



DOĞAKA BÜLTEN

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI 3 AYLIK DERGİ KASIM 2021 SAYI: 26 TR63 BÖLGESİ

HATAY, KAHRAMANMARAŞ, OSMANİYE



UZMAN
GÖRÜŞÜ



Ergün Çolakoğlu
Hatay Tarım ve Orman İl Müdürü

ANALİZ



Ali Celal Mursaloğlu
Antakya Ticaret Borsası Başkanı

ANALİZ



Hacı İbrahim Seçer
Dörtöyl Turuncgil Üreticileri
Birliği Başkanı

ANALİZ



Recai Alibekiroğlu
Osmaniye Zeytin Üreticileri
Birliği Başkanı

BÖLGEMİZDE ZEYTİNCİLİK, NARENCİYE, SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

RÖPORTAJ



Mustafa Bozkurt
Kahramanmaraş Tarım ve
Orman İl Müdür Yardımcısı

ANALİZ



Ahmet Duran Balsuyu
Kahramanmaraş Ticaret Borsası Başkanı

ANALİZ



Leyla Ayyazoğlu
Hatay Altınöz Zeytin Emegi Kadın Girişimi
Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı

UZMAN
GÖRÜŞÜ



Prof. Dr. Kenan Sinan Dayısoylu
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniv.
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

HATAY

KAHRAMANMARAŞ

OSMANİYE

MİSYONUMUZ;

Yenilikçilik ve girişimcilik kültürü ile yerel potansiyelleri harekete geçirerek, ulusal ve uluslararası düzeyde kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları arasında köprüler oluşturarak ekonomik ve sosyal kalkınmaya giden yolu inşa etmektir.



İLKELERİMİZ

- ✓ Katılımcılık
- ✓ Yenilikçilik
- ✓ Şeffaflık
- ✓ Erişilebilirlik
- ✓ Verimlilik
- ✓ Tarafsızlık
- ✓ Esneklik
- ✓ Çevreye Duyarlılık
- ✓ Çözüm Odaklılık
- ✓ Pozitif Ayrımcılık



VİZYONUMUZ

Ekonomik, sosyal ve demokratik birikimi geliştirerek; doğal ve kültürel çevreyi koruyarak;

- ✓ Tarım
- ✓ Teknoloji
- ✓ Ticaret
- ✓ Taşımacılık
- ✓ Çevre

Turizm alanlarında Türkiye'nin ve Ortadoğu'nun lider bölgesi olmak DOĞAKA'nın vizyonudur.

İçindekiler

ÖNSÖZ

SUNUŞ

Bölgemizin "Zeytincilik, Narenciye, Süt ve Süt Ürünleri" Genel Değerlendirme Yazısı

UZMAN GÖRÜŞÜ

Hatay Tarım ve Orman İl Müdürü Ergün Çolakoğlu

ANALİZ

Altınözü Belediye Başkanı Rifat Sarı

ANALİZ

*Antakya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı & TOBB Ticaret Borsaları Konsey Üyesi
Ali Cemal Mursaloğlu*

ANALİZ

Osmaniye İli Zeytin Üreticileri Birlik Başkanı Recai Alibekiroğlu

ANALİZ

Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü Sefer Deviren

ANALİZ

Altınözü Belediyesi Başkan Yardımcısı ve Hazek Kooperatifi Başkanı Leyla Ayyazoğlu

ANALİZ

Dörtüyl Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Ercan Yıldırım

ANALİZ

Dörtüyl Ziraat Odası Başkanı İbrahim Seyhan

ANALİZ

Dörtüyl Turuncgil Üreticileri Birliği Başkanı Hacı İbrahim Seçer

ANALİZ

Erzin Ziraat Odası Başkan Vekili Sermet Gürkan Öcal

ANALİZ

Kahramanmaraş Damızlık Sığır Yetiştiriciliği Birliği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Yunus Güzel

RÖPORTAJ

Kahramanmaraş Tarım ve Orman İl Müdür Vekili Mustafa Bozkurt

ANALİZ

Kahramanmaraş Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Duran Balsuyu

UZMAN GÖRÜŞÜ

*Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Kenan Sinan Dayısoylu*

ANALİZ

DOĞAKA Sektörel Destekler ve Programlama Birimi Uzmanı Hayri Yılmaz

DOĞAKA BAŞARILI PROJELERİMİZ

DOĞAKA TEMATİK HABERLER ve YATIRIM HABERLERİ

İmtiyaz Sahibi

*Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Adına
Genel Sekreter V.
Oğuz Alibekiroğlu*

DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon

*Birimi Başkanı
Figen Gökşen Tok*

Yayın Kurulu

*İlkay Bağcı
Serhat Zafer Ülgür
Soner Duymaz*

www.dogaka.gov.tr

Görsel Tasarım ve Baskı

Ata Tanıtım Reklamcılık

4

6

7

12

14

16

19

20

24

26

27

28

30

31

32

34

36

40

44

54

Değerli Okurlarımız,

Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerini çeşitli yönleri ile ele almaya çalıştığımız DOĞAKA Bülten yayınının 26. sayısını sizlerle paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Bölgemiz ekonomisinde önemli bir yeri olan tarım ve buna bağlı sanayi kolları arasında yer alan zeytincilik, narenciye, süt ve süt ürünleri alt sektörlerini ele aldığımız bu sayımızda, hem ilgili kamu kurumlarımızın hem de özel sektör ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerimizin kıymetli görüşlerine yer verdik.

Türkiye'deki zeytin ağacı varlığının yaklaşık % 12'sine sahip bölgemizde, zeytincilik yüzyıllardır süregelen bir ekonomik faaliyet olarak varlığını devam ettirmiştir. Hatay ilimizde devam eden arkeolojik kazılarda yaklaşık 4 bin yıl öncesine ait olduğu düşünülen zeytin çekirdekleri ile zeytincilik faaliyetleri ile ilgili gün yüzüne çıkarılan mozaik eserler, bu sektörün bölgemizdeki tarihsel sürecini de ortaya koymaktadır. Günümüzde ise hem Türkiye hem de dünya standartlarında üretim yapan ve bunu katıldığı ulusal ve uluslararası yarışmalarda da ispat eden özel sektör temsilcileri ile zeytincilik sektörü bölge ve ülke ekonomisine değer katmaya devam etmektedir.

Benzer şekilde Türkiye'nin dünya üretiminin yaklaşık % 3'ünü gerçekleştirdiği narenciye üretiminde de bölgemiz önemli bir üretim merkezi konumundadır. Hatay'ın Dört Yol ve Erzincan ilçesinde yoğunlaşan narenciye üreticilerimiz Türkiye üretiminden % 17 pay almaktadır. Elde edilen ürünlerin genellikle taze meyve olarak değerlendirildiği sektörde son yıllarda meyve suyu, kurutulmuş ürün ve toz ürün elde edilmesine yönelik yatırımlar önem kazanmaktadır. Bölge geneline yayılmakla birlikte Hatay ve Kahramanmaraş illerimizin daha ön planda yer aldığı süt ve süt ürünleri sektöründe ise bir yandan özel sektör eliyle devam eden modern tesis yatırımları diğer yandan da Hatay ve Kahramanmaraş illerimizde devam eden ihtisas sanayi bölgesi yatırımları, bu sektörün bölgemiz ekonomisi açısından yakın gelecekte ivme kazanacağını göstermektedir.

"Bölgemizde Zeytincilik, Narenciye, Süt ve Süt Ürünleri" teması ile yayımlandığımız bu sayımızın hazırlanmasına kıymetli görüşleri ile katkı sağlayan tüm paydaşlarımıza teşekkür eder, keyifli okumalar dileriz.

DOĞAKA Genel Sekreterliği





BÖLGEMİZDE

“Zeytincilik, Narenciye, Süt ve Süt Ürünleri”

KAHRAMANMARAŞ

OSMANİYE

HATAY

BÖLGEMİZDE “Zeytincilik, Narenciye, Süt ve Süt Ürünleri”

Zeytin, özellikle Akdeniz ülkelerinin tarım sektöründe önemli rol oynayan ve ekonomik değeri yüksek olan bir meyvedir. Sofralık olarak değerlendirilmesinin yanı sıra yağa işlenebilmesi, değerli bir besin maddesi olması ve insan sağlığı açısından öneminin özellikle son yıllarda ön plana çıkması, zeytini çok daha değerli kılmaktadır. Son yıllarda sağlıklı ve uzun yaşama bilinci, ülkelerin beslenme politikalarında belirleyici rol oynamaktadır. Akdeniz tarzı beslenmenin temel öğelerinden olan zeytin ve zeytinyağının benimsenmesi ile bu ürünlerin tüketimine olan ilginin artması, dünyada zeytin ve zeytinyağı üreten ülkelerde tüketim miktarının artmasına ya da yeni tüketici ülkelerin zeytin ve zeytinyağı pazarına katılmasına neden olmaktadır.

Ekolojik olarak dünyanın belirli bölgelerinde ve az sayıda ülke tarafından yetiştirilebilen zeytin, üretildiği

ülkelere önemli bir ekonomik katkı sağlamaktadır. Zeytin ve zeytinyağı, nüfusun beslenmesi, tarıma dayalı sanayi sektörünün hammadde ihtiyacının karşılanması, potansiyel yapısı ile ihracata yaptığı katkı ve istihdam sağlaması vb. nedeniyle ülkemizin ekonomik ve sosyal gelişmesinde de önemli fonksiyonlar üstlenmektedir.

Türkiye, bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu Akdeniz iklimi özellikleriyle, özellikle de bölgemizde zeytin, narenciye ve bir çok tarım ürünlerine olanak sağlamaktadır.

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre Türkiye’de Ağaç sayısı ve Üretim (Ton) miktarına göre 2021 yılında sofralık, 803.486 ton yağlık zeytin üretimi yapılmıştır.

	Ağaç sayısı Number of trees (Bin - Thousand)			Üretim (Ton) Production (Tonnes)		
	Toplam Total	Meyve veren Bearing	Meyve vermeyen Non bearing	Toplam Total	Sofralık Olive (Tables)	Yağlık Olive (For oil)
2015	171 992	144 760	27 232	1 700 000	400 000	1 300 000
2016	173 785	147 430	26 355	1 730 000	430 000	1 300 000
2017	174 594	148 263	26 331	2 100 000	460 000	1 640 000
2018	177 843	151 069	26 774	1 500 467	426 995	1 073 472
2019	182 076	154 037	28 039	1 525 000	415 000	1 110 000
2020	187 163	159 382	27 781	1 316 626	513 140	803 486

Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı

Source: Ministry of Agriculture and Forestry

Türkiye, zeytinyağı ihracatında ilk dört ülke arasında olmasına rağmen, zeytinyağı ihracatında öncü ülke olan İspanya’nın yaklaşık beşte biri kadar ihracat gerçekleştirmektedir. Türkiye’nin zeytinyağı ithalatı dünya ithalatı göz önüne alındığında yok denecek kadar azdır. IOC (Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi) verilerine göre sızma zeytinyağında 2019/20 sezonunda toplam 1,21 milyon ton ihracat yapılmıştır. İspanya 429 bin ton ile bu ürün grubunda ilk sırada yer alırken onu 211 bin ton ile İtalya, 300 bin ton ile Tunus, 80 bin

ton ile Portekiz ve 45 bin ton ile Türkiye izlemektedir. Türkiye’nin sızma zeytinyağı ihracatı 2020 yılında 20,35 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Türkiye 2020 yılında Suudi Arabistan’a 6,14 bin ton, İspanya’ya 2,58 bin ton, ABD’ne 2,27 bin ton ihracat gerçekleştirmiştir. Zeytinyağı ihracatında ham zeytinyağı ihracatının payının giderek azalması ve katma değeri yüksek ürünlerin oransal olarak daha çok ihraç etmesi Türkiye’nin rekabet gücünü artıracaktır.



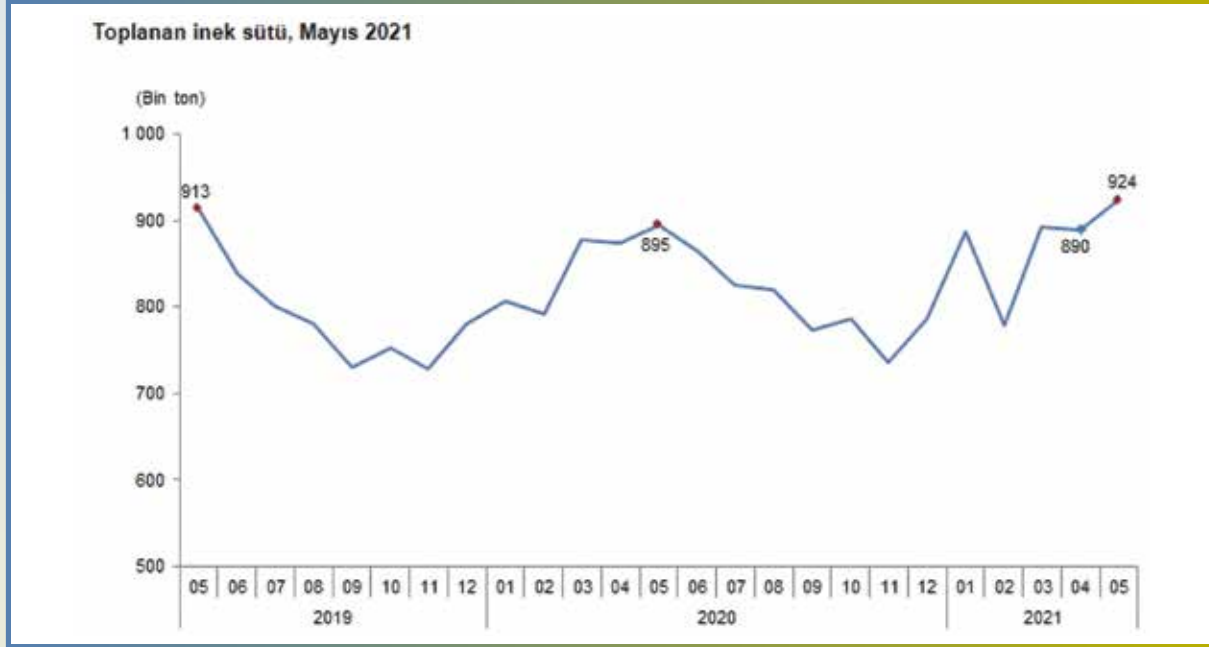
Süt ve Süt Ürünleri Üretimi

Ticari süt işletmelerince Mayıs ayında 924 bin 336 ton inek sütü toplanmıştır.

Mayıs ayında bir önceki yılın aynı ayına göre toplanan inek sütü miktarı %3,3 arttı. Ocak-Mayıs döneminde ise bir önceki yılın aynı dönemine göre %3 artmıştır.

Mayıs ayında ticari süt işletmeleri tarafından toplanan inek sütü yağ oranı ortalama %3,4, protein oranı ise ortalama %3,2 olarak tespit edilmiştir.

Toplanan inek sütü ve değişim oranları, Mayıs 2021



Süt ürünleri üretimi ve değişim oranları, Mayıs 2021

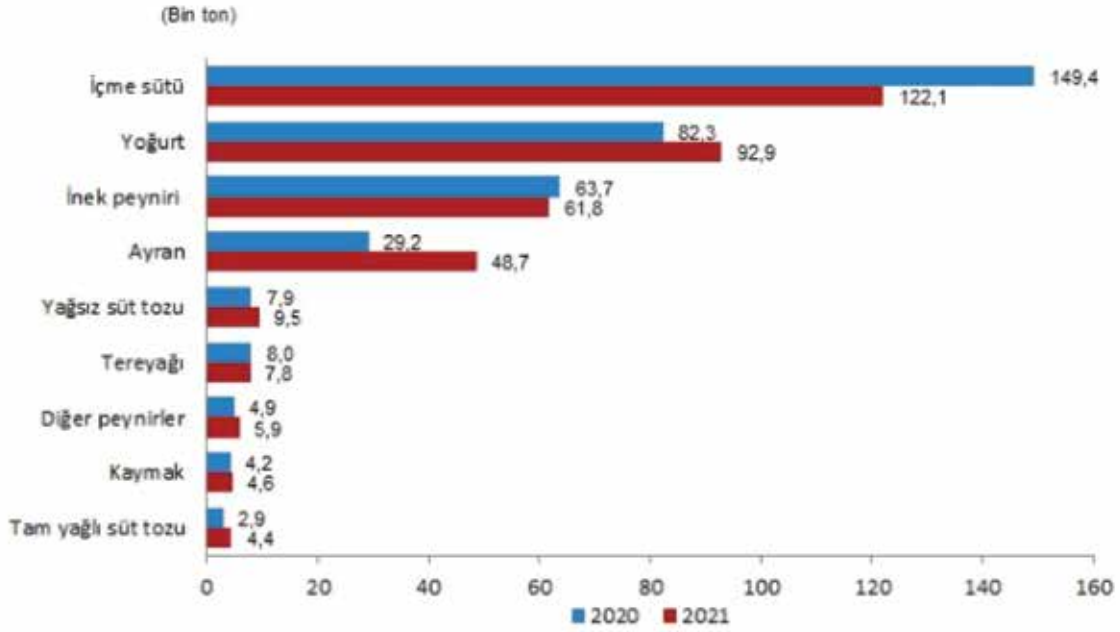
	Mayıs			Ocak-Mayıs		
	2020	2021	Değişim (%)	2020	2021	Değişim (%)
İçme sütü	149 384	122 089	-18,3	719 331	671 447	-6,7
Yoğurt	82 341	92 862	12,8	442 913	441 588	-0,3
İnek peyniri	63 740	61 824	-3,0	307 247	311 747	1,5
Ayran	29 247	48 736	66,6	209 683	225 190	7,4
Yağsız süt tozu	7 931	9 450	19,2	32 250	40 464	25,5
Tereyağı	7 974	7 769	-2,6	36 328	34 686	-4,5
Diğer peynirler	4 898	5 912	20,7	12 886	15 952	23,8
Kaymak	4 171	4 555	9,2	17 651	20 248	14,7
Tam yağlı süt tozu	2 850	4 387	53,9	16 777	20 073	19,6

Mayıs ayında bir önceki yılın aynı ayına göre ticari süt işletmeleri tarafından yapılan içme sütü üretimi %18,3 azalarak 122 bin 089 ton olarak gerçekleşti. Ocak-Mayıs döneminde bir önceki yılın aynı dönemine göre içme sütü üretimi %6,7 azalarak 671 bin 447 ton olarak gerçekleşti. Mayıs ayında bir önceki yılın aynı ayına göre ticari süt işletmeleri tarafından yapılan yoğurt üretimi %12,8 artarak 92 bin 862 ton, Ocak-Mayıs döneminde ise bir

önceki yılın aynı dönemine göre %0,3 azalarak 441 bin 588 ton olarak gerçekleşti.

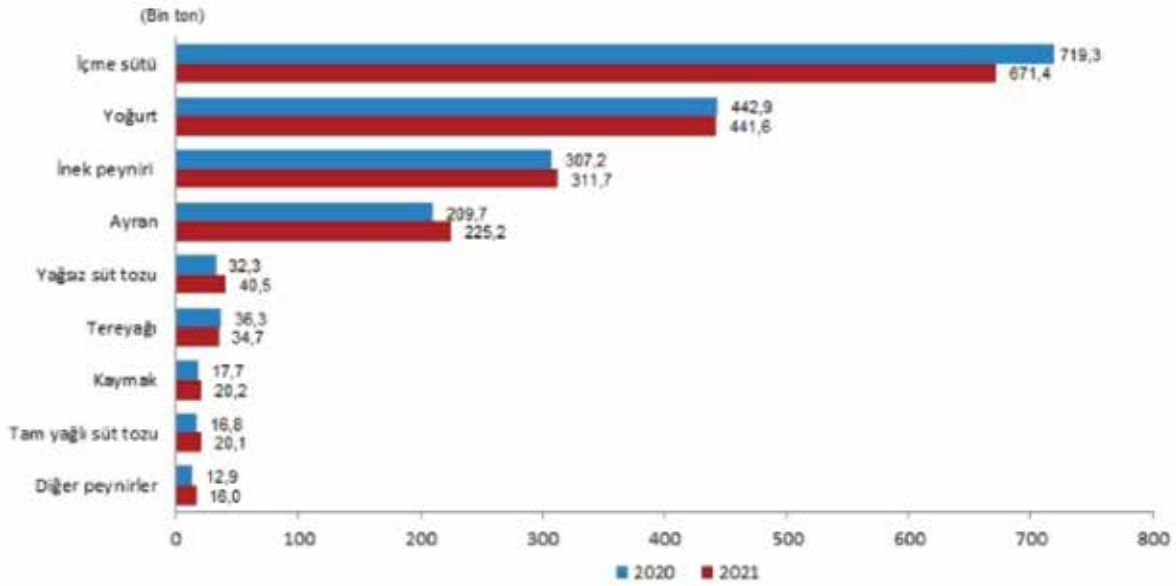
Mayıs ayında bir önceki yılın aynı ayına göre, ayran üretimi %66,6, tam yağlı süt tozu üretimi %53,9, diğer peynirler (koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri) %20,7, yağsız süt tozu üretimi %19,2, kaymak üretimi %9,2, artarken, tereyağı üretimi %2,6, inek peyniri üretimi %3 azalmıştır.

Süt ürünleri üretimi, Mayıs 2020-Mayıs 2021



Ocak-Mayıs döneminde bir önceki yılın aynı dönemine göre yağsız süt tozu üretimi %25,5, diğer peynirler (koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri) %23,8, tam yağlı süt tozu üretimi %19,6, kaymak üretimi %14,7, ayran üretimi %7,4, inek peyniri üretimi %1,5 artarken, tereyağı üretimi %4,5 azalmıştır.

Süt ürünleri üretimi, Ocak-Mayıs 2020-2021



Narenciye ürünleri olarak da adlandırılan turunçgiller, vitamin içeriği, bol sulu ve çoğunlukla şekerli olması bakımından besin değeri yönünden büyük değer taşımakta olup taze veya işlenmiş olarak tüketilmektedir. Bu ürün grubu aynı zamanda, turunçgil olarak da adlandırılmaktadır. Birçok ürünü olan narenciye en bilinen ve ekonomik önem taşıyanları portakal, mandalina, limon ile greyfurttur.

Narenciye, sahip oldukları tür ve çeşit zenginliği, çok uzun bir hasat dönemi, oldukça uzun muhafaza süresi, taşımaya uygunluk ve sanayi hammaddesi olma gibi özellikleri nedeniyle, dünyada ve Türkiye’de, üretim, tüketim, endüstri ve ticarete konu olan ender meyvelerin oluşturduğu bir ürün grubudur. Bu özellikleri nedeniyle, başlıca ticari türleri olan portakal, mandarin, limon ve altıntop (greyfurt) meyvelerinin; üretim, pazara hazırlama, sanayi-işleme, taşıma, iç ve dış satım gibi temel aşamalarında, oldukça fazla sayıda kişiye iş olanağı sağlamaktadır. Bundan dolayı, hem tarımsal sektörü hem de ülke ekonomisi bakımından oldukça önemli katkıları bulunmaktadır.

Dünya üzerinde yetiştirilen genç bir bitki topluluğu

olan narenciye ürünleri, kökeni Güneydoğu Asya’dır. Modern anlamda narenciye tarımı 19. yüzyılda ABD’de başlamış ve hızla yayılmıştır. Narenciye, dünyada en fazla yetiştirilen ve tüketilen meyve grubunu oluşturmaktadır. Bu bitkilerin meyvelerinden gıda olarak faydalanıldığı gibi meyve kabuklarından, yapraklarından veya çiçeklerinden parfümeride koku vermekte kullanılan uçucu yağlar da elde edilmektedir.

Narenciye ürünleri, dalından koparıldığı anda tüketime hazır ürünlerdir. Çabuk bozulabilir nitelikteki bu ürünleri, tüketicinin istediği tazelik, biçim ve zamanda, istediği yerde hazır bulundurmak gerekir. Bu tür ürünlerin tüketiciye ulaştırılmasında ambalajlama, taşıma ve depolama gibi hizmetlerin yerine getirilerek ürünün pazarlanması oldukça önemlidir. Narenciye ürünlerinin taşınması son derece hassas bir konudur.

Narenciye piyasasında yer alan en önemli dört ürün;

- *Portakal,
- *Mandalina,
- *Limon
- *Greyfurt



Tablo 1. Dünyada Turunçgil Üretimi (Bin Ton, 2015/2016-2019/2020)

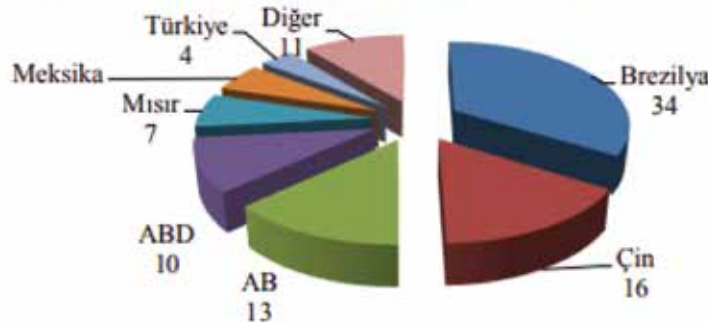
	Portakal	Mandalina	Limon	Greyfurt	Toplam
2015/2016	47.060	28.738	7.050	6.376	89.224
2016/2017	53.813	30.183	7.744	6.562	98.302
2017/2018	48.233	30.138	7.961	6.620	92.952
2018/2019	53.844	31.996	8.525	6.795	101.160
2019/2020	46.062	31.568	7.550	6.699	91.879

Kaynak: USDA, 2020

Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Politika Geliştirme Enstitüsü

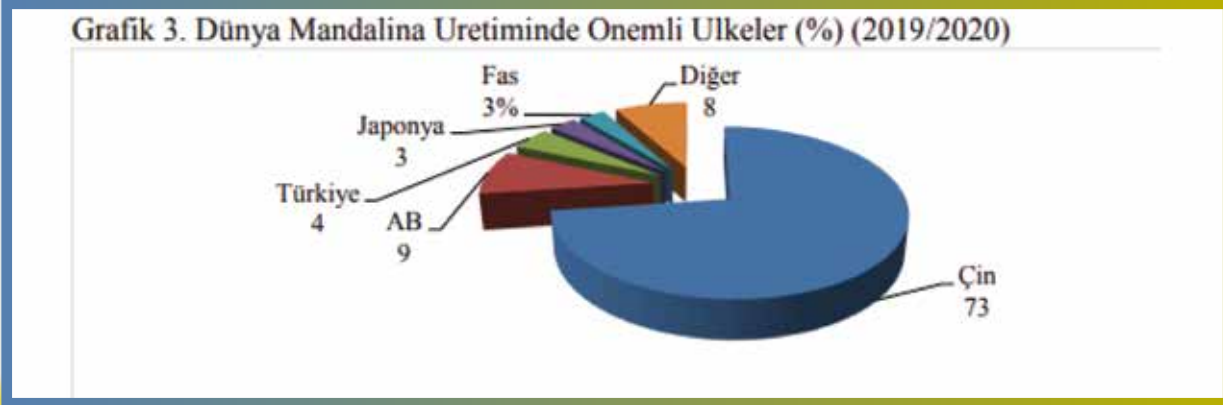
Dünya portakal üretiminde 2019/20 üretim sezonunda önde gelen ülkeler üretim paylarına göre sırasıyla; Brezilya (%34), Çin (%16), AB (%13) ve ABD (%10)’dir. Türkiye 1,9 milyon tonluk üretim miktarı ile dünya portakal üretiminde 7. sırayı almaktadır (Grafik 2). Grafik 2. Dünya Portakal Üretiminde Önemli Ülkeler (%) (2019/2020)

Grafik 2. Dünya Portakal Üretiminde Önemli Ülkeler (%) (2019/2020)



Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Politika Geliştirme Enstitüsü

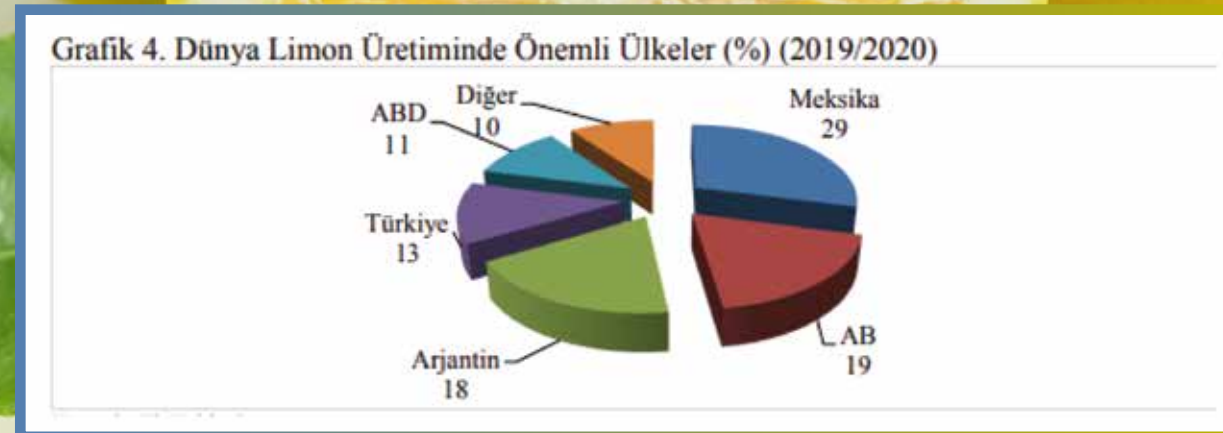
2019/20 üretim sezonunda dünya mandalina üretiminde söz sahibi olan ülkeler sırasıyla Çin (%73), AB (%9), Türkiye (%4) ve Fas (%3)'dür. Türkiye 1,4 milyon tonluk üretim ile dünya mandalina üretiminde 3. sırada yer almaktadır (Grafik 3).



Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Politika Geliştirme Enstitüsü

Aynı sezonda dünya limon üretiminde Meksika %29 üretim payı ile lider konuma geçerken, %19 üretim payı ile AB ikinci, %18'lik pay ile Arjantin üçüncü sırada yer almıştır. Türkiye 950 bin ton limon üretimi ile dördüncü sıraya geçmiştir (Grafik 4). Limon üretimi bakımından elverişli ekolojilere sahip olan ülkeler içerisinde potansiyel ve avantajlar bakımından mevcut durumu en iyi ülke Türkiye'dir. Çünkü ürün kalitesi gayet yüksek olan Türkiye, sahip olduğu Kütdiken çeşidinin hem kalite hem de muhafaza ve yola dayanım bakımından dünyadaki limon çeşitleri ile

kıyaslandığında eşi benzerinin olmaması sebebiyle ilerleyen yıllarda da 84.000 89.000 94.000 99.000 104.000 0 10.000 20.000 30.000 40.000 50.000 60.000 2015/2016 2016/2017 2017/2018 2018/2019 2019/2020 Portakal Mandalina Limon Greyfurt Toplam Brezilya 34 Çin AB 16 13 ABD 10 Mısır 7 Meksika Türkiye 4 Diğer 11 Çin 73 AB 9 Türkiye 4 Japonya 3 Fas 3% Diğer 8 Turunçgiller Durum/ Tahmin 2020 TEPGE 3 uluslararası platformda ağırlığını arttırarak korumaya devam edecektir (Bostan Budak D. ve ark., 2016).



Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Politika Geliştirme Enstitüsü



Uzman Görüşü

Ergün Çolakoğlu

Hatay Tarım ve Orman İl Müdürü

HATAY İLİ ZEYTİNCİLİK SEKTÖRÜ GENEL DEĞERLENDİRMESİ

Medeniyetlerin beşiği ve pek çok uygarlığın doğuşuna tanıklık etmiş Hatay, tarım alanları, toprak yapısı, iklim ve doğal şartlarının uygunluğu ile ürün deseninde çeşitliliğe, hasatta erkencilliğe, ikinci ürün yetiştirilebilmesine imkân vermektedir.

İlimiz ekonomisinde tarım ve gıda sektörü; nüfus, istihdam, beslenme, sanayiye ham madde temini, milli gelirdeki payı yönlerinden önemli bir yere sahiptir. Üretim faaliyetlerinden azami yarar sağlamak için tarım ve gıda sektörlerinde yapılan çalışmaların bilim ve teknolojinin gösterdiği şekilde yürütülmesi zorunludur. Bilgi ve iletişim teknolojilerinde yaşanan hızlı gelişme, küreselleşme ve katılımcılığın artan önemi, tarım sektöründeki anlayış, amaç, yapı, işleyiş, kullanılan araçlar ve yöntemlerde önemli değişimleri gerekli kılmaktadır.

Sürdürülebilir tarım yöntemlerini kullanarak, Kırsalda yaşam standartlarını yükseltmiş, Tarımsal üretimde zaman, kalite ve fiyat konusunda farkındalık yaratacak rekabet koşullarını sağlamış, Türkiye tarımsal üretiminin de öncelikli olarak 5 üründe (zeytin, zeytinyağı, pamuk, tıbbi ve aromatik bitkiler, narenciye) markalaşmayı planlayan Hatay, tarımsal ürünlerde ve marka ürünlerle Ülkemizde tarım ve ticaret merkezi olmayı hedeflemektedir.

İlimizin toplam 552.400 hektar arazi varlığının 279.767 hektarını (%50) tarım alanları oluşturmaktadır. 204.553 hektar sulanabilir tarım arazisinin %85'i sulanmaktadır.

Hatay ili 2020 yılına ait tarım arazileri incelendiğinde; tarla bitkileri arazilerinin 157.829 hektar ile toplam tarım arazisinin % 56'sı gibi büyük bir alana sahip olduğu görülmektedir. Amik ovasında tarla bitkileri

yetiştiriciliği günümüze kadar alternatifsiz şekilde yapılırken Buğday, Pamuk ve Mısır yetiştirilen en önemli ürünlerdendir.

Ayrıca ülkemiz yaş sebze meyve ihracatının %18'ini gerçekleştirdiği ilimiz tarımsal ihracat değeri 451 milyon \$ ile Mersin ve Antalya'dan sonra 3. sıradadır. En fazla ihracat yapılan ülkeler arasında Rusya birinci olmak üzere sırasıyla Romanya, S.Arabistan, Suriye, Irak ve Ukrayna yer almaktadır. İhraç edilen ürünlerde sıralama; Limon, Portakal ve Mandalina şeklindedir.

İl genelinde tarımsal üretim yeni teknolojilerin kullanılması ve doğru üretim planlamaları ile hızlı bir artış göstermektedir. Bu doğrultuda Tarımsal üretim değeri yıllar itibariyle hızlı bir artış göstererek 2020 yılında 6.343.878.000 TL'ye ulaşmıştır (TÜİK 2019). Hatay, bu rakam ile Türkiye sıralamasında 27. sırada yer almaktadır.

Tarım arazileri arasında %18 'luk paya sahip olan Zeytin yoğun olarak Altınözü ilçesinde yetiştirilmektedir. Ülkemiz zeytin üretiminin % 5'i Hatay ilinden karşılanmaktadır. 16 milyon civarında zeytin ağacının bulunduğu kent 136.203 tonluk üretimi ile Türkiye sıralamasında 6. sırada yer almaktadır. (TÜİK 2020) Zeytin ekim alanlarının her geçen gün arttığı Hatay'da Halhalı, Savrani, Sarı Haşabi, Sarı Ulak, Karamani, Gemlik gibi çeşitler ağırlıktadır.

Akdeniz Bölgesindeki zeytin üretiminin %30'unu gerçekleştiren Hatay ili, bu payla Akdeniz Bölgesinde ilk sırada yer almaktadır. Zeytin ekim alanlarının her geçen gün arttığı Hatay'da, Halhalı, Savrani, Sarı Haşabi, Sarı Ulak, Karamani ve Gemlik gibi zeytin çeşitleri ağırlıktadır.

İlimiz zeytin varlığı TÜİK 2020 yılı rakamlarına göre İlçe bazında aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

İlçe	Zeytin Ağaç Sayısı		Toplam	Üretim (Ton)		
	Meyve Veren	Meyve Vermeyen		Sofralık	Yağlık	Toplam
Altınözü	3.503.740	1.642.798	5.146.538	2.400	31.767	34.167
Antakya	1.634.621	1.500	1.636.121	1.200	14.201	15.401
Arsuz	864.538	125.815	990.353	1.120	7.334	8.454
Belen	57.375	17.340	74.715	58	52	110
Defne	677.461	195.000	872.461	1.710	5.448	7.158
Dört Yol	418.652	18.042	436.694	5.745	0	5.745
Erzin	586.282	22.809	609.091	1.420	7.807	9.227
Hassa	1.392.160	292.800	1.684.960	2.500	18.420	20.920
İskenderun	205.400	14.930	220.330	196	2.213	2.409
Kırıkhan	1.422.440	1.520	1.423.960	392	13.374	13.766
Kumlu	31.519	2.000	33.519	150	235	385
Payas	26.000	0	26.000	114	0	114
Reyhanlı	452.645	165.359	618.004	300	4.126	4.426
Samandağ	1.143.000	584.299	1.727.299	821	4.719	5.540
Yayladağı	594.371	174.581	768.952	509	7.872	8.381
HATAY	13.010.204	3.258.793	16.268.997	18.635	117.568	136.203

İlin zeytin-zeytinyağının özellikleri incelendiğinde ise:

- Zeytinyağının aroması, asitliği, peroksiti ve diğer spektleri zeytin ağacının yetiştiği bölgenin iklim koşullarına, zeytinin çeşidine göre değişkenlik göstermektedir.
- Bölgemize özgü olan zeytin çeşitlerinden elde edilen yağın aroması yoğun, sarıdan yeşile çalan parlak görünümlüdür.
- Akdeniz Bölgesine özgü olan çeşitlerin Sterol Kompozisyonu değerleri Türk Standardı limitlerinin üzerinde olmaktadır.
- Genel olarak üretimin %25 natürel sızma, %50'si yemeklik natürel birinci, %25'lik kısmı ise rafinajlık olarak değerlendirilmektedir.

Zeytincilik sektörünün güçlü yönleri:

- Zeytincilik Araştırma Enstitüsünün kurulmuş olması,
- Son yıllarda ağırlıklı yerel çeşitler olmak üzere yeni bahçelerin tesis edilmesi,
- Tarımsal sanayinin artan hızla gelişmesi,
- Hatay zeytinyağının tad, aroma, renk ve kıvam yönünden Ortadoğu pazarlarında tercih edilmesi.

Zeytincilik sektörünün zayıf yönleri:

- Arazi parsellerinin küçük parçalı olması nedeniyle, ihracatçıların çok sayıda çiftçiden ürün almak zorunda kalması,
- Hasat zorluğunun bulunması, işçilik maliyetlerinin yüksek olması,
- Hatay ilinde işlenen zeytinyağının genel anlamda dökme zeytinyağı olarak pazarlanmasından

kaynaklanan ekonomik kayıplar sıralanmaktadır.

İlimiz ekolojik koşulları nedeniyle zeytin ve zeytinyağı üretiminde önemli bir potansiyele sahip olup, son yıllarda zeytin üretimine ayrılan alanlarda artış ortaya çıkmıştır. İl Müdürlüğümüz olarak İlimizin bu önemli potansiyelini değerlendirmek ve üreticilerimizin daha fazla kazanç sağlaması amacıyla bir takım çalışmalar gerçekleştirmekteyiz.

Bu çalışmalar;

- Yeni bahçeler kurulurken veya eski bahçelerin bakımında uygulanacak sulama, budama, gübreleme, toprak işleme gibi kültürel işlemlerin, konusunda uzman personelimiz tarafından gerekli yönlendirmeler ve eğitimler düzenlenmekte,
- İlimize has zeytin çeşitlerinde coğrafi işaret çalışmalarına destek verilmekte,
- Zeytin hastalık ve zararlılarının kontrolüne yönelik yapılan uygulamalarda, zamanlama, doz ve uygulama şekline ilişkin bazı teknik hatalar gözlenmiş olup, üreticiden kaynaklanan bu yanlışların düzeltilmesine yönelik eğitim ve kontroller uygulamakta,
- Hastalık ve zararlıların izlenmesine yönelik tuzak izleme ve erken uyarı çalışmalarını içeren entegre uygulamalara yetiştiricilerin de aktif olarak katılması için gerekli çalışmalar yürütülmekte,
- Bakanlığımız ve FAO destekli projeler ile ilimiz üreticilerine örnek bahçeler üzerinden daha modern yetiştirme teknikleri kazandırılmakta,
- Bakanlığımız tarafından verilen desteklerden üreticilerimizin maksimum fayda sağlaması için gerekli çalışmalar yapılmaktadır.



Rifat Sarı

Altınözü Belediye Başkanı

ALTINÖZÜ MUTFAĞI'NIN ZENGİNLİĞİ TURİZME GÜÇ KATACAK

Zeytin, dünyada en eski tarihlere kadar dayanan bir kültür bitkisidir. Ölümsüz olarak nitelendirilebilen zeytin, tüm semavi dinlerde saygın ve kutsal olan yerini almıştır. Kur'an'ın birçok ayetinde zeytinden bahsedilir. Barışın bile simgesi haline gelmiş olan zeytinden Nuh tufanında da bahsedilmekte olup beyaz bir güvercinin ağzında taşıdığı zeytin dalı, canlılığı da temsil eder. Tarih boyunca birçok medeniyetin hem görsel hem de yazınsal eserlerinde bahsedilmiş olan zeytin, insanlık tarihi kadar eskidir. Zeytin, tarih boyunca Akdeniz çevresindeki ülkelerde insanlık için dostluk ve barışın simgesi, refahın kaynağı olmuştur.

Zeytinin Akdeniz'deki tarihi çok eski dönemlere dayanmaktadır. Akdeniz'i çevreleyen nispeten sert ve kıraç topraklarda yetişen verimli zeytin ağaçları Romalı yazar Apicius'un yazdığı yemek kitabında anlatılmaktadır. Peygamberler dilinde söylenmiş zeytinin çok kaliteli üretimini önemli bir kısmı da Akdeniz'in şirin ilçesi Altınözü'nde gerçekleştirilmektedir. Altın sarısı rengi, tadı ve benzersiz aromasıyla diğer zeytinyağı çeşitlerinden farklılaşan Altınözü zeytinyağı, coğrafi işaret olarak markalaşmaya hazırlanmaktadır. Bölgedeki diğer kalkınma projelerine öncülük eden Altınözü Belediyesi, Altınözü'nün zengin kültürel ekonomik ve gastronomik potansiyeli ile ilgili çalışmalarını tüm hızıyla hayata geçirmektedir. Altınözü sahip olduğu tarımsal, kültürel ve turizm anlamındaki zenginlikleriyle yatırımcılar için büyük potansiyel taşımaktadır. Farklı dinlerin, kültürlerin ve mutfak zenginliklerinin bir arada yaşadığı Altınözü, gastronomi turizmi açısından farklı bir deneyim sunmaktadır.

Sürdürülen projelerle kısa zamanda ilçenin bu alanda bir marka haline gelmesini ve bölge turizmine güç katmayı

hedeflemekteyiz. 8 bin yıllık bir geçmişe sahip olan Altınözü, 13 medeniyete ev sahipliği yapmış olup bu medeniyetlerin izlerini bugün de taşımaktadır. İlçemiz bulunduğu bölge itibarıyla geçmişte ve günümüzde geçiş noktası olma özelliğini hep korumuştur. Günümüzde her bölgeden göç alan ilçemiz Anadolu kültürü ile Ortadoğu kültürünün harmanlandığı bir yerdir. Etnik kökeni, inancı farklı insanlar bir arada barış ve huzur içerisinde bir sorun olmadan birlik ve beraberlik içerisinde yaşamaktadır. Farklılıklar geleneklere ve yemeklere yansımış; zevkin, tadın ve görseelliğin tüm yönlerini üzerinde toplayan bir mutfak ortaya çıkmıştır. Her göç yeni bir gıdayı mutfaka eklerken, yerli mutfak daha da zenginleşmiştir. Zeytin ve zeytinyağı Akdeniz beslenme biçiminin önemli yönünü oluşturmaktadır. Zeytinyağı özellikle Akdeniz bölgemizde ve Anadolu coğrafyasında yaygın olarak yemeklerde kullanılmaktadır. İlçemizde sabah kahvaltılarında kekik, nane gibi otlarla tatlandırılan zeytinyağı, tuzlu yoğurt, çökelek, küflü çökelek, zahter, sakız murcu, zahterli kahke gibi kahvaltılıklarla beraber yenilmektedir. Özellikle yeşil zeytin ve zahter salatasının vazgeçilmez lezzetidir. İlçemizin zeytinyağını gastronomiyle beraber ele alırsak, kahvaltımız ara ve sıcak yemeklerimizde vazgeçilmez bir lezzettir. Sarmaıçi, Oruk, Kaytaş Böreği, Abugannüş, Cevizli Biber, Humus, Biberli Ekmek, Çökelek Salatası, Şeyh Mualla, Bulgur İçeren Pilavlar, Sarma- Dolma, Sebze Yemekleri gibi yemeklerin lezzetini ortaya zeytinyağı çıkarmaktadır. Altınözü'nün bereketli topraklarından doğan zeytinin binlerce yıllık işleme bilgisinin zeytinyağına dönüşmesiyle ortaya çıkan Altınözü zeytinyağı, coğrafi işaret başvurusuyla tescillenmeye hazırlanmaktadır.

Ekolojik yapısı ve iklim özelliği bakımından zeytin yetiştiriciliğine elverişli olan ilçemiz; Hatay'ın zeytin



varlığının yaklaşık %30'unu, zeytinyağı üretiminin yaklaşık %50'sini karşılamaktadır. Zeytin ve zeytinyağı üretiminde önemli bir paya sahip olan ilçemiz, mevcut birçok zeytin çeşidinin aynı zamanda gen kaynağıdır. Akdeniz Bölgesindeki zeytin üretiminin %30'unu gerçekleştiren Hatay ili, bu payla Akdeniz Bölgesi'nde ilk sırada yer almaktadır. Tarım arazileri arasında %18'lik paya sahip olan zeytin yoğun olarak Altınözü ilçesinde yetiştirilmektedir. Ülkemiz zeytin üretiminin %8'i Hatay ilinden karşılanmaktadır. 15 milyon civarında zeytin ağacının bulunduğu kentte 135.900 tonluk zeytin üretimi ile Türkiye sıralamasında 7. Sırada yer almaktadır. (TUİK 2020) yılı verilerine göre Hatay ili 518.409 dekar zeytinlik alan varlığıyla Türkiye zeytinlik alanlarının %6,1'ine sahiptir. Ayrıca 14.994.964 adet zeytin ağacı varlığı ile Türkiye'nin toplam zeytin ağacı varlığının %8,6'sına sahiptir. Zeytin üretimi bakımından 135.900 ton üretim gerçekleştirerek Türkiye üretiminin %7,9'unu karşılamaktadır

Hatay'ın ilçeleri arasında ise Altınözü ilçesinin en fazla tane zeytin üretimine ve dikim alanına sahip olduğu görülmektedir.

Toplam tarım arazisinin %52'sini zeytinliklerin oluşturduğu Altınözü ilçesinin zeytin varlığı bakımında Hatay içerisindeki durumuna bakacak olursak Altınözü ilçesi 168.474 dekar zeytinlik alanı varlığıyla Hatay zeytinlik alanlarının %32,5'üne sahiptir. Ayrıca 4.705.030 adet zeytin ağacı varlığı ile Hatay'ın toplam zeytin ağacı varlığının %31,4'üne sahiptir. Zeytin üretim miktarı bakımından 36.851 ton üretim gerçekleştirerek Hatay üretiminin %27,1'ini karşılamaktadır. (2020 TUİK verilerine göre)

İklim ve toprak koşullarının uygun olması ve anavatanı olması nedeniyle zeytin yetiştiriciliği için oldukça yüksek potansiyele sahip olan Hatay ilinde yetiştiriciliği yapılan çeşitlerin büyük çoğunluğu yöresel çeşit ve tiplerdir. Yöreye has dört çeşit tescil edilmiş olup bunlar Halhalı, Karamani, Saurani ve Sarı Haşebi'dir. Hambelescik, Dikenli Zeytin, Arravi, Elmacık, Tuffaf, Eri, Balluti, Allene, Celep, Piscik ve Har Zeytini yörede yetiştirilen tiplerden sadece birkaçıdır. Zeytin ekim alanlarının her geçen gün arttığı Hatay'da Halhalı, Savrani, Sarı Haşabi, Sarı Ulak, Karamani, Gemlik gibi çeşitler ağırlıktadır. İlde son yıllarda yeni tesis edilen bahçelerin önemli bir kısmı Gemlik çeşidi ile kurulmaktadır. Bunun en önemli nedeni Gemlik çeşidinin çelik ile üretiminin oldukça kolay olmasıdır. Ancak, bölgede uzun yıllar yetiştiriciliği yapılan ve bölgeye oldukça iyi uyum sağlayan Halhalı, Savrani, Sarı Haşebi, Karamani yerel çeşitlerinin

korunması ve yeni tesis edilecek bahçelerin bu çeşitlerle kurulması gerekmektedir. Bu yerel zeytin çeşitlerinin seleksiyon yapılarak üstün özellik gösteren bireylerin belirlenmesi, damızlık parsellerinin oluşturulması ve bu çeşitlerin standart ve sertifikalı fidan üretiminin sağlanması ve bölgede üretiminin teşvik edilmesi bölge zeytinciliğinin gelişmesi gerekmektedir. Zeytin yetiştiriciliğinde yüksek verim ve kalitenin sağlanması için planlama aşamasından (çeşit ve yer seçimi, toprak hazırlığı, toprak analizi, vs.) itibaren, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü uzmanlarından teknik destek alınmaktadır. Bölgenin gelecekte önemli zeytin ve zeytinyağı üretim merkezlerinden biri olabilmesi adına Altınözü zeytinciliğini ülke genelinde tanıtmak temel hedefimiz olup, ilçemizin önemli üretim ürünlerinden biri olan zeytinin önemine dikkat çekerek, farkındalığını artırmak ve yerel çeşit irkını korumak amacıyla "Yerel Çeşit Zeytin Fidan Üretimi Projesi" ni hayata geçirdik.

Tarih boyunca farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış Anadolu tarımsal anlamda çok önemli bir hazinedir. İlçemizde kurulacak OSB, gıda ağırlıklı fabrikalardan oluşmaktadır ve ilçemizin ihracat rakamlarını arttıracaktır. Altınözü'nün farklı alanlarda kalkınmasına yönelik birçok çalışmaya öncülük ediyoruz. Bölgenin kalkınması zirai anlamda yükselmesi için yürüttüğümüz çalışmalarımızla 3 bin insana istihdam sağlama hedefindeyiz. Altınözü zeytinyağının coğrafi işaret alması için önemli faaliyetleri yürütüyoruz. Önceliğimiz yatırımcıların önünü açmak ve böylelikle yeni pazarlara ulaşmak. Ürün çeşitliliği olarak da çok zengin bu topraklarda Halhalı, Saurani Karamani ve Sarı Haşebi zeytini yetiştiriyor ve zeytinyağı çıkartılıyor. İlçemizde tarım kökenli zeytin üretimi artmaya başladı. 2017 yılında da Hatay, Gastronomi Şehri ilan edildi. 26 ülke tarafından seçilen Hatay, artık kabuğunu değiştirmesini öngörüyoruz. Hatay'ı daha iyi şekilde tanıtıp daha güzel yemekler sunmamız lazım. Artık dışardan gelecek yerli ve yabancı turistler gastronomiyi birebir, Hatay'da yaşayacaklar. Özellikle şimdi UNESCO tarafından ilan edildikten sonra yabancı basında da Hatay hakkında haberler yapıldı. Bu çok sevindirici bir olay. Hatay birçok medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir il ve her türlü turizme hizmet verecek bir ilimizdir. Tüm bu gelişmeler ışığında Altınözü hem tarımsal üretimi hem de turizm anlamındaki rakipsiz zenginlikleriyle bölgenin lokomotif gücü olacağına eminiz. Altınözü turizmiyle, tarımsal ürünleriyle ve kültürel değerlerine sahip misafirperver halkıyla bölgede yükselen bir ilçe olma hedefindedir.





Ali Cemal Mursaloğlu

Antakya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı & TOBB Ticaret Borsaları Konsey Üyesi

BÖLGEMİZDE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ, BİTKİSEL ÜRETİM, BÖLGEMİZ NARENCİYE İTHALATI GENEL DEĞERLENDİRMESİ

16

DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI

Hatay, zeytincilik konusunda Türkiye'nin önemli üretim merkezlerinden biridir. Tarım İl Müdürlüğü verilerine göre; ilimizde toplam 552 bin 400 hektar arazi varlığının 275 bin 578 hektarı yani yarısı, tarım alanı ve bu alanın yaklaşık yüzde 21'i zeytinliklerden oluşmakta ve yaklaşık 56 bin hektarda zeytin üretilmektedir.

13,5 milyon zeytin ağacı bulunan Hatay'da zeytinyağı elde etmek için toplam ağaç sayısı 10 milyonun üzerindedir. Geriye kalan da sofralık zeytinlerden oluşmaktadır. Ağaç başına ortalama verim 20 kg'dır. Zeytin üretim miktarı 2019 yılında 136 bin 203 ton iken, bu 2020'de yüzde 50 düşüş yaşayarak ve 67 bin 212 tona gerilemiştir. Yağlık zeytin üretimi 2019'da 117 bin 568 ton iken, 2020'de 53 bin 528 tona düşmüştür. Bu Türkiye üretiminin yüzde 12'lik dilimine denk gelmektedir. Sofralık zeytin ise, 2019'da 18 bin 635 ton iken geçen yıl 13 bin 684 tona düşmüştür. Bunun da Türkiye üretimindeki payı yüzde 6'dır.

Hatay, Türkiye genelinde sofralık Zeytin üretiminde 3'üncü, zeytinyağı üretiminde ise 4'üncü sırada; genel olarak bakıldığında Hatay, zeytin üreticiliğinde 81 il içerisinde 6. sırada yer almaktadır. Türkiye

geneli zeytin üretiminin yüzde 12'si Hatay'da gerçekleşmektedir. Son 13 yılda zeytin ağacı sayısı yüzde 70 oranında artarken Hatay'da yeni dikilen ve meyve vermesi beklenen ağaçlarla birlikte önümüzdeki yıllarda rekoltenin yüzde 50 oranında artması beklenmektedir. Zeytin ekim alanlarının her geçen gün arttığı sınır ilimizde Halhali, Karamani, Gemlik, Savrani, Sarı Haşabi türleri mevcuttur.

Son yıllarda iklim değişikliğinin etkileri dünyada ve ülkemizde kendisini çok daha kuvvetli hissettirmeye başlamasıyla birlikte iklim koşullarındaki bu değişimin, tarım ve bitki örtüsü, temiz su kaynakları, deniz seviyesi, insan sağlığı ve biyo çeşitlilik





üzerinde etkileri şimdiden görülmeye başlamıştır. Tüm bunların yanında, iklim değişikliği sosyal ve ekonomik sorunlara neden olarak tarım üzerinde baskı oluşturabilmektedir. İklim değişikliği nedeniyle toprak ve su rejimleri değişime uğramakta, tarımsal üretim azalmakta ve gıda güvenliği tehlikeye girmektedir. Nitekim iklim değişikliğinin sebep olduğu kuraklık ve seller gibi ekstrem iklim olaylarının sık ve şiddetli bir şekilde yaşanmaya başlaması zeytin tarımı üretimi üzerindeki olumsuz yönde etkileri yoğun olarak hissedilmeye başlamıştır. Bu etki sadece üretimin miktarını değil aynı zamanda elde edilen yağın kalitesinde ve kompozisyonunda da değişimlerin oluşmasına neden olmaktadır.

İçinde bulunduğumuz yılın Nisan sonu, Mayıs ayı başlarında yani tam çiçeklenme döneminde zeytinlik alanların yoğun olduğu Bölgemizde 35-40°C'ye yaklaşan aşırı sıcakların etkisi ile çiçeklerin yanması, kurumaları ile yer yer üretim miktarında ciddi olumsuzluklar yaşanmıştır. İl genelinde yağışların 5 aydır görülmemesi sebebiyle meyveler küçük kalmış ve buruşma tespit edilmiştir. Yaz aylarındaki aşırı kuraklık da yağlanmayı olumsuz etkilemiş, istenilen dane büyüklüğüne ulaşamamıştır. İlimiz genelinde yaşanan kuraklık sonucu hasatta %20 - %30 kayıp beklenmektedir.

Yöreye özgü, asit oranı ve aromasıyla aranan bir tat olan zeytinyağı imalatı ise, Altınözü, Antakya ve Hasa ilçelerinde çok önemli bir yere sahiptir. İlimizde 87 adet zeytinyağı prese tesisi faaliyette bulunmaktadır. Bu tesislerin toplam işleme kapasiteleri yaklaşık 22 bin ton civarındadır. İşletmelerde kapasite kullanım ortalama oranı ise sadece yüzde 16'dır.

Zeytinyağı üretimi sonucunda sıvı ve katı olmak üzere iki tip atık/artık oluşmaktadır. Bunlardan sıvı atıklar karasu ve yıkama suyu olarak ayrılmaktadır. Karasuyun içeriği, işlenen zeytinlerin olgunluk derecesine ve türüne göre değişmektedir. Ayrıca zeytin ağaçlarının yetiştirildiği toprağın cinsi, iklim şartları ve zeytinlerin depolanması, yağ elde etme yöntemleri ve bu sırada kullanılan su miktarları ile atık suyun biriktirildiği ortamın farklı olması da atık suyun

içeriğinde belirgin farklılıkların ortaya çıkmasına neden olmaktadır.

Bu tesisler zeytini işlerken, gerek içerdiği yüksek miktardaki yağdan, gerek yüksek miktardaki kimyasal oksijen ihtiyacı, gerekse de düşük moleküler ağırlıklı fenolik maddeler nedeniyle arıtılabilirliği güç olan bir atık ortaya çıkarmaktadır. Kirlilik yükü son derece yüksek olan ve karasu denilen bu atık, kimi işletmeler tarafından yağ üretim tesisleri yakınlarındaki arazilere veya Asi Nehri başta olmak üzere su kaynaklarına verilmektedir.

O nedenle zeytinyağı üretiminin yoğun olduğu havzalardaki kirlilik gün geçtikçe artmaktadır. Hâlbuki karasu bir ortama verilmeden önce fiziksel, kimyasal, biyolojik arıtma ortamlarından geçmesi gerekmektedir. Aksi takdirde sahip olduğu asidik özelliği ile dönüşü olmayan çevre felaketlerine yol açabilmektedir. Asi'ye dökülen karasu, ışık geçirgenliği ve oksijen miktarında azalma meydana geldiğinden nehir suyundaki fauna-flora sistemi tehlikeye girmektedir. Bu kirlilik nedeniyle oksijen seviyesinin düşük olduğu Asi Nehri'nin durgun olan yerlerinde toplu balık ölümleri yaşanırken, canlı türleri de yok olmaktadır. Karasuyun diğer bir tehlikesi de kontrolsüz olarak tarım topraklarına bırakılmasıdır. Bu durum toprağın gözenekli, fiziksel, kimyasal özelliklerini etkileyerek, toprak kalitesini değiştirip bitki gelişimini olumsuz yönde etkilemektedir.

Çözüm olarak:

1. Tesisin kapasitesine göre oluşacak karasuyun hacmine uygun sızdırmaz lagün inşaa edilmesi ve bu yolla karasuyun buharlaştırılması,
2. Tesiste yerinde arıtma sisteminin kurulması ve bu yolla karasuyun arıtılması,
3. Karasuyun, zeytinyağı üretim tesislerine hizmet verecek bir merkezi arıtma tesisinde arıtılması,
4. Karasuyun, zeytinyağı tesislerine hizmet verecek bir merkezi gazlaştırma tesisinde bertaraf,
5. Üç fazlı üretimden iki fazlı üretime geçiş.

Hatay'da yılda yaklaşık olarak 70 bin ton atık ortaya çıkmaktadır. Son yıllarda dikilen ve meyve vermesi

beklenen ağaçlarla birlikte yüzde 50 büyüyecek rekolte de göz önünde bulundurulduğunda, önlem alınmazsa zeytin karasuyu sorunun çevresel felaketlere neden olacağı kaçınılmaz gibi görünmektedir. Konunun uzmanları, standartlara uygun buharlaştırma havuzu yaptırılması ve farklı sistemlerle karasu sorununun ortadan kalkabileceğini söylüyor. Bu konuda Çevre ve Şehircilik Bakanlığı öncülüğünde, en kısa zamanda önlemler alınması gerekmektedir. Sanayici ile ortak projeler geliştirilip, teşvik ve hibe kaynakları açılarak zeytinyağı işletmelerine yol gösterilmelidir.

Zeytincilik üzerine yapılan Ar-Ge çalışmalarının daha yüksek bütçeler ile desteklenmesi ve sektörün modern tekniklere ulaşımının sağlanması gerekmektedir. Zeytinin toplanmasından zeytinyağı elde edilmesinde, işlenmesinden depolanması ve ambalajlanmasına kadar olan süreçte kalite kayıpları sıkça gerçekleşmektedir. Bu kayıpların önüne geçebilmek için üretici ve sanayicilere kalite kayıpları konusunda bilgilendirme amaçlı eğitimler verilmeli, hasat sezonunda kontroller yapılmalı, kaliteli yağlar prim sisteminde içerisinde ayrıca değerlendirilmelidir.

Ayrıca zeytinyağı ticareti yapan, bölgelerinde üreticilerden zeytinyağı toplayarak toptan ya da perakende ticareti ile uğraşan kişilerin yetkilendirilmesi için eğitilerek sertifika almaları sağlanmalıdır. Lisanslı Depoculuğun teşvik edilmesi, modern laboratuvarlarda kalite kontrolleri doğru bir şekilde yapılarak sağlıklı depolama sistemlerinin kurulması teşvik edilmelidir.

Kalite değerleri yükseltilmeli, paketleme tesislerinin kurulması ve zeytinyağı üretiminin ihracata yönelik olması için günün koşullarına uygun, uluslararası rekabet yapılabilecek şekilde destekleme modeline geçilmelidir, “Kaliteli Türk Zeytin ve Zeytinyağı” konsepti ile devlet tarafından hedef pazarlarda etkili tanıtım faaliyetleri başlatılmalıdır.

Zeytin ile ilgili bir diğer problemiz ise ilimiz içerisinde bulunan ilçelerde ki farkı destekleme hesap yöntemleridir. Örneğin zeytin üretimi yapılan ilçelerde destekleme miktarları belirlenirken ağaç başına ürün miktarları göz önüne alınarak hesaplama yapılmaktadır. Bu hesaplama yapılırken Altınözü ’nde ağaç başına 80 kilo ürün alınacağı, başka ilçelerde ise bu miktarın ağaç başına 100-120 kilo olacağı planlanarak hesaplamalar yapıp desteklemeler bu şekilde dağıtılmaktadır. Yapılan bu hesaplama yöntemi ile Altınözü ilçemizdeki zeytin üreticilerimiz mağdur edilmekte diğer ilçelerimize nazaran alacakları

destekleme yarıya düşmektedir. ***Altınözü ’ndeki zeytin üreticilerimizin talebi destekleme fiyatları belirlenirken ilçeler arasındaki bu dengesizliğin giderilmesi Altınözü de diğer ilçelerdeki zeytin üreticileri kadar destekleme almalıdır.***

Sürdürülebilir tarım, sürdürülebilir ticaret kısacası sürdürülebilir sektör için değer zinciri içinde tüm halkaların eşit olarak yer alması ve haksız rekabetin önlenmesi büyük önem arz etmektedir. Bu kapsamda hem üretici maliyetlerini düşürücü tedbirlerin alınması, hem ihracatçımızın uluslararası pazarda rekabet edebilmesi ve hem de tüketicimizin makul fiyatlardan ürünü tüketebilmesinin sağlanması gerekmektedir. Bu bakımdan bütüncül bir yaklaşımla tüm sorunlar ele alınmalı, analiz edilmeli ve çözüm yolları uygulanmalıdır.

Hatay’a özgü zeytin türlerinin ciddi anlamda araştırılarak veriminin yükseltilmesinin zamanı gelmiştir. Zeytin ağacı sayısının artırılması, teknolojiye de yararlanılarak yeşil ve siyah zeytin ürünlerinin ambalajlama ve uzun süreli saklama tekniklerinin yaygınlaştırılması için üniversitenin, sivil toplum kuruluşlarının, bakanlık yetkililerinin, en önemlisi Hataylı çiftçinin bir araya gelerek Hatay’a ait zeytin markası yaratmasını, bu coğrafyaya ait zeytin türlerinin geliştirilmesini bekliyoruz.





Recai Alibekiroğlu

Osmaniye İli Zeytin Üreticileri Birlik Başkanı

OSMANİYE'DE *Zeytincilik ve Zeytin Sektörü*

İlimiz zeytincilikle tarihi Mezopotamya'ya dayalı geçmişi olan coğrafyada bulunmaktadır. İklim olarak ve toprak yapısı olarak zeytinciliğe de uygun olan şehrimiz 2006 yıllarında tarımda reform yapılanması ile dönümde destek ve zeytinyağı üretim desteği gibi tarımın yapılandırılması hususunda çiftçileri harekete geçirmiştir.

Burada en büyük katkıyı devletimiz ve örgütleri sağladı. Yerlerimizin de buna uygun olması aynı zamanda zeytin ağacı ile ilgili kanunda pozitif tutarlılık ,tapulu yerler harici arazilerin sahiplendirilmesi ve ecri misil tarzı ödemelerle tarımda büyük açık olan atıl ve boş araziler ile maliye ve orman arazilerindeki boşluklar sahiplenileceği üzere dikim miktarı hat safhada artmıştır. 4-5 yıl içerisinde zeytin denizi olan bölgemiz, sanayisini geliştirmek üzere normal arazilerde de dikilmeye ve tesislerin kurulması aşamasında hızlı yapılanmaya yol açmıştır. Bu gelişmeleri gerek yurt içinde gerek yurt dışında önem kazanmış ve geliştirilmiş ,zeytin ve zeytincilik sektörleri ile bölgeleri örnek alınmıştır.

Bölgemiz paket programlarla desteklenerek, çalıştaylar, fuarlar, geziler, zeytin yağı tarımını; sofralık zeytin ve salamura kursları kurslarının hepsinin istenildiği dereceye ulaşmasını da önemli yollar kat edilmiştir. Gıda sektörü, düzen ve disiplin isteyen hassas bir meslek dalı olup arazide üretip -sevk ve depolama -zeytinyağı ve sıkım üniteleri gerekli hassasiyetle faal olmaya başlamıştır. Bu tip çalışmaları STK ile de otokontrol sistemi içerisine almamız gerekli ve vakti de gelmiş iken Osmaniye Valiliğimiz zeytin üretici birliğinin kurulmasına

müsaade ve yardım etmişlerdir. Halen Osmaniye Ziraat Odası binasında faaliyet göstermekteyiz. Çiftçi, tarım ve sanayi bir araya gelerek 18 yılını tamamlayan bir zeytin bölgesi oluşmuştur.

Rekoltemiz; kayıtlı ve kayıt dışı zeytin dikili arazilerde, yaklaşık 7.000.000 ağaca ulaştığını, bu sayede 90.000 ton rekolte alınabileceği kanısındayız. Ekonomik getirisinin şehrimiz ve bölgemizde (Doğu Akdeniz bölgesi) düzenli getirisi olan bir tarım sektörü olabilmesi adına ihtisas, organize sanayi bölgesinin önemini gerektirmektedir. Ülkemizde ilk olgunlaşan zeytinin fiyatının da yine bölgemizde (Batı bölgelerine bağımlı ve arka bahçesine bağımlı olmadan)belirlenebilmesi ve tüketimde, pazarlamada markalarımızın bölgemize ait olması gerekmektedir. Çözüm yolu, bölgede zeytinciliğin her yılın fiyatını, pazarı olduğu için bizim belirlememizdir.

Acilen zeytin ihtisas sanayi bölgesi de ilimizde kurularak tarıma katma değeri ile birlikte şehrimiz adının da bulunduğu bir sanayi bölgesi oluşturabilmeliyiz.

Zeytin tarımını: fidanın dikimi, imarı, zeytin budaması, zeytin bakımı ve ilaçlaması, Zeytin hasadı, Zeytin nakil sistemi ve kasası, zeytin sıkım şekli ve süresi, stok ve depolaması, filtre edilmesi ve pazarlamasına kadar desteğini bizlerden esirgemeyen; başta devletimiz ve tarım organları ile Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı ile yeni bir meslek dalı oluşturan, emeği geçmiş tüm resmi ve sivil toplum örgütlerine ve ajanslarına Zeytin Üreticileri adına müteşekkirimiz.





Sefer Deviren

*Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü
Müdürü*

HATAY ZEYTİNCİLİĞİ

Hatay Zeytinlik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü; Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki illere teknik hizmet götürülmesi ve bilimsel araştırma projelerinin yürütülmesi amacıyla, 03.06.2011 tarihinde yayınlanan 639 sayılı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile kurulmuştur.

Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri kapsamındaki Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Adıyaman, Kahramanmaraş, Mardin ve Şırnak illeri görev alanını oluşturmaktadır.

Çalışma konuları arasında;

*Zeytin ile İlgili Islah ve Yetiştirme Tekniği
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler*

İncir

Trabzon Hurması

Minör Sebzeler

Biyoçeşitlilik ve Genetik Kaynaklar

Bitki Sağlığı

Gıda Araştırmaları

Toprak ve Su Kaynakları

Eğitim ve Yayım çalışmaları bulunmaktadır.

Görev alanı dahilindeki illerde yapılan zeytin yetiştiriciliğinin üretimden tüketime kadar her aşamasında ortaya çıkan sorunları tespit etmek, çözümler üretmek araştırma projeleri yapmak ve araştırma çıktılarını eğitim ve yayım çalışmaları dahilinde zeytin üreticileri ile paylaşmak temel görevidir. Dolayısıyla elde edilen sonuçlar ve paylaşımlar ile daha verimli ve kaliteli ürün eldesi ile ülke ekonomisine katkı vermek amaçlanmıştır.

Kurumumuzda enstitü müdürü, müdür yardımcısı ve teknik koordinatörün de dahil olduğu 14 mühendis görev yapmaktadır.

Halihazırda:

-Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri Zeytin Genetik Kaynaklarının Muhafazası, Karakterizasyonu ve Ulusal Genetik Kaynaklarının Emniyet Yedeklenmesi

-Hatay İlinde Yetiştirilen Bazı Zeytin Çeşitlerinin Klon Seleksiyonu

-Halhalı, Saurani, Sarı Haşebi ve Kilis Yağlık Zeytin Çeşitlerine Gemlik Zeytin (*Olea europaea L.*)

Çeşidinin Anaç Olarak Kullanım Olanaklarının İncelenmesi, olmak üzere üç TAGEM proje





yürütülmekte olup, 5 adet TAGEM ve MKÜ BAP destekli doktora projeleri de sürdürülmektedir.

İlaveten Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı destekli TR63/19/TD/0026 referans numaralı zeytinyağı tadım eğitimi ve TR63/19/TD/0041 referans no'lu "Erasmus+ KA104 Proje Hazırlama Atölyesi" çalışmaları yürütülmüş; "Zeytin Yetiştiriciliği Paneli" düzenlenmiş ve Kırıkhan İlçesinde üreticilere "Zeytin Yetiştiriciliği" ile ilgili bilgilendirme toplantısı

yapılmış, uygulamalı 'Zeytinde Budama Teknikleri Eğitimi' verilmiştir.

Kurumumuz tarafından yapılan surveyler sonucu özellikle Hatay ili Arsuz ilçesinde yoğun olarak yetiştirilen genellikle yeşil sofralık olarak tercih edilen ve yüksek yağ oranı ile dikkat çeken AS TOPAKAŞI zeytin çeşidi de 2020 yılında tarafımızca tescil edilmiş ve Milli Çeşitler Listesinde yerini almıştır.

	Toplam Ağaç Sayısı (Bin)	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Meyve Vermeyen Ağaç Sayısı	Toplam Üretim (Ton)	Sofralık	Yağlık
2016	173.758.088	147.403.130	26.354.9582	1.730.000	430.000	1.300.000
2017	174.594.147	148.262.785	26.331.362	2.100.000	460.000	1.640.000
2018	177.843.966	151.069.434	26.774.532	1.500.467	426.995	1.073.472
2019	182.076.130	154.037.215	28.038.915	1.525.000	415.000	1.110.000
2020	187.163.252	159.382.030	27.781.222	1.316.626	513.140	803.486

Yıllara Göre Türkiye'de Toplam Zeytin Ağacı Sayısı ve Zeytin Üretimi (TÜİK, 2020)

Sıra No	İl	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Meyve Vermeyen Ağaç Sayısı	Toplam Ağaç Sayısı
1	Manisa	21.333.174	4.040.781	25.373.955
2	Aydın	22.173.286	2.430.751	24.604.037
3	İzmir	17.269.046	3.916.387	21.185.433
4	Muğla	15.599.688	1.383.393	16.983.081
5	Hatay	13.432.274	3.003.231	16.435.505

İller Bazında 2020 Yılı Zeytin Ağaç Sayısı (TÜİK, 2020)

Sıra No	İlçe Adı	Alan (da)	Üretim (Ton)	Toplam Ağaç Sayısı
1	Altınözü	191.643	13.166	5.267.533
2	Belen	13.300	1.419	341.898
3	Dört Yol	13.430	2.195	357.832
4	Erzin	19.150	4.421	609.091
5	Hassa	40.500	6.733	1.381.000
6	İskenderun	6.900	1.288	220.990
7	Kırıkhan	34.974	5.956	1.128.148
8	Kumlu	3.346	548	116.249
9	Reyhanlı	16.136	2.483	527.997
10	Samandağ	44.873	5.520	1.499.936
11	Yayladağı	61.520	8.304	1.602.672
12	Antakya	51.975	5.907	1.574.850
13	Arsuz	26.500	6.084	864.109
14	Defne	31.901	3.031	917.200
15	Payas	650	163	26.000

Hatay İlçelerinde Zeytin Yetiştiriciliği (TÜİK,2020)

HATAY'DA ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ

2020 yılı TÜİK verilerine göre Türkiye zeytin üretiminin 67.212 tonluk kısmını üreten HATAY; Manisa, Balıkesir, Aydın, Bursa ve İzmir'den sonra 6.sırada yer almaktadır.

Hatay ilindeki toplam zeytin ağacı sayısı dikkate alındığında meyve veren ağaç sayısı 13.432.274 meyve vermeyen ağaç sayısı 3.003.231 ve toplamda 16.415.505 tane zeytin ağacı vardır.

Hatay'ın ilçeleri arasında Altınözü 5.267.533 toplam zeytin ağaç sayısı ve 191.643 da üretim alanına sahiptir (TÜİK,2020).



	Sofralık Zeytin Alanı (da)	Yağlık Zeytin Alanı (da)
2016	95.661	422.748
2017	90.891	418.835
2018	112.585	425.126
2019	121.403	436.648
2020	117.655	493.143

**Hatay İli Zeytin Üretim Alanları (dekar)
(TÜİK, 2020)**

	Sofralık Zeytin Üretim Miktarı	Yağlık Zeytin Üretim Miktarı
2016	19.130	116.770
2017	7.640	139.554
2018	5.500	85.501
2019	18.635	117.568
2020	13.684	53.528

(TÜİK, 2020)

Hatay, 275.578 hektar tarım alanına sahip olup, 556.798 dekar ile zeytinlik oluşturmaktadır. Hatay'ın İlçeleri arasında ise Altınözü İlçesinde en fazla zeytin üretimine ve dikim alanına sahiptir.

Hatay İlinde faaliyet gösteren 102 adet zeytinyağı işletmesi bulunmaktadır.

İlimizde zeytin ve zeytinyağının sağlık ve beslenme açısından öneminin fark edilmesi ile ilgi artmış ve Ülkemizde ve Hatay İlinde üretim alanları artmış ve üretiminde artış hızlanarak devam etmektedir.

BÖLGEYE AİT BAZI ÇEŞİTLER

Hatay İlinde yetiştiriciliği yapılan çeşitleri yerel çeşitler oluşturmaktadır. Son dönemde fidanı kolay temin edilen Gemlik çeşidi de hızlı bir şekilde üretim alanlarında yer almaya başlamıştır.

Bölgeye ait tescilli çeşitler; Hatay Halhalı, Savrani, Karamanî, Sayfi, Elmacık, Sarı Haşebi ve 2020 yılında Enstitümüz tarafından tescilli yapılan As Topakaşî'dir.

HALHALI:

Orijini Hatay'dır. Ağacı kuvvetli ve yayvan gelişir. Meyveleri küçük ve yuvarlaktır. Yağ oranı yüksektir. Köklenme oranı orta seviyededir. Yağlık ve sofralık olarak değerlendirilir.



SAURANİ (Savrani):

Orijini Hatay ilinin Altınözü ilçesidir. Ağacı orta kuvvetlidir. Meyveler küçük ve silindirik şekildedir. Düşük sıcaklıktan zarar görür. Yağ oranı yüksektir. Üretimi aşı ile yapılır. Yağlık ve sofralık olarak değerlendirilir.



AS TOPAKAŞI:

Orijini Hatay ilinin Arsuz ilçesidir. Ağaç büyüme şekli yayvan, taç yoğunluğu yoğun, meyve şekli yuvarlak, meyvesi orta ağırlıkta, erken olgunlaşan bir meyvedir. Bölgemizde genellikle yeşil sofralık olarak tercih edilmekle birlikte, yüksek yağ oranı (% 31) ile yağlık olarak da değerlendirilmektedir.





Leyla Ayvazoğlu

Altınöz Belediyesi Başkan Yardımcısı
Hatay Altınöz Zeytin Emeği Kadın Girişimi
Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı
(HAZEK KOOPERATİFİ)

HATAY İLİNDE ZEYTİNCİLİK SEKTÖRÜNDE GİRİŞİMCİLİK

Hatay İlinde Zeytincilik

Türkiye’de zeytin üretimi daha çok sırasıyla Ege, Akdeniz, Marmara ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Üretilen zeytinlerin yaklaşık %60-70’i yağlık, %30-40’ı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Akdeniz Bölgesi zeytin üretiminde 1.sırada gelen Hatay ili ise, zeytin yetiştiriciliği için oldukça uygun ekolojik koşullara sahiptir. Türkiye zeytin üretiminin yaklaşık %7’sini, zeytinyağı üretiminin ise %10’unu gerçekleştiren ilimizdeki toplam zeytin üretiminin yaklaşık %65’i Altınöz ilçemizde gerçekleşmektedir. İlçemizde en çok yetiştirilen elbette öncelikle yerel çeşitler Halhalı, saurani, karamani ve Sarı Haşebi ile son on yıldır yaygın olarak yetiştirilmeye başlanan Gemlik çeşididir. İlde üretilen zeytinlerin büyük bir kısmı (%90) zeytinyağı olarak değerlendirilmektedir.

>Zeytin Yağı Kalitesinin İyi Olması İçin;

- 1-Zeytin Olgunluk Derecesi %50 etkiler,
- 2-Zeytin Hasat Tekniği %30 etkiler,
- 3-Yağ Üretim Tekniği %15 ,
- 4-Depolama Şekli %5 etkiler

>Zeytin Olgunluk Derecesinin Tespiti İçin Dikkat Edilmesi Gerekenler;

Zeytin danesinin toplam yağ içeriğinin %95-98 ‘i etli kısımda bulunmaktadır. Bu nedenle zeytin tanesinin etli kısmının olgunlaşması hem yağ miktarının hem de yağ kalitesi açısından önem taşımaktadır

Bunun yanında yüksek kalitede zeytinyağı elde etmek için, zeytinleri ‘ aşırı derecede olgunlaşmadan ‘ işlemek gerekmektedir.

Doğru olgunluk derecesinin tayini için rasgele 100 adet dane zeytin toplayarak yapılan bir hesap olsa bile, kısaca şunu diyebiliriz. Şablonda zeytinin olgunluk aşamalarını görüyorsunuz. Doğru hasat zamanı için zeytinlerimizin çoğunluğu 2_3_4_5 aşamasında olmalı, 1_2 ve 6_7 olgunluk aşamasındaki tane fazla olmamalıdır. Sepete baktığımızda yeşil veya siyah zeytinler çoğunlukta olmamalı, eti henüz sert ve mor taneler çoğunlukla göze çarpmalıdır.

> Kaliteli Zeytinyağı İçin Doğru Zamanda Hasadın Yapılması Gerekir





İlçemizde açılması planlanan zeytincilik araştırma Enstitüsü ile zaten hakkı verilerek yapılan zeytincilik işinin daha profesyonel ve bilimsel yapılacağına inancımız tamdır.

Hatay ilinin altın topraklı kadim şehri; Altınözü bu sene 5.'si düzenlenen Altınözü Zeytin, Zeytinyağı ve Gastronomi Festivaline 23-24 Ekim 2021 tarihlerinde ev sahipliği yapmıştır. Bu anlamda Doğu Akdeniz'in koyu yeşil renkli, boğazda hafif bir yanma bırakan natürel düşük asitli; coğrafi işaretli ürün haline getirmeyi hedeflediğimiz zeytinyağımızı başta Türkiye olmak üzere tüm dünyaya tanıtmayı hedeflemekteyiz. Üreticilerimize açtığımız stantlarla, çağıracağımız gastronomi uzmanlarıyla ve diğer etkinliklerle Altınözü Zeytininin ve Zeytinyağının önemini vurgulayacağız.

Türkiye'nin belli başlı illerinde yapılan fuarlarda tanıtılan zeytin ve zeytinyağlarında artık insanlar Altınözü'nün adını duyunca hemen dikkatlerini çekmektedir.

İlçemizin hemen hemen tüm mahallerinde hatta kimisinde birkaç tane olan zeytinyağı fabrikaları, yaygınlaşan dolum tesisleri ve elbette salamura zeytin üretim tesisleri ile her geçen gün daha da ilerleme kaydetmektedir.

Esas hedefimiz sadece zeytinyağı değil salamura zeytinlerimizi de ön plana çıkarmak; bunun için

de zeytin kırma, çizme vb. gibi makineleri ilçe tarım müdürlüğümüz ile birlikte yaygınlaşmasını hedeflemekteyiz.

Altınözü son 6 yılda yaptığı çıkışlarına bir yenisini ekleyerek (elbette Belediye Başkanımız Sayın Rıfat Sarı'nın destekleriyle) 10 Ocak 2020 tarihinde ilçemizde üretilen tüm ürünleri ön plana çıkarmak için kurulan kadın kooperatifimiz; Hatay Altınözü Zeytin Emeği Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi (HAZEK) kurumsal kapasitesini bu kısa sürede elbette el birliği ile arttırmıştır.

Her geçen gün biraz daha profesyonelleşen kooperatifimiz, üreten kadınlara umut oldu, bu kapsamda ilçemiz topraklarında üretilen her ürünü işleyip, en başta da zeytin ve zeytinyağı olmak üzere tüm ürünlerimizin sesinin duyulmasını sağlamıştır.

HAZEK; Altınözü'nde yetişen zeytin ve zeytinyağının marka patentini alarak HAZEK markası ile piyasaya çıkmaya hazırlanmaktadır. Burada markanın güvenilirlik açısından önemine vurgu yaparken; aynı zamanda Altınözülü kadınların üretim markası haline gelmiştir. Artık Altınözü'nde üretim yapan tüm kadınların ürünlerini pazarlayacak bir kapıları bulunmaktadır.

Yerel, yerinde, doğal ve yöresel ürün meraklısı olan herkesi zeytin ve turizm kenti olan Altın şehrimize davet ederiz...



Ercan Yıldırım

**Dört Yol Ticaret ve Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Başkanı**

DÖRTYOL VE ERZİN'DE Narenciye Üretimi

26

DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI

Bölgemiz(Dört Yol ve Erzin İlçeleri) Narenciye Üretiminde %35 üretim kapasitesiyle Ülkemizin 1. sırasında yer almaktadır. Bir milyon tonun üzerinde üretim yapılan bölgemizde Washington Portakal, Erkenci Navalina Washington, Okitsu Mandalina, Mayer Limon, Satsuma Mandalina Dobasinbeni Mandalina, Rize Mandalina... vb. narenciye cinsleri bölgemizde üretilmektedir.

Dört Yol ve Erzin İlçelerimizin Ziraat Odaları Başkanları, Sulama Kooperatifleri Başkanları, Turunçgil Üreticileri Birliği Başkanı, İlçe Tarım Müdürlüğü Temsilcisi, Erzin Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı ve Meclis Başkanı, bazı narenciye üreticileri Başkanlığımız çatısı altında narenciyemizin temel sorunları ve çözüm önerileri adı altında yapılan çalıştaylarda bir araya gelmişlerdir.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinde 2004 yılından bu yana her yıl düzenlenen bölgenizin 5 temel sorunu ve çözüm önerileri başlıklı ekonomi şurasında da bölgemizin sorunları açısından tarafımıza faydalı olacağı düşünülen bu toplantıda bölgemiz sorunları

sektör bazında belirlenmiştir.

2019 yılından bu yana geleneksel hale getirdiğimiz narenciye çalıştayları Turunçgil Üreticileri Birliği ve Ziraat Odalarının da talepleri doğrultusunda Odamızda gerçekleştirilmektedir. Yukarıda belirtilen sorunlar istişare yapılarak çözüm önerileri üretilmiş ve ilgili makamlara iletmek üzere tarafımızca raporlanmıştır.

Bu temel sorun ve çözüm önerilerinin dışında tüm katılımcılarında görüş birliğine vardığı narenciye üretiminde maliyet hesaplaması da yapılmıştır. Buna göre;

Üretim çeşitliliğine göre değişen maliyetler belirlenmiştir. Bu maliyetler göz önüne alındığında satış fiyatlarının da buna göre belirlenmesi gerektiği vurgusu yapılmıştır.

Narenciye Çalıştaylarında görüşülen talepler, görüşler, sorunlar, çözüm önerileri ile birlikte ilgili makamlara iletmek üzere Yönetim Kurulu Başkanlığımız tarafından raporlanmakta ve çözüme kavuşturulması konusunda gerekli girişimlerde bulunmaktayız.





ANALİZ

İbrahim Seyhan

Dörtyol Ziraat Odası Başkanı



İlçemiz sınırları içerisinde 31.000 dekar Narenciye ekim alanı bulunmakta olup, iklim koşullarına göre bölgeye en uygun ürün Satsuma cinsi mandalinasıdır. 2021 verilerine göre Çiftçi Kayıt Sistemine kayıtlı narenciye arazilerinde tapulu hazine arazileri dâhil olmak üzere 2020 ve 2021 verilerine göre mandalina ve diğer ürünler portakal, greyluft, limon vs. dâhil olmak üzere tahmini 350 bin ton üretimimiz bulunmaktadır.

Üretimin büyük bir kısmı ihracata, diğer kalan kısmı iç piyasada market ve pazarlarda tüketilmektedir. Son zamanlarda üreticilerimizin üretim maliyeti hızlı bir şekilde yükselmekte olup, ayrıca kuraklık döneminde büyük oranda etkilenmiştir. Bunlara ek olarak susuzluk sorunu ve tevzisinde aksamalar olmuştur. Üreticilerimiz geçmiş yıllara nazaran kaliteli ürün almak amacı ile tarımdaki son teknolojilerden faydalanmak için yoğun çaba sarf etmektedir. Sonuç olarak girdi maliyetinin yüksek olması satış fiyatlarındaki dengesizlik mazot, gübre ve ilaç fiyatlarındaki anormal artışlardan dolayı çok zor durumlar yaşanmaktadır. Hal böyle olunca daha değişik ve mali getirisi yüksek ürünler ekilmeye başlamıştır. Daha verimli ürünlere doğru adımlar atılmaktadır.



Hacı İbrahim Seçer

Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliği Başkanı

“BÖLGEMİZDE NARENCİYİYİ ÜRÜNLERİNİ GERÇEK DEĞERİNDE PAZARA SUNMA ÇABASINDAYIZ”

Yöreye özgü özellikleri ve ayırt edici nitelikleriyle, ulusal ve uluslararası pazarda önemli bir yere ve üne sahip olan Dört Yol Mandalına ürünümüzün; üretim aşamasından nihai tüketiciye ulaştırıldığı perakende aşamasına kadar belirlenmiş standartlar ve denetim esaslarına göre üretilmesi ve pazarlanmasına başlanması ile marka değerinin yükseltilmesini ve bu marka değerini koruyup güçlendirecek bir altyapıyı sağlama hedefleriyle uygulanacak projeleri gerçekleştirmeye çalışıyoruz.

Ülkemizde, bölgemiz içerisinde bulunduğumuz; liberal ekonominin ve konjonktürün gereği olarak; DOĞAKA Önderliğinde fizibilite çalışmalarının sonuçlarının verilerine göre yapılması gereken projelerin tamamını ilgili kurum ve kuruluşlarımız ile uygulama çalışmalarını hep birlikte yapmamız gerekmektedir. A'dan, Z'ye kadar olan bütün ürünlerimizin, değerlerimizin işlenerek gerekli teknolojileri kullanarak, gerek kurutulmuş gıda, gerekse içerisinde bulunduğumuz konjonktürün gereği olarak fizibilite

çalışmalarımızın sonucunda da entegre tesislerin kurulması aşıkarak anlaşılmaktadır. Teknolojik gelişmeler içerisinde, bulunduğumuz siyasi ve ekonomik konjektürün gereği olarak yapılması gerekenleri, Dört Yol Turunçgil Üreticiler Birliği olarak yapmaya kararlıyız.

İlçemizdeki narenciye yetiştiriciliği, geleneksel yöntemler ağırlıklı olarak yapılmakta olup nihai ürün olarak sadece meyve olarak düşünülmekte ve buna göre hareket edilmektedir. Oysaki turunçgil meyvelerinin işlenmesi ile narenciyenin çiçeğinden, yaprağına kadar önemli bir hazine olduğu düşünüldüğünde, atıl durumda bulunan değerlerin harekete geçirilmesi için de büyük bir potansiyel olduğu görülmektedir. Çiçek, yaprak ve kabuktan elde edilebilen %0,5 ile %0,8 civarındaki uçucu yağlar, 70-500 Avro/Kg gibi yüksek katma değerli ürün olarak pazarlanmaktadır.





Turunçgil işleme konusundaki faaliyetlerin yetersiz düzeyde kalması, yeni pazarlar oluşturulmasını engellemektedir. Proje kapsamı faaliyetlerle başlatacağımız farkındalık yaratma ve bilinçlendirme çalışmaları kapsamında; ürünlerimizin çürüyen çiçekleri, çöpe giden yaprakları, kabuklarının işlenmesi yoluyla yüksek katma değer oluşturabilecek türev ürünler ile işlenmiş tarım ürünü olarak narenciye esaslı ürünlerin pazara sunulabileceği konusunda bilinçli bir kamuoyu oluşturulması, bölgede atıl durumdaki değerlerin harekete geçirilmesi ve bölgede alternatif gelir kaynakları oluşturulması ile narenciye üreticimizin daha fazla gelir elde eder hale getirilmesi gibi hedeflere ulaşılmasına çalışılacaktır.

Bölgemiz için önemli bir değer olan Narenciye'nin, gerçek değerinde pazara sunulması, ürünlerin mamül ürüne dönüştürülmesi çalışmaları için, Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliği'mizin başlatmış olduğu bu çalışmaların başarısı için, bölge halkının, narenciye üreticilerimizin, narenciye pazarında rol alan tüm kişi, kurum ve kuruluşların, kamu kurum ve kuruluşları temsilcilerinin, Belediyelerimizin, sivil toplum kuruluşlarının, kısacası tüm kesimlerin ve üreticilerimizin desteklerine ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu çalışmamızda da, Dört Yol Turunçgil Ürünlerinin pazarda hak ettiği değerden işlem görmesini sağlamaya yönelik önemli bir adım atıyoruz. Narenciye İşleme Entegre Tesisleri kurulduğunda projelerimizin gerçekleşmesi sonucunda, bölgemiz ürünlerinin pazarlanması için farklı kanalların kullanılması da söz konusu hale gelecektir. Bölgemiz üreticisinin, ürettiği ürün için en yüksek karşılığı alması için bu çalışmamız sonrasında da daha etkin ve etkili önlemlerin alınması için her türlü girişimi yapmaya devam edeceğiz.





Sermet Gürkan Öcal

Erzin Ziraat Odası Başkan Vekili

TARIMSAL ÜRETİMDE GÜBRE PESTİSİT SULAMA, NARENCİYE 'DE KALİTELİ VE YÜKSEK MİKTARDA TARIMSAL ÜRETİM HAKKINDA DEĞERLENDİRME

İlçemiz Doğu Akdeniz'in narenciye üretimi için en uygun iklim koşullarına sahip olup öncelikle satsuma üretimine uygundur. 2021 yılı verilerine göre 60 bin dekara yakın Çiftçi Kayıt Sistemine kayıtlı narenciye arazisi toplamda kayıtlı ve kayıt dışı, tapulu ve hazine arazileri dâhil olmak üzere 120 bin dekara yakın narenciye arazimiz mevcuttur.

Yine 2021 yılı verilerine göre mandalina ve diğer narenciye ürünleri (portakal, greyfurt vs.) toplam tahmini 600-650 bin ton üretimimiz bulunmakta olup, üretimimizin %80'i ihracata %20'si de iç pazara sürülmektedir.

Son zamanlarda üreticilerimizin üretim maliyetleri hızlı bir şekilde yükselmiştir. Ülkemiz içinde

bulduğu kuraklık döneminde haliyle etkilenmiş olup sulamalarda aksaklıklar ve yetersizlikler meydana gelmiştir. Üreticilerimiz eskiye nazaran kaliteli meyve üretmek için son teknolojiden faydalanarak yoğun çaba sarf etmektedir. Girdilerin maliyetleri çok yüksek olmasından dolayı satış fiyatları maliyetlerle başa baş gittiğinden zor durumda kalmışlardır. Özellikle üretim aşamasında kullanılan ilaç, gübre, mazot ve sulama fiyatları son 2 yılda %200 civarında artmış olup satış fiyatları ise kıymetsiz sayılabilecek %10 civarında bir artış görülmüştür. Bundan dolayı da üreticilerimiz getirisi düşük cins narenciyeleri söküp günümüz piyasasına uygun ürünler dikmeye teşebbüs ederek çare aramaktadırlar.





Yunus Güzel

*Kahramanmaraş Damızlık Sığır
Yetiştiriciliği Birliği
Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı*

KAHRAMANMARAŞ İLİNDE SÜT VERİMLİLİĞİ VE BİRLİK FAALİYETLERİ GENEL TANITIMI

Kahramanmaraş olarak ilimiz geneli Hayvancılık ve Süt üretimi önceki yıllara nazaran son yıllardaki artan girdi maliyetleri nedeniyle azalma göstermektedir. İlimiz dondurma ve tarhana alanında dünya markası olduğundan üretilen sütün büyük bir bölümü dondurma ve tarhana yapımında kullanılmaktadır.

Üreticilerimiz Süt pazarlama konusunda sanayicilerin fiyatı düşük tutması nedeniyle sıkıntı yaşadığından süt satışının çoğunluğunda yoğurt tereyağı vs. olarak pazar oluşturma çabasıdır. İl olarak sahip olduğumuz hayvan potansiyeli ve süt üretimi il ve mahalli oranlarda yeterli miktarda üretim

gerçekleşmektedir. Birlik olarak üyelerimizin Süt üretimi ve pazarlaması konusunda yetiştiricimizin faydasına olacak adımlar atmaya çiftçilerimizin yanında olmaya çalışıyoruz.

Çiftçilerimizin hayvan kayıtları, suni tohumlama kayıtları, buzağı kayıtları, destekleme işlemleri ile hayvancılığın gelişmesi ve artması için gerekli tüm çalışmaları özveri ile yürütüyoruz. Damızlık Düve istasyonumuzla yurt dışından getirdiğimiz verimi ve kalitesi yüksek düvelerimizi satışa sunarak çiftçilerimizin uygun fiyata yüksek kalite elde etmelerine yardımcı oluyoruz.





RÖPORTAJ

Mustafa Bozkurt

Kahramanmaraş Tarım ve Orman
İl Müdür Vekili

Soru: Kahramanmaraş olarak hayvancılıkta ne durumdayız? İlimizdeki hayvan sayısı ile ilgili bilgi verebilir misiniz?

İlimiz genelinde 2020 yılı sonu itibariyle;
- 226.500 adet büyükbaş,
- 1.100.000 adet küçükbaş hayvanımız bulunmaktadır.

Soru: Peki mevcut hayvan sayımız İlimizin ihtiyacını karşılayacak durumda mıdır?

Bakanlığımızın gösterdiği hedefler doğrultusunda hayvan sayımızı daha üst seviyelere çıkarmak için desteklemelerimiz devam etmektedir.

2020 yılında 324.000 ton süt üretimimiz varken ilimizde yoğun bir şekilde dondurma ve tarhana üretiminden dolayı 410.000 ton süt tüketimimiz olmuştur. Bunun da 86.000 tonu il dışından tedarik edilmiştir.

2020 yılında süt üreticilerimize 6.899.436 TL destekleme ödemesi yapılmıştır. Bu konuda daha çok üreticimizin destek alması için yayım çalışmalarına devam ediyoruz.

Soru: İlimizde süt ve süt ürünleri konusunda faaliyet gösteren işletmeler hakkında biraz bilgi verebilir misiniz?

İlimizde; 27 adet mandıra, 4 adet Süt Toplama Tesisi, 24 adet dondurma işletmemiz bulunmaktadır.
Mandıralarımızın büyük bir kısmı yoğurt üretimi yapmaktadır. Bildiğiniz gibi ilimize özgü bir tarhana üretimimiz vardır. Tarhanamızın ana girdisi de yoğurttur. Dolayısıyla yoğurt tüketimi ilimizde diğer illere nazaran çok fazladır. Mandıralarımızda yoğurt üretimine yakın peynir üretimi özellikle de Maraş Parmak Peynir üretimi yapılmaktadır. Bu peynirimiz Coğrafi İşaretli bir üründür. Yine mandıralarımızda yoğurt ve peynir üretimi kadar olmasa da tereyağı, sadeyağ, ayran v.b. süt ürünleri de üretilmektedir.

Soru: İlimizdeki coğrafi işaretli ürünlerimiz hakkında bilgi verir misiniz?

Süt ürünleri konusunda ilimizde;
Maraş Dondurması 18.04.2018 tarihinde
Maraş Parmak Peyniri 17.04.2021 tarihinde coğrafi (mahreç) işareti alan ürünlerimizdir.
Maraş dondurması, Kahramanmaraş yöresinde



yetişen kekik, keven, sümbül, çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçi sütü, salep ve şeker kullanılarak imal edilmektedir. Salep haricinde herhangi bir stabilizatör katkı maddesi kullanılmaz. Maraş Dondurması, Türkiye’de üretilen diğer dondurmalar arasında daha düşük hacim genişlemesi ile kendine özgü lezzeti ve aroması ve sert esnek bir kıvama sahip olması ile erimeye karşı dayanıklı olmasından dolayı diğer dondurmalarından ayrılır.

Maraş Parmak/Sıkma Peynirinin yapımında Kahramanmaraş ili içinde yetiştirilen inek, keçi, koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Üretimin tüm aşamaları Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilmektedir. Maraş Parmak/

Sıkma Peyniri pastörize edilmiş inek/keçi/koyun sütlerinden veya bunların karışımından üretilen, sıcak suda iki parmak (yaklaşık 2-3 cm) genişliğinde şekil verilen bir peynirdir.

Ayrıca küçükbaş hayvancılığı geliştirmek için Bakanlığımız tarafından yürütülen Halk Elinde Islah Projesi kapsamında İlimizde 2 adet proje devam etmekte olup, 1. Projede 11.820 baş (kıl keçisi) için 421.390 TL, 2. Proje de 6229 baş (kıl keçisi) için 306.080 TL destekleme ödemesi yapılmıştır. Bunun dışında Sürü Yöneticisi (çoban) desteklemesi kapsamında da 220 işletmeye 1.100.000 TL destekleme ödemesi yapılmıştır.





Ahmet Duran Balsuyu

*Kahramanmaraş Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Başkanı*

KAHRAMANMARAŞ'TA Süt Üreticiliğindeki Gelişmeler

Kahramanmaraş, bulunduğu coğrafi konum ve iklimi nedeni ile hayvancılık için oldukça elverişlidir. Bundan dolayı hayvancılık, geçmişten bugüne Kahramanmaraş ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır.

İstatistiklere bakıldığında Kahramanmaraş'ta 2016 yılında toplam büyükbaş hayvan sayısı yaklaşık 180 bin iken, 2021 yılı Nisan ayı verilerine göre bu sayı 300 bine yaklaşmıştır. Aynı durum küçükbaş hayvancılık için de söz konusu olup, yaklaşık 800 bin olan küçükbaş hayvan sayısı 2021 yılı Nisan ayı verilerine göre yaklaşık 1,2 milyonu bularak büyük ölçüde artmıştır. Buna paralel olarak süt hayvancılığı da artış göstermiştir.

Kahramanmaraş süt üreticiliğinde 324.000 ton/yıl ile Türkiye sıralamasında 26. sırada yer almaktadır. İlimizde işlenen süt miktarı ise 410.000 ton/yıldır. Bu nedenle yaklaşık olarak 90.000 ton/yıl süt ilimize diğer illerden gelmektedir. İlimizde süt işleme tesisleri de her geçen gün artarak sayısı 55'i bulmuştur.

Hayvancılıkta çok önemli bir yer tutan yem üretimi için ilimizde kayıtlı 10 adet yem fabrikası mevcut olup, hayvancılıkla uğraşan üreticilerimizin büyük çoğunluğu kendi yemini kendisi yapmakta ve bu işletmelerin sayısı 200'ü bulmaktadır.

Son zamanlarda süt üreticiliği aile işletmeciliğinden çıkıp yüksek kapasiteli ve modern işletmelere dönüşmektedir. Bu gelişmeler bizi mutlu etmekle birlikte henüz arzu edildiği seviyeye ulaşmamıştır. İlimizdeki modern süt üretim ve işleme tesislerinin sayısını artırmak için üreticilere verilen desteklerin artırılarak devam etmesini sağlamak gerekir.



Eksiklikleri tespit edilip işletmelerini büyütmeye, modern teknoloji ile donatma, ürettikleri sütü işleme aşamalarında destekler artırılmalıdır. Böylece yüksek miktarda ve kaliteli süt üretimi de teşvik edilmiş olur.

Kahramanmaraş ekonomisinde önemli bir yere sahip olan hayvancılığın ve dolayısıyla süt üreticilerinin sorunlarının başında girdi maliyetleri, üretilen sütün fiyatının düşüklüğü, ara elaman bulmadaki sıkıntılar gelmektedir. Ayrıca üretilen sütün kalitesi büyük oranda hayvana yedirilen yem kalitesinden gelmektedir. Kullanılan hayvan yemlerinin kalitesi düşük ve aflatoksinli ise üretilen sütte kalitesiz ve aflatoksinli olacaktır.

Aflatoksinler, insan sağlığı için de risk teşkil eden ve kaliteyi tamamen olumsuz yönde etkileyen toksik maddelerdir. Bunlarla bulaş yemleri tüketen hayvanların sütleri de toksinli olmaktadır.

Kahramanmaraş Ticaret Borsası olarak her zaman üreticilerimizin yanında olmaya gayret gösterdik. 2005 yılında borsamız bünyesinde kurulmuş olan Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı ile hem Kahramanmaraş'ımıza hem de çevre illere hizmet vermekteyiz. Laboratuvarımızda yem hammaddelerinde, başta aflatoksin olmak üzere, ham protein, selüloz, toplam yağ, toplam kül ve nem analizleri yapılmaktadır. Ayrıca sütte de aflatoksin ve ham protein analizleri yapılmaktadır. Sütte aflatoksin analizini Kahramanmaraş'ta yapan şu anda tek laboratuvarız. Üreticilerimiz sütlerinde bir sorun ile karşılaşmamak için aldıkları ya da ürettikleri yemleri ve yem hammaddelerini Borsamıza getirip analiz yaptırabilirler. Böylece kalitesi düşük ya da aflatoksinli yemleri üretimlerinde kullanmazlar. Zira aflatoksinli yem ile beslenen hayvanın sütü de aflatoksinli oluyor. Ayrıca ürettikleri sütleri de belirli periyotlarla analiz ettirerek aflatoksin oluşma riskini kontrol altında tutabilirler.



Bu konuda başta ilimiz üreticileri olmak üzere çevre illerdeki üreticilerimizin de ihtiyaçlarına cevap verebilecek, çok kapsamlı ve modern cihazlarla donatılmış, mikrobiyoloji laboratuvarımızı da İnşallah yeni Borsa binamızda halkımızın hizmetine sunmayı planlıyoruz.

Ayrıca mikrobiyolojik analizlere ilave olarak, sütte büyük problem olan antibiyotiklerin varlığını tespit etmek için antibiyotik analizi, sütteki kimyasal kalıntıyı gösteren pestisit analizi ve kaliteyi belirleyen parametrelerden yağ oranı, laktoz, donma noktası, kuru madde gibi analizleri de yine yeni binamızda hayata geçirilecek olan laboratuvarımızda analiz listemize katmayı planlamaktayız.

Biz Ticaret Borsası olarak, üreticilerimizin her zaman yanında olmaya gayret gösterdik, göstermeye de devam edeceğiz. Ayrıca ürettikleri ürünleri işlendikten sonra (yoğurt, peynir, tereyağı, dondurma vs.) Kahramanmaraş dışında da pazarlayabilmeleri, hatta ihraç edebilmeleri için yeterince tanıtımlarının yapılması hususunda elimizden geleni yapmaktayız. Bu konularda düzenlenmiş olan fuarlar tanıtım için çok önemli bir basamak oluşturmaktadır. Bu tür organizasyonlar olduğunda üyelerimize gerekli bilgilendirme yapılmakta olup katılmaları yönünde teşvik etmekteyiz.





Uzman Görüşü

Prof. Dr. Kenan Sinan Dayısoylu

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

Kahramanmaraş İli Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ürünler Değerlendirmesi

Coğrafi işaretleme, yerel değerlerin sürdürülebilir bir şekilde korunmasına, bu değerlerin gelecek nesillere aktarılmasına, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonominin gelişimine katkı sağlamaktadır. Coğrafi işaretler bir ürünün, belirli bir ülke, yöre ya da bölge ile bağlantısını ifade eden sembollerdir. Bu işaretler, söz konusu yöreye özgü doğal ya da tecrübe ve maharetin eseri olarak oluşan özelliklerin ürüne kazandırdığı nitelik ve kalite itibarıyla bölge ürünlerinin benzer ürünlerden ayırt edilebilmesini sağlamaktadır.

Ülkemizde coğrafi işaretlerin tescili, Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından yapılmaktadır. Türkiye’de 1995 yılında “Coğrafi İşaretlerin Korunması” Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname yayımlanmış, 2009 yılında bu kararnameye coğrafi işaretlerin uygulanması ve başvuru koşullarının güncellenmesi konusunda eklemeler yapılmıştır. Coğrafi işaretlere konu olan ürünler yiyecek ve alkollü/alkolsüz içecek gibi tarıma dayalı ürünler olabileceği gibi maden ve el sanatları ürünleri ile sanayi ürünlerinden de oluşabilmektedir.

Coğrafi işaret korumasının ürünlere doğrudan ve dolaylı olarak sağladığı çeşitli yararlar vardır. Her şeyden önce coğrafi işaretler yoluyla belirli bir yörede üretilen ürünlerin doğallığı ve kalitesinin sürdürülebilirliği koruma altına alınmaktadır. Coğrafi işaretler, ürünün kaynaklandığı coğrafi bölgeyi ve ürün kalitesini garanti etmesi, ürünün tanınmışlığını ve katma değerini artırması; ait oldukları yöreye ekonomik katkı sağlaması, üretici ve tüketicileri koruması açısından önem taşımaktadır.

Coğrafi işaretlerden yalnızca o ürün için belirlenen özelliklere göre üretim yapan üreticiler yararlanabilmektedir. Böylece coğrafi işaretin elde edilmesinde beşerî faktörü temsil eden yöresel üreticiler desteklenmektedir. Coğrafi işaret tescili sağlanan ürünler,

üretimin yapıldığı çevrelerde ekonomik faaliyetlerin gelişmesini destekleyerek bölgesel ve kırsal kalkınmaya da katkıda bulunmaktadır.

Türkiye’de, coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Menşe adı; coğrafi sınırları belirlenmiş, belirgin niteliği, ünü ve diğer özellikleriyle bu yöre ile özdeşleşmiş, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümüyle bölge sınırları içinde üretilen bir ürünü tanımlamaktadır. Menşe adı, ürünün tamamıyla tanımlanan bölge sınırları içinde üretilmiş olmasını gerektirmektedir. Mahreç işareti ise; coğrafi sınırları belirlenmiş belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre ile özdeşleşmiş bir ürün olmasının yanında, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş bölge sınırları içerisinde üretilen ürünü kapsamaktadır.

Coğrafi yapısı bakımından irdelendiğinde, Ahır Dağı eteklerine kurulmuş olan Kahramanmaraş sınırları içerisinde yer alan Maraş, Elbistan, Göksun, Pazarcık ovaları; Ceyhan nehri, Aksu, Göksu ırmakları ve bu akarsuları besleyen dere ve sulak alanlar; Ahır Dağı ve Doğu Toroslar üzerinde yer alan yaylalar ve iklim çeşitliliğinin sağladığı zengin flora ve faunası ile ormanlar; kente özgü doğal güzelliklerdir.

Hem tarihsel hem de coğrafi yapısındaki çeşitlilik ve zenginlik Kahramanmaraş’ın kendine özgü değerler oluşturmasında çok önemli bir rol oynamakta ve ilin zengin bir coğrafi işaret potansiyelini ortaya koymaktadır.

Coğrafi İşaretlerle İlgili Yöresel Durum

2021 Ekim ayı itibarıyla TPE tarafından 922 adet ürüne coğrafi işaret tescili yapılmış, 733 ürün için ise incelemeler devam etmektedir. Kahramanmaraş ilinin tescillenmiş coğrafi işaretli ürün sayısı 17 adet olup, bunun 3’ü menşe, 14 tanesi de mahreç işaretli ürünlerdir. Başvuru

aşamasındaki coğrafi işaretli ürünlere bakıldığında 7 adet ürünün TPE tarafından tescillenmesi beklenmektedir.

Kahramanmaraş ili coğrafi işaretli ürünlerinin incelenmesinde; Türk Patent Enstitüsü, coğrafi işaretler bölümünden yararlanılmıştır. Tescilli coğrafi işaretli ürünler incelenirken; başvuru ve tescil tarihi, başvuru yapan kurumlar, ürünün menşe adı veya mahreç işareti olma durumu, ürünün ayırt edici özellikleri ve coğrafi işaret sınırlarının göz önünde bulundurulduğu değerlendirilmektedir.

Kahramanmaraş Bölgesi Coğrafi İşaret Tescilli Ürünleri

Maraş Biberi

Kahramanmaraş ilinde ilk coğrafi işaret çalışması Maraş biberi üzerine Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası (KMTSO) tarafından 2001 yılı içerisinde başlatılmıştır. Bu kapsamda 26.12.2001 tarihinde coğrafi işaret başvurusu yapılan Maraş Biberi, TPE tarafından 08.01.2003 tarihinde kırmızıbiber menşe işareti olarak KMTSO adına tescillenmiştir.



Andırın Tirşiği

2010 yılı içerisinde kente ait iki adet ürün TPE tarafından coğrafi işaretli ürünler kategorisine dâhil edilmiştir. Bunlardan ilki Andırın tirşiği olup, başvuru Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği, Ankara Şubesi tarafından yapılmıştır.



Maraş Tarhanası

Kahramanmaraş ilinin aynı yılda (2010) başvurusu yapılan bir diğer coğrafi işaretli ürünü Maraş tarhanasıdır. Kahramanmaraş Ticaret Borsası tarafından başvurusu yapılan Maraş tarhanası, TPE tarafından 29.07.2010 tarihinde tescillenmiştir. Maraş tarhanası mahreç işareti kapsamında değerlendirilmiş ve ürünün ayırt edici özellikleri bakımından çok sayıda özellik belirlenmiştir.



Çağlayancerit Cevizi

Çağlayancerit cevizi Kahramanmaraş ilinin sahip olduğu bir diğer coğrafi işaretli ürün olup, başvuru süreci Çağlayancerit Ziraat Odası tarafından takip edilmiştir. Ürün 21.12.2011 tarihinde menşe adı olarak TPE tarafından tescillenmiştir.



Maraş Burma Bileziği

Kahramanmaraş ilinin el sanatları kapsamında tescil edilen ilk ürünü Maraş burma bileziğidir. 26.09.2012 yılında Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi (KBB) adına mahreç işareti kapsamında tescillenmiştir.



Maraş Dondurması

Kahramanmaraş deyince akla ilk gelecek ürün olan Maraş dondurmasının coğrafi işaret çalışması, Kahramanmaraş'ta faaliyet gösteren özel bir şirket tarafından 20.11.2002 yılında yapılmıştır. Enstitü tarafından Maraş dondurması 23.09.2003 yılında adı geçen firma üzerine menşe adı olarak tescillenmiştir. İlgili mevzuatta coğrafi işaret için ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri ile konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşlarının başvuru hakkına sahip olduğu bildirilmektedir. Bu kapsamda Maraş dondurması, özel şirketlerin (gerçek kişi) coğrafi işaret alması konusunda bir örnek olarak gösterilebilir. Ancak kentte bu alanda faaliyet gösteren diğer işletmelerin konuyu hukuki sürece taşınması üzerine, adı geçen firma adına verilen coğrafi işaret tescili yıllar süren ve Yargıtay'a kadar taşınan süreç sonunda



iptal edilmiştir. Bu gelişmeler neticesinde, 2017 yılında kentin ortak değeri olması hasebiyle bu kez KMTSO tarafından tekrar coğrafi işaret başvurusu gerçekleştirilmiş, 18.04.2018 yılında TPE bu ürünü KMTSO'ya mahreç işareti olarak tescillenmiştir.

Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı

Mahreç işareti olarak 22.12.2017 tarihinde tescillenen "Kahramanmaraş Hartlap bıçağı"nın başvurusu KBB tarafından yapılmıştır.



Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı

Kentin coğrafi işaretli ürünlerinden bir diğer değeri olan Kahramanmaraş oyma çeyiz sandığının tescil başvurusu 19.09.2016 tarihinde KBB tarafından yapılmış olup 26.12.2017 tarihinde TPE tarafından mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Kahramanmaraş Yemenisi

Kahramanmaraş yemenisi kent adına 2018 yılı içerisinde tescillenen beş üründen bir tanesidir. 19.09.2016 tarihinde KBB tarafından başvurusu yapılan Kahramanmaraş yemenisi, 10.04.2018 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Maraş Çöreği

Yöresel bir gıda olup içerik ve yapılış tekniği itibarıyla Kahramanmaraş'a özgü bir gıda olan Maraş Çöreğinin başvurusu KBB tarafından 19.09.2016 tarihinde yapılmış olup 13.06.2018 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Maraş File Nakışı

El sanatları kapsamında ilimiz adına tescillenen bir diğer ürün olan Maraş file nakışının tescil başvurusu 21.04.2016 tarihinde KBB tarafından yapılmış olup 10.04.2018 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Maraş Sumak Ekşisi Akıtı

Kahramanmaraş mutfağında özel bir kullanım yerine sahip olan Maraş sumak ekşisi akıtının tescil başvurusu 19.09.2016 tarihinde KBB tarafından yapılmış olup 13.04.2018 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Afşin Koçovası Sarımsağı

2021 yılı içerisinde kente ait beş adet ürün TPE tarafından tescillenmiştir. Bu ürünlerden bir tanesi olan Afşin Koçovası Sarımsağının başvurusu 19.02.2020 tarihinde Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılmış olup 28.06.2021 tarihinde TPE tarafından menşe adı olarak tescillenmiştir.



Maraş Camekanı

İl adına el sanatları kapsamında tescillenen ürünlerden bir diğeri olan Maraş Camekanının tescil başvurusu 12.11.2020 tarihinde KBB tarafından yapılmış olup 09.08.2021 tarihinde mahreç işaret olarak tescillenmiştir.



Maraş Rahlesi

09.08.2021 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenen bir diğer ürün ise Maraş Rahlesidir. Ürününün coğrafi işaret başvurusu 12.11.2020 tarihinde KBB tarafından yapılmıştır.



Maraş Parmak/Sıkma Peyniri

Yöre halkı tarafından sıklıkla tüketilen bir ürün olan Maraş Parmak/Sıkma Peynirinin coğrafi işaret başvurusu 19.09.2016 tarihinde KBB tarafından yapılmış olup 17.04.2021 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Maraş İşi / Maraş Sim Sırma

2021 yılında tescillenen ürünlerden bir diğeri olan Maraş İşi/Maraş Sim Sırmanın coğrafi işaret başvurusu 21.04.2016 tarihinde KBB tarafından yapılmış olup 11.02.2021 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmiştir.



Başvurusu Aşamasındaki Coğrafi İşaretli Ürünler

Kahramanmaraş ilinin, TPE nezdinde başvuru aşamasında 7 adet ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerden Maraş Bertiz Kabarcık Üzüümü, Maraş Fıstık Ezmesi, Maraş Güllü Motifi, Maraş Ravanda Şerbeti ve Maraş Urmu Dutu başvuruları KBB tarafından, Maraş Bakır İşlemciliği başvurusu KMTSO tarafından ve Maraş Kelle Paçası başvurusu Kahramanmaraş Esnaf Odası Lokantacılar, Kebapçılar, Tatlıcılar Odası tarafından yapılmış olup TPE tarafından yapılan incelemeler devam etmektedir.

SONUÇ

Coğrafi işarete sahip ürünlerin geleneksel üretim ve özellikleri koruma altına alınarak gelecek nesillere bozulmadan aktarılması sağlanır. Duyusal özelliklerinin yanında, ürünlerin daha hijyenik koşullarda ve gıda güvenliği kriterleri çerçevesinde üretilmesi esastır. Bu ürünlerin ticari alanda rekabet şansları her zaman daha yüksektir. Ekolojik denge, biyoçeşitlilik korunabilir; toprak ve su varlıkları koruma altına alınabilir.

Ülkemizin köklü tarihsel geçmişine bakıldığında, kimi bölgelerde medeniyetlerin sırayla hüküm sürdüğü ve dolayısıyla sosyal, kültürel her türlü etkileşime uğradığı görülecektir. 7 Şubat 1973 tarihinden sonra Kahramanmaraş olarak anılan Maraş ilinin, bu medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir konumu bulunmasından ötürü, bu çalışmaya konu teşkil eden coğrafi işaret düzleminde zengin bir portföyünün bulunduğu yadsınamaz. Mevcut bu potansiyelin harekete geçirilmesi, ilde lokomotif rol üstlenen kurum, kuruluş ve sivil toplum örgütleri tarafınca sağlanmalı; tescilli ürünü mevcutta 17 olan, ancak yukarıda sözü edilen zenginliklere kıyasla oldukça düşük olan bu sayı kısa sürede daha yukarılara çıkarılmalıdır. Çalışmanın, bu potansiyeli harekete geçirmede bir ivme kazandıracığı da umulmaktadır.

KAYNAKLAR

1. Anonim 1996. *Özel İhtisas Komisyonu Raporları*. <http://www.kalkinma.gov.tr/lists/zel%20htisas%20komisyonu%20raporlar/allitem.aspx> (Erişim tarihi: 23.05.2016).
2. Yenipınar, U., Köşker, H., Karacaoğlu, S., 2014. *Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlu Peyniri*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2): 13-23.
3. Akın, E.B., 2006. *Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısısının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması*. *Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Müh. Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Ankara, 136 s.*
4. Çalışkan, V., Koç, H., 2012. *Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılımı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28): 193-211.
5. Anonim 1995. *555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname’nin Uygulama Şekli Gösterir Yönetmelik*. <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/temp/B599A95C-2ECC-4096-B289-04F2FBD63B76.pdf> (Erişim tarihi: 01.06.2016).
6. Dayısoylu, K.S., Yörükoğlu, T., Ançel, T., 2016. *Kahramanmaraş’ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu*. *KSÜ Doğa Bil. Derg.*, 20(1), 80-88, 2017.





Hayri Yılmaz

**DOĞAKA Sektörel Destekler ve Programlama
Birimi Uzmanı**

TR63 BÖLGESİ'NDE NARENCİYE ÜRETİMİ VE NARENCİYE ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

1. GİRİŞ

Narenciye veya turunçgiller, dünyada en çok yetiştirilen meyve grubudur. Narenciyenin anavatanı Arap yarımadasının doğusundan, Filipinler'in doğusuna kadar ve Himalayalar ile Hindistan'dan Avustralya'ya kadar olan bölgeyi içine alan geniş bir coğrafyadır. Birincil derece anavatanı ise Çin kıyıları, Güneydoğu Çin (Tayland, Vietnam, Kamboçya, Malezya) ve Sarı Irmak Vadisi içlerini kapsayan Güneydoğu Asya'dır. Tropik, sıcak, hatta serin subtropik alanlarında rahatlıkla yetiştirilebildiğinden bugün dünyanın çok büyük bir alanına yayılmış durumdadır.

2. DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE NARENCİYE ÜRETİMİ

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2019 yılı verilerine göre dünyada 158 milyon ton narenciye üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu verinin içinde portakal, greyfurt, limon grubu (limon, misket limonu), mandalina grubu (mandalina, tangerine, klemantin, satsuma) ve başka yerde sınıflandırılmamış narenciye grubu (bergamot, kumkat, vb.) yer almaktadır. Dünyada üretilen narenciyenin %50'si portakal, %22'si mandalina, %13'ü limon, %6'sı greyfurt (altıntop) ve %9'u başka yerde sınıflandırılmamış narenciyedir. Dünya narenciye üretiminde lider ülke Çin'dir. 2019 yılında dünya narenciye üretiminin %28'ini Çin gerçekleştirmiştir. Çin'i sırasıyla Brezilya (%12) ve Hindistan (%9) takip etmektedir. Türkiye ise 2019 yılında dünyadaki toplam narenciye üretiminin %3'ünü gerçekleştirmiş ve dünya ülkeleri arasında 8.sırada yer almıştır. Alt gruplar bazında bakıldığında ise lider ülkeler ve dünya üretiminden aldıkları paylar değişmektedir. Portakal üretiminde Brezilya %22 pay ile ilk sıradayken, limon

grubunda Hindistan %17'lik pay ile ilk sıradadır. Greyfurt ve mandalina grubunda Çin'in ilk sırada olduğu görülmektedir. Türkiye ise özellikle mandalina grubunda öne çıkmakta olup %4'lük üretim payı ile dünyada Çin ve Hindistan'dan sonra 3.sırada yer almaktadır. Limon grubunda ise Türkiye, dünya üretiminden aldığı %5 pay ile 6.sırada yer almaktadır.

Ülkemizde Akdeniz ve Güney Ege sahil şeridinde narenciye üretimi için uygun sıcaklık ve nem koşulları bulunmaktadır. Bu bölgelerdeki uygun iklim şartları altında ve korunaklı alanlarda dünya pazarlarında rekabet edebilecek düzeyde kaliteli narenciye üretilebilmektedir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde de bir miktar narenciye üretimi yapılmakta olup yetiştirilen ürünler bölgedeki semt pazarlarında üreticilere ek gelir sağlayacak bir ekonomik değere sahiptir. Türkiye İstatistik Kurumunun (TÜİK) 2020 yılı verilerine göre Türkiye'de 4,35 milyon ton narenciye üretimi gerçekleştirilmiştir. Türkiye'de üretilen narenciyenin %36'sı mandalina, %31'i portakal, %27'si limon ve misket limonu, %1'i ise diğer narenciyedir (turunç, vb.).

3. TR63 BÖLGESİ'NDE NARENCİYE ÜRETİMİ

Türkiye narenciye üretiminin %17'si TR63 Bölgesi'nde gerçekleştirilmekte olup bölgede öne çıkan ilimiz Hatay'dır. Satsuma cinsi mandalina üretiminde Türkiye'nin merkezi olma özelliği taşıyan Hatay, 2020 yılında 300 bin tonu aşan satsuma mandalinası üretimi ile Türkiye'deki toplam satsuma mandalinası üretiminin %40'ını gerçekleştirmiştir. Hatay ilinde mandalina üretimi ile öne çıkan ilçeler ise Erzin ve Dört Yol'dur. 2017 yılında "Dört Yol Mandarinini Markalaşılıyor" projesi ile ajansımızdan teknik destek almaya hak kazanan Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliğinin coğrafi işaret tescil

Türkiye Narenciye Haritası



Limon



Greyfurt



Mandalina



Portakal

başvurusu ile Dörtyol Mandarinini 2019 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir.

70 bin tona yakın limon üretimi ile Mersin, Adana ve Muğla'dan sonra 4. sırada yer alan Hatay, portakal üretiminde 5. sırada yer almaktadır. Türkiye'de portakal üretiminin en çok yapıldığı ilk 4 il sırasıyla Antalya, Muğla, Adana ve Mersin'dir. Greyfurt üretiminde ise Hatay; Adana, Mersin ve Muğla'dan sonra 4. sırada yer almaktadır.

TR63 Bölgesi, narenciye fidancılığında da Türkiye'de önemli bir yere sahiptir. Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğünden (BÜGEM) alınan il bazında fidan üretimi verilerine göre (2018) Hatay ilimiz limon, portakal ve mandalina fidanı üretiminde Türkiye'de ilk sırada yer almaktadır.

4. NARENCİYE ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Narenciye besin değeri bakımından zengin bir içeriğe sahiptir. Dolayısıyla taze olarak tüketmenin dışında alternatif yollarla işlenerek değerlendirilebilmesi, narenciyeyi ideal bir hammadde yapmaktadır.

4.1. Meyve Suyu ve Benzeri İçecek Olarak Değerlendirilmesi

Meyvelerin yılın her mevsiminde taze olarak bulunması her zaman mümkün olmamaktadır. Yıl boyunca

meyvelerden istifade edilebilmesinin en yaygın yöntemlerinden biri meyve suyu ve benzeri ürünlere işlemektir. Meyve suyu endüstrisi, meyveleri mevsiminde konsantreye işleyerek yıl boyu meyve suyu ve benzeri ürünlerin üretiminde kullanabilmektedir. Meyveler konsantre edilebileceği gibi, konsantre edilmeden de direkt olarak meyve suyuna işlenebilmektedir (NFC-Not From Concentrate). Narenciye grubu meyveler de meyve suyu endüstrisi için vazgeçilmez hammaddelerdir. TR63 Bölgesi içinde narenciye konsantresi, narenciye suyu ve benzeri ürün üretimi yapan bir tesisin varlığı bölgedeki yüksek narenciye potansiyelinin uygun maliyetle değerlendirilmesini sağlayacaktır.

4.2. Kurutulmuş Meyve Olarak Değerlendirilmesi

Mevsiminde tüketilemeyen meyvelerin bir diğer saklama yöntemi de kurutmadır. Kurutma endüstriyel olarak farklı şekillerde gerçekleştirilebilir. Burada önemli olan narenciyenin yapısına ve besin içeriğine en az zararı verecek yöntemin belirlenebilmesidir. Geleneksel kurutma yöntemleri genel olarak (güneşte, kurutma tüneline, vb.) narenciyenin C vitamini içeriğine büyük oranda zarar vermektedir zira C vitamini endüstriyel işleme dayanıklı olmayan bir vitamindir. Narenciye için en ideal kurutma yöntemlerinden biri dondurarak kurutmadır. Bu yöntemde meyve içindeki su, buz haline getirilir ve çeşitli şekillerde meyveden uzaklaştırılır. Yatırım maliyeti diğer yöntemlere göre yüksek olmakla birlikte besin değerinin en iyi korunabildiği yöntemlerden biridir.



4.3. Dondurulmuş Meyve Olarak Değerlendirilmesi

Dondurma işlemi, meyvenin içerdiği suyun bir kısmının buz kristallerine dönüştüğü sıcaklığa düşürülmesi ile gerçekleştirilir ve bu işlemden sonra meyve sıfırın altında bir sıcaklıkta muhafaza edilir. Günümüzde dondurulmuş gıda tesislerinde IQF (Individual Quick Frozen-Bireysel Şok Dondurma) tekniği yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu yöntemde meyveler çok kısa sürede -40°C sıcaklığa tek tek ve bir anda dondurulur. Narenciye ürünleri için ideal bir dondurma yöntemidir. Çünkü bu yöntemle meyve hücre öz suyunu salmaz, besin değerlerini kaybetmez, fiziksel yapısında ve doğal lezzetinde bozulma olmaksızın katkı maddesi ilavesi olmadan uzun süre saklanabilir. Narenciyenin depolanma süresi ve sıcaklığı arttıkça C vitamini kaybı artar. Bununla birlikte meyveleri dondurarak işleyen tesisler, taze hasat edilmiş gıdalara ulaşım hasattan sonraki birkaç saat içinde gıdaları işleyebileceğinden bu kaybın önüne geçebilmektedirler. Dolayısıyla dondurulmuş meyveler, taze olduğu düşünülerek satın alınanlara göre daha yüksek besin içeriğine sahip olabilmektedir.

4.4. Konserve/Reçel Olarak Değerlendirilmesi

TR63 Bölgesi'nde üretilen narenciye türlerinden biri de turunçtur. Turunç, Akdeniz'e kıyısı olan tüm ülkelerde olduğu gibi Türkiye'de de yetişen, portakala benzeyen, fakat suyu acımtırak olan bir meyvedir. Acımtırak tadı, onun daha çok reçel olarak değerlendirilmesinde etkili olmuştur. Turunç gibi diğer narenciye türleri de hem meyve konservesi hem de reçel olarak değerlendirilebilmektedir. Ancak bölgemizde geleneksel yöntemlerle üretilen reçellerin ekonomik değeri istenen düzeyde değildir. Tesisleşerek modern yöntemlerle reçel ve konserve üretiminin gerçekleştirilmesi, turunç gibi narenciye türlerine katma değer sağlamak adına faydalı olacaktır.

4.5. Narenciye Yan Ürünlerinin Farklı Şekillerde Değerlendirilmesi

Narenciye türlerinin konsantre, meyve suyu ve konserve/reçel gibi ürünlere işlenmeleri esnasında, meyvenin yaklaşık yarısını oluşturan çekirdek, kabuk ve pulp gibi niteliği yüksek yan ürünler büyük miktarlarda açığa çıkmaktadır. Biyolojik olarak gerekli bileşikleri önemli ölçüde içermeleri nedeniyle ekonomik potansiyeli yüksek bu yan ürünlerin değerlendirilmesi son zamanlarda önem kazanmıştır.

Günümüzde meyve işleme tesislerinden elde edilen kabuk atıkları, lif ve posa ile birlikte hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir. Zengin besinsel madde ve lif içeriği sebebiyle hayvan yemi rasyonları için ideal bir katkı maddesidir.

Narenciye kabuğu, lifi ve posa atığı adsorbent üretimi



için ideal yapıdadır. Adsorbentler su arıtma, aktif kömür ve sentetik reçineler gibi birçok uygulamayla endüstride önemli bir rol oynamaktadırlar. Ayrıca atık ısıdan, iklimlendirme ve diğer işlemler için soğuk su üretimini sağlayan teknolojilerde adsorbentler kullanılmaktadır.

Narenciye kabuklarından esansiyel (uçucu) yağ üretimi de mümkün olup geniş bir kullanım alanına sahiptir. Uçucu yağlar; fizyolojik etkileri nedeniyle aromaterapi uygulamalarında, ilaç sanayiinde bitki çaylarında ve şekerleme üretiminde doğal katkı maddesi olarak kullanım alanı bulmaktadır. Özellikle uçucu yağların bileşiminde bulunan limonen maddesi kozmetik sanayiinde, çevre dostu böcek kovucu maddelerin üretiminde kullanılmaktadır.

Gıda endüstrisi kaynaklı atıklar üzerinde biyoyakıt elde etmek için de birçok çalışma yürütülmektedir. Meyve suyu sanayisinin işlediği başlıca 7 meyveden biri portakaldır. Narenciye meyvelerinin meyve suyuna işlenmesinden sonra ayrılan ve selülozca zengin olan kabuk, ön işlemler yardımıyla biyoproseslerde kullanılabilir. 30 bin ton portakal posası için hesaplanan verimlilik yaklaşık olarak 31 kg/ton'dur.

Pektin, taze turunçgil kabuğunun kuru ağırlığının %20-30'unu oluşturur. Farklı dokuların ve turunçgil çeşitlerinin pektin içerikleri önemli ölçüde farklılık gösterebilmektedir. Pektin, gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan bir kıvam arttırıcı ve stabilizatördür. Reçel ve meyve suyuna pektin ilavesi, reçeli stabilize eder ve tadı iyileştirir. Süt ürünlerine pektin ilavesi kazein proteininin pıhtılaşmasını önler ve asitli süt ürünlerinin raf ömrünü uzatır.

5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

TR63 Bölgesi, Türkiye'nin önemli narenciye üretim merkezlerinden biridir. Hem üretim hem de ihracat kapasitesi bakımından bölge ve ülke ekonomisine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte narenciye ürünleri büyük oranda herhangi bir işleme tabi tutulmadan, sadece paketlenerek pazara sunulmaktadır. Ancak narenciye ürünlerinin işlenerek pazara sunulması hem katma değeri artıracak hem de bölge narenciyesinin bilinirliğine katkı sağlayacaktır. Narenciyenin meyve olarak işlenmesinin yanında işleme sırasında oluşan nitelikli yan ürünlerin de ekonomiye kazandırılması önem taşımaktadır.

Ajansımız faaliyete başladığı 2010 yılından bu yana, TR63 Bölgesi'nde öne çıkan ve potansiyel taşıyan sektörleri, mali ve teknik destek programları ile desteklemiş ve bu sektörlerin gelişimi için tanıtım faaliyetleri ile uygun yatırım ortamını oluşturmaya çalışmıştır. Bu kapsamda ajansımız, bölgemiz narenciye ürünlerinin değerlendirilmesi ve rekabet gücünün artırılması amacıyla bölgemizin potansiyelini tanıtmaya ve yatırımlara yönelik

destekleri duyurmaya devam edecektir.

Yararlanılan Kaynaklar:

1. BUDAK, D., GÜLTEKİN, U., UYSAL, O., SUBAŞI, S., KAFA, G., ARAS, Y., 2016, *Türkiye Turunçgil Sektörü ve İhracat Raporu, Ulusla Turunçgil Konseyi, Mersin.*
2. DOĞAKA, 2017, *Meyve-Sebze İşleme ve Depolama Tesis Ön Fizibilitesi, Hatay.*
3. DOĞAKA, 2019, *Hatay İli Fidancılık Sektör Raporu, Hatay.*
4. FAOSTAT, www.fao.org (Erişim Tarihi: 06.07.2021)
5. KILIÇ, H., *Narenciye Kabuklarının Endüstriyel Kullanılabilirliği, www.gidabilgi.com* (Erişim Tarihi: 06.07.2021)
6. KILIÇ, S., ÇİFTÇİ, H., *Muğla İli Narenciye Yatırım Raporu, T.C. Güney Ege Kalkınma Ajansı, Muğla Yatırım Destek Ofisi, Muğla.*
7. SEÇER, A., 2012, *Narenciye Sektör Araştırması DFD Projesi, Dörtüyl Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Hatay.*
8. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2011, *Meyveleri Kurutma Modülü (Gıda Teknolojisi), Ankara.*
9. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2016, *Turunçgil Meyveleri Modülü (Tarım), Ankara.*
10. T.C Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü, Ankara.
11. TÜİK, www.tuik.gov.tr (Erişim Tarihi: 06.07.2021).
12. UZUN, A., 2015, *Turunçgil Yetiştiriciliği, T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü, Erdemli.*
13. YILMAZ, E., 2017, *Narenciye Çekirdeklerinden Katma Değeri Yüksek Ürünlerin Üretilmesi ve Değerlendirilmesi, TÜBİTAK, Çanakkale.*



SARARTMA ODASI VE SOĞUK MUHAFAZA DEPOSU

	PROGRAM	TARIMA DAYALI SANAYİNİN GELİŞTİRİLMESİ MALİ DESTEK PROGRAMI
	BAŞVURU SAHİBİ ADI :	ERNAR KOOPERATİFİ
	PROJENİN ADI:	SARARTMA ODASI VE SOĞUK MUHAFAZA DEPOSU
PROJENİN TOPLAM MALİYETİ	DESTEK TUTARI	İL
163.243,00 TL	81.621,50 TL	HATAY

Projenin Özeti:

Bölgenin temel ekonomik faaliyeti olan tarımsal ekonominin rekabet gücünün artırılması amacıyla bölgede tarımsal sanayinin gelişmesine katkı sağlayacak ulusal ve uluslararası pazarlarda talep edilen standartlara uygun narenciye çıkarılması hedeflenmiştir. Narenciyeye ürün katma değerinin yükseltilmesi amacıyla narenciye işleme, paketlenme ve depolama tesislerinin yenilenmesi ve geliştirilmesi sağlanmıştır. Bölgede üretilen narenciyenin ürün kalitesinin ve pazar değerinin artırılması, narenciye üreticilerine daha fazla katma değer sağlanarak bölgenin kalkınmasına katkı sağlanmıştır.

Proje kapsamında yapılan sarartma ve soğuk muhafaza odasının elde edilen ürünlerin piyasa şartlarının katma değerinin en fazla olduğu dönemde (sezon öncesi ve sonrası) yapılabilmesi imkânını sağlanmıştır. Var olan üründen mevcut duruma göre daha fazla katma değer elde edilebilmesi imkânı oluşmuştur.



ACA TARIM'IN HASSA'DA YÜKSEK KALİTEDE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TESİSİ PROJESİ

	PROGRAM	BÖLGE İÇİ GELİŞMİŞLİK FARKLARININ AZALTILMASI MALİ DESTEK PROGRAMI
	BAŞVURU SAHİBİ ADI :	ACA TARIM VE GIDA SAN.TİC.LTD.ŞTİ
	PROJENİN ADI:	ACA TARIM'IN HASSA'DA YÜKSEK KALİTEDE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TESİSİ PROJESİ
PROJENİN TOPLAM MALİYETİ	DESTEK TUTARI	İL
530.808,08 TL	251.369,26 TL	HATAY

Projenin Özeti:

Proje ile TR63 Bölgesi, Bölge içi gelişmişlik farklarının azaltılması hedefi doğrultusunda Hassa ilçesine zeytinyağı imalatı yatırımı yapılarak Hassa ilçesinin rekabet gücünün artırılması hedeflenmiştir.

DOĞAKA tarafından hazırlanan TR63 Bölgesi Zeytincilik Sektör Raporuna göre zeytin, özellikle Akdeniz ülkelerinin tarım sektöründe önemli rol oynayan ve ekonomik değeri yüksek olan bir meyvedir. Ülkemizin zeytin üretimi bakımından dünyada ilk sıralarda olmasına karşılık, sektörde yaşanan kalite düşüklüğü, üretim teknolojisi eksikliği vb. sorunlar nedeniyle elde edilen ürünler hem gereği gibi katma değer yaratamamakta hem de yurtdışı pazarlarda hak ettiği yeri bulamamaktadır. TR63 bölgesinde tarım alanların %9,7'si 711.804 dekarı zeytinliklerden oluşmaktadır. TR63 Bölgesindeki zeytin dikili alanların %73'ü Hatay ilindedir. TR63 Bölgesinde zeytin üreticilerinin pek çoğu üretmiş oldukları zeytinleri sıkırmak suretiyle zeytinyağı elde etmekte ve ürünlerini bireysel olarak pazarlamaktadır. Bölgede üretilen zeytinyağının büyük bölümü bölge içerisinde pazarlanmakta, sadece birkaç zeytinyağı firması ihracat yapmaktadır. Bölgede üretilen zeytinyağlarının kalitesinin standart olmaması, pazarlama aşamasında yaşanan en önemli sorundur.

Projemiz sayesinde Hassa ilçesine tesis yapılarak, Hassa ilçesinin en modern ve teknolojik yatırımı olan zeytinyağı üretim ünitesi bölgesel ürün olan zeytinin katma değer ile daha iyi fiyata, daha sağlıklı olarak yurt içine satışı gerçekleştirilebilmiştir. Bu durum Hassa ilçesinin de ekonomik ve sosyal açıdan gelişerek rekabet gücünün artmasını sağlamıştır.

Projemizin özel amaçları ise Hatay ili Hassa ilçesinde 2015 yılında hayata geçirdiğimiz zeytin işleme tesisimize Hassa ilçemizde üretilen ve Bölgesel ürün olan zeytinlerin işlenmesine yöneliktir;

- Bir adet modern ve teknolojik zeytinyağı sıkma makinası alınarak tesisimizde bölgesel ürün olan zeytinden yüksek kalitede zeytinyağı üretimine başlanmıştır.

- Proje ile yeni istihdam edilen 5 yeni personel ile işletmemizin insan kaynakları kapasitesinin kayıtlı istihdam ile artırılmıştır.

- Proje ile işletmemizin üretim çeşitliliği ve kapasitesi artmıştır.

Firmamız 2015 yılında Hatay İli, Hassa İlçesi, Dervişpaşa Mahallesi'ndeki yerinde T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı desteği ile 1.155.062,56 TL'lik (KDV hariç) zeytin işleme tesisini hayata geçirmiştir. Bu tesiste Hassa ilçesinin bölgesel ürünü olan zeytinler salamura yapılmak üzere işlenmektedir. Salamura yapılan zeytinler, farklı ambalaj ve markalarla müşterilere satılmaktadır. İşletmemiz yeni ve en son teknoloji ekipmanlara sahip olduğu için ürettiğimiz ürünlerde yüksek kalitede, sağlıklı ve hijyenik olup müşterilerimiz tarafından beğenilmekte ve tercih edilmektedir.

Yüksek kalite sıkılmış zeytinyağı talebi ve teknolojik gelişmeler neticesinde hali hazırda mevcut modern fabrikasında en son yeni teknolojiyi kullanarak zeytinyağı sıkma makinası yatırımı gerçekleştirilmeye teşvik etmiş olup proje ile yapılan bu yatırım ile bölgesel ürün olan zeytinden yüksek kalitede zeytinyağı elde edilmiştir. Böylece bölgesel ürüne katma değer katılarak yüksek fiyattan ve kaliteden pazarlanması sağlanmış, ayrıca bu yeni yatırımla birlikte en az 5 kişi kayıtlı istihdam edilmiştir.

Bu sayede hibe programının amaçlarına uygun olarak Hassa ilçesindeki gıda imalat sanayinin yatırım ve üretim hacimleri artırılarak Hassa ilçemizin rekabet gücü artmıştır.

SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME KALİTE VE KAPASİTESİ ARTIRMA PROJESİ



PROGRAM

BÖLGE İÇİ GELİŞMİŞLİK FARKLARININ AZALTILMASI MALİ DESTEK PROGRAMI



BAŞVURU SAHİBİ ADI :

DEFNE SÜT VE SÜT ÜRN. İMLT. TARIM GIDA BESİCİLİK PAKETLEME İNŞ.İTH. İHRC. SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.



PROJENİN ADI:

SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME KALİTE VE KAPASİTESİ ARTIRMA PROJESİ

PROJENİN TOPLAM MALİYETİ
800.000 TL

DESTEK TUTARI
400.000 TL

İL
HATAY

Projenin Özeti:

Firma, 2012 yılında Yayladağı ilçesinde faaliyete başlamış olup peynir ürünleri sünme, örme, dil, lavaş, yaprak, ezme, köy peyniri , süzme yoğurt, tereyağı, lor, gibi süt ve süt ürünlerinin üretimini gerçekleştirmektedir. İşletme günlük ortalama 20 ton sütü ISO 9001 - ISO 2200 standartlarında HACCP sisteminde işlenmektedir. Hatay ili Yayladağı ilçesinde süt ürünleri imalatı yapan firma, üretim altyapısına pastörizatör, seperatör, lor kaynatma kazanı, tereyağ yayık makinası, yoğurt taşıma arabası, kaşar proses tankı, süt depolama tankı ekipmanları olarak üretim kalite ve kapasitesini artırmak, tam anlamıyla modern süt işleme ve üretim tesisi haline gelmek, böylece Yayladağı ilçe ekonomisine sosyal ve ekonomik katkı veren modernize bir işletme olmayı hedeflenmiştir.

Proje Süreci Değerlendirme

Firma, mevcut üretim hatlarına eklediği pastörizatör, seperatör, lor kaynatma kazanı, tereyağ yayık makinası, yoğurt taşıma arabası, kaşar proses tankı, süt depolama tankı ekipmanları günlük süt işleme kapasitesini 20 tondan 30 tona çıkarmış, ilave 2 yeni personel istihdam etmiş ve en az 3 yeni süt ürünü üretimine başlamıştır. Proje ile firmamız süt ürünleri imalatında sıkıntı yaşadığı pasterizasyon, seperizasyon sorunlarını ortadan kaldırmış, üretimden çıkan peynir altı suyunun buharlaştırarak üretime yeniden kazandırmış, tereyağı üretim kalite ve kapasitesini artırarak, birim zamanda daha fazla sütü işleyerek ürünlerin bozulmasının önüne geçmiştir. Proje ile firmanın üretim kalite ve kapasitesi artmış, tam anlamıyla entegre süt işleme ve üretim tesisi haline gelmiştir. Yeni istihdamlar ve yeni ürünler ile Yayladağı ilçe ekonomisine sosyal ve ekonomik katkı veren modernize bir işletme haline gelmiştir.



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSİ YENİ ÜRETİM HATTI KURULMASI PROJESİ

	PROGRAM	İKTİSADİ KALKINMA MALİ DESTEK PROGRAMI	
	BAŞVURU SAHİBİ ADI :	ŞENSA SÜT ÜRÜNLERİ HAYVANCILIK GIDA TURİZM PAZ. SANAYİ VE TİCARET A.Ş.	
	PROJENİN ADI:	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSİ YENİ ÜRETİM HATTI KURULMASI PROJESİ	
PROJENİN TOPLAM MALİYETİ		DESTEK TUTARI	İL
217.208,00 TL		63.240,00 TL	KAHRAMANMARAŞ

Projenin Özeti:

Projeyle, işletmeye alınacak olan yeni teknoloji ile üretim yapan makinelerle hem yeni bir ayran üretim hattının kurulması hem kaşar proses tankı ile teleme kırma işleminin yapılması planlanmıştır. Aynı zamanda projeye makinelerde enerji ve zaman tasarrufunun sağlanması, maliyetlerin düşürülmesi, kaliteli ve katma değeri yüksek ürünlerin elde edilmesi sağlanarak işletmenin uluslararası rekabet gücünün artırılması hedeflenmiştir.

Proje Sonuçları

Bölgedeki diğer tesislere örnek olan projeye işletmenin işgücü maliyeti düşürülerek üretim girdileri %10 azaltılmıştır. Proje kapsamında alınan makinelerle daha kaliteli süt ürünleri üretimi yapılarak işletmenin üretim kapasitesi %20 artırılmıştır. Proje sonunda süt işleme kapasitesi yıllık 8 ton olan işletmenin kapasitesi 10 tona çıkmıştır.

Firma Tanıtımı

1986 yılında faaliyetlerine başlayan Şensa Süt 9.550 m2 açık 2.950 m2 kapalı alanda süt ve süt ürünleri imalatı yapmaktadır. 24 yıllık süre içerisinde imalatta kullanılmak üzere yeni teknolojilerle çalışan makine ve ekipman temin eden firma her geçen yıl üretim kapasitesi ve ürün kalite özelliklerini artırmaktadır.



ARTAN KALİTE VE KAPASİTE İLE GELEN REKABET GÜCÜYLE KALKINAN ÇAĞLAYANCERİT

	PROGRAM	BÖLGE İÇİ GELİŞİMİŞLİK FARKLARININ AZALTILMASI MALİ DESTEK PROGRAMI	
	BAŞVURU SAHİBİ ADI :	GÜZELOĞLU-GÖKTAŞ GIDA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEM. İNŞ. TAŞ. MED. SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.	
	PROJENİN ADI:	ARTAN KALİTE VE KAPASİTE İLE GELEN REKABET GÜCÜYLE KALKINAN ÇAĞLAYANCERİT	
PROJENİN TOPLAM MALİYETİ		DESTEK TUTARI	İL
400.944,68TL		200.472,34TL	HATAY

Projenin Özeti:

2011 yılında aile şirketi olarak Kahramanmaraş Çağlayancerit'te kurulan Güzeloğlu-Göktaş Gıda, bölgede hayvancılık ile uğraşan insanların ürettiği tereyağlarını alarak sadeyağ üretimi gerçekleştirmektedir. İşletmede mevcut üretim sisteminin geliştirilmesi, rekabet gücünün artırılması için eski yöntemlerin yerine proje kapsamında alınan makinelerle üretim aşamaları iyileştirilmiş ve yeni makineler ile yarı otomatik sisteme geçilmiştir. Proje ile bölgesel gelişmişlik farklarının yatırımlar sayesinde azaltılması ve üretim faktörlerinin gelişmiş merkezlere kaymasının önüne geçilmesi hedeflenmiştir.

Proje Sonuçları

TR63 Bölgesi'nin görece az gelişmiş ilçelerinde; imalat sanayine ve turizm sektörüne yönelik yapılan yatırımların desteklenmesi yoluyla bölge içi gelişmişlik farklarının azaltılması hedeflenmiştir. Firma projesi ile rekabet gücünün artırılmasına yönelik yeni yatırımlar yapmıştır. Bu yatırımlarla alınan makinelerle işletmede üretim kapasitesinde artış sağlanmış; artan üretim kapasitesi ile yeni istihdamlar gerçekleşmiş; firma da modernizasyon ile ürün kalite ve standartları geliştirilmiş; ürün çeşitliliği ile pazar payının artabilmesi için destek sağlanmıştır. Ayrıca sağlık ve hijyen koşullarına verilen önem ve verimlilik artmıştır.



AYDA: SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE GIDA VE HİJYENİN MARKASI



PROGRAM

SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİMİN GELİŞTİRİLMESİ
VE YENİLİKÇİLİK MALİ DESTEK PROGRAMI



BAŞVURU SAHİBİ
ADI :

KELEBEKLER HAYV. TAR. GIDA NAKL.
OTO. TEKSTİL SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.



PROJENİN ADI:

AYDA: SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE
GIDA VE HİJYENİN MARKASI

PROJENİN
TOPLAM MALİYETİ
290.810 TL

DESTEK TUTARI
145.405 TL

İL
KAHRAMANMARAŞ

Projenin Özeti:

Süt kreması, yoğurt ve ayranı tam otomatik makinelerde el değmeden paketleyerek piyasaya arz etmeyi hedefleyen firma; üretim takip yazılımı ve 3 adet bilgisayar edinimi ile üretim aşamasının tamamını aktif olarak takip edebilmeyi amaçlamıştır. ISO 14001:2005 ve HELAL belgelendirmeleriyle uluslararası standartları sağlamayı ve web sitesinden satış yapar hale gelerek pazarlama personeline pazarlama ve satış eğitimi de aldırarak müşteri memnuniyeti ve pazar payını artırmayı hedeflenmiştir.

Proje Sonuçları

Proje kapsamında ürün çeşitliliği sağlayan makinalar alınmış, 5 yeni personel istihdam ederek kayıtlı istihdamın artışına katkıda bulunulmuştur. Ayrıca ISO 14001:2004 ve HELAL belgesi edinilerek uluslararası standartlar sağlanmıştır. %10 civarı ciro artışı sağlayan firma, üretim takip yazılımı ile verimliliğini %20 ve müşteri sayısını %30 artırmıştır. Pazarda rekabet gücünü %20-30 artırmıştır.



SOFRALIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ STANDARTLARA UYGUN ŞARTLARDA PAKETLENEREK ZEOS SARICA BEY MARKASI ALTINDA PAZARLANABİLİR HALE GETİRİLMESİ

 PROGRAM **TARIMA DAYALI SANAYİNİN GELİŞTİRİLMESİ MALİ DESTEK PROGRAMI**

 BAŞVURU SAHİBİ ADI : **ZEOS SARICA GRUP TARIM İŞLETME FİDANCILIK ULAŞIM İLETİŞİM ODUN KÖMÜR SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.**

 PROJENİN ADI: **SOFRALIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ STANDARTLARA UYGUN ŞARTLARDA PAKETLENEREK ZEOS SARICA BEY MARKASI ALTINDA PAZARLANABİLİR HALE GETİRİLMESİ**

PROJENİN TOPLAM MALİYETİ
343.150,00 TL

DESTEK TUTARI
163.940,5 TL

İL
OSMANİYE

Projenin Özeti:

Proje ile mevcut durumda toptan satılan zeytinyağının şişelenerek firmanın kendi markası ile satılması, sofralık zeytin üretimine başlanarak ürün çeşitliliğinin artırılması hedeflenmiştir.

Proje Sonuçları

Yapılan yatırım neticesinde zeytinyağı şişeleme ünitesi tesise entegre edilmiş, sofralık zeytin üretimine başlanmış ve tesisin kapalı alanı 12bin metrekareye çıkarılmıştır. Genişleyen tesiste işgücü ihtiyacı doğmuş ve yeni personel istihdamı sağlanmıştır.



BÖLGEDEKİ TEK SÜT TOZU İMALATI FABRİKASINDA KURUTMA KULESİ MODERNİZASYONU İLE ÜRÜN KALİTESİNİN VE ULUSLAR ARASI PAZARDA REKABET GÜCÜNÜN ARTIRILMASI



PROGRAM

TARIMA DAYALI SANAYİNİN GELİŞTİRİLMESİ
MALİ DESTEK PROGRAMI



BAŞVURU SAHİBİ
ADI :

TOPRAK SÜT MAMÜLLERİ
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.



PROJENİN ADI:

BÖLGEDEKİ TEK SÜT TOZU İMALATI FABRİKASINDA
KURUTMA KULESİ MODERNİZASYONU
İLE ÜRÜN KALİTESİNİN ve ULUSLAR ARASI PAZARDA
REKABET GÜCÜNÜN ARTIRILMASI

PROJENİN
TOPLAM MALİYETİ
478.350,00 TL

DESTEK TUTARI
239.175,00 TL

İL
OSMANİYE

Projenin Özeti:

Programın amacıyla paralel olarak, tarıma dayalı sanayi ve gıda sanayi işletmelerinin, ulusal ve uluslararası pazarlarda talep edilen standartlara uygun üretim, ürün çeşitliliği, pazarlama ve satış uygulamaları geliştirebilmelerine yönelik, kapasite ve istihdam artırıcı projelerle desteklenmesi, TR63 Bölgesinde tarım ve gıda sanayinin gelişimine katkı sağlanmasıdır.

Proje Sonuçları

Teknolojisi yenilenen ve modernize edilen tesiste uluslararası standartta üretim gerçekleştirilmiştir ve verimlilik artmıştır. Birim zamanda gerçekleştirilen iş miktarı arttığından üretim maliyetleri azalmıştır. Bununla birlikte firma mevcut müşterilerin artan taleplerini karşılayabildiği gibi yeni ülke ve müşterilere de satış yapabilmektedir. Bunun sonucunda firma ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet gücünü artırmıştır.



ZEYTİNYAĞI TESİSİ TEKNOLOJİ YENİLEME VE REKABET GÜCÜNÜ ARTIRMA PROJESİ

	PROGRAM	TARIMA DAYALI SANAYİNİN GELİŞTİRİLMESİ MALİ DESTEK PROGRAMI	
	BAŞVURU SAHİBİ ADI :	ÖZ GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	
	PROJENİN ADI:	ZEYTİNYAĞI TESİSİ TEKNOLOJİ YENİLEME VE REKABET GÜCÜNÜ ARTIRMA PROJESİ	
PROJENİN TOPLAM MALİYETİ		DESTEK TUTARI	İL
402.788,00 TL		201.394,00 TL	OSMANİYE

Projenin Özeti:

Zeytinyağının, ulusal ve uluslararası pazarlarda talep edilen standartlarda üretimini yaparak pazarlama ve satış uygulamalarını geliştirmek, bu sayede ilave istihdam ve kapasite oluşturarak bölgemizde tarımsal sanayinin gelişmesine katkı sağlamaktır.

Proje Sonuçları

Firmanın projeden kazandığı en önemli tecrübe profesyonel proje yönetimi ilkelerini ve koordinasyon sistemini öğrenmeleri olmuştur. Firma, proje kapsamında hazırladığı faaliyet planı çerçevesinde faaliyetlerini gerçekleştirmiş ve belirli satın alma prosedürleri uygulamıştır. Böylece proje geliştirme ve yönetme becerisi gelişmiştir ve bu anlamda da bölgedeki diğer firmalara örnek olmuştur.





DOĞAKA

Haberler





DOĞAKA

Haberler

DOĞAKA ve Bölgemiz Ticaret ve Sanayi Odaları İşbirliği ve Koordinasyonunda Gıda Üreticilerimiz “CNR FOOD İSTANBUL 2019 Uluslararası Gıda Fuarı”na Çıkarma Yaptı

DOĞAKA ev sahipliğinde, Ajansımızın faaliyet göstermekte olduğu Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerindeki Ticaret ve Sanayi Odalarımızın işbirliği ve koordinasyonunda, bölgemiz illerinde faaliyet göstermekte olan 15 gıda ve gıda teknolojileri üreticisi firmamız, 6’nci Holde, toplamda 126 m2’lik fuar alanında, 04-07 Eylül 2019 tarihleri arasında, İstanbul CNR EXPO Uluslararası Fuar Merkezi’nde CNR Food İstanbul 2019 Uluslararası Gıda Fuarı’na katılım sağlamıştır.

Gıda, içecek, ev dışı tüketim ürünleri ve tedarikçileri, paketlenme ve ambalaj sektörlerinin aynı çatı altında bulunduğu tek platform olma özelliği taşıyan CNR Food İstanbul 2019 Uluslararası Gıda Fuarı, bölgemiz firmalarının katılımlarıyla, 90 ülkeden 50 bin profesyonel alıcıyı, 18 ülkeden 109’u yabancı 2 binden fazla marka ile buluşturan CNR Food İstanbul 7 Eylül’e kadar ziyaretçilerini ağırlamıştır.

Fuarda ABD, Almanya, Rusya, Meksika, Peru, Güney Kore ve Malezya’nın da aralarında bulunduğu 90 ülkeden profesyonel alıcı, 2 binden fazla markanın bir araya gelmesine imkan sağlamıştır. CNR Food İstanbul; Ticaret Bakanlığı, İstanbul İhracatçılar Birlikleri, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu,



KOSGEB işbirliğinde organize edilirken, Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerimizden katılım sağlanan 15 gıda üreticisi firmamız ise Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı himayelerinde DOĞAKA Genel Sekreterliği tarafından ise ayrıca fuar alanı yeri ve stant konstrüksiyon desteği ile gıda sektöründe kalkınmaya destek verilmesi hedeflenmiştir.

Gıda sektöründe dünyanın en önemli firmalarının katıldığı CNR Food İstanbul 2019, ihracatçı firmalar için büyük fırsatlar sunarken, bölgemiz firmaları Çekya, Hindistan, Rusya, Özbekistan, Çin ve Malezya’nın ulusal pavyonlarının yanı sıra Yunanistan, Bulgaristan, Birleşik Arap Emirlikleri, Kuveyt, Türkmenistan, Arnavutluk, İspanya, Kenya, Tayvan, İngiltere, Pakistan, Kıbrıs ve Suudi Arabistan’ın da aralarında bulunduğu 18 ülkeden 109’u yabancı firma ile fuarda alım heyeti organizasyonuna katılarak ikili iş görüşmeleri gerçekleştirmişlerdir. Söz konusu fuarda Ajansımızı temsilen DOĞAKA Hatay Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Cenk ÖZBAYKAL ve Sektörel Destekler ve Programlama Birimi Uzmanı Hayri YILMAZ katılım sağlarken, firmalarımızın B2B görüşmelerinin ayarlanmasından, yabancı dil tercüme ihtiyaçlarına kadar pek çok konuda bölgemiz katılımcılarına destek vermişlerdir.

Ayrıca, fuar süresince heykel sanatının aktarılacağı ücretsiz atölyeler de gerçekleştirilecektir. Fuar ayrıca Anadolu mutfak kültürünü tanıtmak amacıyla düzenlenen “7 Bölgenin 7 Hünerli Eli ile Anadolu Lezzetleri” etkinliğine de ev sahipliği yapmıştır. Gıda güvenliği konusunun da masaya yatırıldığı CNR FOOD İstanbul 2019 Uluslararası Gıda Fuarı Güvenilir Ürün Üretmenin sanayiciye pozitif etkileri konusu da gündeme getirilmiştir.



DOĞAKA Koordinasyonunda Bölgemiz Firmalarının Katılımlarıyla OLIVTECH 2019 Zeytin, Zeytincilik, Süt ve Süt Ürünleri Fuarı Gerçekleştirilmiştir.

Olivtech - 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı, sektörün tüm bileşenlerinin katıldığı bir törenle kapılarını açmıştır. Fuarın açılışı İzmir Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Sırrı Aydoğan'ın konuşması sonrası gerçekleştirilmiştir. 9 Mart'a kadar devam eden Olivtech'de sektör profesyonelleri; başta zeytin ile zeytinyağı olmak üzere sektöre dair her şeyi bulma fırsatı yakalamıştır. Fuar boyunca süren tadımlar ve etkinliklerle sektörün nabızı Fuarİzmir'de atmıştır.

Açılışa İzmir Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Sırrı Aydoğan'ın yanı sıra CHP İzmir Milletvekili Kani Beko, İzmir Vali Yardımcısı Sultan Doğru, Akhisar Kaymakamı Sabit Kaya, İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanı Zekeriya Mutlu, üreticiler, bürokratlar, katılımcılar ile ziyaretçiler katılmışlardır. İzmir Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Sırrı Aydoğan, "Zeytinyağı ve zeytincilikte çok büyümemize rağmen bir durgunluk, sıkıntı var. Bunu çözenin iki yolu var. Para kazanılmıyor. Tüm dünya kazanıyor biz kazanamıyoruz" dedi.

Bu yıl C Holünde düzenlenen 9. Olivtech, yerli ve

yabancı binlerce ziyaretçiyi ağırlamıştır. Birbirinden özel ürünlerin tanıtıldığı Olivtech'te; ikisi yabancı, 112'si ise Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden olmak üzere 114 katılımcı bulunmuştur. İzmir başta olmak üzere Çanakkale, Hatay, Balıkesir, Aydın, Mersin, Muğla, İstanbul ve Manisa'dan gelecek katılımcılar, 4 gün boyunca sektör profesyonelleri ile buluşarak Olivtech'te ayrıca İtalya ve Almanya'dan da iki katılımcı yer almıştır.

Fuar içinde oluşturulan HostedBuyer (Alım Heyeti Programı) alanında dünyanın çeşitli noktalarından satın almacılar, katılımcı firmalarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Olivtech Fuarı kapsamında Gürcistan, İran, Ürdün, Irak, Tunus, Cezayir, Hindistan, Lübnan, Filistin, Suudi Arabistan, Pakistan, Kazakistan, Almanya, Fas, İsviçre, Yunanistan, Sudan, Çin, İspanya, Hollanda ve Makedonya'dan gelen alım heyetleri ilk üç gün boyunca fuarı ziyaret ettiler. Görüşmelerle birlikte Türk zeytin, zeytinyağı ve şaraplarının dünyanın her noktasına ulaşması ve bu sayede birçok yeni anlaşmaya imza atılması hedeflenmiştir.

Sektörü buluşturan Olivtech, birbirinden önemli etkinliklere de ev sahipliği yapmaktadır. Sektörü ilgilendiren toplantı ve seminerlerin yanında Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin Kalite Kontrol Programı Sertifika Töreni ve Uluslararası Zeytin Konseyi – Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Türkiye Naturel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödül Töreni gerçekleştirilmiştir. Fuarda sofralık zeytin tadımları da yapılmıştır. 6 ve 8 Mart'ta Şahnur Irmak, Ferište Güngör Öztürk, Meltem Zengin ve Dudu Gönül Tolun "Sofralık Zeytin Tadım Eğitimi"nde çeşitli zeytinlerintadımı yaptırılmıştır. Fuar katılan tüm firmaların zeytin ve zeytinyağları; İZFAŞ'ın organizasyonu ile Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) temsilcileri ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği öğrencileri tarafından OliveOil Bar ve Olive Bar'da tanıtılmıştır. Fuar boyunca C Holü'nde ziyaretçilere tadım yapabilmeleri için hizmet vermiştir.



DOĞAKA, Bölgemizden 9 Firmamızla Birlikte SIAL Paris 2018 Fuarına Katıldı.

SIAL PARIS 2018 Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı, 20-25 Ekim 2018 tarihleri arasında, Paris Nord Villepinte Fuar Alanı'nda, 140 bin metrekare alanı kapsayan toplamda 8 Holde, 7.000'i aşkın gıda sektörü temsilcisi kurum/kuruluşun katılımı 155.000'in üzerinde ziyaretçinin iştiraki ile gerçekleştirilmiştir.

Fuarda; unlu mamuller, şekerlemeler, tatlılar, sıcak ve soğuk içecekler, sağlık ürünleri, besin takviyeleri, süt ürünleri, dondurulmuş gıdalar, şarküteri ürünleri, hazır yemekler, et ürünleri, deniz ürünleri, konserve gıdalar, gurme yiyecekler, market ve fırıncılık ekipmanları, meyve ve sebzeler, gıda katkı maddeleri ve organik ürünlerin sergilenmiştir.

Fuar içinde oluşturulan HostedBuyer (Alım Heyeti Programı) alanında dünyanın çeşitli noktalarından satın almacılar, katılımcı firmalarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Olivtech Fuarı kapsamında Gürcistan, İran, Ürdün, Irak, Tunus, Cezayir, Hindistan, Lübnan, Filistin, Suudi Arabistan, Pakistan, Kazakistan, Almanya, Fas, İsviçre, Yunanistan, Sudan, Çin, İspanya, Hollanda ve Makedonya'dan gelen alım heyetleri ilk üç gün boyunca fuarı ziyaret edecek. Görüşmelerle birlikte Türk zeytin, zeytinyağı ve şaraplarının dünyanın her noktasına ulaşması ve bu sayede birçok yeni anlaşmaya imza atılmıştır.

Ziyaretçi profili, üretici firmalar, satın almacılar, tüccarlar, ithalat/ihracat firmaları, mühendisler,



şefler ve hazır yemek servisi sunan işletmelerin yöneticilerden oluşan fuarın Türkiye Milli İştirak Organizasyonu İstanbul Ticaret Odası tarafından gerçekleştirilmiştir.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı olarak, ülkemiz adına İstanbul Ticaret Odası milli katılımına ayrılan bölümde 40 m2'lik standımızda; Hatay'dan 6, Osmaniye'den 2 ve Kahramanmaraş'tan 1 firma ile yer almıştır.

SIAL Paris 2018'de Standımız Fransa Büyükelçimiz Sn. İsmail Hakkı MUSA tarafından ziyaret edildi. Büyükelçimize bölgemiz ve katılımcı firmalarımız hakkında bilgi verildikten sonra Ajansımız Hatay Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Cenk ÖZBAYKAL tarafından kendilerine plaket takdim edildi. Standımızda yer alan firmalar:

Aksoy Tahin (tahin, salça)
Esmergil Baharatları (baharat)
İnci Bulgur San. ve Tic. A.Ş. (bulgur)
Anaroma Aroma ve Esans Ltd Şti (aroma)
Akdeniz Entegre Gıda İth. İhr. Tic. A.Ş. (tavuk eti konservesi)
Antioch Kuseyri (zeytinyağı)
Kayas Kurubuz Ambalaj (gıda ambalaj)
Binboğalar Fıstık (fıstık, mısır üretimi)
Mamure Zeytin İşletmeleri (zeytin ve zeytinyağı)

Dünyanın en önemli fuarlarından biri olan SIAL Paris 2018'de kendilerini tanıtan firmalarımız, gıda ürünleri ithalatçıları, toptancı firmalarla önemli bağlantılar kurmuşlardır.

Kahramanmaraş İl Yatırım Destek ve Tanıtım Stratejisi İçin Kamu Kurum Temsilcileriyle Bir Araya Gelindi

Kahramanmaraş İl Yatırım Destek ve Tanıtım Stratejisi İçin Kamu Kurum Temsilcileriyle Bir Araya Gelindi

Kalkınma Bakanlığımızın talimatları doğrultusunda 2017 yılında başlayan çalışmalar neticesinde belirlenmiş olan “Tekstil Ürünleri İmalatı”, “Metal Eşya İmalatı” ve “Süt Ürünleri İmalatı” sektörlerine yönelik olarak Yatırım Stratejisi ve Eylem Planı hazırlanması çalışmalarına başlanmıştır. Çalışma kapsamında öne çıkan sektörlerin potansiyellerinin ve değer zincirinde gelişme gösterecek alanlarının doğru tespit edilmesi, bu potansiyellerin etkin şekilde kullanımının sağlanması, illerin odaklanma ve yön çizme ihtiyacı, kurumlar arası koordinasyon ve iletişimin güçlendirilmesi, amaç-politika-eylemlerinde eşgüdümün sağlanması hedeflemektedir. Kahramanmaraş İli Yatırım Stratejisi ve Eylem Planı ile belirlenecek stratejiler TR63 bölge planına ve Doğu Akdeniz Kalkınma



Ajansının önümüzdeki dönemlerde çıkacağı mali destek programlarına ışık tutmuştur. Bu bağlamda, 13 Eylül 2018 tarihinde kamu kurumları ve yerel yönetim temsilcilerinin katılımıyla Kahramanmaraş Yatırım Destek Ofisinde düzenlenen toplantıda Kahramanmaraş İli Yatırım Stratejisi ve Eylem Planı hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Bilgilendirmenin ardından kamu kurumu temsilcilerinin strateji kapsamında belirlenen öncelikli sektörlerle ilgili 2019 yılı yatırım planları hakkında bilgi alınmıştır.

7. Olivtech Fuarı

İzmir 7. Uluslararası Olivtech Zeytin, Zeytinyağı ve Süt Ürünleri Fuarı kapılarını ziyaretçilere açtı. Açılış töreni İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Sn. Aziz KOCAOĞLU ve K.K.T.C. Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanı Sn. Nazım ÇAVUŞOĞLU'nun kanuşmalarıyla gerçekleştirildi. Ardından tüm protokol üyeleri DOĞAKA standını ziyaret etti.

Geçtiğimiz yıl İtalya ve Hindistan'dan 6 yabancı katılımcının stant açtığı fuarda, 248 katılımcı yer almıştı. Bu yıl fuar, Libya ve İtalya'dan 9 yabancı firmanın da aralarında bulunduğu 336 firmayı bir araya getirmiştir.

Doğaka olarak Hatay ve Kahramanmaraş illerimizden zeytin, zeytinyağı, süt ve süt ürünleri üreticisi 17 firmamızla fuarda yer almaktadır.



DOĞAKA ve Bölgemiz Ticaret ve Sanayi Odaları İşbirliğinde “OLIVTECH 2018 Zeytin, Zeytinyağı, Süt ve Süt Ürünleri Fuarı”nda Bölgemiz Çıkarma Yaptı

Hatay, Kahramanmaraş Antakya Ticaret ve Sanayi Odası ve Ajansımız koordinasyonunda, 09-12 Mayıs 2018 tarihlerinde, İzmir İZFAŞ Uluslararası Fuar Alanı’nda katılım sağlanan “Gurme İzmir: OLIVTECH 2018 Uluslararası Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı”nda bölgemiz firmalar ile katılım sağlanmıştır.

Sektörünün tek ihtisas fuarları olan Ekoloji İzmir ile Olivtech 2018 Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı, bu yıl ikinci kez Gurme İzmir başlığı altında; zeytin, zeytinyağı, süt ve süt ürünlerinin en iddialı firmalarının değerli katılımları ile Fuar İzmir’de 09 Mayıs 2018 Çarşamba günü açıldı.

Organik tekstil, kozmetik, oyuncak, kontrol ve sertifikasyon kuruluşları ile laboratuvarlar ve sivil toplum kuruluşlarının yer alacağı fuara geçtiğimiz yıl 25 il 3 ülkeden 124 firma katılım sağlarken, Türkiye’yi ulusal ve uluslararası alanda temsil eden tek sertifikalı fuar olan Gurme İzmir bu yıl 37 il ve 4 ülkeden toplam 149 katılımcıyı ziyaretçiyle buluşturmuştur. Bölgemizden, Hatay ilini temsilen 12 üretici firmamızın yanı sıra Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nün katılımları ile ilimizdeki zeytin, zeytinyağı üretimi tanıtılmıştır. Kahramanmaraş ilimizi temsilen Biber Kümesi, Kahramanmaraş Dondurması ve Kahramanmaraş ilimizde üretilen peynir türleri ile fuarda büyük beğeni toplamıştır.

Sektöründeki tek ihtisas fuarı olan Olivtech, yerli yabancı tüm sektör temsilcilerini İzmir’de buluşturdu. Mevcut ürün yelpazesi süt, süt ürünleri, fermente ürünler, şarap ve teknolojileri ile bu yıl daha da zenginleşti. Olivtech Fuarı’da zeytin, zeytinyağı, süt ve süt ürünleri, fermente ürünler, şarap ve teknolojileri, fidan, tohum, gübre, şişe, kasa, bidon ambalaj, üretim teknolojileri, saklama üniteleri ve gıda analiz laboratuvarları yer alırken, Ajansımız bölgesel katılımı bünyesinde, bölgemizdeki üretimi ziyaretçilerimize tanıtılabilmek amacıyla DOĞAKA Zeytincilik Sektörel Araştırma raporları ile zeytin üretimine ilişkin tanıtım filmi de fuar alanında misafirlerimizin beğenisine sunulmuştur.

Ajansımız ve bölgemiz Ticaret ve Sanayi Odaları



işbirliği ve koordinasyonunda düzenlenen söz konusu fuarda, standımızı, KKTC Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanı Erkut ŞAHALİ, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Ahmet GÜLDAL, İzmir Büyükşehir Belediyesi Başkanı Aziz Kocaoğlu ve mahiyetleri ile ziyaret ederek Antakya Künefesini ziyaretçilerimize ikram etmişlerdir. Fuarın ikinci günü ise, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı ve DOĞAKA Yönetim Kurulu Üyesi Hikmet ÇİNÇİN, bölgemiz firmalarını ziyaret ederek fuarın sektörümüz adına başarılı olması temennilerinde bulunmuşlardır.

Bölgemizdeki süt ve süt ürünleri ile zeytincilik ve zeytinyağı üretimine yönelik üreticilerimizi ticari işbirlikleri kurmak üzere uluslararası platforma taşınarak küresel ticari işbirliklerinin gerçekleştirilmesinin hedeflendiği söz konusu fuarda, bölgemizi temsilen Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı ve DOĞAKA Yönetim Kurulu Üyesi Hikmet ÇİNÇİN, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Genel Sekreter Yardımcısı Erhan YAĞIZ, Hatay Zeytinyağcılar Kooperatifi Başkanı Yusuf İŞHAKOĞLU, ATSO Fuarlar Sorumlusu İbrahim ALTUNTAŞ, DOĞAKA Kurumsal Koordinasyon, Dış İlişkiler ve Tanıtım Birimi Başkanı Figen GÖKŞEN TOK bölgemiz firmalarına fuar katılım desteği sağlamışlardır.

Söz konusu fuar kapsamında, fuar alanı yer kira bedeli, stand konstrüksiyon tasarımı, kiralama ve tefrişat giderleri maliyetleri Ajansımız tarafından karşılanırken, Antakya Ticaret Sanayi Odası tarafından yerel transferler ve konaklama organizasyonları planlanmıştır.

Bölgemiz firmalarını, Irak, Hollanda, Suudi Arabistan, Avrupa ülkelerinden ticari alıcılar ziyaret ederken, Ajansımız koordinasyonunda sağlanacağı söz konusu fuarda, yöresel lezzetlerimizden Kahramanmaraş Dondurması ile Antakya künefesi de ziyaretçilerimize ve sektörün ilgililerine ikram edilmiştir.

Narenciye Diyarı Hatay'ın Dörtyol İlçesinde DOĞAKA'dan Muz Seracılığı Desteği

Narenciye Diyarı Hatay'ın Dörtyol İlçesinde DOĞAKA'dan Muz Seracılığı Desteği

Hatay ili Dörtyol ilçesinde, tarımsal üretimde daha yüksek katma değer oluşturmak amacıyla muz yetiştiriciliğine başlayan bir üretici; üretim kapasitesini artırmak ve ürünleri işleyip/ depolayabilmek amacıyla hazırladığı projesi ile başarılı olarak, Ajansımızdan destek almaya hak kazanmıştır.



Proje kapsamında muz üretimi gerçekleştirdikleri 13 dekar toplam alanlı 2 sera ünitesine ilave olarak, hâlihazırda, 10 dekar alana sahip 1 adet yeni muz serası ünitesi ile muz sarartma/ depolama amacıyla kullanılacak 1 adet depolama tesisinin kurulumu başarıyla tamamlanmıştır.

Projenin başarı ile uygulanmasıyla muz üretimi yapılan örtü altı alan büyüklüğü 23,2 dekara çıkarılmış, muz üretim kapasiteleri yıllık 172,5 tona yükseltilmiş, muz sarartma/olgunlaştırma ve depolamada 125 ton kapasite oluşturulmuştur. Söz konusu işletmenin tarımsal gelirlerinde % 50 ve karlılığında % 20 artış sağlanırken, meyve yetiştiriciliğindeki maliyetlerde % 10 düşüş sağlanarak karlılığın yükseltilmesine destek verilmiştir. Bunun yanı sıra, muz sarartma/olgunlaştırma ve depolama ünitesiyle pazarlama altyapısının geliştirilmesi ve satışlarda oluşan karlılıkta ise % 20 artış sağlanacağı öngörülmüştür.

DOĞAKA ve ATSO İşbirliğinde Bölgemiz Firmaları İzmir OLIVTECH 2017 Uluslararası Zeytin, Zeytinyağı, Süt ve Süt Ürünleri Fuarı'na Çıkarma Yaptı.

Ajansımız fuar katılım desteği ile 26-29 Nisan 2017 tarihlerinde, İzmir İZFAŞ Uluslararası Fuar Alanı'nda katılım sağlanması planlanan "Gurme İzmir: OLIVTECH 2017 Uluslararası Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı" Hazırlık Toplantısı, KOSGEB Hatay İl Müdürü Sayın Kenan SERT, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Genel Sekreter Yardımcısı Sayın Erhan YAĞIZ, Hatay İli Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Başkanı Sayın Sabahattin ABAY, SS Hatay Zeytinyağı, Sabun, Pirina Yan Ürünleri Üretim ve Pazarlama Kooperatifi Başkanı Sayın Yusuf İSHAKOĞLU, DOĞAKA Genel Sekreteri Sayın Onur YILDIZ ile sektör temsilcisi fuar katılımcılarının da değerli katılımlarıyla 21 Mart 2017 Salı Günü DOĞAKA Seminer Salonu'nda düzenlenmiştir.

Toplantının açılış konuşmasında DOĞAKA Genel Sekreteri Sayın Onur YILDIZ, zeytincilik sektörü üretiminin bölgemiz kalkınmasındaki yeri ve önemine vurgu yaparken, zeytin ve zeytinyağı üretiminin desteklenmesi konusunda Ajansımızın kuruluşundan bu yana vermiş olduğu destekler hakkında da bilgilendirme yapılmıştır.

Toplantıya katılım sağlayan KOSGEB Hatay İl Müdürü Sayın Kenan SERT ise sektör temsilcilerini, "KOBİGEL- KOBİ Gelişim Destek Programı Proje Teklif Çağrısı Kobilerde Kurumsallaştırmanın



Geliştirilmesi ve KOBİ'lerde Markalaşmaya Geçiş" konulu sunumları ile sektör temsilcilerine kurumlarının destek mekanizmaları hakkında bilgilendirmelerde bulunmuşlardır.

ATSO Genel Sekreter Yardımcısı Sayın Erhan YAĞIZ; OLIVTECH 2017 Uluslararası Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı hazırlıkları kapsamında DOĞAKA ile işbirliğinde olmaktan memnuniyet duyduklarını vurgularken, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın söz konusu fuar kapsamında vereceği destekler hakkında katılımcıları bilgilendirmiştir.

SS Hatay Zeytinyağı, Sabun, Pirina Yan Ürünleri Üretim ve Pazarlama Kooperatifi Başkanı Sayın Yusuf İSHAKOĞLU fuar katılımcılarımıza fuarda "Partner İl: Hatay" ve "Partner Bölge: Doğu Akdeniz" olarak yer alacağımız için bölgemiz farkındalığının artırılması amacıyla zeytinyağı ve ilgili yöresel lezzetlerimizden oluşan tadım panellerinin yer almasının bölgemiz farkındalığına katkı sağlayacağını belirtirken firmalarımızı da bu konuda hazırlık yapmaları konusunda yönlendirmiştir.

DOĞAKA'nın "Osmaniye Yer Fıstığı Müzesi Projesi" TRT Haber Kalkınma Ajandası Programı'nda Tanıtılmıştır.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda çekimleri yürütülen TRT HABER Kalkınma Ajandası Programında "Osmaniye Yer Fıstığı Müzesi Projesi" tanıtıldı.

Söz konusu projeye; Osmaniye yer fıstığı müzesi, günümüz teknolojisini yansıtan teknolojik altyapısı ve ayrıca yer fıstığı şeklindeki mimari tasarım yaklaşımı, mekânsal organizasyonu, tematik kurgusu, iç mekan kalitesi ve sirkülasyon ile özel tasarlanmış bir mimariye sahip olarak planlanması nedeniyle, Osmaniye'nin simgesel yapısı haline gelmesi hedeflenirken, Osmaniye'nin turizm geliri ve turist sayısının artırılması öncelikli amaçlar arasında yer almaktadır.



29. WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

DOĞAKA Koordinasyonunda 29. WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı Başarıyla Düzenlenmiştir.

Bu yıl 29'uncusu düzenlenen WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'na ajansımızın fuar katılım desteği ile bölgemizden 4 firma katılım sağlamıştır. Hatay'dan 3, Kahramanmaraş'tan 1 adet firmamızın katılım sağladığı fuarda, yurt içi ve yurt dışından birçok katılımcı ile satın almacı bir araya gelmiştir. Orta Doğu ve Kuzey Afrika (MENA), Balkan,

CIS (Azerbaycan, Belarus, Ermenistan, Kazakistan, Kırgızistan, Moldova, Özbekistan, Rusya ve Tacikistan), Güney & Kuzey Amerika, Güneydoğu Asya bölgelerinden yaklaşık 40 ülkeyi temsilen 200'den fazla davetli satın almacı ile 1000'den fazla marka fuarda yerini almıştır.

Ajansımızın desteği ile fuara katılım sağlayarak bölgemizdeki üretimi uluslararası platforma taşıyarak ticari alıcılara buluşturan gıda üreticilerimizin üretimlerine ilişkin pazar arayışlarına önemli katkı sağlayan fuarda birebir görüşmeler yaparak ticari bağlantılarını geliştirmişlerdir.





DOĞAKA

DOĞAKA Güncel Kurumsal Yayınlarımız

EKONOMİK GÖRÜNÜM RAPORLARI



SEKTÖR RAPORLARI





KAYNAK VERİMLİLİĞİ

Üretirken, Tüketirken Verimlilik



T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

Adres : Haraparası Mah. Yavuz Sultan Selim Cad.
1. Tabakhane Sk. No: 20 Antakya / HATAY 31060
Telefon : +90 (326) 225 14 15 (pbx 8 hat)
Faks : +90 (326) 225 14 52
E-Posta : bilgi@dogaka.gov.tr
Web Adresi : www.dogaka.gov.tr



DOĞAKA Yayınları
Bedelsizdir,
Satılamaz

Hatay Yatırım Destek Ofisi

Adres : Haraparası Mah. Yavuz Sultan Selim Cad.
1. Tabakhane Sk. No:20 Antakya / HATAY 31060
Telefon : +90 (326) 212 25 76
Faks : +90 (326) 225 14 52
E-Posta : hydo@dogaka.gov.tr
Web Adresi : www.hataydayatirim.com

Kahramanmaraş Yatırım Destek Ofisi

Adres : Yenişehir Mah. 74.002 Sk. No:3
Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ
Telefon : +90 (344) 231 14 17 - 18
Faks : +90 (344) 231 14 18
E-Posta : kydo@dogaka.gov.tr
Web Adresi : www.kahramanmarstayatirim.com

Osmaniye Yatırım Destek Ofisi

Adres : Rauf Bey Mah. Adnan Menderes Bulvarı
9546 Sk. No:70 Osmaniye Ticaret ve
Sanayi Odası Binası Kat:3 Merkez/Osmaniye
Telefon : +90 (328) 888 00 00
Faks : +90 (328) 888 00 01
E-Posta : oydo@dogaka.gov.tr
Web Adresi : www.osmaniyedayatirim.com