



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
TİCARET BAKANLIĞI

Zeytin ve Zeytinyağı

İHRACAT GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TARIM ÜRÜNLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI

Antik çağlardan beri mükemmel besin değerleri nedeniyle büyük önem verilen zeytin ve zeytinyağı, başta Anadolu olmak üzere birçok Akdeniz uygarlığında her zaman temel diyetin ana bileşenlerinden olmuştur.

Çok yönlü bir bileşen olan zeytinyağı, sadece çeşitli yemeklerde lezzet arttırıcı olarak değil, aynı zamanda farklı kültürlerde yaraları iyileştirmede ilaç, kandillerde yakacak, saç ve cilt için ise kozmetik olarak da kullanılmıştır.

Kutsal kabul edilerek, barışın ve zenginliğin sembolü olarak üç kıtayı tek ruhta birleştirmiştir. Zeytin ağacının anavatanı Doğu Akdeniz havzası olmasına rağmen, yemeklik yağ kaynağı olarak artan önemi sebebiyle zeytin, yavaş yavaş Türkiye'nin ötesinde batıya, Avrupa'ya yayılmıştır.

Akdeniz'de en uzun kıyı şeridinde sahip olan Türkiye, Akdeniz ülkeleri arasında en büyük zeytin üreticilerinden biri olmuştur. Böylece zeytinyağı gelenekleri ve yemekleri Osmanlılardan beri Türk mutfağının gurur kaynağı olmuştur. Aynı şekilde sofralık zeytin, her Türk kahvaltısında, genellikle bir dilim ekmek ve geleneksel beyaz peynirin yanında temel gıda maddesi olmuştur. Bugün Türkiye, tüm dünyaya Akdeniz mutfağından zeytin ve zeytinyağı tedarik etmektedir.

Zeytin ve zeytinyağı sadece besinsel kaliteleri için değil, aynı zamanda sağlığa faydaları için de tüketilmektedir. Yemeklik yağlar arasında taze bir meyveden fiziksel yöntemlerle üretilebilen ve meyve suyu gibi zeytinin sıkılmasından hemen sonra tüketilebilen tek yağ zeytinyağıdır. Aynı şekilde sofralık zeytin üretmek için kuru tuz veya salamura ile muameleden başka bir işlem gerekli değildir. Yani zeytinyağı ve sofralık zeytin, saf, doğal, minimum işlem gerektiren sağlıklı ürünlerdir.

Günümüzde zeytinyağı, diğer yenilebilir yağlara en sağlıklı alternatif olarak gıda sahnesinde giderek daha fazla yer almaktadır. Zeytinyağı, vücuttan serbest radikalleri yok etmeye yardımcı olan E vitamini gibi doğal antioksidanlar açısından zengindir. Bu ilahi iksir, cilde besin sağlamanın yanı sıra yüzü ve vücudu korur ve yumuşatır, genç, sağlıklı ve güzel bir görünüm sağlar.

ÜRETİM

Zeytinler en iyi ılık havalarda büyür ve aşırı iklim koşullarına dayanıklı değildir. Akdeniz bölgesi, ılıman iklimi nedeniyle dünyadaki zeytin hasadının %98'ini ve zeytinyağı üretiminin %95'ini gerçekleştirmektedir. Zeytinlerin hasadı ve işlenmesi Kasım ve Mart ayları arasında yapılmaktadır. Türkiye'de üretilen zeytinlerin yaklaşık %70'i yağlık olarak preslenmekte, geri kalanı ise sofralık zeytin olarak ayrılmaktadır.

Türkiye'de zeytinyağı üretimi seksenli yıllardan itibaren önemli gelişmeler kaydetmiştir ve giderek daha fazla zeytinyağı fabrikası ya sızma zeytinyağı üretmeye başlamış ya da üretim kapasitelerini artırmıştır. Bugün Türkiye, modern şişeleme hatlarına sahip büyük ölçekli zeytinyağı fabrikalarına sahiptir. Sofralık zeytinler de hijyenik paketlenme standartlarına uygun ileri teknoloji ile donatılmış modern tesislerde üretilmektedir. Yüksek kaliteli sofralık zeytin üretimi teneke kutu, cam kavanoz ve/veya vakumlu poşet gibi perakende paketlerde yapılır. Türkiye'de sofralık zeytin ve zeytinyağında zorunlu ihracat standartları bulunmakta olup, tüm fabrikalarda uluslararası standartlarla da uyumlu olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun üretim yapılmaktadır.

Zeytinyağı, üretim şekli, fiziksel özellikleri ve organoleptik özelliklerine göre “natürel”, “sızma”, “rafine” ve “riviera” (uluslararası standartlarda “zeytinyağı” olarak adlandırılan sızma ve rafine zeytinyağı karışımı) olarak sınıflandırılır. Zeytinyağının doğal tadına daha az aşına olan tüketicilerin tercihine göre sarımsak, soğan, muskat, taze kekik, fesleğen veya defne yaprağı gibi tatlandırıcılar eklenerek de üretilebilmektedir.

Uluslararası standartlarda sofralık zeytinler “yeşil zeytin”, “renkli zeytin” ve “siyah zeytin” olarak sınıflandırılmaktadır. Ticari olarak "çekirdekli", "doldurulmuş" (yenibahar, kapari vb. ile), "ikiye bölünmüş", "dilimlenmiş", "ezme" ve "bütün" zeytinler şeklinde üretilirler. Bol miktarda kalsiyum, demir ve A vitamini içeren bu besleyici gıdayı içeren zengin bir kahvaltı ile güne başlamak Türkiye'de oldukça yaygındır. Zeytin damak tadına uygun olarak çeşitli yemeklerin yapımında da kullanılmaktadır. Zeytin, pizzalara, salatalara ve pişmiş yemeklere malzeme olarak konur ve/veya genellikle bir içeceğin yanında meze olarak yenir.

İHRACAT

Net zeytinyağı ihracatçısı olan Türkiye, zeytinyağını tüketen veya yeniden ihraç eden başlıca üretici ülkeler de dahil olmak üzere çok çeşitli ülkelere zeytinyağı tedarik etmektedir. Türk zeytinyağı dünyanın her yerinden talep görmektedir ve AB, ABD, Suudi Arabistan, Japonya, Güney Kore, İran, Avustralya ve İsrail gibi Türk zeytinyağının mükemmel tat ve kokusunu deneyimlemiş yüzden fazla ülke bulunmaktadır. Organik üretim, toplam üretim alanı ve zeytin üretiminin küçük bir bölümünü teşkil etmeye devam etse de dünyadaki sağlıklı tüketim trendlerine paralel olarak Türkiye'nin organik zeytinyağı ve zeytinyağı ihracatı da artmaktadır.

Tablo 2: Türkiye Zeytinyağı İhracat Pazarları

Ülke	2020		2021		2022	
	Ton	\$1000	Ton	\$1000	Ton	\$1000
İspanya	3.575	7.008	9.172	26.401	29.565	111.105
ABD	18.369	41.010	14.956	47.607	24.689	90.695
Suudi Arabistan	8.934	20.772	3.595	9.240	6.604	20.558
Japonya	2.286	7.438	3.537	12.805	4.527	18.232
BAE	1.983	4.955	2.502	7.205	4.398	13.630
İsrail	2.622	5.078	4.042	9.652	3.793	11.115
Kanada	799	2.031	601	1.988	1.406	5.540
İran	850	2.239	2.296	6.623	1.335	4.966
İtalya	2.553	4.418	1.173	2.991	1.211	4.139
Mısır	179	488	792	2.351	1.379	4.092
Avustralya	564	1.674	790	2.663	1.043	4.036
Ürdün	5	10	1.242	3.161	1.241	3.503
Almanya	813	2.970	916	4.303	799	3.479
Rusya Federasyonu	253	683	350	1.053	818	3.400
Fildişi Kıyısı	729	1.513	616	2.052	776	3.011
Kuveyt	600	1.544	716	2.170	809	2.739
Güney Kore	283	856	415	1.429	654	2.701
Yemen	399	1.019	601	1.895	819	2.655
Brezilya	67	229	77	303	477	2.135
Katar	423	950	221	630	536	1.652
Toplam	53.684	129.296	55.201	170.158	93.241	338.358

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu