

YEREL EKONOMİ İÇİN
DÖNÜŞÜM FIRSATI:

MİLAS'TA ZEYTİNCİLİK



Bu rapor Prof. Dr. Ummuhan Gökovalı ve Doktor Öğretim Üyesi Mustafa Terzioğlu'nun katkılarıyla, Avrupa İklim Eylem Ağı (Climate Action Network Europe), İklim İçin 350 Derneği ve Milas Kent Konseyi tarafından hazırlanmıştır.

Nisan 2022

Climate Action Network (CAN) Europe (Avrupa İklim Eylem Ağı), iklim değişikliğiyle mücadele eden Avrupa'nın önde gelen sivil toplum koalisyonudur. 38 ülkeden 170'ten fazla üye organizasyonu ile 1.500'ün üzerinde sivil toplum kuruluşu ve 47 milyondan fazla yurttaşı temsil eder ve Avrupa çapında sürdürülebilir kalkınma, iklim ve enerji politikaları için çalışır. Daha fazla bilgi için <https://caneurope.org/>

İklim İçin 350 Derneği, adını atmosferdeki karbondioksit miktarının güvenli üst sınırının milyonda 350 parçacık (ppm) olması gerektiğinden almaktadır. Başta kömür olmak üzere halk sağlığını, doğayı, iklimi tehdit eden fosil yakıt kullanımının, yaşanabilir bir yeryüzü için bir an önce sonlandırılması gerektiğini savunmaktadır. Bu çerçevede fosil yakıtlardan yenilenebilir enerji kaynaklarına adil bir geçişi savunan kurum, bu yönde çeşitli çalışmalar gerçekleştirmektedir. Daha fazla bilgi için: iklimicin350.org

Milas Kent Konseyi 2009'da Milas'ın sorunlarına yerel düzeyde demokratik katılımıla çözüm getirmek üzere kurulmuştur. Konseye, 110 kurum/kuruluş üyedir ve Kadın, gençlik, kent tarihi ve belleği, kent estetiği, ekoloji ve çevre, trafik güvenliği, tarihi ve kültürel miras konularında meclislerde çalışmalarını yürütmektedir.





İÇİNDEKİLER

ÖZET	9
I. KISIM	17
DÜNYADA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ, COĞRAFI İŞARET KAVRAMI VE COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER	17
I.1. DÜNYADA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ	17
I.1.1. Dünya, Avrupa Birliği ve Türkiye'de Zeytin Üretimi	17
I.1.2. Dünya, Avrupa Birliği ve Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi	18
I.2. COĞRAFI İŞARET KAVRAMI, EKONOMİK ETKİLERİ, AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞLARI	23
I.2.1. Coğrafi İşaret Kavramı	23
I.2.2. Coğrafi İşaret Korumasının Ekonomik Etkileri	23
I.2.3. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaret Tescilli Zeytin ve Zeytinyağları	24
I.2.4. Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Zeytin ve Zeytinyağları	28
I.3. AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARETLİ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE ÖNE ÇIKAN BÖLGELER	31
I.3.1. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretli Zeytinyağı Üretiminde Öne Çıkan Bölgeler	31
I.3.1.1. İtalya: Toskana Zeytinyağları	31
I.3.1.2. İspanya: Sierra De Segura Zeytinyağları	37
I.3.2. Türkiye'de Coğrafi İşaretli Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Öne Çıkan Bölgeler	41
I.3.2.1. Marmarabirlik Örneği: Gemlik Zeytini	41
I.3.2.2. Tarış Örneği: Güney Ege Zeytinyağları	43
I.4. BÖLÜM DEĞERLENDİRMESİ	46



İÇİNDEKİLER

II. KISIM	49
SAHA ÇALIŞMASI BULGULARI	49
II. SAHA ÇALIŞMASI VE VERİ ANALİZİ	49
II.1. GİRİŞ	49
II.2. ALAN ARAŞTIRMASI	49
II.2.1. Manisa- Akhisar	49
II.2.1.1. Alan Araştırması Bulguları: Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ve Öne Çıkan Özellikleri	51
II.2.1.2. Alan Araştırması Bulguları: Akhisar Zeytin ve Zeytinyağı Türevleri İhtisas Organize Sanayi Bölgesi	53
II.2.2. Balıkesir- Edremit	54
II.2.2.1. Alan Araştırması Bulguları: Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ve Öne Çıkan Özellikleri	56
II.2.2.2. Alan Araştırması Bulguları: Balıkesir Üniversitesi Edremit Meslek Yüksekokulu Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Bölümü	57
II.2.2.3. Alan Araştırması Bulguları: Edremit İskele Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	57
II.2.2.4. Alan Araştırması Bulguları: Sabun Üretim tesisi	58
II.2.2.5. Alan Araştırması Bulguları: Nermin Hanım Çiftliği	59
II.2.3. Muğla- Milas	59
II.2.3.1. Muğla-Milas Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi	59
II.2.3.2. Milas Zeytinyağı ve Cİ Örgütlenmesi	60
II.2.3.3. Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Değer Zinciri ve Diğer Sektörlerle İlişkisi	61
II.2.3.4. Alan Araştırması Bulguları: Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ve Öne Çıkan Özellikleri	63
II.2.3.5. Alan Araştırması Bulguları: Zeytinyağı Üretim Tesisi Ziyareti	64

İÇİNDEKİLER

III. KISIM	69
MİLAS ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞINA DAYALI SEKTÖRLERİN YEREL EKONOMİYE POTANSİYEL KATKILARININ TAHMİNİ	69
III.1. GİRİŞ	69
III.2. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLER İÇİN GEREKEN ORTALAMA İŞGÜCÜ VE ÖDENEN ÜCRETLER	70
III.3. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE İSTİHDAM EDİLEN İŞGÜCÜ TARAFINDAN YAPILAN HARCAMALARIN EKONOMİK ETKİSİNİN ÇARPAN MEKANİZMASI YOLUYLA TAHMİNİ	73
III.4. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE KURULMASI OLASI TESİSLERİN İSTİHDAM VE ÜCRET GELİRLERİ ETKİSİNİN TAHMİNİ	74
III.5. COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ MİLAS ZEYTİNYAĞININ FİYAT VE ÜRETİM MİKTARI BAKIMINDAN ULUSLARARASI DÜZEYLERE ULAŞMASI HALİNDE YARATILACAK GELİR DÜZEYİ	76
III.6. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE İSTİHDAM VE HARCAMALAR ÜZERİNDEN YARATILAN KAMU GELİRİ	77
III.7. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE YATIRIM MALİYETLERİ	80
GENEL DEĞERLENDİRME ve ÖNERİLER	83
KAYNAKÇA	90

ÖZET

Çalışmanın kapsamı ve amacı

Muğla iline bağlı Milas ilçesi Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı üretimi açısından öne çıkan bölgelerdendir. İlçe 5 bin yıldan daha uzun süredir uygun doğa ve iklim koşulları sebebiyle insanların yerleştiği bir yer olmuştur. Karya Uygarlığı’ndan bu yana bölgede zeytincilik ve zeytinyağı üretimi en önemli tarımsal faaliyet olmuştur.

Türkiye Kasım 2021’de Paris Anlaşması’na taraf olmuş ve Cumhurbaşkanı tarafından Türkiye için 2053’te net sıfır ekonomi olma hedefi açıklanmıştır. Sonraki adım, Türkiye için karbonsuz ekonomiye geçişi ortaya koyan bir yol haritası çizilmesi işidir. Karbonsuz ekonomiye geçiş sadece ulusal ölçekli değildir ve bölgeler ölçeğinde dönüşümü planlamayı da gerektirmektedir. Bu çalışma kapsamında bölge ölçeğinde bir ekonomik geçiş için örnek olmak üzere Muğla’nın Milas ilçesi ele alınmıştır. Yapılan masabaşı araştırmalarında Milas için dönüşüme dair güçlü seçeneklerden biri olarak zeytin ve zeytincilik öne çıkmıştır. Çalışmanın amacı; Milas’ta başta Avrupa Birliği’nden (AB) coğrafi işaret (Ci) tescili almış olan Milas zeytinyağı olmak üzere zeytine dayalı bir ekonominin geliştirilmesi olasılığını araştırmaktır. Bu kapsamda ayrıca zeytine dayalı yatırımların istihdam, vergi gelirleri, katma değeri, yatırım ihtiyacı vb hesaplanmıştır.

Çalışma üç kısımdan oluşmaktadır. İlk kısımda dünyada, Avrupa Birliği’nde (AB) ve Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı üretimi veriler aracılığı ile analiz edilmekte, coğrafi işaret (Ci) kavramı, Ci korumasının ekonomik etkileri ve tescilli coğrafi işarete sahip zeytin ve zeytinyağları ile uluslararası alan-

da öne çıkan İtalya’dan “Toskana Zeytinyağları” ve İspanya’dan “Sierra de Segura Zeytinyağları” ile Türkiye’den “Gemlik Zeytini” ve “Güney Ege Zeytinyağları” örnek olarak ele alınarak detaylı bir şekilde incelenmektedir. İkinci kısımda Manisa-Akhisar, Balıkesir-Edremit ve Muğla-Milas ilçelerinde zeytin ve zeytinyağı sektörüne yön veren ana aktörler ile yapılan derinlemesine görüşmelerin bulgularına yer verilmektedir. Üçüncü kısımda elde edilen bulgulardan yola çıkarak Milas’ta AB’den coğrafi işaret tescili almış Milas zeytinyağının daha iyi bir pazarlama ve Ci örgütlemesi ile yaratabileceği istihdam, gelir, ihracat ve vergi geliri gibi ek ekonomik katkılar ile zeytine ve zeytinyağı sabuna dayalı yeni sektörlerin oluşturulması ile ortaya çıkabilecek potansiyel ekonomik etkiler tahmin edilmektedir. Son olarak çalışmanın amacına uygun yerel, ulusal ve uluslararası politika önermelerine yer verilmektedir

Milas’ta zeytin sektörüne dair hesaplamalar

Milas’ta yıllık ortalama yüz bin ton zeytin hasadı yapılmaktadır. Hasadın %20’si bölge ekonomisi için ek katma değer yaratmadan işlenmemiş zeytin olarak satılmakta ve bölge ekonomisi dışına çıkmaktadır. Bu bölge ekonomisi için ciddi bir kayıptır. İşlenmeden ekonomi dışına çıkan yirmi bin ton zeytin, Milas bölgesinde zeytine dayalı imalat sanayinde değerlendirilirse Milas ekonomisine ek gelir ve istihdam sağlayacağı hesaplanmıştır. Buna göre yirmi bin tonluk zeytin varlığının;

- **5 bin tonluk kısmının zeytin işlemede (50 adet zeytin işleme tesisi ile),**



Selen Çatalyürekli

- 15 bin tonluk kısmının zeytinyağı üretiminde (15 adet zeytinyağı tesisi ile),
- Üretilen zeytinyağının 500 tonluk kısmının sabun ve şampuan üretiminde (5 sabun-şampuan üretim tesisi ile) değerlendirilmesi mümkündür.

Mevcut yağhanelerin atıl kapasite ile çalıştığına dair saha ziyaretleri kapsamında edinilen bilgiye dayanarak yeni zeytinyağı tesisi kurma ihtiyacının uzun dönemde ortaya çıkabileceği değerlendirilmiştir. Bu sebeple mevcut kapasitenin tam olarak kullanılması ve bunun istihdam etkisi dolaylı şekilde ve uzun dönemde ortaya çıkabilir. Bölgede yeni kurulacak zeytin işleme, sabun ve şampuan gibi doğrudan zeytine dayalı tesisler dışında, zeytin atıklarının değerlendirildiği pirina ve/veya gastro-turizm imkanlarının geliştirilmesi ile konaklama tesislerinin kurulması sayesinde doğrudan istihdam artışı sağlamak mümkün olabilecektir. Zeytin ve zeytinyağına dayalı yatırımlarla geliştirilebilecek tu-

rizm ve sanayi işletmeleri seçenekleri incelendiğinde kısa dönemde 650 ve uzun dönemde toplamda 755 kişilik istihdam yaratılması potansiyeli olduğu hesaplanmaktadır. Uzun dönemde ortaya çıkacak toplam 755 yeni işin 525'inin nitelsiz sayılan işlerde, 230'unun ise nitelikli sayılan işlerde olduğu hesaplanmaktadır.

Zeytin işleme ve sabun-şampuan tesisleri tam zamanlı (12 aylık) çalışma düzenine uygundur. Bu nedenle istihdam, ücret ödemeleri ve harcamalar sürekli yani 12 aylık olarak değerlendirilmelidir. Zeytinyağı tesislerinin ise sezonluk yani 6 ay faaliyet gösterdiği varsayılabilir. **Bu çerçevede yeni kurulacak tesislerde bir yıl içerisinde toplamda 31,8 milyon TL'lik ücret ödeneceği ve bu ödemelerin harcanması ile yaklaşık 72,8 milyon TL'lik bir çarpan etkisi yaratacağı diğer bir ifadeyle çalışanların bu ücretlerle yerel ekonomiye 72,8 milyon TL katkı yapacağı tahmin edilebilir (Ücret hesaplamalarında 2021 yılı ücret düzeyleri**



Tesis türü	Tesis sayısı	Tesis başına çalışan sayısı	Toplam çalışan sayısı	Çalışma ayı	Ücretler toplamı (ayda, TL)	Ücretler toplamı (yılı, TL)	Çarpan etkisi
Zeytinyağı	15	7	105	6	489.777	2.938.662	6.700.149
Zeytin işleme	50	10	500	12	1.931.475	23.177.700	52.845.156
Sabun ve şampuan	5	16	80	12	285.425	3.425.094	7.809.214
Pirina	3	10	30	6	121.955	731.732	1.668.350
Butik otel	2	20	40	12	131.081	1.572.967	3.586.365
Toplam	75		755		2.959.713	31.846.156	72.609.235

dikkate alınmıştır). (Çalışanlara ödenen ücretler harcama olarak ekonomik döngüye çarpan mekanizması aracılığıyla dahil olmaktadır. Günümüzde Türkiye'deki marjinal tüketim eğilimi 0,75 (Yiğit, 2020) ve vergi yükü 0,25 (Kalkınma Bakanlığı, 2018) olarak hesaplandığından Türkiye'deki çarpan katsayısı yaklaşık 2,28 olarak hesaplanmaktadır.)

İstihdamın cinsiyete göre dağılımı incelendiğinde, özellikle sabun-şampuan, zeytin işleme ve konaklama tesislerinde kadın istihdamı oranının erkeklerle göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Kadın istihdamının toplam içindeki payı, zeytin işleme tesislerinde ortalama 1/2 iken, sabun-şampuan ve konaklama tesislerinde ortalama 2/3' tür. Bölgede kurulacak zeytin işleme, sabun ve şampuan tesisleri hem bölgedeki istihdam açığını kapatmaya, hem de kadın istihdamının artmasına katkı sağlayacaktır.

Saha ziyaretleri kapsamında zeytin ve zeytinyağı tesislerinin yatırım maliyetlerine dair elde edilen bilgilere göre; küçük ölçekli bir zeytinyağı üretim tesisinin 6 milyon TL, küçük ölçekli bir zeytin işleme tesisinin 2 milyon TL ve son olarak, sabun ve şampuan tesisinin 10 milyon TL civarında yatırım maliyeti olacağı tahmin edilmektedir. (Yatırım maliyetlerine dair bilgi yöredeki yerel zeytin sektörü işletme sahiplerinden edinilmiştir. Yatırım maliyetleri tahminleri 2021 yılına aittir.)

Çalışma kapsamında Milas'ta zeytin sektörünün gelişmesi önündeki engeller de incelenmiş ve şu sonuçlara varılmıştır: Zeytin ağacı bakımı konusunda eksiklikler bulunmaktadır, sofralık zeytin işleme konusunda ilçe potansiyelini değer-

lendirmemektedir. Henüz Milas'ta kaç adet zeytin ağacı olduğu bile coğrafi bilgi sistemi ile tespit edilememiştir. Akhisar ve Edremit ile karşılaştırıldığında zeytin, zeytinyağı ve bunlara dayalı ürünler üretme konusunda Milas henüz yolun başındadır. **Bu yüzden de Milas zeytin, zeytinyağı ve bunlara dayalı ürünler açısından birçok önemli ekonomik potansiyel taşımaktadır.**

AB Coğrafi İşaretli Milas Zeytinyağı Üretimin Potansiyeli

Mevcut üretim süreçlerine dahil olan zeytin miktarını artırmanın yanı sıra Milas'ta üretilen AB coğrafi işaret tescilli Milas zeytinyağının üretim oranının ve fiyatının AB'deki muadillerinin seviyelerine ulaşması da yöreye ekonomik açıdan katkıda bulunacaktır. Çalışma kapsamında örnek olarak Toskana Zeytinyağı alınmış ve Cİ'li üretimin toplam içinde %4'lük orana ulaşması hedef olarak belirlenmiştir. Hedeflenen üretim oranı ve fiyatlara ulaşılması durumunda AB coğrafi işaret tescilli üretimin Milas'ta 800 tona ve fiyatının da ortalama 75 TL'ye yükselebileceği varsayılabilir (2021 yılı fiyatları ile). **Bu durumda Cİ tescilli zeytinyağının yarattığı değer 4,5 milyon TL'den 60 milyon TL'ye artış gösterebilecektir.** Ayrıca uluslararası pazarlama ve reklam gibi faaliyetlerle coğrafi işaret tescilli olan bu yağın ihracatının yapılması da mümkündür. Halihazırda Milas'tan ihraç edilen zeytinyağı miktarı düşüktür. **AB coğrafi işaretli Milas zeytinyağı etrafında iyi örgütlenmiş bir üretici birliği ile bu potansiyel değerlendirildiğinde önemli bir ihracat geliri kazanma olasılığı bulunmaktadır.** Bu potansiyel coğrafi işaret belgesindeki üretim koşullarına uygun olarak üretilen



yerel ekonomi için dönüşüm fırsatı: MİLAS'TA ZEYTİNCİLİK

zeytinyağı oranının toplam üretim içindeki payının artırılması ile daha da genişleyebilir.

Milas'ta zeytin etrafında gastroturizm fırsatları:

Zeytin ve zeytinyağı dünyada sadece tarım ürünü ya da imalat sanayi ürünü olmanın ötesine geçerek tarihsel ve kültürel zenginliği ile turizm ürünü olarak da değerlendirilmektedir. Örneğin, bu çalışma kapsamında incelenen İtalya-Toskana^[1] ve İspanya-Sierra de Segura^[2] gibi bölgelerde "zeytinyağı turizmi", "zeytinyağı rotası" adı altında ulusal ve uluslararası turizm faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. Zeytinyağı turizmi zeytincilikle ilgili faaliyetlere dayalı olarak oluşan ve gastronomi, doğa, kültür unsurlarını da içinde barındıran ve yeni gelişen bir agroturizm faaliyeti olarak karşımıza çıkmaktadır (Arıkan Saltık ve Çeken, 2017). Zeytin ve zeytinyağı turizmi, turistlere zeytin hasadından başlayıp satışına kadar tüm süreci deneyimleme imkanı sunar. Turlarda zeytin bahçelerine ziyaretler düzenlenmesi ve insanların zeytin hasadına ve zeytinyağı yapım sürecine dahil olması, zeytin ve zeytinyağı tadım kursları, zeytinyağlı yemek kursları, zeytinyağından sabun yapılması gibi faaliyetler yer almaktadır. Ayrıca tarihi zeytinyağı üretim tesislerini ve zeytin ve zeytinyağı müzelerini^[3] gezmek de zeytinyağı turizminin bir parçasıdır. Son yıllarda özellikle pandemi sonrasında insanların doğada daha fazla zaman geçirme isteği tematik turizme ilgiyi artırmıştır. Bu ihtiyaca yönelik düzenlenen zeytin bahçeleri içinde konaklama, spor, yeme-içme gibi imkanları olan yeni tesisler ve bu tesisler için oluşan ulaştırma hizmetleri yöre ekonomilerini canlandırmaktadır.

Milas, pekçok açıdan zeytin-zeytinyağı turizmi için elverişli bir yöredir. **İlçenin Bafa Kapıkırı köyünün zeytin turizmi kapsamında zeytin yürüyüş rotası, kamp ve foto-safari gibi rotaların oluşturulmasına uygun olduğu belirtilmektedir** (Özçatalbaş vd., 2019). Ayrıca Milas'a bağlı Kırıkkışlacık, Kazıklı, Selimiye, Çomakdağ, Kızılağaç, İkiztaş, Ketendere, Kapıkırı, Sakarkaya, ve Çukurköy köyleri yürüyüş rotaları için uygundur. Milas'ta yaşayan anıt zeytin ağaçlarını görmek isteyenler için bir gezi rotası **"Anıt Zeytin Ağaçları Rotası"** olarak düzenlenebilir (Özçatalbaş vd., 2019). Milas'ta 2014 yılın-

dan beri her yıl ekim ayında hasat şenlikleri yapılmaktadır. Hasat şenlikleri zamanında Milas'a yakın turizm bölgelerinden günlük ve/veya birkaç günlük paket turlar düzenlenerek hem Milas'ın coğrafi ve doğal güzellikleri hem de Cİ tescilli zeytinyağı tanıtımı yapılabilir. Bu turlar sayesinde ilgili diğer sektörlerin de (konaklama, yeme-içme, hediyelik eşya) canlanması sağlanabilir.

Yunanistan'da 1999 yılında başlayan Zeytin Ağacı Rotası, UNESCO tarafından 2003 yılında Kültürlerarası Diyalog ve Sürdürülebilir Kalkınma Uluslararası Kültür Rotası olarak ve 2005 yılında Avrupa Konseyi tarafından Avrupa Konseyi Kültür Rotası olarak resmen tanınmıştır^[4]. Türkiye, bu rota içinde yer almaktadır, diğer yandan Türkiye'nin kendi potansiyel zeytinyağı rotasını belirleyip, ilgili rotayı Avrupa Komisyonu'na sertifikalandırmasına ve uluslararası düzleme taşımasına ihtiyaç vardır (Büyük ve Can, 2020). Bu çerçevede Milas ve yöresinin bu zeytin rotasına dahil edilmesi de Milas'ın uluslararası tanınırlığına katkı sağlayacaktır. Zeytin ve zeytine dayalı turizm, zeytinyağı turizm arzını oluşturan zeytinyağı işletmeleri, satış mağazaları, zeytinyağı müzeleri, turizm işletmeleri, eğitimler, çalıştaylar ve festivaller gibi unsurları içermektedir. Zeytinyağı turizmin gelişimine katkı sağlayacak paydaşlar ise zeytin üreticileri, yöre halkı, yerel yönetimler, turizm işletmecileri, bakanlıklar ve eğitim kurumlarıdır (Arıkan Saltık ve Çeken, 2017).

Milas hem içinde barındırdığı 27 antik kent, Hekatomnos Anıt Mezarı, Kutsal Alanı (2012) ve Beçin Ortaçağ Kenti (2012) gibi UNESCO Dünya Mirası geçici listesinde yer alan^[4] arkeolojik değerleriyle (Özçatalbaş vd., 2019), hem Çomakdağ-Kızılağaç mahallesinin hala yaşayan 500 yıllık kültürel değerleri ve yaşam biçimi ile, hem de sahip olduğu 120 km uzunluğundaki kıyı şeridi ve koyları ile zeytin-zeytinyağı turizmi fırsatlarını zenginleştirecek diğer önemli kültür ve turizm değerlerine de sahiptir.

Bu bağlamda, öncelikli olarak Milas için zeytin ve zeytinyağı turizmini merkeze alan bir bölgesel dönüşümün adımlarını ortaya koyacak bir plana ihtiyaç vardır. Bu plan, turizm, sanayi, tarım gibi farklı sektörlerin birbirini tamamladığı ve beslediği bir yaklaşımla, Milaslıları dahil eden bir metodla hazırlanmalıdır.



Milas'ta termik santrallere verilen mali desteklere dair bir karşılaştırma

Eğer Milas'ta zeytine dayalı (zeytin, zeytinyağı, sabun) 70 yeni küçük ölçekli tesis inşa edilirse bunların toplam yatırım maliyetinin 240 milyon TL civarında olacağı ve 685 yeni iş yaratacağı hesaplanmaktadır. Milas'ta işletmede olan Yeni-köy ve Kemerköy Termik Santrallerine 2021 yılında sadece kapasite mekanizması kapsamında kamu kaynaklarından verilen destek miktarı 260 milyon TL'dir. **Milas'taki termik santrallere sağlanan kapasite mekanizması teşvikinin yalnızca bir senelik kısmının Milas'ta zeytin sektörüne aktarılması ile bir yıl içinde bahsedilen küçük ölçekli yatırımların hepsi gerçekleştirilebilir. Zeytin ve zeytinyağı sektöründeki bu yeni yatırımın, Milas'ın kömür madenciliği sektöründeki istihdamının (800 kişi civarında) büyük kısmı kadar yeni iş yaratması da mümkün görülmektedir.**

Bu çalışma, Milas'ta zeytin sektörünün tek başına sahip olduğu potansiyeli ortaya koyarak

2053 net sıfır emisyon vizyonuna uygun bir bölgesel dönüşümün mümkün ve gerçekçi olduğunu gösteren bir başlangıç çalışması niteliğindedir. İlçenin diğer ekonomik olanaklarını bütüncül olarak değerlendiren, yörenin iklim nötr bir gelecek için dönüşümünü hedefleyen, kapsayıcı ve katılımcı bir planlama sürecinin yürütülmesiyle Milas'ta doğrudan kömür sektöründeki tüm istihdamın (1800-2000 civarında) başka sektörlere kaydırılmasının mümkün olduğu görülmektedir. Bu geçiş sürecinde ortaya çıkacak yeni işlerin, insan onuruna yaraşır, yoksullukla mücadeleyi önceleyen, sosyal içermeyi sağlayan ve yeşil işler olması iklim nötr bir ekonomiye adil bir şekilde geçişi sağlayacak temel unsurlardır.

[1] Daha detaylı bilgi için <https://www.visittuscany.com/en/theme/wine-and-olive-oil-roads/>, ve <https://www.arttrav.com/tuscany/olive-oil-tours-in-tuscany/>, 10.08.2021.

[2] <https://www.turismosierradelsegura.es/>, 12.08.2021.

[3] Dünyadaki zeytinyağı müzeleri için bakınız <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-museums-routes/>, 10.08.2021. 26 Kasım Dünya zeytin günü olarak kutlanmaktadır.

[4] <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-158975/gecici-listede-olanlar.html>, 08.10.2021.

[5] [olivetreeeroute.gr](https://www.olivetreeeroute.gr), 10.10.2021.



I. KISIM

DÜNYADA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ, COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

I.1. DÜNYADA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

I.1.1. Dünya, AB ve Türkiye'de Zeytin Üretimi

Dünya genelinde yaklaşık 10 milyon hektar alanda yaklaşık olarak 900 milyon zeytin ağacının olduğu tahmin edilmekte ve bunun da %98'inin Akdeniz çanağında yer aldığı belirtilmektedir (Ticaret Bakanlığı, 2019). Bir Akdeniz ülkesi olan Türkiye'de ise 187 milyon zeytin ağacı bulunmaktadır (TÜİK, 2021). Bu verilere göre Türkiye'deki zeytin ağacı miktarının dünya içindeki payı yaklaşık olarak %21 olarak hesaplanmaktadır.

Zeytinlikler AB'de (AB27) toplamda 4,6 milyon hektara yakın bir alana sahiptir ve bunların %54,6'sı İspanya'da, %23,3'ü İtalya'da ve %14,6'sı da Yunanistan'da bulunmaktadır (Eurostat, 2021). AB'de zeytin üretimi geleneksel olarak parçalı bir yapıya sahiptir. Çiftlik yapılarına ve arazi kullanım modellerine bağlı olarak kuru veya sulu, mekanize veya mekanize olmayan, karışık veya özel mahsul, kapsamlı, yoğun ve oldukça yoğun olmak üzere bir takım farklı zeytin yetiştirme sistemleri vardır (Belletti vd., 2015). Bununla birlikte, dezavantajlı olarak nitelendirilebilecek dağlık arazi gibi yerlerde bulu-

nan zeytinlikler Portekiz'deki toplam zeytinliklerin %88'ini, Yunanistan'da %71'ini, İspanya'da %60'ını ve İtalya'da %51'ini oluşturmaktadır (European Commission, 2013). Böyle bölgelerde modern üretim teknikleri kolayca uygulanamaz ve üretkenlik düşük olabilmektedir.

Türkiye'de zeytin, Ege Bölgesi başta olmak üzere Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ve çok az miktarda Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilmektedir. Ülkemizde en fazla zeytin üretimi; **Aydın, Manisa, İzmir, Muğla, Hatay, Mersin, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Gaziantep ve Kilis** illerinde yapılmaktadır. Ülkemiz zeytin üretiminin yaklaşık %74'ü yağlık, %26'sı sofralık olarak değerlendirilmektedir (Varol, 2021).

Aşağıdaki tabloda yıllara göre dünyadaki ve Türkiye'deki zeytin üretim miktarları yer almaktadır. Buna göre dünyada 1961 yılında 8,21 milyon ton olan zeytin üretimi 2015 yılında 20,56 milyon ton ile en üst seviyeye ulaşırken, 2019 yılında 19,46 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'deki zeytin üretimi ise 1961 yılında 690 bin ton iken, 2017 yılında 2,10 milyon ton ile en üst seviyeye ulaşırken, 2019 yılında 1,53 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'deki zeytin üretiminin dünyadaki toplam zeytin üretimi içindeki payı 1980-2000 döneminde

Tablo 1.1: Dünyada ve Türkiye'de yıllar itibarıyla zeytin üretim miktarları **Kaynak:** FAO, 2021.

	1961	1970	1980	1990	2000	2005	2010	2015	2016	2017	2018	2019
Dünya (milyon ton)	8,21	7,53	11,22	9,02	15,65	15,97	20,42	20,56	20,03	21,05	21,88	19,46
Türkiye (milyon ton)	0,69	0,68	1,35	1,10	1,80	1,20	1,42	1,70	1,73	2,10	1,50	1,53
Türkiye/Dünya	0,08	0,09	0,12	0,12	0,12	0,08	0,07	0,08	0,09	0,10	0,07	0,08

Tablo 1.2: Dünyada ülkeler bazında yıllar itibarıyla zeytin üretim miktarları (milyon ton) **Kaynak:** FAO, 2021.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
İspanya	4,56	5,95	7,08	6,55	9,82	6,55
Yunanistan	2,59	2,91	2,76	2,84	2,76	2,84
İtalya	1,96	2,73	2,04	2,60	1,95	2,60
Türkiye	1,77	1,70	1,73	2,10	1,50	1,53
Mısır	0,57	0,70	0,87	1,09	1,08	1,09
Fas	1,57	1,14	1,42	1,04	1,56	1,04
Portekiz	0,46	0,72	0,48	0,88	0,74	0,88
Cezayir	0,48	0,65	0,70	0,68	0,86	0,68
Tunus	0,38	1,70	0,70	0,50	0,83	0,50
Arjantin	0,34	0,33	0,25	0,40	0,30	0,40

Not: 2019 yılındaki üretim düzeyine göre ülkeler bazında azalan şekilde sıralanmıştır.

ortalama %12 iken, bu oran 2005-2019 döneminde ortalama %8 dolayında gerçekleşmiştir (FAO, 2021).

Son dönemde önceki dönemlere göre Türkiye'nin dünyadaki toplam zeytin üretimi içindeki payının üçte bir oranında azaldığı görülmektedir. Ayrıca, Türkiye'nin dünyadaki zeytin ağacı sayısı bakımından sahip olduğu oran (%21) ile zeytin üretimi alanında elde ettiği pay (%8) arasındaki Türkiye aleyhine olan farkın yıllar içindeki seyri durumu daha da kritik hale getirmektedir.

Dünyada zeytin üretiminde ön sıralarda yer alan ülkeler İspanya, İtalya, Yunanistan ve Türkiye'dir. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'dan elde edilen 2019 yılı verilerine göre İspanya'daki zeytin üretimi 6,55 milyon ton iken, Yunanistan'da 2,84 milyon ton, İtalya'da 2,60 milyon ton ve Türkiye'de 1,53 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu verilere göre dünyadaki zeytin üretiminde İspanya'nın payı yaklaşık %33 iken, Yunanistan'ın %15, İtalya'nın %13, Türkiye'nin ise %8 dolayındadır.

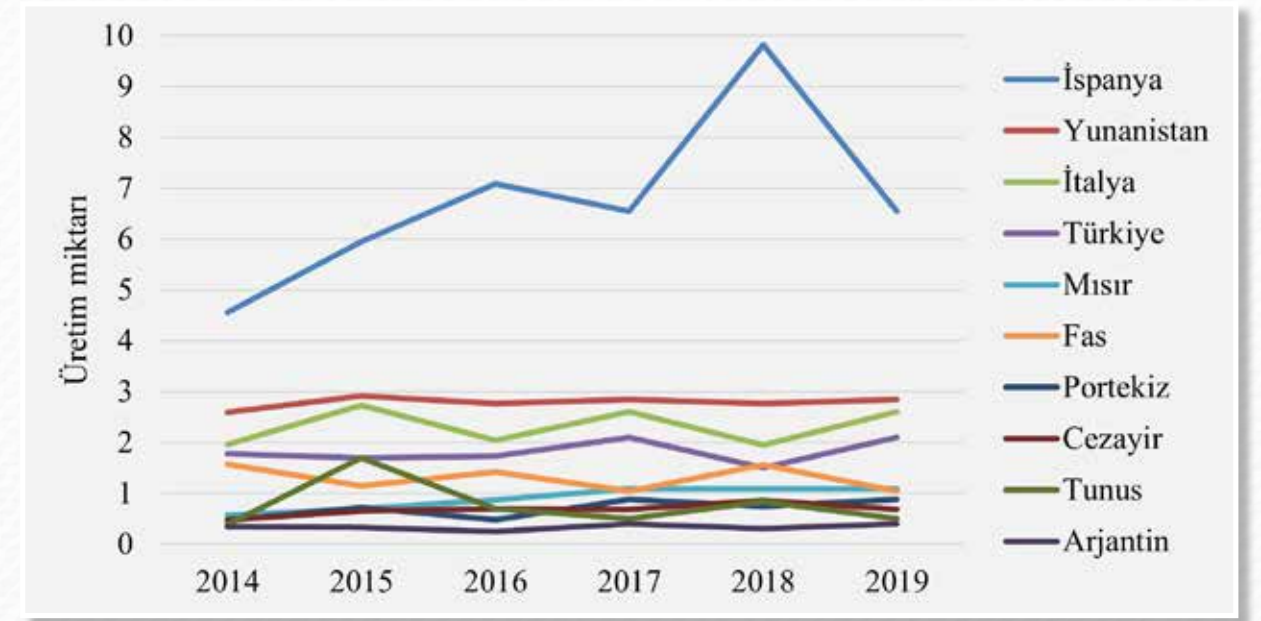
Aşağıdaki grafik ülkelerin yıllara göre zeytin üretim eğilimlerini vermektedir. Grafiğe göre, zeytin üretimindeki son yıllarda ortaya çıkan gelişmelerde ülkelerin ayrıştığı görülmektedir. Son üç yıldaki üretim verileri ele alındığında farklı seyirlere sahip olan iki ayrı ülke grubu ortaya çıkmaktadır. Bu ülke grupları İspanya, Fas, Cezayir ve Tunus grubu ile Yunanistan, İtalya, Türkiye, Portekiz ve Arjantin grubudur. Grafik iki ülke grubunun zeytinin var yılı ve yok yılları açısından nasıl farklılaştığını ve ters seyir izlediğini göstermektedir.

1.1.2. Dünya, AB ve Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi

Tablo 1.3'te dünyada ve Türkiye'de zeytinyağı üretiminin yıllar içindeki gelişimine yer verilmektedir. Dünyadaki toplam zeytinyağı üretimi 1961 yılında 1,36 milyon ton iken 2018 yılında 3,57 milyon ton olmuştur. Türkiye'deki zeytinyağı üretimine bakıldığında



Grafik 1: Ülkeler Bazında Zeytin Üretim Miktarı (milyon ton)



Tablo 1.3: Dünyada ve Türkiye'de yıllar itibarıyla zeytinyağı üretim miktarları **Kaynak:** FAO, 2021.

	1961	1970	1980	1990	2000	2005	2010	2015	2016	2017	2018
Dünya (milyon ton)	1,36	1,41	1,98	1,49	2,54	2,54	3,17	3,40	3,44	3,17	3,57
Türkiye (milyon ton)	0,12	0,12	0,17	0,08	0,19	0,12	0,16	0,17	0,17	0,22	0,15
Türkiye/Dünya	0,09	0,08	0,09	0,05	0,07	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,04

da 1961 yılında 120 bin ton olan üretim düzeyi 2018 yılında 150 bin ton olarak gerçekleşmiştir¹. Zeytinyağı üretiminde Türkiye'nin dünya üretimi içindeki payı 1961 yılında %9 iken, 2018 yılında %4'e gerilemiştir.

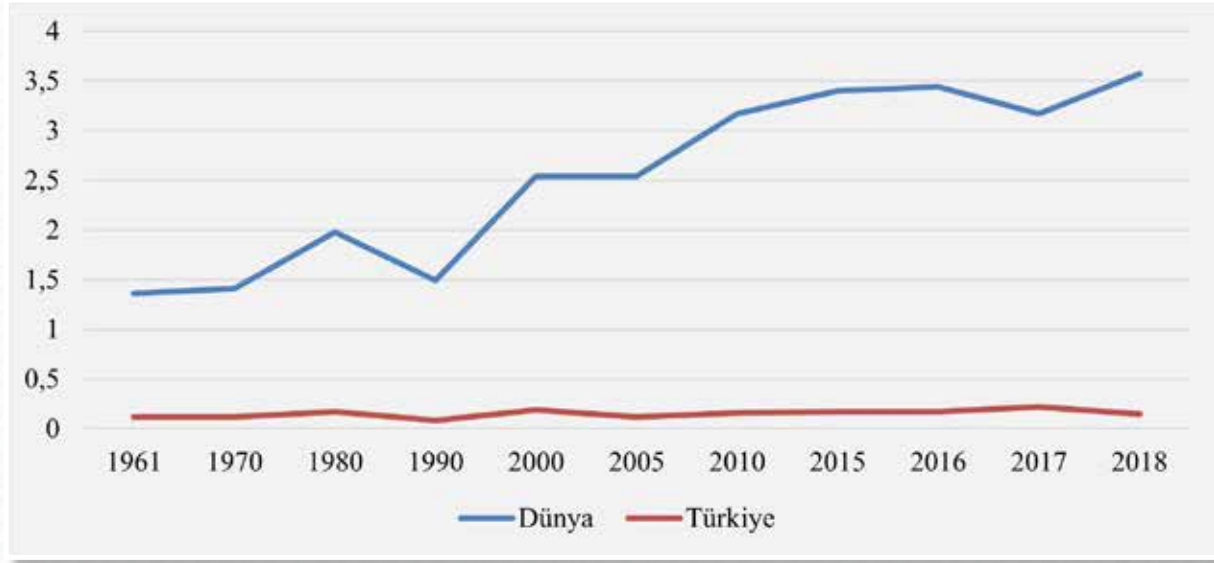
Dünyadaki ve Türkiye'deki zeytinyağı üretiminin seyrine Grafik 2'de yer verilmektedir. Türkiye'deki zeytinyağı üretiminin, dünyadaki üretim gelişimine ayak uyduramadığı açıkça görülmektedir. Türkiye'nin yıllar içinde zeytinyağı üretiminde diğer ülkelere göre daha düşük bir performans sergilediği söylenebilir.

AB toplamda, dünya zeytinyağının kabaca %67'sini üretirken aynı zamanda dünya tüketiminin yaklaşık %53'ünü oluşturmaktadır. Sadece İtalya ve İspanya, her biri yıllık yaklaşık 500.000 ton tüketim ile AB'de başı çekmektedir. Yunanistan ise, kişi başına yılda yaklaşık 12 kg ile AB'nin kişi başına en büyük tüketimine sahiptir². Bu çerçevede AB, zeytinyağının önde gelen üreticisi, tüketicisi ve ihracatçısıdır.

Dünyada zeytinyağı üretiminde açık ara lider olan ve son yıllarda liderliğini giderek perçinleyen ülke İspanya'dır. 2018 yılı verilerine göre (FAO, 2021) İspanya'nın zeytinyağı üretimi 1,79 milyon tondur. Bu üretim miktarı dünyadaki toplam zeytinyağı üretiminin yaklaşık olarak %50'sine denk gelmektedir. Son yıllarda İspanya, Yunanistan ve

¹ En çok yağlık zeytin üreten üç il sırasıyla Aydın, Balıkesir ve Muğla'dır. Bir litre zeytinyağı elde etmek için yaklaşık 5 kg yağlık zeytin kullanılmaktadır. Üretilen zeytinyağı türlerine göre Natürel Sızma, Riviera ve Rafine zeytinyağı olarak ayrılmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021).
² <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/olive-oil>, 29.07.2021.

Grafik 2: Ülkelere göre zeytinyağı üretimi



Tablo 1.4: Dünyada ülkeler bazında yıllar itibariyle zeytinyağı üretim miktarları (milyon ton) **Kaynak:** FAO, 2021.

	2014	2015	2016	2017	2018
İspanya	0,83	1,39	1,28	1,24	1,79
Yunanistan	0,25	0,33	0,32	0,31	0,33
Tunus	0,18	0,13	0,14	0,16	0,27
İtalya	0,29	0,48	0,29	0,41	0,21
Fas	0,13	0,13	0,13	0,13	0,17
Türkiye	0,16	0,17	0,17	0,22	0,15
Portekiz	0,06	0,10	0,07	0,15	0,11
Cezayir	0,05	0,07	0,07	0,07	0,10
Arjantin	0,03	0,03	0,02	0,05	0,03
Mısır	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03

Not: 2018 yılındaki üretim düzeyine göre ülkeler bazında azalan şekilde sıralanmıştır.

Tunus gibi ülkelerin üretim miktarlarında anlamlı artışlar görülürken, Türkiye'deki üretimin sabit kaldığı hatta gerilediği bile söylenebilir.

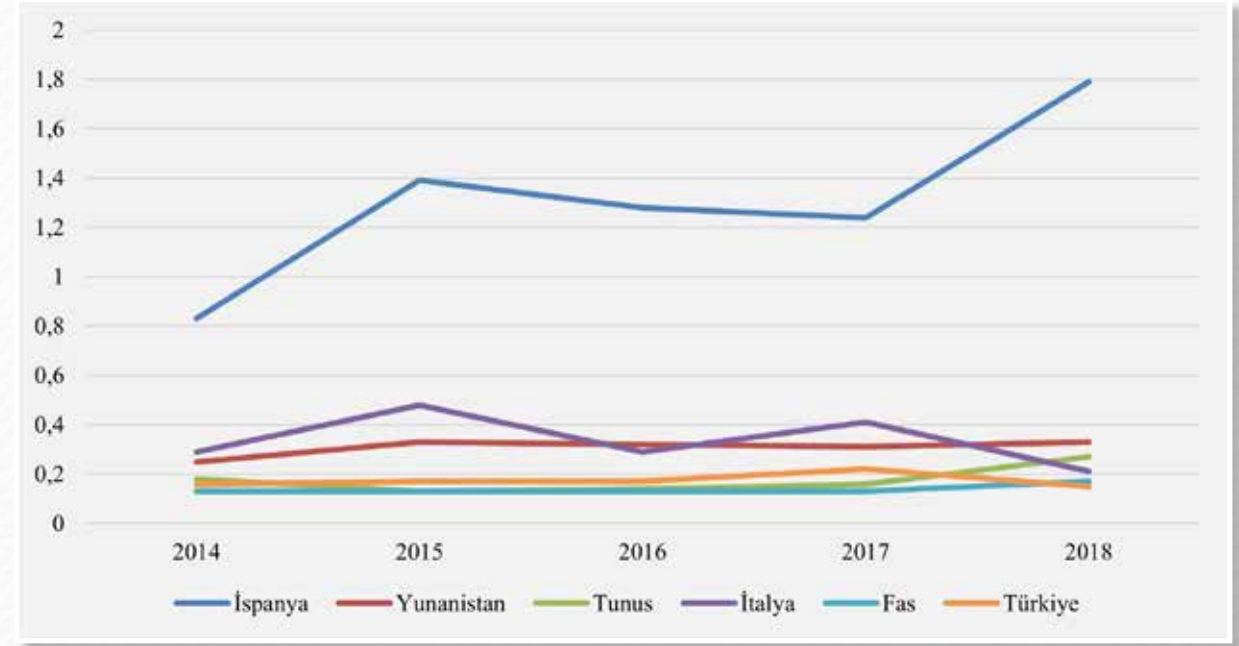
İspanya'nın zeytinyağı üretiminde diğer ülkelere göre üstünlüğü aşağıdaki grafikten kolayca anlaşılabilmektedir. İspanya'nın üretim miktarının 2 milyon ton sınırına doğru ilerlediği görülürken, diğer ülkelerin üretim miktarlarının 150 bin-300 bin ton bandına sıkıştığı görülmektedir.

Tablo 1.5'te Türkiye'de zeytinyağı üretim miktarı, ihracatı, ithalatı ve ihracat değerine yer verilmekte-

dir. Zeytinyağı üretim miktarının 2018 yılında 2014 yılı seviyesinin de altına gerilediği görülmektedir. İhracat miktarı ise son yıllarda düzenli bir artış seyrine sahiptir. Zeytinyağı ihracat değerinin dalgalı bir seyir izlediği de gözlenmektedir. Zeytinyağı ihracat birim değeri açısından değerlendirildiğinde ise durum daha net ortaya çıkmaktadır. Türkiye'nin ihraç ettiği zeytinyağının kg değeri 2018 yılında neredeyse yarı yarıya düşmüştür. 2014-2017 arasında (2015 hariç) yaklaşık kilo başına 4 dolar olan zeytinyağı ihracat değeri 2018 yılında 2,17 dolara düşmüştür.



Grafik 3: Ülkelere göre zeytinyağı üretimi



Tablo 1.5: Türkiye'de zeytinyağı üretim miktarı, ihracatı, ithalatı ve ihracat değeri **Kaynak:** FAO, 2021.

	2014	2015	2016	2017	2018
Üretim miktarı (bin ton)	159,8	170,7	172,9	219,5	154,3
İhracat miktarı (bin ton)	22,6	12,8	17,8	50,2	66,0
İthalat miktarı (bin ton)	0,10	2,63	1,31	0,01	4,84
İhracat değeri (mn \$)	87,6	60,0	70,0	200,4	143,2
İhracat birim değeri (ihracat değeri/ihracat miktarı)	3,88	4,69	3,93	3,99	2,17

Grafik 4: Türkiye'de Zeytinyağı ihracatı ve ihracat değeri





Tablo 1.6: Başlıca AB Ülkelerinde Zeytinyağı Fiyatları (Euro/100 kg-Haziran 2021) **Kaynak:** European Commission, 2021.

Ülke	Natürel sızma zeytinyağı	Natural birinci zeytinyağı	Lampant
İspanya	331.9	311.1	297.4
İtalya	454	287.5	244.3
Yunanistan	322.4	250	219.8

Grafik 4 zeytinyağı ihracat miktarı ve değerinin seyrini vermektedir. 2014 ve 2017 yılları arasında iki değişkenin aynı yönde hareket ettiği ve 2017 yılında ihracat değerinde miktara göre daha iyi bir performans elde edildiği görülmektedir. 2018 yılında ise ters yönlü bir ilişki söz konusudur. İhracat miktarındaki yükselişe rağmen ihracat değeri aynı oranda artmamıştır. Dolayısıyla 2018 yılında birim ihracat değeri düşmüştür.

AB'nin önde gelen zeytinyağı üreticilerinden İs-

panya, İtalya ve Yunanistan'ın fiyatları değerlendirildiğinde ve fiyatlar açısından bir karşılaştırma yapıldığında Tablo 1.6'dan da görüldüğü gibi İtalya'nın Natürel Sızma Zeytinyağı (Extra Virgin Olive Oil-EVOO) fiyatları İspanya ve Yunanistan'a göre oldukça yüksek seviyededir. Natürel birinci sızma zeytinyağı (Virgin Olive Oil-VOO) ve Lampant yağı³ açısından ise İspanya yağlarının fiyatları diğer ülkedekilerden daha yüksektir. Yunanistan'ın fiyatlar açısından performansı İspanya ve İtalya'ya göre daha kötü durumdadır.

³ Lampant zeytinyağı, Naturel (extra) sızma sınıfının kimyasal analizini karşılamayan sızma zeytinyağıdır. <https://www.oliveoiltimes.com/tr/faq/what-is-lampante-olive-oil>, 03.08.2021.



1.2. COĞRAFI İŞARET KAVRAMI, EKONOMİK ETKİLERİ, AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞLARI

1.2.1. Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaret (Cİ), belirli bir coğrafi menşei olan ve o menşeden kaynaklanan nitelik veya itibara sahip ürünlerde kullanılan bir işarettir (World Intellectual Property Organization (WIPO), 2021)⁴. Cİ olarak işlev görmesi için ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökeninin bulunduğu yer ile özdeşleşmiş olması gerekir. **Cİ menşe ve mahreç olmak üzere iki farklı koruma biçimi** sağlamaktadır. **Menşe** adı verilen koruma biçimi için ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin **tümünün** coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanması, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alması gerekmektedir. **Mahreç işareti için ise ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin** coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşmesi gerekmektedir.

Coğrafi işaret hakkı, işareti kullanma hakkına sahip olanların, ürünün geçerli standartlara uygun olmayan üçüncü bir kişi tarafından üretilerek piyasaya sürülmesini engellemesini sağlar. Ancak korunan bir coğrafi işaret, tescil sahibine, başka bir kişinin tescilde belirtilen standartlar ve tekniklere uyması şartıyla tescile konu olan ürünü **üretmesini** engelleme hakkı sağlamaz. **Yani Cİ kolektif bir tekel hakkıdır ve Cİ tescilinde belirtilen kurallara uyan herkes o ürünü üretip satışını gerçekleştirebilir.** Cİ koruması ile sağlanan yasal koruma korumanın sağlandığı ürünün başkaları tarafından taklit edilmesinin ve/veya ticaretinin önüne geçerek sağlanacak gelirin o ürünü üreten gerçek üreticiye gitmesini sağlar. Cİ tescilli bir ürünün başka bölgelerde yetiştirilip aynı isimle piyasaya sürülmesi karşısında hapis cezası, ürünlerin toplatılması, imha edilmesi gibi ciddi kanuni yaptırımlar vardır. Ancak, Cİ koruması başka isim altında benzer ürünlerin üretimini veya satışını engellemez.

Coğrafi işaretin korunması, genellikle işaret üzerinde hak kazanılmasıyla sağlanır (WIPO, 2021). Koruma açısından ülkeler arasında ciddi farklar bulunmaktadır. Cİ'lerin uluslararası boyutta başvuru ve tescili ile ilgili uyumlaştırma çabaları WIPO tarafından yapılmaktadır. Tek bir başvuru ile uluslararası anlamda coğrafi işaret koruması talebi her ne kadar Lizbon Sistemi (1958 tarihli Lizbon Anlaşması ve 2015 tarihli Cenevre Metni) ile mümkün olsa da (WIPO, 2021) dünya çapında Lizbon Sistemi'ne üye ülke sayısının az olmasından (25.07.2021 tarihi itibarıyla 30 üyesi vardır)⁵ dolayı uluslararası bir yaygınlığı yoktur. Dolayısıyla bu sistem aracılığı ile Cİ tescil başvurusu yapma olanağı çok kısıtlıdır.

1.2.2. Coğrafi İşaret Korumasının Ekonomik Etkileri

Bir ürünün Cİ tescili ile korunmasının ekonomik etkileri mikro ve makro olarak ele alınabilir. Mikroekonomi açısından etkileri korumanın tanınırlık ve pazarlama olanaklarını arttırması, ürün ve fiyat farklılaştırmasına yol açması, üretimin artmasına yol açması ve ilk üreticiler açısından daha adil gelir dağılımı sağlama potansiyeli olarak sıralanabilir.

Cİ koruması bir ürünün üretildiği/kaynaklandığı yöreyi tanımladığı için **tüketici açısından ürünün piyasada ayırt edilmesini sağlar.** Cİ aslında bir nevi marka işlevi görerek tüketicilerin araştırma maliyetlerinin düşmesine yol açar. Bir ürünün piyasada tanınırlığının oluşması ve tüketici açısından güven teşkil etmesi zaman, emek ve maliyet gerektirir. **Cİ var olan ürünler için geçerli olduğu ve belli bir tanınırlığı ve ünü olduğu için bu ürünü üreten üreticiler yeni bir ürün yaratmak zorunda kalmayacaklar ve yeni ürün yaratma maliyetine katlanmayacaklardır.** Bazı durumlarda ise ürünün kimliği açısından tüketiciler tam bir bilgiye sahip olmayabilirler, yani tüketiciler açısından asimetric bilgi oluşabilir. Bu çerçevede bakıldığında Cİ koruması bir taraftan tüketici için asimetric bilgiyi ortadan kaldırıp diğer muadillerine göre **ürüne piyasa kimliği kazandırırken üretici açısından da yeni bir üretim maliyeti yaratmayacaktır. Cİ ürünün diğer ürünlere göre daha yüksek bir**

⁴ https://www.wipo.int/geo_indications/en/faq_geographicalindications.html, 25.07.2021.

⁵ https://wipolex.wipo.int/en/treaties/ShowResults?start_year=ANY&end_year=ANY&search_what=C&code=ALL&treaty_id=10, 25.07.2021.

fiyattan satılmasına yol açar. Bu ise üreticiler açısından daha yüksek bir gelir demektir (Gökovalı, 2007; Doğan ve Gökovalı, 2012). Ayrıca Cİ koruması bireysel bir korumanın aksine kolektif bir koruma sağlar. Tescilli ürünün ürün/üretim özelliklerine ve koşullarına uymak koşulu ile tüm üreticiler bu korumadan fayda sağlayabilirler. **Dolayısıyla kurallara uyan üreticiler bu fiyat farklılaşmasından faydalanarak potansiyel gelir artışından yararlanabilirler.** Bu ise ürünün üretiminin artmasına ve ihraç edilebilir ürün fazlası oluşmasına yol açarak döviz girdisi sağlama potansiyeli yaratabilir. **Ancak tüm bu ekonomik etkilerin gerçekleşmesi için Cİ koruması etrafında iyi örgütlenmiş (üretici birlikleri, kooperatif vs.) bir üretim süreci gerekmektedir.**

Cİ korumasının geleneksel bilgi ve kültürel değerleri koruma açısından da olumlu etkileri vardır. Cİ tescilinde belirtilen kurallara uygun bir şekilde üretim yapılması ile ürünün kendine has özelliklerinin ve kalitesinin korunması sağlanarak diğer kuşaklara aktarımı da mümkün hale gelir. Cİ ile ürünün kendisi ve/veya üretim yöntemi korunduğu için bu bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarılması ve geleneksel bilginin, yerel kültürün/dokunun korunması mümkün olabilir.

Cİ korumasının makroekonomik açıdan etkileri **bulunduğu yöre ve/veya ülkenin büyümesine ve kalkınmasına katkı sağlaması, istihdam olanaklarını arttırması ve dış ticarete konu olması olarak sıralanabilir** (daha detaylı bilgi için bkz. Gökovalı, 2007; Doğan ve Gökovalı, 2012). Coğrafi işaret koruması genellikle kırsal bölgelerde yetişen/üretilebilir ürünler için söz konusudur. Dolayısıyla bu ürünlerin korunması ile sağlanan ürün ve fiyat farklılaştırması bu ürünün üretildiği coğrafi bölgeye bir gelir akışı sağlayarak bu bölgelerin büyüme ve kalkınmasına katkı sağlarken, yarattığı istihdam olanakları ile köyden kente göçü engelleyici bir rol

de oynayabilir. Bu ürünler ayrıca dış ticarete konu olarak döviz girdisi de sağlayabilir. Cİ korumasının bu doğrudan etkilerinin yanı sıra ulusal ve uluslararası turizm faaliyetlerine yol açması da söz konusu olabilir. **Cİ koruması ürüne kalite ve yöreye has özgünlük gibi farklılıklar kazandırdığı için insanlar bu farklılığı yörede deneyimlemek isteyebilirler. Böylelikle Cİ koruması turizm faaliyetlerinin gelişmesine ve genişlemesine yol açarak** korumanın yarattığı makroekonomik etkiler (gelir yaratma, istihdam olanaklarını arttırma gibi) daha da yayılarak artabilir.

1.2.3. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaret Tescilli Zeytin ve Zeytinyağları

AB'nde 24.01.2022 itibarıyla toplamda 333 başvuru ve 3.453 tescilli Cİ vardır⁶. Tescilli ürünlerden 1.623'ü şarap, 1.574'ü gıda, 256'sı diğer alkolü içeceklerden oluşmaktadır. Tescilli ürünlerin 3.235'i AB üyesi ülkelerdendir. Geri kalan tescilli ürünler ise İngiltere ve Çin başta olmak üzere AB dışı ülkelere kaynaqlanmaktadır. Tablo 1.7'de, AB'de zeytin ve zeytinyağı tescilleri ülke ve tescil aldığı tarihlere göre verilmektedir. Toplamda 86 tescilli ürün bulunmaktadır⁷. Bunların sadece 7 tanesi Mahreç ile korunurken geri kalanların hepsi Menşe ile korunmaktadır. Mahreç ile korunan ürünlerin hepsi zeytinyağıdır ve 5 tanesi İtalya, 2 tanesi ise İspanya kaynaklıdır. Korunan ürünlerden sadece 14 tanesi zeytin iken, 72 tanesi zeytinyağıdır. En fazla koruma alan ülkelerin başında İtalya (29) İspanya (20), Fransa (13), Yunanistan (10), Portekiz (8) ve Hırvatistan (4) gelirken, Slovenya ve **Türkiye'nin sadece birer tane zeytin yağı tescili vardır.** Zeytin tescili açısından ise Fransa beş tescil ile başı çekerken, Yunanistan'ın 3, Portekiz, İtalya ve İspanya'nın ikişer tane zeytin tescili bulunmaktadır.

⁶ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>, 24.01.2022.
⁷ AB veri tabanında arama yapılırken her ülkenin orijinal dilinde zeytin ve zeytinyağı kelimeleri kullanılarak arama yapılmıştır. Ancak Toskana ve Sierra de Segura zeytinyağlarında olduğu gibi bazı zeytinyağı tescillerinin isimlerinin içinde zeytin ve/veya yağ kelimesi geçmemekte sadece yöre/bölge adı geçmektedir. Bu yüzden de burada tablolastırılan zeytinyağı tescillerinin sayısının veri tabanında olduğundan daha az olduğu düşünülmektedir.



Tablo 1.7: AB'de Tescilli Coğrafi İşaretler: Zeytin ve Zeytinyağı⁸

İsim	Koruma	Ülke	Tes. Tar.
Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres- Sızma Zeytinyağı	Menşe	Hırvatistan	15.7.2015
Šoltansko maslinovo ulje- Zeytinyağı	Menşe	Hırvatistan	21.10.2016
Korčulansko maslinovo ulje- Zeytinyağı	Menşe	Hırvatistan	5.10.2016
Krčko maslinovo ulje- Zeytinyağı	Menşe	Hırvatistan	6.7.2016
Huile d'olive de Nyons- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	21.6.1996
Olives noires de Nyons- Siyah Zeytin	Menşe	Fransa	21.6.1996
Huile d'olive de Haute-Provence- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	18.10.2001
Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence-Zeytinyağı	Menşe	Fransa	6.6.2000
Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence- Kırık Zeytin	Menşe	Fransa	20.2.1999
Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence- Siyah Zeytin	Menşe	Fransa	20.2.1999
Huile d'olive d'Aix-en-Provence- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	18.10.2001
Huile d'olive de Nîmes- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	16.2.2007
Huile d'olive de Nice- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	11.3.2006
Olive de Nice- Zeytin	Menşe	Fransa	11.6.2005
Huile d'olive de Corse / Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	16.2.2007
Olive de Nîmes- Zeytin	Menşe	Fransa	5.11.2010
Huile d'olive de Provence- Zeytinyağı	Menşe	Fransa	21.2.2020
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία / Exeretiko par. leo. Trizinia- Sızma Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	13.7.2007
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψανό / Exeretiko par. leo. Thrapsano- Sızma Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	11.7.2002
Ελαιόλαδο Φοινίκι Λακωνίας / Elaiolado Finiki Lakonias- Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	23.7.2003
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης / Exeretiko Par. Ele. Selino Kritis- Sız. Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	12.5.2010
Ελαιόλαδο Μάκρης / Elaiolado Makris- Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	10.8.2020
Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas- Zeytin	Menşe	Yunanistan	21.6.1996
Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής / Prasines Elies Chalkidikis- Yeşil Zeytin	Menşe	Yunanistan	23.5.2012
Αγουρέλαιο Χαλκιδικής / Agoureleo Chalkidikis- Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	21.6.2013
Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής / Galano Metaggitsiou Chalkidikis- Zeytinyağı	Menşe	Yunanistan	29.9.2015
Καλαμάτα / Kalamata- Zeytin	Menşe	Yunanistan	13.06.1997

⁸ Tablo oluşturulurken sadece tescilli Cİ ler dikkate alınmıştır. Başvuru/tesciller her ülkenin kendi dilinde yapıldığı için ayrı ayrı tüm ülkeler için tarama yapılırken her ülkenin orijinal dilinde zeytin ve zeytinyağı kelimeleri süzgeçten geçirilmiştir. Bu nedenle bazı tescil almış zeytin/ zeytinyağları gözden kaçırılmış olabilir, çünkü İtalya örneğinde olduğu gibi bazı tescilli ürünlerin isimlerinin içinde zeytin ve zeytinyağı kelimesi geçmemektedir. İtalya için <https://www.oliveoiltimes.com/business/italian-pdo-and-pgi-extra-virgin-olive-oils-are-increasing-in-value/80758> , sitesinden faydalanarak tarama tekrar yapılmıştır.

İsim	Koruma	Ülke	Tes. Tar.
Olio di Calabria-Zeytinyağı	Mahreç	İtalya	20.12.2016
Oliva di Gaeta- Zeytin	Menşe	İtalya	15.12.2016
Olio di Puglia- Zeytinyağı	Mahreç	İtalya	23.12.2019
Olio lucano- Zeytinyağı	Mahreç	İtalya	5.10.2020
Oliva Ascolana de Piceno- Zeytin	Menşe	İtalya	15.11.2005
Irpinia - Colline dell'Ufita- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	11.03.2010
Terra di Bari- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.11.1997
Terra d'Otranto- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	21.03.1998
Terre Aurunche- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	22.12.2011
Terre Tarentine- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	30.10.2004
Terre di Siena- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	07.11.2000
Toscano- Zeytinyağı	Mahreç	İtalya	21.03.1998
Tuscia- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	05.10.2005
Umbria- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.11.1997
Lametia- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	05.10.1999
Monti Iblei- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.11.1997
Sicilia-Zeytinyağı	Mahreç	İtalya	16.09.2016
Sardegna-Zeytinyağı	Menşe	İtalya	16.02.2007
Garda- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.11.1997
Laghi Lombardi- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.11.1997
Veneto Valpolicella / Veneto Euganei e Berici / Ven.del Grappa/ Veneto del Grappa- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	18.10.2001
Riviera Ligure- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	24.01.1997
Pretuziano delle Colline Teramane- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	26.08.2003
Monte Etna_ Zeytinyağı	Menşe	İtalya	26.08.2003
Nocellara del Belice- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	21.01.1998
Val di Mazara- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.01.2001
Valdemone- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	05.02.2005
Valle del Belice- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	21.08.2004
Valli Trapanesi- Zeytinyağı	Menşe	İtalya	25.11.1997
Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa)- Zeytinyağı	Menşe	Portekiz	21.6.1996



İsim	Koruma	Ülke	Tes. Tar.
Azeites do Norte Alentejano- Zeytinyağı	Menşe	Portekiz	21.6.1996
Azeite de Moura-Zeytinyağı	Menşe	Portekiz	21.6.1996
Azeite de Trás-os-Montes- Zeytinyağı	Menşe	Portekiz	21.6.1996
Azeites do Ribatejo- Zeytinyağı	Menşe	Portekiz	21.6.1996
Azeitona de conserva Negrinha de Freixo- Salamura Zeytin	Menşe	Portekiz	21.6.1996
Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior- Zeytin	Menşe	Portekiz	16.2.2007
Azeite do Alentejo Interior- Zeytinyağı	Menşe	Portekiz	16.2.2007
Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre- Sızma Zeytinyağı	Menşe	Slovenya	16.2.2007
Aceite de la Rioja- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	11.3.2006
Aceite Monterrubbio- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	7.3.2007
Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	5.2.2005
Aceite del Bajo Aragón- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	10.10.2001
Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	12.8.2004
Aceite del Baix Ebre-Montsià / Oli del Baix Ebre-Montsià- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	7.2.2008
Aceite de La Alcarria- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	3.2.2009
Aceite Campo de Calatrava- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	30.6.2011
Aceite Campo de Montiel- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	22.6.2010
Aceituna Aloreña de Málaga- Zeytin	Menşe	İspanya	15.11.2012
Aceite de Navarra- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	20.9.2013
Aceite de Lucena-Zeytinyağı	Menşe	İspanya	20.9.2013
Aceite Sierra del Moncayo- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	4.12.2013
Aceite de la Comunitat Valenciana- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	27.3.2014
Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina / Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina- Zeytin	Menşe	İspanya	5.3.2014
Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	10.3.2015
Aceite de Ibiza / Oli d'Eivissa- Zeytinyağı	Mahreç	İspanya	21.10.2020
Aceite de Jaén- Zeytinyağı	Mahreç	İspanya	19.5.2020
Estepe- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	09.10.2010
Sierra de Segura- Zeytinyağı	Menşe	İspanya	21.06.1996
Milas Zeytinyağı	Menşe	Türkiye	23.12.2020

Kaynak: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>, sitesinden derlenmiştir. 27.07.2021.



Selen Çatalyürekli

1.2.4. Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Zeytin ve Zeytinyağları

Türkiye'de Cİ tescili verme yetkisi Türk Patent ve Marka Kurumu'na aittir. 24.01.2022 tarihi itibarıyla toplam tescil sayısı 987 iken, başvuru sayısı 746 adettir. Tescil edilenlerin %68,1'i mahreç, %31,4'ü menşe adı ve %0,5'i de geleneksel ürün adı olarak tescil edilmiştir⁹. Cİ'yi tescil ettiren kurumlara göre dağılımına bakıldığında ise ticaret ve sanayi odaları ile belediyeler ve ticaret borsaları öne çıkmaktadır. Ardından valilik ve kaymakamlıklar gelmektedir. Maalesef üretici birliklerinin ve kooperatiflerin payı çok düşük düzeydedir. Tescilli Cİ'lerin ürün gruplarına göre dağılımında ise en yüksek payı %23,8 ile yemekler ve çorbalar, %22,5 ile işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar ve %19,4 ile fırıncılık ve pastacılık maddeleri, hamur işleri, tatlılar almaktadır¹⁰.

Türkiye farklı iklim, coğrafya ve kültürlere sahip olmasına ve dolayısıyla coğrafi işarete konu olacak çok fazla ürünü olmasına rağmen bunu uluslararası alanda tam anlamıyla gösterememektedir. 24.01.2022 tarihi itibarıyla Türkiye'nin AB coğrafi işaret koruma sistemine yaptığı başvuru sayısı 26 iken (Tablo 1.8) tescilli ürün sayısı (Tablo 1.9) ancak 7 tanedir¹¹. AB'deki başvurular istenen koruma biçimine göre incelendiğinde ise 13 tanesinin menşe olarak, geri kalan 13 tanesinin ise mahreç işareti olarak başvurulduğu gözükmemektedir. Başvurular tarımsal ürün ve gıda sınıfında kategorilendirilmektedir. Başvurular arasında dört

zeytin ve iki zeytinyağı bulunmaktadır.

Tablo 1.9, Türkiye'nin AB'den almış olduğu Cİ tescillerini göstermektedir. **Toplamda 7 adet tescilli ürün vardır ve hepsi tarımsal ürün ve gıda kategorisindedir. Tescillerde dikkat çeken nokta ise tescillerini çoğunun menşe koruma biçiminde olmasıdır. Sadece Antep Baklavası'nın koruma biçimi mahreç işareti şeklindedir. Milas zeytinyağı 2020 yılından itibaren menşe olarak korunmaktadır.**

Türkiye'de coğrafi işaret tescilli zeytinler ile ilgili genel bilgilere aşağıdaki tabloda yer verilmektedir. Toplamda 9 adet olan zeytin tescillerinin hepsi menşe adı ile korunurken tescil sahipleri arasında **üretici birliklerinin ve/veya kooperatiflerin olmaması dikkat çekicidir. Tescil sahipleri açısından Ticaret ve Sanayi Odaları ile Ticaret Borsaları öne çıkmaktadır.**

Türkiye'de coğrafi işaret tescilli zeytinyağları ile ilgili genel bilgilere aşağıdaki tabloda yer verilmektedir. **Toplamda 12 adet tescilli Cİ vardır** ve Kuzey Ege Zeytinyağları ve Nizip Zeytinyağları hariç geri kalan tüm yağlar menşe olarak tescil edilmiştir. Tescil sahipleri açısından zeytinyağları da aynen zeytinde olduğu gibi çoğunlukla ticaret borsası veya ticaret odaları tarafından alınmıştır. Burada üç istisna öne çıkmaktadır. Geyikli Zeytinyağı'nın tescil sahibi Geyikli Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ile Güney Ege ve Kuzey Ege Zeytinyağları'nın sahipleri Tarış Zeytin ve Zeytinyağları Tarımsal Satış Kooperatifleri Birliğidir.

⁹ <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/Type>, 24.01.2022

¹⁰ <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup>, 24.01.2022.

¹¹ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>, 26.07.2021.



Tablo 1.8: Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne Yönelik Coğrafi İşaret Tescil Başvuruları

Ürün adı	Koruma Biçimi	Başvuru Tarihi
Afyon Pastırması	Mahreç	13.8.2012
Afyon Sucuğu	Mahreç	13.8.2012
Antakya Künefesi	Mahreç	14.3.2019
Antep Lahmacunu	Mahreç	12.4.2018
Antepfıstığı / Antep fıstığı	Menşe	21.7.2017
Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	Menşe	12.4.2018
Giresun Tombul Fındığı	Menşe	26.4.2018
Kayseri Mantısı	Mahreç	22.5.2017
Kayseri Pastırması	Mahreç	22.5.2017
Kayseri Sucuğu	Mahreç	22.5.2017
İnegöl Köfte	Mahreç	17.9.2014
Maraş Çöreği	Mahreç	16.3.2020
Çağlayancerit Cevizi	Menşe	18.5.2020
Maraş Tarhanası	Mahreç	1.6.2020
Gemlik Zeytini	Menşe	10.7.2020
Milas Yağlı Zeytini	Menşe	4.8.2020
Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi	Menşe	25.2.2021
Araban Sarımsağı	Menşe	8.4.2021
Tonya Tereyağı	Menşe	30.6.2021
Erzurum Su Böreği	Mahreç	1.7.2021
Edremit Zeytinyağı	Menşe	5.7.2021
Antep Fıstık Ezmesi	Mahreç	13.7.2021
Aydın Memecik Zeytini	Menşe	12.11.2021
Bursa Kestane şekeri	Mahreç	22.10.2021
İpsala Pirinci	Menşe	14.10.2021
Aydın Memecik Zeytinyağı	Menşe	24.09.2021

Kaynak: eAmbrosia veritabanından derlenmiştir. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>, 24.01.2022.

Tablo 1.9: Türkiye'nin AB'de Cİ Tescilleri

Ürün adı	Koruma Biçimi	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi
Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası	Mahreç	10.7.2009	21.12.2013
Aydın Kestanesi	Menşe	8.9.2015	24.9.2020
Aydın İnciri	Menşe	11.6.2013	17.2.2016
Bayramiç Beyazı	Menşe	1.2.2018	16.4.2021
Malatya Kayısı	Menşe	13.5.2014	7.7.2017
Milas Zeytinyağı	Menşe	13.11.2017	23.12.2020
Taşköprü Sarımsağı	Menşe	9.1.2017	16.4.2021

Kaynak: eAmbrosia veritabanından derlenmiştir. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>, 24.01.2022.

Tablo 1.10: Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Zeytin Türleri

Zeytin Türü	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Tarihi	İl	Tescil Ettiren
Akhisar Domat	Menşe Adı	13.12.2012	Manisa	Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Akhisar Uslu	Menşe Adı	13.12.2012	Manisa	Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Antalya Tavşan Yüreği	Menşe Adı	06.09.2018	Antalya	Antalya Ticaret Borsası
Aydın Memecik	Menşe Adı	07.05.2021	Aydın	Aydın Ticaret Borsası
Aydın Yamalak Sarısı	Menşe Adı	21.04.2021	Aydın	Aydın Ticaret Borsası
Edremit Körfezi Yeşil Çizik	Menşe Adı	31.07.2015	Balıkesir	Edremit Ticaret Borsası
Gemlik	Menşe Adı	03.10.2005	Bursa	Gemlik Ticaret Borsası
Milas Yağlı	Menşe Adı	28.08.2019	Muğla	Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tarsus Sarıulak	Menşe Adı	16.04.2018	Mersin	Tarsus Ticaret Borsası

Kaynak: Veriler Türk Patent ve Marka Kurumunun sitesinden derlenmiştir. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>, 12.08.2021.

Tablo 1.11: Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Zeytinyağı Türleri

Zeytinyağı Türü	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Tarihi	İl	Tescil Ettiren
Aydın Memecik	Menşe Adı	17.09.2020	Aydın	Aydın Ticaret Borsası
Ayvalık	Menşe Adı	18.03.2004	Balıkesir	Ayvalık Ticaret Odası
Burhaniye	Menşe Adı	25.01.2019	Balıkesir	Burhaniye Ticaret Odası
Edremit	Menşe Adı	13.12.2017	Balıkesir	Edremit Ticaret Odası
Geyikli	Menşe Adı	20.02.2020	Çanakkale	Geyikli Beldesi Tar. Kal. Koop.
Güney Ege	Menşe Adı	27.04.2003	İzmir	Tariş Zey. ve Z.yağı Tar. Satış Koop. Birliği
Kuzey Ege	Mahreç İşareti	14.11.2018	İzmir	Tariş Zey. ve Z.yağı Tar. Satış Koop. Birliği
Milas	Menşe Adı	06.12.2016	Muğla	Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Mut	Menşe Adı	03.11.2015	Mersin	Mut Ticaret ve Sanayi Odası
Nizip	Mahreç İşareti	18.08.2009	Gaziantep	Nizip Ticaret Odası
Tarsus Sarıulak	Menşe Adı	21.04.2021	Mersin	Tarsus Ticaret Borsası
Ödemiş Çekişte	Menşe Adı	26.10.2019	İzmir	Ödemiş Ticaret Odası

Kaynak: Veriler Türk Patent ve Marka Kurumunun sitesinden derlenmiştir. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>, 12.08.2021.



1.3. AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARETLİ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE ÖNE ÇIKAN BÖLGELER

1.3.1. AB'nde Cİ'li Zeytinyağı Üretiminde Öne Çıkan Bölgeler

AB tarafından tescil verilmiş zeytinyağları arasından, bu çalışmada incelemek üzere, başarılı örneklerin seçilmesinde birtakım kriterler uygulanmıştır. Avrupa Komisyonu'nun Cİ resmi web sitesi olan eAmbrosia'dan erişilebilen toplamda 86 tescilli ürün bulunmaktadır. Korunan ürünlerden sadece 14 tanesi zeytin iken, 72 tanesi zeytinyağıdır. Zeytinyağı tescilleri fazla olduğundan dolayı örnek inceleme için zeytin yerine zeytinyağı tesciline sahip olan ülkeler/bölgeler dikkate alınmıştır. Analiz için örnek ülke/bölge seçilirken bir diğer kistas ise **en çok tescil alan ülke sıralaması** ile dünya zeytin ve zeytinyağı üretimi sıralamasıdır. Bu kriterler dikkate alındığında hem üretim, hem de tescil sayısı açısından İtalya ve İspanya başı çekmektedir. Ayrıca 2020 "Dünya Natural Sızma Zeytin Yağı Sıralaması"na (EVOO) göre başı çeken ilk 4 ülke İtalya, İspanya, Yunanistan ve Türkiye'dir¹². Bu yüzden **Cİ tesciline sahip zeytinyağı örnekleri İtalya ve İspanya'dan seçilmiştir**.

1.3.1.1. İtalya: Toskana Zeytinyağları

a) Toskana Zeytinyağı ve Cİ Örgütlenmesi
İtalya'nın 873 tane tescilli ürünü vardır. Bunların 311 tanesi gıda ve 167 tanesi de gıda sınıfı içinde yer alan sıvı ve katı yağlar (tereyağı, margarin, sıvı yağ vb.) ve taze veya işlenmiş meyve, sebze ve tahıllar kategorisindedir. **Şarap, peynir, et ve zeytinyağı gibi geçerli tüm sektörlerde Cİ korumalı İtalyan ürünleri 16,2 milyar Euro (17,5 milyar \$) değerindedir. Bunun içerisinde zeytinyağlarının önemli bir katkısı vardır. Menşe ve mahreç işaretli natürel sızma zeytinyağının (EVOO) piyasa değeri 2020 yılında %21 artış göstererek 144 milyon Euro'ya (155 milyon \$) ve ihracatı da aynı dönemde %11 artışla 62 milyon Euro'ya (67**

milyon \$) ulaşmıştır¹³. Bu artışa en fazla katkı Toskana ve Puglia yöresinden gelmiştir. İki bölgedeki Cİ'li ürünlerin bu artışa ayrı ayrı yaklaşık 25'er milyon € (27 milyon \$) katkıları vardır. Toskana'nın zeytinyağı üretimi ve ihracatındaki bu öneminden dolayı **İtalya için Toskana Bölgesi örnek inceleme için seçilmiştir**.

Toskana bölgesinde zeytinciliğin tarihi çok eskilere gitmektedir. Toskana Bölgesi'nde bulunan Siena ve Floransa'ya bağlı bazı yerleşim yerlerinde zeytincilik faaliyetlerinin M.Ö. 7. yüzyılın ortalarından itibaren belgelerle desteklenen binlerce yıllık geçmişi olduğu ortaya konulmuştur. Ortaçağ ise başta Floransa ve Siena olmak üzere tüm Toskana Bölgesi'nde zeytin yetiştiriciliğinin oldukça yaygınlaştığı dönem olmuştur. 1716'da Toskana Grandükalığı tarafından yayınlanan bir ferman ile bölgenin zeytincilikle ilgili nitelikleri resmi olarak kabul edilmiştir¹⁴.

Toskana Sızma Zeytinyağı her ne kadar mahreç işareti ile korunuyor olsa da dünyada en çok bilinen Cİ'li ürünler arasında yer almaktadır. Toskana Zeytinyağı 1998 yılından beri AB'de koruma altındadır. Yağın zamanla değişebilen yeşilden altın sarısına uzanan bir rengi, badem, enginar, diğer olgun meyveler ve yeşil yaprak notaları eşliğinde meyvemsi bir aroması ve belirgin meyvemsi bir tadı vardır. AB tescilinde coğrafi alan olarak tüm Toskana Bölgesi belirtilmiştir¹⁵.

Her bir Toskana Zeytinyağı şişesinin boynunda alfa-sayısal bir koda sahip olan bir etiket vardır ve bu kodla tüm tedarik zinciri (zeytin hasatı, zeytin sıkma ve yağın ambalajlanması) takip edilebilir. Zeytin, Cİ tescilinde belirtilen çeşitlerden ve yine Cİ tescil belgesinde yer alan bölgelerdeki kayıtlı zeytinliklerden hasat edilir. Zeytinlerin sıkma ve preslenme işi de aynı bölgede yapılmak zorundadır. Cİ tescilinde üretim metodlarına uygun olan izlenebilirlik, kimyasal ve organoleptik testlerden geçen yağ, Cİ logosunu kullanma hakkına sahip olarak Toskana Zeytinyağı olarak şişelenir. Şişeleme de Toskana bölgesinde yapılması gerekmektedir¹⁶.

Toskana Zeytinyağı'nın her bir şişesinin üzerindeki etiket bilgileri (alfa-sayısal kod) üretim sürecinin izlenebilir olmasını sağlamakta ve zeytin ağaçlarını

¹² http://www.evooorldranking.org/EN/top_pais.php, 03.08.2021.

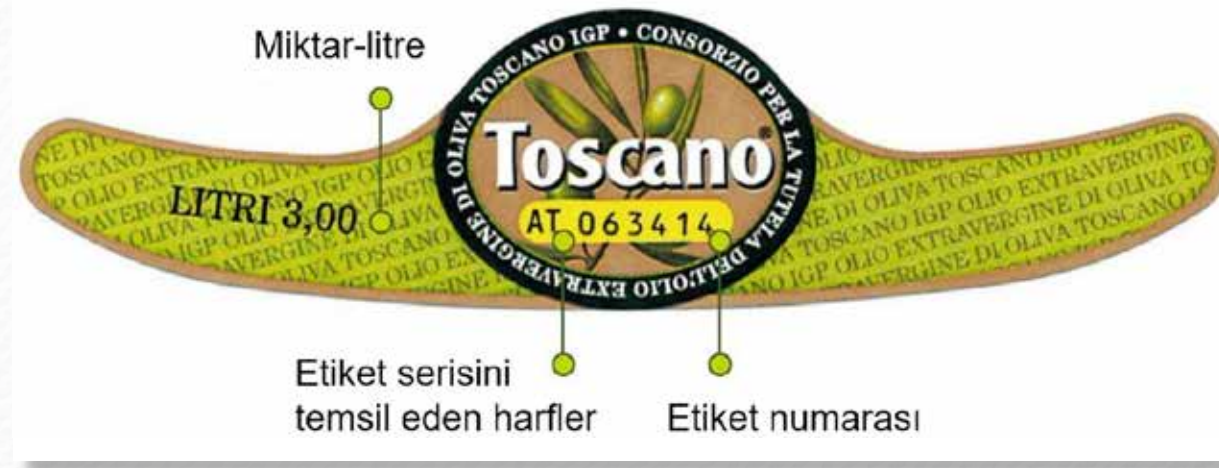
¹³ <https://www.oliveoiltimes.com/business/italian-pdo-and-pgi-extra-virgin-olive-oils-are-increasing-in-value/80758>, 02.08.2021.

¹⁴ https://ambankara.esteri.it/ambasciata_ankara/resource/doc/2018/06/it_terreno_fertile_final_with_cover.pdf, 03.08.2021

¹⁵ <https://ec.europa.eu/geographical-indications-register/eambrosia-public-api/api/v1/attachments/62366>, 02.08.2021.

¹⁶ <https://www.oliotoscanoigp.com/toscano-pgi-oil-characteristics/how-to-recognize-real-tuscan-oil/>, 02.08.2021.

Resim 1: Toskana Zeytinyağı Coğrafi İşaret Etiketi



Kaynak: <https://www.oliotoscanoigp.com/toscano-pgi-oil-characteristics/traceability>,

kimin yetiştirdiğinden, zeytinleri yağ haline getirenlere, yağı paketleyenlere kadar tüm bilgiler bu kod ile öğrenilebilmektedir. Toskana Zeytinyağı için özel olarak oluşturulmuş web sitesinde bir arama kutusu vardır ve bu arama kutusuna satın alınan şişenin kapasitesiyle (kaç litre olduğu bilgisi) birlikte etiket numarası yazıldığında satın alınan yağın üretim yerini ve ayrıca onu üreten kişi ve şirketler öğrenilebilmektedir¹⁷. Yukarıdaki resimde Toskana Zeytinyağı Cİ etiketinin bir örneği yer almaktadır.

Toskana Zeytinyağı'nı korumak için 1997 yılında zeytin yetiştiricileri tarafından bir konsorsiyum kurulmuştur. Konsorsiyum 18 yönetim kurulu üyesi ve 3 kişilik denetim kurulu üyesi tarafından idare edilmektedir¹⁸. 2011 yılında ise İtalyan Tarım, Gıda ve Orman Politikaları Bakanlığı, Konsorsiyuma Toskana Sızma Zeytinyağı ile ilgili tüketicileri bilgilendirme, koruma ve tanıma görevlerini vermiştir¹⁹. Şu anda 9.000 civarında üyesi vardır. Konsorsiyum, Toskana Natürel Sızma Zeytinyağı markasının menşeinin belirlenmesi ve ürününün hem İtalya'da hem de yurtdışında tanıtılması ve geliştirilmesine yönelik bilgilendirici ve eğitici nitelikteki reklam faaliyetleri de dahil olmak üzere çok sayıda çalışma yapmaktadır. Ayrıca Toskana Zeytinyağı'nın taklit ve kötü kullanımlara kar-

şı korumak, Toskana Sızma Zeytinyağı adını kullanan ürünlerin hem İtalya'da hem de yurtdışında yasadışı olarak üretilmesini veya pazarlanmasını önlemek adına faaliyetlerde de bulunmaktadır. Bunun için Tarım, Gıda ve Orman Politikaları Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş denetçiler sızma zeytinyağı satan herkesin yasalara uyup uymadığını denetlemektedir²⁰. Herhangi bir potansiyel ihlal durumunda kanunlar devreye girmektedir.

Konsorsiyum hasattan paketlemeye kadar olan tedarik zincirinin her aşamasını kontrol ederek her şeyi Cİ logosu ile korumaktadır. Yağlar, Cİ yönetmeliğine uygun olup olmadığının kontrolü için kimyasal ve duyu analize tabi tutulmaktadır. Tadım uygunluğu ise Tarım, Gıda ve Orman Politikaları Bakanlığı tarafından belirlenen uzmanlardan oluşan bir ekip tarafından yapılmaktadır²¹. Bunların yanı sıra ülke çapında faaliyet gösteren başka denetim kuruluşu da vardır. ICQRF (Department of Central Inspectorate for fraud repression and quality protection of agro-food products- Tarım-Gıda Ürünlerinin Kalite Koruması ve Dolandırıcılığı Önlemek için Merkezi Denetleme Departmanı) İtalyan Tarım, Gıda ve Orman Politikaları Bakanlığı kurallarının uygulanıp uygulanma-

¹⁷ <https://www.oliotoscanoigp.com/toscano-pgi-oil-characteristics/traceability/>, 02.08.2021.

¹⁸ <https://www.oliotoscanoigp.com/about/board-of-directors/>, 02.08.2021.

¹⁹ <https://www.oliotoscanoigp.com/about/>, 02.08.2021.

²⁰ <https://www.oliotoscanoigp.com/about/activities/>, 02.08.2021.

²¹ <https://www.oliotoscanoigp.com/toscano-pgi-oil-characteristics/>, 02.08.2021.



Bölge	Yağ Üretim Tesisleri	Üretilen Yağ (Kg)	Yağ üretim tesisleri % payı	Üretilen Yağ %
Basilicata	117	3.989.552	2,61	1,46
Abruzzo	312	7.915.494	6,97	2,89
Reggio Di Calabria	714	32.983.134	15,96	12,06
Campania	346	12.512.206	7,73	4,57
Emilia Romagna	43	1.524.230	0,96	0,56
Friuli Venezia Giulia	10	119.764	0,22	0,04
Lazio	319	17.190.884	7,13	6,29
Liguria	157	4.669.669	3,51	1,71
Lombardia	32	1.241.724	0,72	0,45
Marche	165	3.644.158	3,69	1,33
Molise	100	2.822.768	2,23	1,03
Piemonte	4	23.657	0,09	0,01
Puglia	774	117.477.384	17,30	42,95
Sardegna	96	3.989.120	2,15	1,46
Sicilia	575	32.650.040	12,85	11,94
Toscana	416	20.128.346	9,30	7,36
Trentino Alto Adige	10	592.382	0,22	0,22
Umbria	220	6.960.176	4,92	2,54
Veneto	65	3.065.312	1,45	1,12
Italia	4.475	273.500.000	100,00	100,00

dığını denetleyen bir kuruluştur ve şarap, zeytin yağı ve gıda sahtekârlıkları söz konusu olduğunda yaptırım yetkisi vardır²².

b) Toskana Zeytinyağı Üretim ve Fiyatları:

Toskana Zeytinyağları dünyada en çok bilinen ve tercih edilen zeytinyağları arasındadır ve üretim, dış ticaret ve istihdam yaratma konusunda bulunduğu bölgeye ekonomik katkı sağlamaktadır. Tablo 1.12 incelendiğinde Toskana'nın hem yağ üretim tesisi hem de yağ üretimi açısından Puglia, Calabria ve Sicilya'nın ardından 4. sırada geldiği görülmektedir.

Tablo 1.12: İtalya'da Bölgelere Göre Zeytinyağı Üretimi ve Dağılımı 2020/2021²³

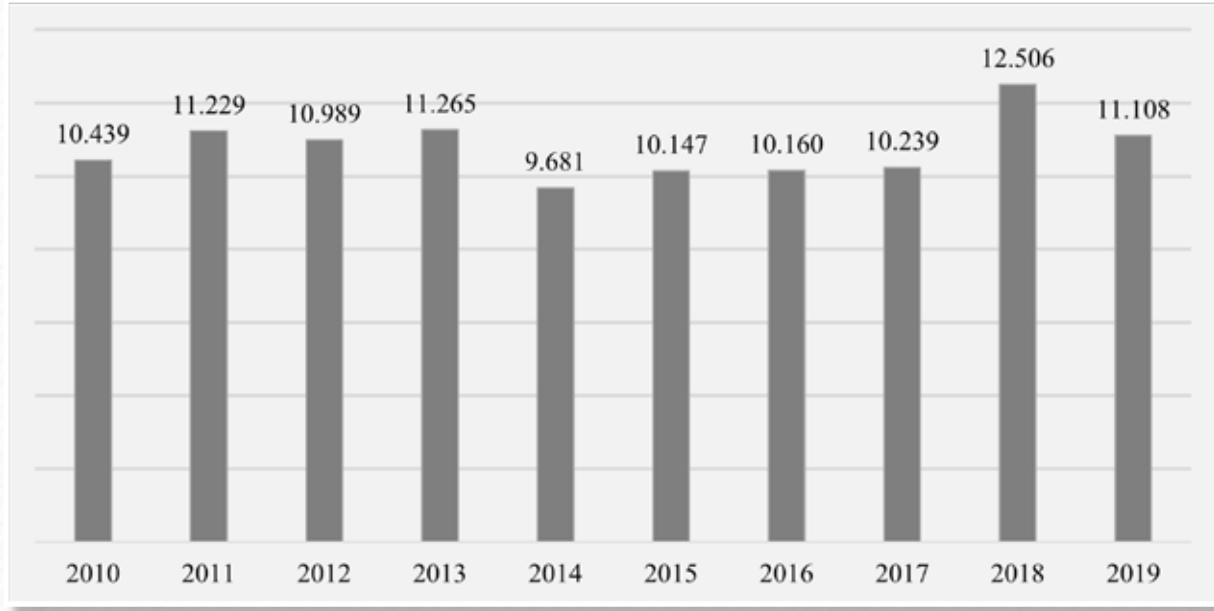
Kaynak: ISMEA, 2021.

İtalya'da son yıllarda organik tarım uygulamaları da yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu çerçevede bakıldığında İtalya'nın %12,2'si organik tarıma elverişli iken, zeytin yetiştirilen bölgelerin %22'si organik zeytin yetiştiriciliğine uygundur. Bölgesel olarak bakıldığında ise Puglia'nın %31, Calabria'nın %28, Sicilia'nın %16, Toskana'nın ise %7'si organik zeytinciliğe müsaittir (ISMEA, 2021). Ulusal zeytin yetiştiriciliği açısından bakıldığında %37'sinin

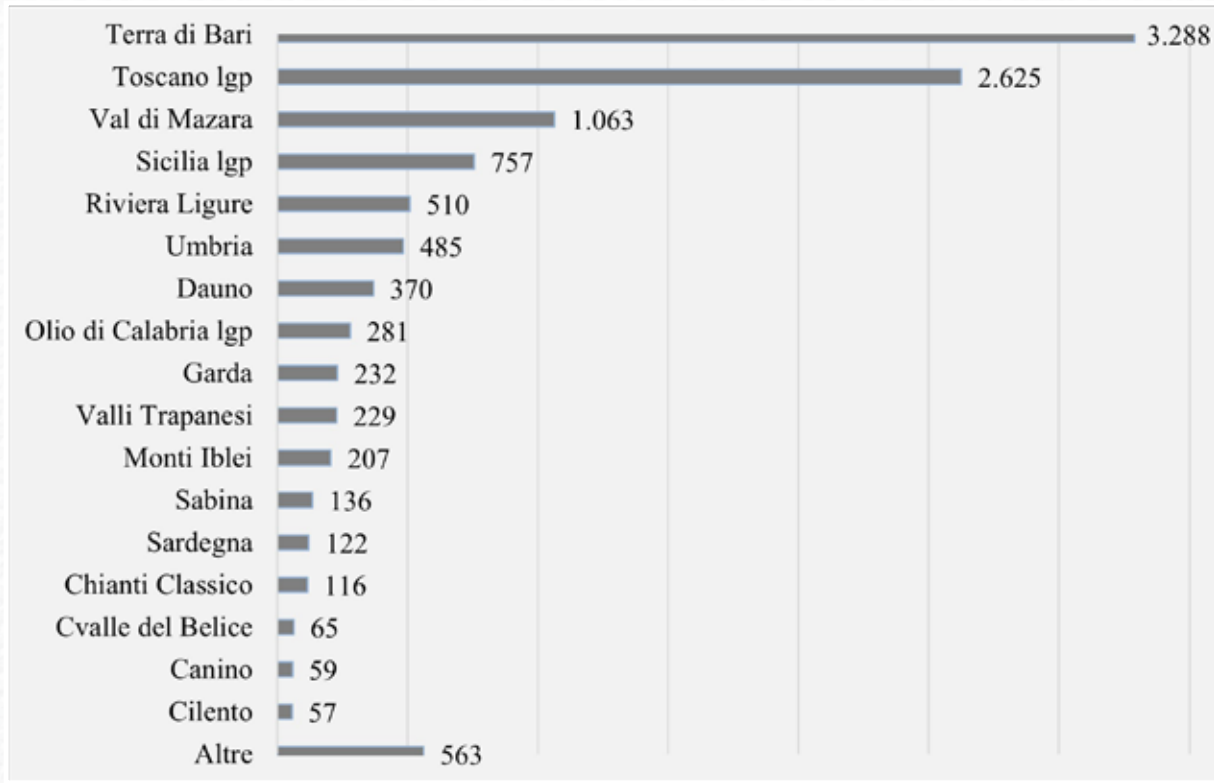
²² https://www.wipo.int/edocs/mdocs/enforcement/en/wipo_ace_12/wipo_ace_12_10_ppt.pdf, 05.08.2021

²³ Veriler İtalya Tarımsal Gıda Pazarı Hizmetleri Enstitüsü (Ismea) sitesinden derlenmiştir. <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11569>, 03.08.2021.

Grafik 5: İtalya'nın Yıllara Göre Cı'lı Zeytinyağı Üretimi



Grafik 6: İtalya'da Cı'lı Zeytinyağı Üretiminin Bölgelere Göre Dağılımı



Tablo 1.13: İtalya'da Coğrafi İşaretli Zeytinyağı Fiyatları (Euro/kg)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aprutino pescarese	6,35	5,99	7,37	6,72	6,87	6,72
Brisighella	20,21	18,74	23,70	22,54	22,00	22,00
Bruzio	7,30	7,05	7,47	7,65	7,74	7,27
Canino	9,00	9,07	9,61	8,30	7,33	7,04
Chianti classico	11,50	9,25	9,91	11,49	11,69	13,07
Colline teatine	6,34	5,95	7,04	6,80	6,91	6,73
Dauno	5,75	4,42	5,70	4,70	5,20	3,52
Garda	19,92	13,88	13,78	16,13	17,00	17,00
Lametia	8,08	7,89	7,99	8,02	7,98	7,67
Monte Etna	6,90	7,25	8,78	7,98	7,51	5,78
Monti Iblei	7,84	8,04	8,77	8,33	9,87	8,03
Riviera ligure	12,61	11,28	11,75	11,19	10,86	11,27
Terre di Bari	5,34	4,09	5,47	4,65	5,26	3,61
Umbria	8,75	8,78	9,34	9,99	8,51	8,25
Val di Mazzara	5,92	4,73	6,92	5,68	6,84	4,66
Valli trapanesi	5,92	4,58	6,77	5,47	6,83	4,64
Toscano Igp	7,47	7,57	9,07	9,09	7,67	8,31
Sicilia Igp	-	-	-	5,45	6,67	4,69

Kaynak: ISMEA, 2021.

rekabetçi, geri kalanının ise marjinal olarak sınıflandırıldığı görülmektedir. Marjinaler arasında küçük aile işletmeleri ve piyasaya yönelik üretim yapma oranının düşük olduğu orta ölçekli işletmeler yer almaktadır (ISMEA, 2021).

İtalya'nın 2019 yılında Cı'lı sızma zeytinyağı (extra virgin) tüketici değeri 134 milyon Euro olarak gerçekleşmiştir. Cı'lı ürünlerin bu katma değerine karşılık Cı tescilli olmayan dökme ürünün değeri 82 milyon, ihracat değeri ise 56 milyon Euro'dur. Ancak sertifikalı yağ üretimi miktar olarak toplamın %2-3'ünü geçmezken, değer açısından %6'ya ulaşmaktadır. Yukarıdaki grafik 5'te görüldüğü üzere 2019 yılında İtalya'nın Cı sertifikalı zeytinyağı üretimi 11.108 ton olmuştur ve var olan Cı'lı zeytinyağlarının üretim potansiyeli düşünüldüğünde çok azdır

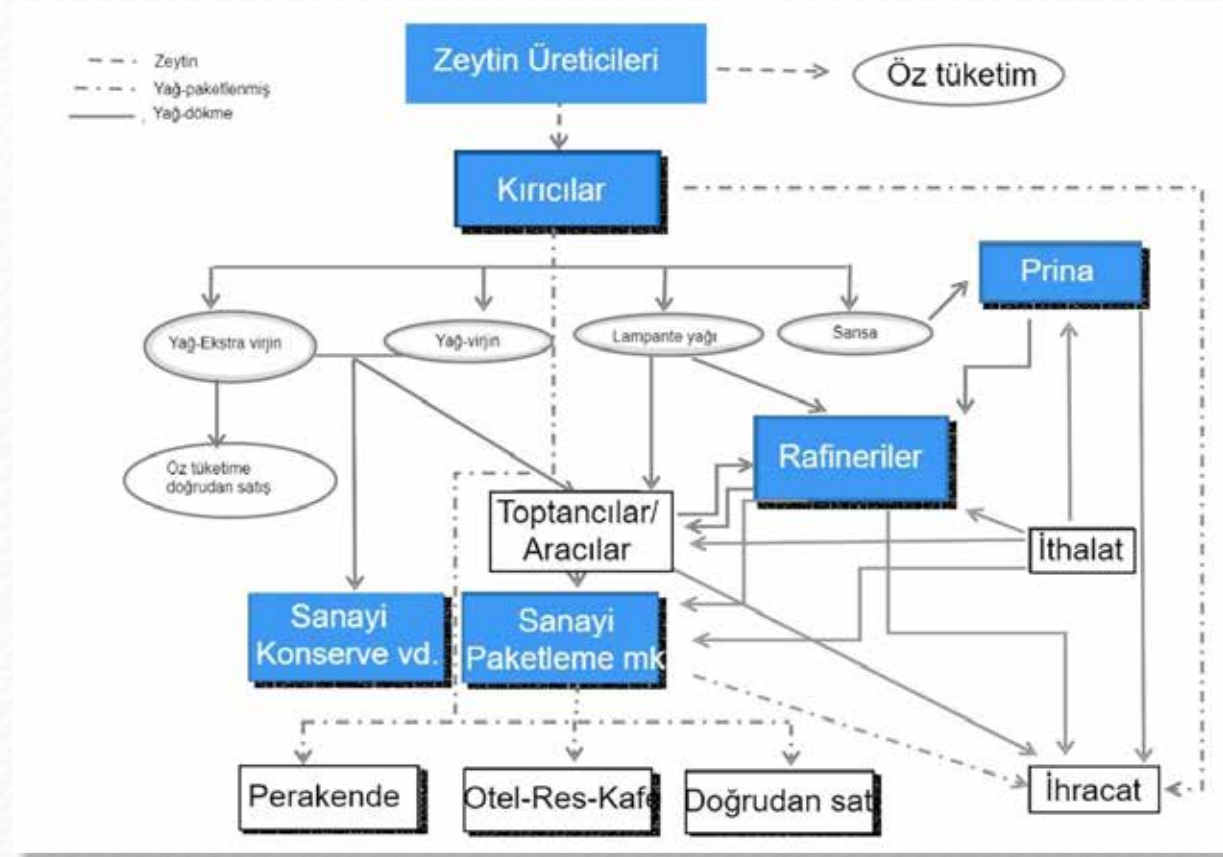
(ISMEA, 2021).

Yukarıdaki grafik 2019 yılı itibarıyla Cı'lı ürünlerin bölgeler itibarıyla üretim miktarı (ton) dağılımını vermektedir. İlk sırada Terra di Bari gelirken ikinci sırada Toscana Yağı gelmektedir (ISMEA, 2021)²⁴. Diğer (altre) yağlar da toplamda fazla gözükmektedir. Cı'e sahip 5 ürün (Terra di Bari, Toskana, Val di Mazara, Sicilia ve Ligure) tüm ulusal Cı'lı zeytinyağ üretiminin %74'ünden fazlasını oluşturmaktadır (ISMEA, 2021).

Tablo 1.13 İtalya'da Cı'lı zeytinyağı fiyatlarının yıllar içindeki gelişim seyrini vermektedir. Tabloya göre zeytinyağı fiyatları açısından Brisighella'nın çok yüksek bir fiyattan satıldığı görülmektedir. Ardından sırasıyla Garda, Chianti Classico, Riviera ligure ve Toskana Yağları gelmektedir. **Ancak İtal-**

²⁴ Grafik 5 ve Grafik 6'daki rakamlar ISMEA (2021) kaynağından olduğu gibi alınmıştır, rakamlar arasındaki uyumsuzluk kaynak ile ilişkilidir.

Grafik 7: Zeytin ve Zeytinyağı Tedarik Zincirinin Başlıca Aktörleri, kaynak: ISMEA, 2021.



yan Toskana Zeytinyağı'nın 1998 yılında coğrafi işaret olarak tescil edilmesinden bu yana yüzde 20 oranında değer kazanmıştır (EU Memo, 2003).

c) İtalya Zeytin - Zeytinyağı Tedarik Zinciri

Zeytin ve zeytinyağı üretimi her ne kadar dünyada birçok bölgede benzer şekilde yapılsa da bölgeler ve ülkeler arasında farklılıklar gösterebilmektedir. Yukarıdaki grafikte İtalya'daki üretim süreci gösterilmektedir. Zeytin üreticileri ilk olarak kendi tüketimleri için zeytinlerini ayırdıktan sonra geri kalanları zeytinyağı fabrikalarına göndermektedirler. Burada zeytinyağların bir kısmı paketlenerek bir kısmı da dökme olarak piyasaya sunulmaktadır. Zeytinyağı fabrikaları (kırıcılar) paketlenen yağın bir kısmını ihraç ederken kalanını da toptan (otel-rest-kafe) veya perakende olarak yurt içine satmaktadırlar. Dökme zeytinyağından ise natürel sızma, natürel birinci, lampant ve pirina üretilmektedir. Pirinalar iş-

lenmek üzere fabrikalara gönderilmekte ve oradan da ihraç edilmekte veya tekrar rafineriler yoluyla piyasaya girmektedir. Üretilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının bir kısmı öz tüketime ayrılmakta ve doğrudan satılmaktadır. Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağların geri kalan kısmı ise paketlenmek üzere endüstriye gönderilmektedir. Bir kısmı da toptancı/aracılar yoluyla rafinerilere ve ardından da sanayi üretim süreçlerine veya ihracata yönlendirilmektedir. Lampant ise toptancı ve rafineriler aracılığıyla sanayiye veya ihracat sürecine sokulmaktadır. Bu süreçte zeytinyağı ithalatı da söz konusudur. İthal edilen dökme zeytinyağı rafinerilere, toptancı/aracılara, sanayiye ve prina üretim sürecine dahil edilmektedir (ISMEA, 2021).

Toskana bölgesinde 2019-2020 döneminde zeytinyağı üretiminden elde edilen gelir hektar başına 2.730 Euro'dur. Üretim maliyetleri incelendiğinde hektar başına 1.329 Euro değişken maliyet (enerji 81

Euro, işgücü 768 Euro, tarım ilacı 21 Euro (sulama 0)) ve 1.077 Euro da sabit maliyete katlanıldığı tespit edilmiştir (daha detaylı bilgi için bkzn. ISMEA, 2021).

d) Toskana ve Turizm:

Toskana bölgesi zeytin ve zeytinyağına dayalı bir bölge olmasının yanı sıra doğal güzelliği ve coğrafyası ile İtalya'nın önemli ölçüde turist çeken bir bölgesidir. Turist talebinin Toskana'nın ekonomisi üzerindeki etkilerini inceleyen çalışmada turizm faaliyetlerinin özellikle de otel ve restoranların bölgesel ekonomik sistem ile bağlarının güçlü olduğu ve bu bağların gıda sektörü ile daha da güçlü olduğu bulunmuştur. Turizmin gıda üretimi, katma değer ve hane halkı harcamaları üzerine olumlu katkıları olduğu tespit edilmiştir. **Turistlerin harcamalarındaki bir artışın tarım ve sanayi ürünlerine yönelik talepte ve katma değerde artışlara yol açtığı ve istihdam yaratımına olumlu katkı sağladığı bulunmuştur** (Ferrari vd. 2018).

Yörede zeytinyağı üretiminin çok eski zamanlara yayılması ve zeytinyağı etrafında **kültürel ve sosyal yerel bir yaşantısının bulunması zeytin ve zeytinyağına dayalı turizmin de gelişmesine katkı sağlamaktadır.** Toskana 'da zeytinyağı çiftlik turları, yemek okulları gibi turizm faaliyetleri ile hem diğer bağlı tüm turizm faaliyetleri hem de zeytinyağı tüketim bilinci geliştirilmektedir²⁵. Turizmin geliştirilmesi için yerel kuruluşlar, belediyeler ve işletmeler ortak olarak çalışmakta ve farklı deneyimler yaşatan faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

1.3.1.2. İspanya: Sierra De Segura Zeytinyağları

a) Sierra De Segura Zeytinyağı ve Cİ Örgütlenmesi

İspanya'nın toplamda 358 tane tescilli ürünü vardır. Bunların 199 tanesi gıda ve 95 tanesi de gıda sınıflandırması içerisinde yer alan sıvı ve katı yağlar (tereyağı, margarin, sıvı yağ vb.) ve taze veya işlenmiş meyve, sebze ve tahıllar kategorisindedir. İspanya'nın coğrafyası ve iklimi - geniş dağ yamaçları, ılıman veya soğuk kışlar ve uzun, sıcak yazlar - zeytin yetiştiriciliği

için idealdir. İspanya da 350 milyondan fazla zeytin ağacı bulunmaktadır²⁶. Zeytin, İspanya'nın başlıca tarım ürünlerinden birisidir. İspanya Zeytinyağı'nın %80'i güney bölgesinde özellikle de Endülüs Bölgesi'nde üretilmektedir. Bu bölgede ise bölgenin zeytinyağı üretiminin %45,5'ini sağlayan Jaen Yöresi öne çıkmaktadır (Coq-Huelva vd. 2014). **Jaén Yöresi'nin zeytinlikleri 570.000 hektardan fazla bir alanı kaplamaktadır. Yörede menşee olarak tescilli üç Cİ'li zeytinyağı üretimi söz konusudur. Bunlardan biri olan "Sierra de Segura", 14 belediyeyi kapsamaktadır. Yörede ekilebilir alanların toplamının neredeyse %90'ı zeytin yetiştiriciliğine ayrılmıştır** (Coq-Huelva vd. 2014). Sierra de Segura'nın zeytinyağı üretimindeki bu öneminden dolayı İspanya için örnek inceleme bölgesi seçilmiştir.

Sierra de Segura dağ zeytinliklerine bağlı (%15'ten daha fazla eğime sahip bölgelerde) üretim yapılan belirli bir sosyo-tarihsel yapıya sahip bir bölgedir ve düşük dış girdi kullanımı nedeniyle zeytinyağının kendine has özel bir tadı vardır. Sierra de Segura Zeytinyağları sarı-yeşilimsi bir renkte ve meyvemsi (elma ve domates) ve taze ot aromalarına sahiptir. Düşük asitlidir (0.5°yi geçmez). Bu oranla extra virgin olive oil için izin verilen asitlik derecesinin altında yer alır. Zeytinyağları, katkı maddesi veya koruyucu madde içermez. Acı ve keskin tadını, içindeki yüksek E vitamini ve polifenol vermektedir. Yüksek oksidasyon direnci sayesinde Sierra de Segura'nın zeytinyağları kimyasal ve duyuşal özelliklerini uzun bir süre boyunca değiştirmez. Bu yöreden elde edilen zeytinyağları, kolesterol seviyelerini ve mide asitliğini düşürme, cildi canlandırma, kardiyovasküler hastalıkları önleme, mide ülserlerini iyileştirme, iç organları koruma, bağırsakları düzenleme gibi insan sağlığı üzerinde yararlı etkileri olan oleik asit ve antioksidan maddeler bakımından zengindir²⁷.

Cİ'li Sierra de Segura Zeytinyağı üretiminin coğrafi alanı, Endülüs'ün kuzey doğusunda, Jaén ili içindeki Sierra de Segura Dağları'nda yer almaktadır. Çam ormanlarıyla birlikte yer alan zeytinlik alanlar ortalama 900 metre yükseklikte ve çok dik yamaçlara sahip sınırlı ve fakir bir toprağı olan sarp alanlarda bulunmaktadır. Çoğu durumda, toprak,

²⁵ Daha detaylı bilgi için <https://www.visittuscany.com/en/theme/wine-and-olive-oil-roads/>, ve <https://www.arttrav.com/tuscany/olive-oil-tours-in-tuscany/>, 10.08.2021.

²⁶ <https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/food/products/subproducts/PRG2017729366.html#>, 07.08.2021.

²⁷ <https://dosieradesegura.com/en/caracteristicas-aceite-oliva.html>, 07.08.2021.

Resim 2: Sierra de Segura Sızma Zeytin Yağı Görseli



Kaynak: <https://dosieradesegura.com/en/consejo-regulador.html>, 07.08.2021

ana kayanın ayrışmasıyla oluşur. Ayrıca burada iklim açısından da sıcaklıklar çok değişkendir ve Jaén eyaletinin (İspanya'nın güneyinde yer alan) ortalamasından daha yüksek bir ortalama yağış almaktadır. Tüm bu faktörler buraya özgü bir iklimi oluşturmaktadır. Zeytinliklerde Picual çeşidi yaygındır ve bu çeşitten elde edilen yağlar çok özel bir tada sahiptir. 1993 yılından itibaren İspanya'da, **1996 yılından itibaren ise AB tarafından tescil ile korunmaktadır**²⁸. Sierra de Segura zeytinyağı üretim yerleri 14 belediye yerleşimini²⁹ kapsamaktadır. Tüm bu ilçeler Jean Bölgesi'nde bulunmaktadır. **Sierra de Segura zeytin üretim alanı yaklaşık 33.900 hektardır ve bunlar Cİ sistemine kayıtlı 7.864 çiftçiye aittir. Bu alandaki ortalama zeytinyağı üretimi ise 18 bin tonu aşmaktadır**³⁰.

Sierra de Segura Sızma Zeytinyağı'nın niteliklerinin tanımlanmasından, korunmasından ve garanti edilmesinden sorumlu bir Düzenleyici Konsey vardır. Düzenleyici Konsey, bağımsız, ancak Endülüs Özerk Hükümeti'nin (İspanya) Tarım ve Balıkçılık Bakanlığı'na bağlı bir kuruluştur. Konsey "Sierra de Segura" olarak adlandırılan alanda üretilen ve Cİ Kalite Kuralları ve Kılavuzlarında belirtilen özelliklere uyan niteliklere ve kaliteye sahip olan yağlara natürel sızma zeytinyağı sertifikasını vermektedir³¹.

Düzenleyici Konsey, aynı zamanda sertifikasyon kuruluşudur. Sierra de Segura'nın üretim alanındaki natürel sızma zeytinyağının belirlenmiş kalite kriterlerine sahip olduğunu belgelemek için uygunluk sertifikasyonu işlemlerini yürütürler. Düzenleyici Konsey tarafından uygunluğu tespit edilen zeytinyağları Cİ logosunu kullanabilirler. Bu yağlar Fabrica Nacional de Moneda y Timbre tarafından yapılan özel ve numaralandırılmış etiketlerle (identified) tanımlanır ve kontrol edilir³².

Sierra de Segura'nın Düzenleyici Konseyi, 21 zeytinyağı değirmeni ve 27 ticari markayı çok sıkı bir şekilde denetleyerek ancak bu sıkı kontrollerden geçenlerin natürel sızma zeytinyağı şişelerinde Cİ logolarının kullanılmasına izin verir. Düzenleme Kurulu tarafından gerçekleştirilen kontroller hasat sırasında başlamakta ve zeytinyağı üretim sürecinde de devam etmektedir³³.

Düzenleme Konseyi, üye olan değirmenlerin tüm yağ mahzenlerini denetlemektedir. Yağ mahzenlerinden Düzenleme Kurulu temsilcileri tarafından numuneler alınarak laboratuvarlara gönderilmekte ve fiziksel-kimyasal analizleri yapılmaktadır. Numunelerin analizlerinden elde edilen sonuçların Cİ tescilindeki kriterlere uyması durumunda bu yağların sertifikasyon işlemi yapılmaktadır. Düzen-

28 <https://dosieradesegura.com/en/historia.html>, 07.08.2021.

29 Bu belediyeler şunlardır: Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Segura de la Sierra, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, La Puerta de Segura, Orcera, Puente de Génave, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez ve Villarrodrigo.

30 <https://dosieradesegura.com/en/area-de-produccion.html>, 07.08.2021.

31 <https://dosieradesegura.com/en/consejo-regulador.html>, 07.05.2021.

32 <https://dosieradesegura.com/en/consejo-regulador.html>, 07.08.2021.

33 <https://dosieradesegura.com/en/control-de-calidad.html>, 07.08.2021.



leyici Konsey bu kalite sertifikasyon süreci ile zeytinyağının menşeyini, kalitesini ve içeriğinde kimyasal ürünlerin bulunmadığını etiketiyle şişelenmiş tüm zeytinyağı partileri için garanti etmektedir³⁴. Sierra de Segura'nın Zeytinyağları farklı formatlarda dağıtılmaktadır. Ancak ürünlerin "Real Fábrica de Moneda y Timbre" tarafından özel olarak yapılmış ve ürünlerin menşe adı ile korunduğunu gösteren arka etikete sahip olması zorunludur. Böylelikle aynı zamanda şirketler tarafından paketlenen zeytinyağı miktarının, sahip oldukları sertifikalı ürün miktarını aşması engellenmiş olmaktadır³⁵.

Bölgede 1989 yılında kurulmuş olan 4.500'den fazla küçük çiftçi ailesini bir araya getiren Olivar de Segura Kooperatifi faaliyet göstermektedir. Olivar de Segura'nın üretimi 12 değirmen aracılığıyla organize edilmektedir. Kooperatif, üyeleri tarafından sağlanan ürünlerin ticarileştirilmesi, değirmenlerin ve çiftçilerin koordineli ve düzgün çalışması için ihtiyaç duyulan bir dizi hizmeti de sunmaktadır. Eğitim faaliyetleri, üyelerin temsil edilmesi, teknik değerlendirme, kalite yönetimi ve diğer kuruluşlarla iş birliği gibi farklı faaliyetlerde de bulunmaktadır. **Olivar de Segura, Sierra de Segura Zeytinyağları'nın Cİ kurallarına uyumunun sağlanması yanı sıra, tüm fiziksel-kimyasal analizlerinin gerçekleştirildiği kendi laboratuvarına da sahiptir.** Ayrıca, kalite el kitabında belirtilen tüm kontrolleri gerçekleştirerek yağın izlenebilirliği sağlanırken ve İspanya ve AB'de geçerli olan en katı gıda güvenliği kurallarına da uyum sağlamaktadır³⁶.

b) Sierra de Segura Zeytinyağı Üretim ve Fiyatlar İspanya genelinde 1.732 yağ üretim tesisi bulunmakta (MARM, 2010) ve bunların %55'i ya kooperatiflerin ya da tarımsal ortaklıkların bir parçası olarak hizmet vermektedir. Bu tesisler yağ üretiminin %70'ini gerçekleştirirken yağ üretim tesislerinin %45'ine sahip olan özel sektör üretimin ancak %30'unu gerçekleştirmektedirler. Jaén Bölgesi ülkedeki zeytinyağı fabrikaların %25'ine sahiptir ve İspanya zeytinyağı üretiminin %40'ını gerçekleştirmektedir. Sierra de Segura'da 24 zeytin değirmeni

bulunmaktadır ve genellikle hasat alanına yakın olarak hizmet vermektedirler (Coq-Huelva vd. 2014). Bunların çoğu kooperatiflere ait olmakla birlikte özel sektöre ait ve çok aktif olan zeytinyağı üretim tesisleri de bulunmaktadır. Coq-Huelva vd. (2014), Sierra de Segura'da birbiri ile network bağlantıları olan çiftçiler, firmalar ve kurumların kaliteli zeytinyağı üretimine odaklanarak Yerel Gıda Sistemi (Local Food System) oluşturduklarını belirtmektedir.

İspanya da ortalama fiyatlar natürel sızma zeytinyağı için 2020-21 döneminde 3,3 Euro /kg iken, aynı dönemde İtalya'da bu yağların fiyatları 4,5 Euro/kg olarak gerçekleşmiştir. Natürel birinci zeytinyağı fiyatları ise aynı dönemde İspanya için 3,1 Euro/kg, İtalya için 2,8 Euro/kg olarak gerçekleşmiştir (EU, 2021). Jaén'de bir kg zeytinyağı üretim maliyeti 1,7 ile 4,0 Euro arasında değişmektedir. Referans maliyeti ise 2,89 Euro'dur (Parras vd., 2020, aktaran Parras vd., 2021), fiyatların 2 Euro civarında olmasından dolayı karlılığın düşük olduğu ve bu nedenle zeytincilik faaliyetin terk edildiği ve zeytinliklerin elden çıkarıldığı belirtilmektedir. Ancak Cİ tesciline sahip ürünler daha yüksek fiyattan satılmaktadır. İtalyan Toskana zeytinyağının fiyatı 8,3 Euro/kg iken (bknz Tablo 13), İspanyol Sierra de Segura zeytinyağının fiyatı ortalama olarak 9,8 Euro/kg'dır³⁷. Dolayısıyla Cİ tescilli ürünler daha yüksek karlılığa sahiptir.

c) İspanya Zeytin- Zeytinyağı Tedarik Zinciri

İspanya'da zeytinler genellikle dağlık alanda yoğunlaşmaktadır. Ancak dağda yapılan zeytin üretimi daha düşük verim ve görece daha maliyetli olduğu için karlılık oranı düşüktür. Bu ise çiftçilerin üretim motivasyonlarının düşük olmasına yol açmaktadır. **Sierra de Segura' da zeytin üretimi aile emeğine dayalıdır ve tarım tipik olarak ailenin tek gelir kaynağı değildir. Zeytin üretiminde düşük girdi kullanımı söz konusudur. Zeytin üretimi daha çok ailenin parasal ihtiyaçlarına ve alternatif gelir kaynaklarının varlığına (sübvansiyonlar, diğer tarım dışı faaliyetlerdeki işler, vb.) bağlıdır.**

34 İspanya Endülüs Bölgesindeki menşe ile korunan Sierra Magina zeytinyağı için yapılan bir çalışmada Cİ korumasında yerel olarak sorumluların kolektif organizasyon ve koordinasyonunun yerel rekabet gücünü artırdığını bulmuşlardır. Cİ, düzenleyici kurallar aracılığı ile distribütörler için kalite güvence sistemleri haline gelmekte, Cİ den sorumlu düzenleyici kurullar ise özellikle kaliteyi artıran yeniliklerin ve bilginin yayılmasıyla ilgili olarak yerel profesyoneller arası faaliyetleri koordine etmektedirler (Canada ve Vazquez, 2005).

35 <https://dosieradesegura.com/en/control-de-calidad.html>, 07.08.2021.

36 <https://www.olivadesegura.es/en/cooperative-group/>, 07.08.2021.

37 Fiyatlar için bknz <https://www.olivadesegura.es/en/categoria-producto/olive-oil-protected-designation-of-origin/senorio-de-segura/>, 31.01.2022.



İspanya zeytinyağı değer zinciri temel olarak üç aşamadan oluşmaktadır. Bunlar zeytin üretimi, değirmenler, paketlenme tesisleri ve rafineriler aracılığı ile zeytinyağı işleme ve süpermarketler, restoranlar ve küçük satış yerlerine dağıtımdır. Toplamda zeytinyağı üretimi ile ilgilenen yaklaşık 2 milyon çiftlik vardır ve bunların çoğu Endülüs bölgesinde yoğunlaşmaktadır. Bu çiftliklerin çoğu küçük ve orta ölçeklidir. (Bouhaddane ve Mili, 2018). Zeytinler çoğunlukla geleneksel yöntemlerle yetiştirilse de mekanizasyon yoluyla yetiştirme de söz konusudur. Son yıllarda organik zeytin yetiştiriciliği de yaygınlaşmaya başlamıştır.

Hasat dal sallayıcılarla veya gövde mekanik ağaç sallayıcılarla sallanarak yapılır. Yerde olan zeytinle dalından düşen zeytin birbirinden ayrılır. Zeytinyağını çıkarmak için sadece ağaç zeytini seçilir. Zeytinyağı değirmenine meyvelerin nakliyesi toplu ve özenle, römorklu araçlarda ve hasatla aynı gün yapılır. Zeytinler değirmene (yağ üretim tesisleri) geldiğinde yaprak ve küçük dallardan temizlenmektedir³⁸.

İspanya genelinde 1.732 olarak belirtilen yağ üretim tesislerinin %55'i ya kooperatiflerin ya da tarımsal ortaklıkların bir parçasıdır. Bu tesisler yağ üretiminin %70'ini gerçekleştirmektedirler. Geri kalanlar özel şahıslara aittir ve yağ üretim tesislerinin %45'ine sahipken üretimin %30'unu gerçekleştirmektedirler. Bazı üretim tesisleri kendi üretimleri ve yakın yerlerde dağıtım için natürel sızma zeytinyağı paketlenmesi tesislerine sahiptirler. Diğerleri ise zeytinyağlarını toplu olarak şişelenmesi için şişeleme tesislerine, lampant için rafinerilere, tüccarlara/araçlara (bunlar da zeytinyağını alıp şişelenmesi için şişeleme tesislerine satmaktadırlar) satmaktadırlar. Son yıllarda ise kooperatiflerin kendi markaları altında paketlenme ve satışta yoğunlaştıkları

gözlemlenmektedir (Bouhaddane ve Mili, 2018).

Zeytinyağları üretildikten sonra şişelenmektedir. 1.640 şişeleme tesisinin %40,7'si Endülüs'te bulunmaktadır. Bu tesisler değer zincirinin farklı aşamalarında yer alırken bazıları bağımsız olup her türden yağları paketlemektedirler. Şişeleme hacmi açısından büyük paya sahip olan diğerleri ise ya tüm zeytinyağı çeşitlerini pazarlayan rafinerilere entegre edilmiştir yada sadece natürel sızma yağı paketlenen büyük değirmenlere veya ikinci/üçüncü kademe kooperatiflere entegre olmuşlardır. Ayrıca 60'tan fazla prina ekstraktörü (%61,9'u Endülüs'te bulunmaktadır) ve 24 rafineri (%62,5'u Endülüs'te) bulunmaktadır (MARM, 2010).

İspanya'da zeytinyağı sektöründe çok fazla sayıda firma olmasına rağmen ticaret açısından yoğunlaşma çok yüksektir. Şişelenmiş zeytinyağı sektöründe İspanya'da önde gelen ticari grup (Sovena) 2015 yılında 100 milyon litre satış hacmine ulaşırken, ikinci ticari şirket (Ybarra-Migasa) yaklaşık 74 milyon litre satış hacmine ulaşmıştır. Diğer üç şirketin toplam satış rakamları ise sadece 45 milyon litre civarındadır (Alimarket, 2017, aktaran Bouhaddane ve Mili, 2018).

d) Sierra de Segura ve Turizm

Sierra de Segura Endülüs'te, Jaén eyaleti sınırları içinde yer almaktadır. Bölge, dağlık bir alandır ve doğa ve orman güzelliği ile öne çıkmaktadır. Özellikle zeytinciliğe dayanan tarım faaliyeti söz konusudur. İçinde doğal park bulunan bir alan vardır. Bölgede ekolojik ve kültür turizmin yanı sıra astro-turizmde ön plana çıkmaktadır. Aynı zamanda yağa dayalı turizm de oldukça gelişmiştir³⁹.

Bölgede zeytin ağacı yetiştiriciliği ve zeytinyağı çıkarmada kullanılan tarım makineleri ve mutfak eşyaları gibi sergileri olan bir müze vardır. Jean bölgesinde "The Museum of the Culture of the Olive Tree in the Farm House la Laguna in Puente del Obispo - Baeza" bulunmaktadır. Müzede yağ değirmenleri, tüm Akdeniz ülkelerinden gelen 30'dan fazla zeytin ağacı çeşidi ve mahzen bulunmaktadır⁴⁰. Ayrıca bölgede, fuarlar, turizme dayalı organizasyonlar da yapılmaktadır⁴¹.



1.3.2. Türkiye'de Coğrafi İşaretli Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Öne Çıkan Bölgeler

1.3.2.1. Marmarabirlik Örneği: Gemlik Zeytini

a) Gemlik Zeytini ve Cİ Örgütlenmesi

Türkiye'de bulunan sofralık zeytin işletmelerinin büyük bir bölümü Bursa ili Gemlik, İznik ve Orhangazi ilçelerindedir. Özellikle Gemlik ve çevresinde çok sayıda butik üretim yapan işletmelerin yanı sıra, Marmarabirlik (Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği) bünyesindeki 8 kooperatif ile Türkiye sofralık zeytin pazarında önemli bir yere sahiptir. Bölgede yoğun bir şekilde üretimi yapılan zeytinin hemen tamamına yakını sofralık olarak işlenmektedir ve bölge işletmeleri sofralık zeytin konusunda ihtisaslaşmıştır (Savran ve Demirbaş, 2011). Gemlik Zeytini, bölgesine özgü bir yapıya ve lezzete sahiptir. Doğal olarak siyahtır, küçük çekirdekli, ince kabuklu ve etli bir yapısı vardır⁴². **Türkiye'nin en bilinen zeytinleri arasında ilk sıralarda gelmekte ve ilk Cİ tescilli alan zeytin olmasından dolayı inceleme için Gemlik Zeytini seçilmiştir.**

Gemlik Zeytini'nin menşe olarak 2003 yılında **Gemlik Ticaret Borsası tarafından başvurusu yapılmış ve 2005 yılında da "işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar" ürün grubunda tescil edilmiştir.** Gemlik Zeytini'nin hasadının sadece Bursa Gemlik yöresinde yetişen zeytin fidanlarından yapılması gerekmektedir. Gemlik Zeytini üretimi için tescil belgesinde coğrafi sınır olarak Gemlik, İznik ve Orhangazi ilçeleri belirtilmiştir. Cİ tescil belgesinde salamura, ambalaj salamura suyu, dane iriliği tanımlanmıştır. Zeytinler kalite özelliklerine ve zeytin danelerinin büyüklüğüne göre jumbo, süper, hususi, elit, lüks, duble ve yağlık olarak sınıflandırılmaktadır. Zeytinler piyasaya kuru veya ambalaj salamura suyunda cam kavanoz, teneke kutu, plastik torba vb. ambalajlarda sunulmaktadır. Bu süreçte ambalaj muayenesi, duyu ile muayene ve fiziki muayene yapılmaktadır. **Gemlik Zeytini ile yapılacak üretimlerin uygunluğunun denetimi Gemlik Ticaret**

Borsası koordinatörlüğünde konuda uzman olan kişilerden oluşturulacak 3 kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilmektedir⁴³.

Gemlik Ticaret Borsası 2014 yılından itibaren Gemlik Zeytinleri için ambalajlarda hologramlı ve logolu etiket kullanmaya başlamıştır. **Gemlik sınırları içinde yetiştirilen zeytinlerin ürün miktarları ve üreticiler kayıt altına alınmış ve satılan her ambalajlı ürünün izlenebilirliği sağlanmıştır.** Kurulan bu sistem tüketicilerin tescilli ürünü ayırt etmesini sağlayan logolu kontrol etiketini de kapsamaktadır⁴⁴. Hologramlı etiketler Gemlik Ticaret Borsası tarafından verilmektedir.

Gemlik Ticaret Borsası her yıl eylül ayında alınan güncel Çiftçi Kayıt Sistemi'ne göre rekolte tespiti yapar. Cİ kullanmak isteyen firma Borsa ile Cİ kullanım sözleşmesi imzalamak zorundadır. Daha sonra firma, Cİ bölgesinden alınan zeytinlerin müstahsil makbuzlarını borsaya iletir ve borsa tarafından Cİ'e uygun tonaj miktarı belirlenir. Firma hologramları kullanacağı gramaj bilgisini borsaya bildirir ve borsa firma ve üretici bilgilerinin yer aldığı hologram etiketlerini hazırlayarak firmaya teslim eder. **Hologram kullanan firmalar yılda en az 4 defa tarla, üretim aşamaları, ambalajlar ve sözleşmede belirtilen şartlara uyup uymadığı konusunda denetlenirler. Şartlara uymayanlar ilk önce uyarı alır eğer ihlal devam ederse de Cİ kullanımından men edilirler**⁴⁵.

b) Gemlik Zeytini Üretim ve Fiyatları

Marmarabirlik, 1954 yılında kurulmuş olan bir Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'dir. Bursa ili dahilinde; Gemlik (1941), Mudanya (1951), Orhangazi (1955) ve İznik (1970) Kooperatifleri'ni, Balıkesir ili dahilinde; Erdek (1952), Edincik (1976) ve Marmara Adası (1988) Kooperatifleri'ni, Tekirdağ ilinde Mürefte (1986) Kooperatifleri'ni içine alan 8 Kooperatifi, Bursa ili Başköy Entegre Tesisleri'ndeki zeytin-zeytinyağı-zeytin ezmesi işleme ve ambalajlama entegre tesisleri ve Başköy Entegre Tesisleri'ndeki perakende satış mağazası ile alım-üretim ve pazarlama faaliyetini sürdürmektedir. Marmarabirlik idare merkezi Bursa olup, uğraş konusu Güney Marmara Bölgesi'nde ortaklarının

³⁸ <https://dosieradesegura.com/en/proceso-elaboracion-aceite.html>, 07.08.2021.

³⁹ <https://www.turismosieradesevilla.es/>, 12.08.2021

⁴⁰ <http://www.esenciadeolivo.es/en/oil-related-tourism/museums/>, 07.08.2021.

⁴¹ Turizm faaliyetleri için bakınız <https://www.aceiteolivaonline.com/blog/en/oleotourism-around-jaen/>, ve

⁴² <https://gtso.org.tr/zeytini/>, 13.08.2021.

⁴³ <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/76.pdf>, 13.08.2021.

⁴⁴ <https://www.gemliktb.org.tr/cografi-isaret>, 13.08.2021.

⁴⁵ <https://www.gemliktb.org.tr/wp-content/uploads/2021/06/Kontrol.pdf>, 13.08.2021.

Resim 3: Gemlik Zeytini Coğrafi İşaret Logosu



Kaynak: <https://www.gemliktb.org.tr/cografi-isaret>, 14.08.2021

ürettikleri zeytinleri sofralık zeytin, zeytinyağı ve zeytin ezmesi olarak işleyerek, yurtiçi ve yurtdışı piyasalarda pazarlamaktadır.

Cİ tescil belgesinde Gemlik Zeytini coğrafi sınırları olarak Gemlik, İznik ve Orhangazi ilçeleri belirtilmiştir. Marmarabirlik hem bu üç ilçedeki kooperatifleri hem de Mudanya, Balıkesir, Erdek, Edincik, Marmara Adası, Tekirdağ'daki kooperatifleri kapsamaktadır. Gemlik ve çevresinde faaliyet göstermekte olan kooperatiflerin kuruluşu çok eskiye dayanmaktadır. Marmarabirlik resmi internet sitesinden⁴⁶ elde edilen bilgilere göre ilk kurulan kooperatif olan Gemlik Koza Zeytin Tarım Satış Kooperatifi'nin temelleri 1941 yılında atılmıştır. Kooperatifin Gemlik merkezde 10,5 ton kapasiteli 8 adet deposu bulunmaktadır. Gemlik sınırlarında yaklaşık 2,5 milyon zeytin ağacından yıllık ortalama 40 bin ton üretim gerçekleştirilmektedir. Orhangazi Zeytin Tarım Satış Kooperatifi ise 1955 yılında kurulmuştur. Orhangazi ve çevresindeki ortaklıklarla 1,8 milyon zeytin ağacında yıllık ortalama 30 bin ton zeytin üretimi yapılmaktadır. Toplam 10,5 tonluk kapasiteye sahip 10 adet depoya ve bu depolarda bulunan 1412 adet olgunlaştırma havuzuna sahiptir. İznik Zeytin Tarım Satış Kooperatifi 1970 yılında kurulmuş olup, toplam 13 bin tonluk 6 adet depoya ve depolarda 1836 adet olgunlaştırma havuzuna sahiptir. İznik sınırlarında 1,6 milyon zeytin ağacından yıllık ortalama 25 bin ton zeytin üretimi yapılmaktadır.

Tablo 1.14 ortalama zeytin fiyatlarını vermektedir.

Buna göre Gemlik Zeytini'nin fiyatlarının diğer zeytin fiyatlarına göre oldukça yüksek olduğu gözükmemektedir.

c) Gemlik Zeytini Tedarik Zinciri

Gemlik Zeytini üretim süreci ağaç bakımı, zeytinin toplanması ve paketlenmesi gibi emek yoğun faaliyetleri içerir. İlkbaharda zeytin alanları bellendir veya motorla sürülür ve ağaçlar budanır. Haziran ayının ilk yarısında zeytin çiçek açar, temmuz ayında sap dibi mücadelesi yapılarak zeytinin ağaçta daha sağlam kalması sağlanır. Temmuz ve ağustos aylarında genellikle damlama yöntemi kullanılarak zeytinler sulanır. Eylül ayının ikinci yarısında yağlanmaya başlayan zeytin kasım, aralık ve ocak aylarında tek tek elle toplanarak hasat edilir. Hasat edilirken olgunlaşmamış yeşil zeytinler ile olgunlaşmış siyah zeytinler birbirinden ayrılır⁴⁷. Hasat bir kerede değil zeytinler olgunluğa eriştikçe parti parti yapılır.

Toplanan zeytinler fazla derin olmayan kaplarda işletmeye taşınır. Toz, toprak ve çamurdan temizlemek için yıkama işlemi yapılır. Siyah zeytinler kalibresine göre boylarına ayrılarak ayrı ayrı salamura havuzlarında olgunlaşmaya bırakılır. Sadece su ve tuzdan oluşan salamura havuzlarında hiçbir katkı maddesi kullanılmadan zeytinler fermente edilir. Salamuranın zeytin danelerini tamamen örtmesi gerekmektedir. "Gemlik Yöntemi" de denilen bu yöntemde üst kapak ile sıvı yüzeyi arasında hava boşluğu kalmamalıdır. Salamuranın tuzunun derecesi de sürekli kontrol edilir⁴⁸.

⁴⁶ <https://www.marmarabirlik.com.tr/>, 10.08.2021.

⁴⁷ <https://gtso.org.tr/zeytini/>, 13.08.2021.

⁴⁸ <https://www.gemlikzeytini.gen.tr/zeytin-uretim-teknikleri/>, 13.08.2021.



Tablo 1.14: Ortalama Zeytin Fiyatları

Zeytin Markaları	291-320 daneli (kg/TL)
Şems	24,52
Cebel	31,36
Suntat	30,99
Öncü	29,95
Ortalama fiyat	29,21
Gemlik türü (kg/TL)	
Katırlı Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	79,90
Altın Ege	49,90
Kavlak	85,00
Esin	44,90
Ortalama fiyat	64,93

Not: Yukarıdaki bilgiler Hepsiburada online satış platformundan derlenmiştir. 13.08.2021

Gemlik merkezde Gemlik Kooperatifi'ne bağlı 10.500 tonluk depo bulunmaktadır. Kooperatifin kayıtlı üye sayısı 3.327 dir. Biri toptancı diğer üretici olmak üzere Gemlik'te 2 hal bulunmaktadır⁴⁹. Zeytinler ambalajlama, dökme veya tenekelerle pazara sunulur.

d) Gemlik Zeytini ve Turizm

Gemlik sadece Türkiye'nin en önde gelen sofralık zeytini üretimiyle değil aynı zamanda zeytine bağlı turizm faaliyetleri ile de öne çıkmaktadır. Yörede her yıl ağustos ayının son haftasında "Uluslararası Gemlik Zeytin Festivali" düzenlenmektedir. Festival'de Gemlik Zeytini'nin tanıtımı yapılmakta, kurulan stantlarda yerel halkın topladığı zeytinler ile yörenin zeytinyağlarından yapılan yerel lezzetler ve ürünler tanıtılmaktadır. Ulusal ve uluslararası dans ekipleri ve müzisyenler eşliğinde bir festival gerçekleştirilmektedir⁵⁰. En son 2019 yılında 5'incisi gerçekleştirilmiştir.

Gemlik'te ayrıca âtil durumda olan bir yağhane müzeye dönüştürülmüştür. Yüzyıllık yağhane restorasyon çalışmalarının ardından "Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi" olarak hizmet vermeye başlamıştır. Müze'de dalından sofraya zeytinin yolculuğu sergilenmektedir⁵¹.

⁴⁹ <https://www.marmarabirlik.com.tr/kooperatifler/gemlik>, 13.08.2021.

⁵⁰ <http://www.gemlikzeytinifestivali.com/Home/>, 13.08.2021.

⁵¹ <http://www.gemlik.bel.tr/tr/gemlik-zeytin-ve-zeytinyagi-muzesine-kavustu?n=4543>, 13.08.2021.

1.3.2.2. Tariş Örneği: Güney Ege Zeytinyağları

a) Güney Ege Zeytinyağı ve Cİ Örgütlenmesi

Türkiye'de yağlık zeytin dikili alanlarda en önemli bölge Ege Bölgesi'dir ve öne çıkan iller Aydın, Muğla ve İzmir'dir. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ise 30 farklı zeytin ve zeytinyağı tarım satış kooperatifini bünyesinde barındıran bir birliktir. Bu kooperatifler Balıkesir, İzmir, Aydın ve Muğla'da kurulu olan kooperatiflerdir. Tariş zeytinyağının çeşitliliği geçmişten günümüze 122'ye ulaşırken, iç pazarda yıllık ortalama %22 düzeyinde bir pazar payına sahiptir (IAOSB, 2021).

Tariş diğer üretimlerinin yanı sıra, coğrafi işaret tescilli olan Güney Ege ve Kuzey Ege Zeytinyağları'nı da üretmektedir. Güney Ege Zeytinyağları İzmir, Aydın ve Muğla bölgelerinde yetişen Memecik türü zeytininden elde edilmektedir. Memecik Zeytini'nin orijini Muğla ilidir. Kuzey Ege Zeytinyağları, orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Sadece Kaz Dağları ve Madra ile çevrelenen yörede yetişmektedir. Kuzey Ege Zeytinyağları hem mahreç işareti ile tescil

Resim 4: Güney Ege Zeytinyağları Coğrafi İşaret Logosu



Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/79.pdf>, 13.08.2021.

edildiğinden, hem de tescili 2018 tarihli ve çok yeni olduğundan örnek vaka analizi için Güney Ege Zeytinyağları seçilmiştir.

Güney Ege Zeytinyağları menşe adı olarak 2006 yılında "tereyağı dahil katı ve sıvı yağlar" ürün grubu kategorisinde tescil edilmiştir. Tescil sahibi S.S. Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'dir. **Üretim yeri coğrafi sınırı olarak çok geniş bir bölgeyi kapsamaktadır.** Bunlar İzmir/Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk; Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik, Erbeyli, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Atça, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine, Bozdoğan; Muğla/Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris ve Dalaman'dır.

Aydın, İzmir ve Muğla illerinde hakim zeytin çeşidi Memecik çeşididir ve Taş arası, Aşıyeli, Güllümbe, Şehir, Yağlık gibi yöresel adlarla da anılmaktadır. Memecik çeşidi ortalama olarak çeşitlerin %76,2'sini oluşturmaktadır. Memecik Zeytin'in en önemli özelliği meyve ucunda bir meme çıkıntısının oluşudur.

Zeytinyağı üretiminde hiçbir kimyasal işlem uygulanmadığı gibi zeytinin yapısına ve karakteristiğine zarar vermeyen kontinü veya hijyenik koşullara sahip geleneksel yöntemlerinin uygulandığı zeytin sıkma tesisleri kullanılmaktadır. Buralarda elde edilen zeytinyağları özelliklerine göre natürel zeytinyağı ve ham zeytinyağı olarak gruplandırılır. Cİ tescil belgesinde natürel zeytinyağı berrak sarıdan yeşile de-

ğişebilen renkte, zeytinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını içeren, doğal haliyle tüketilebilen zeytinyağı olarak tanımlanmaktadır. Natürel sızma zeytinyağı ise berrak sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytinin kendine has tadı, kokusu, aroması ve vitaminlerini içeren, doğal haliyle tüketilebilen tadında acılık ve yakıcılık gibi özellikler taşıyan ve hiçbir kusur içermeyen natürel zeytinyağı olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca tescil belgesinde Natürel Birinci, Natürel İkinci, Ham, Rafine, Riviera ve Organik Natürel Zeytinyağı tanımları da yer almaktadır. Memecik çeşidi zeytinlerinden elde edilen zeytinyağları koyu yeşilimsi-sarı renkte ve kuvvetli meyve kokuludur⁵².

Güney Ege Zeytinyağları adı altında üretim, işleme, pazarlama, menşe işaretinin kullanımı ve ürün üzerinde belirtilmesi, etiketleme gibi **unsurlar S.S. Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Koop. Birliği tarafından oluşturulan "Üst Denetim Kurulu" ile Cİ'nin tescil kapsamındaki il ve ilçelerde bulunan üretici kuruluşları ve bağımsız kamusal kuruluşlardan oluşan "Teknik Alt Denetim Kurulu" tarafından gerçekleştirilir.** Cİ kurallarına uyan üreticiler şişelerinde kendi markalarının yanısıra hologram ve Güney Ege Zeytinyağları logosunu kullanırlar.

b) Güney Ege Zeytinyağı Üretim ve Fiyatları

Zeytinlikler genellikle meyilli ve taşlık alanlarda yer alır. Toplam zeytin üretimi 2020 yılında 1,32 milyon tondur. Toplam zeytin üretiminin yaklaşık %75'i yağlık zeytinden oluşmaktadır. 2020 yılında 867 bin ton yağlık zeytin elde edilmiştir.

⁵² <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/79.pdf>, 13.08.2021.



Tablo 1.15: Tarış Tarafından Üretilen Zeytinyağı Çeşitlerinin Fiyatları

Zeytinyağı türü	Litre Fiyatı (TL)
Riviera	45
Natürel sızma	50
Güney Ege Zeytinyağları natürel sızma (İzmir, Aydın ve Muğla karışık)	50
Güney Ege Zeytinyağları özel natürel sızma (ilçelere özel yapım-Cİ logolu)	86
Not: Yukarıdaki bilgiler Tarış'e ait kurumsal satış platformundan derlenmiştir. 13.08.2021	

Tarış resmi internet sayfasından⁵³ elde edilen bilgilere göre bünyesinde barındırdığı kooperatifler haricinde, günlük 4.610 ton üretim kapasiteli modern kontinü sistemleri, günlük 250 ton kapasiteli rafine tesisleri, 2.000 metrekare üzerine kurulu yıllık ortalama 55.000 ambalajlama kapasiteli dolum ünitesine sahiptir. 2019 yılı verilerine göre yaklaşık 85,6 milyon TL satış değerine sahipken ve bu satışların maliyeti yaklaşık 70,1 milyon TL olmuştur.

Tablo 1.15 Tarış tarafından üretilen zeytinyağlarının fiyatlarını vermektedir. Buna göre Güney Ege Zeytinyağları "özel natürel sızma" olarak adlandırdıkları yağların fiyatları oldukça yüksektir. Bu yağlar Cİ belgesinde yer olan ilçelerde özel olarak üretilen yağlardır. Her bir ilçe için ayrı üretimler söz konusudur ve bu yağlar diğer yağlara göre yüksek bir fiyattan satılmaktadır.

c) Zeytinyağı Tedarik Zinciri

Zeytin hasadı genellikle aralık-ocak ayında başlar ve yıllara göre değişmekle birlikte nisan sonuna kadar sürer. Zeytinyağı ağaçtan toplanmış zeytinlerden elde edilir, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş ve uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler zeytinyağı yapımında kullanılmaz. Tarış hem bünyesinde barındırdığı kooperatifler aracılığı ile hem de,

günlük 4.610 ton üretim kapasiteli modern kontinü sistemleri ve günlük 250 ton kapasiteli rafine tesisleri ile gelen zeytinleri işleyerek yağ üretimi yapmaktadır. Elde edilen yağlar yine Tarış bünyesinde ambalajlanarak hem kendi tarım satış kooperatifleri aracılığı ile hem de diğer ulusal ağı olan şirketlerde satışı yapılmaktadır. Tarış'ın yıllık ortalama 55.000 ambalajlama kapasiteli dolum ünitesi vardır.

d) Güney Ege Zeytinyağları ve Turizm

Güney Ege Zeytinyağları İzmir, Aydın ve Muğla'da çok geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. Üç ilde halihazırda turizm destinasyonu açısından Ege Bölgesi'nde en önde olan illerdir. Bu turizm potansiyeli zeytinyağı açısından da ön plan çıkmaktadır. Örneğin her yıl Milas'ta "Zeytin Hasat Şenliği" gerçekleştirilmekte ve yöreye ciddi ekonomik kazanımlar sağlamaktadır⁵⁴. Aydın iline bağlı Kuşadası'nda "Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi", kurulmuş ve müzede antik dönemden günümüze kadar zeytinin zeytinyağına nasıl dönüştüğünün hikâyesi anlatılmaktadır⁵⁵. Yine İzmir Urla'da kurulan "Köstem Zeytinyağı Müzesi" de zeytinyağı turizmine katkı sağlamaktadır. Köstem Zeytinyağı Müzesi dünyanın en büyük zeytinyağı müzesi kompleksi olma hedefindedir⁵⁶.

⁵³ <http://www.tariszeztinyagi.com/www.tariszeztinyagi.com/index.html>, 10.08.2021.

⁵⁴ <http://www.milas.gov.tr/6-milas-zeytin-hasat-senligi-ikinci-gun-programlarinin-icrasinin-ardindan-sona-erdi>, 13.08.2021.

⁵⁵ <https://www.oleatrium.com/>, 13.08.2021.

⁵⁶ <https://kzmurla.com/>, 13.08.2021.



Selen Çatalyürekli

1.4. BÖLÜM DEĞERLENDİRMESİ

Coğrafi işaret bir ürüne piyasada tanınırlık ve ün kazandırırken aynı zamanda ürünün fiyatını da benzerlerinden farklı kılarak daha yüksek fiyattan satılmasına yol açar. Ancak bu durum her tescil edilen coğrafi işaretli ürün için geçerli değildir. Çünkü bir ürünün tescilde belirtilen kurallar ve kalite çerçevesinde üretilmesi ve üretildiğinin denetlenmesi gerekmektedir. Bu ise denetleme kurulu, teknik elemanlar ve laboratuvarlar gibi kurumlar etrafında birtakım organizasyonlara ihtiyaç duyar. Denetlemeler iç ve dış denetleme şeklinde gerçekleştirilebilir. Üretim sürecindeki tüm aktörlerin kendi aralarında (zeytin üreticileri, zeytinyağı üreticileri, şişeleme tesisleri, dağıtım) bir iç denetim yapabilecekleri gibi, özellikle yağ üretimi esnasında bağımsız bir dış denetimin olması yağın kalitesinin korunması açısından çok önemlidir.

Cİ tescilinde belirtilen kurallara göre üretilen zeytinyağının tüketiciye ulaştırılması sürecinde tüm bu bilgilerin (denetleme, kurallara uygun üretim vs.) de tüketiciye aktarılması gerekir. Ancak bu koşullar altında tüketici Cİ'li orijinal ürünü aldığını bilir ve oluşan fiyat farklılığını ödemeye istekli olur. Dünyanın birçok yerinde Cİ'li ürünleri taklit eden, o ürünün ününden faydalanmak isteyen firmalar olabilmektedir. Bu tarz kandırılmaları engellemek ve piyasadaki sahte ürünlerden korunmak için Cİ'li ürünün paketlenmesi ve dağıtımı esnasında piya-

sada benzerlerinden ayırt edilmesini sağlayan özel etiketlerin kullanılması neredeyse zorunlu hale gelmiştir. Uluslararası piyasalarda gün geçtikçe artan oranda İtalya Toskana Zeytinyağı ve İspanya Sierre de Segurra Zeytinyağları'nda olduğu gibi çok özel etiketler kullanılmakta ve tüketicilere gerçekten Cİ'li ürünleri tükettikleri bilgisi iletilmektedir.

Cİ'li zeytinyağı üretiminin zeytin ağacı bakımından ve zeytin hasadından tüketiciye ulaşana kadar olan tedarik zinciri boyunca üretimin her aşamasının denetlenmesi, analiz ve tetkiklerin yapılması, şişeleme, paketlenme, etiketleme ve dağıtım gibi aşamaları önemli derecede organizasyon yeteneği gerektirir. Bu ise tek başına bir zeytin üreticisinin altından kalkabileceği bir durum değildir. İncelenen **uluslararası Toskana ve Sierre de Segura zeytinyağları örneklerinin ve ulusal Gemlik Zeytini ve Güney Ege Zeytinyağları'nın gösterdiği gibi, bu organizasyonlar konsorsiyumlar/kooperatifler aracılığı ile gerçekleştirilmektedir.** İncelenen örneklerde konsorsiyumlar/kooperatifler zeytinyağı üretiminin kalitesini denetleme, piyasada üretim sürecinin izlenebilir kılma adına etiketleme gibi süreçleri yönetmektedirler. Tek başına bir zeytin üreticisinin yapamayacağı bu organizasyon birlikler aracılığı ile gerçekleştirilmektedir.

İtalya Toskana ve İspanya Sierre de Segura'daki Cİ örgütlenmesinde yer alan kurumlar üreticiler ile tüketiciler arasında yer alan ticari aracılara bertaraf etmekte, böylelikle üretimden elde edilecek gelirin



bir kısmının aracılara sızmasını engellemektedirler. Bu gelirin tamamının doğrudan zeytin/zeytinyağı üreticilerine ulaşması anlamına gelmekte ve aracılardan olduğu duruma göre üreticilerin daha yüksek gelir elde etmelerini sağlamaktadır. Diğer taraftan zeytin **üreticilerinin gelirlerinin artması o yöredeki ekonomik faaliyetleri desteklemekte ve çarpan etkisiyle yörenin ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bu ise kırsal kalkınma açısından çok olumlu etkilere yol açmaktadır. Yöredeki istihdam korunmakta ve/veya artmakta böylelikle kırdan kente göçün önlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda zeytin üretimindeki gelenekselliğin ve yerelliğin korunması da sağlanmaktadır. Çünkü zeytin yetiştiriciliği aynı zamanda birçok bölgede mirasın ve sosyo-kültürel yaşamın önemli bir parçasını oluşturmaktadır.**

İtalya ve İspanya için incelenen her iki zeytinyağı da dünyada çok bilinmekte, tanınmakta ve aynı zamanda uluslararası ticarete konu olmaktadır. **Dolayısıyla bu ürünler sadece ihracat geliri sağlamakla kalmayıp aynı zamanda yöreyi daha bilinir kılarak turizm faaliyetlerine de katkıda bulunmaktadır. Her iki yörede de "zeytinyağı turizmi", "zeytinyağı rotası" adı altında ulusal ve uluslararası turizm faaliyetleri gerçekleştirilmektedir.** Bu tarz turizm faaliyetleri sadece zeytin ve zeytinyağı üretimi açısından değil aynı zamanda diğer tarım ürünleri, otelcilik, restoran, ulaşım gibi alanlarda da uyaran etkisi yaparak yörenin ekonomik gelişimine katkıda bulunmaktadır⁵⁷.

Türkiye için Gemlik Zeytini ve Güney Ege Zeytinyağları incelenmiş ve zeytin üretim-tedarik zincirinde Marmarabirlik; zeytinyağı üretim-tedarik zincirinde Tarih ön plana çıkmıştır. Her iki Cİ'li ürün için özel etiketler ve logolar geliştirilmiştir. Özellikle Gemlik Zeytini Cİ örgütlenmesinin (erişilen kaynak kısıtı altında) çok daha başarılı olduğu söylenebilir. Ancak Türkiye'deki Cİ örgütlenmesi açısından ele alınan örnekler burada incelenen uluslararası örnekler ile karşılaştırıldığında hala birtakım eksikliklerin olduğu söylenebilir. Bu aksaklıklardan ilk öne çıkanı hem üretici hem de tüketiciler açısından Cİ'nin öneminin henüz yeterince anlaşılamamış olması gelmektedir. Özellikle üreticiler Cİ'nin ulusal ve uluslararası piyasalarda kendilerine sağlayabile-

ceği potansiyelin tam anlamı ile farkında değildirler. Ayrıca yerel ürünlerin uluslararası alanda tanınırlığının olmaması da bir diğer sorundur.

Cİ tanınırlığının uluslararası boyuta taşıyacak önlemler alındığı takdirde bu ürünlerin ihracat geliri yaratma potansiyeli yüksek görülmektedir. Ayrıca Cİ korumasının sağlayabileceği bir fayda da mutlaka göz önüne alınmalıdır. Zeytinyağı üretimi büyük miktarlarda zeytin atığı (odun, dallar, yapraklar) ve yan ürünleri (zeytin posası, zeytin değirmeni atıkları, zeytin taşları-olive stones) gibi önemli bir çevresel ayak izine sahiptir. Ancak coğrafi işaretlerin korunması başlı başına bir çevresel araç olarak kabul edilemez de, zeytinyağı sektöründen kaynaklanan negatif çevresel etkilerin azaltılmasında özellikle zeytinyağı sektörünün artan yoğunlaşmasının önünde engel teşkil ederek geleneksel yöntemlerin korunmasını sağlayarak olumlu bir rol oynayabilir. Gerçekten de coğrafi işaretler, yerel özellikleri dikkate alarak çevre dostu üretim kurallarının yaygınlaşması için fırsat sağlayabilir (Belletti vd. 2015). Korunan Cİ'lerin fiziksel/duyusal özellikleri ve/veya bölgesel ve çevresel özellikleri ile çevresel etkiler arasındaki pozitif ilişkinin yerel aktörlerce kurulması ve bunların tüketicilere iletilmesi Cİ'lerin daha çevre dostu olmasına katkı sağlayacaktır.

Milas Zeytinyağı AB tarafından tescil edilmiş Türkiye'nin tek zeytinyağıdır. Milas Zeytinyağı, natürel sızma özellikte olup, Milas iklimi ve toprak koşullarında ve doğada yağmur suları ile olgunlaştığı için yüksek verimli ve küçük taneli olan Memecik çeşidi zeytininin kullanılmasıyla elde edilmektedir. Sarı-yeşil arası renkte olup turuncu, portakal, mandalina ve limon meyvelerinin aromasına sahiptir (TÜRKPATENT, 2021). Milas Zeytinyağı bu özellikleri ile aynen Toskana ve Sierra de Segura Zeytinyağı gibi uluslararası bir üne sahip olabilir ve o yağların yöreye sağladığı ekonomik katkıları Milas ve çevresine sağlayabilir. Ancak bunun için öncelikle Milas Zeytinyağı'nın ekonomik potansiyelinin ortaya konulması gerekmektedir. Bunun için Milas Zeytinyağı tedarik süreci, bu süreçlerde yer alan aktörler ve bu aktörlerin Cİ örgütlenmesinde aldıkları rollerin ortaya konulması gerekmektedir. Bu sayede her bir aşamadaki ekonomik potansiyelin değerlendirilmesi de mümkün olabilecektir.

⁵⁷ Dünyadaki zeytinyağı müzeleri için bakınız <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-museums-routes/>, 10.08.2021.26 Kasım Dünya zeytin günü olarak kutlanmaktadır.

II. KISIM

SAHA ÇALIŞMASI BULGULARI

II. SAHA ÇALIŞMASI VE VERİ ANALİZİ

II.1. GİRİŞ

Milas 5 bin yıldan daha uzun bir zamandan beri uygun doğa, iklim, barınma ve gıda olanakları açısından insanların yerleştiği ve yaşadığı bir yer olmuştur ve halihazırda bilinen 27 antik kenti sınırları içinde barındırmaktadır. Karya Uygarlığı'ndan bu yana ise bölgede zeytincilik ve zeytinyağı üretimi birincil tarımsal faaliyet olmuş ve bu çerçevede de zeytinyağı ticareti bölgede önem kazanmıştır. Milas-Bodrum yolu üzerinde Sarıçay yatağındaki Pilavtepe'de yerli kayaya şekillendirilmiş MÖ 2000 yılına tarihlenen pres yatağı bulunmuştur. MS 16.ve 17. yüzyıllara ait kayıtlarda da Osmanlı İmparatorluğu'nun Menteşe Sancağı'ndaki zeytin değirmenlerinden ve yağhanelerden söz edilmektedir. Zeytin ve zeytinyağının binlerce yıldır Milas için var olan geleneksel önemi günümüzde de devam etmekte ve hala başta gelen tarım ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Çalışmanın bu bölümünde ilk olarak Manisa-Akhisar, Balıkesir-Edremit ve Muğla-Milas ilçelerinde zeytin ve zeytinyağı sektörüne yön veren ana aktörler ile yapılan derinlemesine görüşmelerin bulgularına yer verilmiştir. Akhisar'daki bulgular zeytin sektörünün yarattığı olumlu ekonomik etkilerin ve kamu sektörünün zeytin üretiminde ne kadar önemli roller üstlenebileceğini gösterirken; Edremit'teki bulgular hem zeytin hem de zeytinyağı üretiminde üniversite-sanayi işbirliğinin ve zeytinyağına dayalı yan ürünlerin ekonomiye yaptığı katkıları ortaya sermiştir. Bölümün ikinci kısmında ise Milas'ta AB'den Cİ tescilli almış Milas Zeytinyağı'nın daha iyi bir pazarlama ve Cİ örgütlemesi ile yarata-

bileceği ek ekonomik katkılar ile zeytine ve zeytinyağlı sabuna dayalı yeni sektörlerin oluşturulması ile oluşabilecek potansiyel ekonomik etkiler tahmin edilmiştir. Potansiyel ekonomik etkiler istihdam, gelir, katma değer, ihracat ve vergi gelirlerini içermektedir.

II.2. ALAN ARAŞTIRMASI

II.2.1. Manisa- Akhisar

Manisa ülkemizde sofralık zeytin üretimi ile ön plana çıkmaktadır. 47.563 ton üretimle Türkiye'nin yağlık üretiminin %4,28'lik kısmı, sofralık zeytin üretiminin de 87.749 ton ile %21,14'lük kısmı Manisa'da üretilmektedir. Sofralık zeytin üretiminde ise özellikle Akhisar başı çekmektedir. Akhisar sahip olduğu 12 milyon zeytin ağacı ile 2020 yılında 100.000 ton sofralık, 80.000 ton yağlık üretim gerçekleştirmiştir (AZİOSB, 2020) ve Türkiye'nin sofralık yeşil zeytin rekoltesinin %70'ini, siyah zeytin rekoltesinin ise %30'unu karşılamaktadır⁵⁸. Zeytinin çok büyük bir kısmı geleneksel yöntemlerle işlenmekte ve çoğunluğu yurt içinde tüketilmektedir. Ancak az da olsa ihracat yapılmaktadır. Erişilebilen en son veri olan 2015 yılı toplam ihracat rakamlarına göre Akhisar'dan yapılan toplam ihracatın %22'sini siyah zeytin, %6'sını yeşil zeytin ve %3'ünü de zeytinyağı oluşturmaktadır⁵⁹. Akhisar'da ayrıca turşuluk olarak üretilen yeşil zeytin de vardır ve bunlar daha çok küçük ve orta büyüklükteki işletmelerde üretilmekte ve yurt içinde tüketilmektedir.

Akhisar'daki sanayi özellikle zeytin üzerine odaklanmaktadır. Bu nedenle de Akhisar'da yaratılan istihdam ve gelir açısından zeytinin ekonomideki yeri

⁵⁸ <http://akhisar.gov.tr/zeytinin-baskenti-akhisar>, 26.08.2021.

⁵⁹ <https://www.akhisartb.org.tr/UserFiles/2015-YILI-IHRACAT-ISTATISTIKLERI.pdf>, 26.08.2021.

çok önemlidir. Akhisar Ticaret Borsası'na kayıtlı 486 üyeden 300 tanesi (%64,9) zeytin (işlenmiş) toptan ticareti ile uğraşırken, 46 tanesi (%10) zeytinyağı imalatı (saf, sızma, rafine) ile uğraşmaktadır⁶⁰. Zeytinin bu denli önemli olmasından dolayı Akhisar'da her yıl ekim ayında zeytin hasat şenlikleri düzenlenmektedir ve bu yıl 12.'sinin yapılması planlanmaktadır. Bir taraftan hasat şenliği diğer taraftan Tarihi Kasap Halî'nin zeytinyağı müzesine dönüştürülmesi yöreye turizm anlamında ekonomik canlılık sağlama potansiyelindedir.

Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Kümelenme Stratejisi Raporu'na (TÜSSİDE, 2015) göre Akhisar'ın güçlü yönleri arasında sofralık zeytin ve zeytinyağı işletmelerinin fiziksel altyapı ve pazarlama ağına gelişmiş olması ve ağaç sayısı ve üretim artışı gelmektedir. Ayrıca çevre ilçelerde de zeytin yetiştiriciliği sektörüne destek olması ve Akhisar'da zeytin yetiştiriciliğinin meyvecilik olarak ele alınmasından dolayı gelir kaynağı olarak ilk ürün olması öne çıkan diğer güçlü yönleri arasında belirtilmektedir. Bir diğer önemli güçlü yönü ise Akhisar yöresindeki üreticilerin diğer bölgelere nazaran daha bilinçli olmasıdır.

Akhisar'ın öne çıkan bir diğer özelliği Manisa Celal Bayar Üniversitesi'ne bağlı bir Meslek Yüksek Okulu (MYO) bulunması ve Bitkisel ve Hayvansal Üretimi Bölümü altında Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi programının yer almasıdır. Programda Yüksekokul bünyesinde mevcut olan laboratuvarlarda zeytinyağı kalite parametreleri, sofralık zeytin ve yağ teknoloji yöntemleri ve ilgili analiz yöntemleri öğretilmektedir⁶¹.

Akhisar'ı diğer bölgelere göre öne çıkaran bir diğer faktör ise kurulma çalışmalarına 2006 yılında başlanan ve 2012 yılında kurulan Akhisar Zeytin ve Zeytinyağı Türevleri İhtisas Organize Sanayi Bölgesi'dir (OSB)⁶². **Bu anlamda Türkiye'deki zeytine dayalı ilk OSB'dir⁶³. OSB'ler küçük ve orta boy işletmelerin bir araya gelip iş birliği olanakları sağlayarak üretim yapabildikleri planlı ve düzenli alanlardır.** OSB'lerin amaçları arasında şehrin planlı gelişmesine katkının yanı sıra, birbirini tamamlayan ve birbirinin yan ürününü teşvik eden sanayicilerin bir arada ve bir program dahi-

linde üretim yapmaları ile üretimde verimliliğin ve karlılığın artmasının sağlanması öne çıkmaktadır⁶⁴. Verimlilik ve karlılık artışı ise tedarik zincirinin bir arada bulunmasından dolayı ortaya çıkan kümelene olanağlarından yararlanılması, sağlıklı ve ucuz bir altyapının inşası ve ortak sosyal tesisler ile ortak arıtma tesislerinin inşa edilmesinden kaynaklanmaktadır. Tüm bu etkenlerin yanı sıra OSB'de faaliyet gösteren firmalara bir takım vergi avantajları sağlanması da firmaların maliyetlerini düşüren ve karlılıklarını artıran faktörler arasındadır.

Akhisar'da zeytin işletmelerinin değişik bölgelerde yer alması her bir işletmenin maliyetlerini artırmakta, diğer taraftan işletmelerin çoğunun depodan işletmeye dönüş yapmalarından dolayı var oldukları alanda büyüme olanaklarını kısıtlaması nedeniyle bir ihtisas OSB kurulması ihtiyacını doğurmuştur⁶⁵. Bu ihtiyacı karşılamak üzere de mera vasfını kaybetmiş bir arazi bulunarak OSB girişimi başlamış ve tamamlanmıştır. OSB'nin faaliyet alanı havalimanı, liman ve demiryoluna yakın bir bölgedir. Toplamda 133 hektar imar alanında başta **zeytin ve zeytin ürünleri olmak üzere gıda ürünleri işleyen firmalar faaliyet göstermekte ve 1.000 kişiye istihdam sağlanmaktadır**⁶⁶. Böylelikle zeytin ve zeytinyağı işleme tesislerinin kurulması ile gelir ve istihdam artışı sağlanmıştır. Çevre açısından önemi ise OSB'nin yarattığı ölçek ekonomisi ile yeni teknolojilerin kullanılması mümkün hale gelerek zeytin üretimi ile ortaya çıkan karasuların arıtılması ve çevreye verilen zararın bertaraf edilmesi olanaklı hale gelmiştir.

Akhisar'ın zeytin üretiminde Türkiye'de öne çıkmasının bir diğer yansıması tescil edilen ve başvuru aşamasında olan zeytin ve zeytinyağı ürünlerinde de ortaya çıkmaktadır. Genel olarak Manisa ve özel olarak Akhisar zeytin ve zeytinyağı Cİ başvuru ve tescilleri açısından öne çıkan iller arasındadır. Manisa'nın toplamda 15 tescilli ve 16 tane başvuru aşamasında olan Cİ'i vardır. Başvuruların arasında Saruhanlı Tekir Zeytini, Soma Zeytinyağı, Akhisar Uslu Zeytinyağı ve Akhisar Domat Zeytinyağı varken, tesciller arasında Akhisar Domat Zeytini (2012)



ve Akhisar Uslu Zeytini (2012) vardır. Zeytinlerin ikisi de menşe olarak tescil edilmiştir ve ikisinin de sahibi Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası'dır. Dolayısıyla Akhisar hem zeytin üretimindeki payı hem de zeytin ve zeytinyağı Cİ başvuruları ve tescilleri açısından önde gelen ilçeler arasındadır.

Akhisar alan araştırmasında zeytin üretimine yön veren üst kuruluşlar ve oluşumlar ile OSB kuruluşunda daha önceden yer almış olan ve şu anda aktif olarak yer alan kişilerle görüşülmüş ve özellikle OSB'nin yöreye ekonomik katkıları üzerinde yoğunlaşarak Milas için çıkarımlar yapılmıştır⁶⁷.

II.2.1.1. Alan Araştırması Bulguları: Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ve Öne Çıkan Özellikleri

Akhisar da yaklaşık 13 ila 15 milyon zeytin ağacı bulunmakta dönüm başına da 25-30 arası ağaç düşmektedir. Akhisar'da bakım gören ağaçlarda dönüm başı 1,5 ton zeytin verimi alınabilmekte, çoğunlukla Gemlik, Tekir, Edremit, Domat ve Uslu çeşitlerinden oluşmaktadır. Var yılı ile yok yılı arasındaki fark da az olmaktadır. Bunun temel nedenleri arasında zeytin ağaç bakımlarının yapılması, sulama, ilaçlama ve gübreleme gelmektedir. İyi tarım uygulamaları kapsamında ruhsatsız ilaç kullanılmamaktadır. Sofralık zeytinin görünümü önemli olduğu için ilaç kullanılmakta ancak dozunda ruhsatlı ilaç kullanımı olduğu için kalıntı bırakmamakta ve ihracat süreçlerinde de sorun çıkmamaktadır. Ağaçlarda gübreleme de çok sık yapılmaktadır. Sulama toprak altından da yapılmakta ve sulama yapılırken sıvı gübreleme de yapılabilmektedir.

Manisa'da tütün ekiminin azaltılmasından sonra özellikle de 1985 sonrası Akhisar zeytin dikimine yönelmiş ve bu dönemde dikilen ağaçlar sofralık zeytin üretimine elverişli olan Gemlik tipi olmuştur. Bu süreçte özellikle bölgenin önde gelen arazi sahiplerinin Gemlik türünü keşfedip kendi arazilerinde dikmesi çok önemli olmuştur. Gemlik çeşidinin meyve verme süresinin kısıtlılığı, aynı zamanda Domat ve Uslu çeşitlerine göre bu türden daha fazla yağ elde edilebilmesi (Domat ve Uslu zeytinlerinden 10 kiloya 1 kilo zeytinyağı elde edilirken, Gemlik çeşidinden 4 kilodan 1 kilo yağ elde etmek

mümkün) bu türe yönelmeyi teşvik eden unsurlar arasındadır. Gemlik her ne kadar sofralık olarak üretilse de sofralık zeytinin fiyatının düşük olduğu dönemde üreticiler ellerindeki zeytini yağa dönüştürebilmektedir. Bu yüzden de o dönemde yağ verimi yüksek olan Gemlik çeşidi tercih edilmiştir.

Zeytinden alınan verim bölgede yaşayan diğer çiftçileri de teşvik ederek zeytin ağacı sayısı hızla artmıştır. 2000'li yıllarda sertifikalı fidan desteği kapsamında zeytin fidanının diğer meyvelere göre daha ucuz olması (örneğin fidan olarak kiraz 4-5 TL iken zeytin 1 TL) zeytin dikimini ayrıca teşvik etmiş ve böylelikle sofralık zeytin üretimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Edremit tipi zeytinler ise artık sofralık-tan ziyade yağlık olarak kullanılmaktadır.

Akhisar'ın zeytin işleme kapasitesi oldukça yüksektir. İşlenen Edremit tipi zeytinlerin %10'u Hatay'dan gelirken Milas-Bafa tarafından Memecik ve Gemlik tipi zeytinler gelmektedir (en az 20 bin ton civarında). Ayrıca dilimli zeytin işleme için Aydın'dan da Memecik zeytini gelmektedir. Adana ve Hatay'dan siyah zeytin ve Mut'tan da yeşil zeytin tedarik edildiği belirtilmiştir. Daha önceden Balıkesir'den zeytin işleme için alım yapılırken günümüzde bu oran oldukça düşük seyretmektedir. Tüm bunlar dikkate alındığında Akhisar'da işlenen zeytinin %20 civarının yöre dışından geldiği tespit edilmiştir (Ticaret Borsası, zeytin aracılığı yapan bir tüccar).

Zeytinler dökme ve ambalajlı olarak satılmaktadır. Sofralık zeytin 2020 yılında üreticiden 3,5 TL'den alınıp, 14 TL/kg'dan satılmıştır. Yeşil zeytin (Domat) dökme fiyatı ise 9 TL iken, ambalajlı teneke 15 TL'den satılmaktadır. Fiyattaki bu yükselmenin nedeninin ambalaj maliyetinden kaynaklandığı belirtilmiştir (kg başına büyükte 6 TL, küçükte ise 10 TL ambalaj maliyetinin olduğu belirtilmiştir). Üretimin bir kısmı ihracata yönelik olmakta ve özellikle Bulgaristan, Romanya, Suriye, Orta Doğu, Almanya, ABD, İngiltere ve Portekiz'e ihraç edilmektedir (Ticaret Borsası). Buralara ihraç edilen zeytinler daha çok dökme olarak ihraç edilmektedir.

Her ne kadar Akhisar zeytin üretimi ile ön plana çıksa da ilçede zeytinyağı üretimi de söz konusudur. **Akhisar da yaklaşık 15.000-25.000 ton arası zeytinyağı üretilmektedir.** İlçedeki bazı üreticiler ulusal market zincirlerinden birisi ile anlaşarak onlara

67 Görüşülenler arasında Akhisar Ticaret Borsası ve Yönetim Kurulu Üyeleri, İlçe Tarım Müdürlüğü, eski Akhisar Belediye Başkanı, OSB eski ve yeni başkanları yer almaktadır.

60 <https://www.akhisartb.org.tr/UserFiles/2019-YILLIK-DONEM-RAPORU.pdf>, 26.08.2021.

61 <https://akhisarmyo.mcdu.edu.tr/zeytincilik-ve-zeytin-isleme-teknolojisi-programi/zeytincilik.2531.tr.html>, 11.09.2021.

62 <https://www.manisatso.org.tr/dosyalar/suresiz-yayinlar/Manisa-Ekonomik-Raporu.pdf>, 26.08.2021.

63 Balıkesir Burhaniye'de de Zeytin ve Zeytin Ürünleri İşleme İhtisas OSB, 2016 yılında temel atma töreni yapılarak kurulma çalışmalarına başlamıştır.

64 <https://www.sanayi.gov.tr/sanayi-bolgeleri/organize-sanayi-bolgeleri-hizmetleri>, 28.08.2021.

65 <https://www.akhisar.bel.tr/projeler/10/akhisar-zeytin-ve-zeytinyagi-turevleri-ihstas-organize-sanayi-bolgesi.html>, 28.08.2021.

66 <https://investinmanisa.gov.tr/yatirim-bolgeleri/akhisar-zeytin-ve-zeytinyagi-turevleri-ihstas-organize-sanayi-bolgesi>, 22.08.2021.

zeytinyağı tedarikinde bulunmakta ve zeytinyağının tüm Türkiye çapında satışı yapılmaktadır. Akhisar'da 5 dizeme (0,5 asidik değere) kadar olan dökme zeytinyağının kilosu 26-28 TL arasındayken tedariki yapılan ulusal dağıtım ağı olan market zincirinde zeytinyağının ambalajlı olarak fiyatı 35 TL'dir.

Akhisar'daki tesisler 3 yıl önce sıcak sıkımın yasaklanması ile sadece soğuk sıkım yöntemi ile zeytinyağı üretimi yapmaktadırlar. Toplamda 90 civarında olan fabrikalardan borsaya kayıtlı olan 47 fabrika ve 113 ünite bu yöntem ile çalışmaktadır. İlçe Tarım Müdürlüğü de bu süreci denetlemektedir. Ayrıca Akhisar 2 fazlı zeytinyağı üretimi için pilot bölge seçilmiş. 5 yıl önce başlayan bu yöntem çevre dostu yöntem olarak bilinmekte ve karasu üretmemektedir.

Akhisar'dan az miktarda da olsa zeytinyağı ihracatı söz konusudur. İhracat dökme ve ambalajlı olmak üzere 2 şekilde yapılmaktadır. Türkiye'de ambalajlı zeytinyağı ihracatı toplam ihracatın ancak %15'i kadarken Akhisar'da bu oran %90 civarındadır. Ancak ihracat çok küçük değerlerdedir. Dökme zeytinyağı ihracatı ise %10'u bulmakta ve bir kısmı rakip ülkelere gönderilirken bir kısmı da endüstriyel üretimde kullanılmak üzere özellikle Uzakdoğu ve ABD ülkelerine gönderilmektedir. Bu yağlar konserve ve balık paketlemede kullanılmaktadır. Dünyadaki üretimin 3,5 milyon ton olduğu düşünülürse bunun 350.000 tonu konserve endüstrisinde kullanılmaktadır ve bu alana teşvik verilmesi bu tür zeytinyağları ihracatını artırma potansiyeli taşımaktadır.

Akhisar'da İlçe Tarım Müdürlüğü'nün üreticilerle sıkı iş birliği içinde olduğu tespit edilmiştir. Akhisar Tarım İlçe Müdürlüğü'nde personel ekiplere ayrılarak uzmanlaşmışlar ve haftanın 5

günü sahada çiftçi ile çalışmalar gerçekleştirmektedirler. Ayrıca Halk Eğitim ile İlçe Tarım Müdürlükleri yılda 3 defa merkez ve beldelerde zeytincilik ile ilgili eğitimler (budama, yetiştirme ve işleme) yapmaktadırlar. Eğitimlere Ziraat Mühendisleri, Zirai Mücadele ve Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nden kişiler de davet edilmekte ve bu kişilerden ve üst kuruluşlardan destek alınmaktadır. İlçe Tarım Müdürlüğü ilaçlama döneminde uyarılar yapmakta ve kurdukları iletişim ağı (kısır mesaj) ile üreticilere bildirimler göndermektedirler. Akhisar'da zeytin bakımına çok önem verilmekte, zamanında ilaçlama, budama, sürme ve gübreleme yapılmaktadır. Gübreleme organik ve inorganik biçimde yapılmakta, organik gübreyi yılın farklı dönemlerinde tedarik ederek gübre maliyetinin düşürülmesi amaçlanmaktadır. Yer üstü ve yer altı sulama sistemleri kullanılmakta ve böylelikle sulama ve gübreleme daha etkin yapılabilmektedir. İlaçlamanın dozu ve zamanlaması verimi olumlu yönde etkilemektedir. Ayrıca ağaçlardaki dane standardını yakalamaya yönelik çalışmalarda devam etmektedir.

Akhisar'da Manisa Celal Bayar Üniversitesi'ne bağlı MYO'da Bitkisel ve Hayvansal Üretimi Bölümü altındaki Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi programı olmasına rağmen mezunların iş bulamaması önemli bir problem olarak belirtilmiştir. Bölüme öğrenciler tarafından çok talep gelmemesi de bir diğer problemdir. Ancak Akhisar'a zeytincilik araştırmanın geliyor olması bu anlamda olumlu bir gelişmedir.

Tek başına Cİ korumasının ve bu çerçevede standartlara uyulmasının yeterli olmadığı, kimyasal analizin yanı sıra duyusal analizin de önemli olduğuna vurgu yapılarak yakın bir zamanda duyusal



analiz laboratuvarının açılmasının planlandığı belirtilmiştir. Duyusal analiz için tadım paneli etiketinin oluşturulması ve bunun da Uluslararası Zeytinyağı Konseyi tarafından akredite olmuş laboratuvarlardan onaylı olması gerektiğine vurgu yapılmıştır.

Akhisar hali hazırda birçok ulusal çaptaki marketin ve firmanın tedarikçisi durumundadır ve ilçede büyük ölçekli firmalar faaliyet göstermektedir. Zeytin sektöründe büyük ölçekli 4-5 firmanın piyasadaki büyük alıcı konumu bu firmaların piyasayı yönlendirme ve fiyatı belirleme gücü elde etmelerine yol açmıştır. Bu firmalar fiyatı düşük belirleyebilmekte bu durum ise üreticilere daha düşük gelir gitmesi anlamına gelmektedir. 2020 yılında üretim maliyeti 5,5 TL/kg olan zeytin için 3,5 TL/kg teklifinde bulunulmuş Tarım Kredi Kooperatifi'nin kurduğu Tarım Kredi Birlik'in zeytin alıcısı olarak piyasaya girmesi ve bunları işlemesi ile çiftçiler lehine olumlu gelişmeler yaşanmıştır. Piyasadan yaklaşık 2.000 ton alım yapılmış ve çiftçiye kg başına 1 TL daha fazla ödeme yapılması mümkün olmuştur. Bu sayede çiftçilere 206 milyon TL ek ödeme yapılabilmektedir.

II.2.1.2. Alan Araştırması Bulguları: Akhisar Zeytin ve Zeytinyağı Türevleri İhtisas Organize Sanayi Bölgesi

Akhisar'da zeytine dayalı sanayi süreci 1993 yılında büyük bir firmanın yörede yıllık 8.000 ton kapasiteli zeytin işleme fabrikasını kurması ile başlamıştır. O dönemde uygulanan tarım politikalarında verilen zeytin teşviki ile zeytin ağacı sayısı artarken zeytin üretimi ve verimi de artmaya başlamıştır. Bu ise zeytin işleme, paketleme, depolama tesisleri gibi tarımsal sanayiye talebi arttırmış ve böylelikle zeytine dayalı sanayi gelişmeye başlamıştır. Birbirini takip eden ve besleyen bu süreç ise zeytine dayalı ihtisas OSB talebinin artmasına yol açmıştır. O dönemde Akhisar'da halihazırda bir OSB var iken zeytine dayalı bir OBS kurulma fikri ortaya atılmıştır. Ayrıca zeytinyağı üretiminde ortaya çıkan karasudan dolayı arıtma tesisi ve altyapı ihtiyacı ihtisas olması konusundaki düşünceleri güçlendirmiştir. Firmalardan talep toplanmaya başlanılmış gerekli izinler alınarak kuruluş gerçekleştirilmiştir.

OSB kuruluşu için 1.350 dönümlük vasfını yitirmiş mera alanı seçilmiştir. Bunun 1.000 dönümü hazineye ait olduğundan ve bu arazilerin OSB'ye

harca esas bedel ile devredilmesi mümkün olduğundan OSB'nin kuruluş aşamasında birim maliyeti düşük tutulabilmiştir. Uzaktan algılama sistemi ile ağaç tespiti yapılmış ve o dönemde yaklaşık 11 milyon zeytin ağacı olduğu belirtilmiştir. Kuruluş aşamasında büyük firmaların OSB'den yer alması diğer firmalar için itici güç olmuş ve onlar da büyük firmaları takip ederek OSB'den yer tahsis istemişlerdir. Organize sanayi bölgesi olunmasıyla imar, altyapı ve arsa maliyetleri düşerek girişim maliyetlerinin düşmesi sağlanmıştır. Zeytin üreticilerinin bir araya toplanması ile çevresel sorunların çözülmesi açısından da (zeytin salamurasının tuzlu suyu ve yağın karasuyu) maliyet avantajı sağlanabilmektedir (toplu arıtma yapılarak). Ayrıca Tarım Bakanlığı'nın hibeleri de OSB'ye yatırımları hızlandırmıştır. Tüm bürokratik işlemlerin OSB yönetimi tarafından yapılması da firmaların işlerini kolaylaştırmıştır.

Firmalar açısından OSB'de yer almanın SGK kurumlar vergi avantajı, işlerin tek bir noktadan halledilebilmesi, elektrik maliyetlerinde düşüş, hibe programlarından artan oranda faydalanabilmek, su maliyetinin olmaması (yer altı suyunun kullanılmasından dolayı) bürokratik işlemlerin azalması (birçok farklı yerden işlem yapmak yerine tek bir yerden yapılması), OSB'de (maliyetin %25'inden daha fazla fiyat koyulması yasak olduğu için) firma kuruluş maliyetlerinin göreceli olarak düşük olması gibi avantajları vardır. Ayrıca arıtma projesi ile karasu atık maliyetinin düşmesi beklenmektedir. OSB ile zeytinlerin bölgede işlenerek istihdam yaratması en önemli ekonomik etkilerdendir. Ancak OSB'ye zeytin ve zeytinyağına dayalı diğer ürünler üretmek için başka firmalar gelmemiştir.

OSB'de hali hazırda zeytin olgunlaştırmak için tüm firmaların bir kuyusu oluşturulmuştur. Bazı büyük firmaların daha çok depolamaya yönelik çok büyük kapasiteleri vardır. Örneğin tek başına sadece bir firmanın 25.000 ton depolama kapasitesi vardır. Sadece tek başına bu firma düşünüldüğünde bile firmanın bu zeytinlerin yarısını bölgeden tedarik etmesi sonucunda gelir direkt üreticiye gitmekte ve yerel ekonomiye dönmektedir (firma zeytinlerin diğer kısmını Gemlik'ten tedarik edip bölgede işlemektedir). OSB'de üretici ve ticari ayrımı söz konusudur. Zeytindeki araçlar 20-50 kuruşluk fark ile çalışmaktadır. Nakit ile çalıştıklarından üreticiye anında gelir aktarımı söz konusu olabilmektedir.

Bazı firmalar ise büyük ulusal market zincirlerinin tedarikçisi haline gelmişlerdir.

OSB'nin 300 bin ton zeytin üretme kapasitesi vardır ve bu sayede yılda yaklaşık 1 milyar TL'nin Akhisar'da kaldığı belirtilmektedir. OSB'de 48 tane firma yer almaktadır ve bunlardan sadece 4 tanesi zeytinyağı fabrikası geri kalanı da zeytin işleme tesisleridir. Bunların da 35 tanesi aktif olarak zeytin işleme ile uğraşmaktalar. Diğerlerinin yatırım süreci ise halen devam etmektedir. Gemlik bölgesinden üreticiler de OSB'den yer isteyerek burada faaliyete başlamışlardır.

OSB'de zeytinyağından ortaya çıkan atıkları yakacak olarak değerlendirmek üzere pirina fabrikası da kurulmuştur. Önceden bunlar işleme ve değerlendirilmek üzere Ayvalık ve Adana'ya gönderildiğinden yaratacağı ekonomik değerin kaybedildiği ve yörenin böyle bir tesise ihtiyacı olduğu belirtilmiştir. OSB'den de ilk satılan yer de pirina tesisi için olmuştur. Ancak şu anda tesisin çevreye saldıgı kokudan dolayı bir rahatsızlık söz konusudur. Bu problem de filtre takılarak çözülebilir. Diğer taraftan bazı işletmelerin makinaları yağı iyi sıkamadığı için pirina tesisine gelen hamurlardan çok yağ çıkmakta ve rafine yağ elde edilmektedir. Pirinadan rafine yağ, kömüre yakın bir fiyattan yakıt ve karasu elde edilmektedir. Henüz OSB'nin arıtma tesisi tamamlanamamıştır. Ancak OSB'nin altyapısı çift kanalizasyon sistemi ile kurulduğu için arıtma tesisine uygundur.

OSB'nde faaliyet gösteren firmalar daha çok depolama üzerine kurulduğu için ortalama 5-10 arası niteliksiz-asgari ücret ile istihdam sağlanmaktadır. Bu firmalarda yönetici pozisyonunda çalışan kişiler ise 5.000 TL civarında gelir elde etmektedirler. **Ancak burada büyük bir firma yer almakta ve tek başına bu firma sezonda 1000 kişi, diğer dönemlerde de 500 kişiye istihdam olanağı sağlamaktadır.**

Zeytin işleme tesislerinde ise sezonda ortalama 20 kişi çalışmaktadır. Bu tesislerde genel olarak kadın istihdamı söz konusudur. OSB'de yer alan bir büyük firma zeytinler için kurduğu bant sistemini turşu için de kullanabildiğinden yörede salatalık alımını arttırmış bu ise daha önceden sadece geçimlik olarak üretim yapılan dağ köylerinde salatalık ekimini arttırarak gelir kazandırma potansiyeli yaratmıştır.

tır. Bu firmanın yöreye gelmesi sonrasında enginar, patlıcan, kırmızıbiber ve salatalık ekimi ve işlemesi artmıştır. Bu firmanın Akhisar'daki gıda üretiminin %80'i pek çok farklı ülkeye ihraç edilmektedir.

OSB'lerde OSB müdürü, muhasebeci ve inşaat mühendisi olmak üzere idari personeller yer almaktadır. Bu yönetim giderleri aidatlar ile karşılanmaktadır.

II.2.2. Balıkesir- Edremit

Balıkesir'in bir ilçesi olan Edremit'in büyük kısmı orman ve zeytinliklerle kaplıdır. **Zeytin alanları toplam tarım alanının %85'ini oluşturmaktadır. 199 bin dekar zeytinlik alanda yaklaşık 3 milyon civarında zeytin ağacı bulunmaktadır.** Bu ağaç sayısı ile Edremit, Balıkesir'deki zeytin ağaçlarının yaklaşık %28'ini oluşturarak ildeki en fazla meyve veren zeytin ağacına sahip ilçe olarak ön plana çıkmaktadır. Zeytinlerin %80'lik kısmı zeytinyağı üretiminde; %20'lik kısmı ise sofralık zeytin üretiminde kullanılmaktadır. Edremit ilçesi, Türkiye'deki zeytin sahalarının %2,2'sine sahip olmakla beraber ülke genelindeki zeytinyağı üretiminin yaklaşık %3'ünü karşılamaktadır (Ardıçoğlu vd., 2017).

Edremit aynı zamanda zeytin ve zeytinyağı ihracatı da gerçekleştirmektedir. 01.10.2020-31.01.2021 tarihleri arasında 22,9 bin ton siyah zeytin kg başına ortalama 1,75 \$'dan ihraç edilirken, 6,3 bin ton yeşil zeytin kg başına ortalama 1,67 \$'dan ihraç edilmiştir. Toplam zeytin ihracatının yaklaşık %78,3'ü siyah, %21,7 si yeşil zeytinden oluşmaktadır. **Aynı dönemde 12,3 bin ton zeytinyağı kg başına 2,6 \$'dan ihraç edilmiştir. Toplam ihracatın %42'si dökme, %4'ü varilli ve %53'ü kutulu olarak ihraç edilmiştir** ⁶⁸.

Edremit'te ağaç başı yıllık üretim 30 kg, yıllık zeytin üretimi 70 bin ton, zeytinyağı üretimi ise 10 bin ton civarındadır. Edremit'te 25 adet zeytinyağı fabrikası, 38 tane zeytinyağı paketleme tesisi, 47 adet zeytin üretim tesisi, 52 adet zeytin ve zeytinyağı paketleme tesisi, 65 adet zeytin ve zeytinyağı satış yeri bulunmaktadır. Zeytinin var yılında başka bölgelerden tarım işçileri gelmektedir. **Edremit zeytin ve zeytinyağı üretme ve üretimi destekleyen kuruluşlar açısından diğer illere göre farklılıklar göstermektedir.**

⁶⁸ https://www.edremit-to.org.tr/Uploads/ZEYT%C4%B0N_af3b.pdf?t=%2011:50:13.4036016, 31.08.2021.



Selen Çatalyürekli

Öncelikle Edremit'te Balıkesir Üniversitesi'ne bağlı 1992 yılında kurulan ve 1994 yılında faaliyete başlayan Edremit Zeytincilik Enstitüsü ve Edremit Meslek Yüksekokulu'nda Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi bölümü yer almaktadır⁶⁹. Enstitü kurulduğundan bu yana çiftçilere zeytin fidanı ve zeytin yetiştiriciliği, zeytin zararlıları ile mücadele ve zeytin endüstrisi ile ilgili çok farklı konularda kurslar, paneller ve seminerler düzenleyerek akademik bilgi akışı sağlamaktadır. Edremit MYO'nda makinayla uygulamalı eğitimler ve yine sektöre ilgi duyanlara hızlandırılmış temel eğitimler verilmektedir. Enstitü, Edremit MYO Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı⁷⁰ bünyesinde 2015-2016 Eğitim-Öğretim yılında kurulan "Butik Zeytinyağı Üretim ve Uygulama Tesisinde" yapılan çalışmalara da katılmakta ve üretilen zeytinyağının sıkılmasından, şişelenme ve depolanma sürecine kadar olan tüm aşamalarında gerekli olan teknik ve laboratuvar desteğini sağlamaktadır⁷¹. **Böylelikle Edremit zeytin sektörü açısından üniversite-sanayi işbirliğine iyi bir örnek teşkil etmektedir. Ayrıca Edremit Ticaret Borsası'nda zeytinyağını analiz edebilecek laboratuvarın bulunması (TÜSSİDE, 2015) da üretilen yağların**

yerinde analizlerinin yapılmasını sağlamakta, üreticiler açısından arama, ulaşım ve zaman gibi maliyetlerin azalmasına yol açmaktadır.

Edremit'in ön plana çıkmasının bir başka nedeni Türkiye'deki tek zeytin üretme istasyonunun bu ilçede yer almasıdır. Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü'nün temel faaliyetleri arasında zeytin fidanı üretmek, üreticilere zeytin yetiştiriciliği hakkında eğitimler vermek, ilgili konularda danışmanlık sağlamak ve ilgili sektöre yönelik olarak proje geliştirmek olarak sıralanabilir (TÜSSİDE, 2015).

Edremit'in bir başka özelliği ise zeytin üreticilerine yönelik bir kooperatifin varlığıdır. **SS Edremit İskele Mahallesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi** zeytin üreticilerine yönelik olarak 2019 yılında kurulmuş bir kooperatiftir. Üyelerine zeytincilik ile ilgili çok farklı yelpazelerde eğitim vermektedir⁷². Zeytin ve zeytin yetiştiriciliği, zeytinyağı üretimi ve kalitesi, geleneksel zeytinyağı sabunu ile ilgili çok kapsamlı eğitimlerin ve bilgilerin yer aldığı bir web sitesine sahiptir. **Ayrıca ürettikleri zeytinlerde Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini Ci logosunu da kullanmaktadır.**

⁶⁹ <https://www.edremit-to.org.tr/Uploads/EDREM%C4%B0TEKONOM%C4%B0KRAPOR2020.pdf?t=%2010:45:57.8018148>, 26.08.2021.

⁷⁰ Program Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü altında yer almaktadır. Öğrencilere 2 yıllık ön lisans eğitimi verilmektedir. Program zeytin çeşitleri, zeytin hasadı ve zirai mücadele, zeytin ve zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytinyağı, sabun, zeytin reçeli, zeytin yaprağı çayı, prina vb.) üretim teknikleri, zeytin işleme usulleri ve üretim alet-gereçleri, işletmelerde üretim hijyen koşulları, uygun paketleme yöntemleri, zeytin ve zeytinyağlarının kalite kontrolü için örnekler olarak bunların analiz yöntemleri, çıkan sonuçların değerlendirilmesi, istatistik yöntemlerle analiz edilip raporlanması ve zeytin ürünlerinin satış ve pazarlanması gibi eğitimleri kapsamaktadır. <https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=14&curSunit=4988>, 31.08.2021.

⁷¹ <http://www.balikesir.edu.tr/site/birim/edremit-zeytincilik-enstitusu-104570>, 31.08.2021.

⁷² <https://zeytin.org.tr/diger-dersler/>, ayrıca bakınız <https://iskelekoop.com/> 26.08.2021

Balıkesir'in toplamda 6 adet başvurusu ve 13 tane de tescilli Cİ'i vardır. **Tesciller arasında Edremit Zeytinyağı (2017), Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini (2015), Burhaniye Zeytinyağı (2020) ve Ayvalık Zeytinyağı (2007) yer almaktadır.** Bunların hepsi menşe adı olarak tescil edilmişlerdir ve tescil sahipleri de ilgili ilçelerin ticaret odalarıdır. Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini Cİ logosunu kullanan 32 firma varken, **Edremit Zeytinyağı Cİ logosunu kullanan herhangi bir firma yer almamaktadır.**

Edremit'in alan çalışması için seçilmesinin temel olarak nedenleri arasında tescilli zeytin ve zeytinyağı Cİ'lerinin olmasının yanı sıra; aynı zamanda bir kooperatif örgütlenmesi (SS Edremit Iskele Mahallesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi), Balıkesir Üniversitesi'ne bağlı zeytin ve zeytincilik ile ilgili enstitülerin ve bölümlerin yer alması ve Edremit'te Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü'nün bulunması gelmektedir. Tüm bu faktörler yörede üniversite sanayi işbirliğinin gelişmesini teşvik etmekte ve aynı zamanda bir kooperatif örgütlenmesi olduğu için de Milas için bir örnek teşkil etmektedir.

Alan araştırmasında Balıkesir Üniversitesi Edremit MYO'dan ilgili bir öğretim görevlisi ile görüşülmüş ve bölgedeki üreticiler ile bağlantılarının detayları araştırılmıştır. Aynı zamanda Ticaret Odası ve Borsası yetkililerinden zeytin ve zeytinyağı üretim bilgileri ve Cİ ile ilgili uygulama bilgileri alınmıştır. Ayrıca Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) yetkilisi ve kooperatif temsilcisi ile görüşülmüş ve faaliyetlerinin kapsamı incelenmiştir. Edremit'te üretiminin çoğunluğunu ihraç eden zeytinyağı sabun üreten bir tesiste ziyaret edilerek üretim, kapasite, istihdam ve fiyat bilgileri derlenmiştir. Yine zeytin ve zeytinyağı üreten bir kadın girişimcinin tesisi de ziyaret edilmiştir.

II.2.2.1. Alan Araştırması Bulguları: Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ve Öne Çıkan Özellikleri

Edremit'te yaklaşık olarak 3 milyon meyve veren zeytin ağacı bulunmaktadır. Ağaç başına 20-25 kilo zeytin verimi elde edilmektedir. Son birkaç yıldır (2 yıl) zeytinlerin %70'i yağlık, %30'u ise sofralık olarak değerlendirilmektedir. Ondana önce zeytinlerin yaklaşık %90'ı yağlık için ayrılmaktaydı. Ancak son yıllarda sofralık yeşil zeytin üretimi artmaktadır.

Edremit'te de aynen Akhisar'da olduğu gibi zey-

tin ağaçları bakımına özen gösterilmektedir. Zeytin üretiminde ilaç ve gübre kullanılmaktadır. Ayvalık, Burhaniye, Gömeç, Havran, Küçükkuyu zeytin üreticileri derneklerinin ve Edremit Zeytin ve Zeytinyağı üreticileri derneklerinin biraraya gelmesi ile **Edremit Körfezi Zeytin ve Zeytinyağı Üreticileri Federasyonu kurulmuştur.** Bu federasyon önümüzdeki yıllarda dron kullanımını artırmayı ve bu sayede zeytin ağaçlarında renk taraması yaparak ilaçlama gereğini tespit ederek dron ile ilaçlama yapmayı planlanmaktadır. Böylelikle ilaçlama konusunda bazen karşılaşılan doz ayarlaması probleminin ortadan kalkacağı öngörülmektedir.

Edremit'te sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde çok fazla sayıda firma vardır. Zeytin işleme ile ilgili yaklaşık 50 firma 5.000 ton üretim kapasitesi ve ortalama 6-10 çalışanı ile faaliyet göstermektedir. Zeytin paketleme ile ilgili yaklaşık 20 firma 100 ton kapasite ile çalışmaktadır. Bu firmalarda ise ortalama 4 kişi istihdam edilmektedir. Ambalajlama için 2 firma 1.000 ton kapasite ile çalışmaktadır. 10 etiket firması, 20 zeytinyağı paket ambalajlama ve 1 tane de pirina yağ fabrikası vardır. Yakıt üretimi ile ilgili olarak ise 25 tane pirina tesisi faaliyet göstermektedir. Yan ürünler açısından da sabun üretimi söz konusudur.

Zeytin üretimi yaklaşık 36 bin ton civarındadır. Zeytin üretiminin çok büyük kısmı ülke içi tüketim için yapılmaktadır. Zeytin satışının %20'si ambalajlı %80'i dökme şeklinde yapılmaktadır. İhracat oranı %2 civarlarındadır. 2020 sezonunda ülke içinde yeşil Gemlik Zeytini yaklaşık 6 TL, Domat ve Edremit zeytinleri kalitesine göre 1,5-8 TL arasında bir fiyattan satılmıştır. Yağlık zeytinlerin fiyatları ise 1,5-3 TL arasında değişmektedir.

Edremit'te yaklaşık 10 bin ton zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. 5 bin ton kadar da başta Akhisar ve Mut daha sonra da Aydın olmak üzere diğer bölgelerden zeytinyağı gelmektedir. Daha önceden yağlar Aydın'dan gelirken artık bu yöreden çok fazla yağ tedariki yapılmamaktadır. 2020 yılında dökme zeytinyağı fiyatı ortalama 28 TL civarlarındadır. İhracat fiyatları ortalama 41-42 TL/kg arasındadır. Zeytinyağı ihracatını genellikle butik işletmeler yapmakta ve Karadağ, Almanya, Japonya, G. Afrika, İran ve Beyrut gibi ülkelere göndermektedirler.

Suriye'den zeytinyağı ithalatı yapılmakta ve Edremit'te paketlenerek satışa sunulmaktadır. Sıcak



bölgelerin yağları mayıs ayında fermente olmaya başladığından Edremit'te ise mayıs ayında zeytin sezon bittiği için sıcak yerlerden zeytinyağı alınarak paketlenip Edremit Yağı diye satılmaktadır. Bu ise Edremit yağları adına olumlu bir durum değildir.

Tarım İlçe Müdürlüğü ve Ziraat Odası zeytin ile ilgili eğitimler vermektedir. Üniversite sanayi iş birliği söz konusudur. Edremit zeytinyağlarının tanıtımı için İstanbul'da stantlar kurulmakta, ayrıca Ticaret Bakanlığı'nın UR-GE projesi kapsamında 13 firma bir araya gelerek uluslararası rekabeti geliştirmek için, eğitim, pazar belirleme ve pazar araştırmaları yapmaktadırlar. Bu firmaların bir üst marka çatısı altında birleşme hedefleri vardır. Edremit Körfezi'nin yazlık bölge olması yöreye tatil için gelen turistlere zeytin ve zeytinyağlarının tanıtım ve satış imkanını genişletmiştir.

Zeytinyağı için Cİ kullanımı firmalarda henüz çok yaygın değildir. Bu durum daha önceden alınmış Edremit Kuzey Ege Zeytinleri Cİ'nin menşe statüsünden mahreç statüsüne dönüştürülmesi ile ilgili olabilir.

II.2.2.2. Alan Araştırması Bulguları: Balıkesir Üniversitesi Edremit Meslek Yüksekokulu Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Bölümü

Bölüm sektörün ara eleman ihtiyacı hissedilerek 2004 yılında kurulmuş ve öğrenci alımına başlamıştır. Bölüm kurulurken bina yapımında yerel sektörden destek sağlanmış, MYO içinde kurulan sabunhane, salamurhane, zeytinyağı tesisleri için de yerel firmalardan, kalkınma ajanslarından destekler sağlanmıştır. Öğrenciler hasat zamanında daha önceden staja gönderilirken şu anda bu mümkün olmadığı için gönüllülük esasına dayalı olarak üniversite bünyesinde olan veya hibe olarak alınan bahçelerde ya da kişilere ait zeytinliklerde zeytin hasadı yapmaktadırlar ayrıca sabunhanede hem sıcak hem de soğuk sabun yapma eğitimleri almaktadırlar. Öğrencilerin zeytin hasadında alanda, zeytin salamura ve zeytinyağı üretimi sürecinin bir fiil içinde olmaları onların iş bulmalarını daha kolay hale getirmektedir. Şu ana kadar mezun olan öğrencilerin ya da verilen kurslara katılanların gelişme grafiklerine bakıldığında bunlardan yaklaşık 250 tanesinin kendine ait markasının olduğu gö-

rülmektedir. Ancak son dönemlerde öğrenci profilinde bir değişiklik yaşanmaktadır. **Daha önceden lise sonrasında MYO'ya yerleştirilen öğrenciler yerine, bir üniversite diplomasına sahip, orta yaş ve üstünde ve zeytincilik yapmak isteyenlerin okula kayıt yaptırdığı gözlemlenmektedir.**

MYO'da sabun, zeytin ve zeytinyağı üretimi yapılmaktadır ve bunların her biri için üniversite adına marka tescili yapılmıştır. Ancak ticari olmadığı ve kapsamlı bir üretim olmadığı için Cİ logosu kullanılmamaktadır. Bölümde yapılan ürünler döner sermaye aracılığı ile satışa sunulmakta ve üniversiteye gelir sağlamaktadır. Eğitim-öğretim amacıyla üretim yapıldığı için Edremit'teki üreticilere bir rakiplik söz konusu olmadığından üretici ve tüccarlar da bölüme destek olmaktadır. Ticaret Odası, Ticaret Borsası, Ziraat Odası, Fidancılık Üretim İstasyonu gibi kuruluşlar MYO'ya ve öğrencilere destek sağlamaktadırlar.

MYO'da üreticiler ile çok sıkı bir işbirliğinin olmadığı belirtilmiştir. Ancak hasat zamanında öğretim üyeleri ve öğrenciler yakın köylere giderek kahvelerde bilgilerini paylaşmaya çalışmaktadırlar. Bu noktada İlçe Tarım Müdürlüğü ile iş birliğinin tam sağlanamadığı belirtilmiştir. Ancak hem MYO bünyesinde hem de birçok kuruluş ile ortaklaşa kurslar açılmaktadır. Şu ana kadar yüz yüze 600, uzaktan 1.500-2.000 kişiye ağaç budama, zeytin, zeytinyağı, sabun yapımı gibi konularda eğitimler verilmiştir.

II.2.2.3. Alan Araştırması Bulguları: Edremit İskele Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Kuruluşuna 2017 yılında tüzük çalışmaları ile başlanmış 2019 yılında ise kuruluşu tamamlanmıştır. Toplamda 13 ortak ile yola çıkmıştır. Üyelerin hepsinin kendi başlarına markaları bulunmaktadır ve kooperatifin markasını da ek olarak kullanmaktadırlar. Kooperatif markası firmaların bireysel markalarının imajını güçlendirmekte ve tüketiciye daha fazla güven aşılamaktadır. Tüm ortaklar Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gerekli üretim izin belgelerine sahiptirler, hem bağımsız olarak hem de satış yerlerinde denetime tabi tutulmaktadırlar. Kooperatifte üyelerin ürünleri de satılmaktadır ancak üyeler kendi başlarında da dışarıda ürünlerinin satışını gerçekleştirmektedirler.

Kuruluş amaçlarının arasında en önemli faktör pazara güvenli ürün tedarik etmek ve bunun da kooperatif örgütlenmesi altında başarılabilir olmasındır. Son yıllarda kooperatif ürünlerine artan ilgi ve güven duygusu ile firmaların kendi markalarının yanı sıra kooperatif markasını kullanmaları onların satışları üzerinde pozitif etki yaratmaktadır. Ayrıca kooperatif örgütlenmesi altındaki firmalara fuar katılım destekleri ve hibeler verilmekte ve yurt dışı pazar yaratmak daha kolay hale gelmektedir. Üyelerden birisinin yurt dışı bağlantı kurması diğerlerinin de bağlantı kurmalarını kolaylaştırmaktadır.

Örgütlenme biçimi olarak kooperatife şu anda sadece markasını tescil ettirmiş üreticiler alınmıştır. Yeni üreticiler aidatlarını ödemek koşuluyla kooperatife kabul edilmektedirler. Çok ortaklı kooperatiflerin işlemediği düşünüldükçe (kooperatif kuruluş aşamasında birçok kooperatif ziyaret edilmiş, incelenmiş ve şu andaki modele karar verilmiştir) az sayıda ve daha eğitim düzeyi yüksek ve bilinçli üreticilerin kooperatif üyesi olmaları desteklenmektedir. **Bu örgütlenme biçimi butik kooperatif olarak adlandırılmıştır.** Kooperatifin temel yaklaşımı "önce üretimden ziyade pazar, sonra üretim olması gerektiğidir". Kooperatifte zeytin ve zeytin ürünleri başta olmak üzere tarım ve gıda ürünleri yer almakta, yaş sebze ve meyve bulunmamaktadır. Kooperatifin sofralık zeytin paketleme tesisi bulunmakla birlikte yağ üretim tesisi yoktur. Ancak bir yağhane ile anlaşılmış ve orada ortakların yağlarının sıkılması mümkün hale getirilmiştir. Yine aynı tesiste geçici depolama olanağı ya da tenekelenip pazara sevk edilmesi sağlanmaktadır. Kooperatifin her biri 25'er ton olmak üzere toplamda 50 ton zeytin ve zeytinyağı üretim kapasitesi vardır. Sabun ise müşteri siparişi üzerine yapılmaktadır. Günde 3.000 adet sabun yapabilme kapasitesine sahiptir. Piyasa uygun olursa kapasitelerini arttırma olanakları mevcuttur. Kooperatifin emin adımlarla büyümesi gerektiği vurgulanmaktadır. Mevcut durumda Bursa, İstanbul Halk Ekmek gibi kuruluşlarda satış için görüşmeler yapılmaktadır.

Hali hazırda 2 tüketici kooperatifi ile anlaşarak onlara mal tedarikinde bulunmaktadır. Ankara Halk Ekmek A.Ş. ile anlaşma sağlanarak üreticiden tüketiciye çok düşük fiyat farkı ile zeytin ve zeytinyağı tedariki sağlanmaktadır. Yakın bir zamanda sabun tedarik edilmesi de planlanmaktadır. Sabunun

kâr marjının daha yüksek olduğu belirtilmektedir. Zeytinyağları cam, teneke, 5 kg'lık teneke olmak üzere farklı şekillerde ambalajlanmakta ve kalitesi-ne göre sınıflandırılmakta ve fiyatlandırılmaktadır. Tariş, Marmarabirlik gibi kurumların fiyatlarının maliyetlerden çok daha yüksek olduğu belirtilmiştir. (30 TL'ye mal olan zeytinyağı %2 stopaj, %1 KDV, işletme maliyeti, raf maliyeti gibi maliyetlerden sonra 60 TL'ye satılmaktadır.)

Kooperatifin çiftçiler ile doğrudan bir teması olmadığı belirtilmiş ancak kooperatif üyeleri eğitimler yolu ile öğrendiklerini çiftçilere aktarmaya çalışmaktadırlar.

II.2.2.4. Alan Araştırması Bulguları: Sabun Üretim tesisi

Edremit'te birçok ulusal market zincirine farklı markalar altında hem sıvı hem de katı sabun tedarikinde bulunan bir sabun üretim tesisi faaliyet göstermektedir. Üretimlerinin yaklaşık %60'ı 40'tan fazla ülkeye ihraç edilmektedir. Sabun üretiminde zeytinyağı kullanılmaktadır. Yılda 120-125 ton zeytinyağı kullanılarak 300 ton katı sabun ve 150 ton sıvı sabun üretilmektedir. Bu kapasitenin içine firmalar için üretilen sabunlar da dahildir. 2010 yılında el değiştiren tesis 2013 yılından itibaren tanıtımlar için fuarlara gitmeye başlamıştır. Firmanın ihracatta bu denli **başarılı olması bağlı olduğu ana firmanın kurutulmuş meyve ihracatında kazandıkları deneyimler ve bu sayede sahip oldukları pazarlama ağıdır.**

Tesiste toplamda 13 kişi niteliksiz olarak değerlendirilen, 7 kişi de nitelikli olarak değerlendirilen alanlarda (3 kimya mühendisi, 1 üretim şefi, 1 kimyager, 1 muhasebe elemanı, 1 şirket müdürü) istihdam edilmektedir. Çalışanların 3 tanesi erkek geri kalanı kadınlardan oluşmaktadır. Niteliksiz olarak adlandırılan paketleme ve mutfak işinde çalışanlar 3.000 TL civarında, mühendisler ve muhasebe elemanı 4.000 TL civarında ücret almaktadırlar.

Maliyet zeytinyağı kullanıldığı için yüksek olduğundan satış fiyatları da diğer sabunlara göre daha yüksektir. Ambalajsız katı sabunun fiyatı 40-45 TL/kg iken ambalajlı olunca fiyat %50 oranında artmaktadır. Bu ise ambalaj (karton paket) maliyetlerinin yüksek olması ve bunların ithal ediliyor olmasından kaynaklanmaktadır. Ambalaj başına 12



TL karton maliyeti olabilmektedir.

Tesisin kurulum maliyetinin yaklaşık 4-5 milyon dolar civarında olduğu ve iyi bir ihracat performansı ile 10 yıl içinde kendini amorti edeceği tahmin edilmektedir.

II.2.2.5. Alan Araştırması Bulguları: Nermin Hanım Çiftliği

Metalurji mühendisi olan bir kadın girişimci tarafından 2019 yılında kurulan zeytin ve zeytinyağı üretim tesisi birçok kadına istihdam olanağı sağlamakta ve yöreye ekonomik getiriler kazandırmaktadır. Fabrikanın bulunduğu yerde fabrika satış mağazası ve restoran da kurulmuştur. **Girişimci kadın Edremit MYO'nda eğitimler alarak civardaki üretim tesisleri hakkında bilgiler edinmiş ve kendi üretim tesisini hayata geçirmiştir.**

Kurulum aşamasında AB hibe desteği alan tesisin yaklaşık maliyetinin 15 milyon TL civarında olduğu tahmin edilmektedir. Zeytin ve zeytinyağı üretim tesisinde sürekli olarak 15 kişi çalışmakta, sezonda ise buna 7-8 kişi daha eklenmektedir. Ustabaşı 5.000 TL, kadın işçiler ise 3.000-3.500 civarında kazanç elde etmektedir. Hem zeytin hem de zeytinyağı üretim kapasitesi 100-140 ton arasında değişmektedir.

II.2.3. Muğla- Milas

II.2.3.1. Muğla-Milas Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin 2019-2020 raporuna göre Türkiye genelinde toplam 153.168.156 adet meyve veren ve 27.717.636 adet meyve vermeyen zeytin ağacı vardır. Muğla ili genelinde ise meyve veren 15.753.173 adet ve meyve vermeyen 1.167.784 adet zeytin ağacı olduğu tespit edilmiştir. **Bu rakamlara göre Türkiye'de meyve veren zeytin ağaçlarının yaklaşık %10,3'ü Muğla'da bulunmaktadır.** Türkiye genelinde 414.085 tonunun sofralık zeytine, 1.110.277 tonunun yağlığa ayrılacağı, bundan da 224.595 ton zeytinyağı elde edileceği tahmin edilmiştir. Muğla ili genelinde ise elde edilen zeytinlerin 18.276 tonun sofralığa,

130.725 tonun yağlığa ayrılacağı ve 2019-2020 yılı itibarıyla 26.025 ton zeytinyağı elde edileceği öngörülmüştür⁷³. **Bu çerçevede Muğla ilinin sofralık zeytindeki payı %4,4 iken, zeytinyağındaki payının %11,6 olduğu görülmektedir.**

Milas Muğla'nın ilçelerinden bir tanesidir ve geçim kaynaklarının başında tarım gelmekte; tarım içinde de zeytincilik ön plana çıkmaktadır. **Milas ve civarında en çok zeytin ağacı Bafa ve çevresinde olmakla birlikte toplamda 114 köyde zeytincilik önemli bir geçim kaynağıdır.** Milas Türkiye'nin en önemli zeytin ve zeytinyağı üretim merkezlerinden birisidir. Türkiye'nin tane zeytin üretiminin %10'unu karşılamaktadır. Muğla'da en çok zeytin ağacına sahip olan ilçe Milas'ta 81.189 hektar tarım arazisinin 52.900 hektarı zeytin ağaçları ile kaplıdır. Yaklaşık olarak 7.785.000 meyve veren ağaç, 37.490 meyve vermeyen ağaç bulunmaktadır. Ayrıca Milas da yaklaşık 1.000.000 adet kayıt altına alınmamış zeytin ağacının bulunduğu tahmin edilmektedir (GEKA, 2014). Bu rakam da dikkate alındığında Milas'ta bulunan zeytin ağaçlarının oranının daha da yüksek olduğu düşünülebilir. Tütüne kota getirildikten sonra Milas'ta zeytine daha da fazla yönelim sağlanmış ve sofralık ve salamuralık zeytin için Gemlik türü zeytin ağaçları dikilmiştir. Son 10 yılda 250 bin zeytin fidanı dağıtılarak 1.000 hektarlık zeytinlik alanı meydana getirilmiştir (milas.gov.tr).

Tariş yetkililerinden alınan bilgilere göre (2021 tarihi itibarıyla) Milas'ta devletin kayıt altına aldığı verim veren 9 milyon civarında zeytin ağacı vardır. Bu veri GEKA (2014) verileri ile uyumlu sayılabilir. Çünkü GEKA (2014) kayıt altına alınmış 7.785.000 meyve veren ağaç ve kayıt altına alınmamış yaklaşık 1.000.000 ağaç sayısı olduğunu belirtmektedir. Bu iki rakamın toplamı Tariş yetkililerinin de belirttiği gibi yaklaşık 9 milyona ulaşmaktadır. Tarım politikaları, Doğrudan Gelir Desteği (DGD) ve Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) çerçevesinde yönlendirildiği için zeytin ağaçları ve zeytin üretimi verileri arasında bazı tutarsızlıklar söz konusu olabilmektedir. Zeytin üreticilerinin çoğu DGD ve ÇKS sistemine kayıtlı olsalar da miras nedeni ile bölünmüş zeytin arazilerinin bu sisteme dahil olmadığı ve dolayısıyla resmi verilerde yer almadığı alan araştırmasından elde edilen bulgular arasındadır.

73 http://www.uzzk.org/Belgeler/UZZK_2019_2020_TURKIYE_REKOLTE_RAPORU.pdf, 20.09.2021.

Milas'taki ağaçlardan var yılında 95 bin ton, yok yılında ise 10 bin ton tane üretimi gerçekleşirken tane üretiminin %10'u sofralığa, %90'ı ise yağlığa ayrılmaktadır (milas.gov.tr). Bölgede toplam üretimin %95'ine tekabül eden Memecik Zeytini'nin var yılında bir ağaçtan ortalama 20-25 kg zeytin verimi elde edilmekte ve 5 kilosundan 1 lt. zeytinyağı elde edilmektedir (GEKA, 2014). Tariş yetkililerine göre ise var yılında 20.000-22.000 ton zeytinyağı elde edilmektedir. Bu 5 ile çarpıldığında zeytin danesi verisi elde edilebilir. Bu veriden hareketle 1/5 oranı üzerinden 100-110 bin ton zeytin üretimi yapıldığı hesaplanabilir. Farklı kaynaklardan elde edilen veriler zeytinin var yılında 95 bin ton ile 110 bin ton arasında değişen rekoltesinin olduğunu göstermektedir⁷⁴.

Milas'tan diğer illere zeytin satışının ne kadar olduğu tam bilinmemekle birlikte zeytin üretiminin %20'si gibi bir oran olduğu tahmin edilmektedir. Bu da 20 bin ton zeytine denk gelmektedir. Çok farklı kaynaklardan elde edilen zeytin ve zeytinyağı üretimi ile ilgili veriler birbirinden az da olsa farklılıklar göstermektedir. **Milas'taki bu karışıklıktan kurtulmak için ağaç sayılarının tam anlamıyla ortaya çıkarılması gerekmektedir. Bunun için de coğrafi bilgi sistemi ile ağaç envanterinin çıkarılması gerekmektedir.**

Milas merkez, belde ve köylerinde toplamda 93 adet zeytinyağı fabrikası vardır. Bunların 33 tanesi eski sistem, 60 tanesi yeni sistemdir (kontinü). Bunların sadece 31 tanesinin gıda sicili ve çalışma izni vardır⁷⁵. Yöredeki tane zeytin işleme kapasitesi 400 bin ton iken, **potansiyel olarak elde edilebilecek yağ miktarı yaklaşık 80.000 tondur.** Aynı zamanda bu fabrikaların 170.000 ton civarında pirina işleme kapasitesi vardır. Ayrıca var yılında zeytinden yaklaşık 180.000 ton karasu çıkabilmektedir (GEKA, 2014).

Milas alan çalışmasında Milas Tarım Fuarı ziyaret edilmiştir. Ziyaret edilen stantlardan biri S.S. Milas Anatolie Kadın Girişimi ve İşletme Kooperatifi'dir. 2020 yılında kurulan kooperatifin tüm üye-

leri kadınlardan oluşmakta ve öncelikle köylerdeki kadınların ürettikleri ürünlerin doğrudan tüketici ile buluşması hedeflenmektedir. Kadınların ürettikleri ürünler Muğla ilinde bulunan tüketici kooperatiflerine dağıtılmaktadır. Muğla Büyükşehir Belediyesi, Kooperatif'e zeytinlik tahsis etmiştir ve buralardan elde edilen zeytinler için paketleme tesisi kurma ve zeytinyağı elde edip paketleyerek satmak için çaba harcamaktadırlar. Kendi web sitelerini kuran kooperatif (<https://www.milaspazaryeri.com/>) aynı zamanda ulusal alışveriş web sitelerinde de ürünlerini satmaktadırlar.

Ziyaret edilen stantlardan bir diğeri Tariş Standı'dır. Burada Tariş'in Milas yöresinde gerçekleştirdiği zeytin ile ilgili faaliyet bilgileri derlenmiştir. Tariş'in üreticilerden zeytin alma yöntemi iki şekilde gerçekleşmektedir. Eğer Tariş ortağı ise ve üretici zeytini işleme tesisine kendisi getirirse %5 oranında zeytinyağını Tariş'e vermek zorundadır. Eğer Tariş zeytini üreticiden gidip alırsa bu durumda oran %7'ye çıkmaktadır. Tariş'in kendisine ait 4 yağ üretim ünitesi vardır bunlardan 3 tanesi üreticilerin getirdiklerini işlerken, 1 tanesi ise pirina yağ işleme tesisidir. Toplamda 245 ton zeytin işleme ve 1.500 ton yağ stoklama kapasitesi mevcuttur. Tariş'in Milas yöresinden 1.000 civarı üyesi var. Çiftçi üretim tahminini beyanname vererek Tariş'e bildirmekte ve her yıl olmasa da bu taahhüdünü yerine getirmesi beklenmektedir. Eğer çiftçiler üst üste 2 yıl taahhüdün yarısını yerine getiremezlerse üyelikten çıkarılmaktadırlar.

II.2.3.2. Milas Zeytinyağı ve Cİ Örgütlenmesi

Milas Zeytinyağı Türkiye'nin AB tarafından tescil edilmiş ilk zeytinyağıdır. Türkiye'de 2016 yılında tescil edildikten sonra 2017 yılında AB'de başvurusu yapıp 2020 yılında da menşe olarak koruma altına alınmıştır. Tescil sahibi Milas Ticaret ve Sanayi

74 Yağlığa ayrılan zeytinin %90 olduğu varsayılırsa (GEKA, 2014) zeytin ağaçlarının zeytinyağı üretimi için kullanılan miktarının 8 ile 7 milyon arasında olacağı ortaya çıkmaktadır. Ağaç başına 20 kg verim olması varsayımı altında da toplam zeytin danesi üretiminin 162-140 bin ton arasında olacağı tahmin edilebilir. Zeytinyağı üretimi ise 1/5 şeklinde bir oran ile hesaplanırsa Milas ilçesinde zeytinyağı üretiminin potansiyel olarak 32 bin ile 28 bin ton arasında değişebileceği öngörülebilir. Alan araştırmasında yaklaşık 20.000 ton zeytinin ilçe dışına çıktığı beyan edilmiştir. Bu durum da hesaplamalara dahil edilirse, elde edilebilecek zeytinyağı miktarı 28 bin ile 24 bin ton arasında değişecektir. Zeytin ve zeytinyağı üretim, satış, pazarlama ve ticaretinin birfiil içinde yer alan Tariş yetkilileri Milas ilçesinde zeytinyağı üretiminin 20.000 ile 22.000 ton arasında olduğunu beyan etmişlerdir. Aslında bu bilgiden yola çıkarak 20.000 tondan daha fazla zeytinin işlenmeden Milas dışına gönderildiği bilgisine ulaşılabilir.

75 <http://www.milas.gov.tr/milas-zeytin-ve-zeytinyagi>, 22.08.2021.



Odasıdır. Sıvı ve katı yağlar (tereyağı, margarin, sıvı yağ vb.) ürün grubunda **Milas'ta yetişen Memecik çeşidi zeytinlerden özel olarak üretilen natürel sızma zeytinyağı olarak tescil edilmiştir.** AB tarafından verilen tescil belgesinde hasat sırasında Memecik çeşidi dışında karıştırılan çeşitlerin %5'i geçmeyeceği ve zeytinyağının sadece mekanik işlemlerle üretileceği belirtilmektedir⁷⁶. Yağ koyu sarı-yeşil arası renkte, meyvemsi kokulu ve aromalı ve kırmızıbiber ve karabiber tadında olarak tanımlanmıştır. Milas Zeytinyağı aroma profilinde; "yeşil, elma ve kesilmiş çimen" olarak tanımlanan hekzanal bileşeni, "acı, badem, yeşil ve elma" gibi tanımlanan E-2-hekzanal bileşeni, "meyvemsi ve kesilmiş çimen" olarak tanımlanan hekzanol bileşeni ve "yeşil meyvemsi ve acı" olarak tanımlanan Z-3 hekzenol bileşeni ile diğer zeytinyağlarından ayrılmaktadır⁷⁷.

Milas dar ve derin vadilerin ve kalkerli arazilerin bulunduğu dağlık bir bölgedir. İlçede sınırlı tarım alanları ve dağlık alanlar ve yamaçlar zeytincilik için elverişli bir ortam hazırlamıştır. Milas'ta zeytin yetiştiriciliği tamamen doğal koşulların zorlamasıyla yapılan bir tarımsal faaliyet haline gelmiştir. Milas'ta tipik Akdeniz iklimi hakimdir ve iklimlere göre değişen sıcaklık değerleri zeytin ağaçları için neredeyse optimum yetiştirme koşulları sağlayarak yüksek zeytin verimi sağlamaktadır. Milas'ta alüvyonlu toprakların yanı sıra killi-kumlu toprak da görülmektedir. Bu toprak türü suyu tutmakta ve zeytin ağaçlarının daha güçlü kökler oluşturarak daha yüksek verim vermesini ve elde edilen yağın asitlik derecesinin düşük olmasını sağlamaktadır. Ayrıca Milas ilçesi, sulamaya ihtiyaç duymadan zeytin yetiştiriciliğine uygundur. Doğada yağmur suları ile olgunlaştığı için zeytinin tanesi küçüktür. Zeytin yetiştiricileri, zeytinyağına kendine özgü rengini ve aromasını vermek için zeytinler tamamen olgunlaşmadan hasat etmeye başlamaktadırlar.

Hammaddenin üretimi ve işlenmesi ile ilgili işlemler tanımlanan coğrafi alan içinde gerçekleştirilmek zorundadır. Coğrafi alan olarak Milas'a bağlı tüm köy ve kasabalar belirtilmiştir. Zeytinler toplandıktan sonra herhangi bir olumsuzluğa meydan vermeyecek şekilde özel kasalarla taşınarak depolanarak, yaprak, dal, toprak, taş gibi yabancı maddelerden arındırmak için genellikle iki aşamalı

olarak gerçekleştirilen yıkama işlemine tabi tutulmaktadır. Milas zeytinyağlarının işlenmesinde iki ya da üç fazlı kontinü sistemler kullanılmaktadır. Kıрма ve ezme işleminden sonra elde edilen zeytin ezmesinin, özellikle metal değirmenler kullanıldığında yoğrulması gerekmektedir. Elde edilen zeytinyağları sıvı geçirgenliği olmayan paslanmaz çelikten imal edilmiş yer altı veya yer üstü tanklarda depolanmaktadır.

Ürünlerin etiketinde Milas Zeytinyağı ibaresi, AB Menşe logosu, Milas Zeytinyağı logosu, ürünün orijinallliğini gösteren resmi hologram, üreticinin ticari adı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası yer almalıdır.



Milas Zeytinyağı'nın üretim yönteminde açıklanan özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığına dair kontroller, Milas Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde yürütülür. **Milas Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifinden 1 uzman, Milas İlçe Gıda ve Tarım Hayvancılık Müdürlüğü'nden 1 uzman ve Milas Zabıta Müdürlüğünden 1 uzmandan oluşan toplam 3 kişilik bir komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda/şikayet halinde her zaman denetim yapılarak sonuçları raporlanmaktadır.**

II.2.3.3. Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Değer Zinciri ve Diğer Sektörlerle İlişkisi

Zeytinyağı sektörü değer zinciri zeytinin üretim aşamasından, ürünün zeytinyağı olarak nihai tüketiciye ulaşmasına kadar olan süreci kapsamaktadır (GEKA, 2019). Sofralık zeytin ve zeytinyağı değer zincirinin zeytin üretimi, işleme ve dağıtım süreci olmak üzere üç farklı aşaması vardır (Pehlivan Gürkan, 2015). Zeytin fidanı yetiştiricileri, zeytin ve zeytinyağı üretiminde bulunan işletme/çiftçiler, sofralık zeytin üreticileri, zeytinyağı üreticileri/imalataneler, zeytin işleme ve paketleme işletmesi, zeytinyağı şişeleme/

76 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.270.01.0007.01.ENG&toc=OJ:C:2020:270:TOC, 20.08.2021.

77 <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/af740226-8804-40c3-9eb0-714fbfcfcde.pdf>, 21.08.2021



Selen Çatalyürekli

kutulama tesisi, zeytin ve zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri ve Birlikleri (TARİŞ, MARMARABİRLİK vs.), yağhaneler, paketleme-dolum işletmeleri ile zeytin ve zeytinyağı tüccarları, pirina yağı işletmeleri zeytinyağı sektörü değer zincirindeki temel aktörlerdir (GEKA, 2019; Pehlivan Gürkan, 2016). Bunların dışında, sektörle ilgili araştırma kuruluşları (Tarım ve Orman Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü), çatı kuruluşlar (Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi) ve destekleyici-düzenleyici kuruluşlar da sektördeki diğer aktörler olarak ifade edilmektedir (GEKA, 2019, Pehlivan Gürkan, 2015). Ancak değer zincirinde yer alan aktörler değer zincirinin birçok aşamasında aynı anda birden çok işlev üstlendiği için bunların oynadıkları roller iç içe geçebilmekte çok kesin çizgilerle ayrılmamaktadır (Pehlivan Gürkan, 2016). Örneğin, çiftçiler topladıkları zeytinleri işleme aşamasında hem kendi tüketimleri için salamura yapmakta, pazarlama aşamasında da kooperatifler/zeytinyağı tesisleri aracılığıyla işledikleri zeytin ve zeytinyağını doğrudan tüccarlara veya pazarlarda kendileri satmaktadır. Ayrıca, tüccarlarda değer zincirinin farklı alanlarında yer alabilmek-

tedir. Onlar da hem zeytin üretilen hem de bunları zeytinyağı için işleyip, küçük tüccarlardan zeytinyağı toplayıp harmanlayarak kendi markaları altında şişeledebilmekte veya topladıkları yağları markaları altında şişeleleyen büyük firmalara satabilmektedirler (Pehlivan Gürkan, 2016).

Zeytin ve zeytinyağının gıda dışında kullanıldığı başka sektörler de vardır. Günümüzde doğal içerikli ürünlere talebin artması ile birlikte zeytinin kullanım alanları çok yaygınlaşmaktadır. Bunlar arasında zeytinin kendisi, dalları, yaprakları, çiçeği, çekirdeği, tohumu, zeytin ezmesi ve zeytin keki (zeytin meyvesi ve zeytin çekirdeğinin karışımından oluşmaktadır) gibi temel ürünler yer almaktadır (Donner ve Radi'c, 2021). Bunlar ise kozmetik, biyo-moleküler, zanaat ürünleri, hayvan yemleri, rafine pirina yağı, arıtılmış su, biyo gübreler, biyoenjerji (Donner ve Radi'c, 2021), ilaç ve geleneksel ve tamamlayıcı tıp⁷⁸ (GEKA, 2019) gibi alanlarda değerlendirilebilmektedir.

Zeytinyağının özellikle kozmetik sektöründe sabun, şampuan, saç bakım ürünleri, cilt ve vücut bakım ürünleri başta olmak üzere kullanım alan-

⁷⁸ Aydın, Muğla ve Denizli'de faaliyet gösteren gıda dışında diğer sektörlerde girdi tedariki sağlayan 32 zeytinyağı işletmesinden elde edilen bilgilere göre; gıda dışında girdi tedariki sağlanan sektörler bakımından ilk sırada %75'lik oran ile kozmetik-bakım sektörü %12,5'i oranla medikal sektörü gelmektedir. İşletmelerin %6,3'ü kimya, %3,1'i ambalaj ve %3,1'i ise diğer sektörlerde girdi sağlamaktadır (GEKA, 2019).



ları çok yaygındır. Ayrıca zeytinin kendisi kadar yaprağı da önem kazanmış ve çay formunda geleneksel tedavi amacıyla kullanımı artmaya başlamıştır. Zeytinden boya maddesi olarak halıcılıkta, yağ üretimi sırasında ortaya çıkan ve küspe (pirina) olarak adlandırılan atık yakacak olarak değerlendirilmektedir. Zeytin ağacının kendisi ise kaşık, kepçe, tabak, oyuncak olarak; zeytin çekirdeği ise tespah yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca odunu da yakacak olarak kullanılmaktadır (GEKA, 2019). Örneğin Tariş bünyesinde zeytine ve zeytinyağına dayalı çok fazla ürün yelpazesi vardır. Farklı tür ve kalitelerdeki zeytin ve zeytinyağlarının yanı sıra, zeytin yaprağı çayı, zeytinyağı sabun, zeytinyağı sıvı el sabunu, pirina sabunu, zeytin çiçeği kolonyası, zeytin ağacından ya da budama zamanında zeytin odunlarından elde edilen bal kaşığı gibi ürünler yer almaktadır⁷⁹.

Zeytin ve zeytinyağına dayalı çok geniş yelpazede ürün üretilirken zeytinyağı üretiminde girdi gereksinimi son derece azdır. Girdilerin başlıcaları ham zeytin ve ambalajlama materyalleri, filtreler gibi yardımcı malzemelerdir. Ambalajlama hem zeytinyağının korunması açısından hem de tüketicilerin beğenilerinin karşılanması açısından son derece önemlidir.

Zeytinyağı iki sistemle elde edilebilir. Bunlar 2 fazlı ve 3 fazlı sistemlerdir. 3 fazlı sistemde genel olarak 1.000 kg zeytinden 200 kg zeytinyağı ve 500 kg pirina elde edilmektedir. Buradan da pirina yağı elde edilmekte kalan katı kısım yakıt, yem maddesi ya da gübre olarak değerlendirilebilmektedir. Zeytinyağı işleme tesislerinden elde edilen düşük kaliteli zeytinyağları da rafinelere gönderilerek değerlendirilmektedir. Yağın ayrılması aşamasında prosese ilave edilen su ile birlikte 600-1.000 m³ karasu oluşmaktadır⁸⁰. Bunun için Milas'ta fabrikaların %50'ye yakın bölümünde çevreye verilen zararın azaltılması için 3 havuzlu çökeltme sistemi devreye alınmıştır (milas.gov.tr⁸¹). Zeytin atığı karasuyun hem çevreye verdiği zararın engellenmesi hem de bundan ekonomik olarak faydalanmak için Türkiye'nin proje koordinasyonu ile Avrupa Birliği

tarafından desteklenen "Rhodolive Projesi" başlatılmıştır. Bu kapsamda zeytin karasuyundan; biyoyakıt, hayvan yemi, insan gıda katkısı, kozmetik ve farmasötik sektörlerinde ürün elde edilmesi öngörülmektedir (GEKA, 2019).

II.2.3.4. Alan Araştırması Bulguları: Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ve Öne Çıkan Özellikleri⁸²

Milas yöresinde bulunan zeytin ağacı sayısının yaklaşık 9 milyon olduğu ifade edilmektedir. Yangında her ne kadar bazı zeytin ağaçları zarar görsün de bunun çok olmadığı belirtilmektedir. Milas'ta elde edilen zeytinlerin çok büyük bir kısmı zeytinyağı üretiminde kullanılmaktadır. Sofralık zeytin üretimi genellikle çiftçilerin kendi öz tüketimleri için yaptıkları ile sınırlı kalmaktadır. Kayıtlara göre daha çok sayıda olmasına rağmen, aktif olarak faaliyette olan 70 yağhane/fabrika bulunmaktadır.

Zeytinyağı üretimi 2020 yılı için yaklaşık 20 bin tondur. Bu üretim içinde Cİ tescilli üretim miktarı 100 ton dolayındadır (%1). Cİ tescilli zeytinyağlarının 80 tonu ihraç edilirken (yaklaşık %60'ı) bunun büyük bir kısmı Arap ülkelerine ve Malezya'ya yapılmıştır. İhracatın %30'u organik zeytinyağı olarak yapılmıştır ki bunların ortalama fiyatı 200 TL/lt gibi yüksek bir fiyattan satılmıştır.

Yağhane/fabrikalardan geleneksel yöntemlerle sıkım yapanların sıkım karşılığında talep ettikleri yağ miktarı sıkımda elde edilen yağ miktarının yaklaşık %7'sidir. Modern anlayışla sıkım yapanların (modern ekipmanlara sahiplik, sıkım makinelerinin her sıkımdan sonra temizlenmesi, genel tesis içi hijyen koşullarına uyum gibi) sıkım karşılığında talep ettikleri yağ miktarı sıkımda elde edilen yağ miktarının yaklaşık %12'sine tekabül etmektedir.

Milas Zeytinyağı'nın AB tarafından Cİ tescilinden sonra zeytinyağı üreticisi firmaların marka tescillerinde önemli artışlar yaşanmıştır. Cİ tescili öncesinde yaklaşık 30 olan zeytinyağı markası sonraki kısa süre içinde yaklaşık 60'a yükselmiştir. Şu an ise toplamda yaklaşık 80 firma markasını tescil

⁷⁹ <http://www.tariszeytinyagi.com/www.tariszeytinyagi.com/diger-urunler.html>, 21.08.2021.

⁸⁰ https://www.edremet-to.org.tr/raporlar/ulusal_k%C3%BCmelenme_stratejisi.pdf,

⁸¹ <http://www.milas.gov.tr/milas-zeytin-ve-zeytinyagi>, 26.01.2022.

⁸² Araştırma kapsamında Milas Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı (MİTSO) ve yetkilileri, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cİ logosu kullanan iki adet zeytinyağı fabrikası sahibi, Muğla Ticaret Borsası Meclis Başkanı, Milas Tarım fuarı ziyaretinde Ziraat Odası yetkilileri, Milas Belediyesi Tarımsal Hizmetler Birimi yetkilileri, Anadolu Kadın Kooperatifi yetkilileri ve Tariş yetkilileri (müdür ve yönetim kurulu başkanı) ile görüşülmüştür.

Tablo 2.1: Zeytinyağı Üretim Maliyet ve Satış Fiyatları

Zeytinyağı türü	Zeytin miktarı (litre başına)	Zeytin maliyeti (litre başına)	Diğer maliyetler (litre başına) (paketleme, vergiler vb.)	Üretim miktarı/ üretim içindeki payı	Satış fiyatı (litre başına)
Natürel sızma/ çok erken hasat	10 kg	35 TL	15 TL	2 ton / %8	120 TL
Natürel sızma / erken hasat	8 kg	28 TL	9 TL	13 ton / %52	50 TL
Natürel sızma / olgun hasat	6 kg	21 TL	9 TL	10 ton / %40	40 TL

ettirmiştir. **Ancak Cİ logosunu kullanarak satış yapan firma sayısı yaklaşık 19 tanedir.** Bunlardan 10'unun kendine ait entegre (şişeleme/paketleme dahil) tesisi bulunmaktadır. **Cİ tescilinden sonra zeytinyağlarının satış hacmi, piyasa payı, talep, ihracat ve fiyatları artmıştır.**

Bölgede yetişen zeytinin toplanması, taşınması ve toplama ile sıkım arasında geçen süre ortaya çıkan zeytinyağının kalitesini ve özellikle asit oranını doğrudan etkilemektedir. Bu durum Cİ tescil kriterlerini karşılayan zeytinyağı üretimi için büyük önem taşımaktadır. Uygun şartlarda toplanan ve taşınan zeytinlerin özellikle modern tesislerde sıkımı, zeytinyağının Cİ tescil kriterlerine uyumunu yükseltmektedir. Bu işlemler düzgün ve gerektiği gibi yapılsa birçok üretici Cİ için gerekli olan koşulları sağlayarak Cİ tescil belgesini alabilir. Milas Ticaret ve Sanayi Odası'ndan (MİTSO) firmalar tarafından satın alınan Cİ bandrolü son 1,5 yıl için yani 2020 yılı başından günümüze kadar 100 bin adet dolayındadır. Cİ bandrol fiyatı 68 krş./adettir. Bandroller paket başına verilmekte, kg başına verilmemektedir. Bunun neredeyse %50'sini ise 2020 yılında sadece tek bir firma almıştır.

Cİ logosu kullanan firmaların %60'ı bir litrelik şişelerde, %30'u 750 mg'lık şişelerde, %10'u da tenekelerde paketleme yapmaktadır. Cİ'li zeytinyağı üreten tesislerin hijyen, saklama sistemleri, soğuk sıkım makinesi gibi ek kriterleri vardır. Zeytinyağlarının Cİ tescil belgesindeki koşullara uyup uymadığına yönelik denetimler yapılmaktadır. Denetimler için alınan numuneler akredite laboratuvara sahip olan Aydın'a gönderilmektedir. Logoyu kullanabilmek için denetimler gerekmede ve firmalar 2.000-

2.500 TL olan tahlil maliyetine katlanmaktadırlar.

Zeytinyağının üretim maliyeti temel olarak dane zeytinden ve şişelemeden kaynaklanmaktadır. Zeytinin ortalama fiyatı 5 TL/kg, şişeleme maliyeti ise ortalama 5 TL/adet olarak belirtilmiştir. Bir litre zeytinyağının ortalama 4-5 kilo zeytinden elde edildiği düşünülürse zeytinyağının ortalama maliyetinin yaklaşık 30 TL/lt olduğu tahmin edilebilir. Zeytinyağı satış fiyatları ise ürünün kalitesine göre belirlenmektedir. Soğuk sıkım yapılmadan üretilen zeytinyağının fiyatı 25-30 TL/lt iken soğuk sıkımla üretilen zeytinyağı fiyatı 40 TL/lt civarındadır. Bu tarz üretimlerde daha az zeytin danesi kullanılmakta, maliyet biraz daha yükselmektedir. Ancak daha kaliteli zeytinyağları daha yüksek fiyattan satılmaktadır. natürel sızma zeytinyağının (extra virgin olive oil) (0,8<asitlik oranı<0,8) ortalama fiyatı 50 TL/lt iken, natürel birinci zeytinyağının (virgin olive oil) (0,8<asitlik oranı<2) fiyatı 40 TL/lt civarındadır. Organik soğuk sıkım zeytinyağının (0,3<asitlik oranı<0,5) fiyatı ise 200 TL/lt'dir.

II.2.3.5. Alan Araştırması Bulguları: Zeytinyağı Üretim Tesisi Ziyareti

Alan araştırması kapsamında butik zeytinyağı üreten ve 2 fazlı üretim sistemi kullanan bir tesis ziyaret edilmiş ve maliyet ve fiyat bilgileri elde edilmiştir. AB tarafından ekolojik üretim için gerekli kılınan 2 fazlı üretim sisteminde elde edilen çıktılar zeytinyağı ve karasulu pirinadır. Karasu ayrıca doğaya salınmadığı için çevre dostu üretim sistemi olarak kabul edilmektedir. Diğer yöntem olan 3 fazlı üretim sisteminde elde edilen çıktılar zeytinyağı, kuru pirina



Tablo 2.2: Zeytin Toplamada Kullanılan İşgücü ve Ücretler

Gereken işgücü miktarı		1 iş gününde toplanan miktar		İşgücüne 1 iş günü için ödenen ücret		
Erkek (silkme)	Kadın (toplama)	Makinelı yön-tem	Geleneksel yön-tem	Erkek Makineli	Diğer	Kadın
1	2	500 kg	150 kg	300 TL	175 TL	175 TL

Tablo 2.3: Zeytinyağı Üretimindeki İşgücü Miktarı ve Ödenen Ücretler (2021 yılı)

İşgücü türü	Sayı (kişi)	Ödenen ücret (kişi başı/aylık)
Niteliksiz personel		
Taşıma/dökme	2	3.500 TL
Temizlik	1	Asgari ücret
Satış	1	Asgari ücret
Zeytin tedarik	1	Asgari ücret
Nitelikli personel		
Makine operatörü	1	10.000 TL

ve karasudur. Karasu çevreye karıştığı için toprak kirlenmekte ve bölgede bulunan bitki örtüsü zarar görmektedir. Islak pirina kozmetikte ve sabun yapımında kullanılmaktadır. Karasulu pirinalar, pirina fabrikaları tarafından ayrıştırılmakta ve ıslak pirinalar yağ üretiminde kullanılmak üzere büyük zeytinyağı firmaları tarafından satın alınmaktadır. Karasu ise çevreye salınmaktadır. **Milas'ta henüz bir arıtma sistemi yoktur.**

Tablo 2.1'de firmadan elde edilen zeytinyağı maliyet ve fiyat bilgileri özetlenmektedir. Tesiste 2020 yılı için yaklaşık 180 ton zeytin kullanılarak farklı türlerde yaklaşık 25 ton zeytinyağı üretilmiştir. Ayrıca bu üretimde ortaya çıkan karasulu prina miktarı ise 135 tondur. Tablodan da görüleceği üzere zeytinyağı türlerine göre fiyatlar da değişmektedir. En yüksek satış fiyatı ekstra natürel sızma zeytinyağıdır. Bu yağ üretmek için daha fazla zeytin kullanmak gerekmektedir. Diğer yağlardan natürel sızma erken hasat, olgun hasada göre biraz daha yüksek fiyata satılmaktadır.

Milas'ta zeytin toplama sezonu ekim- kasım ortalarında başlamakta, var yıllarında nisan sonu, yok yıllarında şubat sonunda bitmektedir. Ağaçtan zeytin toplama işi de bu çerçevede sezonluk olmaktadır.

Firmadan 1 ağaçtan zeytin toplamak için gereken işgücü miktarı ve ücret bilgileri de elde edilmiştir. Buna göre silkme için bir kişi (genellikle erkek), toplamak için de iki kişi (genellikle kadın) gerekmektedir. Bir günde makine ile toplanan zeytin miktarı geleneksel yöntemde göre üç kattan daha fazla olmaktadır. Makinalı yöntemde işçiye daha fazla ücret ödenirken geleneksel yöntemde daha az ücret ödenmektedir.

Tablo 2.3 zeytinyağı üretimindeki istihdam sayılarını ve ödenen ortalama ücret rakamlarını vermektedir. Zeytinyağı üretiminde daha çok niteliksiz personel istihdam edilmektedir. Taşıma ve dökmede iki kişi, temizlik, satış ve zeytin tedarikinde de birer kişi, nitelikli personel olarak da makine operatörü istihdam edilmektedir. Bu firma bir aile şirketi olduğu için ayrıca yönetici/müdür gibi bir istihdam kalemi bulunmamaktadır. Taşıma ve dökme işi ağır bir iş olduğundan bu kişilere asgari ücretin biraz fazlası verilirken, diğer niteliksiz işlerde çalışan personeller 2021 yılı için geçerli olan asgari ücret almaktadırlar. Makine operatörü ise yüksek ücretle istihdam edilmektedir.

Zeytinyağı üreticisinin zeytinyağı sektöründe yaşanan temel sorunlar ile ilgili verdiği bilgilerden öne çıkanlar şu şekilde sıralanabilir.

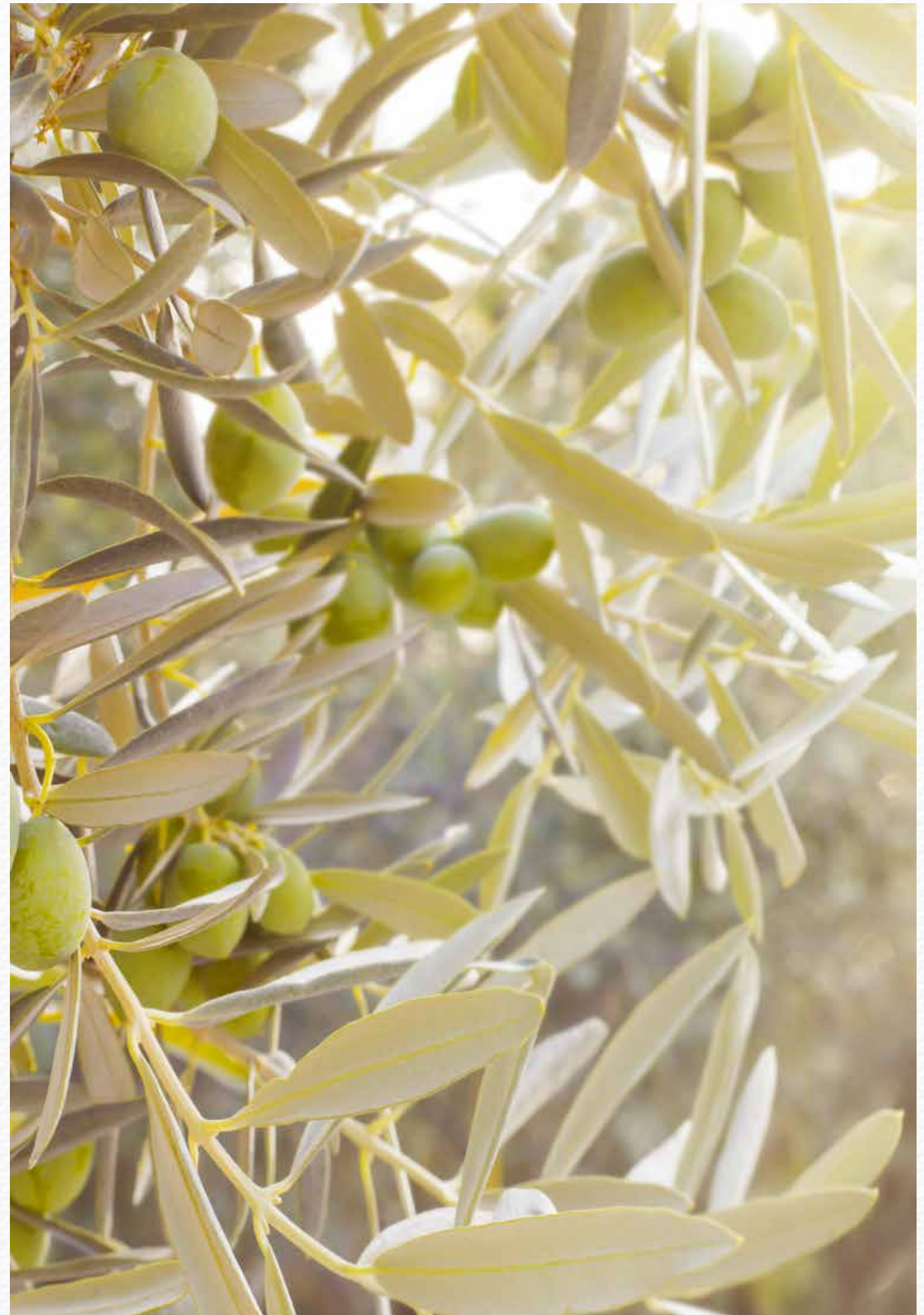


- a) Zeytinliklerin bakımlarının gerektiği gibi yapılmaması, üretilen zeytin ve zeytinyağı miktarının potansiyelin altında kalmasına neden olmaktadır.
- b) Üretimi küçük ölçekli olan ve uygun koşullarda üretim yapmayan bilinçsiz üreticilerin yol kenarlarında özellikle kalite açısından denetime tabi olmadan yaptıkları satışlar, Milas zeytinyağının kalite algısını önemli ölçüde zedelemektedir.
- c) Zeytinlerin bir kısmının, zeytin veya zeytinyağı olarak üretim süreçlerine dahil edilmeden diğer bölgelere (Akhisar gibi) dökme olarak satılması bölgede yaratılabilecek katma değeri sınırlandırmaktadır.
- d) Yağhane/fabrika işletmelerinin zeytin üreticileri üzerinde oligopsonist⁸³ baskı kurmaları üreticilerin gelirlerinde baskı oluşturmaktadır.
- e) Zeytinlik sahiplerinin zeytin toplama faaliyetlerinin belli bir zaman diliminde yoğunlaşması yağhanelerdeki sıkım faaliyetlerinin aksamasına ve zeytinyağı kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Zeytin toplama faaliyetlerinin koordineli şekilde zamana yayılması zeytinyağı kalitesinin yükseltilmesi açısından önemlidir.

- f) Milas'ta bulunan madenler ve bunların çıkarılarak işlenmesi süreci çevreyi olumsuz etkilemekte ve zeytin ağaçlarına zarar vermektedir. Termik santrali özellikle Ören bölgesindeki zeytin ağaçlarına zarar vermekte, zultanit taşının çıkarılmasından ve ayrıca beyaz kumun elde edilirken ortaya çıkan tozdan kaynaklı çevresel etkiler ağaçlara zarar vermektedir.

Milas'ta sofralık zeytin potansiyeli olduğunu belirten üretici sofralık zeytinin zeytinyağına göre daha karlı olduğunu belirtmiştir. İri taneli zeytinin kilosunun 3,5 TL'den alınması ile salamura olarak 30-35 TL'ye satılması durumunda çok daha fazla kar getirebileceği ifade edilmiştir. Sofralık zeytin üretiminin kilosunun toplam maliyetinin paketsiz 5 TL (su, tuz vs. dahil), paketli 7 TL olacağı tahmin edilmiştir. Bu durumda kilo başına yaklaşık 30 TL bir kar potansiyeli bulunmaktadır. **Milas bu potansiyeli değerlendirmek yerine araçlar vasıtasıyla zeytinler Aydın ve Akhisar bölgelerine gitmekte ve zeytinden elde edilebilecek katma değer yöre dışına çıkmaktadır.**

⁸³ Oligopson çok sayıda satıcıya karşılık sınırlı sayıda alıcının bulunduğu piyasa yapısı demektir. Yağhane/fabrikaların sayılarının zeytin üreticilerine göre az olması ve bir araya gelerek zeytin fiyatlarını belirleme gücü zeytin üreticilerinin elde edecekleri gelirlerin daha az olmasına yol açabilmektedir.



III. KISIM

MİLAS ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞINA DAYALI SEKTÖRLERİN YEREL EKONOMİYE POTANSİYEL KATKILARININ TAHMİNİ

III.1. GİRİŞ

Bir bölgedeki zeytin varlığı sofralık zeytin, zeytinyağı, kozmetik ve kişisel bakım gibi zeytine dayalı birçok başka sektörün de gelişmesine imkan tanımaktadır. Ancak zeytine dayalı üretim yapılan sektörlerde kurulan tesislerin üretim ve istihdam yapıları birbirinden farklı olmaktadır. Sabun ve şampuan tesisleri, diğerlerine göre tesis başına en fazla istihdam yaratan tesislerken, zeytinyağı tesislerindeki durum ise tam tersidir. Ayrıca sabun ve şampuan üretim tesisi kadın istihdamı yaratma potansiyeli açısından diğerlerinden olumlu yönde ayrılmaktadır.

Zeytin varlığının sofralık zeytin, zeytinyağı, pirina ve sabun-şampuan gibi doğrudan bağlantılı olduğu sektörlerin yanı sıra dolaylı yönden bağlantılı olduğu sektörler de söz konusudur. Konaklama sektörü bunlardan biridir ve zeytine dayalı ekonomik gelişmenin konaklama sektörüne de olumlu yönde etkide bulunacağı açıktır. Özellikle zeytin turizmi (turlar, hasat şenlikleri gibi) alanındaki gelişmeler konaklama sektörünün gelişimine doğrudan katkıda bulunmaktadır. Dahası emek yoğun bir sektör olan konaklama sektörünün gelişimi ile bölge ekonomisinin istihdam ola-

nakları da genişlemektedir.

Zeytine dayalı üretim yapılan tesislerde yaratılan istihdam olanakları sadece işgücü için gelir sağlamakla kalmayıp bölge ekonomisi için de büyük önem taşımaktadır. İstihdam edilen ve ücret elde eden işgücünün yaptığı tüketim harcamaları ekonominin çarpan etkisiyle yapılan harcamadan daha fazla genişlemesine yol açmaktadır. Bunun yanı sıra istihdam edilen işgücü üzerinden ve işveren üzerinden kamu gelirleri de doğmaktadır.

Bu bölümde zeytine dayalı üretim yapan sektörlerde gerekli olan ortalama işgücü miktarı ve ödenen ücretler dikkate alınarak ekonomiye etkileri ortaya konulmaktadır. Zeytin, zeytinyağı, sabun, pirina ve konaklama sektörlerindeki istihdam ve ücret bilgileri kullanılarak yeni kurulacak tesislerin yaratacağı **istihdam artışı, ödenecek ücretler ve bunların ekonomiye dönmesi durumunda ortaya çıkan ekonomik değer çarpan etkisi yardımıyla** tahmin edilmektedir. Aynı zamanda **istihdam artışı üzerinden kamu gelirlerinde ortaya çıkabilecek olası artış** da hesaplanmaktadır. Ayrıca AB tarafından tescil edilmiş olan Milas zeytinyağının üretim miktarı ve fiyat düzeyi **açısından uluslararası koşullara erişmesi halinde ortaya çıkabilecek gelir artışı** da tahmin edilmektedir.

Tablo 3.1: Zeytinyağı üretim tesisinde istihdam edilenler, ortalama sayıları ve ücretler (Yıllık ortalama 200 ton üretim yapan tesis)

İşgücü türü	İş Tanımı	İstihdam Sayısı (kişi)	Ödenen ücret (TL) (kişi başı/aylık)	Ödenen ücret (TL) (6 aylık)	Ödenen ücret (TL) (yıllık)
Niteliksiz	Temizlik/Mutfak	1	2.825,90	16.955,40	33.910,80
	Şişeleme/Etiketleme	1	2.825,90	16.955,40	33.910,80
	Taşıma/Dökme	2	3.500,00	42.000,00	84.000,00
Nitelikli	Muhasebe/Satış	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Makine operatörü	1	7.500,00	45.000,00	90.000,00
	Yönetici/Tedarik	1	7.500,00	45.000,00	90.000,00
Toplam		7	32.651,80	195.910,80	391.821,60

III.2. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLER İÇİN GEREKEN ORTALAMA İŞGÜCÜ VE ÖDENEN ÜCRETLER

Zeytin, zeytinyağı ile yan ürün olan sabun-şampuan ve pirina üretimi için gerekli olan işgücünün nitelikleri ve miktarları farklılık göstermektedir. Örneğin, en fazla istihdam sağlayan tesis sabun ve şampuan tesisi olurken, bunu sırasıyla zeytin işleme ve zeytinyağı tesisleri izlemektedir. Ayrıca istihdam edilen işgücünün cinsiyete göre dağılımında da farklılık bulunmakta olup, sabun ve şampuan ile zeytin işleme tesislerinde zeytinyağı tesislerine göre kadın işgücü istihdamı daha fazla olmaktadır. Zeytinyağı üretim tesisinde ortalama olarak 7 işgücü istihdam edilirken, toplam içinde istihdam edilen kadın işgücü sayısı ortalama 2'dir. Alan araştırmasından elde edilen bulgulara göre zeytin işleme tesisinde ise ortalama olarak 10 işgücü istihdam edilirken, toplam içinde istihdam edilen kadın işgücü sayısı ortalama 5 kişidir. Sabun ve şampuan üretim tesisinde ortalama 16 işgücü istihdam edilirken, kadın işgücü sayısı 12 olmaktadır. Bu nedenle her üretim tesisi için gereken işgücü miktarları, tanımları ve ödenen ücretler ayrı ayrı ele alınmıştır.

84 Zeytinyağı üretim tesisi yıllık kapasitesi 200 ton olarak ele alınmıştır. Elde edilen bilgilere göre Milas ilçesinde var yılında yaklaşık 95.000 ton yok yılında 10.000 ton zeytin üretimi yapılmaktadır. Bunların ortalaması alındığında yaklaşık 52.500 ton olmaktadır. Üretilen zeytinlerin yaklaşık %10'u da sofralık için ayrılınca zeytinyağı işlemek için 47.250 ton zeytin kalmaktadır. Alan araştırmasından elde edilen bir diğer bilgi ise Milas'ta aktif olarak 70 zeytinyağı firmasının yer aldığıdır. Bu durumda her bir firmanın ortalama zeytin işleme kapasitesi yaklaşık olarak 675 tondur. İşlenen zeytinlerden yıllara göre değişimle birlikte bazen 1/4, bazen 1/5 oranında yağ verimi elde edilmektedir. 1/4 verimden yaklaşık 170 ton, 1/5 verimde yaklaşık 135 ton yağ elde edilebilmektedir. Bu çalışmada yağ üretim kapasitesi olarak 200 ton alınmıştır. Bir diğer hesaplama ise zeytinyağı üretimi üzerinden yapılabilir. GEKA (2019) raporunda zeytinyağı üretimi açısından var yılı ile yok yılı arasında Türkiye'de genel olarak ortalama 3,7 kat fark varken, UZZK raporunda (2019-2020 yılı için) Muğla'da 3,3 kat fark olduğu hesaplanmaktadır. Milas ilçesinde var yılında 20.000 ton, yok yılında yaklaşık 6.000 ton zeytinyağı üretilmektedir. Bu ikisinin ortalaması (13.000 ton) 70 firma için ele alınırsa (13.000/70) firmaların yıllık üretim kapasitesi 185 ton olarak bulunabilir.

Zeytinyağı üretim tesisi

Tablo 3.1'de yıllık ortalama üretim miktarı 200 ton olan bir zeytinyağı üretim tesisinde üretim için gerekli olan çalışan sayıları, çalışanların iş tanımı ve ödenen ortalama ücretlere yer verilmektedir. Bir zeytinyağı üretim tesisinde, tesise gelen zeytinlerin taşınması ve makinelerle dökülmesi, şişelenmesi ve etiketlenmesi ile tesisin temizliği ve mutfak işleri gibi nitelik gerektirmeyen işlerde ortalama 4 kişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Şişeleme ve etiketleme ile tesis temizliği ve mutfak işleri için istihdam edilen çalışanlara asgari ücret (2021 yılındaki ücret düzeyinden bahsedilmektedir) ödenirken, buna göre daha fazla kas gücü gerektiren taşıma ve dökme işlemleri için ortalama 3.500 TL ücret ödenmektedir. Tesisin muhasebesinin tutulması ve ürünlerin satışı, tesisdeki üretim ünitesinin kullanımı ile zeytin tedariki ve yönetici kadroları için ortalama 3 kişi istihdam edilebilmektedir. Dolayısıyla zeytinyağı üretim tesisinde toplamda 7 kişi çalışırken, çalışanlara ödenen ücretin toplamı aylık olarak ortalama 32.651,80 TL, tüm çalışanların sezonluk veya 6 aylık istihdam edilmesi durumunda 195.910,80 TL ve tüm çalışanların tam zamanlı istihdam edilmesi durumunda yıllık ortalama ödenen ücret 391.821,60 TL olmaktadır.⁸⁴



Tablo 3.2: Zeytin üretim tesisinde istihdam edilenler, ortalama sayıları ve ücretler (Yıllık ortalama 100 ton üretim yapan tesis)

İşgücü türü	İş Tanımı	İstihdam Sayısı (kişi)	Ödenen ücret (TL) (kişi başı/aylık)	Ödenen ücret (TL) (6 aylık)	Ödenen ücret (TL) (yıllık)
Niteliksiz	Temizlik/Mutfak	1	2.825,90	16.955,40	33.910,80
	Paketleme	4	2.825,90	67.821,60	135.643,20
	Taşıma/Dökme	2	3.500,00	42.000,00	84.000,00
Nitelikli	Muhasebe/Satış	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Üretim şefi	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Yönetici/Tedarik	1	7.500,00	45.000,00	90.000,00
Toplam		10	38.629,50	231.777,00	463.554,00

Zeytin işleme tesisi

Tablo 3.2'de yıllık ortalama üretim miktarı 100 ton olan bir zeytin işleme tesisinde üretim için gerekli olan çalışan sayıları, çalışanların iş tanımı ve ödenen ortalama ücretlere yer verilmektedir. Bir zeytin işleme tesisinde, tesise gelen zeytinlerin taşınması ve makinelerle dökülmesi, paketlenmesi ile tesis temizliği ve mutfak işleri gibi nitelik gerektirmeyen işlerde ortalama 7 kişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Paketleme ile tesis temizliği ve mutfak işleri için istihdam edilen çalışanlara asgari ücret ödenirken, buna göre daha fazla kas gücü gerektiren taşıma ve dökme işlemleri için ortalama 3.500 TL ücret (asgari ücretin 1,5 katı) ödenmektedir. Tesisin muhasebesinin tutulması ve ürünlerin satışı, tesisdeki işleme ünitelerinin kullanımı ile zeytin tedariki ve yönetici kadroları için ortalama 3 kişi istihdam edilebilmektedir. Dolayısıyla zeytin üretim tesisinde toplamda 10 kişilik bir istihdam yaratılırken, çalışanlara ödenen ücretin toplamı aylık olarak ortalama 38.629,50 TL, tüm çalışanların sezonluk veya 6 aylık istihdam edilmesi durumunda 231.777 TL ve tüm çalışanların tam zamanlı istihdam edilmesi durumunda yıllık ortalama ödenen ücret 463.554 TL olmaktadır.⁸⁵

Sabun ve şampuan üretim tesisi

Tablo 3.3'te yıllık ortalama zeytinyağı kullanımı 100 ton olan bir sabun ve şampuan üretim tesisinde

üretim için gerekli olan çalışan sayıları, çalışanların iş tanımı ve ödenen ortalama ücretlere yer verilmektedir. Bir sabun ve şampuan tesisinde, tesise gelen zeytinyağının taşınması ve makinelerle dökülmesi, üretilen sabunların işlenmesi ve paketlenmesi ile tesis temizliği ve mutfak işleri için nitelik gerektirmeyen ortalama 12 kişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Paketleme ile tesis temizliği ve mutfak işleri için istihdam edilen çalışanlara asgari ücret ödenirken, buna göre daha fazla kas gücü gerektiren taşıma işlemleri için ortalama 3.500 TL ücret ödenmektedir. Üretim için gerekli analiz ve kombinasyonların yapılması, tesisdeki üretim ünitelerinin kullanımı ile zeytin tedariki ve yönetici kadroları için ortalama 4 kişi çalışabilmektedir. Toplam 16 çalışanın tamamı tam zamanlı yani yılın 12 ayı istihdam edilmektedir. Dolayısıyla yıl boyunca sabun ve şampuan üretim tesisinde toplamda 16 kişilik bir istihdam yaratılırken, çalışanlara ödenen ücretin toplamı aylık olarak ortalama 57.084,90 TL, tüm çalışanların tam zamanlı istihdam edilmesi durumunda yıllık ortalama 685.018,80 TL olmaktadır.

Pirina üretim tesisi

Tablo 3.4'te üretim kapasitesi 10 bin ton olan bir pirina üretim tesisinde üretim için gerekli olan çalışan sayıları, çalışanların iş tanımı ve ödenen ortalama ücretlere yer verilmektedir. Bir pirina üretim tesisinde, tesise gelen pirinaların taşınması ve makinelerle dökülmesi ile tesisin temizliği ve

85 Zeytin üretim kapasitesi bu konuda Türkiye'nin önde gelen üreticilerinin yer aldığı Manisa Akhisar'daki alan görüşmeleri sonucuna göre yıllık 100 ton olarak ele alınmıştır. Akhisar'da küçük ölçekli üretim yapan üreticilerin 0-250 ton arası, orta ölçekli üreticilerin 250-1.000 ton arası, büyük ölçekli firmaların ise 1000 ton ve daha fazla üretim yaptıkları ifade edilmiştir. Bu raporda Milas'ta kurulması olası zeytin işleme firmalarının küçük ölçekli üretim yapacağı varsayılmıştır

Tablo 3.3: Sabun ve şampuan üretim tesisinde istihdam edilenler, ortalama sayıları ve ücretler (Yıllık ortalama 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan tesis)

İşgücü türü	İş Tanımı	İstihdam Sayısı (kişi)	Ödenen ücret (TL) (kişi başı/aylık)	Ödenen ücret (TL) (yıllık)
Niteliksiz	Temizlik/Mutfak	1	2.825,90	33.910,80
	Taşıma	1	3.500,00	42.000,00
	Paketleme	10	2.825,90	339.108,00
Nitelikli	Kimya mühendisi	2	5.000,00	120.000,00
	Üretim şefi	1	5.000,00	60.000,00
	Yönetici/Tedarik	1	7.500,00	90.000,00
Toplam		16	57.084,90	685.018,80

Tablo 3.4: Pirina üretim tesisinde istihdam edilenler, ortalama sayıları ve ücretler (10 bin ton üretim kapasiteli tesis)

İşgücü türü	İş Tanımı	İstihdam Sayısı (kişi)	Ödenen ücret (TL) (kişi başı/aylık)	Ödenen ücret (TL) (6 aylık)	Ödenen ücret (TL) (yıllık)
Niteliksiz	Temizlik/Mutfak	2	2.825,90	33.910,80	67.821,60
	Taşıma/Dökme	5	3.500,00	105.000,00	210.000,00
Nitelikli	Muhasebe/Pazarlama	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Makine operatörü	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Yönetici/Tedarik	1	7.500,00	45.000,00	90.000,00
Toplam		10	40.651,80	243.910,80	487.821,60

mutfak işleri gibi nitelik gerektirmeyen işlerde ortalama 7 kişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Nitelik gerektirmeyen işlerde istihdam edilen çalışanlara asgari ücret ödenmektedir. Tesisteki üretim ünitesinin kullanımı ile muhasebe, prina tedariki ve yönetici kadroları için ortalama 3 kişi çalışmaktadır. **Dolayısıyla prina üretim tesisinde toplamda ortalama 10 kişilik bir istihdam yaratılırken, çalışanlara ödenen ücretin toplamı aylık olarak ortalama 40.651,80 TL, tüm çalışanların sezonluk veya 6 aylık istihdam edilmesi durumunda 243.910,80 TL ve tüm çalışanların tam zamanlı istihdam edilmesi durumunda yıllık ortalama ödenen ücret 487.821,60 TL olmaktadır.**

Konaklama tesisi

Tablo 3.5'te butik olarak hizmet veren **20 odalı bir konaklama tesisi** için gerekli olan çalışan sayıları, çalışanların iş tanımı ve ödenen ortalama ücretlere yer verilmektedir. Butik otelde, oda servisi, temizlik, belboy ve garsonluk gibi nitelik gerektirmeyen işlerde ortalama 17 kişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Nitelik gerektirmeyen işlerde istihdam edilen çalışanlara asgari ücret ödenmektedir. Tesiste aşçıbaşı, müşteri ilişkileri ve yönetici kadroları için ortalama 3 kişi istihdam edilebilmektedir. **Dolayısıyla butik otelde toplamda 20 kişilik bir istihdam yaratılırken, çalışanlara ödenen ücretin toplamı aylık olarak ortalama 65.540,30**



Tablo 3.5: Konaklama tesisinde (butik otel) istihdam edilenler, ortalama sayıları ve ücretler (20 odalı tesis)

İşgücü türü	İş Tanımı	İstihdam Sayısı (kişi)	Ödenen ücret (TL) (kişi başı/aylık)	Ödenen ücret (TL) (6 aylık)	Ödenen ücret (TL) (yıllık)
Niteliksiz	Temizlik/Oda servisi	10	2.825,90	169.554,00	339.108,00
	Garson/Belboy/Şoför	7	2.825,90	118.687,80	237.375,6
Nitelikli	Restoran/Şef	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Müşteri ilişkileri	1	5.000,00	30.000,00	60.000,00
	Yönetici/Satın alma	1	7.500,00	45.000,00	90.000,00
Toplam		20	65.540,30	393.241,80	786.483,60

TL, tüm çalışanların sezonluk veya 6 aylık istihdam edilmesi durumunda 393.241,80 TL ve tüm çalışanların tam zamanlı istihdam edilmesi durumunda yıllık ortalama ödenen ücret 786.483,60 TL olmaktadır.

III.3. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE İSTİHDAM EDİLEN İŞGÜCÜ TARAFINDAN YAPILAN HARCAMALARIN EKONOMİK ETKİSİNİN ÇARPAN MEKANİZMASI YOLUYLA TAHMİNİ

Yukarıdaki bölümde yılda ortalama 200 ton üretim yapan zeytinyağı tesisi, 100 ton zeytin işleyen zeytin tesisi, 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan sabun ve şampuan üretim tesisi, 10 bin ton üretim kapasiteli prina tesisi ve 20 odalı butik otel için gereken istihdam ve bu istihdama yönelik yapılan ücret ödemeleri detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Bu bölümde zeytin ve bağlantılı sektörlerde istihdam edilen işgücü tarafından istihdam dönemine göre (6 aylık/12 aylık) yapılan harcamalar ve bu harcamaların ekonomide yarattığı çarpan etkisi tahmin edilmektedir.

Bir ekonomide elde edilen gelirin harcanması, bu harcama miktarından daha fazla bir ekonomik genişleme yaratmaktadır. Bunun sebebi çarpan mekanizmasıdır. Çarpan mekanizmasının yarattığı etki ekonomiye yansıyan harcama miktarı ile doğrudan ilişkilidir. Bu doğrultuda kişilerin marjinal tüketim eğilimi arttıkça (enjeksiyon artışı) çarpan etkisi artarken, vergi yükü ve marjinal ithalat eğilimi arttıkça da (sızıntı artışı) çarpan etkisi azalmaktadır. Bu çalışmada marjinal ithalat eğilimi kapsam dışı

birakılarak dışa kapalı bir ekonomide geçerli olan harcama çarpanı yardımıyla hesaplamalar yapılmaktadır. Buna göre harcama çarpanı aşağıdaki gibidir:

$$k = \frac{1}{1 - c(1 - t)}$$

Günümüzde Türkiye'deki marjinal tüketim eğilimi 0,75 (Yiğit, 2020) ve vergi yükü 0,25 (Kalkınma Bakanlığı, 2018) olarak alınmaktadır. Bu verilere göre Türkiye'deki çarpan katsayısı aşağıdaki gibi hesaplanmaktadır:

$$k = \frac{1}{1 - 0,75(1 - 0,25)} \approx 2,285$$

Tablo 3.6'da üretim tesislerinin türlerine göre ortalama çalışan sayıları, sezonluk/yarı zamanlı ve tam zamanlı çalışma durumlarına göre yapılan harcamalar ve bunların çarpan etkilerine yer verilmektedir. Buna göre yılda ortalama 200 ton üretim yapan bir zeytinyağı tesisinde çalışanlar tarafından elde edilen gelir 6 aylık dönem için toplam 195.910,80 TL iken bu gelirin yarattığı harcamaların çarpan etkisi 447.796,11 TL olmaktadır. Aynı tesis için 12 aylık dönemde toplam ücret ödemeleri 391.821,60 TL iken bunun çarpan etkisi 895.592,23 TL olmaktadır.

Yılda ortalama 100 ton üretim yapan bir zeytin işleme tesisinde çalışanlar tarafından elde edilen gelir 6 aylık dönem için toplam 231.777,00 TL iken bu gelirin yarattığı harcamaların çarpan etkisi 529.776,00 TL olmaktadır. Aynı tesis için 12 aylık

Tablo 3.6: Zeytin ve bağlantılı sektörlerde istihdam edilen işgücü tarafından yapılan harcamalar ve çarpan etkisi

Üretim Türü	Çalışan sayısı	Yarı Zamanlı Dönem		Tam Zamanlı Dönem	
		6 aylık toplam	Çarpan etkisi	12 aylık toplam	Çarpan etkisi
Zeytinyağı	7	195.910,80	447.796,11	391.821,60	895.592,23
Zeytin	10	231.777,00	529.776,00	463.554,00	1.059.552,00
Sabun ve şampuan	16	342.509,40	782.878,63	685.018,80	1.565.757,26
Pirina	10	243.910,80	557.510,39	487.821,60	1.115.020,79
Butik otel	20	393.241,80	898.838,39	786.483,60	1.797.767,79
Toplam değerler	53	1.407.349,80	3.216.799,52	2.814.699,60	6.433.599,07

dönemde toplam ücret ödemeleri 463.554,00 TL iken bunun çarpan etkisi 1.059.552,00 TL olmaktadır.

Yılda ortalama 100 ton zeytinyağı girdisi kullanılarak sabun ve şampuan üreten bir tesiste çalışanlar tarafından elde edilen gelir 6 aylık dönem için toplam 342.509,40 TL iken bu gelirin yarattığı harcamaların çarpan etkisi 782.878,63 TL olmaktadır. Aynı tesis için 12 aylık dönemde toplam ücret ödemeleri 685.018,80 TL iken bunun çarpan etkisi 1.565.757,26 TL olmaktadır.

10 bin ton üretim kapasiteli pirina tesisinde çalışanlar tarafından elde edilen gelir 6 aylık dönem için toplam 243.910,80 TL iken bu gelirin yarattığı harcamaların çarpan etkisi 557.510,39 TL olmaktadır. Aynı tesis için 12 aylık dönemde toplam ücret ödemeleri 487.821,60 TL iken bunun çarpan etkisi 1.115.020,79 TL olmaktadır.

Butik olarak hizmet veren 20 odalı bir konaklama tesisinde çalışanlar tarafından elde edilen gelir 6 aylık dönem için toplam 393.241,80 TL iken bu gelirin yarattığı harcamaların çarpan etkisi 898.838,39 TL olmaktadır. Aynı tesis için 12 aylık dönemde toplam ücret ödemeleri 786.483,60 TL iken bunun çarpan etkisi 1.797.767,79 TL olmaktadır.

Yılda ortalama 100 ton üretim yapan 1 zeytin işleme ve 200 ton üretim yapan 1 zeytinyağı tesisi, 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan sabun ve şampuan tesisi, 10 bin ton kapasiteli prina tesisi ile 20 odalı konaklama tesisinde çalışanlar tara-

findan elde edilen gelir **6 aylık** dönem için toplam **1.407.349,80 TL** iken bu gelirin yarattığı harcamaların çarpan etkisi **3.216.799,52 TL** olmaktadır. Bu iki tesis için **12 aylık** dönemde toplam ücret ödemeleri **2.814.699,60 TL** iken bunun çarpan etkisi yaklaşık **6.433.599,07 TL** olmaktadır.

III.4. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE KURULMASI OLASI TESİSLERİN İSTİHDAM VE ÜCRET GELİRLERİ ETKİSİNİN TAHMİNİ

Milas'ta zeytinlik sahibi olan çiftçiler ve tüccarlar ile özellikle Muğla'nın sınır komşusu olan Aydın bölgesinde faaliyet göstermekte olan zeytin ve zeytinyağı tüccarları ile yapılan derinlemesine görüşmelerde **Milas'tan yıllık olarak ortalama 20 bin ton zeytin (büyük çoğunluğunun Memecik türü olduğu tahmin edilmektedir) Aydın bölgesinde faaliyet gösteren tüccarlar tarafından satın alındığı tespit edilmiştir.** Milas'ta yıllık ortalama 100 bin ton zeytin hasadı yapılırken, **bunun %20'sinin bölge ekonomisi için ek katma değer yaratmadan işlenmemiş zeytin olarak bölge ekonomisi dışına çıkması bölge ekonomisi için büyük bir kayıptır.**

20 bin tonluk zeytin varlığının Milas bölgesinde gerek zeytin işleme tesislerinde gerekse zeytinyağı üretim tesislerinde değerlendirilmesi ile Milas ekonomisinin istihdam olanakları genişlemiş olacaktır. Bölgenin zeytin varlığı doğrultusunda kurulabilecek



zeytin, zeytinyağı ve sabun tesislerinin yaratacağı toplam istihdam ile ücret ödemelerinin ekonomik etkisi çarpan mekanizması yoluyla tahmin edilebilir. Bu doğrultuda 20 bin tonluk zeytin varlığının 5 bin tonluk kısmının zeytin işleme, kalan 15 bin tonluk kısmının da zeytinyağı üretiminde değerlendirilmesi varsayımıyla, **yılda ortalama 100 ton zeytin işleyen 50 adet zeytin işleme tesisi ile yılda ortalama 200 ton zeytinyağı üreten 15 adet zeytinyağı tesisinin** (verimin 1/5 olduğu varsayımı ile) kurulması öngörülebilir.

Zeytin sofralık olarak sadece öz ve yakın çevre tüketimi (ev üretimi) amacıyla yağlı zeytin olarak çok küçük çapta yıllık zeytin varlığının sadece %10'u oranında değerlendirilmektedir. **İşleme ve paketleme tesisinin olmaması sofralık zeytin piyasasının önündeki engellerin başında gelmektedir.** Sofralık zeytin işleme tesislerinin kurulması bölgedeki sofralık zeytin üretimini artıracaktır. Özellikle ham zeytin olarak diğer bölgelere yönelik satışların önüne geçmek mümkün olacak ve zeytinin ham olarak satışındansa katma değeri daha yüksek bir ürüne dönüştürülmesi sağlanacaktır. Böylelikle zeytin işleme tesislerinin kurulması, istihdam, gelir, harcamalar ve vergi gelirleri bakımından bölge ekonomisine doğrudan katkıda bulunacaktır.

Milas'ta ortaya çıkan prina miktarı ile mevcut prina tesislerinin üretim kapasiteleri karşılaştırıldığında tesis ihtiyacı olduğu anlaşılmaktadır. Zeytinin hasat edildiği dönemlerde daha yoğun olarak faaliyet gösteren pirina tesislerinde dönemsel olarak istihdam artışı da görülebilmektedir. Pirinadan elde edilen çıktıların yakıt, gübre, yem ve prina yağı olarak değerlendirilebilmesi prina üretiminin sektörel bağlantılarının çeşitliliğini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla prina tesislerinin ekonomik döngüye katkısı önemlidir ve bölgeye yeni tesislerin kurulması gerek istihdam gerekse ekonomik büyüme bakımından büyük katkıda bulunacaktır. Zeytinin işlenmesinden ortalama olarak %20-25 zeytinyağı ve %50-60 yağlı pirina elde edilirken, kalanının da karasu olduğu kabul edilmektedir (TOBB, 2015). Eğer zeytinyağı üretim bandının 2 fazlı olduğu kabul edilirse zeytinyağı haricinde %75 oranında karasulu yağlı pirina ortaya çıkmaktadır. Milas'ta hem 3 fazlı hem de 2 fazlı üretim tesisleri faaliyet gösterdiğinden, 3 fazlı üretim sisteminde ortalama %55 oranında yağlı pirina ve 2 fazlı üretim sisteminde

ortalama %75 oranında karasu içeren yağlı pirina elde edilmektedir. Milas'ta yetişen zeytinlerin 80 bin tonunun zeytinyağı üretiminde kullanıldığı bildirildiğine göre, bu üretim miktarından 3 fazlı sisteme göre 44 bin ton ve 2 fazlı sisteme göre 60 bin ton pirina ortaya çıkmaktadır. Milas'ta 3 pirina işleme tesisi faaliyet göstermekte iken, bunların yıllık üretim kapasiteleri yaklaşık olarak 30 bin ton dolayındadır. Milas'taki pirina varlığı ve mevcut pirina işleme tesislerinin kapasiteleri birlikte değerlendirildiğinde, yıllık **10 bin ton üretim kapasiteli 3 adet tesisin** kurulması olasılık dahilindedir.

Milas alan araştırmasından elde edilen bulgulara göre, sabun ve şampuan üretiminin çok sınırlı kaldığı söylenebilir. Yerel halk öz tüketimleri için sabun üretiminde bulunurlarken, sadece birkaç zeytinyağı üreticisi az miktarda sabun üretiminde bulunmaktadır. Milas'ta sabun ve şampuan üretimi amacıyla kurulmuş ayrıca bir tesis bulunmamaktadır. Sabun ve şampuan üretiminde kullanılan zeytinyağının ortalama üretim standartlarında olması yeterlidir. Üretiminde gereken işgücü miktarı da diğer tesislere göre daha fazladır. Bu nedenle sabun ve şampuan üretim tesislerinin kurulması, istihdam, gelir, harcamalar ve vergi gelirleri bakımından bölge ekonomisine doğrudan katkıda bulunacaktır. Bu nedenle bölgede üretilen toplam zeytinyağı miktarı içinden 500 tonluk miktarın sabun ve şampuan üretiminde değerlendirilmesiyle, 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan **5 adet sabun ve şampuan üretim tesisi** kurulması öngörülebilir.

Milas alan araştırmasından elde edilen bulgulara göre, zeytine dayalı sektörlerle dolaylı yoldan bağlantılı olan konaklama sektöründe mevcut konaklama tesislerinin bölgeye yönelik talepleri karşılamada yetersiz kaldığı ve zeytine dayalı ekonomik genişlemeyle birlikte konaklama tesisi ihtiyacının artacağı anlaşılmaktadır. Bu nedenle zeytine dayalı ekonomik döngünün genişlemesi ve özellikle hasat şenliği, zeytin turları gibi turistik etkinliklerin gelişmesiyle konaklama sektörüne yönelik mevcut yapıya ek yatırımlar yapılması kaçınılmazdır. Bu doğrultuda butik otel özelliğinde ve zeytin turizmini de kapsayan **20'şer odalı 2 adet konaklama tesisin** kurulması öngörülebilir.

Tablo 3.6'da her bir sektördeki 1 tesis için 6 aylık ve tam zamanlı dönemlerde yapılan ücret ödemelerinin toplamı verilmiştir. Zeytin ve bağlantılı

Tablo 3.7: Bölgenin zeytin varlığı doğrultusunda kurulması mümkün olan tesislerin istihdam sayıları, istihdam edilen işgücü tarafından yapılan harcamalar ve çarpan etkisi

Tesis türü	Tesis sayısı	Çalışan sayısı	6 aylık toplam	Çarpan etkisi	12 aylık toplam	Çarpan etkisi
Zeytinyağı	15	105	2.938.662,00	6.716.941,72	5.877.324,00	13.433.883,43
Zeytin işleme	50	500	11.588.850,00	26.488.800,00	23.177.700,00	52.977.600,00
Sabun ve şampuan	5	80	1.712.547,00	3.914.393,14	3.425.094,00	7.828.786,29
Pirina	3	30	731.732,40	1.672.008,53	1.463.464,80	3.344.017,07
Butik otel	2	40	786.483,60	1.797.115,03	1.572.967,20	3.594.230,06
Toplam	75	755	17.758.275,00	40.589.258,43	35.516.550,00	81.178.516,85

sektörlerde 75 yeni tesis kurulması olasılık dahilindedir. Bu nedenle aşağıdaki tabloda 75 tesiste yapılan 6 aylık ve 12 aylık ücret ödemelerinin toplamı ve bunların çarpan etkisi verilmektedir. Örneğin, Tablo 3.6'da belirtildiği gibi bir zeytinyağı üretim tesisinde 7 çalışan için 6 aylık toplam ödenen ücret 195.910,80 TL'dir. Kurulması olası 15 yeni zeytinyağı tesisi söz konusudur. Bu veriden hareketle 15 yeni zeytinyağı tesisinde 105 çalışana ödenen 6 aylık ücret toplamı (195.910,80X15= 2.938.662,00 TL) 2.938.662,00 TL olmaktadır.

Milas dışına satılan zeytinlerin bir kısmının zeytinyağı olarak değerlendirilmesinin yeni tesis kurulması bakımından etkisi sınırlı kalabilir. Çünkü mevcut yağhanelerin atıl kapasite ile faaliyet gösteriyor olmaları mümkündür. Yeni zeytinyağı tesisleri kurulmasa da mevcut yağ fabrikalarında üretimin artacağı kesindir. Dolayısıyla mevcut üretim miktarının artması ile gelir düzeyinde artışın yanı sıra, daha yüksek kapasite kullanım oranına ulaşılması ile zaman içinde istihdam artışı yaratması muhtemeldir. Atıl kapasite ile çalışılması olasılığı nedeniyle yeni zeytinyağı tesislerinin kurulması ancak uzun dönemde mümkün olabilir. Ayrıca mevcut kapasite kullanımında yükselişin istihdam etkisinin ise dolaylı ve uzun dönemde ortaya çıkması beklenebilir. Bu gibi nedenlerle yukarıda yapılan tahminlerden zeytinyağı tesislerinin kurulması ile ilgili yapılan tahmin kısa dönem için göz ardı edilebilir.

Dolayısıyla bölgede yeni kurulacak zeytinyağı, zeytin işleme, sabun-şampuan, pirina ve konaklama tesisleri sayesinde toplamda 755 kişilik istihdam yaratma potansiyeli bulunmaktadır. Bu çalışanlara yönelik yapılan ücret ödeme-

leri bölgedeki toplam harcamayı artıracak ve bu bağlamda çarpan etkisiyle de bölgenin gelirini yükselecektir. Tüm çalışanların 6 aylık yani sezonluk istihdam edildiği varsayıldığında çarpan etkisi ile birlikte bölgedeki gelir artışının yaklaşık 40,6 milyon TL, tüm çalışanların 12 aylık istihdam edilmesi durumunda ise gelir artışının yaklaşık 81,2 milyon TL olması tahmin edilmektedir. Zeytine dayalı sektörlerde çalışma dönemlerinin 6 ay veya 12 ay olarak sektörlere göre farklılık gösterdiği bilinirken, bölgenin gelirindeki muhtemel artışın 40,6 milyon TL ile 81,2 milyon TL aralığında olacağı söylenebilir.

III.5. COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ MİLAS ZEYTİNYAĞININ FİYAT VE ÜRETİM MİKTARI BAKIMINDAN ULUSLARARASI DÜZEYLERE ULAŞMASI HALİNDE YARATILACAK GELİR DÜZEYİ

İtalya'nın coğrafi işaret tescilli Toskana Zeytinyağı'nın 2020 yılında satış fiyatı ortalama 8,31 Euro/kg olarak gerçekleşmiştir. Buradan hareketle Toskana Zeytinyağı'nın litre fiyatının (1lt=910gr) yaklaşık 7,5 Euro ve yerli para cinsinden (1€≈10TL) 75 TL/lt olduğu hesaplanabilir. Milas bölgesi coğrafi işaretli zeytinyağının ortalama satış fiyatı erken hasat natürel sızma için 50 TL/lt ve olgun hasat natürel sızma için 40 TL/lt'dir. Bu iki fiyatın ortalaması olan 45 TL/lt bölgenin coğrafi işaretli zeytinyağının ortalama fiyatı olarak kabul edilebilir. Her iki bölgenin zeytinyağının AB tarafından coğrafi işaret tescilli olmasına rağmen aralarındaki fiyat farkının oldukça yüksek olduğu görülmektedir. Toskana Zeytinyağı Milas Zeytinyağı'na göre %66 oranında daha yüksek fiyattan alıcı bulabilmektedir.

Tablo 3.8: Milas'ta Cİ tescilli zeytinyağı üretimi, fiyatı ve yaratılan gelirin mevcut durumu ve uluslararası düzeye yükselmesiyle ortaya çıkabilecek durum

Mevcut Cİ tescilli zeytinyağı üretimi	100 ton	Hedeflenen Cİ tescilli zeytinyağı üretimi	800 ton
Mevcut ortalama fiyat (litre)	45 TL	Hedeflenen ortalama fiyat (litre)	75 TL
Mevcut gelir	4,5 milyon TL	Hedeflenen gelir	60 milyon TL

İtalya'da toplam zeytinyağı üretimi 273 bin ton iken coğrafi işaret tescilli üretim miktarı 11.108 bin tondur. Dolayısıyla coğrafi işaret tescilli zeytinyağı üretiminin toplam üretim içindeki payı yaklaşık %4 olmaktadır (ISMEA, 2021). Milas'ta var yılında ortalama 20 bin ton zeytinyağı üretimi söz konusudur. Yapılan derinlemesine görüşmelerden bu üretimin yaklaşık 100 ton kadarının coğrafi işaret tescilli üretim olduğu anlaşılmaktadır. Coğrafi işaret tescilli üretiminin toplam zeytinyağı üretimi içindeki payı oldukça düşük olup %0,5 kadardır. Türkiye'nin AB tarafından tescilli tek zeytinyağı olan Milas Zeytinyağı'nın coğrafi işaret tescilindeki standartlara göre üretim yapılarak toplam içindeki payının artırılması mümkündür. Böylelikle bu oranın yükseltilmesi ve ticaretinin geliştirilmesi doğrudan üreticilere fayda sağlayacaktır.

Üretim ve fiyat gibi temel piyasa dinamikleri açısından Milas ile uluslararası piyasalar arasında büyük farklar bulunmaktadır. Aradaki farkın temelinde birçok faktör bulunmaktadır. Bu faktörler arasında, özellikle coğrafi işaret örgütlenmesinin işlerliği, reklam ve pazarlama kanallarının etkin kullanımı, yerel üreticiler ve yerel kurumlar (Ticaret odaları, kooperatifler gibi) arasındaki birlik anlayışı ön plana çıkmaktadır. Milas zeytinyağı sektöründe örgütlenme, üretim anlayışı, reklam ve pazarlama gibi alanlarda gerekli politikaların oluşturulup istikrarlı biçimde uygulanması ile daha etkin ve katma değeri yüksek bir yapıya kavuşulması mümkündür. **Bir yandan coğrafi işaret tescilli ürün fiyatında uluslararası düzeylerin yakalanması diğer yandan da toplam zeytinyağı üretimi içindeki coğrafi işaretli üretim payının artırılması ile zeytinyağı sektörünün yarattığı ekonomik katkı katlanarak artacaktır.**

Milas'ta üretilen Cİ tescilli zeytinyağı üretim miktarı yıllık ortalama 100 ton ve fiyatı ortalama 45 TL iken, bunların uluslararası seviyelere ulaştığı yani Cİ tescilli üretimin toplam üretim içindeki payının %4'e yükselmesiyle üretimin 800 tona ve fiyatın da ortalama 75 TL'ye yükseldiği varsayılarak ortaya çıkabilecek gelir tahmin edilebilir. Bu hesaplama-

ait veriler Tablo 3.8'de yer almaktadır. **Buna göre Cİ tescilli zeytinyağı üretimiyle mevcut durumda 4,5 milyon TL'lik bir değer yaratılırken hedeflenen durumda bu değer 60 milyon TL olarak tahmin edilmektedir.**

Bu değer artışının bölge ekonomisine doğrudan ve dolaylı katkıları olacaktır. **Üretim ve fiyat artışı nedeniyle zeytinyağı üreticilerinin ve zeytin çiftçilerinin gelirlerinde artış görülecektir. Ayrıca zeytinyağı üretiminde ve çiftçilerden temin edilen zeytin miktarındaki artışla birlikte zeytin toplama ve bakımı gibi alanlarda istihdamın artması mümkün olabilecektir. Zeytinyağı üreticilerinin, zeytin çiftçilerinin ve işgücü gelirlerindeki artış bölge ekonomisindeki toplam harcama düzeyini arttıracaktır. Toplam harcama düzeyindeki artış ise çarpan etkisi yardımıyla ekonomiye kendisinden daha fazla katkıda bulunacaktır.**

III.6. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE İSTİHDAM VE HARCAMALAR ÜZERİNDEN YARATILAN KAMU GELİRİ

Tablo 3.9'da brüt ve net ücret ilişkisi bağlamında zeytin işleme, zeytinyağı, sabun, pirina ve konaklama tesislerinde istihdam edilen işgücüne yönelik ücret ödemelerinden resmi kurumlara ayrılan değerlere yer verilmektedir. Buna göre, nitelik gerektirmeyen ve asgari ücret düzeyinde gelir elde edilen durumunda, bu istihdamdan devletin elde ettiği net gelir (3.577,50-2825,90= 751,60) 751,60 TL'dir. Bu değer 3.500 TL net ücret kazanan bir istihdamda 1.020 TL iken, nitelik gerektiren (ön lisans ve lisans eğitimi gibi) ve net 5.000 TL ücret kazanan istihdamda 1.647,69 TL, net 7.500 TL kazanan istihdamda ise 2.916,64 TL olmaktadır.

Tablo 3.10'da zeytin ve bağlantılı sektörlerde istihdam edilen işgücü karşılığında işveren tarafından resmi kurumlara yönelik yapılan ödemelere yer verilmektedir. Buna göre, nitelik gerektirmeyen ve asgari ücret düzeyinde gelir elde edilen durumunda,

Tablo 3.9: Zeytin ve bağlantılı sektörlerde istihdam edilen çalışanların ücretleri üzerinden yapılan kurum ödemeleri

	Temizlik/Mutfak/ Şişeleme/Garson	Taşıma/ Dökme	Muhasebe/ Satış	Yönetici/ Tedarik
Brüt ücret	3.577,50	4.520,41	6.647,69	10.416,65
SGK primi işçi payı (%14)	500,85	632,86	930,68	1458,33
İşsizlik sig. fonu (%1)	35,78	45,20	66,48	104,17
Gelir vergisine tabi ücret	3.040,88	3.842,35	5.650,54	8.854,15
Gelir vergisi (Tarifeye göre)	456,13	576,35	868,39	1.543,39
Damga vergisi (%0,759)	27,15	34,31	50,46	79,06
Net ücret	2.557,59	3.231,69	4.731,69	7.231,70
Asgari geçim indirimi	268,31	268,31	268,31	268,31
Harcanabilir ücret	2.825,90	3.500,00	5.000,00	7.500,01

*Gelir vergisi hesaplamaları gelir vergisi tarifesindeki oranlara göre yapılmıştır.

** Asgari geçim indiriminde, evli olmayan bir çalışana göre belirlenen en düşük değer kabul edilmiştir.

Tablo 3.10: Zeytin ve bağlantılı sektörlerde istihdam edilen çalışanların işverene maliyeti

	Temizlik/ Mutfak	Taşıma/ Dökme	Muhasebe/ Satış	Yönetici/ Tedarik
Brüt ücret	3.577,50	4.520,41	6.647,69	10.416,65
SGK primi işveren payı (%15,5)	554,51	700,66	1.030,39	1.614,58
İşsizlik sig. fonu (%2)	71,55	90,41	132,95	208,33
Toplam maliyet	4.203,56	5.311,48	7.811,04	12.239,56

*SGK primi işveren payı, işverenin vergi ödeme sicilinin olumlu olması ve düzenli ödeme yapılması halinde uygulanan %5'lik indirim uygulanarak hesaplanmıştır.

bu istihdamdan devletin elde ettiği net gelir (4.203,56-3.577,50= 626,06) 626,06 TL'dir. Bu değer 3.500 TL net ücret kazanan bir istihdamda 791,07 TL iken, nitelik gerektiren (ön lisans ve lisans eğitimi gibi) ve net 5.000 TL ücret kazanan istihdamda 1.163,35 TL, net 7.500 TL kazanan istihdamda ise 1.822,91 TL olmaktadır.

Tablo 3.9 ve 3.10 birlikte değerlendirildiğinde, istihdam edilen işgücü üzerinden resmi kurumlara yönelik yapılan toplam (işçi ve işveren payları) ödemeler hesaplanabilmektedir. Buna göre nitelik gerektirmeyen ve asgari ücret düzeyinde gelir elde edilen durumda, bu istihdamdan kaynaklanan resmi kurum ödemeleri 1.377,66 TL'dir. Bu değer 3.500 TL net ücret kazanan bir istihdamda 1.811,07 TL iken, nitelik gerektiren (ön lisans ve lisans eğitimi gibi) ve net 5.000 TL ücret kazanan istihdamda 2.811,04 TL, net 7.500 TL kazanan istihdamda ise 4.739,55 TL olmaktadır.

Tablo 3.11'da zeytin, zeytinyağı, sabun, pirina ve konaklama tesislerinde farklı nitelik ve ücret düzeylerinde istihdam edilen işgücü üzerinden resmi kurumlara yapılan ödemelerin dökümü, iş tanımlarına, istihdam sayılarına ve çalışma dönemlerine göre verilmektedir. Hesaplamalar yukarıdaki tablolarda yer alan çalışan sayıları ve resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir üzerinden yapılmaktadır. Buna göre yılda ortalama 100 ton zeytin işleyen zeytin işleme tesisi, 200 ton üretim yapan zeytinyağı tesisi ve 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan sabun ve şampuan üretim tesisi, 10 bin ton üretim kapasiteli prina tesisi ve 20 odalı konaklama tesisi için yaratılan kamu geliri hesaplanmıştır.

Zeytin işleme tesisinde asgari ücret ödenen 5 işgücü için resmi kurumlara yapılan toplam ödeme aylık 6.888,30 TL'dir. Aynı tesiste taşıma ve dökme işlerinde 2 işgücü istihdam edilmekte ve bunlar için



Tablo 3.11: Zeytin ve bağlantılı sektörlerde işgücünün iş tanımına göre ücretleri üzerinden resmi kurumlara yapılan ödemeler (Yılda ortalama 100 ton zeytin işleyen zeytin işleme tesisi, 200 ton üretim yapan zeytinyağı tesisi ve 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan sabun ve şampuan üretim tesisi, 10 bin ton üretim kapasiteli prina tesisi ve 20 odalı konaklama tesisi için)

	Şişeleme/Pak. /Temizlik/Mutfak	Taşıma /Dökme	Muhasebe /Satış/Şef	Yönetici /Tedarik	Tüm istihdam
Zeytin işleme tesisi	6.888,30	3.622,14	5.622,08	4.739,55	20.872,07
Sabun ve şamp. tesisi	15.154,26	1.811,07	8.433,12	4.739,55	30.138,00
Zeytinyağı üretim tesisi	2.755,32	3.622,14	2.811,04	9.479,10	18.667,60
Pirina işleme tesisi	2.755,32	9.055,35	5.622,08	4.739,55	22.172,30
Konaklama tesisi	23.420,22	-	5.622,08	4.739,55	33.781,85
Aylık ödeme	50.973,42	18.110,70	28.110,40	28.437,30	125.631,82
6 aylık ödeme	305.840,52	108.664,20	168.662,40	170.623,80	753.790,92
12 aylık ödeme	611.681,04	217.328,40	337.324,80	341.247,60	1.507.581,84

resmi kurumlara yapılan ödeme aylık 3.622,14 TL olmaktadır. Bu ödeme muhasebe, satış işleri ve üretim şefliği ile ilgilenen 2 işgücü için aylık 5.622,08 TL, tedarik ve yöneticilik işleri ile uğraşan 1 işgücü için 4.739,55 TL'dir. Dolayısıyla gerekli olan ve farklı niteliklerde **10 işgücü istihdam eden bir zeytin işleme tesisinde resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir aylık olarak 20.872,07 TL olmaktadır.**

Sabun ve şampuan üretim tesisinde asgari ücret ödenen 11 işgücü için resmi kurumlara yapılan toplam ödeme aylık 15.154,26 TL'dir. Aynı tesiste taşıma işlerinde 1 işgücü istihdam edilmekte ve bunlar için resmi kurumlara yapılan ödeme aylık 1.811,48 TL olmaktadır. Bu ödeme muhasebe, satış işleri, üretim şefliği ve kimyagerlik ile ilgilenen 3 işgücü için aylık 8.433,12 TL, tedarik ve yöneticilik işleri ile uğraşan 1 işgücü için 4.739,55 TL'dir. Dolayısıyla gerekli olan ve farklı niteliklerde **16 işgücü istihdam eden bir sabun ve şampuan üretim tesisinde resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir aylık olarak 30.138,00 TL olmaktadır.**

Tablo 3.11'de zeytinyağı üretimi yapan tesisler tarafından yaratılan gelir de hesaplanmaktadır. Buna göre şişeleme, temizlik ve mutfak işlerinde istihdam edilen işgücü sayısı 2 olmakla birlikte bu istihdam sonucunda resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir aylık 2.755,32 TL olmaktadır. Taşıma ve dökme işi için istihdam edilen 2 işgücünün yarat-

tığı resmi kurumlara yönelik gelir aylık 3.622,14 TL iken, bu gelir muhasebe ve satış işlerinde istihdam edilen 1 işgücü için aylık 2.811,04 TL, makine operatörü, tedarik ve yöneticilik işleri için istihdam edilen 2 işgücü için 9.479,10 TL olarak hesaplanmaktadır. Dolayısıyla gerekli olan ve farklı niteliklerde **7 işgücü istihdam eden bir zeytinyağı tesisinde resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir aylık olarak 18.667,60 TL olmaktadır.**

Pirina üretim tesisinde asgari ücret ödenen 2 işgücü için resmi kurumlara yapılan toplam ödeme aylık 2.755,32 TL'dir. Aynı tesiste taşıma/dökme işlerinde 5 işgücü istihdam edilmekte ve bunlar için resmi kurumlara yapılan ödeme aylık 9.055,35 TL olmaktadır. Bu ödeme muhasebe, satış işleri, üretim şefliği ile ilgilenen 2 işgücü için aylık 5.622,08 TL, tedarik ve yöneticilik işleri ile uğraşan 1 işgücü için 4.739,55 TL'dir. Dolayısıyla gerekli olan ve farklı niteliklerde **10 işgücü istihdam eden bir pirina üretim tesisinde resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir aylık olarak 22.172,30 TL olmaktadır.**

Butik olarak hizmet veren bir konaklama tesisinde asgari ücret ödenen 17 işgücü için resmi kurumlara yapılan toplam ödeme aylık 23.420,22 TL'dir. Aynı tesiste muhasebe, aşçıbaşı, satış şefliği ile ilgilenen 2 işgücü için aylık 5.622,08 TL, tedarik ve yöneticilik işleri ile uğraşan 1 işgücü için 4.739,55 TL'dir. Dolayısıyla gerekli olan ve farklı niteliklerde

Tablo 3.12: Zeytin varlığına bağlı olarak kurulması 75 tesiste istihdam edilecek işgücü üzerinden yaratılan kamu gelirinin tahmini (Bin TL)

	Tesis sayısı	Şişeleme/Pak. /Temizlik/Mutfak	Taşıma /Dökme	Muhasebe /Satış/Şef	Yönetici /Tedarik	Tüm istihdam
Zeytin işleme tesisi	50	344,42	181,11	281,10	236,98	1.043,60
Z.yağı üretim tesisi	15	41,33	54,33	42,17	142,19	280,01
Sab. ve şamp. tesisi	5	75,77	9,1	42,17	23,69	150,69
Pirina işleme tesisi	3	8,27	27,17	16,87	14,22	66,52
Konaklama tesisi	2	46,84	-	11,24	9,48	67,56
Aylık ödeme	-	516,62	271,66	393,55	426,56	1.608,39
6 aylık ödeme	-	3.099,74	1.629,96	2.361,27	2.559,36	9.650,33
12 aylık ödeme	-	6.199,47	3.259,93	4.722,55	5.118,71	19.300,66

20 işgücü istihdam eden bir konaklama tesisinde resmi kurumlara yönelik yaratılan gelir aylık olarak 33.781,85 TL olmaktadır.

Yukarıdaki tabloda yılda ortalama 100 ton zeytin işleyen zeytin işleme tesisi, 200 ton üretim yapan zeytinyağı tesisi, 100 ton zeytinyağı girdisi kullanan sabun ve şampuan üretim tesisi, 10 bin ton üretim kapasiteli pirina tesisi ve 20 odalı konaklama tesisi kurulması halinde yaratılan istihdam üzerinden ortaya çıkan kamu geliri hesaplanmıştır. Dolayısıyla zeytin ve bağlantılı olduğu 5 sektörde 1'er tesis kurulması halinde istihdam üzerinden oluşan toplam kamu geliri **6 aylık çalışma dönemi için 753.790,92 TL iken, 12 aylık çalışma dönemi için 1.507.581,84 TL** olmaktadır.

Tablo 3.7'de belirtildiği gibi Milas bölgesinde **75 yeni tesis kurulması öngörülmektedir. Böyle bir durumda yapılan hesaplamalara göre toplamda 755 kişilik bir istihdam üzerinden resmi kurumlara aylık olarak yaklaşık 1,61 milyon TL'lik bir ödeme yapılacaktır. Bu değer 6 ay için 9,65 milyon TL ve 12 ay için 19,3 milyon TL olmaktadır.** Zeytine dayalı sektörlerde çalışma dönemlerinin sektöre göre farklılık gösterdiği bilindiğinden kurulacak 75 yeni tesisteki 755 kişilik istihdam üzerinden ortaya çıkabilecek kamu gelirinin 9,65 milyon TL ile 19,3 milyon TL arasında olacağı tahmin edilmektedir.

III.7. ZEYTİN VE BAĞLANTILI SEKTÖRLERDE YATIRIM MALİYETLERİ

Aşağıdaki tabloda kurulması olası zeytine dayalı zeytinyağı, zeytin işleme ile sabun ve şampuan tesisle-

rinin ölçeklerine göre yaklaşık kurulum maliyetlerine yer verilmektedir. Alan araştırmasından elde edilen bulgulara göre **0-250 ton arası küçük ölçekli, 250-1.000 ton arası orta ölçekli ve 1.000 ton üzeri de büyük ölçekli üretim tesisi olarak ele alınmıştır.**

Buna göre zeytinyağı üretim tesisi maliyeti küçük ölçekli bir tesis için 6 milyon TL civarında iken, orta ölçekli bir tesis için 10 milyon TL civarındadır. Küçük ölçekli bir zeytin işleme tesisinin kurulum maliyeti ise yaklaşık 2 milyon TL iken, orta ölçekli tesisinki yaklaşık 5 milyon TL'dir. Küçük ölçekli bir sabun ve şampuan tesisinin kurulum maliyeti yaklaşık 10 milyon iken, orta ölçekli tesisinki ise yaklaşık 20 milyon TL'dir.

Çalışma kapsamında kısa vadede hemen kurulması olası ve istihdam artışı sağlayabilecek toplamda 50 adet yeni zeytin işleme tesisi, 5 adet şampuan ve sabun üretim tesisi önerilmektedir. Orta ve uzun vadede ise 15 adet yeni zeytinyağı üretim tesisi kurulabilir. Zeytin ve buna dayalı direk kurulması olası üretim tesisleri dikkate alındığında bunların toplam kurulum maliyeti ve yaratacakları istihdam Tablo 3.14'de verilmiştir.

Çalışmada zeytine ve zeytinyağına dayalı 15 adet yeni zeytinyağı, 50 adet zeytin işleme tesisi ile 5 adet şampuan ve sabun üretim tesisi kurulabileceği öngörülmüştür. Bu çerçevede yeni kurulacak zeytinyağı üretim tesislerinin toplam üretim maliyeti küçük ölçekli tesisler için 90 milyon TL iken orta ölçekli tesisler için 150 milyon TL civarında olacağı tahmin edilmektedir. Zeytin işleme tesisleri için ise aynı rakamlar sırasıyla 100 ve 250 milyon TL civarındadır. Sabun ve şampuan tesislerinin kurulum maliyeti ise



Pexels.com

Tablo 3.13: Zeytinyağı ve zeytin işleme ile sabun ve şampuan tesislerinin ölçeklerine göre yaklaşık kurulum maliyetleri (TL)

Tesis türü	Üretim Ölçeği	
	Küçük ölçekli	Orta ölçekli
Zeytin Yağı Üretim Tesisi	6 milyon TL	10 milyon TL
Zeytin işleme tesisi	2 milyon	5 milyon
Sabun ve şampuan tesisi	10 milyon	20 milyon

Kaynak: Alan araştırması bulguları.

Tablo 3.14: Planlanması olası yatırımların ölçeklerine göre tesis ve istihdam sayıları

Tesisler	Yatırım Tutarları					
	Tesis Sayısı	Birim Yatırım Tutarı (milyon TL)	Toplam Küçük Ölçekli (milyon TL)	Birim Yatırım Tutarı (milyon TL)	Toplam Orta Ölçekli (milyon TL)	Toplam İstihdam
Zeytinyağı Üretim Tesisi	15	6	90	10	150	105
Zeytin işleme tesisi	50	2	100	5	250	500
Sabun ve şamp. Tesisi	5	10	50	20	100	80
Toplam	70	18	240	35	500	685

küçük ölçekli tesisler için toplam 50 milyon TL iken, orta ölçekli tesisler için 100 milyon TL'dir.

Eğer politika yapımcıları ve yerel paydaşlar küçük ölçekli tesisler inşa ederlerse bunların toplam maliyeti 240 milyon TL civarında olacaktır. Yaratılacak toplam istihdam ise 685'tir. Yörede kömürden termik elektrik üretimine verilen teşvikle zeytin sektörü için hesaplanan bu yatırım ihtiyacı miktarını karşılamak gerekirse; Milas'ta işletmede olan Yeniköy ve Kemerköy Termik Santralleri'ne 2021 yılında sadece

kapasite mekanizması kapsamında kamu kaynaklarından verilen destek miktarı 260 milyon TL'dir. Milas'taki termik santrallere sağlanan kapasite mekanizması teşvikinin yalnızca bir senelik kısmının Milas'ta zeytin sektörüne aktarılması ile bir yıl içinde küçük ölçekli yatırımların hepsi gerçekleştirilebilir. Zeytin ve zeytinyağı sektöründeki bu yeni yatırımın, Milas'ın kömür madenciliği sektöründeki istihdamın (800 kişi civarında) büyük kısmı kadar yeni iş yaratması da mümkün gözükmemektedir.

GENEL DEĞERLENDİRME VE ÖNERİLER

AB Tescilli Milas Zeytinyağının geliştirilmesine dair değerlendirme ve öneriler

Yağlık zeytin üretiminde Türkiye'deki toplam üretim içinde önemli bir paya sahip olması ve toplam bitkisel üretim içinde ise zeytinin payının yüksekliğinden dolayı Muğla ili yağlık zeytin üretiminde kümelenme potansiyeli yüksek olan iller arasındadır (TÜSSİDE, 2015). Muğla'nın Milas ilçesi ise Türkiye'de meyve veren zeytin ağaçlarının yaklaşık %10'una sahiptir ve zeytin ve zeytinyağı üretiminde ön plana çıkarak bu kümelenmeyi gerçekleştirebilecek potansiyeldedir. **Ayrıca Milas Zeytinyağı, AB'den tescil almış ilk Türk zeytinyağı Cİ belgesinin de sahibidir. Diğer taraftan, Milas ve çevresindeki zeytin ağaçlarının büyük çoğunluğuna ilaç verilmemesi de bu zeytinlerin ve zeytinyağlarının organik olarak sertifikalandırılmasına olanak sağlamaktadır**⁸⁶. Tüm bunlar bir arada değerlendirildiğinde zeytin ve zeytinyağına dayalı bir sanayinin kurulmasının Milas ekonomisine önemli ekonomik katkılar sağlayacağı ortaya çıkmaktadır. **Muğla Tarım ve Hayvancılık Sektör Yatırım Raporu'nda da Milas için zeytin ve zeytinyağı imalatının tarımsal yatırım fırsatları bakımından öne çıkan sektörler arasında olduğu belirtilmiştir** (GEKA, 2018)⁸⁷.

Zeytin ve zeytinyağı çerçevesinde oluşturulacak bir kümelenmenin ekonomik etkileri kısa, orta ve uzun dönemde incelenebilir. Öncelikle Milas'ta zeytin işletmesi sayısının az/ya da hiç olmaması böyle tesislerin kısa ve orta vadede kurulmasını

gerektirmektedir. Bunun için de Milas'tan sızıntı olarak diğer il ve ilçelere satılan işlenmemiş zeytinler değerlendirilebilir. Milas'tan sızıntı olarak giden zeytinlerin yörede zeytin, zeytinyağı ve sabun/şampuan olarak değerlendirilmesinin ve zeytinyağı üretiminde ortaya çıkan sulu pirinin işlenmesinin, istihdam, gelir ve devlete vergi kazançları sağlayacağı tahmin edilmektedir. Milas'ta zeytin etrafında turizm olanaklarının geliştirilmesi, orta ve uzun vadede ise Milas ve çevresinde yeni kurulacak konaklama, restoran gibi yerli ve yabancı turistlere hizmet verecek turizm tesislerinin de ek istihdam, gelir ve devlete vergi geliri sağlayacağı da öngörülmektedir. Milas Belediyesi'ne ait 750.134 m² zeytinliğin Belediye tarafından değerlendirilememesi nedeniyle bu alanların ya satışı ya da uzun süreli kiralanması söz konusudur. Bu zeytinliklerin de yerel ekonomik döngüye dahil olması ile Milas zeytin hasadı daha da fazlalaşacak (Milas Belediyesi, 2021) ve yukarıda bahsedilen etkiler daha da artacaktır.

AB coğrafi işaret tescilli Milas Zeytinyağı etrafında, üreticilerden başlayarak tüm tedarik zinciri boyunca etkin bir örgütlenme ve pazarlama, zeytinyağına ek değer katarak hem daha yüksek bir fiyattan satılmasına olanak sağlayacak hem de tanınırlığının artması ile ihracat potansiyeli de yaratabilecektir. Uluslararası piyasalarda Cİ tescilli zeytinyağları sıradan zeytinyağlarına göre daha yüksek fiyattan satılmaktadır. Organik zeytinyağlarının fiyatları ise bunlardan çok daha yüksektir. Dolayısıyla Milas Zeytinyağı açısından hem Cİ tescilli hem de bölgenin organik üretime uygunluğu üretimden elde edilecek katma değer daha da yüksek olmasını sağlayacaktır. Halihazırda Milas'ta Cİ tescilli olarak üretilen ve

⁸⁶ Milas'ta "Sürdürülebilir Organik Zeytin Yetiştiriciliği Yapılabilecek Alanların Belirlenmesi" raporunda (GEKA 2014) 53.000 hektar olan zeytinlik alanının 21.247 hektar alanı (yaklaşık %40.1) organik zeytin yetiştiriciliği için uygun alan olarak belirlenmiş ve üreticilerin de organik zeytin yetiştiriciliği yapmak konusunda istekli oldukları belirtilmiştir.

⁸⁷ https://geka.gov.tr/uploads/pages_v/mugla-tarim-ve-hayvancilik-sektor-yatirim-raporu.pdf, 23.07.2021

de ihraç edilen zeytinyağı miktarı çok düşük düzeydedir. Coğrafi işaret belgesindeki üretim koşullarına uygun olarak üretilen zeytinyağı oranının toplam içindeki payının artırılması ile bahsedilen ekonomik kazançlar daha da genişleyebilecektir.

Milas ve çevresinde çok fazla sayıda ulusal ve uluslararası ödül almış zeytinyağı markaları vardır. Üstelik bu markaların çoğu AB Cİ tescilli logosunu da kullanmaktadır. Bunlar Milas için çok önemli fırsatlar yaratmaktadır. Üreticilerin bir araya gelerek kümelenme örneği göstermesi ve zeytinyağı denilince İtalya-Toskana'daki gibi Türkiye-Milas algısının oluşturulması adına birlikte hareket etmeleri gerekmektedir. MİTISO'da 19.08.2021 tarihinde yapılan toplantıda AB coğrafi işaretli Milas Zeytinyağı üreticileri bir araya gelerek ürünlerini ortak bir internet sitesi kurarak tanıtmayı kararlaştırmışlardır⁸⁸. Bu iyi bir başlangıçtır ancak devam etmesi adına ileri adımların da atılması gerekmektedir.

Zeytin ve zeytinyağlarının uluslararası piyasalarda paketlenmiş ve markalı olarak katma değerli bir şekilde pazarlanması bunların üretim süreçlerinin kendileri kadar önemlidir. Türkiye zeytinyağı ihracatı açısından coğrafi yakınlık ve zeytinyağı tüketicisi olmaları nedeniyle Avrupa ülkelerini hedef almaktadır. Ancak AB Türkiye'nin ambalajlı, markalı zeytinyağı ihracatına ciddi yaptırımlar uygulamaktadır. AB ihracat rejimi ile birçok ülkeye muhtelif preferanslar tanınmasına rağmen, Türkiye'den yapılacak zeytinyağı ihracatına 100 ton kota hakkı tanımıştır. Bu kota doluncaya kadar değer üzerinden %7,5 oranında vergi alınmakta, kota dolduktan sonra ise ton başına 1.120,50 Euro gümrük vergisi uygulanmaktadır. Bu ise Türkiye'den AB'ye yapılan zeytin ve zeytinyağı ihracatında çarpıklığa neden olmaktadır. Yani ambalajlı ve markalı zeytin ve tırevleri ihracı gerçekleştirilecekken, bunun yerine zeytinyağı ihracatının dökme ve varilli olarak yapılmasına neden olmaktadır. Türkiye'de 1997 yılından beri ambalajlı/markalı zeytinyağı ihracatı kesintisiz olarak teşvik edilmesine rağmen, AB'nin uyguladığı kota ve gümrük vergileri nedeniyle ihracat olumlu anlamda etkilenmemiştir (TÜSSİDE, 2015).

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında daha çok katma değer üretmesi için yerleşik büyük pazarlar yerine, gelirinde artışlar olan ve zeytinyağı tüketimi konusunda gelecek vaat eden ülkelere yönelmesi gerektiği ve özellikle de Türkiye Cumhuriyetleri, Asya ülkeleri, Ortadoğu'da yer alan zengin Arap ülkeleri (Suudi Arabistan, BAE, Irak, İran ve küçük körfez ülkeleri), Kuzey Amerika ülkeleri (ABD ve Kanada), Brezilya, Rusya, Hindistan, Çin ve Japonya'yı hedef alması gerektiği belirtilmektedir (TÜSSİDE, 2015). Sofralık zeytin için her ne kadar Almanya, İngiltere ve Fransa özellikle bu ülkelerdeki Türkiyeli nüfusu açısından avantaja neden olsa da AB'de uygulanan gümrük vergileri bu avantajın değerlendirilmesine imkan tanımamaktadır. Hedef pazarlar açısından diğer ülkeler ABD, Kanada, Orta Doğu (özellikle Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Katar ve Kuveyt) daha avantajlıdır. Daha sonra sırasıyla Irak, Romanya ve Bulgaristan gelmektedir (TÜSSİDE, 2015).

AB tarafından tescil edilmiş Milas Zeytinyağı ve başvuru aşamasında olan Milas Zeytini için bu pazarlar önemli fırsatlar yaratmaktadır. Henüz keşfedilmemiş bu pazarlarda zeytinyağı tüketim bilinci yaygınlaşmakta ve gün geçtikçe daha fazla talep edilmektedir. Bu ekonomilerin satın alma gücünün yüksek olması da organik ve Cİ tescilli Milas Zeytinyağının yüksek fiyatlardan pazarlanabilme olasılığını arttırmaktadır. Dolayısıyla Milas zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin öncelikli olarak bu pazarlara hedef alması gerekmektedir.

Zeytin etrafında Milas'ın gastroturizm fırsatlarına dair değerlendirme ve öneriler

Zeytin ve zeytinyağı dünyada sadece tarım ürünü ya da imalat sanayi ürünü olmanın ötesine geçerek tarihsel ve kültürel zenginliği ile turizm ürünü olarak da değerlendirilmektedir. Örneğin, bu çalışma kapsamında incelenen İtalya-Toskana⁸⁹ ve İspanya-Sierra de Segura⁹⁰ gibi bölgelerde "zeytinyağı turizmi", "zeytinyağı rotası" adı altında ulusal ve uluslararası turizm faaliyetleri gerçekleştirilmekte-



dir. Zeytinyağı turizmi zeytincilikle ilgili faaliyetlere dayalı olarak oluşan ve gastronomi, doğa, kültürel unsurları da içinde barındıran ve yeni gelişen bir agroturizm faaliyeti olarak karşımıza çıkmaktadır (Arıkan Saltık ve Çeken, 2017). Zeytin ve zeytinyağına dayalı turizm, zeytin hasadından başlayarak satışına kadar olan tedarik zincirini içerir. Bunlar arasında zeytin bahçelerine turlar düzenlenmesi ve insanların zeytin hasadına ve zeytinyağı yapım sürecine dahil olması, zeytin ve zeytinyağı tadım kursları, zeytinyağı yemek kursları, zeytinyağından sabun yapılması gibi faaliyetler yer almaktadır. Ayrıca tarihi zeytinyağı üretim tesislerini gezmek, zeytin ve zeytinyağı müzelerini⁹¹ dolaşmak da zeytin yağı turizminin parçasıdır. Son yıllarda özellikle de pandemi sonrasında insanların doğa ile daha fazla zaman geçirmesi tematik turizm anlayışına katkı da bulunarak zeytin bahçeleri içinde spor, konaklama ve rahatlatma gibi ihtiyaçları da beraberinde getirmiştir. Bu çerçevede oluşan yeni turizm anlayışı konaklama, dinlenme, spor, yeme-içme gibi alanları kapsayan yeni tesislerin oluşturulması, ayrıca ulaşım faaliyetleri ihtiyacını doğurarak bu alanlarda uyaran etkisi yaparak yörenin ekonomisinin canlanmasına yol açmaktadır.

Milas her ne kadar diğer turizm merkezleri kadar ünlü olmasa da güzel ve el değmemiş alanlara sahiptir ve birçok antik kenti de sınırları içinde barındırdığından bir turizm destinasyonu olabilecek potansiyeldedir (Özçatalbaş vd., 2019). Milas'ın

kırsal turizm potansiyelinin yüksek olduğunu belirtmektedirler. Bu potansiyel, başta zeytin ve zeytinyağı üretimi gibi tarımsal faaliyetlerin yanı sıra, sahip olduğu **120 km uzunluğundaki kıyı şeridi ve koyları, 27 antik kenti ve Uluslararası Milas-Bodrum Hava Limanı'na yakınlığından kaynaklanmaktadır. Milas'taki antik kentlerde bulunan Hekatomnos Anıt Mezarı ve Kutsal Alanı (2012) ve Beçin Ortaçağ Kenti (2012) UNESCO Dünya Mirası geçici listesinde yer almaktadır**⁹².

Bafa-Kapıkırı'nın zeytin turizmi kapsamında zeytin yürüyüş rotası, kamp ve foto-safari gibi rotaların oluşturulmasına uygun olduğu belirtilmektedir. Ayrıca Kıyıkışlacık, Kazıklı, Selimiye, Çomakdağ Kızılağaç, İkiztaş, Ketendere, Kapıkırı, Sakarkaya, ve Çukurköy'de yürüyüş rotaları için uygundur. Yine Milas'ta anıt zeytin ağaçlarının olması bir gezi rotasının "Anıt Zeytin Ağaçları Rotası" olarak düzenlenmesine imkan tanımaktadır. Milas'ta bulunan Fesleğen ve Kalem yaylaları yayla turizmine, Ören mahallesi yamaç paraşütüne, Tuzla sulak alanı ise özellikle kuş gözlemciliği ve fotoğrafçılık için uygun olabilecek turizm destinasyonlarıdır (Özçatalbaş vd., 2019).

Hali hazırda Milas'ta yer alan Çomakdağ-Kızılağaç mahallesi 500 yıllık kültürel değerlerin ve yaşam biçimlerinin nasıl bir kırsal turizm faaliyetine dönüşürülebildiğinin göstergesidir. Bölge halkının günlük yaşam tarzları, kadınların kendilerine özgü yöresel giyim tarzları, kadınların el sanatları alanındaki

⁸⁸ <https://mitso.org.tr/milas-in-cografi-isaretli-zeytinyagi-ureticileri-mitsoda-bulustu-internet-pazarinda-birbirlerini-destekleyecekler/>, 22.08.2021.

⁸⁹ Daha detaylı bilgi için <https://www.visittuscany.com/en/theme/wine-and-olive-oil-roads/>, ve <https://www.arttrav.com/tuscany/olive-oil-tours-in-tuscany/>, 10.08.2021.

⁹⁰ <https://www.turismoiserradelsegura.es/>, 12.08.2021.

⁹¹ Dünyadaki zeytinyağı müzeleri için bakınız <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-museums-routes/>, 10.08.2021. 26 Kasım Dünya zeytin günü olarak kutlanmaktadır.

⁹² <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-158975/gecici-listede-olanlar.html>, 08.10.2021.



becerileri ve üretimleri ile gelenekselleşmiş 4 gün-gece süren düğün törenlerinin turlarla köye getirilen turist gruplarına iki saatlik kısa bir gösteri olarak sunulması bu kültürün turizm faaliyetine nasıl dönüştürüldüğünün bir göstergesidir.

Milas başta Bodrum olmak üzere Marmaris, Fethiye, Datça gibi turizm merkezlerine coğrafi olarak çok yakındır. Milas'ın özellikle ulusal ve uluslararası bir turizm merkezi olan **Bodrum'a yakınlığı iki açıdan çok önemlidir. İlk olarak Milas halkının azımsanmayacak bir kısmı Bodrum'da hizmet sektöründe (turizm, restoran, acente gibi) çalıştığından turizm alanında deneyime sahiptir. Bu durum Milas için oluşturulacak kırsal turizm faaliyetlerinde deneyimli çalışanlar bulma sıkıntısını ortadan kaldırabilir. Bodrum ile yakın mesafenin bir diğer avantajı ise tanıtım faaliyetlerinin gerek Bodrum'da gerekse Milas'ta yapılabilir olmasıdır.** Günlük turlar ile Milas'a çok kısa bir sürede gelebilecek uluslararası ve yerli turist potansiyeli mevcuttur. Bu durum sadece Bodrum için geçerli değildir. Aynı zamanda Marmaris, Datça ve Fethiye'ye de göreceli olarak yakın olan Milas günübirlik veya birkaç günlük turlar için uygundur.

Milas'ta 2014 yılından beri her yıl ekim ayında hasat şenlikleri yapılmaktadır. Hasat şenlikleri zamanında Milas'a yakın turizm bölgelerinden günlük ve/veya birkaç günlük paket turlar düzenlenerek hem Milas'ın coğrafi ve doğal güzellikleri hem de Ci tescilli zeytinyağı tanıtımı yapılarak yerinde turizm deneyimi sayesinde ilgili diğer sektörlerin de (ko-

naklama, yeme-içme, hediyeelik eşya) canlanması sağlanabilir. Böylece gelir ve istihdam gibi alanlarda ekonomik katkıların artması mümkün hale gelir. Ancak bölgede turizm amaçlı butik konaklama tesisleri ve zeytinyağı tadımına imkan özel zeytin ürünleri dükkanları az sayıdadır. Bu ise, hem konaklama hem de zeytin ve yağ tadımı ve yöresel zeytinyağlı yemeklerin tanıtılması amacıyla tesis kurulması için yatırım potansiyeli anlamına gelmektedir (Özçatalbaş vd., 2019). Kurulacak tesislerin doğa dostu olması, yapıların inşasında geleneksel malzemenin kullanılması, geleneksel formun korunması sağlanmalıdır.

Yunanistan'da 1999 yılında başlayan Zeytin Ağacı Rotası UNESCO tarafından 2003 yılında Kültürlerarası Diyalog ve Sürdürülebilir Kalkınma Uluslararası Kültür Rotası ve 2005 yılında Avrupa Konseyi tarafından Avrupa Konseyi Kültür Rotası olarak resmen tanınmıştır⁹³. Bu rota içinde her ne kadar Türkiye yer alsada da Türkiye'nin kendi potansiyel zeytinyağı rotasını belirleyerek, ilgili rotayı Avrupa Komisyonu tarafından sertifikalandırması ve uluslararası düzleme taşıması gerekmektedir (Büyük ve Can, 2020). Bu çerçevede Milas ve yöresinin bu zeytin rotasına dahil edilmesi yine Milas'ın uluslararası tanınırlığına katkı sağlayacaktır. Zeytin ve zeytine dayalı turizm planlamasında, zeytinyağı turizm arzını oluşturan zeytinyağı işletmeleri, satış mağazaları, zeytinyağı müzeleri, turizm işletmeleri, eğitimler, çalıştaylar ve festivaller gibi unsurlar yer almaktadır. Zeytinyağı turizmin ge-



lişimine katkı sağlayacak paydaşlar ise başta zeytin üreticileri, yerel halk, yerel yönetimler olmak üzere turizm işletmecileri, bakanlıklar ve eğitim kurumlarıdır (Arkan Saltık ve Çeken, 2017). Milas açısından bu çerçeveye yakın turizm destinasyonlarının yerel karar alıcıları ile turizm acenteleri da dahil edilmeli ve tüm aktörler ile işbirliğinin oluşturulması ve ilişkilerin güçlendirilmesi gerekmektedir.

Zeytinciliğin sorunlarına dair değerlendirme ve öneriler

Türkiye'deki zeytincilik ile ilgili sorunlar Milas için de geçerlidir. Dolayısıyla Türkiye geneli için oluşturulan politika önermeleri Milas için de uygulanabilir. **Bunlardan ilki, var yılı ile yok yılı arasındaki farkı azaltmak adına zeytinliklerin bakımlarının yapılması ve modernize edilmesi bunun için de zeytin üreticisinin desteklenmesinin sağlanmasıdır.** İtalya ve İspanya'da ağaç başına verim 45-50 kg iken ülkemizde bu rakamın 1/3'ü oranında olduğu tahmin edilmektedir. Verimin artırılması için bölgelere ve zeytin çeşitlerine göre uygun budama tipleri belirlenmeli, yaşlı ağaçlar kademeli olarak gençleştirilmelidir. Böylelikle zeytin ağaçları makineli hasada uygun hale gelebilecek ve üretim maliyetinin azalması mümkün olabilecektir. Mekanik hasadın özendirilmesi sayesinde firesiz ve hızlı zeytin toplamak mümkün hale gelecek ve dalından kopar kopmaz fermente olmaya başlayan zeytinin kalitesinin düşmesi önlenmiş olacaktır. **Zeytinyağlarının kalitelerinin korunabilmesi için ise zeytinyağlarının azot korumalı paslanmaz çelik tanklarda depolanması sağlanmalıdır. Bunun için ülke genelinde düşük olan paslanmaz çelik tank kapasitesi artırılmalıdır⁹⁴.**

Yukarıda bahsedilen sorunlar Milas için de geçerlidir. Özellikle ağaç bakımı konusunda üreticilerin diğer bölgelere nazaran daha az eğitilmiş olduğu ve var yılı ile yok yılı arasındaki farkın çok fazla olduğu ortaya çıkmıştır. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Fen, Sağlık ve Mühendislik Alanları Koordinatörlüğünde Zeytincilik Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin dönüştürülerek (enstitü, MYO kurulması vs.) aktif hale getirilmesi ile üreticilere eğitim veren ve üreticilerle sıkı iş birliği yapabilecek kurumsal düzen-

lemeler yapıldığında Milas için yukarıda belirtilen sorunlar giderilmiş olacaktır. Balıkesir Üniversitesi'ne bağlı **Edremit Zeytincilik Enstitüsü ve Edremit Meslek Yüksekokulu'nda Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Bölümü'nün varlığının yöredeki üreticilerin eğitim düzeyine yaptığı katkıları alan araştırmasından elde edilen çok önemli bulgulardır.** Böyle bir yapılanma sonucu üreticilere verilecek eğitimlerle hem verim, hem de kalite artışı sağlanarak sadece ekonomik katkılar açısından değil sürdürülebilir zeytin ve zeytinyağı üretimi de sağlanabilecektir. Ayrıca var yılı ile yok yılı arasındaki farklarda en aza indirilebilecektir.

Zeytinyağı üretimi esnasında ortaya çıkan karasu sorununun çözümü için üç farklı yöntem önerilebilir. Bunlardan ilki mevcut 3 faz çalışan tesislerin 2 faza dönüştürülerek oluşan sulu pirinanın işlenmesine yönelik bir pirina entegre tesisi kurulmasıdır. İkincisi ise, 3 faz çalışmaya devam edilerek meydana gelen pirinanın entegre tesisinde işlenip, oluşan karasuyunu buharlaştırma havuzlarında buharlaştırmaktır. **Bir diğer yöntem ise arıtma tesisi kurularak meydana gelen karasuyun arıtılması ve başka alanlarda (içerdiği azot ve potasyum gibi bitki besin maddeleri ve organik maddeler nedeniyle uygun işlemler sonucu sıvı ve katı gübre olarak) kullanımının sağlanmasıdır⁹⁵.** Zeytinyağı üretiminde ortaya çıkan sulu pirinanın işlenerek hem yağa hem de yakıta dönüştürülmesi sürecinde pirina tesisinin OSB içine dahil edilmesi de zeytinin ekonomik katkılarını arttıracaktır. Ancak uluslararası ticaret açısından yakın bir gelecekte talep edilecek çevre belgeleri için de hazırlıklı olmak önemlidir. Kurulacak OBS'nin bu gelişmeler dikkate alınarak tasarlanması önemlidir.

Alan çalışmasından elde edilen bulgulara göre zeytin ve zeytinyağı üretiminde öne çıkan **Akhisar, Edremit ve Milas'ın ortak sorunu yağdaki yağıştı**. Zeytinyağı ile başka yağların karıştırılması hatta içinde zeytinyağı olmayan yağın zeytinyağı olarak piyasaya sürülmesi vakalarının bile yaşandığı belirtilmiştir. Otoyol kenarlarında ve pazar yerlerinde denetimden uzak bir şekilde yağlar satılmakta ve bunlar yörede üretilen yağların ününe, imajına ve marka değerine zarar vermektedir. Bunların denetlenmesi ve bu konuda ilgili otoritelerin daha aktif olması

93 olivetreeroute.gr, 10.10.2021)

94 https://www.edremit-to.org.tr/raporlar/sektor_arastirma_raporu_2017.pdf, 31.08.2021.

95 https://www.edremit-to.org.tr/raporlar/sektor_arastirma_raporu_2017.pdf, 31.08.2021.



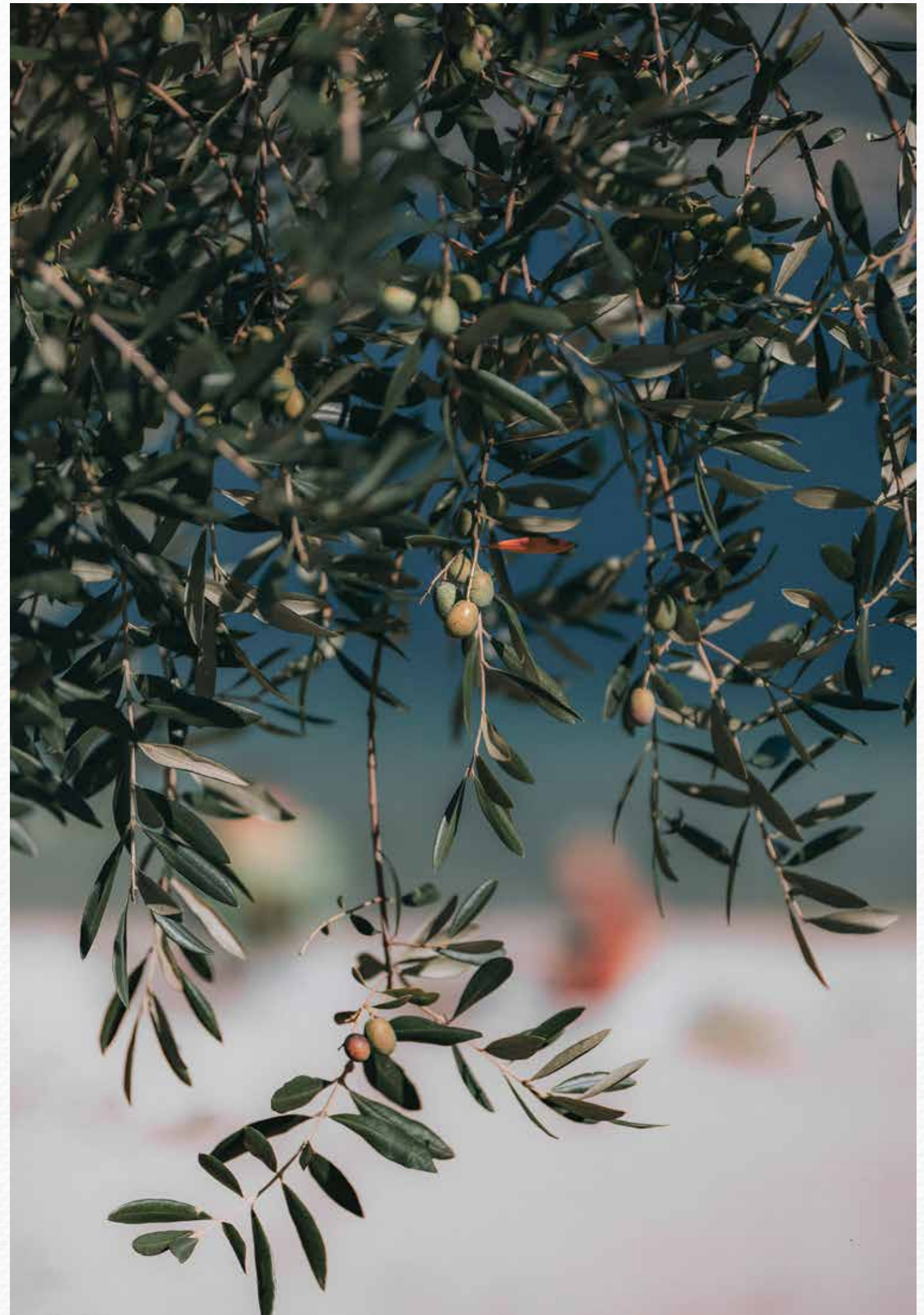
gerekmektedir⁹⁶. Piyasada ve marketlerde satılan zeytinyağlarının denetlenmesi süreci de tanklardan başlamalı sonra da şişelerden numune alınarak sürdürülmelidir. Coğrafi işaret hologramlı etiketlerin kullanım izni ancak bu sürecin ardından verilmelidir. Ayrıca etiketlerin üzerine natürel sızma zeytinyağı yazan tüm firmaların tadım panelinden geçtiğini belirten ibarenin koyularak duyu analizi şartnamesini yerine getirdiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Bu şartname Türkiye'de hazırlanmış ancak tam anlamıyla işletilememektedir⁹⁷. Oysa Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi bunu uygulamaktadır.

UZZK, Uluslararası Zeytin Konseyi'nin (IOC) Kalite Kontrol Programını örnek alarak Türkiye'de de kalite kontrol programı başlatmıştır. İşyerlerinden zeytinyağı örnekleri toplayarak denetlemekte ve koşulları sağlayan firmaları beyaz liste olarak ilan etmektedir. Böylelikle UZZK ve anlaşmayı imzalayan firmalar arasında ulusal ve uluslararası zeytinyağı standartlarına uyulmasını zorunlu kılan bir kendi kendine denetleme sistemi (iç denetim) oluşturulmuştur. Ancak buna dahil olan firma sayısı çok azdır.

Milas'ta tüm sanayi dallarını içeren bir OSB kurulması planlanmaktadır. OSB içinde yer alacak firmaların faaliyet gösterdikleri sanayilerin birbirini tamamlayan ve yan sanayide ürün üretecek nitelikte olmasına özen göstermek önemlidir. Örneğin zeytin işleme ve zeytinyağı tesisinin yanında paketlenme/etiketleme tesisinin yer alması birbirini tamamlayan sektörlerle örnek iken zeytinyağına dayalı bir sabun üretme tesisi yan sanayi sektörüne örnektir. Milas'ta atıl zeytinyağı sıkım kapasitesinin varlığı ve fabrika sayısındaki fazlalık (TÜSSİDE, 2015) Milas için yeni yaratılacak zeytin ve zeytinyağı sektörü için bir fırsat olarak değerlendirilebilir. Zeytin ve türevlerine dayalı veya bu tarz firmaların çoğunluğu oluşturduğu bir OSB kurulması ile bu atıl kapasitenin kullanılması ve ekonomi çarkının içine çekilerek üretim, gelir, istihdam, kar, vergi döngüsüne girmesi sağlanabilir. Zeytinyağı üretiminde ortaya çıkan sulu pirinanın işlenerek hem yağa hem de yakıtla dönüştürülmesi sürecinde pirina tesisinin OSB içine dahil edilmesi de zeytinin ekonomik katkılarını arttıracaktır.

96 Tağış tespiti için kimyasal testlerin seviyesinin yükseltilmesi ve likit kromatografisi yanısıra gaz kromatografisi (bir karışımda gaz halinde bulunan veya kolayca buharlaştırılabilen bileşenlerin birbirinden ayrıştırılması ve analiz edilmesinde kullanılan yöntemdir) testlerinin yapılması gerekmektedir (Edremit alan araştırma bulguları).

97 20/11/2014 tarihli ve 29181 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No:2014/53) ek 11. maddesi



KAYNAKÇA

Ardıçoğlu, A., Erdil, P. Zobu, M. H. (2021). *Edremit Zeytin Kümesi Küme Potansiyeli ve Yol Haritası*, https://www.edremit-to.org.tr/raporlar/kume_raporu.pdf, 31.08.2021.

Arikan Saltık, İ. & Çeken, H. (2017). Agroturizmde Yeni Eğilimler: Zeytinyağı Turizmi, *Journal of Life Economics*, 4 (4), 89-102. Erişim adresi <https://dergipark.org.tr/en/pub/jlecon/issue/37066/426072>

Arttrav. "Olive oil tours in Tuscany". Erişim: 10 Ağustos 2021. <https://www.arttrav.com/tuscany/olive-oil-tours-in-tuscany/>

AZİOSB (2021). *Akhisar İlçesi Entegre Zeytin ve Zeytinyağı Tesisi Fizibilitesi ile Bütünsel Değer Zinciri ve Yönetim Modelinin Belirlenmesi*. Akhisar.

Belletti, G., Marescotti, A., Canada, J. S. ve Vakoufaris, H. (2015). Linking protection of geographical indications to the environment: Evidence from the European Union olive-oil sector. *Land Use Policy*, 48, 94-106.

Bouhaddane, M. ve Mili, S. (2018). A Forecast of Internationalization Strategies for the Spanish Olive Oil Value Chain. *International European Forum on System Dynamics and Innovation in Food Networks*, Avusturya, 5-9 Şubat 2018.

Büyük, Ö. & Can, E. (2020). Zeytinyağı Kültürel Rotalarının Turizm Potansiyeli Açısından Değeri ve Türkiye'de Uygulanabilirliği. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (1), 191-210

Canada J. S., ve Vazquez A. M. (2005). Quality certification, institutions and innovation in local agro-food systems: Protected designations of origin of olive oil in Spain. *Journal of Rural Studies*, 21, 475-486.

Coq-Huelva, D., Cañada, J.S. ve Escobar, F. S. (2014). Conventions, commodity chains and local food systems: Olive oil production in 'Sierra De Segura' (Spain). *Geoforum*, 56, 6-16.

Doğan, B. ve Gökovalı, U. (2012). Geographical indications: The aspects of rural development and marketing through the traditional products. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 62, 761-765.

Donner, M.; Radi' c, I. (2021). Innovative Circular Business Models in the Olive Oil Sector for Sustainable Mediterranean Agrifood Systems, *Sustainability*, 13 (2588). <https://doi.org/10.3390/su13052588>

Erdem, B. (2004). Otel işletmelerinde İnsan Kaynakları

Planlamasının Yeri ve Önemi, İş, Güç-Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi, 6 (1).

EU Memo (2003) "Why do Geographical Indications matter to us?" Erişim adresi https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/MEMO_03_160, 09.08.2021

European Commission (2013). Economic analysis of the EU olive oil sector. Erişim adresi <https://www.oliveoilmarket.eu/economic-analysis-of-the-olive-sector-european-commission/>

European Commission (2021). Dg Agri dashboard: Olive oil. Erişim adresi https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/plants_and_plant_products/documents/olive-oil-dashboard_en.pdf

EUROSTAT (2021). <https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/submitViewTableAction.do>, 10.08.2021

FAO (2021). Crops and livestock products. Erişim adresi <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>

Ferrari, G., Mondejar Jimenez, J. ve Secondi, L. (2018). Tourists' expenditure in Tuscany and its impact on the regional economic system. *Journal of Cleaner Production*, 171, 1437-1446.

GEKA (2014). Milas'ta Sürdürülebilir Organik Zeytin Yetiştiriciliği Yapılabilecek Alanların Belirlenmesi, https://geka.gov.tr/uploads/pages_v/milasta-surdurulebilir-organik-zeytin-yetistirciligi-yapilabilecek-alanlarin-belirlenmesi-2014.pdf, 24.07.2021.

GEKA (2018). *Muğla Tarım ve Hayvancılık Sektör Yatırım Raporu*, https://geka.gov.tr/uploads/pages_v/mugla-tarim-ve-hayvancilik-sektor-yatirim-raporu.pdf, 23.07.2021

GEKA (2019). *Güney Ege Bölgesi (Aydın, Denizli, Muğla) Zeytinyağı Sektörü Raporu*. https://geka.gov.tr/uploads/pages_v/o_1dtdegfm0rvfnk10n231g2ne.pdf, 22.08.2021.

Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.

ISMEA (2021). Scheda di settore: Olio di oliva. Erişim adresi <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3523#MenuV>

İAOSB (t.y.). Bir aşarı hikayesi: Tariş zeytinyağı. Erişim adresi: <http://www.iaosb.org.tr/haberler/laosbden-Haberler/190-bir-basari-hikayesi-taris-zeytinyagi>

International Olive Council. "Olive Museums & Routes". Erişim: 12 Ağustos 2021. <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-museums-routes/>

Kalkınma Bakanlığı (2018). *11. Kalkınma Planı, Büyüme Odaklı Vergilendirme*, Ankara.

MARM (2010). The value chain and price formation in the Spanish olive oil industry. İspanya, Erişim adresi <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/12/CADENADEVALOR-ENG.pdf>

Milas Belediyesi (2021). Milas Belediyesi Stratejik Planı 2020 - 2024 https://www.milas.bel.tr/external/dokuman/STRATEJ%C4%B0K_PLAN_2020-20241576135698.pdf, 10.10.2021.

Olive Tree Route. "The Routes of the Olive Tree". Erişim: 10 Ekim 2021. <https://olivetreeroute.gr/en/>

Özçatalbaş, O., Çukur, F., Çukur, T. (2019). Milas'ta Zeytin Turizmi Potansiyelinin Kırsal Kalkınma Amaçlı Değerlendirilmesi, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (7) 98, 21-37

Parras, R. M., Ruiz, F. J. T., Gómez-Limón, J. A., Carmona, A. R., Zamora, M. V., López, C. P., Gmada, S. S. ve Colombo, S. (2021). *Estrategias para una oleicultura jiennense más competitiva*. Instituto de Estudios Giennenses, Diputación Provincial De Jaén.

Pehlivan Gürkan, N. (2015). *Turkish Olive and Olive Oil Sectoral Innovation System: A Functional - Structural Analysis*, Doktora Tezi, ODTÜ, <http://etd.lib.metu.edu.tr/upload/12619517/index.pdf>, 22.07.2021, 22.07.2021.

Pehlivan Gürkan, N. (2016). Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün Temel Aktörleri: Bir Yenilik Sistemi Çerçevesi, *Olivae-Uluslararası Zeytin Konseyi Resmi Dergisi*, 123, 9-17. <https://docplayer.biz.tr/26373786-Uluslararası-zeytin-konseyi-resmi-dergisi.html>, 01.09.2021.

Savran, M. K., ve Demirbaş, N. (2011). Türkiye'de Sofralık Zeytinde Kalite Sorunu ve Öneriler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25 (2), 89-99.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. "Dünya Miras Listesinde Muğla". Erişim: 8 Ekim 2021. <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-158975/gecici-listede-olanlar.html>

Tarım ve Orman Bakanlığı (2021). *Zeytinyağı-Tarım*

Ürünleri Piyasaları. Erişim adresi <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2021-Ocak%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu/Zeytinya%C4%9F%C4%B1,%20Ocak%202021,%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasa%20Raporu.pdf>

Ticaret Bakanlığı (2019). *2018 yılı zeytin ve zeytinyağı raporu*. Erişim adresi <https://ticaret.gov.tr/data/5d41e-59913b87639ac9e02e8/3acedb62acea083bd15a9f1dfa-551bcc.pdf>

TOBB (2015). *Ham zeytinyağı ve prina yağı üretimi*. 238-1. Turismo Sierra del Segura. "Sierra del Segura". Erişim: 12 Ağustos 2021. <https://www.turismosierradelsegura.es/>

TÜRKPATENT (2021). Milas zeytinyağı coğrafi işaret sicil belgesi. Erişim adresi <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/af740226-8804-40c3-9eb0-714fbfcfcede.pdf>

Türkiye İstatistik Kurumu (2021). Bitkisel üretim istatistikleri. Erişim adresi <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Tarim-111>

TÜSSİDE (2015). *Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ulusal Kümelenme Stratejisi Raporu*. https://tusside.tubitak.gov.tr/sites/images/Tusside/zeytin_ve_zeytinyagi_sektoru_kumelenme_stratejisi_raporu.pdf, 29.08.2021.

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (2021). UZZK nedir? Erişim adresi http://uzzk.org/Kurumsal_UzzkNedir.asp

Varol, N. (2021). *Organik Zeytin ve Zeytin Fidanı Yetiştiriciliği*. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Enstitü Yayın No: 101, Yalova.

Visit Tuscany. "Wine and Olive Oil Roads". Erişim: 10 Ağustos 2021. <https://www.visittuscany.com/en/theme/wine-and-olive-oil-roads/>

Yiğit, M. (2020). Mutlak Gelir Hipotezi Çerçevesinde Marjinal Tüketim Eğiliminin Seyri 2006Q1 - 2019Q4 Türkiye Örneği. *İktisadi ve İdari Yaklaşımlar Dergisi*, 2 (1), s. 1-16.

WIPO (2021). What is a Geographical Indication?. Erişim adresi https://www.wipo.int/geo_indications/en/faq_geographicalindications.html



YEREL EKONOMİ İÇİN
DÖNÜŞÜM FIRSATI:

MİLAS'TA ZEYTİNCİLİK