

Gaziantep İlinde Zeytinyağı Sektöründe Depolama ve Pazarlama Faaliyetlerine İlişkin Ekonomik Durum Analizi*

Zeynep Müjde SAKAR¹

Özet

Yapılan bu çalışma; Gaziantep ili genelinde zeytinyağı işleme alanında faaliyet gösteren Şahinbey'de 2 Şehitkâmil'de 2, Nizip'te 21 ve Oğuzeli'nde 5 adet olmak üzere toplam 30 adet zeytinyağı işleme tesisinde, Tam Sayım Yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Saha çalışmasında işletmeler ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler kullanılarak uygulanan anketlerdeki her bir soru seçeneklerinin frekans analizi yapılmıştır. 2015 yılı üretim dönemine ait anket yoluyla elde edilen verilerden yola çıkılarak, araştırma bölgesinde zeytin işleme, Zeytinyağı Depolama ve Pazarlamaya ilişkin Ekonomik Durum Analizi faaliyet süresi, hukuki ve personel durumları ortaya konulmuştur. Zeytincilik faaliyetlerinin yaşandığı Gaziantep'te faaliyetlerin ekonomik analiziyle ilgili yeterli çalışma yapılmamıştır. Bu amaçla Gaziantep ili genelinde faaliyet gösteren 30 adet zeytinyağı işleme tesisinde analizler gerçekleştirilmiştir. 2015 yılı üretim dönemine ait anket yoluyla elde edilen verilerden yola çıkılarak, araştırma bölgesinde zeytin işleme tesislerinden elde edilen değerler, Hammadde Alım Fiyatları, Kaliteyi Etkileyen Faktörler, Ambalaj Şekilleri, Üretim Şekilleri, Üretim Değerlerinin zeytinyağı işletme tesislerine olan etkisi ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gaziantep, Zeytin, Zeytinyağı, Pazarlama, Ekonomi

JEL Sınıflandırması: Q1, R1

Economic Situation Analysis of Olive Oil Storage and Marketing in Gaziantep

Abstract

Olive and olive oil production is suitable in all the districts of Gaziantep province. This work; Gaziantep province has been operating in the province of Şahinbey, 2 in Şehitkâmil, 21 in Nizip and 5 in Oğuzeli in total 30 olive oil processing plants by using the Full Count Method. In Gaziantep, where olive farming activities are experienced intensively, there is not enough study about economic analysis of these activities. For this purpose, economic analyses were carried out by using the Full Count Method in 30 olive oil processing plants operating in the province of Gaziantep. Based on the data obtained from the questionnaire of the production period of 2015, the values obtained from the olive processing plants in the research area, the raw material purchase prices, the factors affecting quality, the shapes of the packaging, the production figures, the production values, the effects of the production values on the olive oil production facilities were determined.

Keywords: Gaziantep, Olive, Olive Oil, Marketing, Economy

JEL Classification: Q1, R1

* Bu çalışma Dr. Öğretim Üyesi Zeynep Müjde Sakar'ın Zeytinyağı Sektörünün Gaziantep İlinde Mevcut Durumu ve Ekonomik Analizi başlıklı doktora tezi verileri ışığında hazırlanmıştır.

¹ Dr. Öğretim Üyesi, Harran Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İktisat Bölümü, zeynep.sakar@harran.edu.tr

1. Giriş

Akdeniz uygarlığının bir sembolü olan zeytin (*Olea europaea* L.), tarih boyunca bu bölgede kurulan uygarlıkların temelini oluşturmuştur. Zeytin, besin değeri yüksek olduğu için insan sağlığı açısından önemli bir gıda maddesi olup, ülke ekonomisi ve halkın beslenmesi açısından da önemli bir kültür bitkisidir. (Pala ve diğerleri, 2001). Türkiye’de dünyada olduğu gibi üretilen dane zeytinin yaklaşık %73’ü yağa işlenmekte geri kalan kısım ise sofralık zeytin olarak işlenmektedir. Türkiye zeytin ağacı ve zeytin işletme sayısı itibariyle dünyanın önemli zeytinyağı üreticisi ülkelerden biri olmasına rağmen, Türkiye’nin ticaret hacminde ve üretim kapasitesinde arzulanan yerde olmadığı ve zeytincilik işletmelerinin parçalı yapısının üretime olumsuz etkileri bulunduğu yapılan araştırmalarda ortaya konulmuştur. (Yavuz ve Gürbüz, 2000). Ülkemizde zeytinyağı tüketimi gerek fiyat ve gerekse Türk halkının alışkanlıkları nedeniyle istenilen düzeyde değildir. Zeytinyağı tüketimi adeta üretim bölgeleriyle sınırlı kalmaktadır

Türkiye’de zeytinyağı üreten tesislerin yapısına bakıldığında, son yıllarda yağhanelerin kapasitelerinin artması ve modernleşmesi ile kontinu sistemle² çalışan yağhanelerin sayısında da artış olduğu dikkati çekmektedir. Zeytinyağlarının değerlendirme şekillerinin dikkatle incelenmesi gerektiği gibi hammadde alım fiyatlarının pazarlama koşullarının iyileştirilmesi yönünde pek çok çalışma yapılması mümkündür. Pazarlama esnasında ambalajlama ve paketlemede yanlış bilgiler ile hareket edilmesi sonucunda kalite unsurlarında değişkenlik kaçınılmaz olmaktadır. Başka bir ifadeyle sektörün kendini yenileme ve geliştirme çabasında olduğu ve kaliteli zeytinyağı üretimi için yeni yatırımların yapıldığı gözlenmektedir. Bununla birlikte, mevcutta bulunan yağhanelerin yaklaşık olarak yarısında hidrolik preslerle³ üretim yapılmaktadır. Hidrolik presler ile yapılan zeytinyağı üretiminde ise kalite önemli ölçüde olumsuz etkilenmekte olup, natürel zeytinyağı üretiminin az olmasına neden olmaktadır.

2. Araştırma Alanı ve Yöntem

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde illere göre zeytin üretim miktarları incelendiğinde 2010 yılı itibariyle Gaziantep ili yaklaşık 31.506 tonluk üretim ile bölge üretiminin yaklaşık %55’ini oluşturarak zeytin üretiminde 1.sırada yer almaktadır. Şanlıurfa ili ise; 2010 yılı itibariyle yaklaşık 3.962 ton üretimle Bölge Üretiminin sadece %6.94’ünü gerçekleştirmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde illere göre zeytin verimi (ağaç/kg) incelendiğinde 2006-2010 yılları arasında Kilis İli yaklaşık %75’lik bir artışla verimin en fazla oranda arttığı ilimizdir. Gaziantep ilinde zeytin üretimi Osmanlı döneminde yoğun olarak yapılmıştır. 1909 yılında 2.200.000 zeytin ağacı bulunmaktaydı. 1913 yılında ise 160.000 dönümde zeytin ekilerek 9886 ton zeytin yetiştirildi. (Osmanlı Dönemi Tarım İstatistikleri, 109-1914)

² Kontinu Sistem: Bu sisteme, tam otomatik sistem denir. Önce zeytinler türlerine göre ayrılır. Huni adlı çukura dökülen zeytinler makine sistemiyle yapraklardan temizlenir ve kırıcıda ezilip kırılır.

³ Hidrolik Presler: Makinenin içerisinde yer alan yağ pompalarının sisteme basınçlı yağ göndermesi sonucunda çalışan pres türüdür.

Gaziantep İlimizde ise 2010 yılı itibariyle verim yaklaşık 12.5 (ağaç/kg) olmasına rağmen 2006 yılına oranla verimin yaklaşık %40 düştüğü görülmektedir.⁴

2015-2016 yılında ise 7 milyon 966 bin 888 adet meyve veren, 454 bin 290 adet meyve vermeyen ağaç mevcut olduğu, ağaç başına ise ortalama 9,7 kilogram zeytin verimi ile 77 bin 500 ton zeytin tanesi elde edilmiştir.

2.1. Yöntem⁵

Araştırma öncesinde hakemli dergiler, kitaplar, hakemsiz dergiler, gazeteler, broşürler vs. taranarak literatür taraması yapılmıştır. Ayrıca Araştırma Bölgesi'nde zeytinyağı pazarlama organizasyonunu tam olarak ortaya koyabilmek amacıyla bu ürünleri işleyen tesisler incelenerek uzman kişilerle ilgili görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma alanında bulunan zeytinyağı fabrikaları; Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep Ticaret Borsası, Nizip Ticaret Odası, Nizip Ticaret Borsası, Gaziantep İpekyolu Kalkınma Ajansı kayıtlarından faydalanılarak belirlenmiştir. Saha çalışmasında Tam Sayım yöntemi⁶ olarak derinlemesine mülakat tekniği⁷ kullanılmıştır. Araştırmada öncelikle Gaziantep Bölgesi içerisinde faaliyet gösteren zeytinyağı firmalarının iletişim bilgileri alınmıştır. Buna göre araştırmanın yapıldığı bölgede zeytinyağı üretimi ve pazarlaması yapan düzenli olarak çalışan 30 işletme bulunduğu tespit edilmiştir. Daha sonra bu işletmelerin zeytinyağı üretim ve pazarlama faaliyetini sürdürüp sürdürmediği iletişim telefonları aracılığıyla öğrenilmiştir. Mülakatlar işletme sahiplerinin ofislerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde kısmen yapılandırılmış bir soru cetveli kullanılmış, ancak görüşmenin seyrine göre bu soru cetveli dışına da çıkmıştır.

2.2. Anket Formlarının Hazırlanması

Anket formları tarım işletmelerinin bir bütün işletme ve pazarlama sırasında yaşanan sorunları, faaliyet sonuçlarını ortaya koymak için gerekli verileri sağlayacak şekilde hazırlanmıştır. Zeytinyağı işletmeleri için hazırlanan anket formunda ise zeytin işleme tesislerinden elde edilen değerler, Hammadde Alım

⁴ Verilerin tamamı Nizip İlçe Tarım Müdürlüğünden alınmıştır.

⁵ Gaziantep ili genelinde zeytinyağı işleme alanında faaliyet gösteren Şahinbey'de 2 Şehitkâmil'de 2, Nizip'te 21 ve Oğuzeli'nde 5 adet olmak üzere toplam 30 adet zeytinyağı işleme tesisinde, Tam Sayım Yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Saha çalışmasında işletmeler ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler kullanılarak uygulanan anketlerdeki her bir soru seçeneklerinin frekans analizi yapılmıştır. 2015 yılı üretim dönemine ait anket yoluyla elde edilen verilerden yola çıkılarak, araştırma bölgesinde zeytin işleme, Zeytinyağı Depolama ve Pazarlamaya ilişkin Ekonomik Durum Analizi faaliyet süresi, hukuki ve personel durumları ile ilgili sorular sorulmuştur. Hazırlanan taslak anket formları, pilot olarak belirlenen işletmelere uygulanmış, görülen eksiklik ve aksaklıklar doğrultusunda anket formu üzerinde değişiklikler yapılarak son şekline getirilmiştir. Araştırma öncesinde hakemli dergiler, kitaplar, hakemsiz dergiler, gazeteler, broşürler vs. taranarak literatür taraması yapılmıştır. Ayrıca Araştırma Bölgesi'nde zeytinyağı pazarlama organizasyonunu tam olarak ortaya koyabilmek amacıyla bu ürünleri işleyen tesisler incelenerek uzman kişilerle ilgili görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

⁶ Tam Sayım Yöntemi: Bir araştırma kapsamında, kitledeki tüm birimlerine ulaşılarak istenen bilginin elde edilmesi işlemidir.

⁷ Derinlemesine Mülakat Tekniği: Ayrıntılı olarak teknik ve öznel soruların yer aldığı mülakat tekniklerinden birisidir.

Fiyatları, Kaliteyi Etkileyen Faktörler, Ambalaj Şekilleri, Üretim Şekilleri, Üretim Değerlerinin zeytinyağı işletme tesislerine olan etkisi ortaya konulmuştur.

2.3. Anket Uygulaması

Hazırlanan taslak anket formları, pilot olarak belirlenen işletmelere uygulanmış, görülen eksiklik ve aksaklıklar doğrultusunda anket formu üzerinde değişiklikler yapılarak son şekline getirilmiştir.

2.4. Verilerin Değerlendirilmesi

Bu çalışmada elde edilen veriler Güneydoğu Anadolu bölgesi Gaziantep ilindeki Saha çalışmasının sonucunda, Gaziantep Merkez de 4, Nizip'te 21 ve Oğuzeli'nde 5 adet olmak üzere toplam 30 adet zeytinyağı fabrikası ile görüşmeler sonucu alınan yanıtlar kaydedilmiştir. Toplam 30 adet zeytinyağı fabrikasında Tam Sayım Yöntemi uygulanarak İşletmelerin tümüyle görüşmeler sonucunda gerçekleştirilmiştir. Görüşme sonucunda elde edilen anketlere ait her bir soru seçeneklerinin ayrı ayrı frekansları hesaplanmıştır. Analizler SSPS 19 Paket programı⁸ kullanılarak değerlendirilmesi yapılmıştır.

3. Araştırma Bulguları

3.1. İşletmelerde Zeytinyağı Depolama ve Pazarlama Durumu

Bölgede 2011 yılından bu yana gerçekleşen iklim değişiklikleri ardından 2014 yılındaki don olayları Tüm Türkiye'de olduğu gibi Gaziantep bölgesinde de zeytin verimini olumsuz etkilemektedir. Miktar hedeflerini tutturamayan üretici, yıllardır sektördeki yetersiz fiyat artışı ve devlet desteğinin düşük olmasının da etkisiyle gün geçtikçe çalışma isteğini yitirmektedir. Araştırma kapsamında görüşülen işletmeler açısından bu durum küresel ekonomik krizden çok daha kötü bir etkiye sahiptir. Araştırmaya katılan işletmelerin pazarlama başlığı altındaki başlıca sorunları arasında iç talebin yetersizliği, tüketici algılarından kaynaklanan sorunlar (fiyat, kalite, damak tadı vb.), zeytinyağının ülkenin belli bölgelerinde tüketilmesi sayılabilir.

3.2. İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Değerlendirme Şekli

Görüşme yapılan işletmelerin ürünlerinin büyük bir kısmı toptan satılmakta, perakende satış yetersiz kalmaktadır. İşletmelerin zeytinyağı satışlarında önem sırasıyla tüccarlar, doğrudan tüketiciler ve fabrikalar olmak üzere başlıca üç pazar alternatifi bulunmaktadır. İşletmelerin anketlere verdikleri cevaplar dikkate alındığında %70'i (21 işletme) doğrudan tüketiciye; % 30'u ise doğrudan tüccara teslim ettiklerini açıklamışlardır (Tablo 2.1).

Perakende satışın en önemli noktasını oluşturan süpermarketler ürünün pahalı olmasından ve marka bilinirliğinin az olmasından dolayı bu markalara yer vermemektedir. Süpermarketlerde zaman zaman kısa süreli stantlar açan işletmeler

⁸ SSPS 19 Paket programı: SPSS, Sosyal Bilimler İçin İstatistik Programıdır. Sosyal Bilimler başta olmak üzere Eğitim Bilimleri, Sağlık Bilimleri ve Fen Bilimleri alanlarında, ayrıca kurum ve kuruluşlar tarafından pazar araştırması yapmak amacıyla da sıklıkla kullanılan bir bilgisayar programıdır.

Zeynep Müjde SAKAR

tüketicilerin fiyata karşı duyarlılığından ve bilgi eksikliğinden dolayı kendi ürünlerine yönelmediğini ifade etmektedir. İşletmeler tutundurma araçlarından etkin bir biçimde yararlanamadıklarını ifade etmektedir. Ürünlerinin reklamını bölgesel olarak yapmaktadırlar. İşletme sahipleri, reklamın marka bilinirliğine büyük katkısı olduğunu ancak satışları beklenen düzeylere çıkarmadığını belirtmişlerdir. İşletme sahiplerine göre zeytinyağı pazarlamasında en etkin tutundurma aracı kişisel satıştır. Satış elemanları öncelikle zeytinyağının yararlarını, ardından kendi markasının farklılığını anlatmaktadır. İşletme sahipleri modern pazarlamayı kavramış, sektörü iyi bilen ve tüketicilerle etkili iletişim kurabilecek satış elemanı bulmakta zorluk yaşadıklarını ifade etmektedir (Yıldırım, 2013).

Tablo 2.1. İşletmelerden Elde Edilen Zeytinyağlarının Değerlendirilmesi

| Zeytinyağının Değerlendirme Şekli | İşletme sayısı | Yüzdeler |
|-----------------------------------|----------------|----------|
| Doğrudan Tüccara Teslim | 9 | 30.0 |
| Doğrudan Tüketiciye Teslim | 21 | 70.0 |
| Toplam | 30 | 100 |

3.3. İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarında Ham Madde Alım Fiyatı ve Sorunların Tespiti

Zeytinyağının pazarlanmasında anahtar unsurlardan birisi yüksek kalitede ürün elde etmektir. Zeytinyağı kalitesi üzerinde hammadde olarak kullanılan zeytinin özelliklerinin oldukça önemli bir yeri vardır. Türk Gıda Kodeksi'nde kullanılacak hammadde ile ilgili olarak uyulması gereken uygulamaların bazıları şu şekilde belirlenmiştir. Ürünün imal edilmesinde kullanılacak hammaddeler; yabancı maddeler, parazitler, mikroorganizmalar veya bunların toksinleri açısından kabul edilebilir düzeyde olmalıdır. Hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri bozulmanın ve zararın en aza indirilebileceği koşullarda muhafaza edilmelidir. İşletmelerde yapılan anket çalışmalarında %46,7'si hammadde fiyatını 2.5 TL olarak aldığını belirtirken %40'ı ise 2TL olarak satın aldıklarını belirtmişlerdir

Tablo 3.1: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Hammadde Fiyatını Değerlendirme

| Zeytinyağlarının Hammadde Fiyatı | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|----------------------------------|----------------|----------|
| 1.80 | 4 | 13.3 |
| 2.00 | 12 | 40.0 |
| 2.50 | 14 | 46.7 |
| Toplam | 30 | 100 |

Bölgemizde zeytinyağının hammaddesi olan dane zeytinin hasadından işlenmesine kadar bir takım aksaklıklar mevcuttur. Zeytin doğası gereği farklı zamanlarda olgunlaşan bir üründür. İşletmelerde yapılan anketlerde 14 işletmede hasat sonrası üreticinin arazide bekletmesinden 16 işletme ise işletme alanında hammaddeyi beklettiğini belirtmişlerdir (Tablo 3.2). Bu durum bize hem arazi koşullarında hem de işletme alanında bekletme olayının gerçekleştiğini göstermektedir.

Tablo 3.2: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Hammadde Alım Sorunlarının Değerlendirilmesi

| Hammadde Alımı Sorunlarının Değerlendirilmesi | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|---|----------------|----------|
| Hasat Sonrası Bekletme | 14 | 46.7 |
| İşletme İçi Bekletme | 16 | 53.3 |
| Toplam | 30 | 100 |

Zeytin bahçelerinde zeytin olgunlaştıkça, küçük miktarlarda ve genellikle sırıklarla çırpılarak hasat edilmekte, elde edilen ürün nakliye masrafları yüksek olduğundan dolayı arazide çuvallarla işletme avlusuna taşınarak yaklaşık 1 hafta bu şekilde bekletilmektedir. Elde edilen yığınlar ancak belirli miktarlara ulaştığında fabrikalara taşınmaktadır. Bu durum danede bozulmalara yol açarak asitliğin artmasına sebep olmaktadır. Ayrıca, bazı üreticiler topladıkları zeytinin içerisine dip zeytin olarak adlandırılan yerden toplanan kötü kalitede zeytini de karıştırdıklarını ifade etmişlerdir. Fabrikaya gelen zeytinler ise yine uygun olmayan koşullarda (fabrika avlusunda ısı ve ışığa maruz kalarak) yaklaşık 3-4 gün daha bekletilmekte, sonrasında zeytinyağına dönüştürülmektedir. Özellikle ürünün var yıllarında üretimin artması nedeniyle fabrikalara getirilen zeytinin bekleme süresi uzamaktadır. Nitekim fabrikalarda görüşülen kişiler ürünün var yıllarında özellikle de Kasım ayının 15'inden Aralık ayının 15'ine kadar sık sık bekletme zorunluluğunun doğduğunu belirtmişlerdir. Bu faktörler bir arada düşünüldüğünde zeytinde kalite bozulmaları ortaya çıkmakta, buna bağlı olarak da zeytinyağının kalitesinde düşmeler gerçekleşmektedir (Tablo 3.3).

Tablo 3.3: İşletmelerde Hammadde Olarak Bekletme

| Hammadde Olarak Bekletme Durumu | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|---------------------------------|----------------|----------|
| Evet | 29 | 96.7 |
| Hayır | 1 | 3.3 |
| Toplam | 30 | 100 |

3.4. İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarında Hammadde Alımını ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler

İşletmelerde yapılan anketlerde hammadde temininin %63,7 oranında tüccarlar aracılığıyla %33.3 ise üreticiler aracılığıyla gerçekleştirildiği belirtilmiştir (Tablo 4.1).

Tablo 4.1: İşletmelerde Hammadde Alımını

| İşletmelerde Hammadde Temini | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|------------------------------|----------------|----------|
| Üretici | 10 | 33.3 |
| Tüccar | 20 | 63.7 |
| Toplam | 30 | 100 |

Tablo 4.2 incelendiğinde Gaziantep bölgesinde, kaliteli hammadde temininde yaşanan sorunlara bakıldığında işleme tesislerinde genellikle modern sistemler kullanılmasına rağmen özellikle küçük ölçekli fabrika ve preselerdeki teknik

Zeynep Müjde SAKAR

elemanların bilgi yetersizliği sonucu yapılan birtakım hatalı uygulamalar nedeniyle zeytinyağı işleme hizmetinin etkin bir şekilde yerine getirilemediği söylenebilir ve yapılan anketler sonucunda %56.7'si hammaddenin çuvallar halinde geldiğinden %26.6 sının çamurlu ve dallı bir şekilde ham madde toplanmasının kalite kayıplarına neden olduğunu belirtmişlerdir (Tablo 4.2).

Tablo 4.2: İşletmelerde Hammaddede Kaliteyi etkileyen Unsurlar

| Hammaddede Kaliteyi Etkileyen Unsurlar | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|--|----------------|----------|
| İşletmedeki Teknik Bilgi Yetersizliği | 5 | 16.7 |
| Ürünün Çamurlu ve Dallı Getirilmesi | 12 | 56.7 |
| Ürünün Çuvallarla Getirilmesi | 13 | 26.6 |
| Toplam | 30 | 100 |

3.5. İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Pazarlama Şekli, Ambalajlama Şekli, Depolama Şekli, Depolama Süresi, Ham Madde Alımını ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler

İşletmelerde yapılan anketlerde 30 işletmede zeytinyağlarının %93,3'ü hem toptan tankerle batıya hem de bölgeye ambalajlanmış bir şekilde ve geriye kalan 2 işletmede ise sade tankerlere doldurup batı bölgelerine pazarlama yaptıklarını belirtmişlerdir (Tablo 5.1).

Tablo 5.1: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Değerlendirilme Şekli

| Elde Edilen Zeytinyağlarının Değerlendirme Şekli | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|--|----------------|----------|
| Tankerle Batıya Pazarlama | 2 | 6.7 |
| Toptan Tankerle Hem Batıya Hem Bölgeye Pazarlama | 28 | 93.3 |
| Toplam | 30 | 100 |

Zeytinyağının ambalajlanmasında kullanılan materyal zeytinyağı kalitesini etkileyen en önemli unsurlardan biridir. Ambalajlama sonrası ambalaj materyaline ve çevre koşullarına bağlı yağda istenmeyen bir takım kimyasal değişiklikler ve duyuşsal özelliklerde azalmalar meydana gelmektedir. Zeytinyağları için genellikle kullanılan ambalaj materyalleri, değişen kapasitelerdeki teneke kutular, cam ve plastik şişelerdir İşletmelerde yaptığımız anketlerde ambalaj olarak tümünün teneke kullandığı belirlenmiştir (Tablo 5.2). Bölgede üretilen zeytinyağı genellikle yurt içi tüketimi karşılamak için kullanılmakta, bu nedenle 16 kg'lık tenekelerde piyasaya sürülmektedir. Bu tenekelerde çoğunlukla etiket bulunmamaktadır. Bu durum, kaliteli üretim yapan işletmeleri mağdur ederken, merdiven altı tabir edilen kontrolsüz üretim yapan işletmeleri teşvik etmektedir. Bölgede kendi adına üretim yapan büyük işletmeler piyasaya hem büyük hem de küçük ambalaj içinde, kendi etiketlerini taşıyan ürünleri piyasaya sunmaktadır. Günümüzde ticarete markalaşmanın ve firmaya güvenin çok önemli olduğu dikkate alınarak, işletmelerin kendi etiketlerini taşıyan uygun ambalajlar içerisinde ürünlerini piyasaya sunmaları gerekmektedir. Bu durum bölge ekonomisi ve ihracat olanakları bakımından çok önem taşımaktadır.

Tablo 5.2: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Ambalaj Şekli

| Zeytinyağlarının Ambalaj Şekli | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|--------------------------------|----------------|----------|
| Teneke | 30 | 100 |
| Varil | - | - |
| Toplam | 30 | 100 |

Tablo 5.3 incelendiğinde elde edilen zeytinyağlarını depolamak için 27 işletmenin krom tank ve 3 işletmenin çelik tank kullandığı belirlenmiştir (Tablo 5.3). İşletmelerde yapılacak işlerin başında Üretilen natürel zeytinyağının asitlik, peroksit değerleri ve duyuşsal niteliklerine göre paslanmaz çelik tanklarda, 15°C sıcaklık altında ve eğer mümkün ise azot gazı altında depolanması gerekmektedir. Natürel zeytinyağlarının bünyelerine yabancı kokuları yüksek düzeyde ve çabuk absorbe etmelerinden dolayı taşıma-depolamada ortamın temiz ve yabancı kokulardan uzak olmasına dikkat edilmelidir. Yağın fiziksel ve duyuşsal özelliklerinin korunması için depoların yalıtımı yapılarak ısı ve ışık geçirmesi önlenmeli ve farklı çeşitler farklı tanklarda depolanmalıdır.

Tablo 5.3: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Depolama Şekli

| İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağlarının Depolama Şekli | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|--|----------------|----------|
| Krom Tank | 27 | 90.0 |
| Çelik Tank | 3 | 10.0 |
| Toplam | 30 | 100 |

3.6. İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağı Üretimi Sırasında Karşılaşılan Sorunlar, Kalite Bozulmaları, Zeytinyağı Tüketim Durumu

İşletmelerde yapılan Anketlerde ankete katılanlar zeytinyağı üretimi sırasında en fazla karşılaşılan sorun olarak %93.3 oranında depolama ve muhafaza sırasındaki sorunlar nedeniyle kalite sorunlarının baş gösterdiğini belirtmişlerdir (Tablo 6.1).

Tablo 6.1: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağı Üretimi Sırasında Karşılaşılan Sorunlar

| Zeytinyağı Üretimi Sırasında Karşılaşılan Sorunlar | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|--|----------------|----------|
| Depolama ve Muhafaza | 28 | 93 |
| Denetim Eksikliği | 2 | 7 |
| Toplam | 30 | 100 |

İşletmelerde Üretim şekli dikkate alındığında Kontinü sistemlerde kullanılan dekantörler iki veya üç çıkışlı olabilmektedir. Bu sistemlerden yağ, karasu ve pirina⁹ çıkan sistemler “üç fazlı” olarak adlandırılırken, sadece yağ ve yüksek nem içeriğine sahip pirina çıkan sistemler “iki fazlı” olarak adlandırılmaktadır. Tablo 6.2. incelendiğinde İşletmelerde kullanılan kontinü sistemde ise %100 oranında iki fazlı kontinü santrifüj sistemi kullanıldığı belirlenmiştir.

⁹ Prina: zeytin meyvesinin fiziksel işlemler uygulanarak yağının ve suyunun büyük kısmı alınmış küspesi

Tablo 6.2: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağı Üretim Şekli sistemi

| Zeytinyağı Üretim Şekli Sistemi | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|---------------------------------|----------------|----------|
| Torbalı Hidrolik Sistem | - | - |
| İki Fazlı Kontinü Santrifüjleme | 30 | 100 |
| Üç fazlı Kontinü Santrifüjleme | - | - |
| Toplam | 30 | 100 |

Tarım ürünlerinin üreticiden tüketiciye ulaşımında pazarlama hizmetlerinin yerine getirilmesi amacıyla üreticilerin bir arada ve toplu olarak hareket etmelerine olanak sağlayan organizasyonlardan biri de pazarlama kooperatifleridir. Pazarlama kooperatifleri ürünlerin üreticiden tüketiciye ulaşımında bir takım hizmetlerin karşılanmasına yardımcı olmaktadır. Bu hizmetler; ürünlerin toplanması, derecelere ayrılması, standardizasyonu, ambalajlanması, depolanması, işlenmesi, taşınması, mali işlerin halledilmesi, toptancı düzeyinde dağıtılması ya da satılmasıdır. Pazarlama kooperatifleri pazarlama karının ürün üreticisine yönltilmesi, pazarlama masraflarının azaltılması ve pazarlama hizmetlerinin düzenlenmesi bakımından oldukça büyük faydalar sağlamaktadır (Güneş, 1996: 137). Ancak yapılan incelemede Tablo 6.3 te de görüldüğü gibi bölgede kooperatifleşmenin olmadığı sonucuna varılmıştır. İşletmelerin tamamı kooperatifleşme eksikliğini vurgulamış, zeytinin işletmeye ulaştırılması sırasında kaynaklanan bozulmanın temel sebebi olarak göstermişlerdir.

Tablo 6.3. İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağı Üretiminde Kalite Bozulmaları

| Elde Edilen Zeytinyağı Üretim Sırasındaki Kalite Bozulması (Koperatif Eksiliğinden Dolayı) | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|---|----------------|----------|
| Evet | 30 | 100 |
| Hayır | - | - |
| Toplam | 30 | 100 |

İşletmelerden elde edilen zeytinyağının üretimi ve pazarlama sırasındaki en önemli sorunları incelendiğinde Tablo 6.4 te de görüldüğü gibi en önemli sorun olarak Elektrik ücretlerinin fazlalığı görülmektedir.

Tablo 6.4: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağının Üretimi ve Pazarlanması Sırasında Karşılaşılan En Önemli Sorunlar ve Çözüm Önerileri

| Elde Edilen Zeytinyağının Üretimi Sırasında İşletmenin Karşılaştığı En Önemli Sorunlar | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|--|----------------|----------|
| Laboratuvarların Azlığı | 4 | 13.3 |
| Tahlil ücretlerinin Fazlalığı | 9 | 30.0 |
| Elektrik ücreti Fazlalığı | 10 | 33.3 |
| Rafinasyon Tesisinin Olmaması | 5 | 16.7 |
| Dolum Tesisinin Azlığı | 2 | 6.7 |
| Toplam | 30 | 100 |

Zeytinyağının işlenmesi sırasında işletmelerin pazarlama sırasında karşılaşılan en önemli sorunların başında zeytinyağı fiyatlarının düşük olması, pazar bulmada zorluk yaşanması, Organik zeytinyağına sertifika alma durumu ve maliyet

açısından diğer bölgelerle rekabet durumu başta gelir. Anket sorularına verilen yanıtların başında %46,7'si pazarlamadan kaynaklanan en belirgin sorun olarak pazar bulmada zorluk yaşandığını dile getirmişlerdir. (Tablo 6.5). Görüşülen kişiler, zeytinyağına pazar bulmada sıkıntı yaşadıklarını, yeni fidan dikimleri ile artacak olan üretim miktarını sunabilecekleri yeni pazarların arayışında olduklarını ve bu pazarlara yönelmek istediklerini sıkça dile getirmişlerdir. Bunların yanı sıra zeytinyağı fiyatlarının düşük olması, organik zeytinyağına sertifika almada zorluk ve maliyetin yüksekliğinden dolayı diğer bölgelerle rekabet edememe karşılan diğer sorunlardır (Tablo 6.5)

Tablo 6.5: İşletmelerde Elde Edilen Zeytinyağının Pazarlaması Sırasında Karşılaşılan En Önemli Sorunlar

| Elde Edilen Zeytinyağının Pazarlaması Sırasında Karşılaşılan En Önemli Sorunlar | İşletme Sayısı | Yüzdeler |
|---|----------------|----------|
| Zeytinyağı Fiyatlarının Düşük Olması | 8 | 26.7 |
| Pazar Bulmada Zorluk Yaşanması | 14 | 46.7 |
| Organik Zeytinyağına Sertifika Almada Zorluk | 5 | 16.7 |
| Sertifika Maliyetinin Yüksekliği | 2 | 6.7 |
| Diğer Bölgelerle Rekabet Edememe Durumu | 1 | 3.3 |
| Toplam | 30 | 100 |

4. Sonuç

Zeytin ve zeytinyağı üretimi Türkiye'nin de içinde bulunduğu Akdeniz ülkelerinin ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Ülkemizde 0,8 milyon hektarlık alan zeytin arazisi olup, bu alan 95 milyon zeytin ağacı ile önemli bir tarım, sanayi, ticaret ve istihdam alanıdır. Türkiye bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu Akdeniz iklimi nedeniyle, özellikle İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte dünyanın önde gelen zeytinyağı üreticilerindedir. Ülkemizde de son yıllarda zeytinciliğe büyük önem verilmektedir. Ülkemizde, 2002 ve 2003 sezonunda yaklaşık olarak 1000-1100 civarında ticari zeytinyağı işletmesi olduğu belirtilmektedir (Öztürk ve ark., 2009). Ancak, faaliyette olan işletme sayısı, işletmelerde kullanılan üretim süreçleri, dekantör özellikleri ve sektörün kapasite kullanımı gibi verilerin yer aldığı ve ülkemiz genelinde sektörün durumunun değerlendirildiği kapsamlı çalışmalar yok denecek kadar azdır.

Son yıllarda sofralık ve yağlık zeytin talebinde ciddi artışlar olduğundan tüm Türkiye'de olduğu gibi Gaziantep'te de zeytin fidanı dikiminde ciddi artışlar meydana gelmiştir. Gaziantep'in 10 yıl öncesine kadar 250 bin dekarlık bir alanda yaklaşık 3 milyon zeytin ağacı bulunmasına karşın, son 10 yıl içerisinde Tarım Bakanlığı tarafından verilen teşviklerle 200 bin dekarlık alanda 4 milyon zeytin fidanı daha dikilmiştir. Gaziantep 450 bin dekarlık alanda dikili bulunan 7 milyon zeytin ağacı ile Türkiye'nin zeytin üretim üssü olmasını hedeflemektedir.

Gaziantep ili zeytin ve zeytinyağı işletmelerinin ekonomik analizine yönelik olarak yapılan bu çalışmanın amacı araştırma bölgesindeki zeytin ve zeytinyağı işletmelerinin üretim ve işleme sorunlarını incelemektir. Mevcut çalışma ile ülkemizde işlenen zeytin miktarı, tesislerde kullanılan üretim süreçleri, dekantör

Zeynep Müjde SAKAR

zellikleri, karasu bertarafı ve tesislerin kapasite kullanımı belirlenmiştir. Bu amaçla Gaziantep ili genelinde faaliyet gösteren 30 adet zeytinyağı işleme tesisinden elde edilen veriler saha çalışması sonucunda ve Nizip Zeytinyağı 2014 Raporu da dikkate alınarak üretim ve işleme sırasında karşılaşılan sorunlar belirlenmiştir. Temel sorunlar arasında aşağıda yer alan maddeler ön plana çıkmaktadır:

- a) Etiketsiz tenekelere dolum yapılması ve Beyaz teneke kontrol ve denetim eksikliği,
- b) Etiketsiz teneke ile satılması,
- c) Zeytinyağı fabrikalarının depolama mekanizmalarının (Krom ve Azot Tanklarının) olmaması.
- d) Gıda retim İzin Belgesi alınmaması. (Gıda Mühendisi alıştırılma zorunluluğu)
- e) Etiketsiz teneke ile satış (Bölgede bulunan tüm işletmenin etiketsiz teneke ile zeytinyağı satması).
- f) Uygun depolama sistemleri geliştirilememesi (Krom tanklar ve azotlu tankların olmaması,
- g) zeytinyağının özeliklerine göre farklı depolama yapılmaması.
- h) rn işlemede doğru tekniklerin uygulanmasında yaşanan eksiklikler (Zeytinyağı retiminde preslerde yüksek ısı ile işlem yapılması, zeytinyağının yanmasına sebep olması). Natürel zeytinyağları (doğrudan tüketime elverişli olmayan lampant yağlar dhil) uygun olmayan (kalitesiz plastik bidon gibi) şartlarda depolanması kalite kaybına neden olmaktadır. Denetim Eksikliği nedeni ile İşletmeler kapasitelerini verimli kullanamamaktadır.

zm noktasına bakıldığında; Kaliteli zeytinyağı üretmek için sağlam ve hasarsız zeytin elde edilmesi ilk önemli şart olup, bu bakımdan elle veya makine ile hasat yapılmalıdır. Çeşitlere göre uygun hasat periyotları belirlenmeli ve bu periyotlara göre hasat yapılmalıdır. Zeytin çeşitlerine göre uygun budama tipleri belirlenerek toplu ve tek tip budama uygulamaları benimsetilmelidir. Etkin bir üretici örgütlenmesi sağlanmalı ve kooperatifleşme oranı arttırılmalıdır. Bölgede zeytin halleri, zeytin ve zeytinyağı kooperatifi aracılığı ile doğru alım yapılması sağlanmalıdır. Tesis kapasiteleri yeterli olsa bile zaman zaman hasattan sonra ifti bahçesinde ve fabrika avlusunda zeytinler naylon veya jt çuvallarda bekletilmektedir. Zeytinyağında tat, aroma ve lezzetin korunması açısından dip ve dal zeytin ayırımı kesinlikle yapılmalıdır.

Dip ve dal zeytinler ayrı olarak yağa işlenmelidir. Bunların yağları kesinlikle karıştırılmamalıdır. Zeytinler yağa işleme öncesinde asitlik, peroksit değerlerinin artmaması, tat, koku ve aromalarının bozulmaması açısından kesinlikle uzun süre bekletilmemelidir. Bu nedenle zeytinin işletmelere randevulu sistem ile getirilmesi uygun olacaktır. Zeytinlerin taşınması çuvallar içinde değil hava alan delikli ve plastik kasalarda olmalıdır. Geleneksel yağhanelerdeki preslerde yağın daha kolay ayrılması için çok sıcak su (40 °C'den yüksek ısıl işlem uygulaması)

kullanılmaktadır. Aynı duruma üç fazlı kontinü sistemlerde de zaman zaman rastlanılmaktadır. Fazla ısı nedeniyle yağ yanmaktadır. Modern kontinü sistemlerde kontrollü ısı işlem uygulanmalıdır. Depolama, Muhafaza ve Ambalajlama şartları iyileştirilmelidir. Yağların üretimden sonra satış veya ambalajlanmaya kadar olan depolama şartları uygun değilse, zeytinyağının asitlik ve duyuşsal özellikleri olumsuz etkilenecek, kalite düşecektir.

Kalite kayıplarının önlenmesi için zeytinyağı depolama sistemlerindeki bozukluk giderilmeli, zeytinyağları, azot korumalı paslanmaz çelik tanklarda korunmalıdır. Bunun için modern stoklama tesislerine gereksinim vardır. Bölge genelindeki paslanmaz çelik tank kapasitesi düşüktür. Natürel zeytinyağlarının bünyelerine yabancı kokuları yüksek düzeyde ve çabuk absorbe etmelerinden dolayı taşıma-depolamada ortamın temiz ve yabancı kokulardan uzak olmasına dikkat edilmelidir. Zeytinyağı her türlü kokuyu çeker, içine alır. Bu nedenle yabancı koku olmayan yerlerde ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir. Zeytinyağı ağzı açık olarak uzunca bir süre hava ile temas ederse yağ bozulmaya başlar; asitliğide yükselir. Uygun olmayan şartlarda depolamada yağda oksidasyon başlar. Oksijen çeken yağda peroksit oluşur. Peroksit ise diğer yağ asitlerini parçalar. Sonuçta yağda acılaşıma (ransidite) olur ve yağın tadı ağırlaşır. Nem ise aslında zeytinyağının yağ asitleri ve gliserole hidrolizinde etkili olduğu halde acılaşımayı da çabuklaştırır. Zeytinyağları cam şişelerde, renkli damacanalarda ve içi laklı teneke kutularda dolu olarak saklanmalıdır. Plastik bidonlar, kalaysız teneke veya saç kaplar uygun değildir. Usulüne uygun olarak saklanan natürel zeytinyağları özelliklerini kaybetmeden 2 yıl; riviera ve rafine zeytinyağları 1,5 yıl dayanırlar. Erken hasat (pembe olum ve hatta yeşil olum yağları gibi) naturel zeytinyağı üretimi teşvik edilmelidir.

Bölgenin doğru zeytinyağını öğrenmesi için tadım konusunda altyapı geliştirilmelidir. Bunun için bölgede akredite ve yetkili panel ve panelist alt yapısı kurulmalıdır. Zeytin üretiminin belirli bölgelerde yapıyor olması ve son gelişmelerle GAP bölgesinde dikim alanlarının diğer bölgelere göre daha hızlı artış kaydetmesi sonucu gelecekte bu bölge önemli bir üretim potansiyeline sahip olacaktır. Ancak, zeytin üretiminde, zeytinyağı ve sofralık zeytinin işlenmesinde ve pazarlama hizmetlerinin etkin şekilde yerine getirilmesinde belirlenen bu sorunların bir an önce çözüme kavuşturulması gerekmektedir. Elde edilen ürünlerin değerlendirilmesi için ileriye dönük pazarlama stratejilerinin oluşturulmasıyla mümkündür. Böylece sektörün bir bütün olarak gelişmesi ile bölgesel ve ulusal düzeyde katma değer artışı sağlanabilecektir.

Kaynakça

Çolakoğlu, A. (1986), *Zeytinin Hasadından İşleme Zamanına Kadar Geçirdiği Safhalar ve Zeytinyağı Kalitesine Etkileri* (Seminer Notları). Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, İzmir.

Giovacchino, L. D., Sestili, S., Di Vincenzo, D. (2002), "Influence of Olive Processing on Virgin Olive Oil Quality", *European Journal of Lipid Science and Technology*, 104: 587-601.

Zeynep Müjde SAKAR

Gökçe, O. (2003), "Türkiye 'de Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sektörünün retim ncesi Sorunları zerine Bir İnceleme", *Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri*. iğli-İzmir. 18-23.

Güneş, T. (1996), *Tarımsal Pazarlama*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 1467, Ankara.

Nas, S., Gökalp, H.Y., nsal, M. (1992), *Bitkisel Yağ Teknolojisi*, Atatürk Üniversitesi Yayınları 723, Erzurum.

Nizip Zeytinyağı Sektör Analizi Raporu (2014), NİZİP Ticaret Odası.

Osmanlı Dönemi Tarım İstatistikleri, (1909, 1913, 1914), Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara, 2011.

Öztürk, F., Yalçın, M., Dıraman, H. (2009), "Türkiye Zeytinyağı Ekonomisine Genel Bir Bakış", *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 4(2):35-51.

Pala, F.S., Moquet, J.E., Edwards, A.A., Lloyd, D.C. (2001), "In Vitro Transmission of Chromosomal Aberrations through Mitosis in Human Lymphocytes", *Mutation Research/Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis*, 474(1-2): 139-146.

Seçer, A. (2001), *Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Zeytin ve Zeytinyağı retimi, Pazarlaması ve Bölgede Zeytinciliği Geliştirme Olanakları*. (Doktora Tezi) Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, TEPGE Yayın No: 206. ISBN: 978-605-4672-05-9

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği (2014), <http://taris.com.tr> (17.12.2014).

Türkiye İstatistik Kurumu (2014), <http://tuik.gov.tr> (12.03.2014).

Yavuz, O., Gürbüz, B. (2000), "Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün retim ve Pazar Yapısı, Sorunlar ve çözüm nerileri", *I. Zeytincilik Sempozyumu*, Bursa. 412-419.

Yıldırım A. (2013), Stler/Isparta Yöresinde Yetiştirilen Ayvalık, Uzun Aşı ve Tavşan Yüreği Zeytin eşitlerinin Fenolojik, Pomolojik ve Yağlık zelliklerinin Belirlenmesi. BAP-2601-M-10.