekler 1998 yılına kadar artarak devam etmiştir. Zeytinyağına verilen yardımın başlangıçta yüzde 65'inden fazlası üretim yardımı, yüzde 27'si tüketim yardımı, yüzde 4'ü ihracat ödemeleri-iadeleri ve geri kalanı ise depolama masrafları gibi harcama kalemlerini oluşturmuştur. Yardımların yoğunlaştığı (1987-1998) döneminde ise zeytinyağına Topluluk bütçesinden ayrılan fonların yüzde 90'ı üretim yardımlarına aktarılmıştır. Ortak Tarım Politikası ile 1966 yılında başlayan fidan dikiminden, üretime, işlenmesinden ticaretine kadar olan tüm evrelerde sınırsız desteklerle büyütülen sektörde, bugün özellikle zeytinyağı kooperatifleri teknolojik ve finansal altyapılarını tüm güçleriyle

sağlamış durumdadır. Bu politikalar kapsamında İspanya, İtalya ve Yunanistan zeytinyağı sektöründe öne çıkan ülkeler haline gelmiştir. (T.C. Madrid Büyükelçiliği, 2007)

12. YURT İÇİNDE BAŞARILI UYGULAMALAR

“Dünyanın En Kaliteli İlk 20 Zeytinyağı Markası Arasında Bir Türk Zeytinyağı: ZETAY”

Madran dağları eteklerinde orijini yüzyıllara dayanan özenle seçilmiş zeytin bahçeleri arasında planlı bir şekilde yeniden oluşturulan Zetay’ın genç bahçesinden elle toplanan erken hasat zeytinleri hiç bekletilmeden birkaç saat içinde soğuk sıkım (26-27 santigrat derecede) tekniğiyle modern ünitelerde sıkılmaktadır. Özel tanklarda bekletilerek en doğal yöntemlerle filtre edilmekte ve zeytinyağının doğal aroması korunarak el değmeden hijyenik koşullarda sadece koyu renkli cam şişelere doldurularak tüketiciye ulaştırılmaktadır. Zetay Natürel Sızma (Soğuk Sıkım) Zeytinyağı, 2015 yılında Dünyanın en prestijli Zeytinyağı Seçim Kurumu İtalyan Flos Olei tarafından “Dünyanın en iyi 500 zeytinyağı” listesine alınmıştır. 2016 yılında ise aynı listede dünyanın en kaliteli ilk 20 markası arasına girmiştir. Marka, 2017 yılında da Mario Solinas listesine girmiştir. Bununla beraber Zetay, Zeytin Dostu Derneği’nin 2014 yılında düzenlediği “7.Ulusal Naturel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışması”nda 2 kategoride altın madalya almıştır. 2015 yılında gerçekleştirilen “8.Ulusal Naturel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışması”nda da altın madalya ile ödüllendirilmiştir. Milano’da düzenlenen Monocultivar Oliveoil Expo’da “Gino Celletti Sertifikası - Altın Madalya” ödülüne değer bulunan Zetay, OliveJapan Uluslararası Sızma Zeytinyağı Yarışması’ndan da 2014 yılında Altın Madalya ile dönmüştür. 2015 Kopenhag International Olive Oil Awards Yarışmasında Medium sınıfında 10 puan üzerinden 9.4 puan olarak birinciliğe ulaşmıştır. 2016 yılında Monocultivar Oliveoil Expo’da yine altın madalyanın sahibi olmuştur. (Aydın Ticaret Borsası)

Reçete Onda: “Tuay Zeytinyağı” – ATILLA TOTOŞ

Atilla Totoş, 1962 Ankara doğumlu ve aslen eczacıdır. Zeytin işleme yöntemini değiştirerek zeytinyağlarını polifenol miktarı ve lezzet faktörlerine göre ayırmaya başlamıştır. 2013’te ilk ödülü almıştır. 2015’i ulusal ve uluslararası yarışmalarda 8 ödülle tamamlamıştır. Eğitim merkezi çalışmaları ile birlikte 2016 yılında 1 premium (yüksek altın), 2 altın, 2 gümüş olmak üzere toplam 5 madalya ile ödüllendirilmiştir. Avrupa’da gurme köşe yazarlarının oluşturduğu bir dernek firmayı dünyanın en iyi 260 fabrikası içinde ve bir ürün üzerine yapılan çalışmalarda Türkiye’nin en iyisi olarak seçmiştir. Firma, 2017 yılında dünya yarışmaları kapsamında 5 kez ödüllendirilmiştir. Atilla TOTOŞ, şu anda bir yandan ülke genelinde eğitimler verirken, bir yandan da gen merkezi Muğla olan memecik zeytini ile ilgili saha çalışmalarında görev almaktadır. Sahibi olduğu Turgut Anadolu Yatırım’da başta ‘Zeytinin Efendisi Zeytinyağı’ ve ‘Tuay’ olmak üzere markalarını geliştirme çalışmalarını sürdürmektedir. (Bilge Ağaç Dergisi (Zeytin ve Zeytinyağı Ötesi))

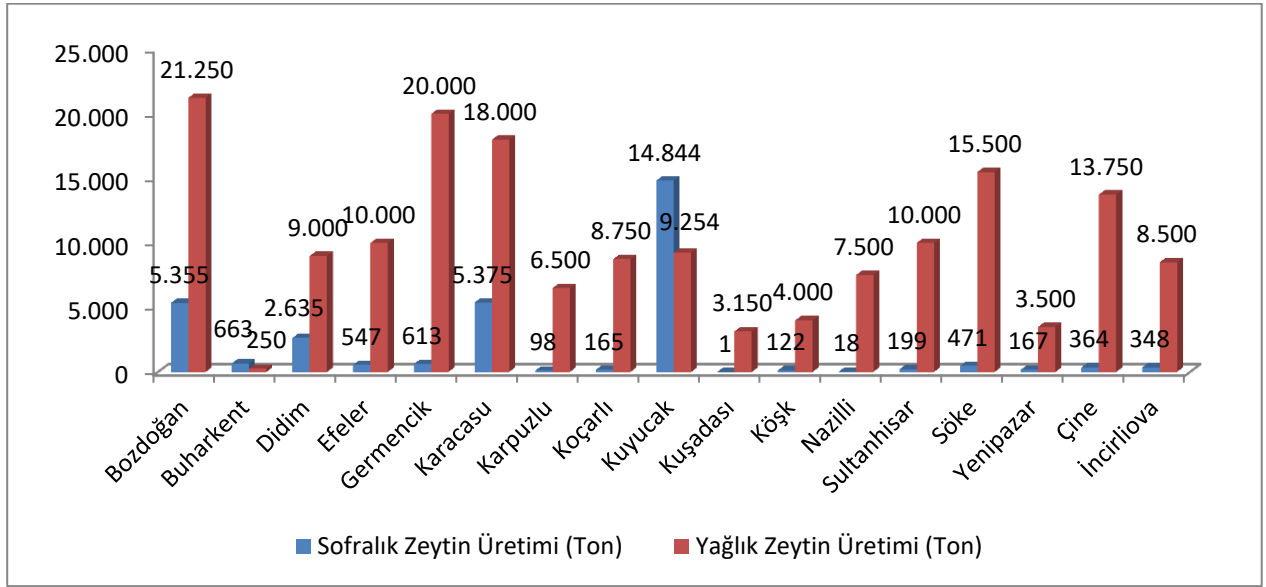
13. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞ ÜRETİMİ, DIŞ TİCARET, İŞLETME SAYISI VE ÜRETİM KAPASİTESİ

ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Aydın, Denizli ve Muğla illerinden oluşan Güney Ege Bölgesi, zeytin ve zeytinyağı üretimindeki potansiyeli ile öne çıkmaktadır. Bölgede, Aydın ve Muğla illerinde zeytinyağı üretiminin yoğun bir şekilde gerçekleştirildiği bilinmektedir. Aydın, Muğla ve İzmir illerini kapsayan bölgede hakim zeytin çeşidi olan memecik zeytininden üretilen “Güney Ege Zeytinyağları” coğrafi işareti mevcuttur. Bölgede üretimi yapılan coğrafi işaretli diğer ürünler ise Milas Yağlı Zeytini ve Milas Zeytinyağıdır. Bölgede ayrıca Aydın Yamalak Sarısı Zeytini, Aydın Memecik Zeytini ve Aydın Memecik Zeytinyağı için coğrafi işaret tescil başvurusu gerçekleştirilmiştir. (Türk Patent ve Marka Kurumu)

Aşağıdaki grafiklerde bölge illerinin ilçeler bazında 2018 yılı sofralık ve yağlık zeytin üretim verilerine yer verilmiştir. (TÜİK, 2018)

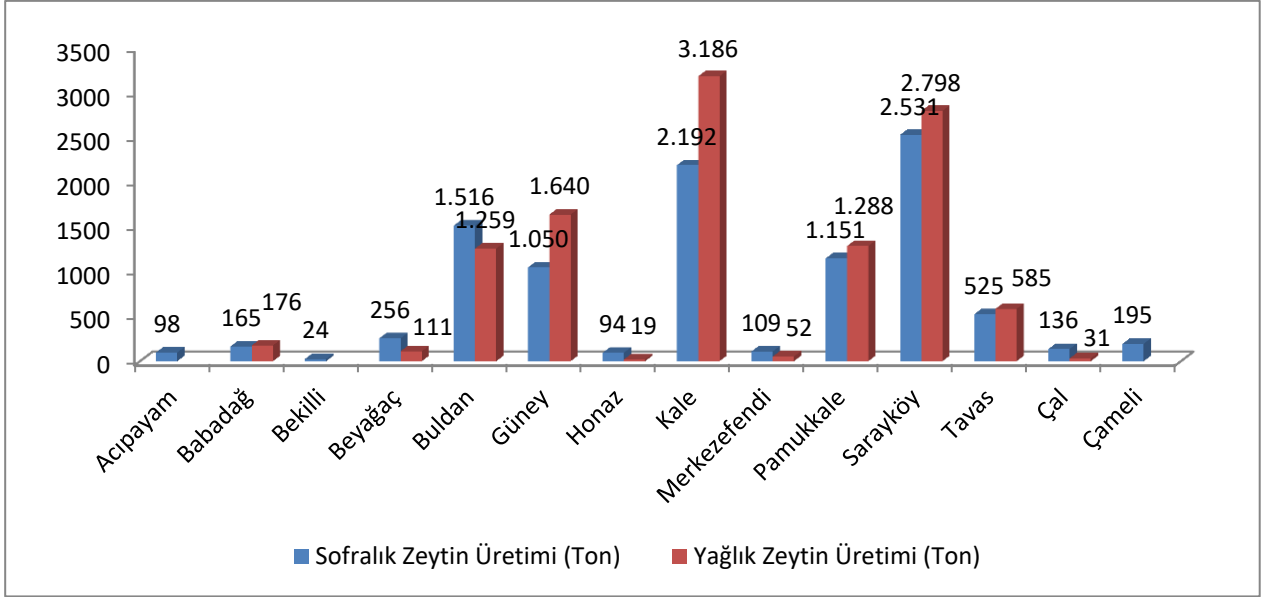
Şekil 7. Aydın İlçeleri Zeytin Üretimi



Kaynak: (TÜİK, 2018)

Aydın ili yağlık zeytin üretiminde Bozdoğan, Germencik, Karacasu, Söke, Çine ve Sultanhisar ilçeleri öne çıkmaktadır. Sofralık zeytin üretiminde ise Kuyucak, Karacasu ve Bozdoğan ilçelerinde yoğunlaşma mevcuttur. (TÜİK, 2018)

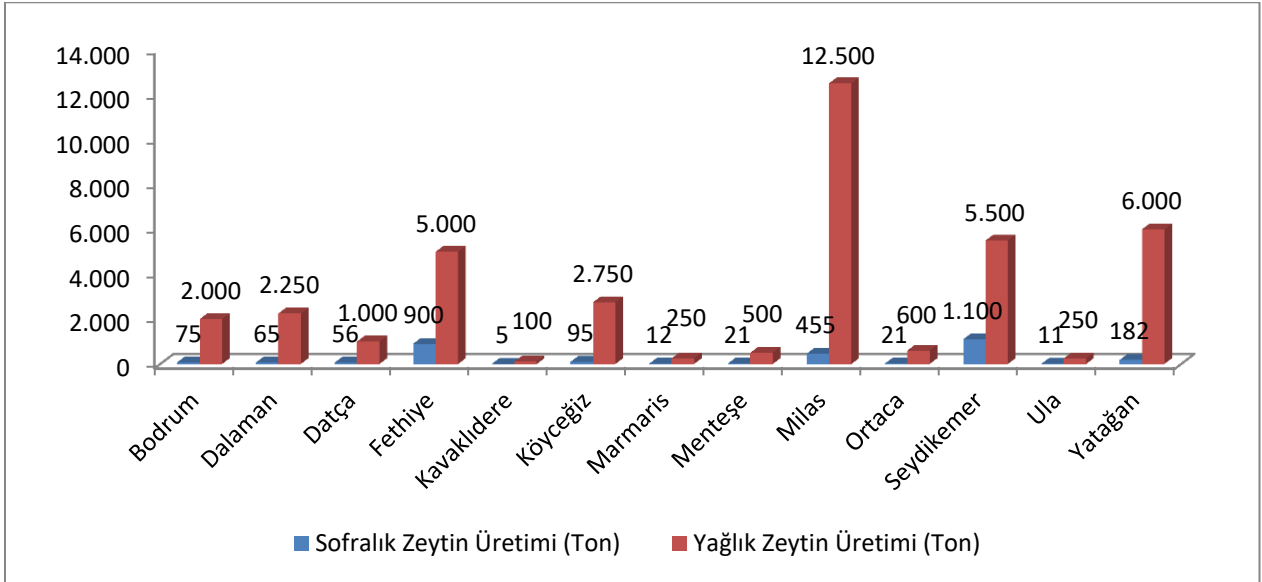
Şekil 8. Denizli İlçeleri Zeytin Üretimi



Kaynak: (TÜİK, 2018)

Denizli ili sofralık ve yağlık zeytin üretiminde Kale, Sarayköy, Pamukkale, Güney ve Buldan ilçeleri ön plana çıkmaktadır. (TÜİK, 2018)

Şekil 9. Muğla İlçeleri Zeytin Üretimi



Kaynak: (TÜİK, 2018)

Muğla ili yağlık zeytin üretiminde başta Milas olmak üzere, Yatağan, Seydikemer ve Fethiye ilçelerinin üstünlüğü ön plana çıkmaktadır. Sofralık zeytin üretiminde ise Seydikemer ilçesi ön plandadır. (TÜİK, 2018)

Aşağıdaki tabloda bölge illerinin 2018 yılı sofralık ve yağlık zeytin üretim verilerine yer verilmiştir. (TÜİK, 2018)

Tablo 18. Güney Ege Bölgesi İlleri Zeytin Üretimi

İl	Sofralık Zeytin Üretimi (Ton)	Yağlık Zeytin Üretimi (Ton)	Bölge Yağlık Zeytin Üretimindeki İl Payı (%)
Aydın	31.985	168.904	77
Denizli	10.042	11.145	5
Muğla	2.998	38.700	18
Güney Ege	45.025	218.749	100

Kaynak: (TÜİK, 2018)

Tablodaki bilgiler incelendiğinde, Yağlık ve Sofralık Zeytin üretiminde Aydın ilinin bölgede öne çıktığı görülmektedir. Muğla ilinde de önemli ölçüde yağlık zeytin üretimi yapılmaktadır. Denizli ili ise bölgede Aydın ilinden sonra sofralık zeytin üretimindeki potansiyeli ile öne çıkmaktadır. (TÜİK, 2018)

Aşağıdaki tabloda ülke genelinde iller bazında yağlık ve sofralık zeytin üretimi bilgileri ve ilk 20 il sıralaması yer almaktadır. Aydın ili ülke genelinde en fazla yağlık zeytin üretimi yapılan il olarak ön plana çıkmaktadır. Muğla ili 12. sırada, Denizli ili ise 16. sırada yer almaktadır. Sofralık zeytin üretimi kapsamında Aydın ili ülke genelinde 3. sırada, Denizli ili sekizinci ve Muğla ili 16.sırada yer almaktadır. (TÜİK, 2018)

Tablo 19. İller Bazında Zeytin Üretimi Sıralaması

İl	Yağlık Zeytin Üretimi (Ton)	Sofralık Zeytin Üretimi (Ton)
Aydın	168.904	31.985
Manisa	162.422	147.647
Hatay	85.501	5.500
Balıkesir	83.447	26.455
İzmir	82.415	20.341
Gaziantep	63.500	6.501
Osmaniye	59.500	5.500
Mersin	58.993	11.000
Antalya	57.000	4.000
Kilis	50.500	2.000
Bursa	44.604	104.081
Muğla	38.700	2.998
Çanakkale	36.538	7.750

Adana	35.900	6.100
Kahramanmaraş	21.500	1.001
Denizli	11.145	10.042
Şanlıurfa	4.599	1.551
Adıyaman	3.344	861
Sakarya	2.384	2.143
Tekirdağ	1.221	11.041

Kaynak: (TÜİK, 2018)

DIŞ TİCARET

Güney Ege Bölgesi'nde kayıtlı firmalar tarafından 2018 yılında gerçekleştirilen zeytin ve zeytinyağı ihracatına ilişkin bilgiler incelendiğinde; Aydın ili 26.235.404 \$'lık ihracat ile bölge zeytin ve zeytinyağı ihracatının yaklaşık %99'unu, ülke zeytin ve zeytinyağı ihracatının ise yaklaşık %7'sini karşılamaktadır. Bu kapsamda yağlık zeytin üretimi ve zeytinyağı ihracatında Aydın ilinin bölge ve ülke genelinde öne çıktığı görülmektedir. Bu kapsamda ülkemiz zeytin ve zeytinyağı ihracatında Aydın ilinin stratejik açıdan önemli bir pozisyona sahip olduğu değerlendirilmektedir. (Türkiye İhracatçılar Meclisi, 2018)

Tablo 20. Güney Ege Bölgesi Zeytin ve Zeytinyağı İhracatı

İl/Bölge (2018 Yılı)	Zeytin ve Zeytinyağı İhracatı (\$)	Bölge Zeytin ve Zeytinyağı İhracatındaki Payı (%)	Ülke Zeytin ve Zeytinyağı İhracatındaki Payı (%)
Aydın	26.235.404	98,88	6,57
Denizli	58.167	0,22	0,01
Muğla	237.804	0,90	0,06
Güney Ege	26.531.374	100	6,64
TÜRKİYE	399.598.087	-	100

Kaynak: (Türkiye İhracatçılar Meclisi, 2018)

İŞLETME SAYISI VE ÜRETİM KAPASİTESİ

TOBB Sanayi Veritabanında zeytinyağı üretim kodu kapsamında; illere göre kayıtlı üretici, işletme çalışan sayısı ve üretim kapasitesi bilgilerine aşağıdaki tablolarda yer verilmiştir.

Tablo 21. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Zeytinyağı, ham - Natürel/sızma zeytinyağı ve fraksiyonları (kimyasal olarak değiştirilenler hariç)

<i>M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;</i>								
<i>* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir</i>								
<i>İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.</i>								
İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri					Üretim Kapasitesi	
		M	T	U	İ	İD	Toplam	Kilogram
ADANA	5	1	2	2	17	6	28	9,900,000
ANTALYA	21	6	5	7	92	13	123	10,942,882
AYDIN	25	6	2	23	93	17	141	36,325,000
BALIKESİR	26	16	14	56	359	82	527	45,050,000
BURSA	10	17	6	5	333	47	411	11,005,000
ÇANAKKALE	15	5	1	5	36	2	49	23,812,000
GAZİANTEP	14	2	2	2	60	21	87	21,755,000
HATAY	26	3	2	25	42	38	111	43,791,400
MERSİN	13	5	0	1	25	16	47	17,522,500
İZMİR	54	67	23	47	461	189	834	119,157,063
KOCAELİ	1	11	4	0	40	17	72	*
MANİSA	16	6	3	7	43	10	69	15,178,700
MUĞLA	22	6	2	17	88	25	138	24,760,000
ŞANLIURFA	2	0	0	0	3	0	3	*
OSMANİYE	9	1	0	3	17	2	23	6,459,020
Toplam	259	152	66	200	1709	485	2663	437,352,565

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.23.10.00

Zeytinyağı, ham - Natürel/sızma zeytinyağı ve fraksiyonları (kimyasal olarak değiştirilenler hariç) kapsamında Aydın ilinde 25 kayıtlı üretici ve 36.325.000 kg üretim kapasitesi, Muğla ilinde ise 22 kayıtlı üretici ve 24.760.000 kg üretim kapasitesi mevcuttur. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 22. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç

<i>M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;</i>								
<i>* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir</i>								
<i>İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.</i>								
İl Adı	Kayıtlı		Personel Bilgileri				Üretim Kapasitesi	
	Üretici	M	T	U	İ	İD	Toplam	Kilogram
ADANA	4	4	0	5	9	7	25	6,250,000
ANTALYA	5	2	1	2	9	0	14	4,236,800
AYDIN	30	3	4	19	109	19	154	28,344,545
BALIKESİR	20	19	13	18	395	53	498	38,480,920
BURSA	5	3	6	4	33	5	51	6,378,000
DENİZLİ	2	0	1	0	7	0	8	*
EDİRNE	1	1	0	2	9	5	17	*
GAZİANTEP	5	1	0	0	10	0	11	6,670,000
HATAY	10	2	2	8	29	12	53	45,465,000
MERSİN	7	2	1	2	16	3	24	8,617,500
İZMİR	27	29	26	32	432	118	637	282,771,000
MANİSA	32	15	4	24	82	16	141	44,987,000
KAHRAMANMARAŞ	6	1	0	0	9	2	12	8,240,000
MUĞLA	26	11	2	16	73	23	125	29,388,400
SAKARYA	2	0	1	1	5	1	8	*
ŞANLIURFA	1	0	0	0	3	0	3	*
KARAMAN	1	0	0	0	0	1	1	*
KİLİS	6	4	4	4	14	7	33	8,726,880
OSMANİYE	5	2	0	4	8	2	16	3,240,520
Toplam	195	99	65	141	1252	274	1831	533,020,365

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.23.30.00

Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç) kapsamında Aydın ilinde 30 kayıtlı üretici ve 28.344.545 kg üretim kapasitesi, Muğla ilinde ise 26 kayıtlı üretici ve 29.388.400 kg üretim kapasitesi mevcuttur. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 23. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Zeytinyağı, rafine

M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;								
* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir								
İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.								
İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri						Üretim Kapasitesi
		M	T	U	İ	İD	Toplam	Kilogram
ADANA	1	0	0	0	4	1	5	*
ADİYAMAN	1	0	1	1	1	0	3	*
AFYONKARAHİSAR	2	6	17	47	126	42	238	*
ANTALYA	2	2	1	0	15	0	18	*
AYDIN	1	1	0	2	2	0	5	*
BALIKESİR	4	19	8	45	351	54	477	24,985,000
BURSA	9	7	5	9	89	38	148	17,652,400
ÇANAKKALE	7	2	0	11	38	7	58	12,760,000
ESKİŞEHİR	1	1	0	1	2	0	4	*
MERSİN	1	0	0	0	5	2	7	*
İSTANBUL	1	0	0	0	5	0	5	*
İZMİR	14	60	40	78	466	198	889	258,817,800
KONYA	1	1	1	0	27	6	35	*
MANİSA	35	23	3	39	247	67	379	65,255,000
MUĞLA	5	0	0	3	8	3	14	2,150,400
OSMANİYE	1	0	0	0	4	0	4	*
Toplam	86	122	76	236	1390	418	2289	392,752,637

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.53.10.0

Zeytinyağı, rafine kapsamında Aydın ilinde 1 kayıtlı üretici, Muğla ilinde ise 5 kayıtlı üretici ve 2.150.400 kg üretim kapasitesi mevcuttur. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 24. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Zeytinyağı fraksiyonları; prina yağı ve diğerleri, rafine

<i>M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;</i>								
<i>* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir</i>								
<i>İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.</i>								
İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri					Toplam	Üretim Kapasitesi Kilogram
		M	T	U	İ	İD		
ANTALYA	3	1	1	2	10	5	19	*
AYDIN	10	0	1	6	62	8	77	10,739,600
BALIKESİR	9	6	2	13	81	25	127	28,649,936
BURSA	4	1	0	2	10	0	13	14,715,000
ÇANAKKALE	12	4	1	5	34	2	46	31,860,000
GAZİANTEP	4	0	0	1	8	1	10	13,386,000
HATAY	4	3	1	7	30	7	48	61,762,000
MERSİN	4	2	1	1	15	4	23	5,086,100
İZMİR	20	57	35	35	459	173	806	53,485,272
KONYA	1	1	1	0	27	6	35	*
MANİSA	41	14	4	26	110	33	187	155,182,000
KAHRAMANMARAŞ	1	0	0	0	1	0	1	*
MUĞLA	4	3	0	9	64	8	84	11,181,880
ŞANLIURFA	1	0	0	0	3	0	3	*
KARAMAN	1	0	0	0	0	1	1	*
Toplam	119	92	47	107	914	273	1480	395,451,788

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.53.10.02

Zeytinyağı fraksiyonları; prina yağı ve diğerleri, rafine kapsamında Aydın ilinde 10 kayıtlı üretici ve 10.739.600 kg üretim kapasitesi, Muğla ilinde ise 4 kayıtlı üretici ve 11.181.880 kg üretim kapasitesi mevcuttur. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 25. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (ham yağlar, natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)

M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;								
* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir								
İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.								
İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri						Üretim Kapasitesi Kilogram
		M	T	U	İ	İD	Toplam	
AFYONKARAHİSAR	1	2	3	5	60	7	77	*
AYDIN	1	1	0	2	5	1	9	*
BALIKESİR	4	3	3	11	71	15	103	2,252,149
BURSA	1	0	0	1	3	1	5	*
ÇANAKKALE	2	1	0	1	7	1	10	*
DENİZLİ	2	0	1	0	7	0	8	*
GAZİANTEP	1	0	0	0	1	0	1	*
MERSİN	2	2	1	1	1	1	6	*
İZMİR	8	10	6	13	92	9	130	21,586,000
MANİSA	8	4	0	6	17	6	33	7,636,000
MUĞLA	2	1	0	3	4	2	10	*
Toplam	32	24	14	43	268	43	392	46,269,349

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.53.30.00

Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (ham yağlar, natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç) kapsamında Aydın ilinde 1, Denizli ilinde 2 ve Muğla ilinde 2 kayıtlı üretici mevcuttur. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 26. İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Bitkisel katı ve sıvı yağlar ile bunların fraksiyonları (kısmen veya tamamen hidrojene edilmiş, esterleştirilmiş veya elaidinize edilmiş fakat daha ileri yöntemlerle hazırlanmamış (rafine edilmiş olanlar dahil))

<i>: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;</i>								
<i>* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir</i>								
<i>İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.</i>								
İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri						Üretim Kapasitesi Kilogram
		M	T	U	İ	İD	Toplam	
ADANA	4	26	1	10	327	123	487	193,604,000
AYDIN	1	2	0	2	30	4	38	*
BALIKESİR	1	3	2	2	86	18	111	*
BOLU	1	0	0	0	2	1	3	*
ÇORUM	2	2	0	4	20	2	28	*
EDİRNE	1	1	0	3	14	2	20	*
GAZİANTEP	2	2	1	3	25	5	36	*
HATAY	1	3	2	8	9	3	25	*
ISPARTA	1	1	0	1	4	3	9	*
MERSİN	2	3	2	4	27	9	45	*
İSTANBUL	2	30	41	0	185	59	315	*
İZMİR	7	168	47	118	1347	310	1990	200,103,800
KAYSERİ	1	4	3	3	9	5	24	*
KIRKLARELİ	1	10	13	2	112	6	143	*
KONYA	1	20	10	10	158	25	223	*
SAKARYA	1	0	0	0	2	1	3	*
TEKİRDAĞ	3	4	6	8	88	9	115	*
ŞANLIURFA	11	0	0	21	151	6	178	188,007,046
KİLİS	1	1	3	3	24	3	34	*
Toplam	44	280	131	202	2620	594	3827	1,529,279,636

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.60.50.00

İşletme Sayısı ve Üretim Kapasitesi: Bitkisel katı ve sıvı yağlar ile bunların fraksiyonları (kısmen veya tamamen hidrojene edilmiş, esterleştirilmiş veya elaidinize edilmiş fakat daha ileri yöntemlerle hazırlanmamış (rafine edilmiş olanlar dahil)) kapsamında Aydın ilinde 1 kayıtlı üretici mevcuttur. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 27. Degra; yağlı maddelerin veya hayvansal ya da bitkisel mumların işlenmesinden ortaya çıkan artıklar

<i>M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;</i>								
<i>* Kayıtlı üretici sayısı 3 ve daha az ise üretim kapasitesi bilgileri verilmemektedir</i>								
<i>İl bazında üretim kapasitesi toplamları ürünün niteliğine bağlı olarak farklı birimlerde olabilir.</i>								
İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri					Toplam	Üretim Kapasitesi Kilogram
		M	T	U	İ	İD		
AYDIN	1	1	0	0	6	1	8	*
MERSİN	1	22	13	58	136	66	295	*
KOCAELİ	1	0	1	0	6	1	8	*
ŞANLIURFA	1	0	0	1	10	0	11	*
Toplam	4	23	14	59	158	68	322	7,419,000

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği) Üretim Kodu: 10.41.72.00.00

Degra; yağlı maddelerin veya hayvansal ya da bitkisel mumların işlenmesinden ortaya çıkan artıklar kapsamında Aydın ilinde 1 kayıtlı üretici bulunmaktadır.

İl Genelinde Kapasite Bilgileri

Aşağıdaki tablolarda il gendekinde zeytinyağı üretim kodu kapsamındaki kapasite bilgileri yer almaktadır.

Tablo 28. Aydın İl Genelinde Kapasite Bilgileri

Kodu	Açıklama	Kapasite Rapor Sayısı	Kapasite Miktarı	Birimi
10.41.41.90.01	Zeytin yağı üretiminden arta kalan küspe ve katı artıklar (prina dahil)	49	131,342,605	Kilogram
10.41.23.30.00	Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	30	20,684,545	Kilogram
10.41.23.10.00	Natürel/sızma zeytinyağı ve fraksiyonları (kimyasal olarak değiştirilenler hariç)	25	27,685,000	Kilogram
10.41.53.10.02	Zeytinyağı fraksiyonları; prina yağı ve diğerleri, rafine	10	8,933,600	Kilogram

10.41.72.00.00	Degra; yağlı maddelerin veya hayvansal ya da bitkisel mumların işlenmesinden ortaya çıkan artıklar	1	*	Kilogram
10.41.53.10.01	Zeytinyağı, rafine	1	*	Kilogram
10.41.53.30.00	Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (ham yağlar, natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	1	*	Kilogram
TOPLAM		117	188.645.750	Kilogram

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Aydın ilinde zeytinyağı üretim kodu ile 117 kapasite raporu kapsamında 188.645.750 kg üretim bilgisi yansımıştır. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 29. Denizli İl Genelinde Kapasite Bilgileri

Kodu	Açıklama	Kapasite Rapor Sayısı	Kapasite Miktarı	Birimi
10.41.53.30.00	Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (ham yağlar, natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	2	*	Kilogram
10.41.23.30.00	Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	2	*	Kilogram
TOPLAM		4	*	Kilogram

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Denizli ilinde zeytinyağı üretim kodu ile 4 kapasite raporu yansımıştır. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Tablo 30. Muğla İl Genelinde Kapasite Bilgileri

Kodu	Açıklama	Kapasite Rapor Sayısı	Kapasite Miktarı	Kilogram
10.41.41.90.01	Zeytin yağı üretiminden arta kalan küspe ve katı artıklar (prina dahil)	57	97,234,600	Kilogram
10.41.23.30.00	Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	26	17,588,400	Kilogram
10.41.23.10.00	Natürel/sızma zeytinyağı ve fraksiyonları (kimyasal olarak değiştirilenler hariç)	22	8,360,000	Kilogram
10.41.53.10.01	Zeytinyağı, rafine	5	2,090,400	Kilogram
10.41.53.10.02	Zeytinyağı fraksiyonları; prina yağı ve diğerleri, rafine	4	11,181,880	Kilogram
10.41.53.30.00	Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (ham yağlar, natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç)	2	*	Kilogram
TOPLAM		116	136.455.280	Kilogram

Kaynak: (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Muğla il genelinde zeytinyağı üretim kodu ile 116 kapasite raporu kapsamında 136.455.280 kg üretim bilgisi yansımıştır. (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

14. GÜNEY EGE'DE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE TARIMSAL ÜRETİCİ ÖRGÜTLENMELERİ

Ülkemizde üretici organizasyonlarının örgütlenmesi;

- 4572 Sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Hakkında Kanunu
- 1163 Sayılı Kooperatifler Kanunu,
- 5200 Sayılı Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu, kapsamında yapılmaktadır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin büyük bölümü tarım satış kooperatifleri birlikleri çatısı altında örgütlenmişlerdir. Bu çerçevede tarım satış kooperatifleri ve birlikleri ülkemizde üretilen sofralık zeytin ve zeytinyağını alım yaparak, üreticisine destek vermektedirler. Birlikler sofralık zeytin ve zeytinyağında güçlü birer alıcı olduklarından, ülkemiz zeytin üretimi de ağırlıklı olarak, Birliklerin alım bölgelerinde gerçekleştirilmektedir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Güney Ege Bölgesi'nde zeytinyağı üreticileri Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği çatısı altında olan zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifleri olarak örgütlenmiştir.

Tablo 31. Zeytin ve Zeytinyağı Alan Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri (2017)

Birlik Adı	Faaliyet Konusu	Birliğin Kooperatif Sayısı	Birliklerin Ortak Sayısı
Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği	Zeytinyağı-Sofralık Zeytin	31	21.728

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Sofralık zeytin ve zeytinyağı konusunda faaliyet gösteren tarım satış kooperatifleri birliği olan Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği doğrudan alım yaparak sektörün içinde üretim, işleme ve pazarlama faaliyetleri gerçekleştirmektedir. Bu birliklerin zeytinyağı alım miktarı ve alım fiyatlarına ilişkin bilgiler raporun "Piyasa Fiyatları" kısmında yansıtılmıştır. Birlik, kimyevi gübre, zirai ilaç gibi ana üretim girdilerinde ortaklarına aynı kredi verdiği gibi, mali yapısının uygun olduğu dönemlerde nakdi kredi de verebilmektedir. Ayrıca, üreticilerine yönelik eğitim ve yayım çalışmaları da gerçekleştirmektedir. Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Birliği; bölge üretiminde %8,08 paya, kooperatiflerine bağlı 37 işletmede günlük 7.055 ton işleme kapasitesine, 75.000 ton/yıl rafinasyon kapasitesine sahip modern rafinerisine, 3.000 ton/yıl kapasiteli sofralık zeytin paketleme tesisine 28.000 ton zeytinyağı depolama kapasitesine, UZK tarafından akredite edilmiş 76 laboratuvardan birine, 55.500 ton/yıl zeytinyağı ambalajlama kapasitesine ve 46 ülkede tescilli 51 çeşit markaya sahiptir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Bölgede ayrıca, Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren tarımsal kalkınma kooperatifleri de bulunmaktadır. Bu kooperatiflerin bölgede zeytinyağı üretim potansiyeli yüksek olan Aydın ve Muğla illerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Ayrıca, ilçe bazında faaliyet gösteren ziraat odaları da zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin örgütlendiği kuruluşlar arasında yer almaktadır.

İllere ve faaliyet alanına göre dernekler veri tabanındaki bilgilere göre; Aydın ilinde "Aydın Zeytin ve Zeytinyağı İşletmeleri Dayanışma Derneği", merkezi İzmir ilinde olan "Zeytin Dostu Derneği" Muğla'da Milas ve Menteşe, Aydın'da ise Nazilli ilçesindeki temsilcilikler nezdinde sektördeki Sivil Toplum Kuruluşları olarak örgütlenmiştir. [(İçişleri Bakanlığı-Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü) ve (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)]

15. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE SEKTÖRE YÖNELİK TEŞVİKLER VE DESTEKLER

Zeytinyağı ilk kez 1966 yılında Destekleme Alım kapsamına alınan 24 tarımsal üründen biri olarak, 1986 yılına kadar aralıksız olarak desteklenmiş, 1987-1990 yılları arasında destekleme kapsamından çıkarılmıştır. 1991 yılında yeniden destekleme kapsamına alınan zeytinyağı, 5 Nisan 1994 kararlarıyla birlikte tekrar destekleme kapsamı dışında bırakılmıştır. Uygulama zaman zaman yerini Birlik alım fiyatlarına bırakmış, 1998 yılından itibaren de destekleme ödemeleri prim ödemelerine dönüştürülmüştür. Prim ödemeleri ile Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) ve AB Ortak Tarım Politikalarına uyum sağlamak, ekonomiyi kayıt içine alarak vergi gelirlerini arttırmak, tarımsal kayıt ve envanter tutulmasını sağlamak, üretici ve sanayiciyi aynı zamanda koruyup üretimi teşvik etmek ve sanayiye dünya fiyatlarından hammadde sağlamak amaçlanmıştır. Zeytinyağı üreticilerine, dönemsel olarak değişmekle birlikte “destekleme primi” adı altında doğrudan kg başına yapılan desteklerin tutarları belirlenirken, iç ve dış piyasa fiyatları, üretim maliyetleri, bütçe imkânları göz önünde bulundurulmaktadır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 32. Türkiye’de Yıllar İtibarıyla Zeytinyağına Ödenen Prim Miktarları

Yıllar	Prime Esas Fiyat (Kr/Kg)
2006	11,0
2007	20,0
2008	18,9
2009	25,0
2010	30,0
2011	50,0
2012	50,0
2013	60,0
2014	70,0
2015	70,0
2016	70,0
2017	80,0

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Zeytin üreticilerine prim desteği yanında 2003 yılından itibaren mazot ve gübre desteği sağlanmaktadır. Türkiye’de zeytin üreticilerinin yararlandıkları mazot desteği ve kimyevi gübre desteği ödemeleri 3 ayda bir yapılmaktadır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 33. Türkiye’de Zeytin Üreticilerinin Yararlandıkları Mazot ve Gübre Desteği (dekar)

Yıllar	Alan	Gübre Desteği	Mazot Desteği
Ürün Grupları 2005/2006 Azami 500	Sebze, Meyve (ZEYTİN), Süs Bitkileri, Özel Çayır-Mera, Orman envali ürün	1,0	1,5
Ürün Grupları 2007/ 2008 Azami 500	Sebze, Meyve (ZEYTİN), Süs Bitkileri Özel Çayır-Mera, Orman envali ürün	1,55	1,8
Ürün Grupları 2008/2009 Azami 500	Hububat, Yem bitkileri Baklagiller, Yumru bitkiler, Sebze, Meyve alanları	3,83	2,93
Ürün Grupları 2009/2010 Azami 500 dekar	Hububat, Yem bitkileri Baklagiller, Yumru bitkiler, Sebze, Meyve alanları	4,25	3,25
Ürün Grupları 2010/2011 Azami 500	Hububat, Yem bitkileri Baklagiller, Yumru bitkiler, Sebze, Meyve alanları	4,75	3,75
Ürün Grupları 2011/2012 Azami 500	Hububat, Yem bitkileri Baklagiller, Yumru bitkiler, Sebze, Meyve alanları	5,00	4,00
Ürün Grupları 2012/2013 Azami 500	Hububat, Yem bitkileri Baklagiller, Yumru bitkiler, Sebze, Meyve alanları	5,5	4,3
Ürün Grupları 2013/2014 Azami 500	Hububat, Yem bitkileri, Baklagiller, Yumru bitkiler, Sebze, Meyve alanları	6	4,6
Ürün Grupları 2014/2015 Azami 500	Hububat, Yem Bitkileri, Baklagiller, Yumru Bitkiler, Sebze ve Meyve Alanları	6,6	4,85
Ürün Grupları 2015/2016 Azami 500	Hububat, Yem Bitkileri, Baklagiller, Yumru Bitkiler, Sebze ve Meyve Alanları		11
Ürün Grupları 2016/2017 Azami 500	Hububat, Yem Bitkileri, Baklagiller, Yumru Bitkiler, Sebze ve Meyve Alanları		11

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Sertifikalı zeytin fidanı kullanımını arttırarak, sağlıklı fidanlarla en az 10 dekar kapama zeytin bahçe tesisinin yaygınlaştırılması amacıyla, 2006 yılından itibaren zeytin üreticileri desteklenmektedir. Sertifikalı fidan desteklemeleri birim fiyat, alana göre ödeme miktarları aşağıdaki gibidir. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 34. Sertifikalı Zeytin Fidanı Destek Birim Fiyatları (TL/Da)

ÜRÜNLER	2013 (TL/da)	2014 (TL/da)	2015 (TL/da)	2016 (TL/da)	2017 (TL/da)
Bağ, Zeytin ve Diğer Meyve Fidanları ile Bahçe Tesisi	Sertifikalı 100	Sertifikalı 100	Sertifikalı 150	Sertifikalı 150	Sertifikalı 280
	Sertifikasız 50	Sertifikasız 50	Sertifikasız 50	Sertifikasız 50	Standart 100

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

2017 yılında yayımlanmış olan Destekleme ödemesinin uygulama esaslarının belirlendiği "Bitkisel Üretimde Biyolojik ve/veya Biyoteknik Mücadele Destekleme Ödemesi Uygulama Tebliği" kapsamında Biyoteknik Mücadele Destekleme Ödemesi olarak zeytine 30 tl/da destekleme ödemesi yapılmaktadır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Yatırım Teşvikleri

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın yatırım teşvikleri kapsamında güney ege bölgesinde zeytinyağı sektöründe gerçekleştirilecek olan yatırımlar; genel ve bölgesel teşvik uygulamalarından faydalanabilmektedir. Asgari 1 Milyon TL tutarında olan yatırımlar desteklerden (genel teşvik) yararlanabilmektedir. Gıda ürünleri ve içecek imalatı sektöründeki asgari 2 Milyon TL tutarındaki yatırımlar ise daha avantajlı olan bölgesel teşvik uygulamalarından faydalanabilmektedir. Bu kapsamda; KDV İstisnası, Gümrük Vergisi Muafiyeti, Yatırım Yeri Tahsisi, SGK İşveren Hissesi Desteği ve Vergi İndirimi Desteği kullanılabilir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı (Tarıma Dayalı Ekonomik Yatırımların Desteklenmesi Programı)

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı kapsamında zeytinyağı sektöründe yapılacak olan tarıma dayalı ekonomik yatırımlar için;

- Tarımsal ürünlerin işlenmesi, depolanması ve paketlenmesine yönelik yeni tesislerinin yapımı,
- Tarımsal ürünlerin işlenmesi, depolanması ve paketlenmesine yönelik mevcut faal olan veya olmayan tesislerin kapasite artırımı ve teknoloji yenilenmesine yönelik yatırımlar,
- Tarımsal ürünlerin işlenmesi, depolanması ve paketlenmesine yönelik kısmen yapılmış yatırımların tamamlanması

konularında yatırımın niteliğine göre 1.000.000 TL'ye ulaşan tutarlarda, %50 hibe desteği sağlanabilmektedir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı (Makine ve Ekipman Alımlarının Desteklenmesi Programı)

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı kapsamında zeytincilik sektöründe yapılacak olan makine-ekipman alımları için (Zeytin hasat makinesi vb.);

- Gerçek kişi başvurularında %50 oranında mal başına en fazla 25.000 TL hibe,
- Şirket, kooperatif ve birlik başvurularında %50 oranında mal başına en fazla 50.000 TL hibe sağlanabilmektedir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Tarımsal Ürünlerde İhracat İadesi

İhraç edilen ürünlerin ihracat miktar ve değerleri göz önüne alınarak hesaplanan tutarların, ihracatçıların kamu kuruluşlarına yapmış oldukları vergi, SSK primi, haberleşme ve enerji giderlerinden mahsup edilmesini kapsamaktadır. Zeytinyağı da bu kapsamda desteklenen ürünler arasındadır. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Türkiye Tarım Havzaları Üretim ve Destekleme Modeli Fark Ödemesi Destekleri

Türkiye Tarım Havzaları Üretim ve Destekleme Modelinde öngörülen havzalardaki belirlenmiş ürünler desteklenebilmektedir. Zeytinyağı da belirlenmiş ürünler arasında yer almakta olup fark ödemesi 80 Krş/Kg şeklindedir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Tarafından Sağlanan Destekler

Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi ve Pazarlanması

Bu tedbir kapsamında meyve ve sebzelerin (zeytincilik) depolanması, tasnif edilmesi, işlenmesi ve paketlenmesi konularına destek verilebilecektir. Proje tutarı 30.000- 1.250.000 Euro arasında olmalıdır. Destek oranı üretici örgütleri için %50 oranında, diğer başvuru sahipleri için %40 oranında hibe niteliğindedir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Makine Parkları

Üretici örgütlerinin desteklendiği bu tedbir bileşen kapsamında yerel tarım sektörünün ortak ihtiyaçlarına hizmet edecek; makine ve ekipmanın saklanması için binaların inşası, yenilenmesi veya genişletilmesi, tarımsal makine, alet ve ekipmanların alımı konularıyla ilgili yatırımlar desteklenebilecektir. Bölge illeri için; proje tutarı 5.000 Euro ile 500.000 Euro arasında ve hibe oranı %55 şeklinde belirlenmiştir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

KOSGEB Destekleri

Tuzlu su, sirke, sirkeli su, yağ veya diğer koruyucu çözeltilerle korunarak saklanan sebze ve meyvelerin imalatı (turşu, salamura yaprak, sofralık zeytin vb. dahil) ve Zeytinyağı imalatı (saf, sızma, rafine), KOSGEB tarafından desteklenen sektörler arasında yer almaktadır. İşletme Geliştirme Destek Programı kapsamında sektördeki KOBİ niteliği taşıyan işletmeler; Yurt İçi Fuar Desteği, Yurt İçi Fuar Desteği, Yurt Dışı İş Gezisi Desteği, Tanıtım Desteği, Nitelikli Eleman İstihdam Desteği, Eğitim Desteği, Enerji Verimliliği Desteği, Tasarım Desteği, Sınai Mülkiyet Hakları Desteği, Belgelendirme Desteği ve Test, Analiz ve Kalibrasyon Desteği gibi desteklerden faydalanabilmektedir. Bunun dışında ayrıca; İşbirliği Destek Programı, Ar-ge ve İnovasyon Destek Programı, Endüstriyel Uygulama Destek Programı, Gelişen İşletmeler Piyasası Kobi Destek Programı, Laboratuvar Hizmetleri, Teknolojik Ürün Yatırım Destek Programı, Uluslararası Kuluçka Merkezi Kurma Programı, Uluslararası Hızlandırıcı Programı ve Girişimciliği Geliştirme Destek Programı gibi destek enstrümanları da bulunmaktadır. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

16. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE DIŞ TİCARET UYGULAMALARI

Dünya Ticaret Örgütü Tarım Anlaşması çerçevesinde ülkemizce ihracat desteği verilebilecek 44 ürün/ürün grubu içerisinde yer alan zeytinyağı ve sofralık zeytin ihracatında ihracat iadesi ödemesi yapılmaktadır. 6 Nisan 2012 tarihli ve 28256 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Tarımsal Ürünlerde İhracat İadesi Yardımlarına İlişkin Para-Kredi ve Koordinasyon Kurulu’nun 2012/2 No’lu Tebliği uyarınca; ihraç edilen ürünlerden daha yüksek katma değer sağlanması, ihracatta markalaşmanın teşvik edilmesi ve kutulu ihracatın arttırabilmesi amacıyla, küçük ambalajlarda ve markalı olarak yapılan ihracatlarda daha yüksek oranda ihracat iadesi yapılması kararlaştırılmıştır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Sofralık zeytinde;

-2001.20.05 G.T.İ.P. altında yer alan zeytinler 18 kg’ın (net ağırlık) üzerinde ambalajlarda ihraç edilmeleri halinde mahsup hesabına dahil edilmez. 20.01, 20.04 ve 20.05 G.T.İ.P.’lerinde yer alan zeytin için ihracat iadesi oranı 50 TL/ton, miktar barajı % 55 ve azami ödeme oranı % 2,

- 2001.90.65.00.15,25; 2004.90.30.00.17,27 ve 2005.70.00.00.15,25 G.T.İ.P.’lerinde yer alan ve net ağırlığı 2-5 kg arasında (5 kg dahil) olan ambalajlarda, “tescilli Türk Markaları” ve “Made in Turkey” ibaresi ile ihraç edilen zeytinler için ihracat iadesi miktarı 252 TL/ton, miktar barajı % 55, azami ödeme oranı % 13,

-2001.90.65.00.14,24; 2004.90.30.00.16,26 ve 2005.70.00.00.14,24 G.T.İ.P.’lerinde yer alan ve net ağırlığı 1-2 kg arasında (2 kg dahil) olan ambalajlarda, “tescilli Türk Markaları” ve “Made in Turkey” ibaresi ile ihraç edilen zeytinler için ihracat iadesi miktarı 370 TL/ton, miktar barajı % 55, azami ödeme oranı % 13,

-2001.90.65.00.13,23; 2004.90.30.00.15,25 ve 2005.70.00.00.13,23 G.T.İ.P.’lerinde yer alan ve net ağırlığı 1 kg’a kadar (1 kg dahil) olan ambalajlarda “tescilli Türk Markaları” ve “Made in Turkey” ibaresi ile ihraç

edilen zeytinler için ihracat iadesi miktarı 540 TL/ton, miktar barajı % 55, azami ödeme oranı % 13 olarak uygulanır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Zeytinyağında;

- Zeytinyağı azami net ağırlığı 5 kg'a kadar (5 kg dahil) ambalajlarda ihraç edilmesi halinde mahsup hesabına dahil edilir.

- 1509.90.00.00.16 ve 1509.10.90.00.13 G.T.İ.P.'lerinde yer alan ve net ağırlığı 2-5 kg arasında (5 kg dahil) olan ambalajlarda, "tescilli Türk Markaları" ve "Made in Turkey" ibaresi ile ihraç edilen zeytinyağları için ihracat iadesi miktarı 386 TL/ton, miktar barajı % 100, azami ödeme oranı %10,

-1509.90.00.00.15 ve 1509.10.90.00.12 G.T.İ.P.'lerinde yer alan ve net ağırlığı 1-2 kg arasında (2 kg dahil) olan ambalajlarda, "tescilli Türk Markaları" ve "Made in Turkey" ibaresi ile ihraç edilen zeytinyağları için ihracat iadesi miktarı 725 TL/ton, miktar barajı % 100, azami ödeme oranı % 15,

-1509.90.00.00.14; 1509.10.90.00.11 ve 1516.20.91.00.14 G.T.İ.P.'lerinde yer alan ve net ağırlığı 1 kg'a kadar (1 kg dahil) ambalajlarda, "tescilli Türk Markaları" ve "Made in Turkey" ibaresi ile ihraç edilen zeytinyağları için ihracat iadesi miktarı 1400TL/ton, miktar barajı % 100, azami ödeme oranı % 20 olarak uygulanır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Tablo 35. Zeytinyağı İthalatında Uygulanan Gümrük Vergileri ve İhracat İadeleri

Yıllar	İthalattan Alınan Vergi (%)	İhracat Destekleri ve Miktar Barajı (TL/Ton)	İhracat Desteğinin Geçerli Olduğu Süre
2006	31,2	100 (%100)	1-1-2006 / 31-12-2006
2007	31,2	125 (%100)	1-1-2007 / 31-12-2007
2008	31,2	100 (%100)	1-1-2008 / 31-12-2008
2009	31,2	100 (%100)	1-1-2009 / 31-12-2009
2010	31,2	80 (%100)	1-1-2010 / 31-12-2010
2011	31,2	40 (%100)	1-1-2011 / 31-12-2011
2012	31,2	40 (%100)	1-1-2012 / 31-12-2012
2013	31,2	40 (%100)	1-1-2013 / 31-12-2013
2014	31,2	50 (%100)	1-1-2014 / 31-12-2014
2015	31,2	30 (%100)	1-1-2015 / 31-12-2015
2016	46,8	30 (%100)	1-1-2016 /31-12-2016
2017	31,2	30 (%100)	1-1-2017 /31-12-2017

Kaynak: (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

Aşağıdaki tabloda Zeytinyağı ile ilgili gümrük tarife pozisyon bilgileri yer almaktadır. (Ticaret Bakanlığı)

Tablo 36. Zeytinyağı Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu (GTİP)

15.09	Zeytinyağı ve fraksiyonları (rafine edilmiş olsun olmasın, fakat kimyasal olarak değiştirilmemiş) :
1509.10	- Saf zeytinyağı:
1509.10.10.00.00	- - Lampant zeytinyağı
1509.10.20.00.00	- - Ekstra saf zeytinyağı
	- - Diğerleri
1509.10.80.00.11	- - - Net ağırlığı 1 kg.ı geçmeyen hazır ambalajlarda olanlar
1509.10.80.00.12	- - - Net ağırlığı 1 kg. ı geçen 2 kg. ı geçmeyen hazır ambalajlarda olanlar
1509.10.80.00.13	- - - Net ağırlığı 2 kg.ı geçen 5 kg. ı geçmeyen hazır ambalajlarda olanlar
1509.10.80.00.14	- - - Diğerleri
1509.90	- Diğerleri
1509.90.00.00.14	- - Net ağırlığı 1 kg.ı geçmeyen hazır ambalajlarda olanlar
1509.90.00.00.15	- - Net ağırlığı 1 kg. ı geçen 2 kg. ı geçmeyen hazır ambalajlarda olanlar
1509.90.00.00.16	- - Net ağırlığı 2 kg.ı geçen 5 kg. ı geçmeyen hazır ambalajlarda olanlar
1509.90.00.00.18	- - Diğerleri

Kaynak: (Ticaret Bakanlığı)

17. GÜNEY EGE BÖLGESİNDE ZEYTİNYAĞI İŞLETMELERİNİN GENEL DURUMU: SAHA ÇALIŞMASI

SAHA ÇALIŞMASININ YÖNTEMİ VE KAPSAMI

Coğrafi kapsam: Aydın ve Muğla illeri

Sektörel kapsam: NACE Kodu: 10.41.07 (Rev. 2.)

İşletme tipi ve faaliyet kapsamı: Şişelenmiş ve ambalajlanmış zeytinyağı üretimi yapan ve ürünlerinin bir marka altında satışını yapan işletmeler

Verinin kapsamı: 2019 yılı Eylül ayı itibarı ile faaliyette olan işletmeler

Kitle: İdari kayıtlardan kesin ve net bilgi edinilememek ile birlikte Aydın ve Muğla illerinde bu kapsamdaki işletme sayısının bölgede en az 75 en fazla 89 adet olduğu değerlendirilmektedir.

Örnekleme Büyüklüğü: 72 işletme

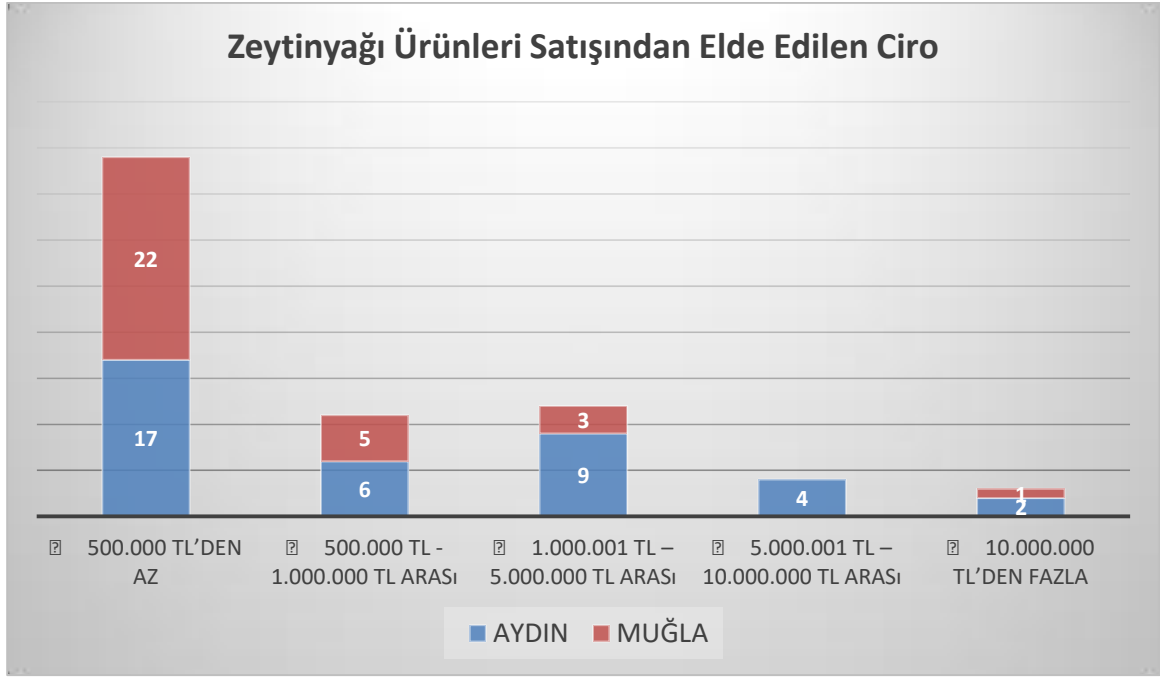
Güven Seviyesi: En az %95

Hata Payı: En fazla %5

Verinin toplama yöntemi: İşletme yöneticileri ile yüzyüze görüşme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir.

Zaman kapsamı: Veriler 2019 yılı Eylül-Ekim dönemi içerisinde temin edilmiş olup; 2019 yılı, 2019 öncesi 3 yıllık dönem ve 2019 sonrası 3 yıllık dönem olmak üzere farklı dönemlere ilişkin bilgi ve öngörüler temin edilmiştir.

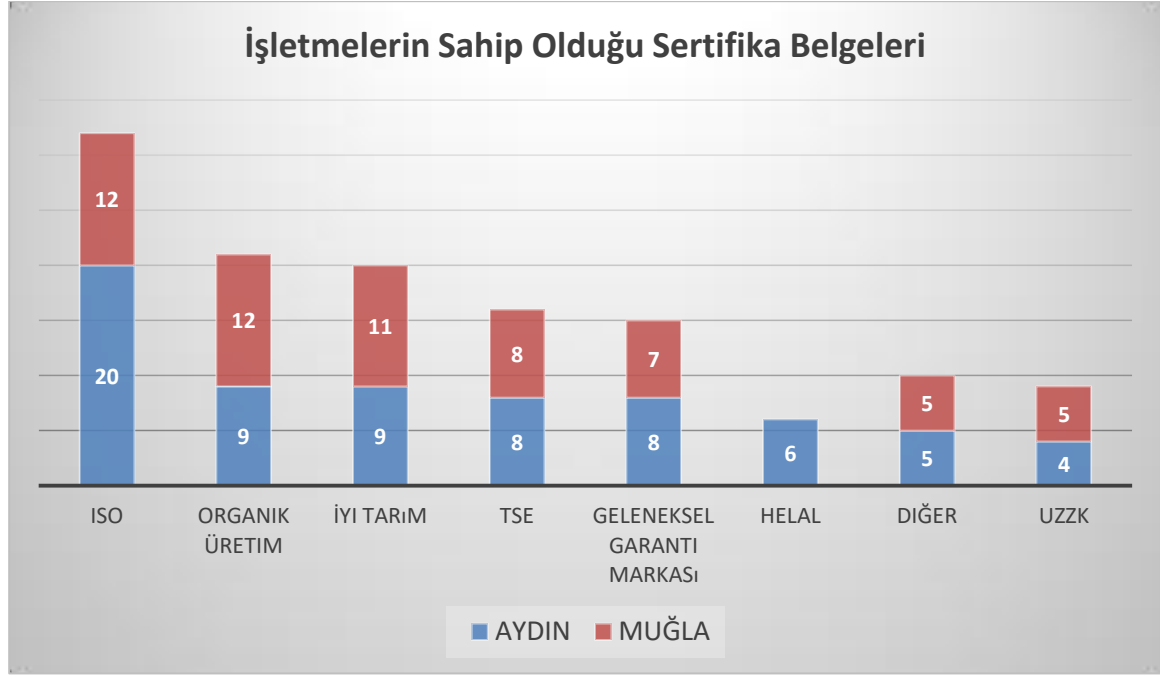
1- 2018 yılında zeytinyağı ürünleri satışından elde ettiğiniz ciro (TL) ne kadardır?



72 ile işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında; bilgi alınabilen 69 işletmenin 2018 yılı zeytinyağı ürünleri satışından elde ettikleri cirolar incelendiğinde, bölgedeki işletmelerin %56,6'sının 500.000 TL'den az, %15,9'unun 500.000 TL-1.000.000 TL arası, %17,4'ünün 1.000.001 TL-5.000.000 TL arası, %5,8'inin 5.000.001 TL-10.000.000 TL arası ve %4,3'ünün 10.000.000 TL'den fazla ciro elde ettiği görülmektedir.

Cirosu 5.000.000 TL üzeri olan 7 işletmenin tamamının önümüzdeki 3 yıl içerisinde organik sertifikalı zeytinyağı satma hedefi bulunmaktadır. Bu 7 işletmenin tamamının, üniversite ile işbirliği yapma düzeyini düşük bulduğu tespit edilmiştir. Söz konusu işletmelerin altı âdetinin ise önümüzdeki 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yapma hedefi bulunmaktadır. Büyük ölçekli işletmelerin organik üretime ve ihracata olan ilgi düzeyinin ön planda olduğu değerlendirilmektedir.

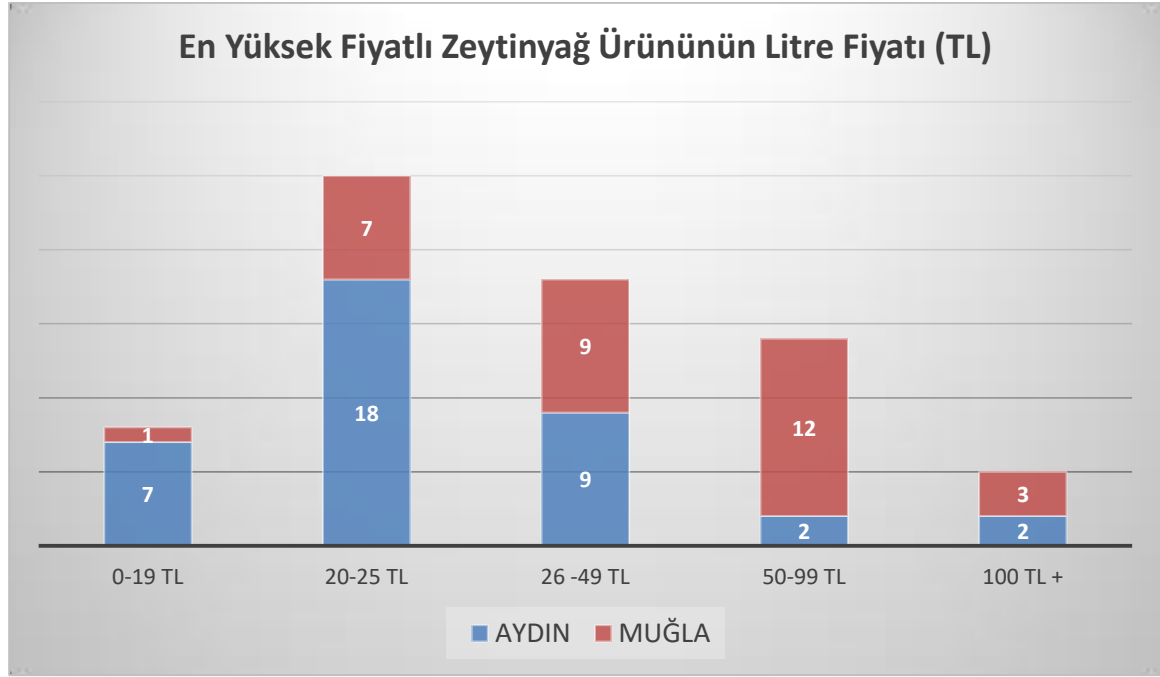
2- Ürettiğiniz zeytinyağı ürünleri ile ilgili hangi sertifika belgelerine sahipsiniz?



- **ISO Sertifikası:** İşletmede Kalite yönetim sistemi standartlarının uygulandığını gösteren belge
- **Organik Üretim Sertifikası:** Bütün kontrol yöntemlerinin uygulanması sonucu işletmenin, organik ürünün ve organik girdinin mevzuata uygun olduğunu (İnsan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ve üretimde kimyasal girdi kullanılmadan, üretimden tüketime kadar her aşaması kontrollü ve sertifikalı olduğunu) gösteren belge
- **İyi Tarım Uygulamaları Sertifikası:** Üretimi sırasında yapılan bütün işlemlerin kayıt altına alınan tarımsal ürünün söz konusu yönetmeliğe uygunluğunu gösteren belge
- **TSE Belgesi:** Türk Standardı bulunan konularda, firmaların söz konusu ürünlerinin ilgili Türk Standardlarına uygunluğunu belirten ve akdedilen sözleşme ile TSE Markası kullanma hakkı veren, firma adına düzenlenen ve üzerlerinde TSE markası kullanılacak malların ticari markası, cinsi, sınıfı, tipi ve türünü belirten belge
- **Geleneksel Garanti Markası:** Üretilen ürün ve hizmetlerin yahut bunların elde edilmesinde kullanılan tohum, toprak, hammadde, yarı mamul gibi tüm kaynak unsurlar ile tüketiciye ulaşana kadarki tüm süreçlerin 'geleneksel' yöntemlerle yapıldığını gösteren belge
- **Helal Sertifikası:** Helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını gösteren belge
- **UZZK Belgesi:** Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) tarafından verilen kalite ödülü belgesi

72 ile işletme ile yapılan anket çalışması doğrultusunda; üretilen zeytinyağı ürünleri kapsamında kalite ve katma değer düzeyinin yansıtılması bakımından işletmelerin sahip olduğu sertifika belgeleri bilgileri incelendiğinde; işletmelerin %44,4'ünde ISO (Kalite) belgelerinin mevcut olduğu görülmektedir. Bunun dışında; üretim süreçlerinde işletmelerin %29,2'sinde organik üretim, %27,8'inde iyi tarım uygulamaları, %22,2'sinde TSE ve %20,9'unda geleneksel garanti sertifikası belgelerinin olduğu görülmektedir.

3- En yüksek satış değeri taşıyan zeytinyağı ürününüzün litre fiyatı nedir?

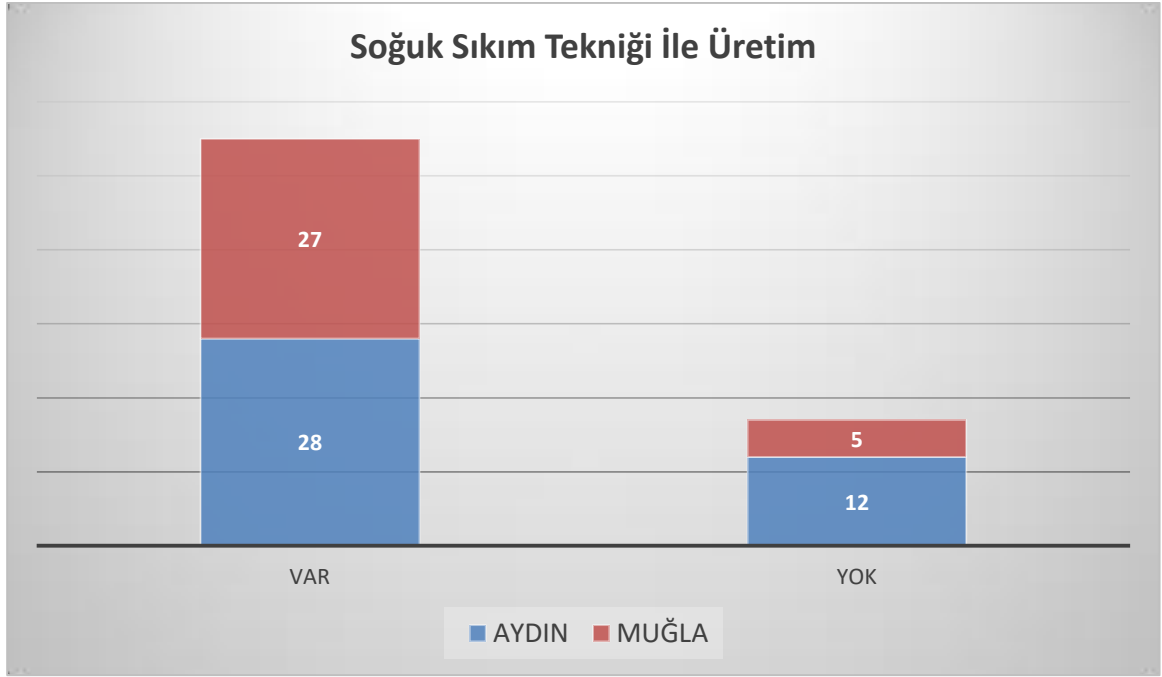


72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında; bilgi alınabilen 70 işletmenin en yüksek fiyatlı zeytinyağı ürünü fiyatlarının; %11,4'ünün 0-19 TL, %35,8'inin 20-25 TL, %25,7'sinin 26-49 TL, %20'sinin 50-99 TL ve %7,1'inin 100 TL + aralığında olduğunu görülmektedir.

Üretilen zeytinyağı ürünleri kapsamında kalite ve katma değer düzeyinin yansıtılması bakımından işletmelerin en yüksek satış değeri taşıyan zeytinyağı ürünlerinin litre fiyatları bilgileri incelendiğinde; Aydın ili özelinde ve bölge genelinde en fazla yoğunlaşmanın 20-25 TL/lt. satış değeri aralığında olduğu görülmektedir. Muğla ilinde ise 50-99 TL/lt. satış değeri aralığındaki ürün fiyatları ön plana çıkmaktadır. Bölge genelinde Muğla ilinde üretilen zeytinyağı ürünlerinin diğer illere göre daha fazla katma değer taşıdığı değerlendirilmektedir.

2017 yılında Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı ortalama olarak 4 \$/Kg olarak gerçekleşmiştir. Uluslararası Ticaret Merkezi verileri kapsamında kg. başına zeytinyağı ihracat fiyatı bakımından önde gelen ilk 5 ülke incelendiğinde; Fransa'nın 6,49 \$/Kg, İtalya'nın 5,66 \$/Kg, Yunanistan'ın 4,82 \$/Kg, Şili'nin 4,71 \$/Kg ve Portekiz'in ise 4,57 \$/Kg seviyesinde ihracat yaptığı bilinmektedir. Dünya geneli ortalaması ise 4,61 \$/Kg düzeyindedir.

4- Soğuk sıkım tekniği ile zeytinyağı üretimi yapıyor musunuz?

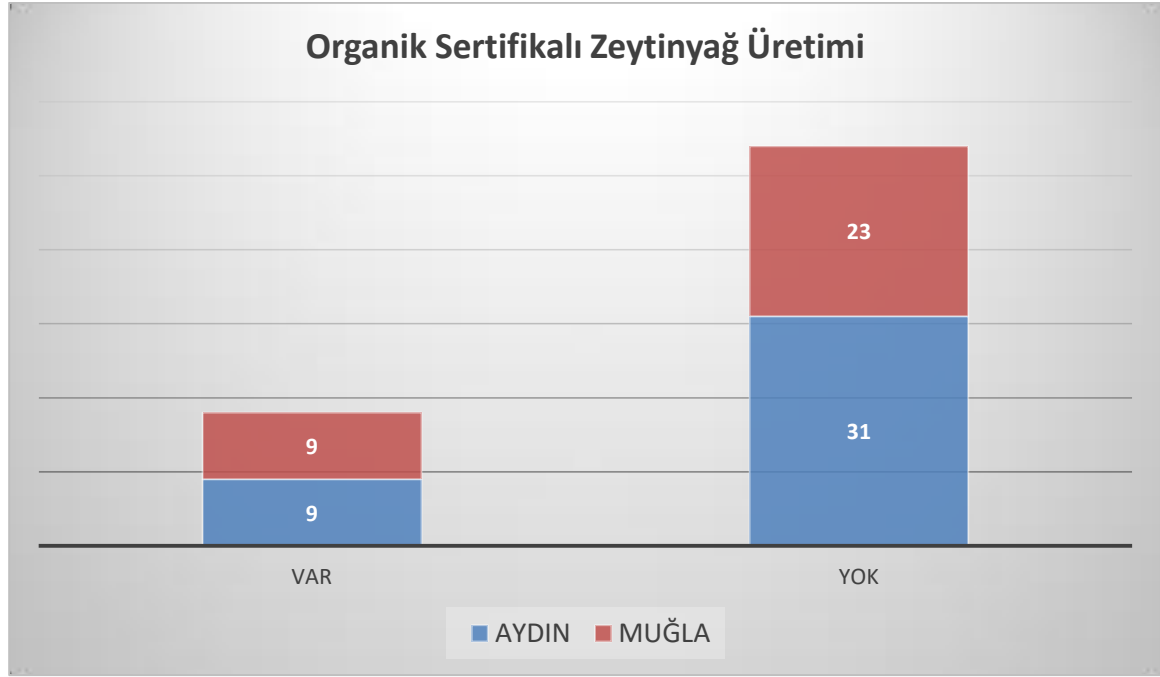


Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde yer alan bilgilere göre soğuk sıkım, zeytin hamurunun 27 °C'nin altında perkolasyonu veya santrifüjü ile elde edilen natürel sızma veya natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir. Erken hasat ve soğuk sıkım tekniği uygulandığında zeytinyağı fenolik bileşikler (antioksidan madde), vitamin ve mineral maddelerce zengin olmaktadır. Sıkım ısısı arttıkça bu maddelerde kayıplar oluşmaktadır.

72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin %76,4'ünün soğuk sıkım tekniği ile üretim yaptığı görülmektedir. İşletmelerin %23,6'sının üretim süreçlerinde soğuk sıkım tekniğini kullanmadığı anlaşılmaktadır.

Üretilen zeytinyağı ürünleri kapsamında kalite ve katma değer düzeyinin yansıtılması bakımından soğuk sıkım tekniği ile üretim bilgileri incelendiğinde işletmelerin Aydın ilinde %70 ve Muğla ilinde %84 oran olmak üzere, bölge genelindeki işletmelerin büyük bir çoğunluğunda soğuk sıkım tekniği ile üretim yapıldığı görülmektedir.

5- Organik sertifikalı zeytinyağı ürünü satışınız var mıdır?



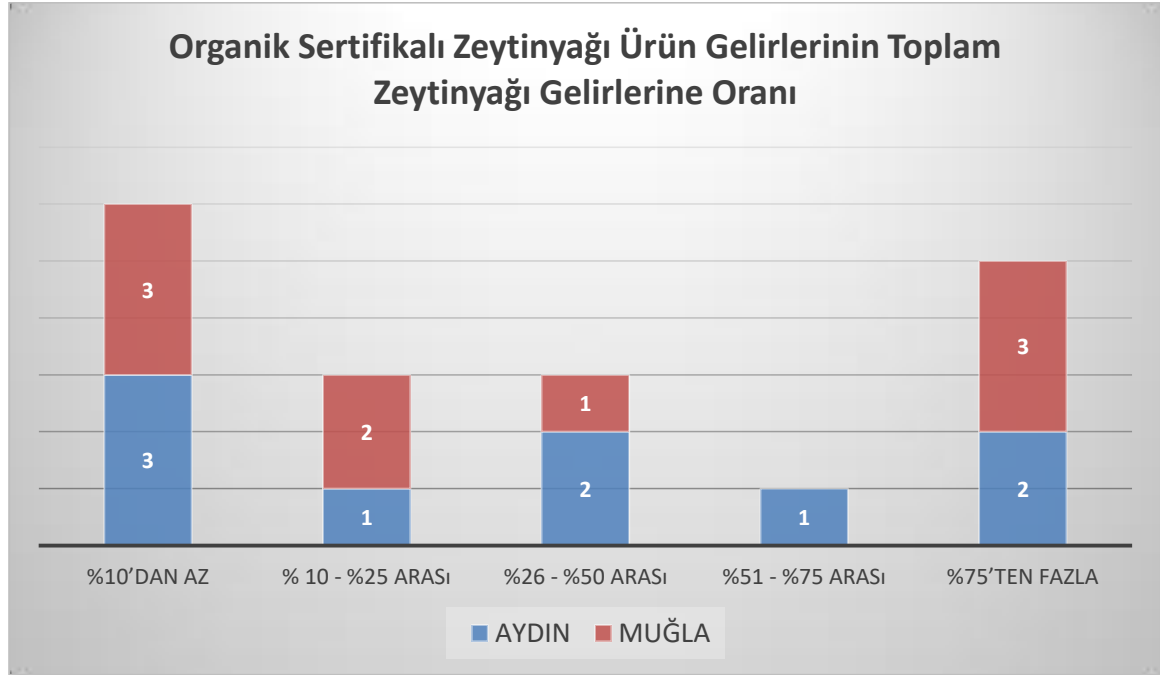
2018 yılı organik üretim istatistikleri incelendiğinde; Aydın ilinde 103.245,3 ton organik zeytin üretimi yapıldığı görülmektedir. İldeki toplam organik bitkisel üretim 297.378,4 ton düzeyindedir. Muğla ilinde ise 9.053,3 ton organik zeytin üretimi yapılmış olup ildeki toplam organik bitkisel üretim 14.923,1 ton düzeyindedir.

72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin %25'inin organik sertifikalı zeytinyağı üretimi yaptığı görülmektedir. İşletmelerin %75'inde ise organik sertifikalı üretim yapılmamaktadır.

Bu kapsamda organik sertifikalı zeytinyağı üretimi yapan 18 firmanın, satış değeri en yüksek fiyatlı olan zeytinyağı ürünü kapsamında litre başına 20 TL ve üzeri fiyat seviyesinde satış yaptığı tespit edilmiştir. Bu 18 işletmenin %67'sinin (12 adet) ise satış değeri en yüksek zeytinyağı ürününün litre fiyatı 40 TL ve üzeri seviyededir.

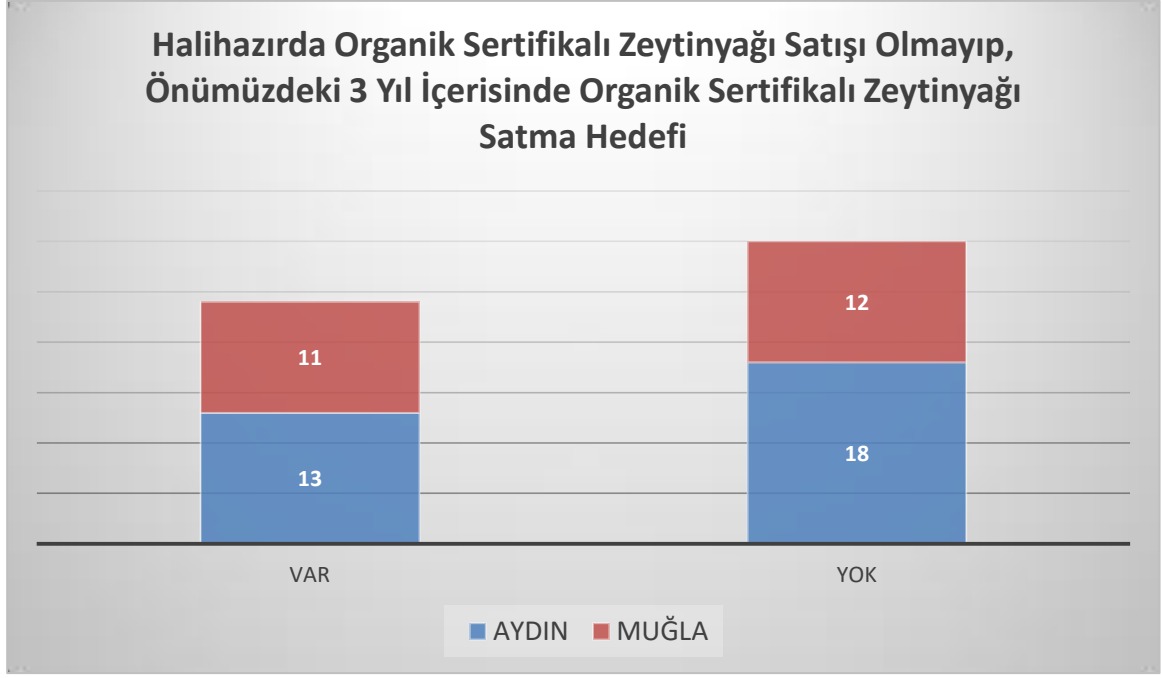
Bu kapsamda; ürünlerden elde edilen katma değer artırılması bakımından zeytinyağı sektöründe organik üretimin teşvik edilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

6- 2018 yılı için, organik sertifikalı zeytinyağı ürün gelirlerinizin toplam zeytinyağı gelirlerine oranı nedir?



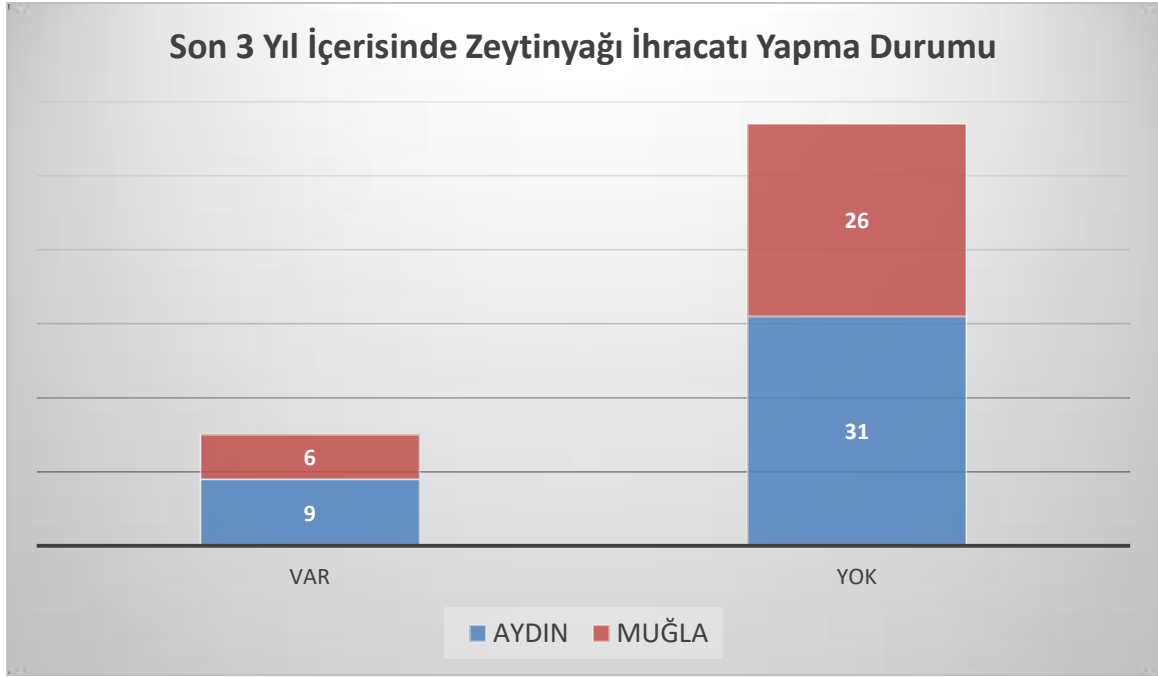
Bölgede organik sertifikalı zeytinyağı üretimi yapan 18 işletme ile yapılan anket çalışması sonucunda; işletmelerin organik sertifikalı zeytinyağı ürün gelirlerinin toplam zeytinyağı gelirlerindeki payı incelendiğinde, bu payın işletmelerin %33,3'ünde %10'dan az, %16,7'sinde %10-%25 arasında, %16,7'sinde %26-%50 arasında, %5,5'inde %51-%75 arasında ve %27,8'inde %75'ten fazla olduğu görülmektedir. Bu kapsamda organik sertifikalı zeytinyağı üretimi yapan işletmelerin gelirlerinde, organik üretim payının artırılmasının teşvik edilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

7- Önümüzdeki 3 yıl içerisinde organik sertifikalı zeytinyağı satma hedefiniz var mıdır?



Halihazırda organik sertifikalı zeytinyağı satışı olmayan 54 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin %44,4'ünün önümüzdeki 3 yıl içerisinde organik sertifikalı zeytinyağı ürünü satma hedefi olduğu görülmektedir. İşletmelerin %55,6'sının ise önümüzdeki 3 yıl içerisinde organik sertifikalı zeytinyağı ürünü satma hedefi bulunmamaktadır.

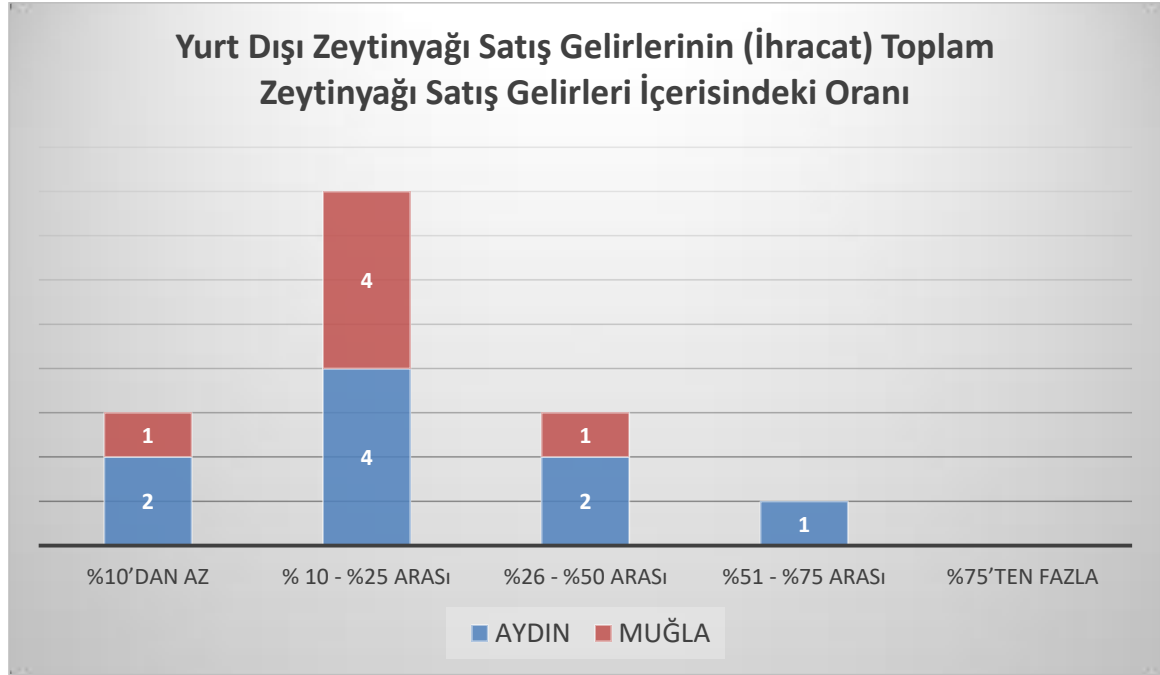
8- Son 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yaptınız mı?



TİM verilerine göre; 2018 yılında Aydın ilinden 26.235.403,56 \$ zeytin ve zeytinyağı ihracatı gerçekleştirilmiştir. Muğla ilinden gerçekleştirilen ihracat ise 237.804,21 \$ düzeyindedir.

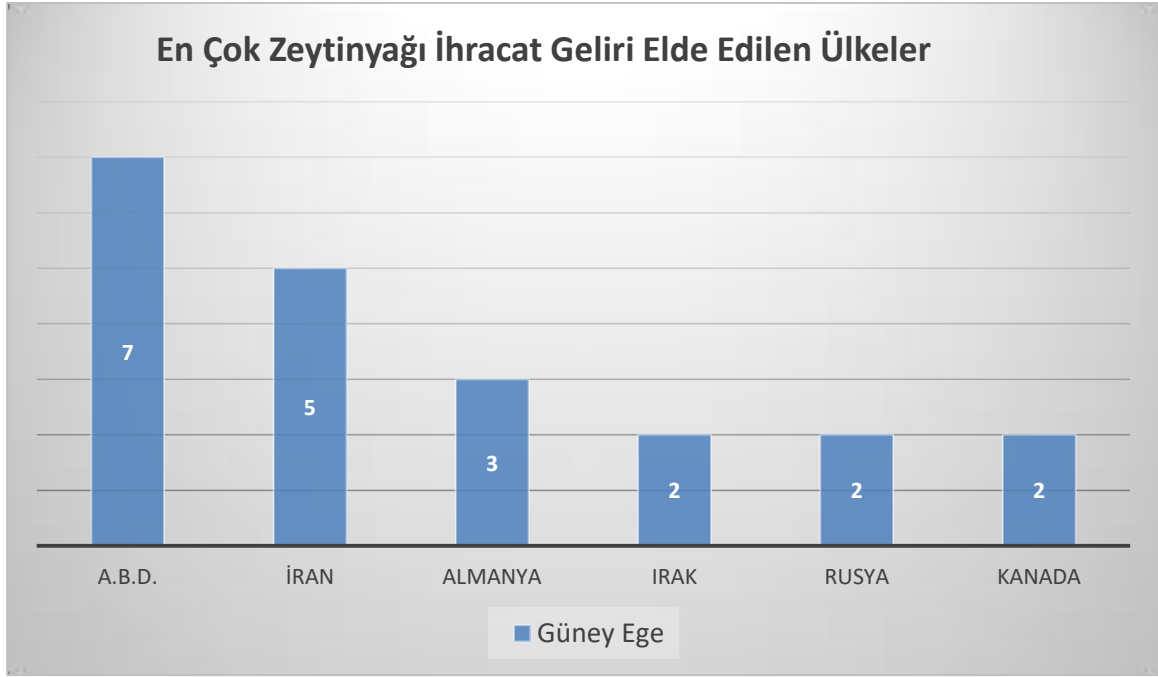
72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin %20,8'inin son 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yaptığı görülmektedir. İşletmelerin % 79,2'sinin ise son 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yapmadığı anlaşılmaktadır. Bu kapsamda zeytinyağı sektöründeki ihracatın artırılması ile ilgili teşvik edici çalışmalar yapılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

9- 2018 yılı için, yurt dışı zeytinyağı satış gelirlerinizin (ihracat) toplam zeytinyağı satış gelirlerinizin içerisindeki oranı nedir?



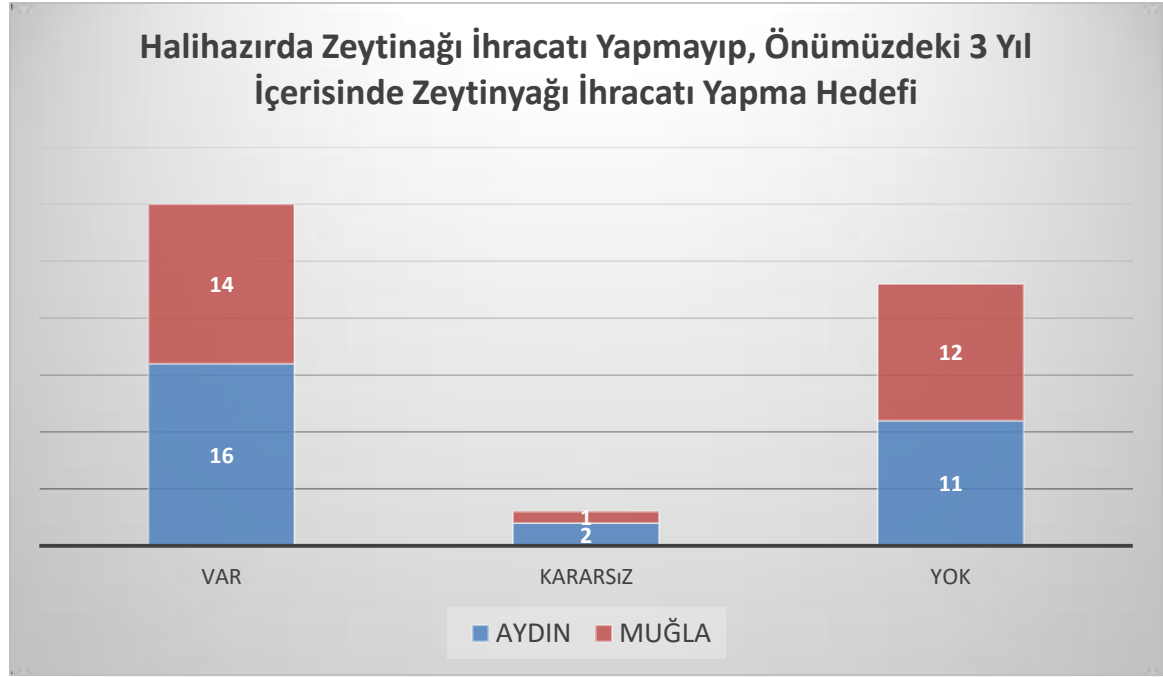
Bölgede; 2018 yılı için, zeytinyağı ihracatı satış gelirlerinin toplam zeytinyağı satış gelirlerindeki payı ile ilgili bilgi alınan 15 işletmenin yurt dışı zeytinyağı satış gelirlerinin toplam zeytinyağı satış gelirlerindeki payı incelendiğinde, bu payın işletmelerin %20'sinde %10'dan az, %53'ünde %10-%25 arasında, %20'sinde %26-%50 arasında ve %6,7'sinde %51-%75 arasında olduğu görülmektedir. Zeytinyağı ihracatı satış gelirlerinin toplam zeytinyağı satış gelirlerindeki payı %75'ten fazla olan işletme bulunmamaktadır. Bu kapsamda zeytinyağı üretimi yapan işletmelerin ihracat kapasitesinin geliştirilmesi ile ilgili çalışmaların artırılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

10- Zeytinyağı ihracatından en fazla gelir elde ettiğiniz 3 ülkeyi sırası ile belirtiniz.



Bölgede zeytinyağı ihracatı gerçekleştiren işletmelerin, en fazla gelir elde ettiği ülkeler incelendiğinde, 7 işletmenin A.B.D.'den, 5 işletmenin İran'dan, 3 işletmenin Almanya'dan, 2 işletmenin Irak'tan, 2 işletmenin Rusya'dan ve 2 işletmenin ise Kanada'dan en fazla geliri elde ettiği görülmektedir.

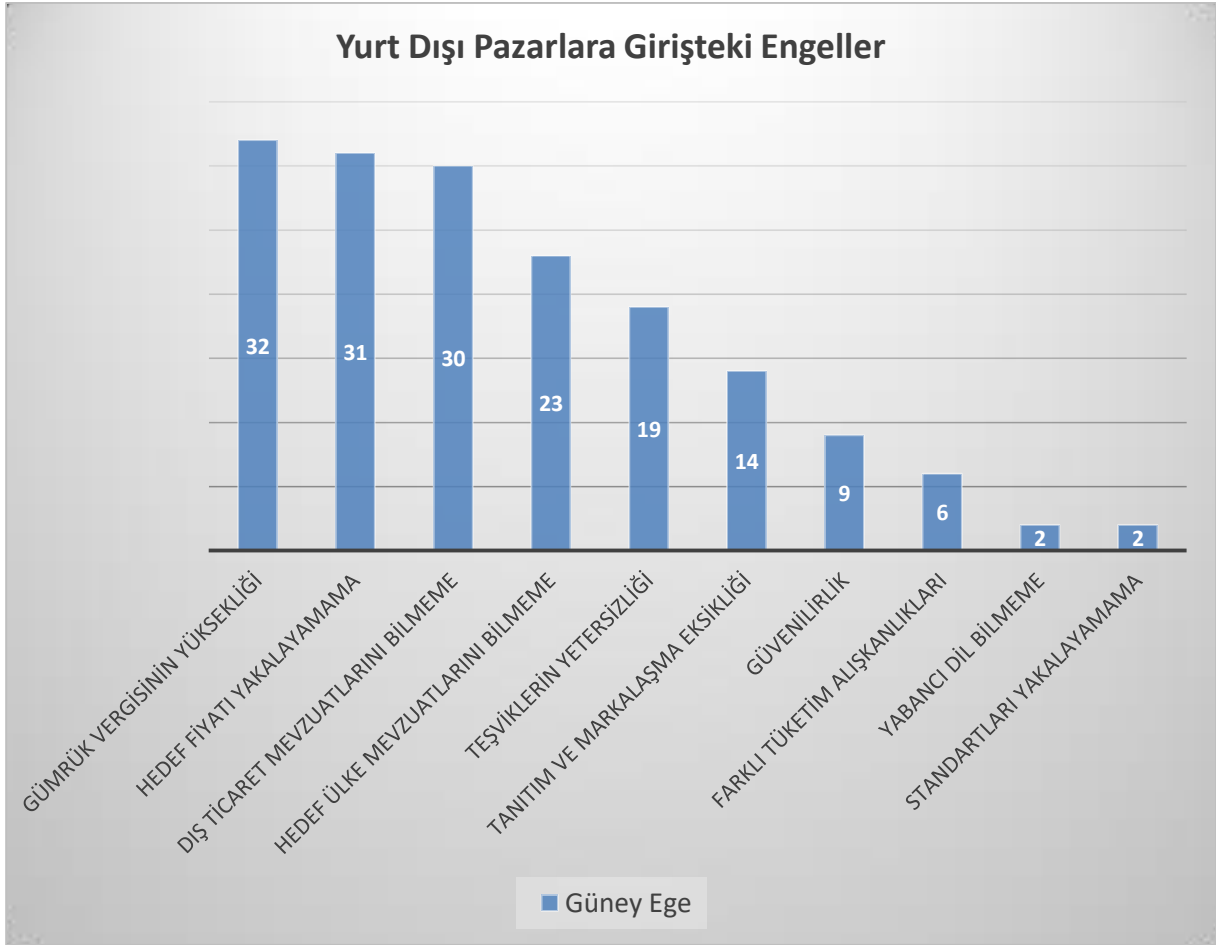
11- Önümüzdeki 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yapmayı hedefliyor musunuz?



Halihazırda zeytinyağı ihracatı yapmayan 56 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin %53,6'sının önümüzdeki 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yapma hedefi bulunmaktadır. Bu kapsamda bölgedeki zeytinyağı işletmelerine yönelik dış ticaret ve pazarlama eğitimleri verilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

İşletmelerin %41,1'inin ise önümüzdeki 3 yıl içerisinde zeytinyağı ihracatı yapma hedefi bulunmamakta olup, %5,5'lük bir kısmı ise bu konuda kararsız olduğunu belirtmiştir.

12- Yurt dışı pazarlara girişinizdeki engeller nelerdir? En önemli gördüğünüz 3 konuyu işaretleyiniz.

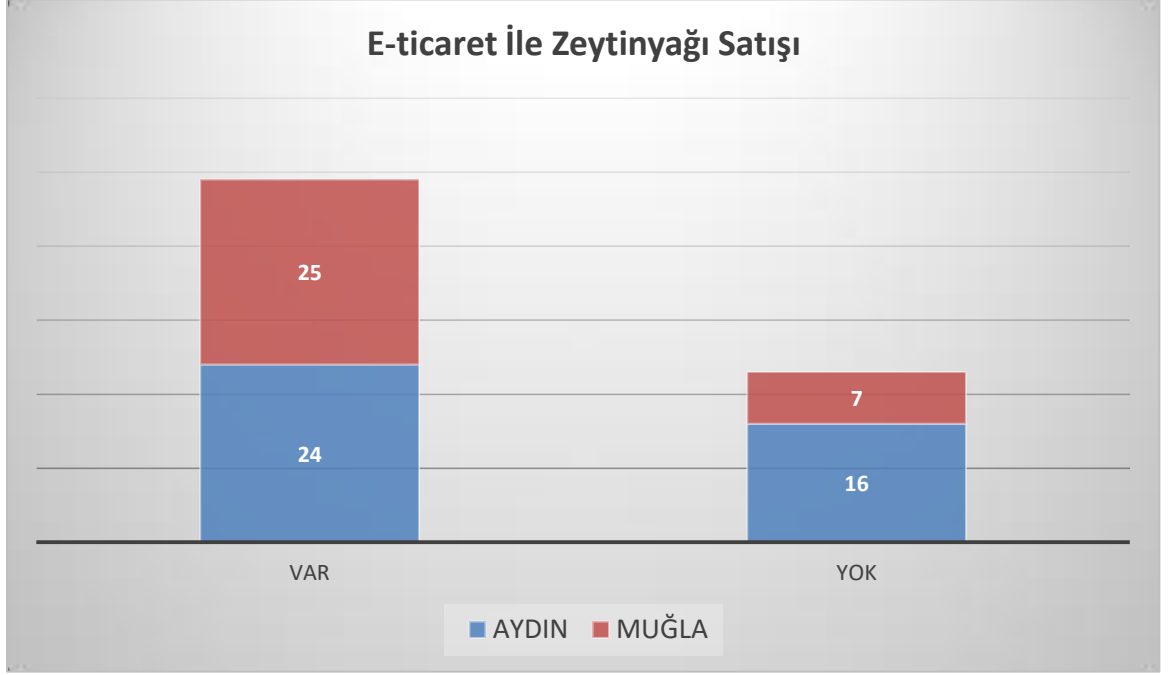


En çok zeytinyağı ihracatı yapılan ülkeler incelendiğinde, zeytinyağı ihracatına uygulanan gümrük vergileri ülkeler bazında önemli farklılar göstermektedir: ABD: %1, İspanya: %32,5, Suudi Arabistan: %5 , İtalya: 32,5, Japonya: %0, Fas: %40 (Uluslararası Ticaret Merkezi Verileri)

Türk zeytinyağı ihracatçıları Avrupa Birliği ülkelerine zeytinyağı ihracatında 1,2 Euro/kg seviyesinde gümrük vergisi ve 100 tonluk kota uygulaması ile karşılaşmaktadır. Bu husus AB ülkelerine zeytinyağı ihracatı yapılmasının önünde önemli bir engel teşkil etmektedir. Söz konusu kotanın aşılması durumunda AB'ye zeytinyağı ihracatında natürel grubunda 124.5€/100 kg, rafine/riviera grubunda ise 134.6€/100 kg tutarında gümrük vergileri uygulanmaktadır.

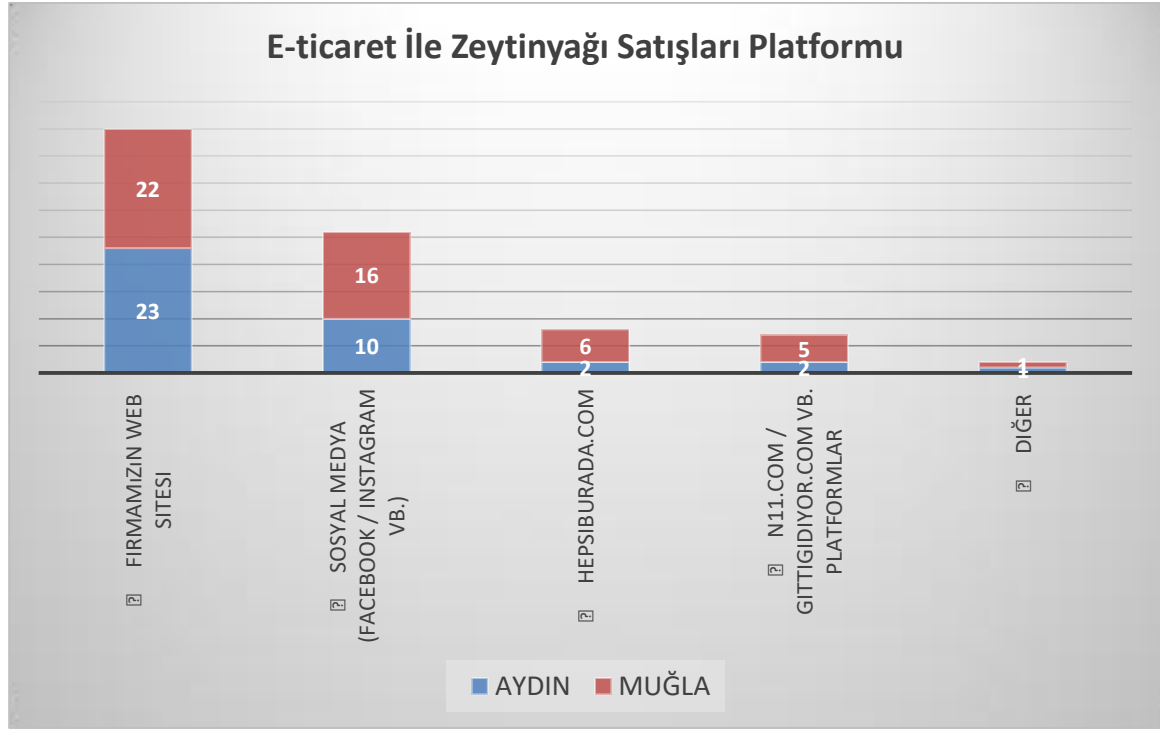
Bölgedeki zeytinyağı işletmeleri ile yapılan anket uygulaması kapsamında, yurt dışı pazarlara girişteki engeller ile ilgili elde edilen bilgiler incelendiğinde, “gümrük vergisinin yüksekliği” (32 işletme), “hedef fiyatı yakalayamama” (31 işletme), “dış ticaret mevzuatlarını bilmeme” (30 işletme), “hedef ülke mevzuatlarını bilmeme” (23 işletme) ve “teşviklerin yetersizliği” (19 işletme) öne çıkan engeller olarak yansıtılmıştır.

13- E-Ticaret ile zeytinyağı satışı yapıyor musunuz?



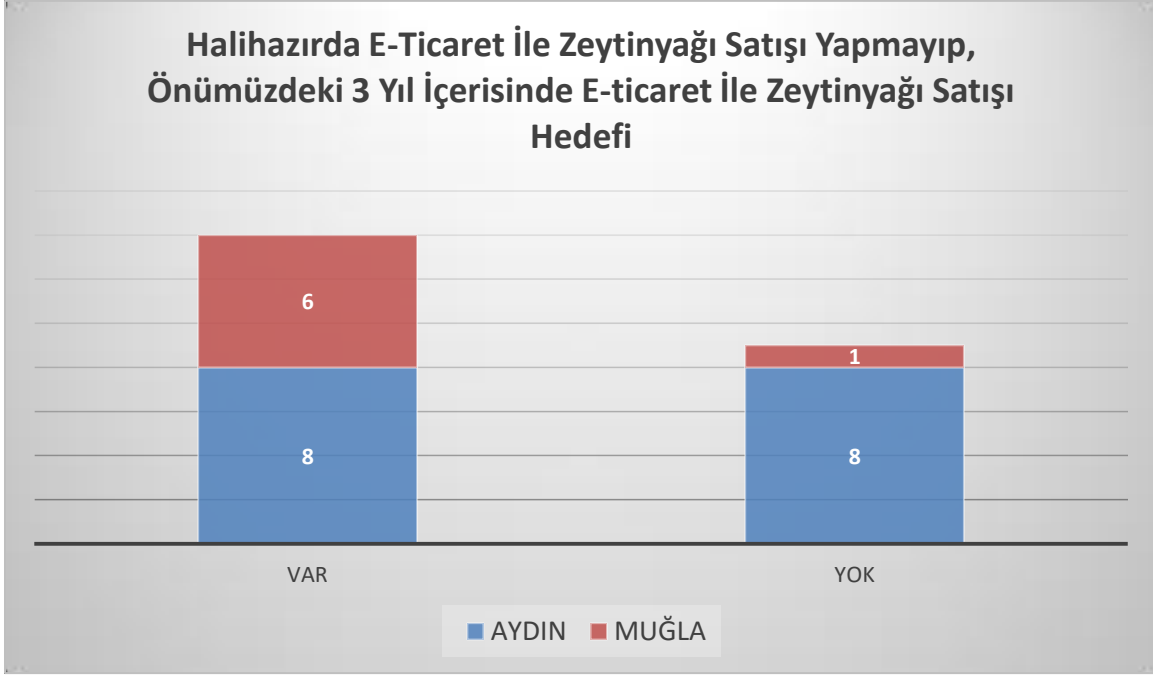
72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin %68,1'inin e-ticaret kanalı ile zeytinyağı ürünü satışı yaptığı görülmektedir. İşletmelerin %31,9'unun ise e-ticaret kanalıyla zeytinyağı ürünü satışı yapmadığı anlaşılmaktadır. Bu kapsamda bölgedeki zeytinyağı işletmelerinin e-ticaret kanalı ile zeytinyağı satışı yapmasının teşvik edilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

14- E-Ticaret ile zeytinyağı satışlarınızı hangi platform üzerinden gerçekleştiriyorsunuz?



E-ticaret kanalı ile zeytinyağı ürünü satışı yapan 49 işletmeden alınan bilgilere göre; işletmelerin % 91,8'inin kendi web sitesi aracılığıyla, %53,1'inin sosyal medya, %16,3'ünün hepsiburada.com, %14,3'ünün n11.com/gittigidiyor.com vb. platformlarını, %4,1'inin ise diğer platformları kullanarak zeytinyağı ürünü satışı yaptığı görülmektedir. E-ticaret ile zeytinyağı ürünü satışlarının ağırlıklı olarak firma web siteleri ve sosyal medya kanalları üzerinden gerçekleştiği anlaşılmaktadır.

15- Önümüzdeki 3 yıl içerisinde e-ticaret ile zeytinyağı satışı yapmayı hedefliyor musunuz?



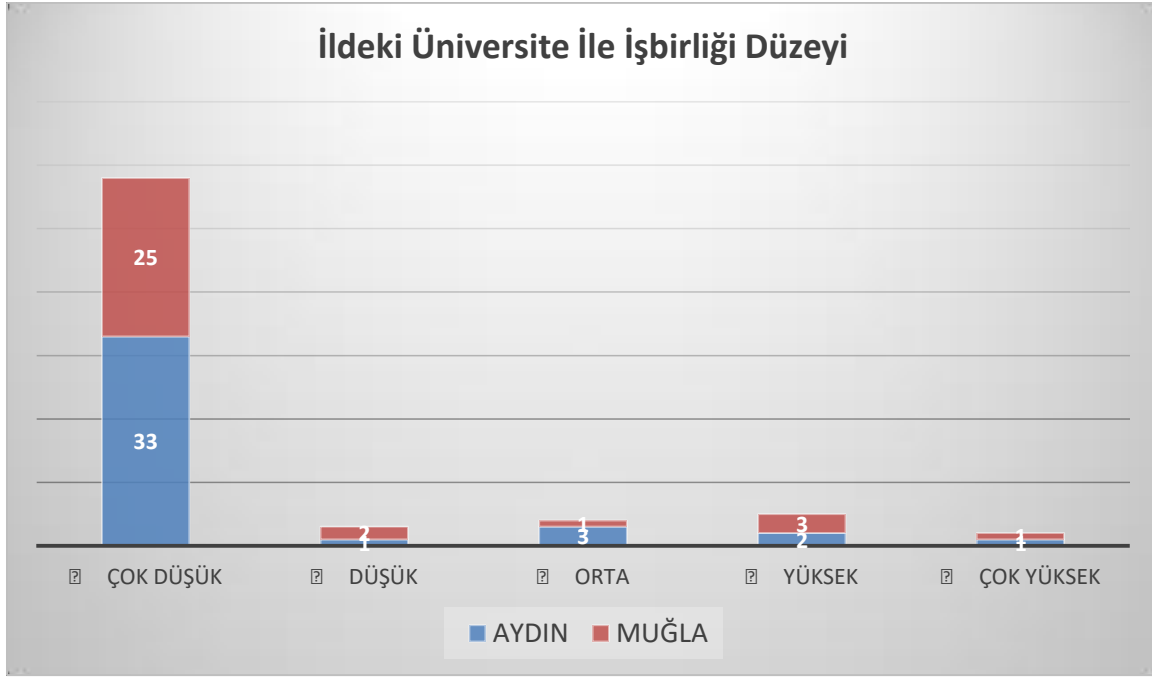
Halihazırda E-ticaret ile zeytinyağı satışı yapmayan 23 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında, bölgedeki işletmelerin %60,9'unun önümüzdeki üç yıl içerisinde e-ticaret ile zeytinyağı satışı hedefi bulunduğu görülmektedir. Bu kapsamda bölgedeki zeytinyağı işletmelerine e-ticaret uygulamaları ile ilgili eğitimler verilmesinin faydalı olacağı değerlendirilmektedir. İşletmelerin %39,1'i ise önümüzdeki üç yıl içerisinde e-ticaret ile zeytinyağı satışı hedeflememektedir.

16- Aşağıdaki süreçlerden en çok desteğe ihtiyaç duyduğunuz 5 tanesini seçiniz.



Bölgedeki zeytinyağı işletmeleri ile yapılan anket uygulaması kapsamında; sektörde destek ihtiyacı duyulan süreçler ile ilgili elde edilen bilgiler incelendiğinde, işletmelerin en çok “yeni pazarlar bulma, yeni pazarlara ulaşma” (50 işletme), “devlet destekleri ve diğer fonlara başvurma” (46 işletme), “teknik test ve analiz” (29 işletme), “yeni ürünü ticarileştirme” (27 işletme), “yeni mal/hizmet fikri geliştirme” (26 işletme), “depolama ve teslimat” (23 işletme) ve “nitelikli işgücü” (21 işletme) süreçlerinde desteğe ihtiyaç duyduğu anlaşılmaktadır. Bu kapsamda söz konusu süreçlere yönelik kapasite geliştirme ve mentorluk uygulamalarının ve destek mekanizmalarının geliştirilmesinin, sektördeki firmaların rekabet gücünün artırılması bakımından katkı sağlayabileceği değerlendirilmektedir.

17- İlinizdeki Üniversite ile işbirliği düzeyinizi değerlendiriniz.

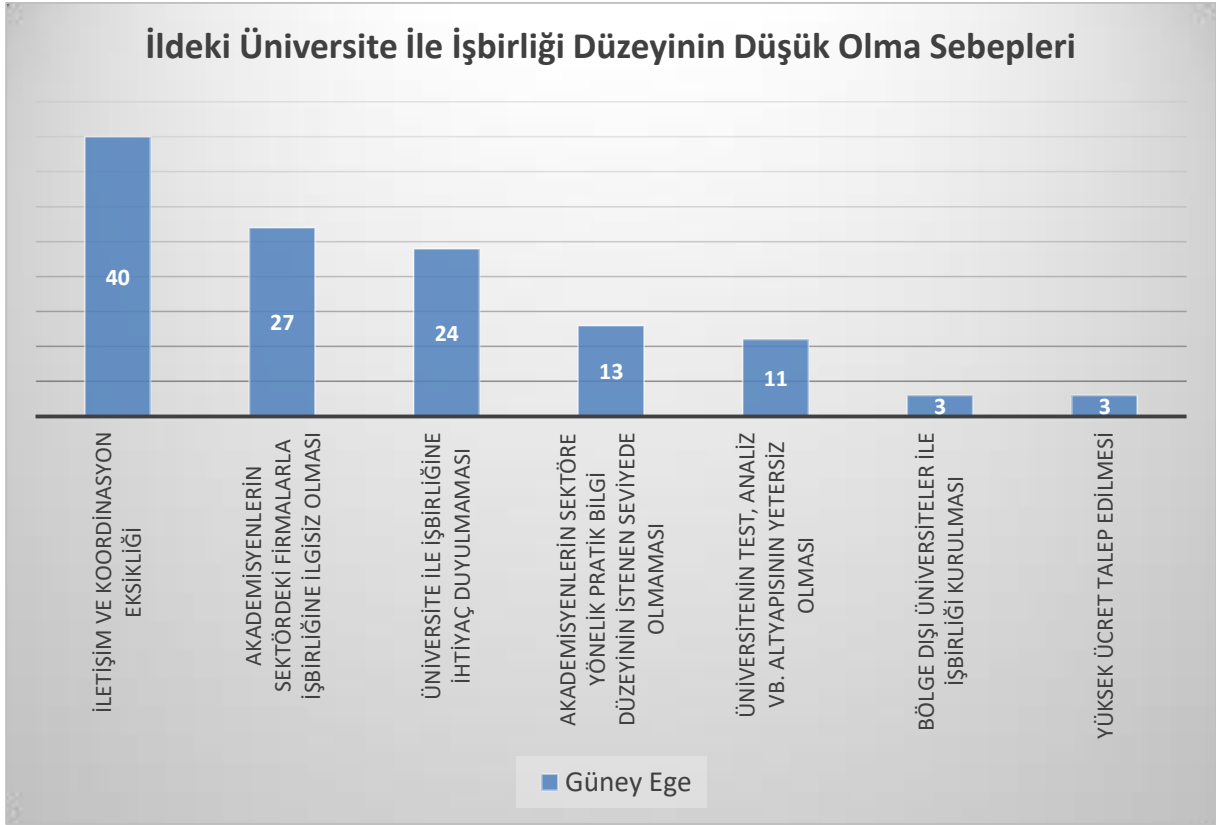


Bölgede zeytinyağı sektörü ile ilgili faaliyet gösteren eğitim ve araştırma kuruluşları; Tarım ve Orman Bakanlığı - İzmir Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Aydın Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Muğla Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Fethiye Ziraat Fakültesi şeklindedir.

72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerden edinilen bilgilere göre, ildeki üniversite ile işbirliği düzeyi bakımından işletmelerin %80,1'inin (58 işletme) bu düzeyi çok düşük, %4,2'sinin (3 işletme) düşük, %5,5'inin (4 işletme) orta, %6,9'unun (5 işletme) yüksek ve %2,8'inin (3 işletme) ise çok yüksek bulunduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda bölgedeki zeytinyağı işletmelerinin üniversiteler ile işbirliğini artırmaya yönelik faaliyetler gerçekleştirilmesinin faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

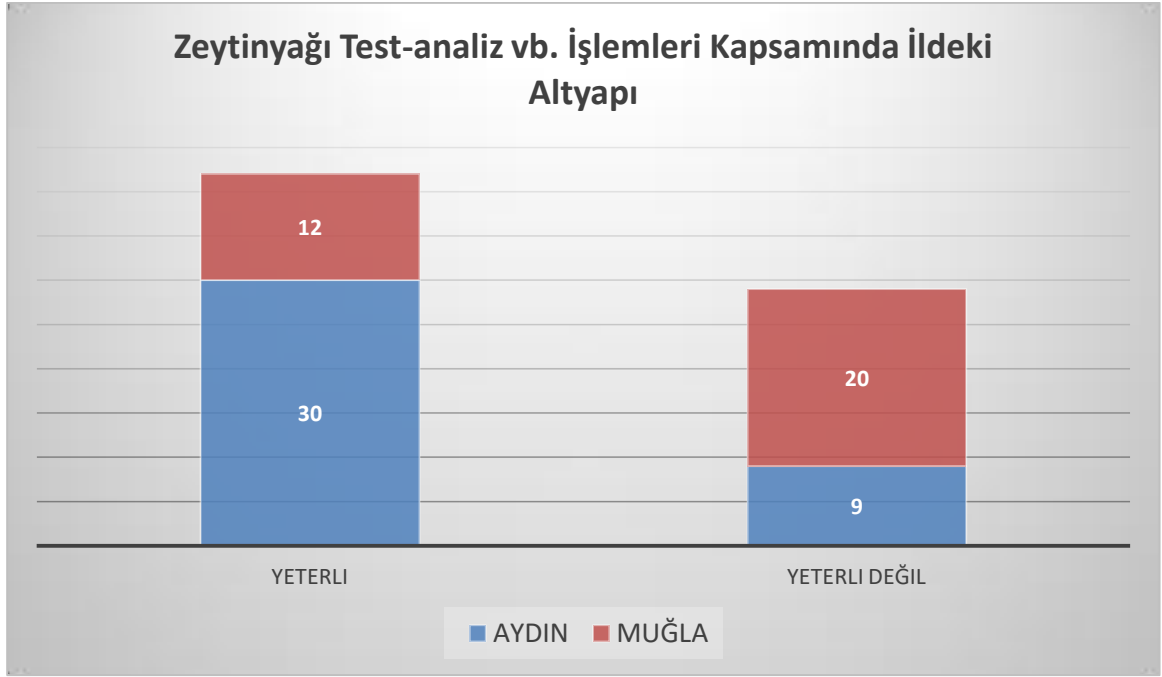
72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki işletmelerin üniversite ile işbirliği düzeyini yüksek veya çok yüksek olarak değerlendiren işletmelerin tamamı soğuk sıkım tekniği ile üretim yapmaktadır. Ayrıca, yine bu işletmelerin satış değeri en yüksek zeytinyağı ürünü litre fiyatı 30 TL ve üzerindedir.

18- İlinizdeki Üniversite ile işbirliği düzeyiniz düşük ise en önemli 3 nedeni işaretleyiniz.



Anket çalışması kapsamında ildeki üniversite ile işbirliği düzeyini düşük olarak değerlendiren 61 zeytinyağı işletmesinden elde edilen bilgiler incelendiğinde, işbirliği düzeyinin düşük olma sebepleri bakımından, işletmelerin %65,6'sı (40 işletme) “iletişim ve koordinasyon eksikliği”, %44,3'ü (27 işletme) “akademisyenlerin sektördeki firmalarla işbirliğine ilgisiz olması”, %39,3'ü (24 işletme) “üniversite ile işbirliğine ihtiyaç duyulmaması” hususlarını öncelikli olarak belirtmiştir.

19- Zeytinyağı test-analiz vb. işlemleri kapsamında ilinizdeki altyapı yeterli midir?



72 işletme ile yapılan ve 71 işletmeden bilgi edinilen anket çalışması kapsamında, işletmelerin %59,2'sinin (42 işletme) zeytinyağı test-analiz vb. işlemleri kapsamında illerindeki altyapıyı yeterli bulduğu görülmektedir. İşletmelerin %41,8'i (29 işletme) ise illerindeki altyapıyı yeterli bulmamaktadır.

Bu kapsamda bölgede, zeytinyağı test-analiz vb. işlemlerine yönelik altyapının geliştirilmesi ile ilgili çalışmalar yapılmasının faydalı olacağı değerlendirilmektedir.

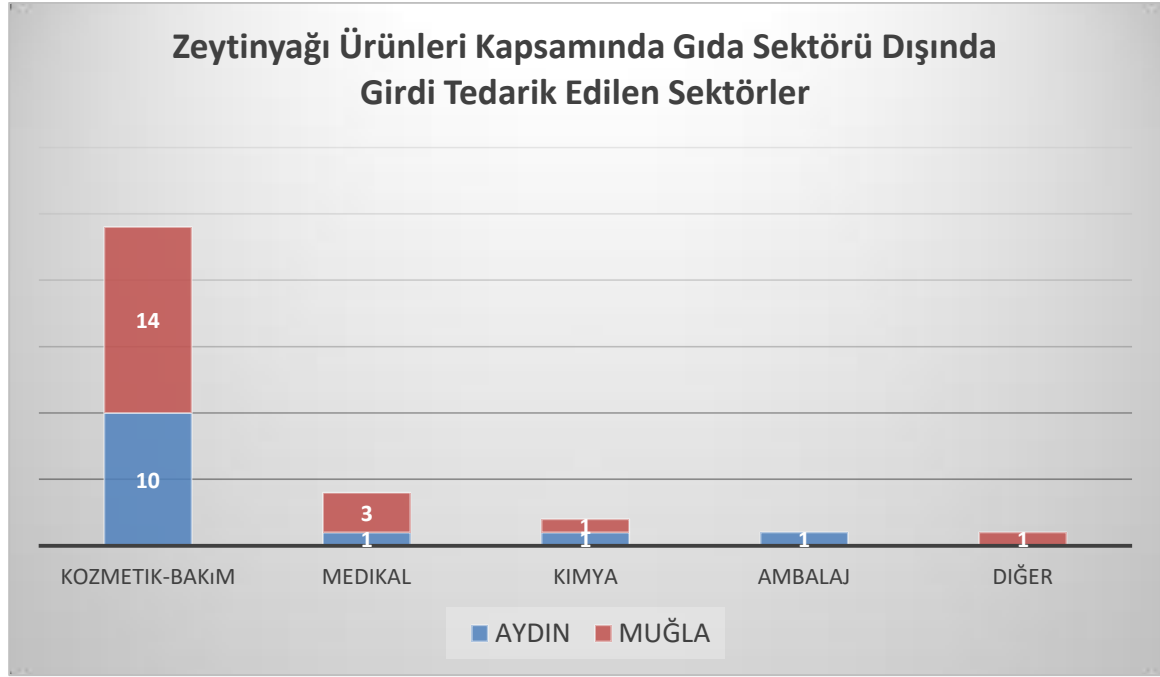
20- Zeytinyağı test, analiz vb. işlemleri kapsamında il dışında yaptırdığınız işlemler nelerdir?

72 işletme ile yapılan anket çalışması kapsamında bölgedeki zeytinyağı işletmelerinin zeytinyağı ürünlerine yönelik il dışında yaptırdığı test, analiz vb. işlemler ile ilgili edinilen bilgilere göre;

- Asitlik Analizi
- Belge Analizi
- Beta Bakımı
- Coğrafi İşaret Testi
- Değer Analizi
- Doğmuş Yağ Oranı Analizi
- Duyusal Analiz ve Bileşenler
- Fenol Durumu Ölçütü
- Gerçeklik Tahlili
- İleri Kimyasal Analiz
- Karbonhidrat Testi
- Metal Testi
- Mineral Ölçümü
- Organik Analizi
- Pestisit Analizi
- Saflık Analizi
- Yağ Analizi
- Yağ Değer Ölçümü

ile ilgili işlemlerin işletmelerin bulunduğu il dışında yapıldığı tespit edilmiştir. Bu işlemler; yurt içinde genellikle İzmir ve İstanbul, yurt dışında ise İtalya'da gerçekleştirilmektedir. Muğla ilindeki işletmelerin bazı test ve analiz işlemleri kapsamında Aydın ilindeki altyapıyı kullandığı görülmüştür.

21- Zeytinyağı ürünleri kapsamında, gıda sektörü dışında hangi sektörlere girdi tedarik ediyorsunuz?



Zeytinyağı sektörü gıda sektörü dışında; ilaç, alternatif tıp ve kozmetik sektörleri ile ilişkili durumdadır. Doğal sabunlar, şampuanlar, diğer saç bakım ürünleri ve saç boyaları, cilt bakım ürünleri, vücut bakım ürünleri ve diğer doğal kozmetik ürünlerin muhteviyatında zeytinyağı bulunmaktadır. Zeytinyağı; zeytinyağlı şampuan, sabun, bakım kremi, maske, duş jeli gibi ürünlerle kozmetik sektöründe kendisine yer bulmuştur. Zeytin yaprağı, geleneksel tedavide kullanıldığı gibi aktarlarda ilaç haline getirilmiş formda da satılmaktadır.

Zeytinyağı üretim süreçleri kapsamında oluşan atıkların ise biyo-gübre veya yakıt olarak kullanımı ile ilgili çalışmalarda gündemdeki yerini korumaktadır.

Türkiye'nin proje koordinasyonu ile Avrupa Birliği tarafından desteklenen "Rhodolive Projesi" çıktıları ile zeytin karasuyundan; biyoyakıt, hayvan yemi, insan gıda katkısı, kozmetik ve farmasötik sektörlerinde ürün elde edilmesi öngörülmektedir. Proje kapsamında elde edilen ve bağlı şartlar altında ticarileşebilecek bazı ürünler:

- Mikrobiyal lipitler: biyodizel, kozmetik sektörü
- Antioksidanlar: gıda katkısı, kozmetik ve farmasötik sektörleri
- Karotenoidler: gıda ve yem katkısı, kozmetik hammadde
- Su yosunu: gıda katkısı ve beslenme desteği
- Mayalanmış ve atık özellikleri azaltılmış ZK: tarımsal sulama ve gübreleme, olarak belirtilmiştir.

Dünya genelinde ve ülkemizde de son dönemde sağlıklı beslenmeye ve doğal gıda-içecek ürünleri tüketimine olan ilginin arttığı bilinmektedir. Bu kapsamda zeytinyağı sektörünün başta gıda-içecek sektörü ve alt sektörleri olmak üzere özellikle sağlık ve kozmetik sektörlerindeki gelişim trendi ile birlikte potansiyelini sürdürmesi beklenmektedir.

Bölgede gıda dışında diğer sektörlerle girdi tedariki sağlayan 32 zeytinyağı işletmesinden elde edilen bilgilere göre; zeytinyağı üretim süreçleri kapsamında gıda dışında girdi tedariki sağlanan sektörler bakımından kozmetik-bakım sektörünün %75'lik oran ile (24 işletme) ön planda olduğu görülmektedir. Gıda dışındaki diğer sektörlerle girdi tedarik eden işletmelerin %12,5'i (4 işletme) ise medikal sektörüne girdi sağlamaktadır. İşletmelerin %6,3'ü (2 işletme) kimya, %3,1'i (1 işletme) ambalaj ve %3,1'i (1 işletme) ise diğer sektörlerle girdi sağlamaktadır.

18. SEKTÖRÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ-GZFT ANALİZİ

Güney Ege Kalkınma Ajansı ve Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı işbirliğinde hazırlanan Güney Ege Bölgesi Yenilik ve Girişimcilik Mevcut Durum Analizi ve Gelişme Önerileri çalışması kapsamında oluşturulan Aydın ili Zeytinyağı Sektörü GZFT analizi tablosu aşağıda yansıtılmaktadır.

Tablo 37. Zeytinyağı Sektörü GZFT Analizi (Aydın)

GÜÇLÜ YÖNLER	+	ZAYIF YÖNLER	-
<p>G1- Aydın Bölgesinin yıllık üretim miktar ile Türkiye'de güçlü zeytincilik bölgelerden biri olması G2- Zeytin yetiştiriciliği için uygun ekolojinin yarattığı üretim ve ham madde olanakları G3- Aydın'da güçlü üreticilerin varlığı G4- Aydın'da çok sayıda ihracatçı firmanın varlığı G5- TARIŞ ve MARMARABİRLİK gibi güçlü üretici örgütlenmelerinin mevcudiyeti G6- Aydın'da bu konulara özel destek veren üniversite ve araştırma kurumlarının varlığı</p>		<p>Z1- Zeytin alanlarının küçük ölçekli genelde aile işletmesi şeklinde olması ve yapısal problemler Z2- Envanter çalışmaları ve Coğrafi Bilgi Sisteminin (CBS) oluşturulamaması Z2- Aydın bölgesinde ilgili aktörler arası etkileşim ve işbirliğinin zayıflığı Z3- İyi tarım uygulamaları ve sertifikasyon yetersizlikleri Z4- Yetiştirme tekniğindeki problemler, düşük verim, az/çok yılları arasındaki farkın yüksekliği Z5- Ar-Ge projelerinin azlığı ve destek programlarından yararlanmamak Z6- İşletmelerde yeni ürün, Pazar beklentilerine uygun butik ürün üretme ve/veya yenileşim altyapısını oluşturma eğilimi olmaması Z7- Markalaşma, tanıtım, pazarlama yetersizlikleri Z8- Finansman yetersizlikleri</p>	
FIRSATLAR		TEHDİTLER	
<p>F1- Dünyada zeytinyağına olan talebin hızla artması ve zeytinyağı arzında kapanmayan bir açığın mevcudiyeti F2- Aydın'da bu alanda güçlü bir Üniversitenin üretim varlığı F3- Uluslar arası pazarlara yönelik markalaşma ve tanıtım çalışmalarının hız kazanması</p>		<p>T1- Yurt içinde ve dışında güçlü rakip bölgelerin varlığı T2- Denetimsiz, standart dışı merdiven altı üretim T3- Zeytinyağı ve sofralık zeytinde katma değer sağlanmadan ürünlerin ihraç edilmesi T4- AB de sektöre uygulanan destekleme politikalarının ülkemiz açısından haksız rekabet oluşturmaması T5- Miras nedeniyle toprakların bölünmeye devam etmesi T6- Zararlı ve hastalıklarla hala yüksek oran kimyasalların kullanılması, biyolojik temelli ilaçların kullanılmaması T7- Erozyon ve toprakta kirlenme dışında güçlü rakip bölgelerin varlığı</p>	

Kaynak: (GEKA & TTGV, 2016)

Söz konusu çalışma kapsamında sektörün sorunları;

- Uzaktan algılama sistemleri kullanılarak, bir coğrafi bilgi sistemi ve güvenilir veri tabanı oluşturulmamıştır. Başta ağaç sayısı olmak üzere, sektördeki verilerin doğru olarak belirlenmesi sağlanamamaktadır.
- Sofralık zeytin işleme tesisleri daha çok küçük aile işletmeleri yapısındadır ve teknolojiden uzak çalışmaktadır.
- Zeytin çeşitlerinin ıslahının yapılması, sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin modernize edilmesi sağlanamamaktadır.
- Zeytinde hastalık ve zararlılarla mücadelede geniş spektrumlu ilaç kullanımı yaygındır.
- Fidan üretiminde bölgesel adaptasyona önem verilmemektedir.
- Damlama sulama gibi modern sulama yöntemlerinin kullanılması yaygın değildir.
- Ağaçlar makineli hasada uygun halde değildir.
- Atık zeytin karasuyu, içerdiği organik kirlilik nedeniyle çevre kirlenmesine yol açmaktadır.
- Hijyenik ortamlarda zeytinyağı üretimi ve depolanması ile lisanslı depoculuk yaygınlaşmamıştır.
- Zeytinin stoklanmasının kooperatifler veya birlikler tarafından şekillendirilmesinde sorunlar yaşanmaktadır.
- Ambalajlı ve markalı ihracat çabaları yeterli değildir.
- Hangi ülkeye, hangi kanalla hangi ambalajla, hangi lezzette, hangi ürünün satılacağına tespit edilmesi ve bu doğrultuda ön çalışma yapılması için işbirlikleri ve kümelenme çalışmaları yetersizdir.
- Piyasa gözetim ve denetimlerinin yeterince yapılamadığı ve merdiven altı üretimin mevcut olduğu ifade edilmektedir.
- Sektörde yetişmiş ve nitelikli eleman sorunu bulunmaktadır.
- İşletmelerin kurumsallaşma çalışmaları yetersizdir.

hususları olarak belirlenmiştir. (GEKA & TTGV, 2016)

Söz konusu sorunlar kapsamında sektördeki çözüm önerileri;

- “Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenmesi” oluşturulması için bu alanda tüm aktörlere ilişkin detaylı analiz ile küme stratejisi ve yol haritası hazırlanması faaliyetinin desteklenmesi önerilir. Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenmesi için önerilen öncelikli çalışma alanları şunlardır;
 - Mevcut zeytin çeşit ve tiplerinin belirlenerek sertifikalandırılması ve genetik haritalarının çıkarılması
 - Sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin modernize edilmesi
 - Üretimde biyolojik ve biyoteknik mücadelenin yaygınlaştırılması

- Ambalajlama (tasarım ve paketlenme) ve Markalaşma
- Atık yönetimi
- Satış ve Pazarlama – E-ticaret, Sanal depo vb.
- Zeytin ve Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren firmaların özellikle üniversiteler ile işbirliğinde aşağıdaki çalışmalarını gerçekleştirmeleri desteklenerek özendirilebilir;
 - Mevcut zeytin çeşit ve tiplerinin belirlenerek sertifikalandırılması ve genetik haritalarının çıkarılması konusunda üniversite ile ortak Ar-Ge çalışmaları
 - Sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin modernize edilmesi konusunda fizibilite ve yatırım faaliyetleri
 - Üretimde biyolojik ve biyoteknik mücadelenin yaygınlaştırılması eğitimleri
 - Ambalajlama (tasarım ve paketlenme) konusunda danışmanlık alımı
 - Markalaşma konusunda eğitim ve mentorluk hizmet alımı
 - Atık yönetimi eğitim ve danışmanlık hizmet alımı
 - Satış ve Pazarlama – E-ticaret, Sanal depo vb. eğitim ve danışmanlık hizmet alımı

hususları olarak belirlenmiştir. (GEKA & TTGV, 2016)

Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü'nün 2017 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu'nda yer alan bilgilere göre ise sektörün sorunları ve çözüm önerileri iki ana başlıkta ele alınmış olup aşağıda yansıtılmıştır. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

A. ÜRETİME İLİŞKİN SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

- Rekolte tahmin çalışmaları uzmanların sadece tecrübeleri ve gözlemlerine dayanarak yapılmaktadır. Uzaktan algılama sistemleri kullanılarak, bir coğrafi bilgi sistemi ve güvenilir veri tabanı oluşturulmalıdır. Başta ağaç sayısı olmak üzere, sektördeki verilerin doğru olarak belirlenmesi gerekmektedir.
- Ülkemizde yıllara göre ürün miktarı değişkenlik göstermekte, yani var yılı yok yılı özelliği şiddetli yaşanmaktadır. Üretimimiz var yıllarında 170.000 – 200.000 ton, yok yıllarında 40.000 – 60.000 ton seviyelerinde seyretmektedir. Dolayısıyla, üründe yok yıllarında % 75 rekolte kaybı yaşanmaktadır. İspanya'da ise bu oran % 35- 40 seviyelerinde kalmaktadır. Böylece, üretimde büyük dalgalanmalar önlenerek, sürekli bir ürün arzı sağlanabilmektedir. Ülkemizde var yılı yok yılı (periyodisite) etkisinin azaltılması için, zeytin çeşitlerinin ıslahının yapılması, sulama, ilaçlama ve gübreleme vb bakım işlemlerinin modernize edilmesi, bunun için zeytin üreticisinin desteklenmesi sağlanmalıdır.
- Üretimin arttırılması, bu doğrultuda fidan üretimine ağırlık verilmesi gerekmektedir. Ancak, üretimde doğru yönlendirme önem taşımaktadır. Üreticiler en kolay "Gemlik Fidanını"

bulabildikleri için birçok yere bu zeytin çeşidini dikmektedirler. Oysa, mevcut zeytin çeşit ve tipleri belirlenmeli, sertifikalandırılmalı ve genetik haritaları çıkarılmalıdır.

- Fidan üretiminde bölgesel adaptasyon önemli olup, coğrafi yöre ile özdeşleşmiş çeşitlerin diğer bölgelere dikimi engellenmelidir. Her bölgenin yerli çeşitleri arasından yüksek ürün ve ağaç özellikleri gösteren çeşitler seçilerek ıslah çalışmaları yürütülmelidir.
- Ülkemizin zeytin gen kaynaklarına sahip çıkılmalı ve fidan ithalatı yasaklanmalıdır.
- Gübreleme yetersiz olup, tekniğine uygun yapılmamaktadır. Analize dayalı gübrelemeyi teşvik edici önlemler alınmalıdır. Üretim bölgelerine yakın olan ve üreticilerin yaprak ve toprak analizlerinin kolaylıkla yapılabileceği bölgesel laboratuvarların sayıları arttırılmalıdır.
- İlaçlama yetersizdir ve tekniğine uygun yapılmamaktadır. İlaçlanan alanlar genişletilmelidir. Ancak kullanılan ilaçlar çevreyle uyumlu olmalı, organik üretime engel teşkil etmemelidir.
- Zeytinliklerin % 92'si sulanmamaktadır. Atıl vaziyetteki mevcut su kaynaklarından mutlak surette yararlanmalı, damlama sulama gibi modern sulama yöntemlerinin kullanılması desteklenmelidir.
- Toprak erozyonuna karşı teraslama çalışmaları uzun zamandan beri ihmal edilmiştir. Ucuz ve uzun vadeli kredilerle teşvik edilmelidir.
- İtalya ve İspanya'da ağaç başına verim 45-50 kg iken ülkemizde ise bu rakamın 1/3'ü oranında olmaktadır. Kamu destekli bir program ile bölgelere ve zeytin çeşitlerine göre uygun budama tipleri belirlenerek toplu ve tek tip budama uygulamaları benimsenmelidir. Yaşlı ağaçlar kademeli olarak gençleştirmelidir. Bu sayede ağaçlarımız makineli hasada uygun hale gelecek ve üretim maliyetinin azalması yönünde olumlu sonuçlar oluşacaktır.
- Firesiz ve hızlı zeytin toplama için mekanik hasat özendirilmeli ve yardımcı malzemelerin temini ile üretimini kolaylaştıracak önlemler alınmalıdır. Böylece, dalından kopar kopmaz fermente olmaya başlayan zeytinin kalitesinin düşmesi önlenmiş olacaktır.
- Yeni oluşturulacak tesislerde sertifikalı fidan kullanılması durumunda verilen destek miktarlarının mevcut geleneksel zeytinliklerin imar ihyasında da verilmesi gerekmektedir.
- Zeytinyağı işletmelerinde oluşan atık zeytin karasuyu, içerdiği organik kirlilik nedeniyle çevre kirlenmesine yol açmaktadır. Karasu sorunu, tüm boyutu ile Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından da ele alınmakta ancak, bir türlü çözüm bulunamamaktadır. Sorunun çözümü için üç yöntemden söz edilebilir. Birincisi mevcut 3 faz çalışan tesislerin 2 faza dönüştürülmesi ve 2 faz işleme sonucu elde edilen sulu pirinanın işlenmesine yönelik bir pirina entegre tesisi kurulmasıdır. İkincisi ise, 3 faz çalışmaya devam edilerek meydana gelen pirinayı entegre tesisinde işleyip, oluşan karasuyu yeterli kapasitelerde karasu buharlaştırma havuzlarında buharlaştırmaktır. Bir diğer yöntem ise arıtma tesisi kurulması ve meydana gelen karasuyun arıtılarak başka alanlarda (içerdiği azot ve potasyum gibi bitki besin maddeleri ve organik maddeler nedeniyle uygun işlemler sonucu sıvı ve katı gübre olarak) kullanımının sağlanmasıdır. Arıtma tesisi konusunda; Gıda, Tarım ve Hayvancılık

Bakanlığı, Çevre ve Orman Bakanlığı ve ilgili belediyeler bir araya gelerek belli noktalarda arıtma tesisleri oluşturmalıdır. Dönüşüm ve tesis maliyeti konusunda sektörün desteklenmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Kalite kayıplarının önlenmesi için zeytinyağı depolama sistemlerindeki bozukluk giderilmeli, zeytinyağlarımız, azot korumalı paslanmaz çelik tanklarda korunmalıdır. Bunun için modern stoklama tesislerine gereksinim vardır. Ülke genelindeki paslanmaz çelik tank kapasitesi düşüktür. (Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

B. PAZARLAMAYA İLİŞKİN SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

- Ülkemiz zeytinyağı ambalajlı ve markalı ihracatının artırılması ve sürekli pazarların elde edilmesi, ancak AB ülkeleri ile eşit koşullarda rekabet ile mümkündür. Halen 15- 20 bin ton civarında satılan markalı ve ambalajlı zeytinyağı ihracatının artırılması için teşvikler geliştirilmeli Türk zeytinyağı imajı oluşturulmasına yönelik tanıtım çalışmaları desteklenmelidir.
- Ülkemiz zeytinyağı tüketimi düşüktür. Hemen hemen üretim bölgelerindeki alışkanlık ile sınırlı bir hale gelmiştir. Son yıllarda tüketimin artırılmasına yönelik girişimler sonucunda, zeytinyağı tüketiminde artış eğilimi bulunduğu görülmektedir. Ancak bu artış zeytinyağı tüketim sorununun çözüldüğü anlamına gelmemektedir. Zeytinyağı kullanma alışkanlığı olmayan tüketici kesimin, fiyat hareketleri karşısında zeytinyağından vazgeçmesi kolay olmaktadır.
- Zeytinyağının önde gelen sorunlarından birisi de tağşişidir. Bu nedenle, piyasa düzenli olarak takip edilerek, tağşişli yağ üretim ve satışı engellenmelidir. Tağşişli yağla ilgili kamu denetimleri artırılarak etkin hale getirilmelidir.
- Zeytinyağının sağlığa yararları bilimsel olarak ortaya konulmuş durumdadır. Özellikle kalp ve damar hastalıklarına iyi gelmesi nedeniyle tüketimin teşvik edilmesi, bu hastalıklar için devlet ve bireylerce yapılan sağlık harcamalarının azalmasına yol açacaktır.
- Tarımda ayakta kalabilen ve gelecekte daha da yükselecek tek ürün olan zeytinyağının tanıtımına, tüketiminin artırılmasına, iç ve dış pazarın genişletilmesine yönelik olarak kamu destekli çalışma grubu oluşturulmalıdır.
- Türkiye'nin de Avrupa Birliği'ne gümrüksüz zeytinyağı ihracatı yapabilmesi hiç değilse diğer ülkelere tanınan imtiyazlardan yararlanması büyük önem taşımaktadır.
- 2003/3 sayılı Türk Ürünlerinin Yurtdışında Markalaşması ve Türk Malı İmajının Yerleştirilmesine Yönelik Faaliyetlerin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ yurtdışında çalışmalar yapan firmaları daha etkin olarak destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.
- Zeytinyağının İspanya ve İtalya'da olduğu gibi başka sıvı yağlarla karışık olarak zeytinyağı adıyla satılması yasaklanmalıdır. Zira zeytinyağı fiyatı bitkisel yağ fiyatının 5 katıdır. Karıştırılıp satılması

hem standartlara aykırı hileli bir durumdur hem de ekonomik açıdan haksız rekabete yol açarak piyasa dengelerini bozmaktadır.

- AB'deki zeytinyağı ile ilgili düzenlemelere sadece Topluluk müktesebatının üstlenilmesi yükümlülüğü kapsamında yaklaşılmalıdır, bu düzenlemelerle ulusal politikalarımız arasında karşılaştırma yapılmalıdır. Topluluğun Türk zeytinciliği için faydalı olan düzenlemelerinin ülkemizde hayata geçirilmesi için tam üyelik beklenmemelidir.
- Stratejik bir ürün olması nedeniyle zeytinyağının prim sistemi veya başka bir ad altında desteklenmesine devam edilmelidir. Prim miktarı üretici tarafından önceden bilinmeli ve süreklilik arz etmelidir. Kayıtlı ekonomiye geçişi sağlayarak kaynağını kendi içinden yaratan prim, hazineye ilave yük olarak görülmemeli, yeterli miktarda olmalı ve zamanında ödenmelidir.
(Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2018)

19. SEKTÖRÜN KÜMELENME POTANSİYELİ & HEDEF PAZAR ANALİZİ

Güney Ege Kalkınma Ajansı ve Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı işbirliğinde hazırlanan Güney Ege Bölgesi Yenilik ve Girişimcilik Mevcut Durum Analizi ve Gelişme Önerileri çalışması kapsamında sektörün kümelenme potansiyeli de ele alınan alanlar arasında yer almaktadır.

“Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenmesi” oluşturulması için bu alanda tüm aktörlere ilişkin detaylı analiz ile küme stratejisi ve yol haritası hazırlanması faaliyetinin desteklenmesi önerilmiştir.

Zeytin ve Zeytinyağı Kümelenmesi için önerilen öncelikli çalışma alanları şunlardır;

- Mevcut zeytin çeşit ve tiplerinin belirlenerek sertifikalandırılması ve genetik haritalarının çıkarılması
- Sulama, ilaçlama ve gübreleme vb. bakım işlemlerinin modernize edilmesi
- Üretimde biyolojik ve biyoteknik mücadelenin yaygınlaştırılması
- Ambalajlama (tasarım ve paketlenme) ve Markalaşma
- Atık yönetimi
- Satış ve Pazarlama – E-ticaret, Sanal depo vb.

(GEKA & TTGV, 2016)

“Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejilerinin Geliştirilmesi Raporu” kapsamında yapılan Üç Yıldız Analizi* çalışmasında; yağlık zeytin ve zeytinyağı kategorilerinde olmak üzere, Türkiye’de kümelenme potansiyeli olan 27 il araştırılmıştır. Yağlık zeytin kategorisinde bölge illerinden Muğla ve Aydın illerinin kümelenme potansiyeli dikkat çekmektedir. (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Tablo 38. Türkiye'deki 27 ilin Yağlık Zeytin Üretim Parametreleri

S.No	İl	Büyükük	Puan	Baskınlık (%)	Puan	Uzmanlık	Puan	TOPLAM
1	KİLİS	0,0369	1	0,2060	5	6,6542	5	11
2	BALIKESİR	0,1382	4	0,1093	3	3,5299	3	10
3	MUĞLA	0,1178	4	0,0946	3	3,0556	3	10
4	GAZİANTEP	0,0813	3	0,1095	3	3,5375	3	9
5	İZMİR	0,1901	5	0,0674	2	2,1776	2	9
6	OSMANIYE	0,0392	2	0,0921	3	2,9755	3	8
7	AYDIN	0,0875	3	0,0437	2	1,4116	2	7
8	ÇANAKKALE	0,0560	2	0,0493	2	1,5915	2	6
9	HATAY	0,0646	2	0,0501	2	1,6174	2	6
10	MANİSA	0,0385	2	0,0188	1	0,6064	1	4
11	MERSİN	0,0665	2	0,0309	1	0,9974	1	4
12	ADANA	0,0281	1	0,0148	1	0,4766	1	3
13	ADİYAMAN	0,0002	1	0,0005	1	0,0167	1	3
14	ANTALYA	0,0308	1	0,0082	1	0,2640	1	3
15	ARTVİN	0,0001	1	0,0004	1	0,0122	1	3
16	BİLECİK	0,0000	1	0,0000	1	0,0000	1	3
17	BURSA	0,0000	1	0,0000	1	0,0000	1	3
18	DENİZLİ	0,0070	1	0,0053	1	0,1719	1	3
19	K.MARAŞ	0,0063	1	0,0077	1	0,2476	1	3
20	KARAMAN	0,0009	1	0,0010	1	0,0315	1	3
21	KOCAELİ	0,0000	1	0,0000	1	0,0007	1	3
22	MARDİN	0,0003	1	0,0005	1	0,0151	1	3
23	SAKARYA	0,0036	1	0,0045	1	0,1458	1	3
24	ŞANLIURFA	0,0055	1	0,0019	1	0,0626	1	3
25	TEKİRDAĞ	0,0005	1	0,0009	1	0,0278	1	3
26	TRABZON	0,0000	1	0,0000	1	0,0000	1	3
27	YALOVA	0,0000	1	0,0004	1	0,0123	1	3

Kaynak: (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Şekil 10. Yağlık Zeytin Üretim Değeri-Toplam Yıldız



Kaynak: (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

*Kümelenme potansiyeli olan sektörlerin belirlenmesinde kullanılan analiz yöntemlerinden biri olan üç yıldız analizi, “İstihdam, Ciro, Bitkisel Üretim Değeri, İşletme Sayısı” gibi verilerin baz alınarak yapılabildiği bir analiz yöntemidir. Bu analizde bitkisel üretim değerinden yola çıkılarak, temel göstergeler olan büyüklük, baskınlık ve uzmanlaşma parametrelerinin her biri için bir oran belirlenir ve belirlenen bu oranların üzerinde değer alan parametrelere bir yıldız verilir. Analiz sonucunda üç yıldız alan sektörler, kümelenme potansiyeli olan sektörler olarak değerlendirilir. (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Üç yıldız analizinin temel göstergeleri şu şekilde tanımlanmaktadır:

ei: İ ilindeki yağlık / sofralık zeytin üretim değeri

et: İldeki toplam bitkisel üretim değeri

Ei: Türkiye'nin ulusal yağlık / sofralık zeytin üretim değeri

Et: Türkiye'deki toplam bitkisel üretim değeri

Büyüklük= ei/Ei

Baskınlık= ei/et

Uzmanlaşma= (ei/et)/(Ei / Et) (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

“Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejilerinin Geliştirilmesi Projesi” kapsamında gerçekleştirilen mevcut durum analizi sonuçları ışığında Türkiye zeytin ve zeytinyağı sektörü değerlendirildiğinde ortak rekabet alanları; Strateji ve İşbirliği, Rekabetçilik ve Kalite, Ar-Ge / Yenilikçilik / Çevre, Üretim Artırılması / Planlanması, Dış Ticaret, İç Ticaret olarak belirlenmiş olup her bir ortak rekabet alanının ilişkilendirildiği amaçlar ve eylemler aşağıda yer almaktadır. (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

- Sektörde işbirliklerini geliştirerek ulusal/bölgesel stratejiler oluşturmak ve uygulamak
- Sektörün ulusal ve uluslararası düzeyde rekabetçiliğini artırmak
- Sektörde çevreci, güncel teknolojilerin kullanımını, Ar-Ge ve Yenilikçilik kapasitesini artırmak
- Sektördeki üretimi planlamak ve arttırmak
- Sektörün ihracatını artırmak
- Tüketiciyi bilinçlendirmek ve iç tüketimi artırmak

Strateji ve İşbirliği Rekabet Alanına Yönelik Eylemler

- Coğrafi bilgi sisteminin uygulamaya geçirilmesi
- Zeytin alan ve ağaç varlığının arazi yapısı ve çeşit bazında sulanabilirlik durumuna ve yaşa göre tespiti
- Tarımsal ve endüstriyel işletme varlığının ve kapasitelerinin tespiti
- Rekolte konusundaki bilgilerde eşgüdümün sağlanması
- Çeşitlerin ve ayırt edici özelliklerin tanımlanması

- Tüketim miktarının ve tüketim alışkanlıklarının tespiti, analizi
- Zeytin mevzuatının değiştirilmesinin önlenmesi
- Kamu niteliğindeki kurumların, sektördeki STK'ların teknik kapasitesinin, insan kaynağının ve niteliğinin artırılması
- Ulusal zeytin-zeytinyağı sektör stratejisi izleme ve değerlendirme komitesinin oluşturulması
- Yurt içi ve yurt dışı başarılı örneklerin yerinde incelenmesi (benchmarking)
- Bölgesel zeytin / zeytinyağı markaları için Ticarileştirme Stratejisi ve Eylem Planları'nın hazırlanması
- Zeytin yetiştirilen bölgelerin yöresel değerlerinin araştırılıp bulunması ve pazarlama stratejilerinde kullanılması. Coğrafi işaret, ortak marka ve garanti markası başvurularının hazırlanması için danışmanlık desteği sağlanması
- Ortak atık yönetimine yönelik yatırımların desteklenmesi
- Ortak depolama alanları yatırımlarının desteklenmesi
- Ortak kullanım makine ve ekipmanların desteklenmesi
- Ortak/bireysel pirina tesisi yatırımlarının desteklenmesi
- Ortak laboratuvar yatırımlarının desteklenmesi
- Kümelenme çalışmalarının desteklenmesi
- İhtisas borsalarının kurulması (laboratuvar kurulması, uzman alınması, satış salonu kurulması)
- Ortak pazarlama faaliyetlerinin desteklenmesi

Rekabetçilik ve Kalite Alanına Yönelik Eylemler

- Eğitim: Markalaşma, pazarlama
- Eğitim: Zeytinyağı işleme teknikleri (mevzuatı içerecek şekilde)
- Sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde iyi uygulama örneklerinin (proses) tespiti ve paylaşılması
- E-ticaret web sayfalarının desteklenmesi
- Kayıt dışılığın önlenmesine yönelik mevzuat düzenlemesi
- Gıda mevzuatındaki eksikliklerin giderilmesi (ör: etiketsiz satışın önlenmesi, etiketli ürünlerde içeriğin doğruluğunun daha sık denetlenmesi)
- Kare kodlu izleme sisteminin kurulması ve teşvik sistemine entegrasyonu
- Borsalarda tescil sırasında kalitenin de tespit edilmesi
- Cezaların caydırıcılığının ve sorumluluğunun artırılması
- Denetimlerin sayısının ve etkinliğinin artırılması, mevzuattaki boşluklarının kapatılması
- Tarım sigortalarının ihtiyaçlara göre yeniden düzenlenmesi
- Ulusal ve uluslararası sofralık zeytin-zeytinyağı yarışmaları düzenlenmesine ve bu yarışmalara katılım desteği sağlanması
- Butik zeytin ve zeytinyağı üretiminin arttırılması
- Mevcut sıkım tesislerinin depolama şartlarının iyileştirilmesinin desteklenmesi
- Mevcut sıkım tesislerinin modernizasyonu için destek verilmesi
- Duyusal analist yetiştirilmesine yönelik eğitim programı oluşturulması ve akredite duyusal analiz panellerinin artırılması
- Teknik eleman eğitimi (Örneğin; operatör eğitimi)
- Zeytinyağında kaliteye göre prim verilmesi
- Zeytin hasat, budama ve taşıma şirketlerinin kurulmasının desteklenmesi
- Üreticinin zeytin yetiştiriciliği ve teknolojileri konusunda eğitilmesi ve bilgilendirilmesi (çiftçi ve sanayici)

Ar-Ge / Yenilikçilik / Çevre Rekabet Alanına Yönelik Eylemler

- Tasarım için destek verilmesi
- Agroparkların kurulması
- Ar-Ge çalışmalarının fonlanması için AB kaynaklarının kullanılması (Örneğin HORIZON 2020)
- Zeytin ve zeytinyağı sektörü Ar-Ge ihtiyaçlarının tespiti ve üniversitelere duyurulması
- Bilimsel çalışmalar veritabanı oluşturulması
- Yeterli kapasitede ve teknik olarak uygun lagünler ve pirina depolama alanlarının yapılması için destek verilmesi
- Entegre zeytinyağı tesislerinin kurulması / entegre hale dönüştürülmesinin desteklenmesi
- Pirinanın katma değeri yüksek ürünlere (yem, yakıt, gübre, ilaç, biyokütle-enerji üretimi vb.) dönüştürülecek endüstriyel uygulamalarının desteklenmesi ve mevzuattaki engellerinin kaldırılması
- İki faza dönüşüm desteği verilmesi
- İşletmelerin yeşil enerji yatırımlarının desteklenmesi
- Çevre yönetim sisteminin zorunlu hale getirilmesi

Üretimin Artırılması / Planlanması Rekabet Alanına Yönelik Eylemler

- Havzalara göre uygun çeşitlerin dikimine destek verilmesi
- Eğitim: Periyodisiteyi azaltıcı kültürel önlemler
- Uluslararası standartlarda özel depoculuğun teşvik edilmesi
- Lisanslı depoculuğun yaygınlaştırılması için koşulların iyileştirilmesi

Dış Ticaret Rekabet Alanına Yönelik Eylemler

- Zeytin üretim alanlarının agro-turizme uygun olanlarının belirlenmesi ve desteklenmesi
- Turizm Bakanlığı ile birlikte zeytin ve zeytinyağı eylem planı oluşturulması
- Havayolları, hızlı tren vb. dergilerde konunun işlenmesi için yazıların hazırlanması
- Firmalara dış ticaret eğitimlerinin verilmesi
- Uluslararası pazarlar hakkında hazırlanacak veri setinin ve bilgilerin firmalarla paylaşılması
- Yurtdışı fuarlarda ortak girişimlerle ülke bazında sektör standının kurulması
- Dış Ekonomik İlişkiler Kurulu (DEİK) ile işbirliğine gidilerek ülkeler arası ikili ilişkilerin artırılması
- Olivetech vb. fuarların, festival, şenlikler, hasat günleri gibi etkinliklerin uluslararası hale getirilmesi

İç Ticaret Rekabet Alanına Yönelik Eylemler

- Kamu spotu hazırlanması, yayınlanması
- Sosyal medya, internet ve bilişimin etkin olarak kullanılması (banner, facebook, twitter, mobil uygulamalar)
- Çocuklara zeytin ve zeytinyağıyla ilgili masal ve hikaye kitabı hazırlanması ve dağıtılması
- Devlet alımlarında zeytin ve zeytinyağı tüketimini arttıracak şekilde zorunluluk konulmasına dair lobi faaliyetleri
- Diyetisyenler ve sağlık çalışanlarına (aile hekimleri), gıda mühendislerine yönelik zeytin ve zeytinyağı hakkında eğitim bilgi seti hazırlanması
- Dizi senaristlerine ve yapımcılarına bilgilendirme toplantıları

Tablo 39. Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Kümelenme Destek Sistemi

Programının Amacı	Zeytin ve zeytinyağı sektörünün rekabet gücünü kümelenme modeli ile artırmak
Destek Programı Otoritesi	TOB – Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanlığı
Nihai Yararlanıcı	Gerçek ve Tüzel Kişiler (Zeytine dayalı ve bağlı üretim yapan firmalar ile zeytin üreten çiftçiler)
Uygun Başvuru Sahibi	Birlikler (5200 ve 4572) Tarımsal Amaçlı Kooperatifler (1163) Ticaret Borsaları Ticaret ve Sanayi Odaları Ziraat Odaları Sektör ile İlgili Dernekler İhracatçı Birlikleri
Katkı Verebilecek Kolaylaştırıcı Kuruluşlar (Referans Mektubu)	Valilikler Kaymakamlıklar Kalkınma Ajansları Üniversiteler Belediyeler

Kaynak: (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Destek Programı; başvuru sahiplerinin kümelenme sürecindeki yerlerine göre yeni destek paketlerine ulaşmalarını sağlamak amacı ile üç aşamalı olarak tasarlanmıştır. Bir sonraki aşamaya geçmek için ön şart bir önceki aşamanın tamamlanması olmakla birlikte her aşama için ayrı başvuru yapılması gerekmektedir. Başvuru Değerlendirme Komitesi tarafından kabul edilen başvurular ilgili aşamayı tamamlamaları halinde desteklenecektir. (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Tablo 40. Kümelenme Destek Sistemi İçeriği ve Çıktıları

Aşama	Destek İçeriği	Çıktılar
1. Aşama: Küme Kurma	<ul style="list-style-type: none"> Danışmanlık Desteği (Kümelenme Stratejisi ve Eylem Planı hazırlığı) 	<ul style="list-style-type: none"> 3 adet Odak Grup Toplantısı Kümelenme Stratejisi ve Faaliyet Planı Raporu (2. Aşamaya hazırlık)

<p>2. Aşama: Küme Geliştirme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tanıtım ve Pazarlama (Fuar ve yarışmalara katılım, teknik gezi, ürün analizi, kalite analizi, web sayfası, e-ticaret altyapısı, broşür, reklam vb.) • Eğitim (zeytin yetiştiriciliği, sofralık zeytin ve zeytinyağı üretim teknolojileri, kalite, dış ticaret, markalaşma, pazarlama inovasyonu, iş modeli inovasyonu, hijyen, vb.) • Danışmanlık Kooperatifleşme, pazarlama, (markalaşma, coğrafi işaret, fizibilite, tasarım, verimlilik, tüzel kişiliğin oluşturulması vb.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerçekleştirilen eylemlerin somut çıktıları • 2. Aşama Sonuç Raporu (Sürdürülebilirlik, Gerçekleştirilen eylemlerin nihai yararlanıcılara etkileri, Kümenin görünürlüğü vb.) • 3. Aşama için Fizibilite Raporu (zorunlu olmamakla birlikte 3. Aşamaya geçiş için şart)
<p>3. Aşama Ortak Yatırım</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ortak sıkım, paketlenme, dolum tesisi makine ve ekipmanları; ortak laboratuvar makine ve ekipmanları; ortak pirina tesisi makine ve ekipmanları; ortak hasat makine ve ekipmanları; ortak atık yönetim tesisi makine ve ekipmanları; ortak depolama tankı ve ekipmanları, inşaat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ortak yatırımların tamamlanması ve işletmeye alınması • 3. Aşama Sonuç Raporu

Kaynak: (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2015)

Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejisi çalışması kapsamında; “İthalatçı Ülkeye Ait Ürün Bazındaki Değerler”, “Türkiye ile İthalatçı Ülke Arasında Ürün Bazındaki Değerler”, “Türkiye ile İthalatçı Ülke Arasında Genel Değer”, “İthalatçı Ülke ekonomisine ait Değerler” kriterleri baz alınarak gerçekleştirilen hedef pazar analizi çıktılarına göre belirlenen öncelikli (ilk 5) hedef ülkelere aşağıda yer verilmektedir. (TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ, 2014)

- Sofralık Zeytin Hedef Pazar Ülkeleri: Almanya, ABD, Irak, İngiltere, İsviçre
- Natürel Zeytinyağı Hedef Pazar Ülkeleri: ABD, Japonya, Türkmenistan, Malezya, Azerbaycan
- Diğer Zeytin Yağları (Rafine ve Riviera) Hedef Pazar Ülkeleri: ABD, Azerbaycan, Hindistan, Irak, Birleşik Arap Emirlikleri
- Pirina Yağı Hedef Pazar Ülkeleri: ABD, Tayvan, Singapur, Birleşik Arap Emirlikleri, Irak

20. SEKTÖRDE YENİ YATIRIM FIRSATLARI

Ajansımız tarafından hazırlanan Muğla Tarım ve Hayvancılık Sektörü Yatırım Olanakları raporu kapsamında Zeytin ve Zeytinyağı İmalatı, tarımsal yatırım fırsatları bakımından öne çıkan sektörler arasında yansıtılmıştır. Milas'ta yoğunlaşan zeytin üretiminden elde edilen katma değerinin arttırılması için zeytinyağı şişeleme ve paketleme kapasitesinin arttırılmasına yönelik tesis yatırımları önerilmektedir. Ayrıca, Muğla'daki zeytin ağaçlarının büyük çoğunluğunun memecik zeytini olmasından dolayı toplanan zeytinler genellikle yağlık olarak kullanılmaktadır. Ancak sofralık zeytin işlemesine uygun 4 milyon civarındaki genç Gemlik zeytin ağacının meyve vermesiyle birlikte sofralık zeytin depolama, işleme ve paketleme tesislerinin kurulması avantajlı hale gelecektir. Özellikle Milas ve civarında yoğunlaşan organik zeytin - zeytinyağı üretiminin daha da artacağı öngörülmektedir. 2014 yılında Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında hazırlanan “Milas'ta Sürdürülebilir Organik Zeytin Yetiştiriciliği Yapılabilecek Alanların Belirlenmesi” projesi sonuçlarına göre; Milas'ın toplam arazi varlığı içerisinde 53.000 hektar zeytinlik olduğu ve toplam zeytinlik alanının %40'ına karşılık gelen 21.247 hektar alanda organik zeytin yetiştiriciliği için uygun koşulların var olduğu tespit edilmiştir. Proje kapsamında belirlenen alanlarda kimyasal ilaç kullanma oranının yaklaşık %1-2 civarındadır. Üreticiler konvansiyonel tarım yapmadıkları ve zaten organik tarıma elverişli bir üretim yaptıkları için üreticiler elde ettikleri zeytinyağını kolaylıkla organik sertifikayla pazara sunabilecekleridir. Muğla'nın 2018 yılında organik tarım yapılan toplam tarımsal alan büyüklüğünün 4.858 hektar olduğu göz önünde bulundurulduğunda, sadece Milas'taki 21.247 hektarlık potansiyel organik zeytin üretim alanının varlığı; Muğla'nın organik tarımsal üretim konusundaki yatırım imkanları hakkında bilgi vermektedir. Bundan dolayı, Milas ve civarında gerçekleştirilecek organik zeytin-zeytinyağı üretim, işleme ve paketleme tesis yatırımlarının da çok cazip olduğu düşünülmektedir. (Güney Ege Kalkınma Ajansı, 2019)

Sektörde, zeytinyağı üretim süreçleri kapsamında oluşan atıkların işlenmesi ve değerlendirilmesine yönelik yatırımların, gerçekleştirilen akademik çalışma çıktılarına paralel olarak önümüzdeki dönemlerde

daha da fazla ön plana çıkacağı değerlendirilmektedir. Bu kapsamda yatırımların yönlendirilmesine örnek olarak; prinadan enerji üretimine yönelik yatırımların teşvik edilmesi, çevresel sürdürülebilirlik bakımından önem arz etmektedir. Prinanın yakıt, hayvan yemi ve gübre olarak kullanılması da yatırım fırsatları bakımından alternatif alanlar oluşturmaktadır.

21. SEKTÖRÜN GELİŞİMİNE YÖNELİK MALİ DESTEK PROGRAM ÖNERİSİ

Üretim potansiyeli bakımından ön plana çıkan sektörde; tasarım, paketlenme/şişeleme, pazarlama, markalaşma, kalite faktörlerine yoğunlaşarak rekabet gücünün artırılması ihtiyacı bulunmaktadır. Bu kapsamda işletmelerin söz konusu alanlarda kapasitelerinin artırılmasına yönelik yatırımlarının destekleneceği mali destek programlarının uygulanmasının katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Söz konusu programlarda zeytinyağı işletmelerinin soğuk sıkım tekniği ile üretim ve organik üretim gibi katma değerli üretim yöntemlerine geçişinin teşvik edilmesi önerilmektedir.

ÖRNEK MALİ DESTEK PROGRAMI (TASARI):

TARIMA DAYALI SANAYİDE KATMA DEĞERİN ARTIRILMASI MALİ DESTEK PROGRAMI

Programın Amacı:

Gıda ve içecek imalatı alanında faaliyet gösteren tarıma dayalı sanayi kuruluşlarının katma değer üretme ve kalite düzeylerinin artırılmasıdır.

Programın Öncelikleri:

Öncelik 1: Katma değeri yüksek yeni ürünlerin üretilmesi

Öncelik 2: İşleme ve paketlenme/şişeleme süreçlerinde yeni yöntem ve teknolojilerin uygulanması ile ürün kalitesinin ve katma değerinin artırılması (Örnek: Soğuk Sıkım Tekniği, Organik Üretim)

Öncelik 3: Ürünlerin tasarım ve markalaşma faaliyetleri ile ticarileştirilmesi/pazarlanması

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın 10/2015 tarih ve sayılı "Zeytinyağı Tesislerinde Oluşan Atıksuların Yönetiminde Uyulması Gereken Teknik Hususlar Genelgesi" kapsamında sektördeki işletmelere iki alternatif sunulmuş ve bu kapsamda 3 fazlı işleme tekniği ile faaliyet gösteren zeytinyağı işletmelerinin standartlara uygun buharlaştırma havuzu yaptırması gerektiği ya da mevcut işletmelerin 3 fazlı işleme tekniğinden 2 fazlı işleme tekniğine geçmesi gerektiği yansıtılmıştır. Sektöre yönelik ilan edilecek Ajans mali destek programlarında söz konusu dönüşümün sağlanmasına yönelik yatırımların desteklenebileceği değerlendirilmektedir.

Sektördeki en önemli sorunlardan biri atıkların bertarafı olup bu kapsamda ilan edilecek mali destek programlarında atıkların başta enerji üretimi olmak üzere yeniden değerlendirilmesi ve ekonomiye kazandırılması hususlarına öncelik verilmesi önem arz etmektedir.

ÖRNEK MALİ DESTEK PROGRAMI(UYGULANAN):

GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI 2019 YILI TEMİZ ÜRETİM MALİ DESTEK PROGRAMI

Programın Amacı: Temiz üretimin bölgede yaygınlaştırılması ve çevresel sürdürülebilirliğin sağlanmasıdır.

Programın öncelikleri:

Öncelik 1: Atıkların kaynağında azaltılması

Öncelik 2: Suyun etkin kullanımı

Öncelik 3: Atıklardan yüksek katma değerli ürün ve/veya enerji üretimi

Program kapsamında başarı olan ve destek almaya hak kazanan projeler, örnek teşkil etmesi bakımından aşağıda yansıtılmıştır;

- Zeytin Posası Atıklarının İşlenerek Gıda Ve Yakıt Kaynağı Gibi Yüksek Katma Değerli Ürünlere Dönüştürülmesi, Mabaş Zeytinyağı Gıda Pazarlama Turizm Sanayi Ve Ticaret Ltd. Şti.
- Zeytinyağı Üretiminde Karasuya Son, Pirina Atığından Yakıt Üretim Projesi, Sınırlı Sorumlu Balatçık Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

22. SEKTÖRÜN GELİŞİMİNE YÖNELİK GÜDÜMLÜ PROJE ÖNERİLERİ

GÜNEY EGE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ KALİTESİNİN YÜKSELTİLMESİ PROJESİ

Proje Konusu: Aydın ve Muğla'nın 30 ilçesinde 30'ar alan belirlenerek toplam 900 noktada zeytinlerin genetik tanımlaması yapılarak dirençli klon tespit edilecektir. Zeytinlerin ve zeytinyağının özellikleri ile hangi bölgede ne tür zeytin yetiştiği belirlenecektir. Böylece en verimli ve en kaliteli zeytin türü bulunarak verimin yükseltilmesi amaçlanmaktadır. Bu bilgiden hareketle Zeytin Coğrafi İşaret Kent Sisteminin kurularak zeytinyağı akreditasyonunun yapılması sağlanacaktır. Güney Ege Zeytinyağının kalitesi yükseltilerek ve kalitede standardizasyon sağlanarak dünya piyasasında tanıtımı sağlanacaktır.

Faaliyet 1. Zeytin ve Zeytinyağının Genetik Tanımlamasının Yapılması:

***Bölge Tanımlamasının Yapılması:** 2500 çeşit zeytin bulunan bölgede 30 ilçeden 30'ar bahçe belirlenecek ve Memecik çeşidi tanımlanacaktır.

***NMR Tekniği ile Genetik Tanımlamanın Yapılması:** Hidrojen atomu enerji ölçüm tekniği hizmet alımı ile satın alınarak ürünün coğrafi alanı belirlenecektir.

***Duyusal ve Biyokimyasal Analiz:** 900 numune anlık olarak sıklacak; sertifikalı tadım uzmanları tarafından zeytin ve zeytinyağının görsel, kokusal vb. duyusal analizleri yapılacak ve seyyar laboratuvar

ortamında biyokimyasal analizleri yapılacaktır. Bunun için seyyar sıkım tesisi, laboratuvar hizmetleri ve soğuk depo hizmetlerinin sağlanması gerekmektedir. Bu tesis sadece bir yıl değil her yıl aynı çalışmayı sürdürerek zeytinyağı kalitesi ölçümleri yapacaktır.

Faaliyet 2. Eğitim ve Danışmanlık Hizmetleri: Birinci faaliyet kapsamında genetik kodu çıkartılıp, NMR tekniği ile ürünün coğrafi yeri belirlenip duyuşal ve biyokimyasal analizi yapılan zeytin ve zeytinyağlarının artık coğrafi yeri, dirençli klonu vb. belirlenmiş olmaktadır. Bu noktadan sonra zeytin üreticileri sertifikalandırılıp bilgilendirilecek ve ürün standardizasyonu sağlanacaktır. Zeytin üreticileri en verimli ve en kaliteli zeytinin üretilmesi, hasadının yapılması ve depolanması konusunda eğitilecektir. Bu sertifikasyon Muğla Ticaret Borsası tarafından denetlenecektir.

Faaliyet 3. Zeytinyağı Coğrafi İşaret ve Denetim Kent Sisteminin Kurulması:

Muğla Ticaret Borsası'nda kayıtlı 24 adet zeytinyağı tadım uzmanı bulunmaktadır. Bu tadım uzmanları belirlenen sertifikalı üretim alanlarını ziyaret ederek kalitelerini kontrol edecektir. Hasat yöntemleri anlık ziyaretlerle standardize edilecektir. Ürün kalitesinin varyasyon payı düşürülmeye çalışılacaktır. Bu sistemin online halde hizmet eder hale getirilmesi ve yaygınlaştırılması için faaliyetler yürütülecektir.

Faaliyet 4: E-Ticaret Sisteminin Oluşturulması:

Sertifikalanıp denetlenen bahçe mahsullerinden elde edilen üst düzey kalitedeki zeytinyağlarının satışının sağlanacağı e-ticaret sitesi oluşturulacaktır.

Faaliyet 5. Güney Ege Zeytinyağının Tanıtım Faaliyetleri:

Üst kalitedeki zeytinyağlarının tanıtımının yapıldığı bir tanıtım filmi, broşürü hazırlanacak ve uluslararası platformlarda tanıtımı yapılacaktır. (Fuarlar, B2B'ler, vb.)

Potansiyel Paydaşlar: Muğla Sanayi ve Ticaret Odası/Borsası, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla Büyükşehir Belediyesi, Muğla Ticaret Borsası, Zeytin Dostu Derneği, Aydın Ticaret Odası, Aydın Ticaret Borsası, Adnan Menderes Üniversitesi

23. SEKTÖRÜN GELİŞİMİNE YÖNELİK TEKNİK DESTEK PROJE HAVUZU

Sektörün gelişimine yönelik olarak eğitim, danışmanlık ve mentorluk desteği sağlanabilecek alanlara aşağıda yer verilmektedir.

- Zeytin Dal Kanseri ile Mücadele
- Zeytinyağı Duyusal Tadım
- Zeytin Çeşitlerinde Kalite ve Organoleptik Özellikler
- Proje Hazırlama
- E-Ticaret
- Dış Ticaret
- Markalaşma
- Pazarlama
- Kooperatifçilik

- Organik Tarım ve İyi Tarım Uygulamaları
- Coğrafi İşaret
- Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları

24. SEKTÖRÜN TANITIMINA YÖNELİK ARAÇLAR: FUARLAR, MARKALAŞMA ARAÇLARI VB.

Sektörün tanıtımına ve markalaşmasına yönelik araçlar kapsamında tematik fuar katılımı, alım heyetleri ziyaretleri ve coğrafi işaret gibi faktörlerin öne çıktığı görülmektedir.

OlivTech Fuarı: Sektörün tanıtımına yönelik araçlar kapsamında, OlivTech Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı periyodik olarak düzenlenmektedir. Fuarın ağırlıklı konusu zeytin, zeytinyağı ve zeytinden imal edilen ürünler olup süt, süt ürünleri, fermente ürünler, şarap ve tüm bu ürünlerin teknolojileri fuar kapsamında yer almaktadır. Fuar vesilesiyle çok sayıda üretici, ithalatçı, distribütör, şef, gıda sektörü profesyoneli, satın almacı, makine ve ambalaj üreticisi bir araya gelmektedir. Sektördeki trend ve eğitimlerin takip edilmesi ile ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması faktörleri açısından öne çıkan bir fuar niteliği taşımaktadır.

YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı: Fuarın konusu üretildiği veya yetiştirildiği yörenin adıyla anılan tarım ürünlerinin, gıda ürünlerinin, el sanatı ve sanayi ürünlerinin tanıtılması olup bu vesileyle yöresel ürünlerin ticarileşme süreçlerinin desteklemesi amaçlanmaktadır. Ayrıca yöresel ürünlerde markalaşma ve katma değer artırılması ile imalatçıların ekonomik kapasitelerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir. Fuar vesilesiyle yöresel ve coğrafi işaretli ürünler hakkında bilincin artırılması da amaçlanmakta olup bilgilendirme seminerleri de düzenlenmektedir. Sektördeki trend ve eğitimlerin takip edilmesi ile ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması faktörleri açısından öne çıkan bir fuar niteliği taşımaktadır.

Alım Heyetleri: Ticaret Bakanlığı, Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birlikleri ve Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi organizasyonluğunda; zeytin ve zeytinyağı sektörüne yönelik olarak, farklı ülkelerden ithalatçıların ve ülkemizdeki zeytinyağı işletmelerinin katılım sağladığı alım heyeti organizasyonları gerçekleştirilmektedir. Söz konusu organizasyonlar, OlivTech Fuarı gibi platformlar kapsamında da yapılabilmektedir.

Coğrafi İşaretler: Bölgede; Milas Yağlı Zeytini ve Milas Zeytinyağı ürünleri için coğrafi işaret tescilli mevcuttur. Aydın ilinden ise; Aydın Memecik Zeytini, Aydın Memecik Zeytinyağı, Aydın Yamalak Sarısı Zeytini ürünleri için coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır.

25. DİĞER HUSUSLAR

a. PLANLI SANAYİ ALANLARI

2014-2023 TR32 Düzey 2 Bölge Planı'nda; Yaşanabilir Mekânlar ve Sürdürülebilir Çevre gelişme ekseninde kapsamında "Başta zeytinyağı işletmeleri olmak üzere yerleşim birimlerinde yer alan tekil endüstrilerin planlı sanayi alanlarına yönlendirilmesine ilişkin çalışmalar yürütülmesi" tedbiri yer almaktadır. (Güney Ege Kalkınma Ajansı)

Ajansımızın 2011 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında hazırlanan "Aydın'da Mevcut Zeytinyağı Tesislerinin Çevresel Etkilerinin Analizi, Yeni Kurulacak Tesislerin Ekolojik ve Sosyo-Ekonomik Planlanması" projesi sonuç raporu çıktılarına göre; yerleşim birimlerinde yer alan işletmelerin, planlanmış sanayi alanlarına bir plan dahilinde yönlendirilmesi, yeni sıkım tesislerine mevcut kapasite değerlendirilmesi yapılmadan izin verilmemesi, yeni pirina işleme tesislerinin ürün ve tesis potansiyeli dikkate alınarak öncelikli olarak teşvik edilmesi gerekmektedir. (Aydın Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü, 2012)

Sektörün yönetilebilmesi için belirlenen ve planlı sanayi alanlarına yönelik planlama öncelikleri ise;

- İl bütününde hizmet alanları itibari ile büyük oranda yeterli dağılım ve büyüklük gösteren sanayi alanlarına bundan sonra kurulacak zeytin sıkım ve pirina işleme tesislerinin yönlendirilmesi,
- Aydın-Muğla-Denizli Planlama Bölgesi 1/100000 ölçekli Çevre Düzeni Planının alt ölçekli planı olan 1/25000 ölçekli İl Çevre Düzeni Planında Söke, Koçarlı, Karpuzlu, Bozdoğan ve Karacasu ilçelerinin yüksek rakımlı bölgelerinde yer alan zeytinlik alanlardaki ürünün işlenmesi amacı ile bu bölgelerde "Tarımsal Sanayi Alanı" belirleme çalışmalarının yapılması,
- Aydın-Muğla-Denizli Planlama Bölgesi 1/100000 ölçekli Çevre Düzeni Planına, kurum ve kuruluşların kendi mevzuatları kapsamında farklı yorum ve değerlendirmeye yer bırakmayacak şekilde zeytin sıkım ve pirina işleme tesislerinin tarımsal sanayi kapsamında değerlendirildiği, (tarımsal amaçlı yapı, tarımsal amaçlı entegre yapı kapsamı dışında) yeni kurulacak tesislerin planla belirlenen sanayi bölgelerine yönlendirilmesi plan uygulama hükmü olarak konulması,
- 3573 sayılı Zeytinciliğin Islahı ve Yabancılarının Aşılattırılması Hakkında Kanun kapsamında zeytinlik alanlar ile 3 km. mesafede her ne kadar zeytin sıkım tesislerinin yer seçebileceği belirtilmiş ise de 1/100000 ölçekli Çevre Düzeni Planında tarım alanları ile ilgili uygulama hükmünde zeytinlik alanlarda yer seçebileceğini belirten hükmünün değiştirilerek yeni taleplerin sadece sanayi bölgelerinde yer seçebileceği hükmünün ilave edilmesi sağlanmalıdır, şeklinde belirlenmiştir. (Aydın Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü, 2012)

Bu kapsamda zeytinyağı tesislerinin, arıtma ve prina tesislerinin de yer aldığı planlı sanayi alanlarına yönlendirilmesinin sektördeki verimlilik ve çevresel sürdürülebilirlik faktörleri bakımından kritik önem taşıdığı değerlendirilmektedir.

MANİSA AKHİSAR ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TÜREVLERİ TARIMA DAYALI İHTİSAS OSB ÖRNEĞİ

Zeytin ve Zeytinyağı ürünleri türevlerine yönelik olarak, 135 hektar imar alanı ve 52 parsel üzerinde faaliyetleri süren OSB'nin altyapı çalışmaları sürdürülmektedir. Akhisar Zeytin ve Zeytinyağı Türevleri İhtisas Organize Sanayi Bölgesi; zeytin ve zeytin ürünleri başta olmak üzere gıda ürünleri işleyen 17 aktif firması ile yaklaşık 1.000 kişiye istihdam sağlayarak faaliyetlerine devam etmektedir. OSB alanında arıtma tesisi ve prina tesisi de planlanmış olup 2 fazlı sisteme geçilmesi yoluyla karasu probleminin ortadan kaldırılması öngörülmüştür. (Zafer Kalkınma Ajansı)

b. ZEYTİNYAĞI TURİZMİ / OLEO TURİZM

Zeytincilikle ilgili faaliyetlere dayalı olarak ortaya çıkan zeytinyağı turizmi, yalnızca gastronomi değil aynı zamanda doğa ve kültürel unsurları da bünyesinde bulunduran bir agroturizm çeşidini ifade eden bir kavramdır. Zeytinyağı turizmi, yeni gelişen bir agroturizm faaliyeti olarak karşımıza çıkmaktadır. (SALTIK & ÇEKEN, 2017)

Zeytinyağı/Oleo Turizminin ekonomiye sunduğu katkılara;

- Zeytin tarımından elde edilen zeytin, zeytinyağı, sabun vb. ürünlerin tanıtılması,
- Bu ürünlerin üretim süreçlerinin eğitim şeklinde gösterilmesi ve turistlere pazarlanması,
- Ziyaretçilere kır manzarası rotalarıyla zeytin ağacı ve zeytinyağı elde edilmesi kültürünün tanıtılması,
- Akdeniz tarzı beslenme için de tüketimi fazla olan zeytinyağının tadımı yapılarak, gastronomi turizminin yaygınlaşması sağlanması, örnek verilebilmektedir. (SALTIK & ÇEKEN, 2017)

Bu katkıları; bölgesel veya yerel markalaşmanın sağlanması, zeytinyağı tüketiminin sadece üretildiği yerlerde gerçekleşmediği daha yaygın bir alıcı kitlesinin oluşturulması, zeytinyağı tüketim alışkanlıklarının geliştirilmesi, zeytinyağı ile ilgili üretimin geliştirilerek çeşitlenen ürünlerin pazarlanması, sadece gıda ürünü değil yanı sıra hediyelik eşya kapsamında satışıyla gelir artışının sağlanması olarak çoğaltmak mümkündür. Agroturizm kapsamında, esasen tüketime dayalı bir faaliyet olarak gerçekleşen zeytinyağı turizmi, tarım ve turizmin geliştiği bölgelerde olduğu üzere turizme bağlı olarak ek bir talep yaratma özelliğine sahiptir. Yörede tüm tarımsal ürünlere karşı olan bu talep artışı, aynı zamanda zeytincilik sektörünü de olumlu yönde etkilemektedir. Turizme bağlı olarak oluşan bu ek talep, ürünün hem fiyatını yükseltmekte hem de ürünün gerçek değerini ortaya koymaktadır. Böylelikle bir yandan zeytincilikle

uğraşan çiftçilerin refah düzeyi, diğer yandan zeytinciliğe verilen önem artmaktadır. Zeytinyağı turizminin etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi için turizm ve tarım sektörlerinin karşılıklı etkileşimleri gözetilerek, uygulamalarının planlanması büyük önem taşımaktadır. Zeytinyağı turizminin ülkemizde gelişimine katkı sağlamak için tüm paydaşların birlikte ve koordine olarak hareket etmesi gerekmektedir. Bu kapsamda, Bakanlıklar düzeyinde Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Tarım ve Ormanlık Bakanlığı'nın konuyla ilgili çalışmalara önderlik etmeleri, henüz başlangıç aşamasında olan uygulamaların merkezi bir şekilde planlanmasını, desteklenmesini ve böylelikle gelişiminin daha sağlıklı olmasını sağlayacaktır. Yerel yönetimler, yerel halk ve sivil toplum örgütleri de alınan kararlar doğrultusunda kendi yerelliklerinde başarılı uygulamaların ve sürdürülebilir turizmin sağlanabilmesi için sürece müdahil olmalıdırlar. Aynı şekilde başta turizm fakülteleri ve ziraat fakülteleri olmak üzere yükseköğretim kurumları da paydaşları içindeki yerlerini almalı ve zeytinyağı turizminin geliştirilmesi konusunda akademik eğitim, proje ortaklığı ve danışmanlık hizmetleri ile destek sağlamalıdırlar. Zeytinyağı turizminin uygulayıcıları olacak turizm işletmeleri ve zeytin üreticileri de, benzersiz deneyimler yaşatmaya dayalı bu turizm hizmetinin asli aktörleri olarak bilgi ve deneyimlerini paylaşmalı ve sektörel dayanışma içinde olmalıdırlar. (SALTİK & ÇEKEN, 2017)

Zeytinyağı Turizminin Geliştirilmesi İçin Öneriler:

- Ülkesel ve bölgesel olarak zeytinyağı turizm potansiyelini belirlemek üzere envanter oluşturulmalıdır.
- Başta Ege Bölgesi olmak üzere Akdeniz ve Marmara Bölgeleri'nde turizm ile tarım bütünleşmesini sağlayacak üstyapı oluşturulmalı, yerel yönetim örgütleri ağıyla etkinleştirilmeli, sivil toplum kuruluşları aracılığıyla desteklenmelidir.
- Zeytinyağı turizmine uygun yörelerde, sürdürülebilir turizm anlayışı doğrultusunda, turizm faaliyetlerin kalitesini etkileyecek altyapı hizmetlerinin niteliği ve niceliği artırılmalıdır.
- Uluslararası düzeyde zeytinyağı turizmi konusunda başarılı uygulamalar ile karşılaştırma (benchmarking) yapılarak tanıtım ve pazarlama faaliyetleri yapılmalıdır.
- Başta küçük/butik otel işletmecileri olmak üzere faaliyette bulunan konaklama işletmecileri, zeytinyağı turizmine entegre olabilirlikleri üzerinden değerlendirilmeli ve uygun nitelikte olanlar bu doğrultuda yönlendirilmelidir.
- Özellikle yerel lezzetler hazırlanan lokanta ve restoranların, yöresel zeytin & zeytinyağının kullanımının ve sunumunun artırıldığı yeni menüler oluşturularak, zeytinyağı turizmine entegre olmaları sağlanmalıdır.
- Zeytincilik faaliyetlerinin yoğun olduğu bu bölgelere tur düzenleyen tur operatörleri ve seyahat acentaları zeytinyağı turizmine yönelik tur programları ve zeytin rotaları hazırlamaları amacıyla bilgilendirilmeli ve desteklenmelidir.

- Doğrudan zeytine yönelik festivallerin yanı sıra, diğer yöresel festivaller kapsamında zeytin ve zeytinyağının vurgulandığı etkinlikler de gerçekleştirilmelidir.
- Bu bölgelerde yeni yapılaşmaya izin verilmemeli, doğal dokunun bozulmasını önleyecek imar yasası çıkarılmalıdır.
- Bu bölgelerdeki turizm faaliyetlerine bağlı olarak bölgelerdeki yapılaşma ile zeytin alanları arasında koruma kullanma dengesi sağlanmalıdır.
- Devlet tarafından da zeytinyağı piyasası ve fiyatların genel düzeyi düzenlenmelidir. Burada amaç ürünün gerçek değerinde satılmasını sağlamak olmalıdır.
- Belirlenen bölgelerde zeytincilik ile uğraşan çiftçiler ve zeytin ve zeytinyağı işleme tesisleri sahipleri, turizm faaliyetlerinde bulunmaları için sağlanacak kredi imkanları, ulusal ve/veya uluslararası proje ortaklıkları vb. ile teşvik edilmelidir.
- Zeytinyağı turizmi uygulayıcıları, zeytinyağı turizmi kapsamında oluşturulacak yeni iş alanlarında başta ev hanımları olmak üzere yerel halkın istihdam edilmesine öncelik vermeleri konusunda bilinçlendirilmelidir.
- Zeytinyağı turizmi uygulayıcıları, yerel destinasyon yönetim örgütleri aracılığıyla koordine edilmelidir.
- Bu işletmeler ve yerel halk, sürdürülebilir turizm bilincinin oluşturulması ve turizm hizmetlerinde kalitenin sağlanmasına yönelik eğitimlerle desteklenmelidir. (SALTIK & ÇEKEN, 2017)

Şekil 11. Zeytinyağı Turizminin Gelişimine Katkı Sağlayacak Paydaşlar



Kaynak: (SALTIK & ÇEKEN, 2017)

Zeytinyağı turizminin gelişimine katkı sağlayacak paydaşlar ilgili kamu kurum ve kuruluşları, turizm işletmecileri, zeytin üreticileri, eğitim kurumları, yerel halk ve yerel yönetimler olarak yansıtılmıştır. (SALTIK & ÇEKEN, 2017)

İYİ UYGULAMA ÖRNEĞİ: AYDIN İLİ KUŞADASI OLEATRIUM ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI MÜZESİ

Latince, olea (zeytin) ve atrium (avlu) kelimelerinin birleştirilmesiyle oluşturulan Oleatrium, zeytin avlusu anlamına gelmektedir. Zeytinin Anadolu ve Akdeniz tarihi ile bağınyansıtılmak ve geleceğe miras bırakmak adına oluşturulan Oleatrium'un proje ve inşaatına 2009 yılı Mayıs ayında başlanmıştır. 2011 yılı Mayıs ayında "Oleatrium Sergi Salonu" olarak hizmete açılmıştır. 2012 yılında ise Özel Müze statüsü almıştır. Mimaride inşaat malzemesi olarak - malzemelerin sürdürülebilirliğini ve orijinalliklerini korumak ve devam ettirmek adına - mümkün olduğunca yerel ve orijinal çıkma/söküm ürünler (harman tuğla-taş-ahşap vb.) kullanılmıştır. Dışarıdan bir zeytinyağı fabrikası görünümünde yapılan müze, 3.000 m² lik bir kullanım alanına sahiptir. Dış bahçe, iç bahçe, lobi ve 11 adet sergileme salonundan oluşmaktadır. Mimaride, salonlar görsel ve estetik olarak ön plana çıkartılmamış sergilenen objelerin varlığı ve bu objelerin bağlı olduğu dönemler vurgulanmak istenmiştir. Müze kapısından girişte bir karşılama salonu (lobi) yer almaktadır. Burada hediyelik ürünler, zeytinyağları, şaraplar ve müze girişi için jeton satılan bir market, barkovizyon gösterimi için ayrılan bir alan, müze içine giriş - çıkışı sağlayan kapılar ve müze iç bahçesine girişi sağlayan bir kapı yer almaktadır. Toplamda 11 adet salondan oluşan müzenin 10 salonunda yer alan sergilemede, antik dönemden günümüze kadar olan süreçte (MÖ 2 binden itibaren) tarihsel sıralama ile zeytinyağı üretiminde geliştirilen teknolojiler ve zeytinyağının farklı kullanım alanları; eserler ve canlandırmalarla hikâyeci bir üslupta anlatılmaktadır. (Hakkımızda: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi)

Resim 7. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi



Kaynak: (Hakkımızda: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi)

KAYNAKÇA

- Aydın Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü. (2012). *Aydın'da Mevcut Zeytinyağı Tesislerinin Çevresel Etkilerinin Analizi, Yeni Kurulacak Tesislerin Ekolojik ve Sosyo-Ekonomik Planlanması*.
- Aydın Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü. (tarih yok). *Aydın'da Mevcut Zeytinyağı Tesislerinin Çevresel Etkilerinin Analizi, Yeni Kurulacak Tesislerin Ekolojik ve Sosyo-Ekonomik Planlanması*.
- Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2014). *Aydın İli Stratejik Tarım Ürünlerinde Lisanslı Depoculuk İhtiyacının Tespiti Projesi Sonuç Raporu*.
- Aydın Ticaret Borsası. (tarih yok). *Başarı Hikayeleri*. Şubat 20, 2019 tarihinde Aydın Ticaret Borsası Web Sitesi: http://aydinticaretborsasi.org.tr/sayfa.asp?tur=haberdetay&a_id=110&tip=Hikaye adresinden alındı
- Aydın Ticaret Borsası. (tarih yok). *TOBB Borsaları Bilgi Sistemi*. Şubat 11, 2019 tarihinde https://borsa.tobb.org.tr/fiyat_borsa.php?borsakod=5AY10 adresinden alındı
- Bilge Ağaç Dergisi (Zeytin ve Zeytinyağı Ötesi). (tarih yok). Şirket Haberleri - TUAY. *Bilge Ağaç Dergisi*.
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı. (tarih yok). *Zeytin Sektörü Atıklarının Yönetimi*. Şubat 19, 2019 tarihinde <https://zeytinay.csb.gov.tr/genel-bilgiler-i-5616> adresinden alındı
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı. (tarih yok). *Zeytin Sektörü Atıklarının Yönetimi*. Şubat 18, 2019 tarihinde <https://zeytinay.csb.gov.tr/zeytinyagi-uretim-proseslerinin-karsilastirilmesi-i-5620> adresinden alındı
- GEKA & TTGV. (2016). *Güney Ege Bölgesel Yenilik ve Girişimcilik Stratejisi*.
- Güney Ege Kalkınma Ajansı. (tarih yok). *2014-2023 TR32 Düzey 2 Bölge Planı*.
- Güney Ege Kalkınma Ajansı. (2019). *Muğla Tarım ve Hayvancılık Sektörü Yatırım Olanakları*.
- Güney Ege Kalkınma Ajansı. (tarih yok). *Destekler: yatirimadestek.com*. Şubat 25, 2019 tarihinde yatirimadestek.com Web sitesi: http://www.yatirimadestek.com/Dosyalar/ozet-kkydp_ekonomik_yatirimlar.pdf adresinden alındı
- Güney Ege Kalkınma Ajansı. (tarih yok). *Teşvik Robotu*. Şubat 22, 2019 tarihinde www.yatirimadestek.com adresinden alındı
- Gürkan, N. P. (2015, Ekim). *Turkish Olive and Olive oil Sectoral Innovation System: A Functional - Structural Analysis*. Ankara: Middle East Technical University (METU).
- Hakkımızda: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi*. (tarih yok). Aralık 4, 2019 tarihinde Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi: oleatrium.com/tr/hakkinda adresinden alındı
- İçişleri Bakanlığı-Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü. (tarih yok). *İllere ve Faaliyet Alanlarına Göre Dernekler*. Şubat 21, 2019 tarihinde Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü Web Sitesi: <https://www.dernekler.gov.tr/tr/Anasayfalinkler/illere-gore-faal-dernekler.aspx> adresinden alındı
- International Trade Centre. (tarih yok). *TRADEMAP -Trade statistics for international business development*. Şubat 27, 2019 tarihinde TRADEMAP Web Sitesi: https://www.trademap.org/Country_SelProduct_Map.aspx?nvpm=1%7c%7c%7c%7c1509%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1 adresinden alındı

- International Trade Centre. (tarih yok). *TRADEMAP-Trade statistics for international business development*. Şubat 26, 2019 tarihinde TRADEMAP Web Sitesi: https://www.trademap.org/Country_SelProduct.aspx?nvpm=1%7c%7c%7c%7c1509%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c%7c2%7c1%7c1 adresinden alındı
- International Trade Centre. (tarih yok). *TRADEMAP-Trade statistics for international business development*. Şubat 26, 2019 tarihinde TRADEMAP Web Sitesi: https://www.trademap.org/Country_SelProduct_Map.aspx?nvpm=1%7c%7c%7c%7c1509%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1 adresinden alındı
- Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü. (2018). *2017 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu*.
- Mevzuat Bilgi Sistemi. (2013, Nisan 12). Zeytinyağı Lisanslı Depo Tebliği. (*e-mevzuat*). Resmi Gazete.
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (tarih yok). *Somut Olmayan Kültürel Miras:-Zeytinyağı Kültürü*. Şubat 25, 2019 tarihinde Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Sitesi: <http://www.muglakulturturizm.gov.tr/TR-73679/zeytinyagi-kulturu.html> adresinden alındı
- Nilgün Pehlivan Gürkan, D. (2016). Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün Temel Aktörleri. *Uluslararası Zeytin Konseyi Resmi Dergisi*, 9-12.
- Oktay, D. (2008). Ege Bölgesi'nde Zeytinyağı Sektörü Ve Tedarik Zinciri Yönetimi Örnek Olayı. *I.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi*, (s. 1-7). Balıkesir.
- Özkaya, D. D. (tarih yok). İspanya ve İtalya’ya karşı ne yapabiliriz. *Bilge Ağaç Dergisi (Zeytin ve Zeytinyağı Ötesi)*.
- SALTIK, Y. D., & ÇEKEN, D. D. (2017, Kasım). AGROTURİZMDE YENİ EĞİLİMLER: ZEYTİNYAĞI TURİZMİ. s. 89-99.
- T.C. Madrid Büyükelçiliği. (2007). *İspanya Zeytinyağı Sektör Raporu*.
- Ticaret Bakanlığı. (tarih yok). *Gümrük Vergisi Sorgulama: Ticaret Bakanlığı Web Sitesi*. Aralık 11, 2019 tarihinde Ticaret Bakanlığı Web Sitesi: <https://www.ticaret.gov.tr/ithalat/gumruk-vergisi-sorgulama> adresinden alındı
- TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ. (2014). *Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejilerinin Geliştirilmesi Projesi Literatür Araştırması Raporu Uluslararası Pazar Analizi*.
- TÜBİTAK TÜRKİYE SANAYİ SEVK VE İDARE ENSTİTÜSÜ. (2015). *Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejisi Raporu*.
- TÜİK. (2018).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (tarih yok). *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı İstatistikleri: TÜRK PATENT*. Şubat 27, 2019 tarihinde TÜRK PATENT Web sitesi: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> adresinden alındı
- Türkiye İhracatçılar Meclisi. (2018). *İhracat Rakamları: TİM*. Şubat 28, 2019 tarihinde Türkiye İhracatçılar Meclisi Web Sitesi: <http://www.tim.org.tr/tr/ihracat-rakamlari.html> adresinden alındı
- Türkiye İhracatçılar Meclisi. (tarih yok). *Basın Odası*. Şubat 12, 2019 tarihinde Türkiye İhracatçılar Meclisi Web sitesi: <http://www.tim.org.tr/tr/tim-gundem-zeytinde-2023-hedefinin-anahtari-zeytine-20-kurus-zeytinyagina-1-tl-prim.html> adresinden alındı

Türkiye Kalkınma Bankası A.Ş. (2004). *Zeytinyağı Sektör Araştırması*.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği. (tarih yok). *TOBB Sanayi Veritabanı*. Mart 1, 2019 tarihinde TOBB Sanayi Veritabanı : http://sanayi.tobb.org.tr/kod_bulma_gtip.php adresinden alındı

Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi. (tarih yok). *World Olive Oil Figures*. Şubat 6, 2019 tarihinde Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Web Sitesi: <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures> adresinden alındı

Zafer Kalkınma Ajansı. (tarih yok). *Yatırım Bölgeleri: Invest In Manisa*. Aralık 10, 2019 tarihinde Invest In Manisa: <https://investinmanisa.gov.tr/yatirim-bolgeleri/akhisar-zeytin-ve-zeytinyagi-turevleri-ih-tisas-organize-sanayi-bolgesi> adresinden alındı

Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü. (2016). *Türkiye Zeytincilik Sektör Raporu* .

ZEYTİNYAĞI LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ. (tarih yok). Aralık 11, 2019 tarihinde Mevzuat Bilgi Sistemi Web Sitesi: <https://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.17272&MevzuatIliski=0&sourceXmlSe arch=Zeytinya%C4%9F%C4%B1%20Lisansl%C4%B1%20Depo%20Tebli%C4%9Fi> adresinden alındı