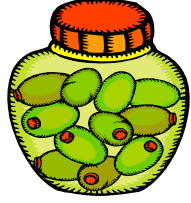




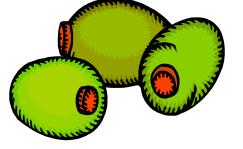
# SOFRALIK ZEYTİN

Dr. Renan TUNALIOĞLU, TEAE

## 1. Giriş



**Zeytin** diğer meyve türlerinden oldukça farklıdır. Diğer meyve türleri gibi hasattan hemen sonra tüketilemez. Çünkü tüketim için içerisindeki acılık maddesinin (**oleuropein**) giderilmesi gerekmektedir. Diğer bir ifade ile zeytin daneleri tüketim için yağa yada sofralığa uygun işlenmek zorundadır. Fakat tüm bilinenlerin



aksine çok özel bir sofralık zeytin çeşidi **Hurma Zeytin** vardır ki; dalından koparılıp yenilebilir. Hurma zeytin Türkiye’de ve diğer üretici ülkelerde özel alanlarda (mikroklimalarda) yetişebilen bir çeşittir.

İşlenme şekline göre tüketime ayrılan zeytin danelerinden yağlık tüketim dışındaki zeytinler genellikle sofralık tüketim için ayrılmakta ve bunlar **Sofralık Zeytin** olarak adlandırılmaktadırlar.

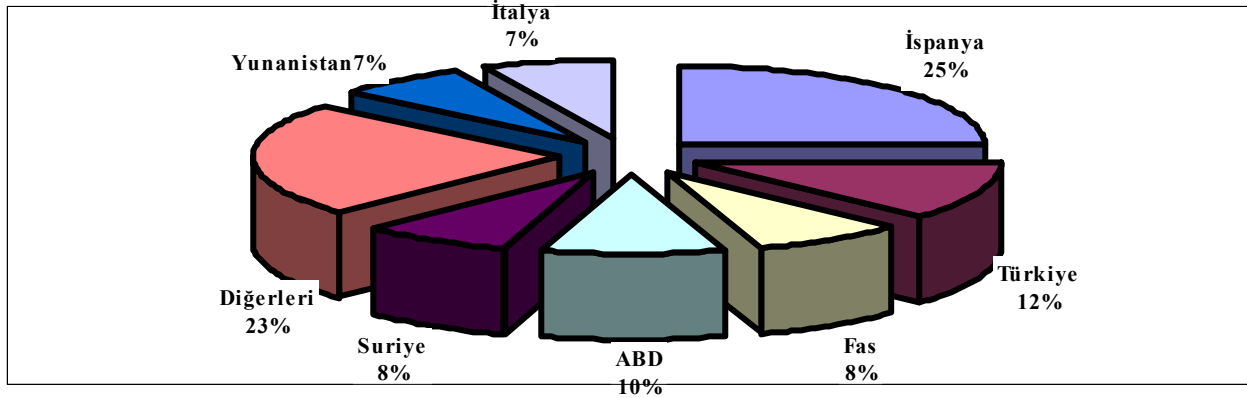
**Sofralık Zeytin**; uluslararası standartta kültüre alınmış zeytin çeşitlerinin, işlenebilecek olgunlukta hasat edilen meyvelerinin belirli teknik usullerle acılığının giderilip, tüketimine izin verilen katkı maddeleri ile birlikte veya sade olarak ambalajlanmış, yeme olgunluğu kazanan zeytin daneleri olarak tanımlanmakta ve siyah, yeşil ve rengi dönük (pembe) zeytin olarak sınıflandırılmaktadır (Tunalıoğlu ve Işıklı 1993).

Her çeşit zeytin sofralık olarak işlenebilir. Fakat kalitede farklılık oluştuğu için siyah-yeşil ve rengi dönük olarak ayrılan sofralık zeytinler farklı işleme teknikleri kullanılarak tüketime hazırlanırlar. Genellikle et oranı fazla, çekirdeği küçük, etinden ayrılabilir, kabuğu ince ve esnek, şeker oranı yüksek ve yağ oranı tercihen düşük çeşitler sofralık olarak işlenir. Sofralık zeytin gerek siyah, gerek yeşil, gerekse de rengi dönük olsun işlenmesinde iki ana yöntem uygulanır. Birincisi **Naturel** adı verilen doğal yöntemdir. Bu yöntemde zeytinin acılığının giderilmesinde sadece tuz kullanılır. İkincisi **Kostikle İşleme**’dir. Bu yöntem suya düşük oranda karıştırılan sodyum hidroksit ile zeytinin içerisindeki acılığı veren maddeyi ve tanedeki şekeri kısmen yada tümü ile gidererek fermantasyonu başlatan kısa süren bir uygulamadır. İkinci yöntem birinci yöntemle göre sofralık zeytinin daha çabuk tüketime hazırlanması açısından özellikle dış pazara yönelik satımlarda önem taşımaktadır. Bu işleme yöntemlerini kendi içlerinde ve ülkeler bazında da çeşitlendirmek mümkündür. Sofralık zeytinler söz konusu işleme tekniklerinden sonra tüketime çekirdekli, ezme, biberli, havuçlu, badem dolgulu ve dilimli zeytin şeklinde sunulmaktadır.

Türkiye’de Gemlik, Domat, Memecik, Uslu, Memecik, Ayvalık (Edremit), Edincik-Su, Kan, Halhalı, Tavşan Yüreği, Çelebi ve Yamalak Sarısı, önemli sofralık zeytin üreticisi ülkelerde ise; Manzanilla, Hojiblanca, Ascolana, Kalamata, Haldiki ve Chemlali önemli zeytin çeşitleridir.

## 2. Dünyada Durum

Dünyada zeytin ağaç varlığı ve dane zeytin üretimine paralel olarak sofralık zeytin üreten önemli ülkeler İspanya, Türkiye, İtalya, Yunanistan, ABD, Fas, Suriye ve Mısır’dır. Türkiye sofralık zeytin üretiminde İspanya’dan sonra ikinci sırada yer almaktadır. Türkiye dünya sofralık zeytin üretiminde siyah sofralık zeytin üretimi ile ilk sırada yer alırken, yeşil sofralık zeytin üretiminde İspanya ilk sırada yer almaktadır (Grafik 1).

**Grafik1: Dünya’da Sofralık Zeytin Üretimi ve Türkiye’nin Durumu (1993/1994 - 2002/2003)**

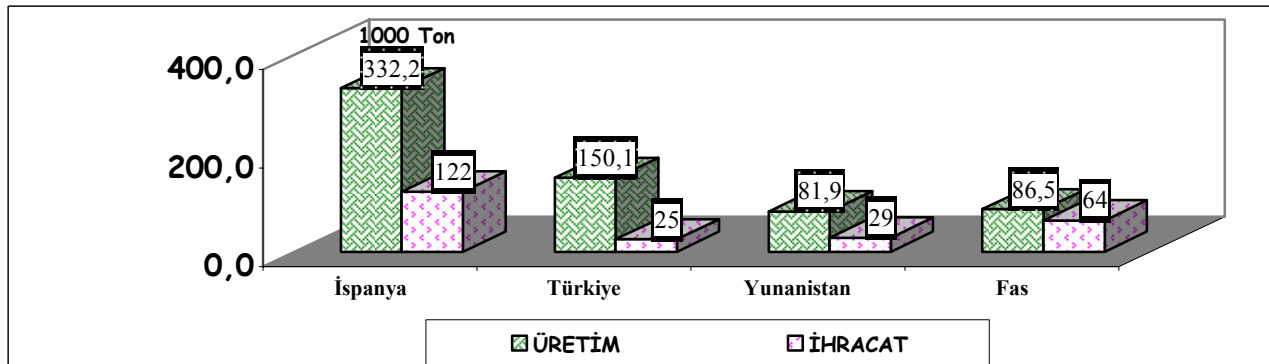
Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

Türkiye’de üretilen sofralık zeytinin %85’i siyah, %15’i ise yeşil ve rengi dönük; İspanya’da üretilen sofralık zeytinin %70’i yeşil, %26’sı rengi dönük, %4’ü ise siyah; İtalya’da üretilen sofralık zeytinin %73’ü siyah, %22’si yeşil, %5’i ise rengi dönük; Yunanistan’da ise üretilen sofralık zeytinin %65’i siyah, %27’si yeşil, %8’i rengi dönük olarak işlenmekte ve değerlendirilmektedir (Tunalıoğlu 1995).

Dünya’da üretilen sofralık zeytinin %42.9’u yeşil, %30.6’sı siyah, %26.5’inin rengi dönük olarak işlendiği bilindiğine göre; dünya yeşil sofralık zeytin üretiminde İspanya’nın, siyah sofralık zeytin üretiminde ise Türkiye’nin lider olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır (Ergun,2003).

Önemli sofralık zeytin üreticisi ülkelerin sofralık zeytin tüketim ve ihracatları, üretim ve işlemlerine paralel olarak değişmektedir. Siyah sofralık zeytin üreten ve işleyen ülkelerin doğal olarak tüketimleri ve ihracatları da siyah sofralık zeytin ağırlıklı olmaktadır. Son yıllarda ABD, sofralık zeytin üretiminde İspanya ve Türkiye’den sonra üçüncü sırada yer almaktadır. Uzun yıllar büyük tüketici ve ithalatçı konumunda bulunan ABD artık iyi bir üretici de olma yolundadır. Sofralık zeytin üretildiği ülkelerde gıda ürünü olarak, fakat alışkanlıkların getirdiği farklı tüketim desenlerinde yer almaktadır. Sofralık zeytin Türkiye, Fas ve Yunanistan’da genellikle kahvaltı, yemek öncesi ve sonrası öğünlerde tüketilirken, İspanya, İtalya ve ABD’de daha çok ara öğünlerde, ikramlarda ve hamur işlerinde özellikle de pizzada kullanılmak üzere tüketilmektedir.

Diğer yandan önemli bir konuda Türkiye’nin dünyanın büyük üretici ülkeleri arasında yer almasına karşın ihracatta aynı başarıyı gösterememesidir. İspanya ürettiği sofralık zeytinin yaklaşık %40’ını, Yunanistan %35’ini, Fas %75’ini ihraç edebilirken Türkiye ancak %14’ünü ihraç edebilmektedir. Fas ürettiği sofralık zeytinini dökme olarak ihraç ettiği için ihracatta dünya sofralık zeytin pazarına İspanya ve Yunanistan’ın hakim olduğu ifade edilebilir.

**Grafik 2:Önemli Sofralık Zeytin Üreticisi Ülkelerin Üretim- İhracat Oranları (1993/1994-2002/2003)**

Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

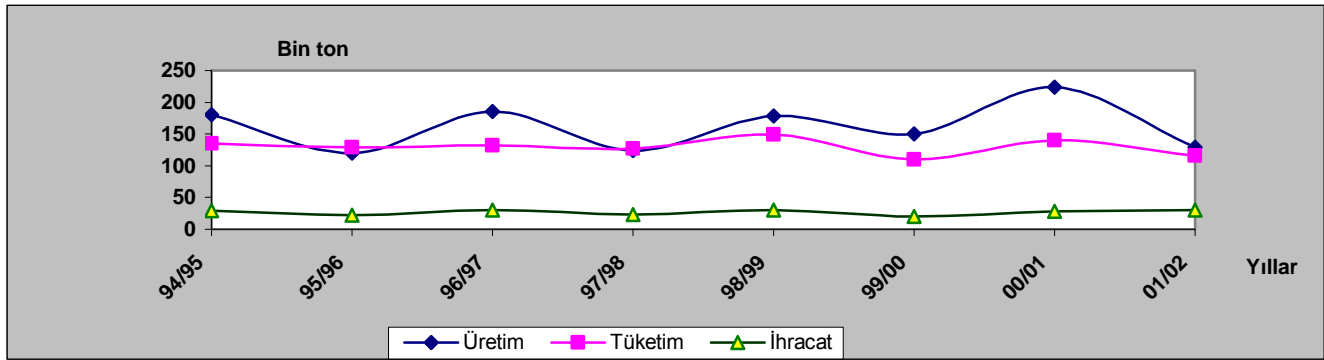
### 3. Türkiye’de Durum



Türkiye’de var yok yılları ortalamasına göre- **zeytinde bir yıl var bir yıl yok yılıdır** – üretilen toplam dane zeytinin yaklaşık %30’u sofralık işlenmek üzere ayrılmaktadır. Dolayısı ile sofralığa ayrılan miktar o yılın dane üretimi ile doğrudan ilişkilidir. (Tunalıoğlu ve Işıklı 1993 ) Bu miktar var yok yılları ortalaması olarak 150 bin ton olmaktadır. Bu miktar ekstrem olarak 75 bin tona düşebildiği gibi 225 bin tona da çıkabilmektedir. Tüketime de üretimdeki bu dalgalanmaya bağlı olarak değiştiği fakat ihracatın üretimdeki değişmeden etkilenmediği görülmektedir (Grafik 3).



**Grafik 3: Türkiye’de Sofralık Zeytin Üretim, Tüketim ve İhracatı**



Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

Türkiye’de sofralık zeytin üretiminin %20’si Marmara Bölgesi’nde (üretiminin %85’i sofralıktır ve sofralık üretimin tamamına yakını Gemlik çeşididir.),%65’i Ege Bölgesi’nde (üretiminin %28’i sofralıktır),%15’i Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde gerçekleşmektedir (Tunalıoğlu , 2003).

Türkiye’de üretilen sofralık zeytinin %85’i siyah, % 15’i yeşil ve rengi dönük olarak işlenmektedir. Bu veriler Türkiye’de en fazla siyah sofralık zeytin üretilen çeşit olarak da Gemlik çeşidinin ilk sırayı aldığını ifade etmektedir.

Türkiye, AB üyelik çalışmaları bazında sofralık zeytin standart uygulamalarında yeni düzenlemelere başlamıştır. İlk kez 1969 yılında hazırlanan“Yemeklik Zeytin Standardı”1992 yılında “**TS 774 Sofralık Zeytin Standardı**” adı altında kabul edilmiştir. Fakat bu standartın ihracata yönelik çalışmalarda kullanılmasına ilişkin tekrar düzenlenmesi gerektiğinden, 2003 Nisan’ında standart yeniden düzenlenmiştir. Şu anda ihtiyari olarak kullanılan bu standart 2004 Ocak ayı itibari ile zorunlu olarak kullanılacaktır. Türkiye’de sofralık zeytin pazarlama sektöründe kamu adına (Vakıflar), kısmen kamu adına (Üretici Birlikleri) ve gerekse özel teşebbüs işletmelerinin tümü üretim yanında pazarlama kurumu hizmeti de yapmaktadırlar (Tunalıoğlu,2003).

Türkiye’de sofralık ham dane de üretici eline geçen **fiyatlar** yağlık ham daneden daha fazladır. Türkiye’de devletin sofralık zeytin fiyatlarının belirlenmesinde belirgin, kesin ve sürekli bir politikası olmamakla birlikte üretici birlikleri vasıtasıyla fiyat oluşumuna etki etmektedir. Fiyat konusunda sofralık zeytin üretiminin yoğun olduğu Marmara Bölgesinde MARMARABİRLİK’in, Ege Bölgesinde ise TARİŞ’in bölgedeki etkilerini ülkesel boyuta taşıyarak piyasa fiyatlarının oluşumunda etkili oldukları ifade edilebilir. Diğer yandan özel sektör yaptığı ürün bağlantısını karşılamaya yönelik arz ve talebe göre fiyat oluşturmaktadır. Fazla belirgin olmamakla birlikte iç piyasa fiyat oluşumunda ihracat bağlantıları ve stokların etkisinin de olduğunu ifade etmek mümkündür.(Tunalıoğlu , R.1995)



Türkiye siyah sofralık ağırlıklı olmak üzere yılda 25 ile 35 bin ton olan ihracatını genellikle Romanya, Bulgaristan, Rusya, Almanya vb ülkelere yapmaktadır. Çünkü, Türk siyah sofralık zeytin işleme tekniği ve damak zevki ancak bu ülkelerle uyum göstermektedir. Türkiye sofralık zeytin ihracatında belli etnik pazarlarla sınırlı kalınmasının olumsuz etkisini özellikle bazı kampanya dönemlerinde ciddi biçimde yaşamaktadır. AB uyum sürecinde de yaşanılması muhtemel sorunlardan birisi olan Türkiye'nin tuzlu ve uzun sürede yeme olgunluğuna gelen işleme tekniğinde ısrar etmesi ve sofralık zeytin işleme tesislerinin küçük aile işletmeleri yapısında teknolojiden uzak çalışıyor olmaları ve etnik pazarlarda bazı yıllar yaşanan sorunlar Türkiye sofralık zeytin ihracatını sıkıntıya düşürecektir.

#### 4. Genel Değerlendirme

Sofralık zeytin sektörü Türkiye'de çok eski bir geçmişi olan ve halen zeytincilikte önemli yeri olan bir sektördür. Fakat, mevcut sorunları daha çok yapısal nitelikli olması ve bu sorunların da beraberinde ekonomik ve teknik sorunları da getirmesi nedeniyle çözüm bulmak oldukça güçleşmektedir.

Sektör Türkiye'de çok küçük aile işletmeleri yapısındadır ve bu nedenle üretimde tek düzelik ile pazarlamada belli bir düzen sağlanamamaktadır. Bunun yanında, uzun yıllardır sofralık zeytin standardının uygulamada zorunlu olarak yer almaması, işlenen ürünün hem iç piyasa hem de dış piyasaya uygunluk taşımamasını güçleştirmektedir. Böylece işlenmiş ürün daha çok iç piyasa tüketimine uygun olmakta, Türk damak zevkine göre uzun sürede işlenen tuzlu zeytinin ihracat şansı da düşük olmaktadır. Oysa Türkiye ihracatının %80'nini karşılayan Marmara Bölgesi'nin önemli çeşitlerinden olan Gemlik zeytini, dünyada kabul gören kalite özelliklerine sahip bir çeşittir. (Standardın 2003 Nisan ayında son halini alması ve 2004 Ocak ayında zorunlu uygulamaya konulacak olması sevindiricidir). Türkiye'de ihracata yönelik işleme tekniklerinin bazı etnik pazar olarak kabul edilen ülkeler tarafından kabul görmesi, bazı yıllar bu ülkelerle yaşanan problemlerde Türk sofralık zeytin sektörünün darboğaza girmesine neden olmakta ve ihracat olumsuz etkilenmektedir. Bu nedenle farklı ülkelere yönelik ihracat için işleme tekniklerinin geliştirilmesi ve kısa sürede özellikle Avrupa, AB, ABD vb. ülkelerin damak zevkine uygun sofralık zeytin işenmesi konusunda sektör üzerine düşeni yapmalıdır. Diğer yandan sofralık zeytin Türkiye'de hem üretim hem de dış satımda devlet desteğinden istikrarlı bir biçimde yararlanamamaktadır. Oysa devlet yardımları üretici bazındaki kaliteli üretim ve beraberinde teknolojiye, dış satıma yönelik yardımlar ise iç piyasada yüksek maliyetle işlenen sofralık zeytinin düşük dünya fiyatları ile rekabetinde destek olacaktır.

#### KAYNAKLAR

- Tunahoğlu; R. Işıklı, E. 1993.** "Türkiye ile Önemli Zeytin Üreticisi Ülkelerin Sofralık Zeytin Ekonomilerinin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi", ZAE.Yayın No:59, Bornova, İzmir, Türkiye.
- Tunahoğlu;R. 1995** "Önemli Zeytin Üreticisi Ülkelerin Zeytinciliği ile Türkiye Zeytinciliğinin Bazı Yönlerden Karşılaştırılması" Doktora Tezi. T.C.Başbakanlık.EİBGS.Yayın No:1.İzmir.Türkiye.
- Tunahoğlu, R. 2003** "İç ve Dış Pazar Boyutu ile Türkiye Sofralık Zeytin Pazarlaması; Son Durum, Gelişmeler, Beklentiler.." Gemlik Zeytin Paneli, 13 Eylül 2003, Gemlik,Bursa, Türkiye
- Ergun,M.E. 2003** "Sofralık Zeytin İşletmelerinin Yapısı ve Sorunları" Gemlik Zeytin Paneli, 13 Eylül 2003, Gemlik,Bursa, Türkiye
- Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, (A)** İstatistikleri, Çeşitli Yıllar, Madrid, İspanya.
- Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, (B)** " 87.Dönem Toplantısı raporu" 25-29 Kasım 2002, Lecce, İTALYA

### TARIMSAL EKONOMİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

PK.34 06100 Bakanlıklar/Ankara  
Tel:0.312.326 0006  
Faks:0.312.322 8531  
Web: <http://www.aeri.org.tr>