

MUĞLA İLİ ZEYTİNCİLİĞİNİN VE ZEYTİNYAĞI KALİTESİNİN GELİŞTİRİLMESİ PROJESİ

1- GİRİŞ

İlimiz doğal güzellikleri, tarihi ve kültürel zenginlikleri ile ülkemiz turizmine katkısı, mermer, kömür gibi yerel varlıkları yanında tarım önemli bir yere sahiptir. Tarımsal ürünlerde de zeytin, bal, örtü altı domates yetiştiriciliği, nar, narenciye ve su ürünleri önde gelmektedir.

Zeytin ağacı 6000 yıllık geçmişe sahip bir bitkidir. Anavatanı ANADOLU' dur. Sosyo ekonomik yönden büyük öneme sahiptir. Birçok aile ve işletme gelirlerinin büyük bir kısmını bu üründen temin eder. Çok sayıda zeytinlik küçük üreticilere aittir ve bu ürün çok sayıda kişiye mevsimlik iş olanağı sağlar. Yetiştirme faaliyetleri yanında değerlendirme, ambalajlama ve pazarlama işlemlerinin katılması ile iş imkanları daha da artmaktadır.

Toprağın diğer ürünler için uygun olmadığı yerlerde toprak değerini arttırmakla kalmayıp, aynı zamanda toprağın korunmasında da yardımcı olmaktadır.

Nüfusun hızla arttığı dünyamızda beslenme sorunu henüz çözüm bekleyen önemli sorunlardan birisidir. İnsan beslenmesi açısından yağlar, temel ve hayati öneme haiz bir besin maddesi gurubudurlar. Bu yağlardan zeytinyağı meyveden elde edilen bitkisel tek yağdır. Nitelikleri bakımından hiçbir yağ ile karşılaştırılamayacak kadar iyi özelliklere sahip olup, doğal (natürel) olarak yenibilme özelliğindedir.

Bu proje ile ilimizdeki mevcut zeytinciliğimizin gerek üretim alanları, gerekse üretim miktarları yönünden artırılmasının yanında, sofralık işleme teknolojisinin geliştirilmesi, üretimi yapılan zeytinyağı kalitesinin iyileştirilmesi, tanıtılması ve pazarlama olanaklarının artırılması hedeflenmektedir.

2- MEVCUT DURUM:

İlimizde Merkez ve 12 İlçenin tamamında Zeytin Yetiştiriciliğine uygun ekoloji mevcuttur.

10 - 15 Yıl önce ilimizdeki ağaç varlığımız 12 milyonlarda iken bu gün TÜİK verilerine göre 922.684 dekar alanda 15.311.088 zeytin ağacı mevcut olup ortalama olarak Türkiye'deki zeytin ağaç varlığının %10 unu, Ege bölgesinin de %20 sini oluşturmaktadır 2002 yılından itibaren Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğümüzce gerçekleştirilen Özel İdare destekli olarak dağıtılan zeytin fidanları ile, gerekse Bakanlığımızın verdiği desteklerle kurulan yeni zeytinliklerle ilimizdeki ağaç varlığının gerçekte 18 milyonu geçtiği tahmin edilmektedir.

Tablo 1. Muğla ilinin yıllar itibarıyla ağaç sayısı (TÜİK)

YILLAR	AĞAÇ SAYISI (Ad.)				
	TÜRKİYE	EGE	MUĞLA	TÜRKİYE %	EGE %
2008	151.630.062	77.005.470	15.036.413	9,92	19,53
2009	153.723.057	77.981.790	15.299.562	9,95	19,62
2010	157.155.819	81.119.785	18.066.988	11,50	22,27
2011	155.428.192	79.190.025	15.379.873	9,90	19,42
2012	157.905.154	77.960.260	15.311.088	9,70	19,64

İlimizdeki zeytin ağaçlarının büyük çoğunluğu memecik çeşididir. Son yıllarda tesis edilen zeytinliklerin tamamına yakını Gemlik çeşidi ile kurulmuştur. Gemlik çeşidi sofralık bir zeytin çeşidi olup, ilimizde sofralık zeytin işleme teknolojisi bulunmadığından genel olarak yağlık olarak işlenmektedir. Üreticilerimiz aile içi ihtiyaçları için veya kısmen de yerel pazarlarda satmak için sofralık zeytin yapmaktadır. Bu nedenle ticarete konu olabilecek kayda değer bir üretim olduğu söylenemez.

Tablo 2. Muğla ilinin yıllar itibarıyla sofralık zeytin üretimi (TÜİK)

YILLAR	SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ (Ton)				
	TÜRKİYE	EGE	MUĞLA	TÜRKİYE %	EGE %
2008	512.103	248.656	3.121	0,61	1,26
2009	460.013	229.109	3.770	0,82	1,65
2010	375.000	153.539	6.121	1,63	3,99
2011	550.000	206.659	7.783	1,42	3,77
2012	480.000	206.575	7.523	1,57	3,64

İlimizde yağlık zeytin üretimi bakımından 14.580.445 adet ağaç varlığı ile gerekse zeytinyağı üretimi bakımından Aydın ve İzmir ilinden sonra 3. Sıradadır. Ege bölgesindeki yağlık zeytin ve zeytinyağı üretiminin ortalama %20 si, Türkiye'deki yağlık zeytin üretiminin %10 u ilimizde üretilmektedir.

Tablo 3. Muğla ilinin yıllar itibarıyla Yağlık zeytin üretimi (TÜİK)

YILLAR	YAĞLIK ZEYTİN ÜRETİMİ				
	TÜRKİYE	EGE	MUĞLA	TÜRKİYE %	EGE %
2008	952.145	541.661	96.935	10,18	17,90
2009	830.641	381.489	94.457	11,37	24,76
2010	1.040.000	582.784	146.252	14,06	25,10
2011	1.200.000	613.830	127.249	10,60	20,73
2012	1.340.000	672.044	109.898	8,20	16,35

İlimizde 130 civarında Kontini sistem zeytin sıkma tesisi bulunmaktadır. Bu tesislerde zeytinin var yok yılına göre değişmekle birlikte ortalama 3-4 ay çalışmakta, diğer zamanlar atıl vaziyette durmaktadırlar. Ayrıca 20 civarında zeytinyağı şişeleme ve paketleme tesisi bulunmaktadır. Bu tesisler genelde küçük işletmeler şeklinde butik üretimler yapmaktadır.

3- SORUNLAR:

- İlimizde sofralık zeytin işleme tesisi bulunmamaktadır.
- Üreticilerimizin yaş ortalaması yüksektir. Gençlerin tarıma olan ilgisi azdır.
- Coğrafi yapı kültürel işlemlerin ve hasadın uygun yapılmasını zorlaştırmaktadır
- İlde üretimin yarısından fazlası ekstansif yöntemlerle yapılmaktadır. Hastalık ve zararlılarla mücadele, budama, gübreleme, sulama, hasat, yağ işleme ve depolama gibi kültürel işlemler geleneklere göre yapılmakta ya da hiç yapılmamaktadır. Üreticilerin alışkanlıklarını değiştirmeleri zor olmaktadır.
- Fiyat istikrarsızlığı üreticileri isteksizleştirmektedir.

- Yağ sıkma tesislerinde yeterli denetim yapılmamaktadır.
- Sıkılan yağlar tekrar üreticiler tarafından geri alınmakta ve uygun olmayan şartlarda depolanmaktadır.
- Gerek üreticiler gerekse tüketiciler açısından bakıldığında yağda kalite kriterleri yanlış olarak bilinmektedir.
- Yol kenarlarında uygun olmayan ambalajlarda (plastik kaplar) sunulan ve kötü koşullarda (sıcak ve ışıktaki) bekletilen yağlar Muğla zeytinyağının yanlış tanıtılmasına sebep olmaktadır.
- Restoran ve Turistik otellerde ticari rekabet nedeni ile ucuz olduğu için kötü kaliteli yağlar tüketilmektedir.
- Muğlaya özgün otantik ürünlerin teşhir edileceği ve satışa sunulacağı bir yer bulunmamaktadır.

4- ÇÖZÜM ÖNERİLERİ:

Mevcut sorunların ilimizdeki muhtelif kamu kurumları ve çeşitli kuruluşların katılım ve katkıları ile aşılabileceği ve yeni önerilerle daha da ileri bir seviyeye yükseleceği düşünülmektedir.

➤ GIDA TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜNCE YAPILMASI DÜŞÜNÜLENLER

- **Çiftçi Toplantıları** :Tüm ilçelerde ve köylerde Üreticilerin kaliteli ve daha fazla üretim yapmalarını, bütün kültürel işlemlerin zamanında yapılmasını sağlamak için sürekli çiftçi toplantılarının düzenlenmesi sağlanacak. Hedef 500 toplantı, 10.000 çiftçi eğitimi.
- **Çiftçi Kursları**: özellikle Genç ağaçlarda şekil budaması, mahsul budanması ve gençleştirme budaması uygulamalarının gösterileceği uygulamalı çiftçi kursları (2 gün süreli). Hedef: 20 Kursta 500 üretici.
- **Zeytinlerin Kasalarla Nakliyesi**: Zeytinyağı üretiminde amaç; Kaliteli doğrudan tüketime uygun naturel zeytinyağı elde etmektir. Kaliteli zeytinyağı kaliteli zeytinden elde edilir. Zeytinyağı meyveden elde edilen bir yağdır. Bu nedenle meyve nitelikleri üzerine etki eden her türlü olumsuz faktör, yağ üzerinde aynı etkiyi göstermektedir. Meyve kalitesi üzerine ekolojik faktörler, çeşit, bakım, gübreleme, sulama, hastalık ve zararlılarla mücadele ve hasat teknikleri gibi hususlar etki yapmaktadır. Bu hususlarda yapılacak işlemler çiftçilere çiftçi toplantılarında ve diğer yayım metotları ile anlatılmaktadır.

Hasat edilen zeytinler mümkün olan en kısa yoldan ve en kısa zamanda derinliği 25 cm. yi geçmeyen, hava almaya imkan veren, bozulmalara neden olan kızışmaları önleyen, danelere zarar vermeyen delikli plastik kasalara konularak fabrikaya ulaştırılmalıdır.

İlimizde hasat edilen zeytinlerin nakliyesinde genel olarak küfeler, jüt veya naylon çuvallar kullanılmaktadır. Küfeler, jüt veya naylon çuvallar kullanıldığında zeytin tanesi hırpalanmakta, ezilmekte, tanelerin kızışmasına neden olmakta ve mikrobiyal faaliyeti hızlandırmaktadır. Bu durum tat ve lezzet kusurlu, yüksek asitli zeytinyağlarının ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. **Bu konudaki çiftçi alışkanlıklarını değiştirmek eğitimlerle mümkün olmamaktadır.**

Hasat edilen zeytinlerin kasalarla naklini gerçekleştirmek ve teşvik etmek için yağ fabrikalarının ilk etapta **1.000 adet** kasa edinmelerinin sağlanması ve üreticilere depozito karşılığı kullanımına sunmaları öngörülmektedir. Bu amaçla yağ fabrikalarının kasa edinmelerinin sağlanması, bu kasaları sahiplenmesi, üreticilerin kullanımına sunması ve kullanım ile ilgili sirkülasyonun sağlanması için %50 hibe desteği verilmesi öngörülmektedir.

▪ **Zeytinyağı Tadım Eğitimi Projesi:** Zeytinyağı üretiminde amaç kaliteli doğrudan tüketime uygun **Natürel Sızma Zeytinyağı (NSZ)** üretmektir. Kaliteli zeytinyağı kaliteli meyveden elde edilir. Elde edilen zeytin meyvesinden kaliteli yağ elde etmek için yağ işleme esnasında yağ fabrikalarında da tekniğine uygun sıkma işleminin yapılması ve elde edilen yağların uygun kaplarda (krom nikel kaplamalı çelik kaplar) ve ışık görmeyen serin ortamlarda saklanması gerekmektedir.

NSZ kalitesinin tespitinde laboratuvarlarda yapılan kimyasal analizlerin yanında içerdiği hoş koku ve antioksidanların tespiti için tek analiz yöntem olan **tadım analizi** ile tespit edilmektedir. Zeytinyağında kaliteyi arttırmak, NSZ üretimini teşvik etmek ve bu konularda üreticileri, tüketicileri, biz yayımcıları bilinçlendirmek için İl Müdürlüğümüzce Zeytinyağı Tadım Eğitimleri düzenlenmesi planlanmıştır. Zeytinyağı tadım eğitimi Tadım Panelisti uzmanlar tarafından verilmektedir. Bu eğitimlerin ilki 6-7 Ekim 2011 tarihlerinde İl Müdürlüğümüz ve İlçe Müdürlüklerinden toplam 77 Teknik Elemanın katılımı ile İl Müdürlüğümüzde gerçekleştirilmiştir. Eğitimlere ileriki zamanlarda üreticilere, yağ fabrikası sahiplerine tüketici konumundaki meslek gruplarına (Sivil toplum kuruluş temsilcilerine, bürokratlara, teknik elemanlara) ve diğer sektör temsilcilerine (Otel işletmecilerine, aşçılarına, turizm rehberlerine) verilmesi düşünülmektedir. Bu kapsamda ilimizde zeytinciliğin yoğun olarak yapıldığı ilçeler başta olmak üzere il genelinde 40 adet eğitim programında toplam 1200 kişiye tadım eğitimi verilmesi planlanmaktadır.

Bu eğitimler sonucunda insan beslenmesinde ve sağlığında önemli bir yer tutan NSZ'nin doğru üretimi ve tüketimi sağlanacaktır. **Zeytin üreticileri, zeytinyağı işleme tesisi çalışanları ve zeytinyağı tüketicileri NSZ kalitesini belirleyebilmek için doğru ve kabul edilmiş tadım kriterlerini öğreneceklerdir. Bu eğitimler sayesinde üreticiler hiçbir yatırım yapmadan yalnızca hatalı üretimlerini düzelterek gelirlerini arttırmaları mümkündür. Tüketici eğitimleri ile de NSZ doğru tadım kriterlerini zeytin şehri olan Muğla'da yerleşmiş olacak, üreticilerden aldıkları NSZ kalitesini sorgulamaları sağlanacaktır. Bu sayede üreticiler de aldıkları eğitimde öğrendikleri doğruları kullanmaya zorlanacaktır. Doğru üretim yapan üretici ve zeytinyağı işleme tesislerinin olumlu yönde farklılaşmasını sağlayacak, kalite bazlı üretime yönelen üreticiler markalaşmaya ve şişelemeye yönelerek pazarlama olanaklarını arttıracaklardır.**

Türkiye genelinde ve Muğla'da kendi ekolojilerinde yetiştirilen zeytin çeşitlerinin doğru işlenmesi ve devamlılığın sağlanması ile gelirlerin artışı kolay olacaktır. **Muğla'da mevcut zeytinyağı işleme tesislerinin makinelerinin çoğu uluslararası standartlara uygundur. Doğru hasat ve işleme yöntemlerinin uygulanması için önemli bir yatırım gerekmemektedir. Var olan yanlışlar ile doğru olarak bilinen yanlışların bu eğitimlerde anlatılması ile daha kalıcı sonuçlar elde edilebilecektir.**

▪ **Zeytinyağı Kalite Yarışması:** Çiftçi eğitim toplantılarında ve çiftçi kurslarında anlatılan konularla çiftçilerin alışkanlıklarını ve doğru bildikleri yanlışları düzeltmeleri çoğu zaman mümkün olmuyor. Zeytinyağı Kalite Yarışması ortak kriterler doğrultusunda her ilçede ayrı ayrı yapılacak, daha sonra ilçede dereceye giren yağlar bütün ilçelerin katılacağı il yarışmasında tekrar değerlendirilecektir. Bu yarışmalarda yağlar elde edilmeden önce üretim aşamasında bahçede, yağ işleme aşaması, depolama ve muhafazası, kimyasal analiz

değerleri ile uzman kişilerin değerlendireceği tadım kriterleri yönünden değerlendirilecektir. Dereceye giren katılımcılar değişik hediyelerle ödüllendirilecektir.

Bu sayede üretici ve tüketicilerin şov niteliğindeki bir gösteri ile bilinçlenmesi sağlanacaktır.

- **Denetim Hizmetleri:** İl Müdürlüğümüzün asli görevleri arasında bulunan gıda denetimi gereği olarak zeytinyağı üretim ve satış yerleri daha sıkı denetlenecektir.
- **Basılı yayın, liflet:** İl Müdürlüğümüzce üreticilere çiftçi toplantılarında ve diğer etkinliklerde dağıtılmak üzere zeytincilikle ilgili olarak budama, toprak yaprak numunesi alma, hastalık ve zararlılarla mücadele, hasat, yağ işleme teknolojisi ve depolama vb. konularda 50.000 adet çiftçi mektubu, afiş ve liflet bastırılacaktır.

➤ **MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİNCE YAPILMASI DÜŞÜNÜLENLER:**

- Üniversite bünyesinde kurulması düşünülen Araştırma Geliştirme Müdürlüğü bünyesinde bir zeytin ve zeytinyağı sorunları ile ilgili bir birim oluşturulması.
- Bu birimce panel ve benzeri etkinlikler düzenlenmesi.
- Düzenlenecek toplantı ve panellerde toplantı salonlarının tahsis edilmesi.
- Muğla ya özgün otantik ürünler üretilmesi.
- Muğla Zeytinyağı Tadım Paneli oluşturulmasına yönelik tadım uzmanı yetiştirilmesi.

➤ **MUĞLA ÖZEL İDARE GENEL SEKRETERLİĞİNCE YAPILMASI DÜŞÜNÜLENLER:**

- Özel İdare bünyesindeki MELSA birimince Muğla da üretilen otantik ürünlerin pazarlanabileceği (Zeytin, zeytinyağı, bal, kekik, adaçayı defne, lavanta ve diğer itri bitkiler ile bunlardan elde edilen yağları ve suları, sabun, el sanatları Vb.) turist turlarının uğrayabileceği satış yerlerinin oluşturulması.
- İl Müdürlüğümüzce yürütülmesi planlanan faaliyetlerle ilgili olarak yatırım giderlerinin karşılanması.

➤ **TİCARET ODALARI VE BORSALARI:**

- İlimizde en azından bir adet sofralık zeytin işleme tesisi kurulması yönünde bir veya birkaç girişimcinin teşvik edilmesi.
- Tur organizasyonlarının uğrak yerlerinde teşhir edilmek ve satılmak üzere Muğla ya özgün otantik ürünlerin üretilmesinin teşvik edilmesi.
- Turistik otel ve restoran işletmelerinde Muğla ya özgün ürünlerin tüketilmesini teşvik etmek için işletmecilerin ve aşçıların düzenlenecek eğitimlere katılımlarının sağlanması.
- Düzenlenmesi düşünülen eğitim ve yayım faaliyetlerinde giderlerin karşılanması için katkı sağlanması.

- **ZİRAAT ODALARI:**
- Üreticilerin değişik yerlerdeki organizasyonlara katılımları sağlanacaktır. (Zeytinyağı tadım eğitimi, kalite yarışması, fuar, panel gibi toplantılara intikal ve katılımların sağlanması.)
 - Üreticilerin katılacağı (kalite yarışması vb.) organizasyonlarda çiftçilere dağıtılacak ödüllere sponsor olunması.
- **GELİ VE TEAŞ:**
- Düzenlenecek toplantı ve panellere ev sahipliği yapılması.
 - Sosyal sorumluluk gereği yapılacak olan giderlerin karşılanması için sponsor olunması
- **MUĞLA İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ:**
- Otel ve Turistik tesis işletmecileri, aşçıları ve tur rehberlerinin eğitim toplantılarına katılımının sağlanması.
- **S.S. 153 NO.LU MİLAS ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TARIM SATIŞ KOOPERATİFİ:**
- Eğitimlerde eğitici ve sponsor olarak katılım sağlanması
 - Pazarlanacak otantik ürünler üretmek.
- **EGE ZEYTİNCİLİK ARAŞTIRMA İSTASYONU MÜDÜRLÜĞÜ:**
- Hizmet içi eğitimler düzenlenmesi.
 - Bütün faaliyetlerde teknik destek verilmesi.