



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Tarım ve Köy işleri Bakanı Sayın Dr. Mehmet Mehdi EKER tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim.


Fevzi TOPUZ
Muğla Milletvekili

Zeytinyağı, sadece zeytin ağacı meyvelerinden elde edilen, hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal hali ile tüketilebilen, oda sıcaklığında sıvı olan bir yağdır. Çeşitli sistemlerle elde edilen doğal zeytinyağı tüketiciye sunulmadan önce, kalitesinde meydana gelebilecek bozulmaların önlenmesi için uygun koşullarda saklanması gerekmektedir.

Etkin ve sağlıklı bir depolama yapabilmek için zeytinyağının biyolojik ve kimyasal özellikleri ile depolama malzemelerinin bazı özelliklerinin tam olarak bilinmesi gerekmektedir. Günümüz zeytinyağı sanayii daha büyük üretim ünitelerine doğru yol aldıkça işletmelerde kullanılan depolama tanklarının kapasiteleri de üretim potansiyeli ile orantılı olarak artmaktadır.

Depolamada kullanılan bu tankların özelliklerini kısaca belirtmek gerekirse; Tanklar sıvı geçirgenliği olmayan maddelerden imal edilmelidir. Tankların yapımlarında kullanılan maddeler yağa karşı fiziksel ve kimyasal olarak stabil olmalıdır. Yağı bozucu koku ve tatları bünyesine almamalı, oksidasyona neden olacak metalleri içermemelidir. Yağları hava ve ışıktan korumalı, yağı sabit sıcaklıkta tutmalıdır. Isı tercihen 15 ° C olmalıdır.

Zeytinyağı kalitesine etki eden faktörlerin etki derecelerine bakıldığında zeytinin olgunluk derecesinin % 50, zeytin hasat tekniğinin % 30, yağ çıkarma sisteminin % 15 ve muhafaza şeklinin de % 5 kaliteye etki etmekte olduğu bilinmektedir. Zararlılar açısından da özellikle hasat öncesi zeytine zarar verdiği çok iyi bilinen Zeytin Sineği (*Bactrocera olea* Gml.) ile yeterince mücadele edilmelidir.

Muğla ve özellikle Milas için zeytinyağının önemi büyük olup halkın geçim kaynaklarından biridir. Milas da Zeytinyağı üretimi son yıllarda hızla kan kaybediyor. Bunun en önemli nedeni gerekli desteğin verilemeyişi ve 2007 yılındaki yaşanan kuraklıktır. Ayrıca, değerinin altında satılması zeytinyağı üreticisini zor durumda bırakmıştır. Üretici budama, gübreleme ve ilaçlama gibi masraf gerektiren işleri yapamamaktadır.

Diğer yandan, zeytinyağındaki prim sistemi kaliteye dayalı olmadığı için sürekli kalite bozulmaktadır. Bu nedenle, Milas ilçesinde zeytinyağından elde edilen gelir sürekli düşmektedir. Krom çelik kaplar zeytin yağı kalitesini korumaktadır. Zeytin hasat makineleri ve zeytin saklama kaplarına "kırsal kalkınma desteği" ile gereken takviye ek olarak verilmelidir.

Zeytin hasadında mutlaka mekanizasyona geçilmeli, eğer imkanlar elvermiyorsa hasat mutlaka elle yapılmalıdır. Çünkü elle hasatta sağlam ürün elde edebilme avantajı vardır. Çünkü mekanik olarak zarar görmüş zeytin çeşitli mikrobiyal faaliyetlere açık olabileceğinden daha çabuk bozulur, bu da yağ kalitesine doğrudan etki eder. Ağaçtan elle toplanmış zeytinler, yerden toplanmış ve zarar görmüş zeytinler ayrı ayrı şekilde işletmeye taşınmalı ve ayrı ayrı işlenmelidir.

Hasat edilen zeytinler mümkün olan en kısa yoldan ve en kısa zamanda, 25 cm.'yi geçmeyen tabakalar halinde, hava almaya imkan veren ve taneye zarar vermeyen, bozulmalarına neden olan kızışmaları önleyen kafesli ve delikli plastik kasalar kullanılarak fabrikaya ulaştırılmalı ve bekletilmeden işlenmelidir. Özellikle, küfeler, jüt veya naylon çuvallar zeytin tanesini hırpalamakta, ezmekte ve mikrobiyal faaliyeti hızlandırmaktadır.

Fabrikalarda özellikle ürünün bol olduğu yıllarda bekletilmelerin önlenebilmesi için hasadın programlanarak yapılması gerekmektedir. Düşük asitli, daha aromalı yani kısaca daha kaliteli zeytinyağın elde edilmesi bakımından zeytinlerin erken hasat edilmesi yaygınlaştırılmalıdır.

Zeytinyağı üretiminde, kalite özellikleri (duyusal ve kimyasal nitelikler) bakımından en iyi ve en dayanıklı olan yağ modern kontinü sistem ve klasik sistemlerden de kuru sistem yağlarıdır. Sulu sistemlerin yağları bunlara göre daha az dayanıklıdır. Bu bakımdan modern kontinü sistemlerin yaygınlaştırılması gereklidir. Yağ verimi açısından da en yüksek verime sahip olanlar kontinü sistemlerdir. Aynı zamanda bu sistem daha az işçilik gerektirdiği gibi, çevre üzerine daha az zarar verici etkiye sahiptir.

Konuyla ilgili olarak;

1. Zeytinyağına verilen prim miktarı yeterli olmamakta, üreticiyi tatmin etmemektedir. Prim sistemi kaliteye dayalı olmadığı için sürekli kalite düşmektedir. Bu konumda kaliteye dayalı prim sistemine geçmeyi planlıyor musunuz?
2. Verilen prim miktarında bir değişiklik planlıyor musunuz?
3. Zeytin hasadında elle, tarakla ve makine ile toplama yanında hala sııklı dallara vurulmakta, hasat edilen zeytinler birçok yörede çuvallar içinde taşınıp, işletmelerde çuvallar üst üste konarak istif edilmektedir. Kaliteyi düşürmemek için plastik kaplar kullanılmasına destek vermeyi planlıyor musunuz?
4. Zeytinyağı kalitesini bozulmamak için zeytinyağı elde edildikten sonra depolanmasında krom nikel kaplar kullanılması için üreticiye teşvik vermeyi düşünüyor musunuz?
5. Türkiye'nin birçok yöresinde, o yörenin ekolojisi dikkate alınmadan uygun olmayan cinsten zeytin fidanları dikilmektedir. Bu konuda denetim yapılmakta mıdır? Aynı zaman da organik zeytin ve zeytinyağı üretiminde bir çalışmanız var mı?
6. Yaşlı ağaçların oluşturduğu zeytinliklerin yenilenmesi için ne gibi çalışma yapmaktasınız?
7. Zeytin zararlıları ve hastalıkları ile mücadelede destekleme çalışmanız bulunmakta mıdır?