

Sayı:2011/...

Tarih; 28.09.2011

Konu:Gazete Vatan "NAR'ın adı"

Başlıklı Makaleniz Hk.

Sayın Zülfü Livaneli,

Size iki kimliğimle hitap etmek istiyorum. İlki; türküleriniz, makaleleriniz nihayetinde fikirlerinizle gençliği yoğurulmuş ve şimdilerde yaşı 52' ye gelmiş bir kardeşiniz. Sanırım 7-8 yıl önce idi Tunus'a Akdeniz Mutfakları Konservatuarı'nın düzenlediği Zeytinyağlıların hakim olduğu Akdeniz Mutfakları Etkinliklerine katılımımız nedeniyle Sayın Aylin Livaneli ve Sayın Seyhan Livaneli ile de tanışma fırsatını bulmuş ve sizin hakkınızda duyduğum hayranlığı onlara da ifade etmiştim.

İkinci kimliğim ise; Türkiye' de büyük emekle oluşturduğumuz ve Tarım Kanunu ve 11. Maddesi çerçevesinde yayınlanan Yönetmelik hükümlerine göre 2007 de hayata geçirdiğimiz, Avrupa Birliğinde branşlararası (inter-professional) örgütlülüğün simgesi, kamu niteliğinde sivil toplum kuruluşu, ilk ürün Konseyi ve zeytincilik sektörünün çatısını oluşturan Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin Başkanı olarak. Yani Kurumsal ve toplumsal sorumluluk anlayışıyla "mutluluğun resmini birlikte yapmak adına, hem de işin kolayına kaçmadan!

Sayın Livaneli, her zaman büyük keyifle okuduğum yazılarınızdan aldığım keyfi maalesef "NAR'ın adı" başlıklı makalenizden alamadım ve sektörün bir çok temsilcisi bu yazıyı sizin derinliğinizle örtüştüremedi. Usta kaleminizden ilk kez bu denli talihsiz, neredeyse bir darbeye zeytincilik sektörünü yerle bir edecek kelimeler dökülmüş. Şahsım ve sektör adına üzüntümüz büyük.

Makalenizde öncelikle zeytin ve zeytinyağına olan sevginizin çok eskilere dayandığı, ancak yanlış bilgilendirildiğiniz izlenimi hemen anlaşılveriıyor. Öyle bir cümle var ki! "Hemen cevap vereyim diye başlayan ve devamında "Büyük ölçüde zararlı, kimyasal maddelerle, boyalarla dolu, bize sağlık yerine hastalık getiren ürünleri alıyoruz, zeytinyağının tehlikeli olduğunu söyleyen laboratuvar vs doktorlar.....yani sağlıklı yaşayalım derken hastalanıyoruz. Akıl almaz bir durum değil mi!" Sonra yazınız devam ediyor ve Sektörümüze yeni giren ve kısa sürede şık ambalajlarla ve değişik ürünlerle göz dolduran ve aynı zamanda Konseyimiz'in de Üyesi Nar Gurme' ye odaklanıyor ve neticede de adreslerini de veriyorsunuz.Hem de bu sektöre ve insanlığa bugüne kadar hizmet etmiş yüzlerce tüccar, sanayici, firma, birlik, kooperatif, üreticiden, oluşan namuslu, kaliteli insan ve/veya gruplarını yok sayarcasına...

Mevcut durumu daha iyi anlayabilmemiz için isterseniz sektörümüz ile ilgili bilgilerimizi bir gözden geçirelim; Hiç mütevazı olmadan söyleyebileceğimiz gibi, gerçekten de dünyanın en kaliteliyelerinden sayılabilecek nitelikte, zeytinyağlarının ve sofralık zeytinlerinin üretildiği bir ülkede yaşıyoruz. Üzerinde bulunduğumuz topraklarda bu ürünlere dair binlerce yıllık bir kültür birikimi var. İlk zeytin ağacı bundan 60 bin yıl önce Anadolu' da yeryüzündeki ağaçların ilki olarak ortaya çıkıyor. Yabani zeytin ağaçlarını akıllıya dönüştürmeyi akıl eden Anadolu insanı bundan 12 bin yıl önce zeytinin meyve suyunun zeytinyağı olduğunu da belki de bir rastlantı sonucu öğreniyor. O gün bugündür zeytin ağacı sağlık, güzellik, güçlülük ve barış, erdem ve ölümsüzlüğün sembolü olarak etrafına ışık saçmaya devam ediyor.

Ancak bizlerin bugüne kadar bu değerli ürünlerimize yeteri kadar sahip çıktığımız, onlara gereken önemi verdiğimiz söylenemez. Sadece 2000 yıllık zeytincilik geçmişine sahip İtalya bizden 10 bin yıl sonra devraldığı bu bayrağı öyle yüseklere taşıdı ki tüm dünya onun sanki öz bir İtalyan olduğunu sanıyor ve hala hayranlıkla izlemeye devam ediyor. Bugün kalp ve damar hastalıklarının hemen hiç görülmediği ülke Girit, ve Giritliler kişi başına bizden tam 16 kat fazla yani 24 kg zeytinyağı tüketiyorlar. Zeytinyağı uzun yıllar ihmal edildi ülkemizde, 60'lı yıllarda bugünün moda deyimi küresel ekonominin süper güçleri birden margarin ve diğer bitkisel yağları soktular ülkemize, ne yazık ki bir çok hekim ve beslenme uzmanı bu yağlara reçetelerinde yer verdiler. Sözüm ona öylesine zararsız ve hafif yağlardı ki televizyon reklamlarında insanları uçurtmaya bile muktedirdi. Diğer taraftan da zeytinyağı için her türlü karalama yapıldı ve Anadolu'lu Zeytinyağı kendi evinde adeta misafir hale geldi. İşte bu hor görmenin, itelemenin şiarıdır “Zeytinyağı yiyemem aman, basmada fistan giyemem aman” türküsü. Gerçi siz tam tersini algılamış “zeytinyağı yiyebilmek bu kadar önemli” demiş olsanız da genel anlamda toplum üzerinde bizim belirttiğimiz etki bıraktırdı.

Unutulan bir şey vardı oysa! zeytin ağacı ağaçların ilki ve ölümsüzdür. O adeta küllerinden doğmaktadır. Nitekim şimdi tüm dünya onu ve ürünlerini adeta ayakta izliyor ve alkışlıyor. Bilim her geçen gün zeytinyağı ve zeytin, onun çekirdeği ve hatta yaprağı ile ilgili bir yeniliği keşfediyor. O eskiden olduğu gibi Lokman Hekimin Ye Dediği” ve şimdide tansiyondan kansere, ülserden, eklem ağrısına, bebek gelişiminden diyabete, kalp ve damar hastalıklarının tedavisine, saç ve cilt güzelliğine kadar birçok hastalığın tedavisinde doğal onarıcı ve sırada daha çok sürprizi var, moda adı Lorenzo'nun yağı oysa asıl adı “Anadolu'nun yağı” -zeytinyağı”. Evet sadece zeytinyağlılar olarak köşeye kısırdığımız belki de kötülük yaptığımız Türk mutfağı, zeytinyağının aslında her türlü yemekte, tatlıda kısaca yiyecek ile kullanabildiğini ve her derde deva olarak tüm vücuduna sürebileceğini öğrenmeye devam edecek.

Türkiyemiz zeytincilik üretim hedeflerini 2015 yılı için İspanya'nın ardından dünya ikinciliği olarak koydu. Konseyimiz koordinasyonunda her yıl olduğu gibi bu yıl yapılan tahmin çalışmalarında sofralık zeytin üretiminde bu hedefi bu yıl geçeceğe ve 534 bin ton üretim ile dünya birinciliği koltuğuna oturacağımız öngörülüyor. Ağaç sayımız son 5 yılda 100 milyondan 160 milyona çıktı, zeytinyağı üretimimiz son 5 yılda 128 bin tondan 200 bin tona dayandı. Bu kadar sürede üretimini bu oranda arttıran bir başka ülke yok. Peki hedef sadece üretimle büyüyen bir dev mi olmak. Tabii ki değil kalitesiz bir büyüklük sektörümüzün hedefleri arasında yer almıyor.

Bunun için Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) tarafından, sektörde yüksek kalitede zeytin ve zeytinyağının üretimi, piyasada izlenmesi, tüketicilerin bilgilendirilmesi taklit ve taşışle mücadeleyle yönelik olarak “Ülkemizde Pazarlanan Zeytinyağlarının Kalite Kontrol Anlaşması ve Kalite Kontrol Programı” projesi yürütülmektedir. Buna göre, UZZK ve Anlaşmayı imzalayan firmalar arasında ulusal ve uluslararası zeytinyağı standartlarına uyulmasını zorunlu kılan bir kendi kendine denetleme sistemi oluşturulmaktadır. UZZK, kalite kontrol programı çerçevesinde; ülke çapında zeytinyağı üretici, pazarlayıcı ve dağıtımçı firmalar ile bu Anlaşmanın kapsamına uygun olarak, yürürlükteki analizlerin yapılmasını sağlamak üzere Uluslararası Zeytin Konseyi (COI)'nin tanıdığı laboratuvarlarla anlaşarak ilgili analizleri yaptırmak ve ürün kalitesinin standartlara uygunluğunu göstermek üzere UZZK ve anlaşma yapan Firmalar; Kalite Kontrol Programında yer alan hükümlerde mutabakata varmaktadır.

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi olarak böyle bir programı uygulamaya koymaktaki amacımız;

- Programa dahil olan, ülkemizin çok önemli, her biri uzun yıllardan beri kalitesini ispat etmiş tüketici güveni oluşturmuş köklü Firmalarımızın yanısıra,
- Daha küçük ölçekli, bölgesel anlamda satış yapan ancak ulusal ve uluslararası mevzuata uygun üretim yapan yanısıra, kaliteye önem veren ve sürdürülebilir kalite anlayışını benimseyen Butik üretim yapan Firmalarımızı da anlaşmaya dahil ederek,
- Türk zeytinyağı sektöründe kalitenin ön plana çıkartılması ve hem kaliteyi benimseyen Firmalarımızın ve hem de tüketicilerimizin korunmasıdır.

Bu program ile esasen; ülkemizde satışı yapılan zeytinyağların fiziko kimyasal ve duyuşal özellikleri bakımından doğru olarak tanımlanması, etiketlenmesi ve Uluslararası Zeytin Konsey'i (COI) ticari Standardı ile Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği ve **Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği** 'ne uygun yapıldığının izlenmesi ve bununla birlikte Uluslararası Zeytin Konsey'i ile taraf olarak Türk Zeytinyağlarının Ulusal ve Uluslar arası platformlarda promosyon ve tanıtım faaliyetlerine katkı sağlanmaktadır.

Uluslararası Zeytin Konseyi'nin (COI) hedef Pazar ülkelerde promosyon faaliyetleri kapsamında uyguladığı Kalite Kontrol Programına benzer şekilde hazırlanan ve Haziran Ayında IOC'nin Kalite Kontrol Programına dahil edilen kalite programı ile markasına ve kalitesine güvenen Zeytinyağı üreten Firmalarımız ile anlaşmalar imzalanarak bir beyaz liste oluşturulmuştur. Bu çerçevede

2009 yılından beri uygulanan bu programa imza atan firmalar ve/veya birliklerin adları aşağıdadır:

- Marmara Birlik,
- Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği,
- Ticaret ve Sanayi Kontuarı(Kristal Zeytinyağı),
- Ant Gıda (Fora Zeytinyağı),
- Ana Gıda(Komili, Kırlangıç Zeytinyağı)

2011 yılında kalite kontrol programına dahil olanlar:

- Selme
- Semercioğlu
- Özgün

-Sa-Ze

-Damlıca

-Tariş Zeytin A.Ş.

Böylece UZZK Kalite Kontrol Programında yer alan Firma/Birlik sayısı 11 olmuş böylece ambalajlı zeytinyağı pazarının çok büyük bir oranını yaklaşık % 80 oluşturan bir üretimin kalitesine güvenilir hale gelinmiştir. Aralarında Nar Gurme'nin de olduğu bir çok firma Konseyimizin Kalite kontrol programına dahil olmak için müracaat halinde olduğunu da belirtmek isterim.

Peki zeytin ve zeytinyağına ilişkin kontroller sadece bu program ile mi sınırlı tabii ki bir çok sektöre örnek teşkil eden ve Uluslar arası Zeytin Konseyince de taktirle karşılanan ve tüm üye ülkelerine örnek gösterdiği Kalite Kontrol Programımız dışında da önemli çabalar var;

Dilerseniz taklit ve tahşiş konusunda gelinen son noktayı ve gıda güvenliği konusundaki çalışmalara da bir göz atalım:

-Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin zeytinyağı sektöründe kalite alt yapısının geliştirilmesine yönelik çalışmaları, farklı boyutlarda oluşturulan faaliyetler ve projeler ile devam etmektedir. Örnek vermek gerekir ise;

- Piyasada yasal olarak tek yetkili olan Tarım Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile yakın bir işbirliği çerçevesinde; kalite Kontrol programına üye olmasa da; piyasada satılan zeytinyağlarından gelen şikayetler UZZK tarafından değerlendirilerek numune alınmakta, kalite ve saflık analizleri yaptırılarak kontrol edilmekte; taklit ya da tağşiş tesbit edilir ise gereken yasal prosedür için Bakanlığımıza bilgi verilmektedir.

-Yine bu kapsamda, Tarım Bakanlığımızda Zeytinyağı İhtisas Laboratuvarlarının oluşturulması için yapılan proje ile; Ankara ve İzmir İl Kontrol Laboratuvarlarının ihtiyacı olan alet ve ekipmanlar alınarak kendilerine teslim edilmiş, personeline eğitim verilmiş ve 2 adet uzman yurt dışına gönderilmiştir.

-Yine UZZK'nın 2008 yılından beri uyguladığı bir faaliyet ise; kamu ve özel sektör laboratuvarlarının gelişmesine katkı sağlamak üzere uygulanan "UZZK Yeterlilik Testi" düzenlenmesidir.

Bu kapsamda, Labortuvarlarımızın zeytinyağı analizlerinde yeterliliklerinin artması, Laboratuvar Kalite Yönetim sistemi olan TS EN ISO 17025 standartı doğrultusunda Yeterlilik Testlerine katılım koşulunun yerine getirilmesi ama en önemlisi kamu laboratuvarlarımızın gelişmesine katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

-ALO-174 Hattı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Müdürlükleri ile bağlantılı çalışmalar ile Konseyimize yapılan ihbarlar değerlendiriliyor ve taklit veya tahşiş konusunda ulaşan şikayetler derhal dikkate alınarak, zeytinyağı örnekleri analize tabi tutularak usulsüzlük hakkında Yetkili Kamu Otoritesi Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bildirimde bulunarak ilgili firmalar hakkında işlem başlatılıyor...

## **Sektörümüzün;**

### **Vizyonu**

Türkiye’yi zeytinyağı kültürünün uluslararası düzlemde tanınan en önemli merkezlerinden biri, sofralık zeytinde ana merkezi haline getirmektir.

### **Misyonu**

- Sağlıklı beslenme, Akdeniz diyeti, kalite ve coğrafi özellikler ve organik üretim konularına vurguda bulunarak üretim kalitesini yükseltmek,
- Markalaşmak,
- Ülkemiz zeytinyağlarının iç bitkisel yağlar piyasasında ve uluslararası zeytinyağı ve sofralık zeytin piyasasında payını arttırmaktır.

Bu bilgiler ışığında makalenizde adı geçen aynı zamanda Konseyimiz Üyesi Nar Gurme’nin başarılı çalışmalarını göz ardı etmediğimizi ve bu çalışmaları örnek olarak gösterdiğimizi ve bu çalışmaların kendinden önce var olan diğer firmalarımız ile sinerji yaratarak Türk Zeytinciliğinin yükselişine önemli katkılar sağlayacağını düşünüyor. Zeytinyağı Yiyemem aman şarkısını yaratan zihniyet ve onların doktorlarının da belirttiği karalamalardan uzak durmanızı ve dünyanın en kaliteli zeytin ve zeytinyağları olan Türk Zeytin ve Zeytinyağlarını afiyetle yemenizi ve halkımıza salık vermenizi diler, bu düşünceler içinde makalenizin, zeytinyağının insanlığı aydınlattığı ışığıyla yeniden okuyucularınızın gözleri önüne getirilmesini ve gerçeklerle Türk Zeytin ve Zeytinyağına hak ettiği itibarı sektörden geçinen milyonlarca kişi adına iade etmenizi diler, saygılarımı sunarım.

Dr. Mustafa Tan

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Başkanı