

Türk Zeytinyağı Sektöründe Kalite Sorununun SWOT Analiziyle Değerlendirilmesi

The SWOT Analysis of Quality Problem in the Turkish Olive Oil Sector

Muzaffer Kerem SAVRAN¹, Nevin DEMİRBAŞ²

¹Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, Bornova - İzmir

²Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Bornova - İzmir

Geliş tarihi: 15.05.2012

Kabul tarihi: 15.07.2012

Özet

Türkiye ekolojik koşulları nedeniyle zeytin ve zeytinyağı üretiminde önemli bir potansiyele sahiptir. Verilen desteklerin etkisiyle son yıllarda zeytin tarımına ayrılan alanlarda artış ortaya çıkmıştır. Zeytin üretiminde karşılaşılan sorunlar kadar, markasız, kayıt dışı ve kontrolsüz üretim yapan zeytinyağı işletmelerinden kaynaklanan bazı sorunlar, zeytinyağı kalitesini olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Bununla birlikte, uzun vadeli ve sektörü bir bütün olarak ele alan politikaların oluşturulamayışı, sektör adına kalite sorununu da içine alan temel sorun olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışmada zeytinyağı sektöründe karşılaşılan kalite sorunları, SWOT analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Zeytinyağı sektöründe kalite sorunu; zeytin üretiminden, zeytin sıkma tesislerinden, depolama ve ambalajlama gibi üretimin farklı aşamalarından kaynaklanabilmektedir. Sektördeki kalite sorununun çözümü, sorunun kaynağına göre farklılaşmakla birlikte genel olarak pazar ve kalite kayıplarının önüne geçmek için lisanslı depoculuk sistemi uygulaması önerilmektedir. Özellikle uluslararası pazarlarda kalite olgusunu ön planda tutarak "Türk Zeytinyağı" imajının oluşturulması sektör adına temel hedef olmalıdır.

Anahtar Sözcükler: Zeytinyağı, Kalite, Türkiye, SWOT Analizi.

Abstract

Turkey has an important potential for production of olive and olive oil because of the suitable ecological conditions. The increase of allocated areas to olive cultivation has emerged with the effect of the agricultural supports given recently. The generic and off-the-record products and uncontrolled production of olive oil as well as some other problems encountered in olive growing may have a negative impact on the quality of olive oil. Moreover, the failure in developing of long-term policies for the question of quality regarding the sector as a whole is considered as the main problem. In this study, quality problems of the Turkish olive oil sector were evaluated by means of SWOT analysis. Quality problem in the olive oil sector could be resulted from different stages of the supply chain such as olive growing, olive pressing, storage and packaging. Solutions of the problem of quality in the sector were different concerning the source of the problem but, in general, Warehouse Receipt System was recommended to avoid loss of the market and the quality of the olive oil. By giving a priority to quality, the creation of the image as "Turkish Olive Oil" especially in the international markets, should have been the main target for the sector.

Key Words: Olive Oil, Quality, Turkey, SWOT Analysis.

Giriş

Son yıllarda "Akdeniz beslenme tarzı" veya "Akdeniz diyeti" kavramı, sağlıklı beslenme yönünden özellikle önemsenen bir beslenme şekli haline gelmiştir. Akdeniz beslenme tarzında önemli bir yeri olan zeytinyağının insan sağlığına olumlu etkilerinin fazla olduğu belirtilmektedir (Demirci ve Bölükbaşı, 2003).

Dünya'da 36 ülkede ekonomik anlamda zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. 10 milyon ha olan dünya zeytin üretim alanının yaklaşık % 95'i Akdeniz Bölgesi'nde yer almaktadır (FAO, 2012). Yaklaşık 2940 bin ton olan dünya zeytinyağı üretiminin büyük bölümü, altı Akdeniz ülkesinde yoğunlaşmıştır. Üretim % 43,95'i İspanya, % 15,73'ü İtalya, % 10,5'i Yunanistan, % 5,61'i Suriye, % 5,25'i

Türkiye ve % 5,19'u Tunus tarafından sağlanmaktadır. Türkiye, yıllık ortalama 154 bin tonu aşan zeytinyağı üretimi ile üretici ülkeler arasında 5. sırada yer almaktadır (IOC, 2012). Artan nüfus ve değişen beslenme bilincine bağlı olarak Türkiye'de bitkisel yağ talebinin giderek arttığı da belirtilmektedir (Tiryaki ve Tunalıoğlu, 2003).

Türkiye'nin bitkisel yağ açığı, üretimde ve dışarıda kalite sorunu güncelliğini korumaktadır. Kalite sınırları devamlı genişleyen bir kavramdır. Teknoloji, değişen koşullar, ihtiyaçlar kaliteye değişik boyutlar getirmektedir. Bu nedenle dinamik bir özellik taşımakta, tüketici ihtiyaçlarına paralel olarak gelişmekte ve değişmektedir (Güney, 2010).

Bu çalışmanın amacı, mevcut durum değerlendirmesinden ziyade zeytinyağı üretim ve ticaretinde kalite olgusunun, sektör paydaşlarından elde edilen bilgi ve verilerle değerlendirilmesidir.

Materyal ve Yöntem

Çalışmanın istatistikî verileri; Ege İhracatçılar Birliği (EİB), Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC), BM Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), İzmir Ticaret Borsası (İTB) gibi kurum ve kuruluşlardan elde edilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde SWOT analizinden yararlanılmıştır. SWOT analizi için zeytinyağı sektöründe çalışan ve konusunda uzman 49 kişiden görüş alma yoluna da gidilmiştir. Yöntem olarak, görüşü alınan uzmanlardan SWOT analizine esas teşkil eden güçlü ve zayıf yönler ile

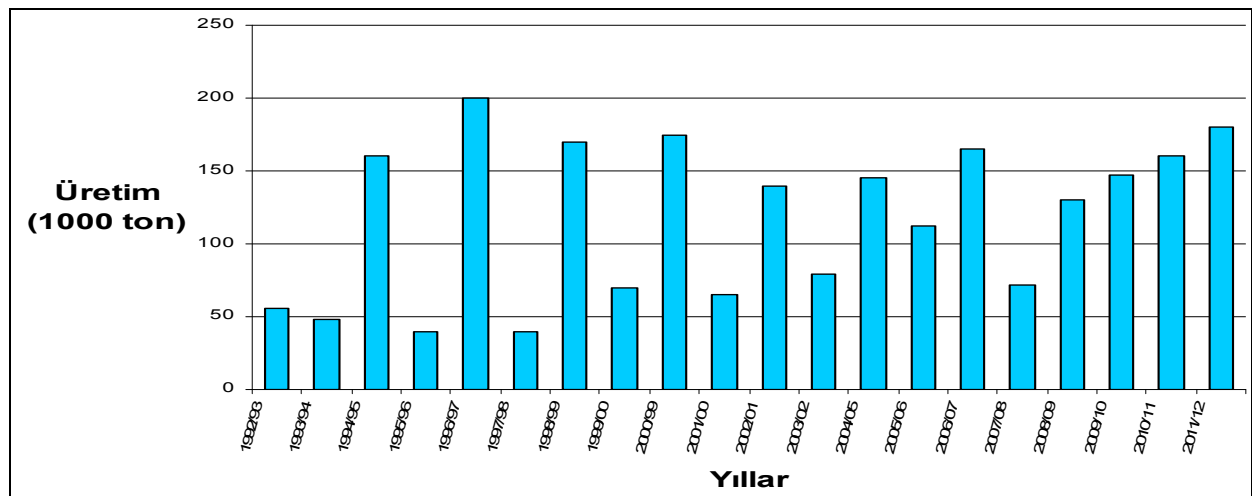
tehdit ve fırsatları belirtmeleri istenmiş, yanıtların kategorize edilmesine yazarların etkisi minimum seviyede kalmıştır.

Türkiye'de Zeytinyağı Üretim, Tüketim ve Ticareti

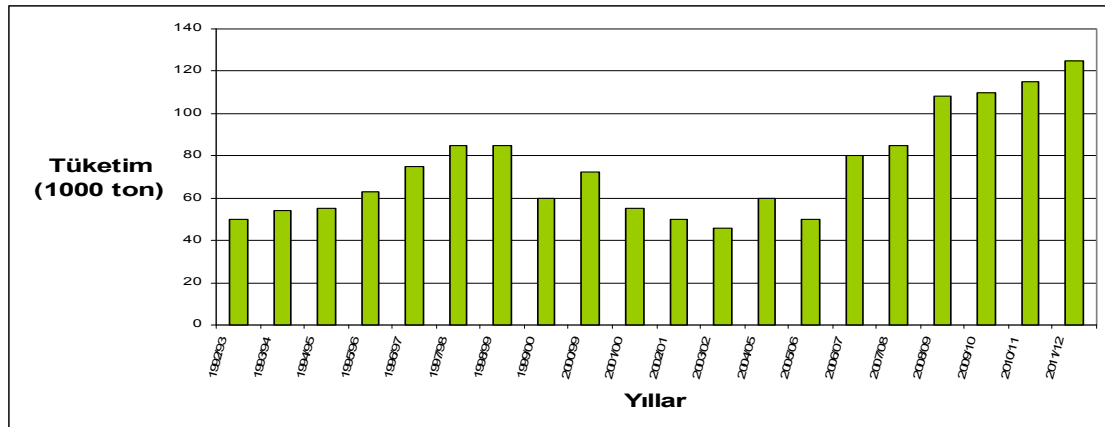
Türkiye'de zeytinyağı üretimi, zeytin üretiminde çok sert bir şekilde yaşanan periyodisitenin etkisinin son yıllarda bir miktar azalması ile daha istikrarlı bir hal almaya başlamıştır (IOC, 2012).

Yine, Türkiye'de son dönemde, sertifikalı fidan kullanarak bahçe tesisine uygulanan yüksek destekleme primleri ve kiralama yoluyla zeytin tarımına açılan devlet arazileri sayesinde, zeytin tarımı yapılan alanlar ve zeytin ağaç sayısı ciddi oranda artmıştır (Savran ve Demirbaş, 2009). Türkiye'de 2007 yılında çeşitli ölçeklerde olmak üzere 1000 civarında zeytinyağı tesisi bulunduğu, üretim kapasitesinin 343000 tonu aştığı tahmin edilmektedir. Modern sistemle işleyen çok fazlı sürekli sistem zeytinyağı tesisi sayısı bu dönemde önemli oranlarda artmıştır. 1982 yılında 1 adet olan sürekli sistem zeytinyağı tesis sayısının 2007 yılında 550'yi aştığı ifade edilmektedir. Bu dönemde klasik sistem olarak tanımlanan sulu pres (yaklaşık 400 adet) ve kuru (süper) pres (yaklaşık 50 adet) sayılarında azalma görülmektedir (ZAI., 2008).

Yine, zeytinyağı tüketimi de özellikle son beş yılda önceki yıllara göre düzenli bir artış göstermiştir (IOC, 2012).



Grafik 1. Türkiye Zeytinyağı Üretimi 1992-93/2011-12 (IOC, 2012).



Grafik 2. Türkiye Zeytinyağı Tüketimi 1992-93/2011-12 (IOC, 2012)

Zeytinyağı tüketiminde ortaya çıkan bu artış, sektörde kurumsal yapıdaki işletmelerin artmasına, yurtiçi ürün tanıtımına önem verilmesine, ulaştırma-mada yaşanan olumsuzlukların azalmasına ve ürünün her an ulaşılabilir şekilde hemen tüm gıda satış yerlerinde piyasaya arz edilmiş olmasına bağlanabilir.

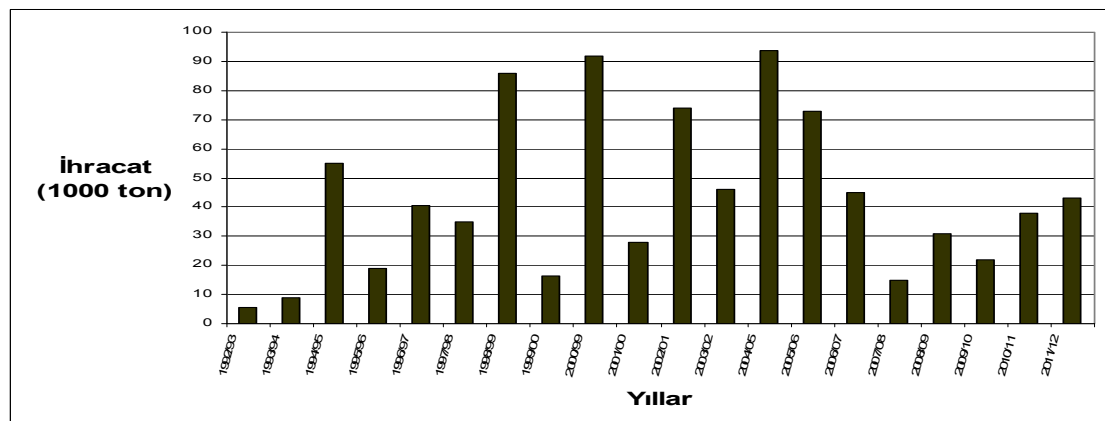
Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı son yirmi yıllık dönemde ciddi bir dalgalanma ve istikrarsız bir yapı göstermektedir (EİB, 2010; IOC, 2012).

Türkiye'de zeytinyağı ihracatındaki bu istikrarsız seyir, ciddi periyodisite sorunu olan bu üründe lisanslı depoculuk sisteminin henüz tam olarak kullanılmaması nedeniyle, uluslararası pazarda her yıl aynı miktarda ürün bulundurulamaması sonucunda yaşanan pazar kayıplarına bağlanabilir. Diğer yandan zeytinyağının yurt dışında iyi tanıtılmaması ve kalite ile ilgili yaşanan olumsuzluklar da bu duruma neden olarak gösterilebilir.

Ayrıca yaşanan sorunlar nedeniyle ihracatçıların sektöre fazla ilgi göstermemesi ve ihracata konu olan malın uluslararası piyasalardaki emsallerine oranla daha pahalı olması da istikrarlı bir ihracatı engellemektedir.

Türkiye'de Zeytinyağı Sektöründe Kalite Sorunu ve Öneriler

Zeytinyağının kalitesi üründe yapılan kimyasal ve duyu analizlerin mukayesesi ile tespit edilmektedir (Köseoğlu ve ark., 2006; Özçelik ve Çolakoğlu, 2006). Zeytinyağı; tane zeytinlerin hasadından, sıkım sonrası zeytinyağı olarak depolanmasına kadar uzanan üretim safhalarının çoğundan etkilenmektedir. Bu bölümde, Türkiye'de zeytinyağı sektöründe kalite sorunu SWOT analizinden önce zeytin üretimi, zeytin sıkma tesisleri, depolama ve ambalaj ile tüketicinin bilinç ve tercihleri açısından değerlendirilmiştir.



Grafik 3. Türkiye Zeytinyağı İhracatı 1992-93/2011-12 (IOC, 2012).

Zeytin Üretiminden Kaynaklanan Sorunlar ve Öneriler

Uygun olmayan ekolojilerde yetiştirilen zeytinlerden elde edilen ürün az, yağların kalitesi de bozuk olmaktadır. Bakım ve besleme konusunda gerekli işlemlerin (gerektiği kadar sulama, tahlil sonucuna göre gübreleme, tekniğine uygun budama vb.) yapılması istenmeyen verim ve kalite kayıplarını önleyebilecektir (TGHB., 2009).

Hasat zamanının doğru tespit edilememesi, uygun olmayan tekniklerle hasat yapılması ve ürünlerin hasat sonrasında uzun süre bekletilmesi verim ve kalite kayıplarına neden olabilmektedir. Hasat edilen ürünlerin çuvallarda ya da yığın halinde bekletilmeleri de kaliteyi bozan en önemli etkenler arasında sayılmaktadır (Fedeli, 1997). Bunların yanında bazı hastalık ve zararlılar da zeytinyağı kalitesini direkt ya da dolaylı olarak düşürmektedir. Yağ kalitesine etki eden en önemli zararlı zeytin sineğidir. Kimyasal ve/veya kültürel tedbirler alınarak bu zararlının neden olabileceği kayıpları azaltmak mümkündür (Crovetti ve ark., 1997).

Zeytin Sıkma Tesislerinden Kaynaklanan Sorunlar ve Öneriler

Zeytinyağı yapısındaki yüksek miktardaki tekli doymamış yağ asidi içeriği ile diğer bitkisel yağlara oranla daha uzun raf ömrüne sahiptir. Ancak zeytinler soğuk ortamda tutulup; aynı gün içerisinde işlenmediği takdirde fermantasyon ve oksidasyonun başlaması kaçınılmaz olmaktadır. Yağın ayrılması için uygulanan bazı teknikler, parçalanmış veya preslenmiş zeytinlerin daha fazla ışık, ısı ve havayla temas etmesine sebep olurken, bazı metotlarda ayırma işlemi için zeytin hamuruna eklenen fazla miktarda su, suda çözünen polifenollerin yağdan uzaklaşmasına ve kalitenin bozulmasına sebep olmaktadır (Fadıloğlu ve Göğüş, 2009).

Ayrıca işleme öncesinde yaprak ayırma ve yıkama işlemleri yapılmalıdır. Yaprak ayırma işlemi, “yeşil yaprak” olarak bilinen ve yağın duyuşal özelliklerinin şiddetini arttıran durumu engellemektedir (Fedeli, 1997; IOC, 1991).

Sıkım tesislerinde meydana gelebilecek kalite kayıplarını en aza indirebilmek için; hasat edilen zeytinler en kısa sürede işlenmeli, işleme esnasında hava, su ve ışıkla teması da minimum düzeyde tutulmalıdır. Tesislerde teknik ve hijyen koşulları iyileştirilmeli, bu konudaki kontrol ve denetimler etkin bir şekilde yapılmalıdır. Küçük ve orta boy işletmelerde bilgi ve yeni teknolojiler yönünden yetersizlik, verim ve kaliteyi düşürmekte, aynı zamanda da maliyeti arttırmaktadır (IOC, 1991; Oktar ve ark., 1983).

Depolama ve Ambalajdan Kaynaklanan Sorunlar ve Öneriler

Sağlıklı bir depolama yapmak ve özellikle acılaşıma oluşumunu önlemek için yağın içerdiği yabancı maddelerden etkin bir şekilde arındırılması gerekmektedir. Bunun yanında oksidatif bozulmaları önlemek için yağ; hava, ışık ve metal iyonları ile temasını ortadan kaldıracak veya en aza indirecek şekilde, aside karşı dayanıklı özellikteki ekipmanlarda ve düşük sıcaklıkta depolamak gerekmektedir. Hoşa gitmeyen koku verici maddeleri, uçucu bileşikleri ve yağda çözünen maddeleri kolayca absorbe edebildiği için zeytinyağı depolanırken her türlü kokudan uzak tutulması gerekmektedir (IOC, 1991).

Ambalaj materyalinin fiziksel özellikleri de zeytinyağının kalitesini önemli ölçüde etkilemektedir. Zeytinyağı ve ambalaj materyali arasında meydana gelen geçirgenlik ve etkileşim, yağın kalitesi ve güvenliğine etki etmektedir. Zeytinyağının içine konulacağı ekipmanlar, yağla reaksiyona girmeyen nitelikte olmalı, yağı ışık ve havadan korumalı ve sıcaklığı sürekli kontrol edilmelidir. Zeytinyağının ambalaj materyallerinin de iyi seçilmesi (ışık ve gaz geçirmez, metal iyonu bulaştırmaz) ve dolunun azot gazı altında yapılması, zeytinyağının kalitatif özelliklerinin korunması bakımından oldukça önemli görülmektedir (Fedeli, 1997; IOC, 1991; Keçeli, 2008).

Tüketim ve Tüketici Bilinci

Türkiye’de zeytinyağı tüketimi özellikle Marmara, Ege, Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Bu dört bölge dışında zeytinyağı

ğı tüketimi yok denecek kadar azdır (Özkaya, 2009). Türkiye’de zeytinyağı tüketiminin diğer bölgelerde az olmasının nedenleri arasında, bölge halkının tüketim alışkanlıkları ve zeytinyağı fiyatlarını yüksek bulmaları gösterilebilir. Tüketim alışkanlıkları adeta üretim bölgeleriyle sınırlı kalmaktadır (Tunalıoğlu, 2009). Türkiye’de kişi başına zeytinyağı tüketimi 2008-2009/2011-2012 yılları ortalaması alındığında yaklaşık yılda 1.6 kg’dır. Bu değer, diğer üretici ülkelerin (kişi başı yılda yaklaşık; İtalya için 11.9 kg, İspanya için 11.3 kg ve Yunanistan için 20.7 kg’dır) ve AB ortalamasının (kişi başına yılda 3.8kg) oldukça gerisindedir (IOC, 2012).

Zeytinyağı söz konusu olduğunda fiyatlar ve yeme alışkanlıkları tüketimi arttırmak için en önemli faktörlerdir. Zaman içinde ürünün yurt içi tüketiminin artması ve artış düzeyindeki gelişmeler, tüketici tercihlerinin ve bilincinin gelişmesi sonucunda kalite beklentilerinin yükselmesini sağlarken, sektörün kalite yönünden gelişimini de olumlu yönde etkileyebilecektir.

Türk Zeytinyağı Sektörünün Kalite Yönünden SWOT Analizi

Güçlü Yanlar

- Zeytinciliğe elverişli yeni arazilerin zeytin tarımına açılması ve ağaç sayısının artması
- Arttırılabilir iç tüketim potansiyeli
- Modern zeytin sıkım tesislerinin ve kaliteli üretimin son yıllarda artış göstermesi
- Tüketici bilincinin artması ve kalite konusunun önem kazanması
- Geniş gen kaynaklarının varlığı ve farklı çeşitlerde zeytinyağı üretme potansiyeli

Zayıf Yanlar

- Üretim ve depolamadan kaynaklanan kalite kayıpları ve hijyen koşullarının zayıf olması
- Modern tekniklerle üretim yapan büyük ölçekli işletme sayısının az olması
- Pazarlamada organizasyon ve üretici örgütlenmesinin yetersizliği
- Üretim maliyetlerinin yüksek oluşu
- İç tüketimin düşük olması

Fırsatlar

- Yeni üreticilerin artması, eğitim seviyelerinin yüksek olması ve daha bilinçli üretim
- Coğrafi işarete dayalı kalite ve çeşit zenginliğini ortaya koyan çalışmalar yapılması
- UZK’ye üyelik ile teknik ve promosyon çalışmalarının arttırılması.
- Zeytinyağı tüketim alışkanlığı olmayan büyük potansiyel pazarların değerlendirilmesi ve dış pazarlara yönelik tanıtım faaliyetlerinin arttırılması.
- Dünyada giderek artan sağlıklı beslenme bilinci ile zeytinyağına olan ilginin artması

Tehditler

- Taklit ve taşış sorununun çözülmemesi
- Desteklemelerin yetersizliği ve yanlış uygulanması.
- Sektörde var olan çok başlılık ile diyalog ve uzlaşma eksikliğinin aşılamaması.
- Yurtiçi ve yurtdışında yeterli tanıtım ve reklam yapılmaması AB’nin Türkiye’ye karşı izlediği politikalar ve haksız rekabet.
- Markasız ve kayıt dışı ürün satışının önlenememesi

Sonuç ve Öneriler

Türk zeytinyağı sektöründe kalite sorunu uzun yıllardır bilinen bir gerçektir. Bununla birlikte son yıllarda hem tüketicilerin bilinç düzeylerinin artması hem de standartların uygulanma zorunluluğunun getirilmesiyle iç ve dış pazara uygun kaliteli ürünler pazara daha fazla sunulmaya başlanmıştır.

Türkiye’de zeytinyağı sektöründe yaşanan hareketliliğin, son yıllarda çok ciddi bir biçimde zeytin plantasyonlarının artması ve bu plantasyonlardaki zeytin ağaçlarının verime geçmesiyle katlanarak devam edeceği öngörülmektedir. Bu aşamada ürün destekleme sistemi gözden geçirilerek, kaliteli üretimi özendirici düzenlemeler yapılmalıdır. Zeytinyağı üretiminde kalite kayıpları uygun çeşit seçimi, doğru ve tekniğine uygun yetiştiricilik, doğru hasat zamanı, hasat edilen ürünlerin uygun kaplarda taşınması, en kısa sürede ve modern tesislerde sıkıl-

ması ile en aza indirilebilir. Elde edilen zeytinyağının lisanslı depolarda muhafazası, kaliteli ambalajlar kullanılarak dolun yapılması ve en az kalite kaybı ile iç ve dış piyasaya sürülmesi hedeflenmelidir.

Türkiye’de yetişmiş eleman ve ara kademe yayımcı eksikliği, hızlı bir şekilde giderilmelidir. Türkiye’de zeytinyağı konusunda gerek özel sektör, gerekse kamu kurumlarınca sürdürülen araştırma çalışmalarına verilen desteğin artırılması da önemli konulardan biridir.

Avrupa Birliğine ihracatta yaşanan politik olumsuzluklar aşılmalı, pazar ve kalite kayıplarının önlenmesi ve lisanslı depoculuk sistemi uygulaması için sektör paydaşları güç ve görüş birliği oluşturmalıdır. Özellikle uluslararası piyasalarda yer sahibi olabilmek ve kalite olgusunu ön planda tutup; “Türk Zeytinyağı” imajını oluşturarak kalıcılığın sağlanması, gelecek yıllar için olumlu sonuçlar doğuracaktır.

Kaynaklar

- Crovetti, A., Belcari, A. ve Raspi, A., (1997). “Zirai Mücadele”, Dünya Zeytin Ansiklopedisi, Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, 1.Basım, Barselona, s.225-250.
- Demirci, M. ve Bölükbaşı, B., (2003). “Akdeniz Beslenme Tazında Zeytinyağının Önemi”, Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir, s.41-48.
- EİB, (2010). Available: www.egelihracatcilar.com/, Erişim Tarihi: 15.12.2010.
- Fadıloğlu, S. ve Göğüş, F., (2009). “Zeytinyağı Kimyası”, Zeytinyağı, Editörler: F. Göğüş, M. T. Özkaya ve S.Ötleş, Eflatun Yayınevi, Ankara, s.27-58.
- FAO, (2012). Statistical database. Available: www.fao.org/, Erişim Tarihi: 19.02.2012.
- Fedeli, E., (1997). “Yağ Üretimi ve Depolama Teknolojisi”, Dünya Zeytin Ansiklopedisi, Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, 1.Basım, Barselona, s.253-294.
- Güney, Ö., (2010). Kalite El Kitabı, web adresi: www.omerguney.com, Erişim Tarihi: 30.12.2010, ss.8
- IOC, (1991). Olive Oil Quality Improvement, Istituto Sperimentale per la Elaitecnica, Madrid, ss.80.
- IOC, (2012). Available: www.internationaloliveoil.org/, Erişim Tarihi: 19.02.2012.
- Keçeli, T., (2008). “Zeytinyağının Depolanması ve Ambalajlanmasının Yağ Kalitesine Etkileri”, Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, s.625-629.
- Köseoğlu, O., Ünal, M.K. ve Irmak, Ş., (2006). “Ayvalık, Memecik ve Gemlik Zeytin Çeşitlerinden Farklı Hasat Dönemlerinde Elde Edilen Yağların Acılıkları ile Bazı Kalite Kriterleri Arasındaki İlişkiler”, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyum ve Sergisi, 15-17 Eylül 2006, Bursa, s.347-358.
- Oktar, A., Çolakoğlu, A., Işıklı, T. ve Acar, H., (1983). “Zeytinyağı ve Teknolojisi”, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Yayınları, No:27, İzmir, s.s.43.
- Özçelik, S. ve Çolakoğlu, H., (2006). “Zeytinyağı Üretim Teknolojisi”, “Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı sempozyum ve Sergisi”, 15-17 Eylül 2006, Bursa, s.397-408.
- Özkaya, F.D., (2009). “Türk Mutfağında Zeytinyağı”, Zeytinyağı, Editörler: F. Göğüş, M. T. Özkaya ve S.Ötleş, Eflatun Yayınevi, Ankara, s.259-270.
- Savran, M.K., ve Demirbaş, N., (2009). “Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün Gelişimi Açısından Fidan Yetiştiriciliğinin Önemi, Sorunlar ve Öneriler”, Tarım 2015 Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu, Yaşar Üniversitesi, İzmir, s.163-178.
- Tiryaki, G. Y. ve Tunaloğlu, R., (2003). “Bitkisel Yağ Açığımızın Kapatılmasında Önemli Bir Potansiyel: Yemeklik Pirina Yağı”, Türkiye 1. Yağlı Tohumlar, Bitkisel Yağlar ve Teknolojileri Sempozyumu, İstanbul, s.204-208.
- THGB, (2009). Zeytin, TEDGEM Yay. Dairesi Başkanlığı, Yayın No:52, Ankara, ss.330.
- Tunaloğlu, R., (2009). “Zeytincilik-Zeytinyağı Ekonomisi ve Politikalar”, Zeytinyağı, Editörler: F.Göğüş, M.T.Özkaya ve S.Ötleş, Eflatun Yayınevi, Ank., s.211-242.
- ZAİ, (2008). Zeytincilik Sektörünün Genel Durumu Türkiye’deki Sorunlar ve Çözüm Önerileri, 2008 Meclis Araştırma Komisyonu Raporu, ZAİ, İzmir.

SWOT Analizi İçin Yapılan Kişisel Görüşmeler:

Doç. Dr. Mücahit Taha ÖZKAYA, Ankara Üniversitesi ZF Bahçe Bitkileri Bölümü.

Zir. Müh. Gülsüm ŞEN AKDOĞAN, Antalya İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü.

Dr. Mehmet Ali GÖVEN, Bornova Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü.

Emre UYGUN, Ege İhracatçı Birlikleri.

Mustafa ALHAT, Ege İhracatçı Birlikleri.

Prof. Dr. Mustafa Kemal ÜNAL, Ege Üniversitesi MF Gıda Mühendisliği Bölümü.

Head of Administrative Unit Ender GÜNDÜZ , International Olive Oil Council.

Ar-Ge Şefi Mustafa YAĞCIOĞLU, İzmir Ticaret Borsası.

Ar-Ge Şefi Zir. Yük. Müh. Cahit TUNÇ, TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Kooperatifleri.

Dr. Seyfi ÖZİŞİK, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Namık YAVUZ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Bülent GÜMÜŞAY, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Filiz SEFER, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Handan ATAOL ÖLMEZ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Melek GÜRBÜZ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Meltem AYZ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Nurhan VAROL, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Ünal KAYA, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Dr. Halil TOPUZ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Yük. Müh. Didar SEVİM, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Yük. Müh. Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Yük. Müh. Hanife TELLİ KARAMAN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Yük. Müh. Şahnur IRMAK, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Müh. Elif BÜYÜKGÖK, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Müh. Erkan SUSAMCI, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Gıda Müh. Yeşim ALTUNOĞLU, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Yük. Kimyager Şafak ÇELİK, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Hülya KAYA, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Mehmet HAKAN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Mehmet ULAŞ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Murat ÖZALTAŞ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Mustafa ŞAHİN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Nuray KÖRÜKMEZ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Nurengin METE, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Özgür DURSUN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Öznur ÇETİN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Yük. Müh. Turan İNAN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Halil KÖKTÜRK, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. İştihar ÇİÇEK, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Kenan ALTAN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Mehmet GÜREL, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Metin ALTINDAĞ, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Naciye ALPER, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Serkan KAPTAN, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Zir. Müh. Uęur GÜLOęLU, Zeytincilik Araştırma İstasyonu.

Üreticiler ve Özel Sektör:

Dr. Dilřen OKTAY

Zir. Yük. Müh. Münevver TIRYAKIOęLU

Hüseyin PAKDOęAN

İrem HİMAM

İLETİşİM

Muzaffer Kerem SAVRAN

Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü

Üniversite Caddesi No:43 Bornova- İZMİR

E-posta: mksavran@zea.gov.tr