

Sofralık zeytin üretim ve ihracatı Olivtech'te konuşuldu

Olivtech – 9. Zeytin, Zeytinyağı, Şarap ve Teknolojileri Fuarı kapsamında fuarizmir'de düzenlenen Gurme Sohbetler'de zeytin, zeytinyağı ve üretim teknolojilerine yönelik her konu ele alınıyor. Sektörün uzman isimlerini üretici ve tüketicilerle buluşturan etkinliklerin ilk gününde sofralık zeytinin üretim, tüketim ve ihracat konuları ele alındı.

Sofralık zeytin üretimin standartları ve tüketim tercihlerinin konuşulduğu fuarda uzmanlar, Türkiye'nin önemli tarımsal değerlerinden biri olan sofralık zeytinin dünyada hak ettiği seviyeye ulaşması için kaliteli ve sürdürülebilir üretiminin yapılması gerektiğini görüşünde birleşti.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından düzenlenen Olivtech – 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı kapsamında gerçekleşen "Gurme Sohbetler" in ilk gününde zeytinin üretiminden tüketimine kadar tüm süreç ele alındı. Uzman konuklar arasında yerini alan Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçı Birliği Denetim Kurulu Üyesi Meltem Demirci, "İhracatta yıldızımız parlasın istiyorsak eğer sürdürülebilirliği sağlamamız lazım. Hedefimiz, yüksek katma değere sahip, ambalajlı zeytin ihracatımızın artırılması ve genel olarak ihracatımızda sürekliliğin sağlanması" şeklinde konuştu.

İhracatın temeli sürdürülebilirlik

Uluslararası pazara açılmanın ön koşullarını vurgulayan Demirci, "İhracatın en önemli kuralı hammaddenin her daim ulaşılabilir olmasıdır. Bizler aynı kalitede ve aynı özellikte zeytin hammaddesine her dönemde ulaşamıyoruz. Ağaç sayımız son yıllarda artmış olmakla birlikte, verimlilik oranı düşük. O nedenle lisanslı depoculuğun acilen başlaması gerekiyor Türkiye'de. Çünkü ihracatçıysanız, 'Bu sene var önümüzdeki sene mevsimsel koşullar ne olacak bilmiyoruz' deme şansınız yok. Her daim sürdürülebilir bir şekilde ürünü teslim etmemiz gerekiyor" dedi.

Desteklerin en az yüzde yüz oranında artması lazım

İspanya, İtalya, Yunanistan gibi rakip ülkelerle rekabette zorlanmasının en büyük nedeninin ülkemiz aleyhine oluşan maliyet farkları olduğunu belirten Demirci, "Ülkemizde ihracatçıya sağlanan 'Tarımsal Ürünlerde İhracat İadesi' desteği çok düşük. Zeytin ve zeytinyağına sağlanan ihracat desteklerinin en az yüzde yüz oranında artırılması durumunda, diğer üretici ülkelerle rekabet edebilir bir düzeye gelmiş olacağız. Desteğe ihtiyacımız var çünkü Türkiye'de zeytin sektörü bir yıldız olmakla beraber hala küçük bir sektör. Büyümeye

ihtiyacımız var. Atılan adımlar güzel, umutluyuz. İhracatın da önünün açılacağına inanıyoruz” dedi.

Üretim teknolojileri daha sağlıklı ve güvenli

Akhisar Ticaret Borsası adına konuşan Ayla Yavaş, kaliteli üretimin artırılması ve fidan üretimine ağırlık verilmesi gerektiğine vurgu yaparak; “Önemli olan bölgelerin yerel çeşitlerine ağırlık verilmesinin sağlanması. Bunun yanında ülkemiz tarım faaliyetlerinde çok büyük gelişmeler var. Çiftçimiz daha bilinçli. İlaçlama, gübreleme ve paketlenme yöntemlerine ağırlık verilerek daha kaliteli üretimlerin önü açılmaya başladı. Sofralık zeytin üretiminde Türkiye’de daha büyük işletmelerin açılmasıyla teknolojik üretime de ağırlık veriyor. Piyasada ambalajlı ürünlere yönelim artıyor, tüketiciler ambalajlı zeytin tüketimini tercih ediyor. Çünkü Paketli ürünler çok daha sağlıklı. Fabrikalarda bütün üretim süreci A’dan Z’ye kontrol altında. Hijyen koşullarına yüzde yüz uyuluyor” dedi.

Paketlenmiş zeytin tüketmek çok daha sağlıklı

Paketlenmiş zeytinlerin diğer ambalajlı ürünlerin aksine koruyucu ya da katkı maddesi içermediğine değinen Fora Zeytin Pazarlama Direktörü Ayşegül Arkök Tüfekci ise, “Sterilizasyon ve pastörizasyon işlemleriyle ambalaj kapandıktan sonra evlerde yapılan vakum kavanoz modeli gibi içindeki havası alınıyor. Ürün, kapağını siz açana kadar tazeliğini koruyor. Bir ürünün insan sağlığı açısından hiçbir risk taşımadığını garanti edip üretim süreçlerini ona göre yapan ISO 22000 bin gıda güvenilirliği yönetim sistemi diye bir sistem vardır gıda üretiminde. Ülkemizdeki ambalajlı zeytin üreticiliği, bu sertifikasyon yöntemine göre yapılır. Bu sebeple, paketlenmiş zeytin tüketmek çok daha sağlıklı” şeklinde konuştu.