

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
LATİN AMERİKA ÇALIŞMALARI
ANABİLİM DALI**

**LATİN AMERİKA VE ANADOLU TOPLUMLARINDA ZEYTİN VE
ZEYTİNYAĞININ YERİNİN KÜLTÜREL VE EKONOMİK AÇIDAN
KARŞILAŞTIRILMALI OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

Filiz AYDINOĞLU

Ankara-2018

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
LATİN AMERİKA ÇALIŞMALARI
ANABİLİM DALI**

**LATİN AMERİKA VE ANADOLU TOPLUMLARINDA ZEYTİN VE
ZEYTİNYAĞININ YERİNİN KÜLTÜREL VE EKONOMİK AÇIDAN
KARŞILAŞTIRILMALI OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

Filiz AYDINOĞLU

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Başak KOCA ÖZER

Ankara-2018

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
LATİN AMERİKA ÇALIŞMALARI
ANABİLİM DALI**

Filiz AYDINOĞLU

**LATİN AMERİKA VE ANADOLU TOPLUMLARINDA ZEYTİN VE
ZEYTİNYAĞININ YERİNİN KÜLTÜREL VE EKONOMİK AÇIDAN
KARŞILAŞTIRILMALI OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

Tez Danışmanı

: Prof. Dr. Başak KOCA ÖZER

Tez Jürisi Üyeleri

Adı ve Soyadı

İmzası

Prof. Dr. Başak KOCA ÖZER

.....

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

.....

Doç. Dr. Mücahit Taha ÖZKAYA

.....

Tez Sınavı Tarihi

21/06/2018

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Bu belge ile, bu tezdeki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu beyan ederim. Bu kural ve ilkelerin gereği olarak, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce ve sonuçları andığımı ve kaynağını gösterdiğimi ayrıca beyan ederim.(30/05/2018)

Tezi Hazırlayan Öğrencinin Adı ve Soyadı

Filiz AYDINOĞLU

İmzası

.....

İçindekiler

Tablolar Dizini	ii
Grafikler Dizini	iii
Kısaltmalar	iv
Önsöz.....	v
GİRİŞ	1
1 BÖLÜM - ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI.....	4
1.1 Zeytin Bitkisinin Özellikleri.....	4
1.2 Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi	5
2 BÖLÜM - MATERYAL VE METOT.....	7
3 BÖLÜM - BULGULAR	10
3.1 Anadolu’da Zeytin Kültürü ve Akdeniz Havzasında Yayılması	10
3.1.1 Zeytinin Kültürel Tarihçesi	14
3.1.1.1 Zeytin Kültürünün Akdeniz’in Doğusundan Dünya’ya Yayılması	16
3.1.1.2 Zeytin Kültürünün Latin Amerika’da Yayılması	21
3.1.2 Zeytin ve Türevlerinin Kullanım Yerleri	23
3.1.3 Sağlık Göstergeleri.....	25
3.2 Latin Amerika’da Zeytin Kültürü	30
3.2.1 Zeytinin Kültürel Tarihçesi	32
3.2.2 Zeytin ve Türevlerinin Kullanım Yerleri	38
3.2.3 Sağlık Göstergeleri.....	39
3.3 Ekonomik Değerlendirme	42
4 BÖLÜM - TARTIŞMA.....	59
5 BÖLÜM - SONUÇ.....	69
Özet	78
Summary	79
Kaynakça.....	80

Tablolar Dizini

Tablo		Sayfa
Tablo 1:	Zeytinyağı Bileşenleri	26
Tablo 2:	AB’de Kadın ve Erkeklerde Obezite Oranları (%) (2014) ...	29
Tablo 3:	Latin Amerika’da 2016 Yılı Zeytin Alanları (ha)	30
Tablo 4:	Dünyadaki 2016 Yılı Zeytin Alanları (ha)	49
Tablo 5:	Dünyada 2016 Yılı Zeytin Üretimi (ton)	51
Tablo 6:	Dünya Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)	52

Grafikler Dizini

Grafik	Sayfa
Grafik 1: Dünya Zeytin Alanlarının Dağılımı (%) (2016)	50
Grafik 2: Dünya Zeytin Üretimi (%) (2016)	52
Grafik 3: Dünya Zeytinyağı Üretimi (%) (2016)	53
Grafik 4: Latin Amerika'da Zeytinyağı üretimi (1000 ton)	53
Grafik 5: Akdeniz Havzasında Başlıca Ülkelerde Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)	54
Grafik 6: Dünya Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)	55
Grafik 7: Latin Amerika Zeytinyağı İhracatı (1000 ton)	55
Grafik 8: Latin Amerika Zeytinyağı İthalatı (1000 ton)	56
Grafik 9: Akdeniz Havzasında Başlıca Ülkelerde Zeytinyağı İhracatı (1000 ton)	56
Grafik 10: Dünya Zeytinyağı İhracatı (1000 ton)	57
Grafik 11: Dünya Zeytinyağı İthalatı (1000 ton)	58
Grafik 12: Dünya Zeytinyağı Tüketimi (1000 ton)	58

Kısaltmalar

AB	:	Avrupa Birliği
ABD	:	Amerika Birleşik Devletleri
DOGAKA	:	Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı
EHN	:	Avrupa Kalp Şebekesi
EUROSTAT	:	Avrupa İstatistik Ofisi
FAO	:	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GSMH	:	Gayri Safi Milli Hasıla
GTB	:	Gümrük ve Ticaret Bakanlığı
ha	:	Hektar
IOC	:	Uluslararası Zeytin Konseyi
LA	:	Latin Amerika
M.Ö.	:	Milattan Önce
M.S.	:	Milattan Sonra
PAHO	:	Pan Amerikan Sağlık Örgütü
UZK	:	Uluslararası Zeytin Konseyi
WHO	:	Dünya Sağlık Örgütü

Önsöz

Bu çalışmada Latin Amerika ile Anadolu ve Akdeniz toplumlarında zeytin ve zeytinyağının kültürel ve ekonomik açıdan genel bir değerlendirmesinin yapılması amaçlanmaktadır. Bu çerçevede, zeytinin tarihçesi, zeytin bitkisinin özellikleri, yetiştiği çevresel koşullar, zeytinyağı üretimi, zeytin ve zeytinyağının kullanımı incelenmekte ve Latin Amerika ile Akdeniz Havzası ve Anadolu bölgelerinin zeytin kültürü bağlamında tarihsel, çevresel, ekonomik değerlendirilmesi ve karşılaştırılması yapılmaktadır. Yüksek Lisansım sırasında Antropoloji alanına ilgimi çeken, tezimin hazırlanması sürecinde başından sonuna kadar yardımını, değerli fikirlerini ve desteğini esirgemeyen tez danışmanım Prof. Dr. Başak KOCA ÖZER'e, tez çalışmam sırasında zeytine bakışımı değiştiren ve bu konudaki derin bilgisini ve kaynaklarını sunan Doç. Dr. Mücahit Taha ÖZKAYA'ya çok teşekkür ederim. Ayrıca yaşamım boyunca sevgi ve desteğini esirgemeyen anneme, babama ve kardeşime, çalışmalarım esnasında gösterdikleri sabır ve destekleri için eşime ve kızıma teşekkür ederim.

GİRİŞ

Zeytin ağacı (*Olea europaea* L.), zeytingiller (*Oleaceae*) familyasından, meyvesi bazı işlemlerden geçirildikten sonra kullanılabilen, Akdeniz iklimine özgü bir ağaç türüdür. Akdeniz Havzasının doğusu zeytin bitkisinin ve kültürünün başlangıç yeri olarak kabul edilmektedir. Zeytin ve zeytinyağı kültürü Akdeniz'in doğusundan batısına doğru yayılma göstermiş ve Akdeniz medeniyetinin önemli bir simgesi haline gelmiştir. Avrupalıların Amerika kıtasına gelişini izleyen dönemlerde zeytin yetiştiriciliği Latin Amerika'da yayılma göstermiştir.

Zeytin bitkisi halen Akdeniz ülkelerinin yanı sıra Dünyanın Akdeniz iklimine benzer özellikler taşıyan farklı bölgelerinde de yetiştirilebilmektedir.

Bu çalışmanın amacı, zeytinin tarihçesi, kültürü ve ekonomik çıktılarının bölgesel bağlamda karşılaştırmasından oluşmaktadır. Latin Amerika ile Akdeniz Havzası ve Anadolu bölgesi zeytin kültürü açısından karşılaştırmalı olarak değerlendirilmektedir.

Zeytinin adı kutsal kitaplardan gelmektedir. İbranice “zeyt” ve Arapça “ez-zeyt” sözcüğü Türkçede zeytin olarak kullanılmıştır. Batıda kullanılan “olive” sözcüğünün kökeni olan “ela” sözcüğünün temelinde ise eski bir Anadolu halkı olan Luwiler bulunmaktadır. Luwiler zeytini “ela” olarak adlandırmıştı. Bugünkü Aliğa Körfezi'nin bulunduğu yere antik çağda “Elaeia Körfezi” yani Zeyindağı Körfezi denilmekteydi. Latince “olea” ve “olivum”, İspanyolca “olivo”, “olivar” ve “olivera” sözcüklerinin kökeni Luwilere dayandırılmaktadır (Atilla, 2003).

Zeytin ağacı Akdeniz havzasında ve medeniyetlerinde geçmişinden bugüne kadar önemli bir konuma sahip olagelmıştır. Zeytin ağacı ve zeytinyağına, Akdeniz bölgesindeki medeniyetlerde farklı zamanlarda ortaya çıkan üç tek tanrılı dinin kutsal kitaplarının yanı sıra, daha önceki çok tanrılı dönemlere ait sözlü ve yazılı tarihte kutsal bir değer atfedilmiştir. Akdeniz medeniyetlerinde ve dinlerinde zeytin ve zeytin ağacı bereket, barış, akıl, uzun ömür ve olgunluğu simgelemiştir. Ayrıca, zeytin ağacı ve zeytinyağı, Akdeniz bölgesinin sosyal, kültürel, ekonomik yapısında hayati bir değer taşımıştır.

Geçmişten günümüze zeytin sağlıkla ilişkilendirilmiş ve bazı hastalıkların tedavisinde kullanılagelmıştır. Son yıllarda yapılan bilimsel çalışmalarda zeytin ve zeytinyağının sağlık üzerinde olumlu etkileri bulunduğu kanıtlanmıştır. Akdeniz ülkelerinde kalp ve damar hastalıklarının az görülmesi zeytin ve zeytinyağı tüketiminin fazla olması ile ilişkilendirilmektedir. Bu doğrultuda günümüzde zeytin ürünlerine talep giderek artmaktadır. Zeytin ürünleri yemeklerde veya tek başına kullanılmakta, zeytin yaprağı çay olarak tüketilmektedir.

Zeytin kültürü Akdeniz Havzasının doğusunda başlamıştır. Bu bölgeden önce tüm Akdeniz Havzasında ve giderek Dünya genelinde zeytinciliğe uygun coğrafi bölgelerde yayılmıştır. Günümüzde Akdeniz Havzası ve civar bölgelerde, Amerika Birleşik Devletlerinin (ABD) güney eyaletlerinde, Avusturalya'da, Latin Amerika'da, Güney Afrika'da ve bazı Uzak Doğu ülkelerinde zeytincilik yapılmakta ve zeytinyağı üretilmektedir. Dünyadaki zeytin ve zeytinyağı üretiminin ve ihracatının yaklaşık %90'ı Akdeniz ülkeleri (başta İspanya, İtalya, Tunus, Yunanistan ve Türkiye olmak üzere) tarafından gerçekleştirilmektedir. Geri kalan %10'luk üretim dünyanın farklı bölgelerinde (ABD, Avusturalya, Latin Amerika, Güney Afrika ve Çin vb.) yapılmaktadır. Latin Amerika ülkeleri zeytin ve zeytinyağı üretiminde ve ihracatında

ABD ve Avustralya'dan sonra gelmekte ve düşük düzeyde kalmaktadır. Bununla birlikte Latin Amerika'da zeytin sektöü giderek büyümektedir.



1 BÖLÜM - ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Zeytin ağacı (*Olea europaea* L.), zeytingiller (*Oleaceae*) familyasından, meyvesi bazı işlemlerden geçirildikten sonra kullanılabilen, Akdeniz iklimine özgü bir ağaç türüdür. Zeytingiller familyasının yaklaşık 25 cinsi ve 600 kadar türü vardır.

Akdeniz Havzasının doğusu zeytin bitkisinin ve kültürünün anavatanı kabul edilmektedir. Zeytin Akdeniz iklimine uyum sağlamış bir bitkidir. Zeytin ve zeytinyağı kültürü Akdeniz'in doğusundan batısına doğru yayılma göstererek Akdeniz medeniyetinin önemli sembollerinden birine dönüşmüştür. Geçmişten günümüze dünyanın farklı bölgelerinde zeytin ve zeytinyağı kültürü gerek sosyokültürel gerekse sosyoekonomik deneyimin bir parçası olmuştur. Zeytin kültürü Avrupalı yerleşimcilerin Amerika'ya gelişiyle bu bölgede de yayılma göstermiştir (Vossen, 2007).

1.1 Zeytin Bitkisinin Özellikleri

Yabani zeytin "*Olea europaea* L.", kültür zeytini ise "*Olea europaea*" olarak adlandırılmaktadır. Zeytin, subtropikal iklime sahip Akdeniz Havzasının yazları sıcak ve yağışsız, kışları ılıman ve yağışlı iklimine uyum sağlamıştır. Zeytin bitkisi *Oleaceae* familyasına aittir. Bu familyaya üye yaklaşık 25 farklı cinsin içinde yenilebilir meyvesi olan tür "*Olea europea* L." dır (UZK, 1997).

Zeytin ağacı genetik olarak orta büyüklüktedir ve doğal tacı küresel bir bitkidir. Zeytin ağacı kurak, subtropik iklimde ortaya çıkmış bir Akdeniz ağacıdır. Kuraklık, yüksek sıcaklık gibi aşırı koşullara uyum gösterir. Farklı toprak tiplerine uyum sağlayabilir. Ağacın büyüklüğü ve verimi çevresel koşullara bağlıdır. Zeytin

morfojenetik güce sahiptir, bu nedenle budanmaya ve gençleştirmeye uygundur (UZK, 1997).

Zeytin Kuzey yarımkürede ilkbahar sonlarında (Nisan-Mayıs) çiçeklenir. Sonbahar aylarında (Eylül-Ekim) aylarında salamuralık olgunluğa ulaşır. Kurak ülkelerde zeytinyağı elde etmek için yağmur mevsiminin başlangıcından sonra hasada başlanır (UZK, 1997).

1.2 Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi

Zeytin ağacının meyvesinin farklı işlemlerden geçmesi sonucunda başlıca iki ürün ortaya çıkmaktadır: sofralık zeytin ve zeytinyağı.

Sofralık zeytin, kültüre alınmış zeytin çeşitlerinin işlenebilecek olgunluğa geldiğinde hasat edilen sağlıklı meyvelerinin belirli teknikler uygulanarak acılığının giderilmesi sonucunda yeme olgunluğu kazanması ile elde edilmektedir. Dünya standartlarına göre sofralık zeytin siyah, yeşil ve rengi dönük olarak sınıflandırılmaktadır (Savran ve Demirbaş, 2009). Yağlık tüketim dışında kalan zeytinler genellikle sofralık zeytin olarak işlenmektedir.

Türkiye’de sofralık zeytin sektörü eski bir geçmişe sahiptir. Dünya’da sofralık zeytin sektöründe 3. sırada yer almaktadır. Türkiye’de zeytin danelerinin ortalama %25-40’ı sofralık zeytin olarak işlenmektedir. Sofralık zeytin üretiminde Manisa, Bursa, Aydın ve Adana illeri öne çıkmaktadır (Savran ve Demirbaş, 2009).

Zeytinyağı, hep yeşil kalan ve ılıman iklimlerde yetişen zeytin ağacının (*Olea europaea* L.) meyvesinden elde edilmektedir. Zeytinyağı, teknik olarak bir tohum yağı değil, meyve yağı olarak sınıflandırılmaktadır. Aydınlatmada, tıpta, kozmetikte ve beslenmede kullanılagelmiştir (Kiple, 2000).

Zeytinyağı üretiminde uygulanan iki ayrı sistem bulunmaktadır. Bunlardan biri presleme, diğeri sürekli (kontinu) sistem olarak adlandırılmaktadır (Göğüş ve ark., 2009).

Presleme sisteminin safhaları aşağıda belirtilmiştir:

- Parçalama ve yoğurma
- Presleme ve katı-sıvı ayırma
- Su ve yağ ayırma

Sürekli (kontinu) sisteminin safhaları ise şöyledir:

- Yıkama
- Kırma
- Yoğurma
- Katı-sıvı ayırma (2 faz veya 3 faz)
- Su ve yağ ayırma

Zeytinin fabrikaya kabul edilmesinden sonra yaprakları ayrılarak yıkanır, zeytinlerin kırılması ve ezilmesi işlemleri gerçekleştirilir. Bunu takiben zeytinyağının elde edilmesinde uygulanan ana işlemler şöyle özetlenebilir:

- Yoğurma (malaksasyon)
- Katı-sıvı ayırma (dekantasyon)
 - 3 faz: yağ, katı (pirina), su (karasu)
 - 2 faz: yağ, sulu pirina
- Sıvı-yag ayırma (sagerasyon)

2 BÖLÜM - MATERYAL VE METOT

Bu çalışmada Latin Amerika ile Anadolu ve Akdeniz topluluklarında zeytin ve zeytinyağının kültürel ve sosyoekonomik açıdan karşılaştırılmasının yapılması amaçlanmaktadır.

Antropolojik açıdan dünya üzerindeki toplumlar muhtelif bölgelere ayrılarak incelenir ve bölgesel karşılaştırmalar yapılır. Çalışmamızda Latin Amerika (Güney ve Orta Amerika) ile Avrupa ve Asya bölgelerinde zeytin ve kültürü değerlendirmeye alınmıştır.

İspanyolların Amerika'ya gelişinden (1492) önceki dönemlerde Orta ve Güney Amerika'da yaşayan toplumların incelenmesinde coğrafik ve tarihi açıdan üç bölge belirlenmiştir:

- Aşağı Mezoamerika (Olmekler, Mayalar vb.)
- Yukarı Mezoamerika (Toltekler, Aztekler vb.)
- And Medeniyetleri (İnkalar vb.)

Mezoamerika, Orta Amerika'da İspanyolların gelişinden önce yaşayan toplumlar tarafından oluşturulan gelişmiş kültürü ve bu toplumların yaşadığı bölgeyi ifade etmek amacıyla kullanılmaktadır (Günümüzdeki Meksika, Belize, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nikaragua ve Kosta Rika'yı kapsamaktadır.).

Andlar Bölgesi Güney Amerika'da İspanyolların gelişinden önce başta İnkalar olmak üzere Kolombiya, Ekvador, Peru, Şili, Bolivya, Arjantin'i kapsayan bölgede yaşamış toplumların kültürünü ve yaşadıkları bölgeyi ifade etmektedir. Güney

Amerika'nın geri kalanında uzanan Amazon Nehri Havzası günümüzdeki Brezilya, Paraguay, Uruguay vb. ülkeleri içine almaktadır. Diğerlerinden farklı olarak bu bölgede o dönemde gelişmiş kültüre sahip toplumlar yerine dağınık ve küçük topluluklar bulunmaktaydı.

Latin Amerika, genel bir yaklaşımla, Latin dilleri (İspanyolca, Portekizce ve Fransızca) konuşulan Amerika kıtası ülkelerini ifade eden kültürel bir kavramdır. Bu kavram aynı zamanda sömürgeleştirme olgusuyla şekillenen bölgenin sosyoekonomik tarihine vurgu yapmaktadır. Amerika kıtasındaki bölgelerin ve ülkelerin sınıflandırılmasında ve tanımlanmasında çok farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Bu çalışmada, Orta ve Güney Amerika ülkeleri ile Karayip ülkeleri ve Meksika'yı içine alan coğrafi, kültürel ve sosyoekonomik bölge "Latin Amerika" bölgesi olarak anılmaktadır.

Latin Amerika bölgesi 34 ülkeden oluşmaktadır. Bununla birlikte, Latin Amerika'da bazı ülkelerde (Arjantin, Şili, Brezilya, Peru, Meksika, Uruguay ve Kolombiya) zeytin kültürü giderek gelişme göstermektedir.

Orta Amerika'da yapılan zeytincilik, ABD'nin güney eyaletleri hariç olmak üzere, eser miktarda yapıldığından bu çalışmada göz ardı edilmektedir. Öte yandan, Güney Amerika kavramı bu çalışmada Latin Amerika'nın nispeten yoğun zeytin tarımı yapılan güney bölgelerini coğrafi açıdan ifade etmek üzere yer yer kullanılmıştır.

Çalışmada, Latin Amerika'da zeytin ve zeytinyağının kültürel ve ekonomik katkısının yoğun olduğu toplumlar ve ülkeler (başta Arjantin, Brezilya, Şili, Peru ve Meksika olmak üzere) değerlendirmeye alınmıştır.

Akdeniz Havzası denildiğinde Akdeniz civarındaki topraklarda geçmişten günümüze yaşayan toplulukları, medeniyetleri ve ülkeleri içine alan bölge ifade

edilmektedir. Akdeniz’e kıyısı olan 22 ülke bulunmaktadır. Akdeniz Havzası Asya’nın doğusunu (Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail, Filistin, Ürdün, Kıbrıs vb.), Afrika’nın kuzeyini (Mısır, Libya, Cezayir, Fas) ve Avrupa’nın güneyini (İspanya, Fransa, İtalya, Yunanistan vb.) kapsamaktadır.

Akdeniz Havzasında bulunan tüm ülkelerde geçmişten gelen zeytin ve zeytinyağı kültürü varlığını sürdürmektedir. Bununla birlikte, bu çalışmada Akdeniz bölgesinde yer alan ülkelerin bazıları araştırmanın kapsamı dışında bırakılırken, Akdeniz’e kıyısı olmasa da coğrafi benzerlikler ve kültürel ortaklıkları bulunan ülke ve medeniyetler (İran gibi) araştırmaya dahil edilmektedir.

Akdeniz Havzasının doğusunda yer alan kıyı bölgesi, Anadolu bölgesinin güney kesimleri zeytin ve zeytin kültürünün başladığı bölge olarak bilinmektedir.

Çalışmada, Akdeniz Havzası denildiğinde zeytin ve zeytinyağının kültürel ve ekonomik katkısının yoğun olduğu toplumlar ve ülkeler (başta İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Fas, Portekiz ve Türkiye) değerlendirmeye alınmıştır.

Bu çalışmada, zeytin kültürü bağlamında, Latin Amerika ve Akdeniz Havzasındaki çevresel koşullar, iklimsel özellikler, sosyokültürel ve sosyoekonomik durum değerlendirilmekte ve iki bölgenin karşılaştırılması yapılmaktadır.

3 BÖLÜM - BULGULAR

3.1 Anadolu'da Zeytin Kültürü ve Akdeniz Havzasında Yayılması

Coğrafya ve iklim, geçmişten günümüze tüm kültürel süreçlerde insanlığın yaşam alanlarını ve faaliyetlerini belirleyen en önemli unsur olmuştur. Akdeniz Bölgesi (adaları ve topraklarıyla) İber Yarımadasından Levant bölgesine uzanır ve çok sayıda kültürün doğduğu bir bölgedir. Akdeniz'in bölgede yaşayan insan toplulukları üzerinde kapsamlı etkileri olagelmıştır. Akdeniz Bölgesi coğrafyası ve iklimiyle insanların sosyal sistemlerini, üretim biçimlerini, beslenme alışkanlıklarını vb. şekillendirirken, Akdeniz insanların, fikirlerin, kaynakların, teknolojilerin hareketliliğini kolaylaştırmıştır. Böylece Akdeniz Havzasında çeşitli ve karmaşık kültürlerin meydana gelmesinde etken olmuştur (Blake ve Knapp, 2005).

Akdeniz Havzası Akdeniz'i çevreleyen topraklarda, bölgeye özgü ağaçların ve maki bitki örtüsünün yaygın olduğu, kış mevsiminde ılıman ve yağmurlu, yaz mevsiminde sıcak ve kuru Akdeniz ikliminin yaşandığı bölgeyi kapsamaktadır. Akdeniz kültürüne gelince, genel bir yaklaşımla, bu bölgede yaşayan toplumların bölgenin koşulları içinde geliştirdiği kültür ifade edilmektedir. Akdeniz, bölgede geliştirilen zeytin ve zeytinyağı kültürü ile özdeşleşmiştir. Bununla beraber, zeytin ağacı artık dünyanın Akdeniz iklimine benzer bir iklime sahip olan diğer bölgelerinde de yetiştirilebilmektedir.

Akdeniz Havzası üç kıtada yayılmaktadır. Kuzeyinde Avrupa, doğusunda Asya ve güneyinde Afrika toprakları uzanır. Bölgenin topografyası değişkendir ve yüksek

sıradağlar, tepeler, kayalık sahillere, makilik alanlar, yarı kurak platolar, sulak topraklar, kumsallar ve çok sayıda adadan oluşmaktadır.

Akdeniz iklimi 3 milyon yıl önce Pliyosen evrede yaz yağmurlarının giderek azalmasıyla şekillenmeye başlamıştır. Subtropikal (tropik iklimden daha serin iklim kuşağı) iklime özgü defne bitkisinin bölgedeki yaygınlığı azalırken, günümüzde de geçerli olan Akdeniz bitki örtüsü oluşmaya başlamıştır. Akdeniz bitki örtüsü kurak yaz mevsimlerinde nemin kaybolmasını önleyen küçük, sert, mumlu, sivri yapraklı ağaçlara ve makilere doğru evrimleşmiştir. Son buz çağının 12000 yıl önce sona ermesiyle ılıman Holosen iklimi başlamıştır. Akdeniz'in doğusunda M.Ö. 9. binyılda domuz, koyun ve keçi gibi hayvansal besin kaynakları evcilleştirilmiş ve buğday, nohut, zeytin gibi bitkisel besin kaynakları ıslah edilmiş olup, tarıma dayalı yerleşim yerleri oluşturulmuştur. M.Ö. 7. binyılda bu ürünler Güneydoğu Avrupa'da yayılmıştır. Avrupa'da M.Ö. 6. ve 3. binyıl arasında haşhaş ve yulaf ıslah edilmiştir. Tarımsal yerleşimler Akdeniz Havzası çevresinde yayılmıştır. Akdeniz Havzasında en yaygın ürünler başta buğday olmak üzere baklagiller, sebzeler ve meyvelerdir. Bununla beraber, bölgenin karakteristik ürünü zeytindir.

Akdeniz Havzasının doğusunda yer alan Küçük Asya, Anadolu'nun (Türkiye'nin Asya'daki kısmının) batı yarısını ifade eder. Küçük Asya kuzeyde Karadeniz, batıda Ege Denizi ve güneyde Akdeniz ile çevrelenen yarımadadır. Küçük Asya'nın batı ve güney bölümünde Akdeniz iklimi sürer. Kışları ılık ve yağışlı iken yazları sıcak geçer ve yağış almaz. Kış mevsiminde ortalama sıcaklık 11°C'dir. İklim güneye doğru giderek ısınır. Akdeniz Bölgesindeki ağaç ve çalılar genelde yaprak dökmez, don olayına karşı duyarlı ve kuraklığa dayanıklıdır. Bölgede yetişen tipik ağaçlar arasında zeytin, sakız, yaprak dökmeyen meşe ve çam bulunur (Düring, 2016).

Küçük Asya'nın şimdiki iklim ve bitki örtüsü bölgenin tarihöncesi koşullarını yansıtmıyor olabilir. İklim geçmişte bazı dönemlerde daha istikrarlıdır. Örneğin sıcak ve soğuk hava koşulları açısından Pleistosen dönemde hızlı dalgalanmalar gözlenirken, Holosen dönem görece daha istikrarlıdır. Yakınoğu çeşitli iklimsel sistemlerin kesişiminde bulunur (Düring, 2016).

Tarih öncesi boyunca Küçük Asya'nın ekolojisi üzerindeki insan etkisi görece daha düşük olabilir, ama belirli yerlerde büyük olabilir, tarihöncesi insanların tarım alanları oluşturma, hayvan otlatma, ağaç kaynaklarının kullanılması ve yabanıl hayvan avı gibi konularda ekolojiye etkisi olabilir (Düring, 2016). Küçük Asya'da ilk önemli insan kaynaklı çevre değişikliği yaklaşık M.Ö. 1700 – M.S. 700 yılları arasında Beyşehir İskan Evresi döneminde meydana gelmiştir. Ekilmeye başlanan alanların ormansızlaştırılması ve zeytin, tatlı kestane, ceviz, çiçekli dişbudak, çınargiller gibi bazı yiyecek veren ağaçlar ile asma yetiştirilmesi bu dönemde gerçekleşmiştir (Düring, 2016).

Yakınoğu'nun Neolitik döneminin kültürel ve tarihsel önemi büyüktür. Neolitik devrimler dünyanın farklı yerlerinde ortaya çıkmış olsa bile, Yakınoğu Neolitik dönemi hem en erken olan hem de insanlığın küresel gelişimine en fazla etkisi olan dönemdi. Bu dönemde hayvanlar evcilleştirilmiş, bitkiler ıslah edilmiş ve çiftçilik giderek Yakınoğu'nun dışına yayılma göstermiştir. Çiftçilik faaliyetlerinin insan toplumları üzerine önemli etkileri olmuştur (Düring, 2016).

Yakınoğu'da Levant bölgesinde Seramiksiz Neolitik A'da M.Ö. 9500-8700 arasında insanlar tahıl yetiştiriciliği deneyimlerine başlamıştır. Seramiksiz Neolitik B'de M.Ö. 8700-7000 arasında tam ölçekte tarım meydana gelmiştir. Seramiksiz Neolitik B'de M.Ö. 8700-8200 arasında ilk ıslah edilen mahsuller Türkiye'nin güneydoğusunda ortaya çıkmıştır. Çoğu araştırmacı hayvan ve bitki ıslahının Toros ve Zagros eteklerinde

ve hatta Kıbrıs'ı da içine alan daha geniş bir bölgede gerçekleştirildiği konusunda hem fikirdir. Araştırmalar kuzey Suriye ve Güneydoğu Anadolu'da Erken Neolitik'in kendine özgü gelenekleri olduğunu göstermiştir. Ayrıca, Erken Seramiksiz Neolitik B'den itibaren ayrı geleneklere sahip Erken Neolitik kuşaklar Zagros eteklerinde, Orta Anadolu'da ve Kıbrıs'ta belgelenmiştir. Erken Neolitik'in Yakınoğu'da geniş ve dağınık biçimde geliştiğinin anlaşılmasıyla çok merkezli bir modelin daha uygun olacağı kabul görmüştür (Düring, 2016).

Neolitik yaşam biçimine geçiş kademeli olmuştur. Yakınoğu'da yerleşik köyler tarımın ortaya çıkışından birkaç bin yıl önce meydana gelmiştir. Erken tarım toplulukları yabanıl bitki ve hayvan kaynaklarını kullanmaya devam etmiştir. Pekçok bitki ve hayvan bir dizi tahılın ilk kez ıslahından binlerce yıl sonra evcilleştirilmiştir. Evcilleştirme süreci günümüzde devam ettiğinden Neolitik'in bitmediği ileri sürülebilir (Düring, 2016). Neolitik ana geçim kaynağı tarım olan yerleşik bir yaşam biçimi olarak adlandırılabilir. Neolitik ile ilişkilendirilen yerleşikliğe geçiş ve evcilleştirme binlerce yıl önce başlamış ve bu geçişten sonra da uzun süre devam ettiğinden, bu süreci ifade etmek için pek çok bilim insanı tarafından “neolitikleşme” terimi kullanılmaktadır (Düring, 2016).

Kilikya bölgesi çağlar boyunca Orta Anadolu ile Bereketli Hilal arasında coğrafi ve kültürel olarak ara konumda bir yer tutmuştur. Her iki bölgeyle pek çok dönemde kültürel bağlar var olmuştur. Ancak bölgenin kendine ait ayrı arkeolojik özellikleri vardır (Düring, 2016). Kilikya Küçük Asya'da Seramikli Neolitik'in (M.Ö. 7000-6000) sistematik olarak araştırıldığı ilk bölgedir. Mersin-Yumuktepe'de 1937'den bu yana kazılar yapılmaktadır. Yumuktepe Kilikya ovasının batı ucunda yer alır. Tarihöncesinde yerleşmenin kıyıya yakın olması muhtemeldir. Yumuktepe'nin çevresi sulamasız tarımın olanaklı olduğu verimli topraklardan oluşur. Botanik kalıntılar arasında tahıl ve

baklagiller gibi evcil ürünlerle, antepfıstığı, badem, zeytin ve incir gibi yabanıl ağaç yiyecekleri bulunur (Düring, 2016).

3.1.1 Zeytinin Kültürel Tarihçesi

Araştırmalar, zeytin bitkisinin ve zeytin kültürünün Akdeniz Havzasının doğusunda ortaya çıktığını göstermektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'yı içine alan bölge zeytinin anavatanı kabul edilmektedir. Arkeolojik buluntular zeytin ağacının 12000 yıl öncesine uzandığını göstermektedir (GTB, 2015).

Eldeki bilgileri ışığında, zeytin ağacının menşei Levant bölgesi, zeytinyağı işliklerinin menşei ise Anadolu sayılmaktadır. Zeytinyağı kültürünün başlangıcı olarak, yazılı kaynaklarca Sümerler ve Hititler, arkeolojik kaynaklarca Batı Anadolu'da bulunan Klazomenai gösterilmektedir. Zeytin ve zeytinyağı kültürünün başlangıç yerini ve dönemini belirlemeye yönelik araştırmalar devam etmektedir.

Zeytin tarımı yaklaşık 8000 yıl önce (M.Ö. 6000) başlamış ve Anadolu'nun güneyini de içeren Yukarı Mezopotamya bölgesinden Dünyaya yayılmıştır. Mersin yakınlarındaki Yumuktepe kazılarında bulunan kömürleşmiş incir, badem ve zeytin çekirdekleri Neolitik dönemin başlarından itibaren bölgede zeytinin insanların besin kaynaklarından biri olduğunu göstermektedir. Günümüzden 8000 yıl önce Neolitik dönemin sonunda göçebe yaşamdan ve avcılıktan yerleşik yaşama ve tarıma geçiş döneminde zeytin tarımı yapılmaktaydı (Efe ve ark., 2013).

Anadolu'da pişmiş kilin kullanımı ve topraktan yapılma çömleklerin üretimi Burdur Hacılar Köyünde M.Ö. 6000 yıllarında gerçekleştirilmiştir. Zeytin kültürü Anadolu'dan Akdeniz'in doğu kesimine ve Fenike bölgesine, daha sonra Mısır'a doğru

yayılma göstermiştir. Akdeniz ve Ege civarında zeytinyağının gemilerle taşınmasında amforalar yaygın biçimde kullanılmıştır (Efe ve ark., 2013).

Zeytin tarımı ve zeytinyağı üretimi Akdeniz Havzasında yaşayan tüm medeniyetlerin ekonomik faaliyetleri arasında her zaman var olmuştur. Anadolu’da Fenikeliler, Yunanlar, Romalılar, Selçuklular, Osmanlılar gibi çok sayıda medeniyet zeytin tarımı yapmış ve zeytinyağının çıkarılmasında uzmanlaşmıştır. Zeytin kalıntıları ve zeytinyağı teknolojisinin izleri Ege bölgesinde Urla – Limantepe (Klazomenai’ye komşu olan höyük), Salihli – Sardes (Lidya) ile Mersin – Erdemli – Kumkuyu – Akkale ve Silifke’deki (Kilikya) çeşitli arkeolojik kazılarda bulunmuştur. Zeytin ilk kez Anadolu’da yaşayan medeniyetler için önemli bir tarımsal ve ticari ürün haline gelmiştir. Milet, Efes, Foça, Klazomenai (Urla), Eritre (Çeşme, Ildırı) ve Asos Batı Anadolu’nun önemli medeniyet merkezleri arasındadır. Bu şehirler zeytin ve zeytinyağının üretiminde ve ticaretinde önemli bir role sahip olmuştur (Efe ve ark., 2013).

Urla yakınlarındaki Klazomenai antik şehrindeki kazılarda 2500 yıllık bir zeytinyağı atölyesi bulunmuştur. Klazomenai’de henüz kazılmamış M.Ö. 6. yüzyılın üçüncü çeyreğine tarihlenen zeytinyağı çıkarma tesisi (işlik) antik Yunan şehrine ait bu tarz bir presin ayakta kalan tek örneğidir ve Yunanistan’da bulunan tarihi belirlenebilmiş erken dönem preslerden en az iki yüzyıl öncesine tarihlenmektedir (Efe ve ark., 2013).

Toplanan zeytinlerin kırılması için aynı mil etrafında dönen taş silindirler ilk kez Klazomenai’de kullanılmıştır. Zeytinyağı üretim kapasitesini artırmak için kullanılan geniş presleri de Klazomenaililer icat etmiştir. Zeytinyağının İyonyalılar tarafından M.Ö. 10. yüzyılda kurulan Klazomenai şehrinde bulunan M.Ö. 6. yüzyılda inşa edilen zeytinyağı atölyesinde ileri bir teknolojiyle üretildiği anlaşılmaktadır (Efe ve ark., 2013).

3.1.1.1 Zeytin Kültürünün Akdeniz'in Doğusundan Dünya'ya Yayılması

Akdeniz Havzasının doğusunda bulunan ve Anadolu'nun güneyini de içeren Yukarı Mezopotamya bölgesinde (Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail) başlayan zeytin kültürü Akdeniz'in batısına doğru, Avrupa'da (Yunanistan, İtalya, İspanya) ve Kuzey Afrika'da (Mısır, Libya, Cezayir, Fas) yayılma göstermiştir (GTB, 2015).

Zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi Akdeniz'de farklı dönemlerde yaşayan medeniyetlerin sosyokültürel ve ekonomik yaşamında önemli bir yere sahip olmuştur (UZK, 1997).

Akdeniz'de M.Ö. 800 yıllarında Yunanlılar ve Foçalılar zeytin ticaretinde öne geçmiştir (Ünsal, 2016). Zeytinyağı önceleri dinsel törenlerde kullanılırken, zamanla aydınlatmada, sağlık ve güzellik amacıyla ve daha sonra yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır. Atinalılar arasında zeytinyağı tüketimi yüksekti. Yılda kişi başına yaklaşık 30 litre yemeklik yağ kullanılıyordu ve tereyağına fazla rağbet edilmiyordu (Ünsal, 2016). Atina'da yaşamış Solon (M.Ö. 639-559) zeytin ağacının korunmasına ilişkin ilk yasayı çıkaran yönetici idi. Tıp biliminin kurucusu Koslu Hipokrates (M.Ö. 460-377) ve Bergamalı Galenos (M.S. 131-201) bazı hastalıkların tedavisinde zeytinyağı kullanımını öneriyordu (Ünsal, 2016).

M.Ö. 600-400 yıllarında Romalı tüccarlar aracılığıyla Sicilya, İspanya ve Fransa'nın güney bölgesi zeytinyağı ile tanışmış ve bu yerlerde ithal zeytin fidanlarının dikimine başlanmıştır. Romalılar döneminde İspanya'da özellikle Andalucia (Endülüs) bölgesinde M.Ö. 130 yıllarında zeytincilik ağırlık kazanmaya başlamıştır (Ünsal, 2016). Kuzey Afrika'da zeytin kültürü zaten ileri bir düzeyde bulunmaktaydı. Romalıların Fas, Cezayir ve Tunus'u egemenliklerine alması ile bu bölgelerde yeni zeytinlikler kurulmuştur. Romalılar döneminde günümüzde halen kullanılan dik değirmen taşı düzeneği ve sonsuz vidalı ahşap mengene icat edilmiş, böylece zeytinden daha fazla yağ

ıkarılması sağlanmıştır. Akdeniz Havzasındaki topraklar zeytin kültürünün merkezi haline gelmiştir ve zeytinyağı çok önemli bir ekonomik değere dnşmştir (nsal, 2016).



Resim: Tufan’da Nuh Peygamber’e dönen beyaz güvercin (Mozaik detayı, 12. Yüzyıl, Monreale Katedrali, Palermo, İtalya)

(Kaynak: Fabrizia Lanza’nın 2011 tarihli “Zeytin - Küresel Tarihçesi” adlı eserinden alınmıştır.)

Roma İmparatorluğu döneminde zeytin kültürü zirveye ulaşmıştır. İmparatorluğun zeytin ve zeytinyağı gereksinimi giderek artmıştır. Bu dönemde İspanya bölgenin en büyük zeytin ve zeytinyağı üreticisine ve ihracatçısına dnşmştir. Zeytinyağı önemli bir ekonomik değere sahip olmuştur. 14. yüzyılda zeytin rnleri İspanyollarca Avrupa’nın kuzeyine ihraç edilmekteydi. Amerika’nın işgalini takiben yeni kıtada da zeytinyağı talebi giderek artmıştır (Kiple, 2000).

Osmanlılar döneminde de zeytin yetiştiriciliğine ve zeytinyağı üretimine önem verilmiştir. Zeytin ve zeytinyağı Osmanlı mutfağında, günlük beslenmede ve dini günlere özel kurulan sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Zeytinyağı sabun üretiminde de kullanılmıştır. Zeytinyağı ve sabun ticaretinde İstanbul'un ve payitahtın talebinin karşılanmasına öncelik verilmiştir. Bu ürünler ekonomik açıdan oldukça değerli sayılmıştır. Zeytinyağı aydınlatma amacıyla kandil yağı olarak da kullanılmıştır. Ayrıca, hastalıkların tedavisinde merhem ve ilaç olarak yararlanılmıştır (Ünsal, 2016).

Vossen, Ortaçağlarda İspanya, İtalya ve Yunanistan'da zeytinyağı üretimi giderek artarken Türklerin ele geçirdiği dönemde Kuzey Afrika topraklarında üretimin biraz gerilediğini ve bu bölgede Arapların kontrolü ele almasıyla zeytinyağı üretiminin tekrar arttığını ifade etmiştir (Vossen, 2007). Oysaki zeytincilik sektörünün öneminin farkında olan Avrupalı sömürgecilerin (İtalyanlar ve Fransızlar) Osmanlı hakimiyeti sonrası Kuzey Afrika bölgesini ele geçirmelerini takiben bu bölgede zeytincilik gelişmeye başlamıştır. Diğer taraftan, Türklerin hakim olduğu dönemde zeytincilikte gerileme olduğunu değil ilerleme olmadığını söylemek daha yerinde olacaktır.

19. yüzyılın sonlarına doğru ve 20. yüzyılda tohum yağı elde edilmesinde daha düşük maliyetli yağ çıkarma teknikleri geliştirilmiştir. Bu gelişmeler zeytinyağına olan talebi düşürmüştür. 1950'lere gelindiğinde, dünya pazarında zeytinyağı arzı talebi aşmıştır. İspanya, Güney İtalya ve Yunanistan'daki ekonomik kriz döneminde alım gücünün düşmesi nedeniyle zeytinyağı tüketimi azalmıştır (Vossen, 2007). Yunanistan'da kooperatiflerin kapanması ve ortaya çıkan küçük fabrikaların maliyetlerinin artması nedeniyle zeytinyağı fiyatları artış göstermiştir.

Birinci Dünya Savaşı ve İç Savaş dönemlerinde (1936-1939) İspanya'da zeytin ve zeytinyağı üretimi artmıştır. İç Savaş sonrası Franco döneminde (1939-1975) zeytin sektörüne önem verildiği ve hem zeytin ağacı sayısının hem de zeytin tarımı yapılan

alanların arttırıldığı bilinmektedir. 1985’li yıllarda İspanya’da tarımsal bölgelerden sanayi bölgelerine yaşanan göç nedeniyle işçilik giderleri artış göstermiş, bu nedenle zeytin sektöründe bir durgunluk yaşanmıştır (El-Kholy, 2012).

Günümüzde İspanya dünya zeytin ve zeytinyağı üretimi ve ihracatında başta gelen ülke konumundadır. İspanya genelde dünya üretiminin yaklaşık ortalama %50’sini karşılamaktadır. İspanya dünyada ucuz zeytinyağı üreticisi olarak tanınmaktadır. Zeytincilik Endülüs bölgesinde yoğunlaşmıştır. Bu bölgede tarım zeytinciliğe dayanmakta (monokültür odaklı) olup, planlı dikimler ve kooperatifleşme yoluyla daha ucuz maliyetlerde zeytinyağı üretilmektedir. Bazı kooperatifler tek başına 300 bin ton zeytinyağı üretebilmektedir. Bununla birlikte İspanya’da günümüzde İtalyan firmalar tarafından pazarlanan ve nicelik değil yüksek kaliteyi hedefleyen küçük veya büyük ölçekli firmalar ortaya çıkmakta ve markalaşma yaygınlaşmaktadır (Özkaya, 2018).

Dünya zeytin sektöründe önemli bir yere sahip bulunan Tunus’ta zeytin kültürü M.Ö. 800 yıllarına dayanmaktadır. Kartaca Yunan ve Roma dönemlerinde zeytinyağı ve şarap konularında ileri düzeydeydi. Kartaca’nın ticari gemi filosu, Avrupa ve Levant gemi filolarıyla rekabet edebilecek konumdaydı. Kartacalı botanik yazarı Mago, (Tarımın Babası olarak anılır) Kartaca’nın iki halka içinde yer aldığını, ortada zeytin ağaçları, meyve ağaçları, üzüm ve sebzelerin bulunduğunu, dışında ise buğday tarlalarıyla çevrili olduğunu aktarmıştır. Zeytincilikte Yunan, Roma ve Müslüman Arap dönemlerinde Kartacalılar tarafından ileri teknikler kullanılmıştır. Osmanlı döneminde (1574-1705) zeytin alanlarının gelişimi teşvik edilmiştir (El-Kholy, 2012).

Tunus’ta 2006-2008 döneminde zeytinyağı ihracat geliri yıllık 360 milyon Euro gerçekleşmiştir. Zeytin ürünleri beslenme, tıbbi, kozmetik amaçlarla kullanılmıştır. Ayrıca, zeytin dalları ve tahtası aksesuar, mutfak gereçleri ve odun kömürü (çevre hassasiyeti nedeniyle azalmakta) yapımında, pirina hayvansal gıda olarak, karasu gübre

olarak ve çekirdekleri yakacak olarak kullanılmaktadır. Ayrıca zeytin sektörünün turizme (hasat ve festivaller yoluyla) katkısı bulunmaktadır (El-Kholy, 2012).

Filistin toprakları zeytin kültürünün doğduğu bölgede yer almaktadır. Filistin’de, Kutsal Kitap’ta sözü edilen Zeytin Dağından daha evvelinde, zeytin ağaçları yetiştirilmiştir. Antik Filistin Avrasya ve Afrika’nın buluşma noktasında özel bir coğrafi konumda bulunduğundan, zengin bir ekosisteme, iklime, biyolojik kaynaklara sahiptir. Zeytin, Filistin’in sosyal, kültürel ve ekonomik yapısında antik dönemlerden beri önemli bir role sahip olmuştur. Filistin’de 4000 yılı aşkın zamandır zeytin tarımı yapıldığına dair arkeolojik kanıtların arasında zeytini sıkmaya yarayan taşlar, zeytini saklamakta kullanılan seramik kaplar, zeytin ışıkları ve kayalar üzerindeki yazıtlarda bulunan zeytin ağacı yaprakları sayılabilir. M.Ö. 2000 yılından beri Filistin’den Mısır’a zeytinyağı ihraç edilmektedir. M.Ö. 1000 yıllarında Kral Davud’un zeytin ve zeytinyağı ile ilgili Bakan atadığı kayıtlarda belgelenmiştir. M.S. 661-249 yılları arasında Kudüs’te Emeviler döneminde Filistin ve Avrupa arasında ticari ilişkiler sürmüştür. Kudüs’te her yıl düzenlenen fuara Piza, Cenova, Venedik ve Marsilya’dan tacirler gelmiştir. Bu tacirler getirdikleri ürünleri baharat, ipek, şeker, sabun, cam ürünlerinin yanı sıra zeytinyağı karşılığında takas etmiştir. M.S. 813-833 yıllarında Abbasiler döneminde Filistin İslam Krallığının en geniş zeytinliklerine sahip olmuştur ve en büyük zeytinyağı üreticisi konumuna gelmiştir. M.S. 1099 yılında Haçlıların Kudüs’ü işgal etmesiyle zeytin yetiştiriciliği gerilerken, Osmanlı İmparatorluğu döneminde (M.S. 1517 - I. Dünya Savaşı) gelişmeye devam etmiştir (El-Kholy, 2012).

Filistin’de zeytin sektörünün yeri incelendiğinde, zeytinin halen Filistin ekonomisinin başlıca gelir kaynağı olduğu görülmektedir. Örneğin, 2008 yılında zeytinin piyasa değeri 94,7 milyon ABD Dolarıdır, bu tarım sektöründeki gelirin %6,9’udur ve GSMH’ya katkısı %2,3’dür. Filistin kültüründe ve sosyal yaşamında

zeytin ağacı ve zeytin hasadı önemli bir yere sahiptir. Filistin’de zeytin ürünleri mutfak kültürünün yanı sıra tıbbi ve kozmetik amaçlarla kullanılmıştır. Ayrıca, zeytinin dalları oyma sanatında, hediyelik eşya, haç, tespih, kutu, mumluk, kül saklama kabı yapımında kullanılmaktadır. Zeytin ürünlerinden tanınmış Nablusi sabunu, sıvı sabun, odun kömürü, doğal tarım ilacı (kuru zeytinden) yapımında yararlanılmaktadır (El-Kholy, 2012).

Günümüz Türkiye’sinin bulunduğu topraklarda Bizans ve Osmanlı dönemlerinde zeytin yetiştiriciliği bölgenin zenginliğine ve refahına katkı sağlamıştır (Boynudelik ve ark., 2012). Son yıllarda da zeytin sektörü Türk tarımında önemli bir rol üstlenmektedir. Türkiye halihazırda dünyada zeytin yetiştirilen alanların %9’una, zeytin ağaçlarının %17’sine sahip bulunmakta olup, zeytin meyvesi üretiminin %8’ini, zeytinyağı üretiminin %5’ini ve sofralık zeytin üretiminin %14’ünü gerçekleştirmiştir (Boynudelik ve ark., 2012). Günümüzde Türkiye’de, halen geçerliliğini koruyan eski tekniklerin yanı sıra modern teknolojilerin de kullanımıyla zeytin tarımı sürdürülmektedir. Türkiye genelde dünyanın beşinci en büyük zeytinyağı üreticisi konumundadır (Boynudelik ve ark., 2012). Türkiye’de zeytinyağı üretimi 2004-2008 döneminde yıllık ortalama 120 bin ton, ihracatı ise yıllık ortalama 55 bin ton gerçekleşmiştir (UZK, 2018a).

Günümüzde dünyanın Akdeniz iklimine benzeyen subtropikal bölgelerinde (Latin Amerika, Uzak Doğu, ABD, Avustralya, Güney Afrika vb.) zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmektedir.

3.1.1.2 Zeytin Kültürünün Latin Amerika’da Yayılması

İspanyolların Amerika kıtasına gidişini izleyen 15. ve 16. yüzyıllarda, zeytin ve zeytinyağı kültürü İspanyol Katolik misyonerlerinin çabalarıyla Amerika kıtasında yayılmaya ve ürünlerini vermeye başlamıştır. Bu çalışmada Amerika kıtasında özellikle Latin Amerika (Orta ve Güney Amerika) bölgesine odaklanılmıştır.

Amerika kıtasının güneyinde yer alan ve bu çalışmada Latin Amerika olarak geçen bölgede zeytin kültürünün geliştiği ve ekonomik olarak giderek önem kazandığı ülkelerin başında Arjantin, Brezilya, şili ve Peru gelmektedir.

Arjantin’de zeytin kültürü uzun bir geçmişe dayanır ve 1520’li yıllarda İspanya’nın Sevilla şehrinden Güney Amerika’daki Peru ve şili’ye getirilen zeytin fidanlarının And Dağları  zerinden Arjantin topraklarına ulaşması ile zeytin ağacı yetiştiriciliğinin başladığı kabul edilir. Halen Arjantin’deki üretimin çoğu And Dağlarının kuzeyinde bulunan Catamarca’dan güneyinde bulunan Mendoza’ya uzanan kurak ve yarı-kurak bölgede yapılmaktadır. Tarihi belgelere göre, 1777 yılında Arjantin’deki tüm zeytin ağaçları ve üzüm bağları, İspanya’ya rakip olma potansiyeli nedeniyle, İspanya Kralı III. Carlos’un emriyle kesilmiştir. Arjantin 1800’l  yılların başlarında İspanya’dan bağımsızlığını kazanmıştır. 1870’li yıllarda zeytin ve zeytinyağı üretimi gelişmeye başlamıştır. 1800’li yılların sonu ve 1900’l  yılların başlarında İspanya ve İtalya’dan göçmenlerin gelişi zeytin yetiştiriciliğine ilgiyi arttırmıştır. Arjantin, Uluslararası Zeytin Konseyi’ne (UZK)  ye olan ilk Latin Amerika ve Güney Yarımküre  lkesidir. Arjantin’de zeytincilik sektörünün önemi ve ekonomideki değerı giderek artmaktadır (El-Kholy, 2012).

Zeytin bitkisi Portekizli yerleşimciler tarafından 1800’l  yıllarda Brezilya’ya getirilmiştir. Zeytin ağacı yetiştiriciliği güney eyaletlerinden Sao Paulo, Parana, Santa Catarina, Rio Grande, Minas Gerais, Espirito Santo ve Rio de Janeiro şehirlerinde yoğunlaşmıştır (El-Kholy, 2012). Brezilya’da zeytincilik sektörünün ekonomideki yeri artış göstermektedir. Zeytin kültürü turizm sektöründe de önem taşımaktadır. Sağlık  zerindeki yararları ve değerli bir besin ögesi olması nedeniyle, zeytin ve zeytin  r nleri Brezilya’da yaygın kullanılmaktadır. Brezilya’nın her bölgesinde yemeklerde zeytin ürünlerinin kullanımı yaygınlaşmaktadır (El-Kholy, 2012).

Şili'ye ilk zeytin ağacı 16. yüzyılda İspanyol sömürgeciler tarafından getirilmiştir. Peru'nun kurucusu Don Antonio Ribera İspanya'nın Sevilla bölgesinden getirdiği zeytin fidanlarını bugünkü Peru'nun Lima şehrinde diktirmiştir. Zeytin bitkisi buradan Latin Amerika'nın diğer bölgelerine yayılmıştır. Şili'de 1903 yılında bir girişimci İtalya, İspanya ve Yunanistan'dan yeni zeytin bitkileri getirtmiştir. 1950'li yıllarda zeytin yetiştiriciliğinin geliştirilmesine yönelik bir program başlatılmıştır. Günümüzde Şili'de zeytincilik sektörü gelişmeye devam etmektedir. (El-Kholy, 2012).

Latin Amerika'nın orta batısında yer alan Peru'ya zeytin bitkisi, İspanya Kralının emriyle (Real Cedula), 1560 yılında o dönemde Peru eyaletinin kurucusu olan Don Antonio Ribera tarafından İspanya'nın Sevilla bölgesinden getirilmiştir. Zeytin bitkisi Peru'dan Latin Amerika'nın diğer bölgelerine yayılmıştır. Günümüzde Peru'da zeytinyağı tüketimi giderek artmaktadır (El-Kholy, 2012).

3.1.2 Zeytin ve Türevlerinin Kullanım Yerleri

Zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi Akdeniz'de farklı dönemlerde yaşayan medeniyetlerin sosyokültürel ve ekonomik yaşamında önemli bir yere sahip bulunmaktaydı (UZK, 1997).

Toplumların gıda seçimlerindeki en önemli etkenlerden biri çevresel koşullar (coğrafya, iklim, ekolojik sistem vb.), diğeri ise sosyokültürel yapıdır. Bu etmen farklı coğrafyalarda gıda seçiminde çeşitliliğe neden olmaktadır. İnsanın tükettiği yiyeceklerin sağlık açısından yararını fark etmesiyle hastalıkların tedavisinde gıdalar önemli bir tedavi aracı olarak kullanmıştır. Bu amaçla doğru beslenmenin yöntemleri araştırılmış veya gıdalar hastalıkların tedavisinde ilaç olarak kullanılmıştır (Arıhan, 2012). Akdeniz Havzasının zeytin kültürünün geliştirilmesine elverişli çevresel koşullara sahip olması, zeytin ve zeytinyağının bölgenin beslenme düzeninde önemli bir yer edinmesinde etken olmuştur.

Akdeniz medeniyetlerinde zeytin ve zeytinyağının kullanım yerleri ile zeytin kültürünün sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşama katkısı şöyle özetlenebilir:

Genel anlamda, zeytin yetiştiriciliği toplumun göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçişine katkı sağlamıştır. Zeytin ağacı güzellik, tazelik ve verimlilik sembolü olmuştur. Zeytinyağı tüm kültürlerde öncelikle aydınlatma amacıyla kullanılmıştır. Yunanlar ve Romalılar döneminde zeytinyağı genelde dini törenlerde, aydınlatma amacıyla, sağlık nedenleriyle (merhem ve sabun yapımında) ve beslenme amacıyla yoğun biçimde kullanılmıştır.

Yunanlar döneminde, zeytinyağı, kraliyetin ve savaşçıların kutsal yağ sürme merasimlerinde ve dini amaçlı törenlerde kullanılmıştır. Hoş kokulu zeytinyağı Tanrılara adakta bulunmak, salgın hastalıkları iyileştirmek için merhem olarak kullanmak ve saç ve cildin iyi görünmesini sağlamak amacıyla kullanılmıştır. Yunanlar zeytinyağını müsabakalar sonrasında biriken teri ve tozu sıyırmak amacıyla törensel biçimde atletlerin cildine sürmekteydi (Vossen, 2007).

Romalılar döneminde zeytin refah, saygınlık ve barışın sembolü olmuştur. Zeytinyağı saray ve tapınaklarda aydınlatma için kullanılmıştır. Zeytinyağı sağlık alanında, hastalıkların iyileştirilmesinde kullanılmıştır. Hastanın bedeni tedavi amacıyla zeytinyağı içeren ilaç ve merhemlerle yağlanmıştır. Zeytinyağı, bedensel kokuların giderilmesi ve temizlenmesi amacıyla merhem ve kokulu yağ yapımında kullanılmıştır. Zeytinyağı sabun yapımında da kullanılmıştır. Zeytinyağı tapınaklarda dini ayinlerin parçası olmuş ve ölüm törenlerinde kullanılmıştır. Ölenin bedeni yağ ile ovulmuştur. İsa Mesih'in ölümünden sonra bedeni zeytinyağı ile yağlanmıştır. Mesih, yağlanmış anlamına gelmektedir. Beslenmede kullanılmıştır. Dini ayinlerde, ölüm, spor ve taç giyme törenlerinde zeytin dalı kullanılmıştır. Ölenin tabutuna zeytin dalından bir çelenk konulurdu. Spor karşılaşmalarında galip gelene ödül olarak zeytin dalından çelenk

verilirdi. Ayrıca, zeytin ağacı sanatsal eserlerin ve heykellerin yapımında kullanılmıştır (UZK, 1997).

Osmanlılar döneminde de zeytin yetiştiriciliğine ve zeytinyağı üretimine önem verilmiştir. Zeytin ve zeytinyağı Osmanlı mutfağında, günlük beslenmede ve dini günlere özel kurulan sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Zeytinyağı sabun üretiminde de kullanılmıştır. Zeytinyağı ve sabun ticaretinde İstanbul'un ve payitahtın talebinin karşılanmasına öncelik verilmiştir. Bu ürünler ekonomik açıdan oldukça değerli sayılmıştır. Zeytinyağı aydınlatma amacıyla kandil yağı olarak da kullanılmıştır. Ayrıca, hastalıkların tedavisinde merhem ve ilaç olarak yararlanılmıştır (Ünsal, 2016).

Günümüzde zeytin ağacının yaprağından çekirdeğine kadar yararlanılmaktadır. Zeytin ağacından, tabak, kaşık, çatal, masa, yakacak odun; meyvesinden, sofralık zeytin çeşitleri; zeytin çekirdeğinden, tespih, bilezik, kolye; zeytinyağından, gıda maddesi, gıda koruyucu, sabun; küspesinden, gübre ya da yakacak elde edilir. Ayrıca, zeytin ürünleri kozmetikte ve giderek artan bir biçimde hastalıklara karşı ilaç üretiminde temel madde olarak kullanılmaktadır.

3.1.3 Sağlık Göstergeleri

Zeytinyağı zeytinin çekirdeği ile birlikte sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden elde edilen, şeffaf, yeşilimsi/sarımtırak ve aromatik bir sıvıdır (Armutcu ve ark., 2013). Zeytinyağı kimyasal ve fiziksel özellikleri bakımından natürel zeytinyağı, rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı ve çeşnili zeytinyağı olarak sınıflandırılmaktadır. Natürel zeytinyağı ise natürel sızma zeytinyağı, natürel birinci zeytinyağı ve ham zeytinyağı (lampant/rafinajlık) şeklinde sınıflandırılmaktadır. Zeytinyağının içeriğinde major bileşenler (oleik asit, palmitik asit, linoleik asit, stearik asit vb.) ve minör bileşenler (gliserit olmayan esterler, alifatik alkoller, steroller, hidrokarbonlar, fenolik bileşikler vb.) bulunmaktadır (Armutcu ve ark., 2013).

Zeytinyağının içerdiği sağlığa yararlı bileşenler Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1: Zeytinyağı Bileşenleri

(Kaynak: Doç. Dr. Mücahit Taha Özkaya’nın 2018 Balıkesir Çalıştayındaki “Zeytincilikte Hedef Ne Olmalı?” adlı Sunumundan alınmıştır.)

ZEYTİNYAĞI BİLEŞENLERİ		
Major Bileşenler (% 99) (Sabunlaşan Maddeler)	Minör Bileşenler (% 1) (Sabunlaşmayan Maddeler)	
Yağ Asitleri Oleik Asit (% 56 – 83) Linoleik Asit (% 3.5 – 20) Palmitik Asit (% 7.5 – 20) Stearik Asit (% 0.5 – 5.0) Linolenik Asit (% < 1.5)	Alfa Tokoferol (Vit E) (12 – 150 mg / kg)	Hidrokarbonlar (mg/100g yağ) Squalen (136 – 708) Beta-karoten (3 – 36)
Gliseritler OOO POO OOL POL SOO	Steroller (180 – 260 mg / 100 g yağ) Beta-sitosterol (% 96) Campasterol (% 3) Stigmasterol (% 1)	Triterpenik Alkoller (255 mg /100 g yağ) Siklo – artenol
	Fenolik Bileşenler (30 – 500 mg /kg) Tyrisol ve Hidroksityrisol	Alifatik Alkoller (290 mg/ 100 g yağ)
		Fosfolipitler (40 – 135 mg / kg)
		Renk Vericiler Klorofiller (1 – 10 mg / kg) Feofitinler (0.2 – 24 mg / kg)
		Aroma Bileşenleri (250 – 500 mg / kg)

Kaynak: Bornova Zeytincilik Araştırma İstasyonu, 2013.

Yeme alışkanlıklarının sonuçlarını belirlemek amacıyla 1947 yılında Rockefeller Vakfı tarafından Girit'te 765 aileye yönelik epidemiyolojik bir araştırma yapılmıştır. Dr. Ancel Keys'in yürüttüğü tıbbi araştırmalardan elde edilen bulgular buğday (ekmek ve makarna), zeytinyağı gibi doymamış yağlar, hayvansal yağlar ile taze sebze ve meyvelerden oluşan diyetin kalp-damar hastalıklarının önlenmesine yardımcı olduğuna dair kanıtlar ortaya koymuştur. Dr. Keys'in 1959 yılında basılan kitabının (*Eat Well and Stay Well, İyi Ye İyi Yaşa*) hem tıp hem de mutfak alanında derin bir etkisi olmuştur. Dr. Keys'in 1980 yılında basılan diğer kitabı (*Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease, Yedi Ülke: Çok Değişkenli Ölüm ve Kalp-*

Damar Hastalığı Analizi) ve benzeri çalışmalar Akdeniz Diyetini ön plana çıkarmıştır. Yunanistan'ın nüfusunun dünyanın geri kalanından daha düşük kalp hastalığı oranına sahip olduğunun tespit edilmesi sonucunda, zeytinyağına ve Akdeniz Diyetine ilgi artmıştır (Lanza, 2011).

Akdeniz ülkeleri kardiyovasküler hastalıklar ve kanser bakımından diğer Avrupa ülkelerine göre daha düşük ölüm oranlarına sahiptir. Akdeniz diyetinin başlıca ögesi olan zeytinyağının düzenli biçimde tüketilmesinin insan sağlığı üzerinde yararlı etkileri olabileceğini düşünülmektedir. Bu doğrultuda yapılan araştırmaların sayısı da, zeytinyağının yararlarını destekleyen kanıtlar da giderek artmaktadır (Armutcu ve ark., 2013).

Akdeniz ülkelerinde zeytinyağı birçok hastalığın geleneksel tedavisinde yaygın olarak kullanıldığı gibi, diğer batı diyetlerinden daha yüksek yağ içermesine rağmen kardiyovasküler hastalıklar ve bazı kanser tiplerinde azalma ile Akdeniz diyeti arasında ilişki olduğunu gösteren önemli kanıtlar bulunmaktadır. Bu diyetin önemli bir parçası zeytinyağıdır ve zeytinyağı Tekli Doymamış Yağ Asitleri (TDYA / oleik asit) açısından zengindir. Gerek insan gerekse hayvan üzerindeki çalışmalardan elde edilen sonuçlar, zeytinyağının hipertansiyon, kalp-damar hastalıkları, diyabet, kandaki yüksek yağ oranı ve kanser gibi bazı hastalıklar için potansiyel yararlı etkilere sahip olduğu fikrini desteklemektedir. Bu yararlı etkiler, daha çok zeytinyağının antioksidan özelliklere sahip fenolik bileşenlerine bağlıdır. Bunların başında oleuropein ve hidroksitirozol gelmektedir. Bu polifenoller antioksidan özelliklerinin yanında antiviral, antibakteriyel, anti-inflamatuar ve anti-kanserojen etkilere de sahiptir. Zeytinyağı çeşitleri ve içerikleriyle ilgili daha geniş kapsamlı klinik çalışmalar kadar, zeytinyağı ve biyoaktif bileşenlerinin iyileştirici etkinlikleri konusunda özellikle hücresel düzeyde altta yatan

moleküler mekanizmalara yönelik daha ileri ve detaylı araştırmalara ihtiyaç vardır (Armutcu ve ark., 2013).

Dünya Sağlık Örgütü bünyesinde yapılan araştırmalar Akdeniz Diyetini sağlıklı diyetler arasında saymaktadır. Akdeniz diyetinin kalp-damar hastalıkları, şeker hastalığı ve kanser riskini azalttığını ifade etmektedir (Renzella ve ark., 2018). Kalp ve damar hastalıkları Avrupa Bölgesi genelinde tüm ölümlerin yaklaşık yarısına neden olmaktadır (WHO, 2017). Her yıl kalp ve damar hastalıkları Avrupa'da 3,9 milyon ölüme ve Avrupa Birliği'nde (AB) 1,8 milyondan fazla ölüme neden olmaktadır. Avrupa'daki tüm ölümlerin %45'i ve AB'deki tüm ölümlerin %37'si kalp ve damar hastalıkları nedeniyle olmaktadır. Kalp ve damar hastalıkları ve felç nedeniyle ölüm oranları Orta ve Doğu Avrupa'da genellikle Kuzey, Güney ve Batı Avrupa'da olduğundan daha yüksek gözlenmektedir (EHN, 2017).

Tıp uzmanlarınca zeytinyağı, balık, taze ve katkısız yiyecekleri içeren Akdeniz diyetinin yerini işlem görmüş ve katkılı yiyecekler aldıça insanlarda aşırı kilo, kalp-damar hastalıkları ve kanserin arttığı ifade edilmektedir. Akdeniz Bölgesinde, yemek alışkanlıklarındaki değişimin ve Akdeniz diyetinden uzaklaşılmasının bölge insanların sağlığını olumsuz yönde etkilediği, obezite ve buna bağlı oluşan hastalıklarda artışa neden olduğu iddia edilmektedir. Bu konuda yapılan bazı alışmalar Akdeniz beslenme geleneğinin giderek kaybedilmesi nedeniyle bölge insanların yaşam süresinin önceki nesillere göre kısaldığını göstermektedir (New York Times, 2008).

Zeytinyağının dünyadaki en büyük tüketicisi konumunda bulunan Avrupa Birliği (AB) ölkelerinde başlıca ölüm nedenleri kalp-damar hastalıkları ve kanserdir. AB ölkelerinde yıllık kişi başi zeytinyağı tüketimi yaklaşık 3 kg'dır. AB ölkeleri arasında bulunan ve Akdeniz diyetinin yaygın olduğu İspanya, İtalya, Yunanistan ve Fransa'da dolaşım sistemi hastalıklarından ölüm oranları 2014 yılında sırasıyla %29, %36, %39 ve

%25 olarak gerçekleşirken, bunlar dışındaki AB ülkelerinde aynı nedenle ölüm oranlarının yaklaşık %37 düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir (EUROSTAT, 2014a).

EUROSTAT verileri, Avrupa Birliği'nde (AB) cinsiyet ve sosyo-ekonomik arka plan bakımından aşırı kilolu ya da obez olan yetişkinlerin oranı ile ilgili önemli eşitsizliklerin olduğunu göstermektedir. AB'de aşırı kilolu olduğu tespit edilen yetişkinlerin en düşük ve en yüksek verileri sırasıyla (18 yaş ve üstü) 2014 yılında kadınlarda İtalya'da %36,1, Malta'da %55,2 ve erkeklerde Hollanda'da %53,6 ile Hırvatistan'da %67,5 arasında değişmiştir. 18 yaş ve üzeri nüfus için 2014 yılında obez olduğu tespit edilen kadınların en düşük oranı Romanya (%9,7), İtalya (%10,3), Kıbrıs (%12,9) ve Avusturya (%13,4) ve erkeklere gelince Romanya (%9,1), İtalya (%11,3), Hollanda (%11,6) ve İsveç'te (%13,6) gözlenmiştir. Obez olan kadınların en yüksek oranı Malta (%23,9), Letonya (%23,3), Estonya (%21,5) ve Birleşik Krallık (%20,4) ve erkeklerde ise Malta (%28,1), Macaristan (%22), Slovenya (%21) ve Hırvatistan'da (%20,7) gözlenmiştir (EUROSTAT, 2014b). Bu veriler Tablo 2'de yansıtılmıştır.

Tablo 2: AB'de Kadın ve Erkeklerde Obezite Oranları (%) (2014)
(Kaynak: EUROSTAT verilerinden derlenmiştir.)

AB’de Kadın ve Erkeklerde Obezite Oranları (%) (2014)			
Kadınlarda		Erkeklerde	
En Düşük			
Romanya	9,7	Romanya	9,1
İtalya	10,3	İtalya	11,3
Kıbrıs	12,9	Hollanda	11,6
Avusturya	13,4	İsveç	13,6
En Yüksek			
Malta	23,9	Malta	28,1
Letonya	23,3	Macaristan	22
Estonya	21,5	Slovenya	21
Birleşik Krallık	20,4	Hırvatistan	20,7

Dünya geneline baktığımızda, gerek zeytin ürünlerinin insan sağlığına katkısını araştıran bilimsel çalışmaların, gerekse zeytin ürünlerinin sağladığı yararlar konusundaki ilgi ve farkındalığın giderek arttığı görülmektedir.

Latin Amerika’da 2016 yılı itibariyle mevcut bulunan zeytin alanları ve Dünya’daki durumu Tablo 3’de yansıtılmıştır.

Tablo 3: Latin Amerika’da 2016 Yılı Zeytin Alanları (ha)
(Kaynak: FAO 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Dünyadaki Zeytin Alanları (ha) (2016)		
Bölgeler	Ülkeler	Alan
	Arjantin	61.942
	Şili	20.343
	Peru	17.119
	Meksika	5.094
	Uruguay	2.985
	Brezilya	574
Latin Amerika Toplamı		108.057
Akdeniz Havzası		10.335.784
Diğer Bölgeler		206.227
Dünya Toplamı		10.650.068

3.2 Latin Amerika’da Zeytin Kültürü

Latin Amerika’nın doğusunda Atlantik Okyanusu, batısında Pasifik Okyanusu uzanmaktadır. Güneyinde Antarktika yer almaktadır. Bölge zengin bir ekolojik sisteme sahiptir. Bölgede topografya, iklim büyük çeşitlilik göstermektedir.

Latin Amerika dünyada yüzölçümünde dördüncü ve nüfusta beşinci sırada gelmektedir. Latin Amerika 19.197.000 km² yüzölçümüne sahiptir. 2015 yılı itibariyle Latin Amerika ve Karayiplerin nüfusu yaklaşık 630 milyondur.

Güney Amerika'yı Kuzey Amerika'ya bağlayan Meksika Körfezi kıyıları boyunca ve Karayipler'de tropik iklim hakimdir. Deniz seviyesi yüksekliği 1000 ve 2000 m arasında iklim kuru tropik iklimden soğuk dağ iklimine uzanan bir çeşitlilik gösterir, genelde ılıman ve orta yağışlıdır. Orta Amerika'da topografya ve iklim gibi toprağın verimliliği de değişkendir. Orta ve Batı Meksika'nın dağlık kesiminde çok verimli vadiler yer almaktadır. Bu vadiler İspanyolların gelişi öncesi gelişmiş toplulukların yaşadığı ve yerleştiği topraklardır. Bölgede ileri bir tarımsal kültürün gelişmesi mümkün olmuştur. İnsan sınırlı kaynaklardan en iyi derecede yararlanmayı becermiştir. Rakımı yüksek yerlerdeki tarım toplumu suyu depolamayı veya kaynağından ekim yapılan topraklara yönlendirmeyi başarmıştır. Rakımın düşük olduğu topraklarda yağışlı tropik iklimden yarı kurak ormanlara uzanan bir çevresel çeşitlilik bulunur. Aşırı yağışın neden olduğu çevresel zorluklarla başa çıkmak için Yerliler drenaj sistemi kullanmak, araziye yükseltmek gibi tarımsal uyarlamalar yapmıştır (Meade, 2010).

Son araştırmalar iklimin bölgede geçmişten bugüne fazla değişmediğini, ancak insani faaliyetlerin ekosisteme önemli derecede zarar verdiğini göstermektedir.

Latin Amerika'nın güneyine uzanan bölge farklı iklimlere sahiptir. Andlar bölgesi kıtanın batı kıyısında ve kuzeyden güneye doğru uzanır. Bu bölgede Patagonya ve Atacama'da olduğu gibi daha kurak bölgeler bulunmaktadır. Kuzey Andlardan doğuya doğru uzanan topraklarda yer alan Amazon Nehri Havzasında geniş tropik yağmur ormanları bulunmaktadır.

Andların batı kıyısındaki iklim aşırı zıtlıklar gösterir. Dünyanın en nemli bölgeleri Kolombiya ve Güney Şili'de bulunur. Dünyanın en kurak çölü olan Atacama da bu coğrafyada yer alır. Çok nemli ve çok kurak bölgeler arasında iki geçiş bölgesi bulunmaktadır. Guayaquil civarında yaz yağmurları yağar, Orta Şili Akdeniz ikliminin

hakim olduğu bir bölgedir. Bu bölgelere düzensiz yağışlar getiren El Niño hava olayı büyük su baskınlarına neden olur.

Andlar'da meydana gelen erozyonun getirdiği verimli topraklarda başta İnka İmparatorluğu olmak üzere İspanyolların gelişinden önce oluşan medeniyetler (Chavin, Nazca, Mochica vb.) gelişme imkanı bulmuştur. Bu alan günümüzde de başlıca tarımsal alandır. Andların Peru'nun doğusundaki bölümü ile Amazon Yağmur Ormanlarının batısı dünyanın biyolojik çeşitlilik açısından en zengin bölgesidir.

Andların doğusundaki geniş alçak rakımlı topraklarda Amazon Nehri ve Parana Nehrinin bulunduğu dünyanın en geniş su drenaj alanı bulunur. Orta bölgelerde nüfus azken, güneyinde dünyanın en büyük gıda üretim bölgelerinden biri sayılan Arjantin'in verimli toprakları uzanır (Meade, 2010).

Brezilya'nın kuzey ve güneydoğu bölgelerinde alçak platolar bulunmaktadır. Güney Brezilya'da kahve tarımı yapılır. Sao Paulo güney kıtanın ekonomik merkezi konumundadır. Latin Amerika'nın en büyük nüfus ve yüzölçümüne sahip ülkesi Brezilya'dır.

3.2.1 Zeytinin Kültürel Tarihçesi

İspanya Krallığının desteğiyle Cristóbal Colón'un 1492 yılında Amerika'ya gelişinin ardından 15. yüzyılın sonlarına doğru Avrupalılar Amerika'yı sömürgeleştirmeye başlamıştır. İspanya ve Portekiz'i takiben, İngiltere, Fransa ve Hollanda bu kıtada bulunan toprakları işgal etmiş ve kıtada yaşayan toplumları ve kaynakları sömürgeleştirmiştir. Amerika kıtasında o dönemde zeytin ağacı bulunmamaktaydı. İspanyol ve Portekizli işgalciler ve din adamları Amerika'ya zeytin ağacını ve zeytin kültürünü getirmiştir. İlk zeytinyağı üretiminin Yeni İspanya Naipliğine ait topraklarda Hristiyan din adamları tarafından yapıldığı bilinmektedir.

Zeytin İspanyolların Amerika'ya getirdiği ilk tarımsal ürünlerden biridir ve yaklaşık yüz yıl içinde Kaliforniya'dan Şili'nin güney bölgelerine kadar yayılmıştır.

İspanya'nın Sevilla şehrinde bulunan Yerli Arşivi'nde Latin Amerika'daki çiftlikler hakkında ayrıntılı bilgi bulunmaktadır. Buna göre, Meksika'dan Peru'ya kadar zeytin çiftlikleri bulunmaktaydı. Yeni İspanya'nın kuzeyini (bugünkü Kaliforniya ve Meksika) keşfeden Alonso de Odeja gibi maceraperestler kıtanın güneyine açılan yollar keşfetmiştir. 1503 yılında Latin Amerika'da Yerli nakliyecilerce taşınan zeytinyağı gibi ticari ürünlere yönelik ticaret kurallarını düzenlemek amacıyla bir pazar kurulmuştur. Bu pazarın arşiv kayıtlarına göre, 1520 yılına ait bir kayıta Sevilla'daki çiftliklerden Latin Amerika'daki Hispanola ve Küba adalarına zeytin bitkisi getirilmiştir. Karayip ikliminin zeytin yetiştiriciliğine uygun olmaması nedeniyle ilk çiftliklerde başarı sağlanamamıştır. Peru Naipliğinin egemenliğindeki topraklarda ve Nuevo México (Yeni Meksika)'da ise büyük başarı sağlanmıştır. Bu iki yerleşimdeki zeytin ağaçları Güney Amerika'da yayılmıştır. 1562 yılında Francisco de Aguirre Arjantin'de Peru'dan gelen fidanlarla ilk zeytin çiftliklerini kurmuştur. Çok sayıda deneme sonucunda “arauco” denilen yerel bir zeytin çeşidi üretilmiştir (Meade, 2010).

Günümüzde Latin Amerika'da bazı ülkelerde (Arjantin, Şili, Brezilya, Peru, Uruguay, Meksika) zeytin kültürü gelişme göstermektedir. Bu ülkelerde farklı düzeylerde zeytin yetiştiriciliği ve/veya zeytinyağı üreticiliği yapılmaktadır.

Zeytin kültürü Akdeniz havzasından başlayıp, Avrupalı yerleşimciler (başta İspanyollar olmak üzere) vasıtasıyla Amerika'ya (diğer adıyla Yeni Dünyaya) uzanmıştır. Amerika kıtasının güneyinde yer alan ve bu çalışmada Latin Amerika olarak geçen bölgede zeytin kültürünün geliştiği ve ekonomik olarak giderek önem kazandığı ülkelerin başında Arjantin, Brezilya, Şili ve Peru gelmektedir.

Arjantin’de zeytin kültürü uzun bir geçmişe dayanır ve 1520’li yıllarda İspanya’nın Sevilla şehrinden Güney Amerika’daki Peru ve Şili’ye getirilen zeytin fidanlarının And Dağları üzerinden Arjantin topraklarına ulaşması ile zeytin ağacı yetiştiriciliğinin başladığı kabul edilir. Halen Arjantin’deki üretimin çoğu And Dağlarının kuzeyinde bulunan Catamarca’dan güneyinde bulunan Mendoza’ya uzanan kurak ve yarı-kurak bölgede yapılmaktadır. Tarihi belgelere göre, 1777 yılında Arjantin’deki tüm zeytin ağaçları ve üzüm bağları, İspanya’ya rakip olma potansiyeli nedeniyle, İspanya Kralı III. Carlos’un emriyle kesilmiştir. Arjantin 1800’lü yılların başlarında İspanya’dan bağımsızlığını kazanmıştır. Demiryollarının Mendoza San Juan, La Rioja ve Catamarca bölgesine ulaşmasını takip eden 1870’li yıllarda zeytin ve zeytinyağı üretimi gelişmeye başlamıştır. 1800’li yılların sonu ve 1900’lü yılların başlarında İspanya ve İtalya’dan göçmenlerin gelişi zeytin yetiştiriciliğine ilgiyi arttırmıştır. 1940 yılında Aimiogasta, La Rioja’da ilk Ulusal Zeytin Günü Festivali kutlanmıştır. 1954 yılında Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ilk Ulusal Zeytin Yetiştiriciliği Konferansı düzenlenmiştir. 2005 yılından bu yana Catamarca’da geniş kapsamlı bir fuar olan Expolivo düzenlenmektedir (El-Kholy, 2012).

Arjantin, Uluslararası Zeytin Konseyi’ne (UZK) üye olan ilk Latin Amerika ve Güney Yarımküre ülkesidir. Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre, 2015/2016 sezonunda Arjantin dünyadaki sofralık zeytin ihracatında (yılda yaklaşık 56 bin ton ile) altıncı sırada yer almıştır (UZK, 2018). Zeytin ve zeytinyağı Arjantin’in yemek kültüründe Akdeniz diyetinde olduğu kadar yaygın kullanılmamaktadır. Zeytinyağının yüksek fiyatı da tüketimi olumsuz etkileyen faktörlerin başında gelmektedir. Tarihi öneme sahip Zeytin Yolu (Ruta de Olivo) turistlerin ilgisini çekmekte ve turizm gelirlerine katkı sağlamaktadır. Zeytinin yan ürünlerinin değerlendirilmesine gelince, zeytinden elde edilen pirina yağı elektrik üretiminde, zeytin çekirdeği yol kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012).



Harita: Zeytin Yolu (Ruta de Olivo)

(Kaynak:<http://oliodelsur.blogspot.com/2015/12/el-olivo-en-uruguay-un-economia-en.html>)

Brezilya, yüzölçümü, nüfusu ve ekonomisi ile Latin Amerika'nın en büyük ülkesi konumundadır. Zeytin bitkisi Portekizli yerleşimciler tarafından 1800'lü yıllarda Brezilya'ya getirilmiştir. Zeytin ağacı yetiştiriciliği güney eyaletlerinden Sao Paulo, Parana, Santa Catarina, Rio Grande, Minas Gerais, Espirito Santo ve Rio de Janeiro şehirlerinde yoğunlaşmıştır (El-Kholy, 2012).

Brezilya'da zeytincilik sektörü, perakende pazarında ortalama 80.000 ton / yıl zeytin ürünüyle yaklaşık 300 milyon ABD Doları seviyesinde bir ekonomik değer oluşturmaktadır. Brezilya zeytin ve zeytinyağı ithalatında Dünya sıralamasında ön sıralarda yer almaktadır. Zeytin kültürü turizm sektöründe de önem taşımaktadır. Sağlık üzerindeki yararları ve değerli bir besin ögesi olması nedeniyle, zeytin ve zeytin ürünleri Brezilya'da yaygın kullanılmaktadır. Brezilya'nın her bölgesinde zeytin ürünlerinin yemeklerde kullanımı giderek artmaktadır. Zeytin ağacı ve zeytinin yan ürünlerinden sanatsal ürünlerin yapımında, kozmetik ürünlerde, sabun yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca, zeytin yaprağı çay olarak tüketilmektedir (El-Kholy, 2012).

Şili, Latin Amerika'nın güney batısında yer almaktadır. İlk zeytin ağacı 16. yüzyılda İspanyol sömürgeciler tarafından Şili'ye getirilmiştir. Peru'nun kurucusu Don Antonio Ribera Sevilla'dan zeytin fidanları getirmiş, bu fidanlar Peru'nun Lima şehrinde dikilmiştir. Zeytin bitkisi buradan Latin Amerika'nın diğer bölgelerine yayılmıştır. Şili'de 1903 yılında bir girişimci İtalya, İspanya ve Yunanistan'dan yeni zeytin bitkileri getirtmiştir. 1950'li yıllarda zeytin yetiştiriciliğinin geliştirilmesine yönelik bir program başlatılmıştır. Şili'de zeytinyağı ihraç eden 40 şirket bulunmaktadır ve yılda yaklaşık 3000 ton ürün ile 12,5 milyon ABD Doları gelir elde edilmektedir. Şili'de tüketilen sofralık zeytinin yaklaşık %60'ı siyah zeytindir ve bazı yemeklerin yapımında zeytin ve zeytinyağı kullanılmaktadır. Zeytin ağacının yaşlı dalları mutfak gereçleri yapımında kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012).

Kolombiya’da zeytin yetiştiriciliği yapılmakla beraber, diğer Latin Amerika ülkelerine göre daha düşük düzeylerde üretim yapıldığından ve Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) istatistiklerinde Kolombiya’ya yer verilmediğinden, bu ülke çalışmanın dışında bırakılmıştır.

Peru, Latin Amerika’nın orta batısında yer almaktadır. Zeytin bitkisi, İşpanya Kralının emriyle (Real Cedula), 1560 yılında Peru’nun (Lima) kurucusu olan Don Antonio Ribera tarafından Peru eyaletine getirilmiştir. Zeytin fidanları İşpanya’nın Sevilla bölgesinden getirilmiştir. Zeytin bitkisi Peru’dan Latin Amerika’nın diğer bölgelerine yayılmıştır. Peru’nun zeytin ürünleri ihracatından yılda yaklaşık 24.000 ton ile 35 milyon ABD Doları gelir elde edilmektedir. Peru’da zeytinyağı tüketimi giderek artmaktadır. Peru şehirlerinde kahvaltıda siyah zeytin tüketilmekte ve bazı geleneksel yemeklerde zeytinyağı kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012).

Latin Amerika’nın güneydoğusunda bulunan Uruguay Uluslararası Zeytin Konseyine (UZK) ye olan ikinci Latin Amerika lkesidir. Uruguay’a ilk zeytin fidanları İşpanya’nın Peru Valisi Don Antonio de Ribera tarafından Sevilla bölgesinden 1560 yılında getirilmiştir. Uruguay’da ekonomik faaliyetlerin başında hayvancılık ve tahıl üretimi gelmektedir. Soya fasulyesi üretiminde dokuzuncu sıradadır. 1934 yılında İtalyan ve İşpanyol çiftçilerin çabasıyla Salto Tarım Bilimi niversitesinin kurulmasıyla zeytin tarımı gelişmeye başlar. 1937 yılında Zeytin Tarımını Geliştirme Kanunu ile zeytin sektöründe atılım yaşanır. Katolik dini ve zeytin arasındaki bağı gösteren “Palm Sunday” etkinliğinde zeytin ağacının çiçeklenmesi kutlanmakta ve Kudüs’ten geldiğine inanılan zeytin dalları taşınmaktadır. Mutfakta zeytin ve zeytinyağının kullanıldığı yemekler bulunmaktadır. Zeytin Yolu’nda (Ruta de Olivo) turistik geziler düzenlenmektedir. Zeytin dallarından düğme üretilmekte, aksesuar, mutfak gereçleri ve

oyuncak yapılmaktadır. Zeytinyağı geçmişte karınca ile mücadele amacıyla kullanılmıştır (El-Kholy, 2012).

Meksika'ya 1492 yılında İspanyol sömürgecilerin gelişiyle birlikte, İspanya'dan yeni bitki ve hayvan türleri de bölgeye getirilmiştir. Meyve ağaçları (zeytin, incir vb.) Veracruz'da bulunan limandan Meksika'ya girmiştir. İlk zeytinlikler 16. yüzyılda din adamları tarafından kurulmuştur. Antil Adaları yoluyla getirilen zeytin fidanları Meksika, Peru, Arjantin ve Kaliforniya'da yayılmıştır. 17. yüzyılda zeytincilik tekrar gelişmeye başlamıştır. 1950'lerde zeytincilik bir devlet projesi haline getirilerek Ulusal Zeytin Komisyonu kurulmuştur. Zeytin sektöründe sofralık zeytin üretimi ağırlık taşımaktadır. Zeytin ve zeytinyağı Meksika mutfağının yanı sıra tıbbi ve kozmetik amaçlarla da kullanılmaktadır. Zeytin yaprağı tıbbi amaçla çay olarak tüketilmektedir. Zeytin kerestesinden mutfak aletleri ve oyuncak üretilmektedir (El-Kholy, 2012).

3.2.2 Zeytin ve Türevlerinin Kullanım Yerleri

Latin Amerika'da zeytin ağacı yaprağından çekirdeğine kadar değerlendirilmektedir. Zeytin ürünleri besin, besin koruyucu, sabun, gübre, yakacak olarak değerlendirilmektedir. Sağlık ürünlerinde ve kozmetikte kullanılmaktadır.

Latin Amerika'da zeytin kültürünün giderek önem kazandığı ülkelerin başında Arjantin, Brezilya, Şili, Peru, Uruguay ve Meksika gelmektedir.

Arjantin'de zeytin kültürü uzun bir geçmişe dayanır. Zeytin ve zeytinyağı Arjantin'in yemek kültüründe Akdeniz diyetinde olduğu kadar yaygın kullanılmamaktadır. Zeytinyağının yüksek fiyatı da tüketimi olumsuz etkileyen faktörlerin başında gelmektedir. Tarihi öneme sahip Zeytin Yolu (Ruta de Olivo) turistlerin ilgisini çekmekte ve turizm gelirlerine katkı sağlamaktadır. Zeytinin yan ürünlerinin değerlendirilmesine gelince, zeytinden elde edilen pirina yağı elektrik

retiminde, zeytin çekirdeği yol kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012).

Brezilya’da zeytin kültürü genel ekonomik değerinin yanı sıra turizm sektöründe de önem taşıtmaktadır. Sağlık zerindeki yararları ve değerli besin ögesi içeriğine sahip olması nedeniyle, zeytin ve zeytin rnleri Brezilya’da yaygın kullanılmaktadır. Brezilya’nın her bölgesinde zeytin ürünlerinin yemeklerde kullanımı yaygınlaşmaktadır. Zeytin ağacı ve zeytinin yan ürünleri sanatsal ürünlerin yapımında, kozmetik ürünlerde, sabun yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca, zeytin yaprağı çay olarak tüketilmektedir (El-Kholy, 2012).

şili’de tüketilen sofralık zeytinin yaklaşık %60’ı siyah zeytindir ve bazı yemeklerin yapımında zeytin ve zeytinyağı kullanılmaktadır. Zeytin ağacının yaşlı dalları mutfak gereçleri yapımında kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012).

Uruguay’da mutfakta zeytin ve zeytinyağının kullanıldığı yemekler bulunmaktadır. “Zeytin Yolu”nda turistik geziler düzenlenmektedir. Zeytin dallarından düğme üretilmekte, aksesuar, mutfak gereçleri ve oyuncak yapılmaktadır. Zeytinyağı geçmişte karınca ile mücadele amacıyla kullanılmıştır (El-Kholy, 2012).

Zeytin ve zeytinyağı Meksika mutfağının yanı sıra tıbbi ve kozmetik amaçlarla da kullanılmaktadır. Zeytin yaprağı tıbbi amaçla çay olarak tüketilmektedir. Zeytin kerestesinden mutfak aletleri ve oyuncak üretilmektedir (El-Kholy, 2012).

3.2.3 Sağlık Göstergeleri

Akdeniz diyeti ve bu diyetin başlıca unsuru olan zeytinyağı sağlıklı beslenmenin simgesi olarak görülmektedir (Tunalıoğlu ve ark., 2003). Akdeniz lkelerinde zeytinyağı birçok hastalığın geleneksel tedavisinde yaygın olarak kullanıldığı gibi, diğer batı diyetlerinden daha yüksek yağ içermesine rağmen kardiyovasküler hastalıklar ve bazı

kanser tiplerinde azalma ile Akdeniz diyeti arasında ilişki olduğunu gösteren önemli kanıtlar bulunmaktadır (Armutcu ve ark., 2013).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Pan Amerikan Sağlık Örgütü (PAHO) tarafından hazırlanan Latin Amerika ve Karayipler'de Gıda ve Beslenme Güvenliği Raporuna göre, obezite ve aşırı kilo Latin Amerika ve Karayipler genelinde giderek artmaktadır. Bu hastalıklar özellikle kadınlar ve çocuklar arasında yaygın görülmektedir. Haiti, Paraguay ve Nikaragua hariç, Latin Amerika ve Karayipler'deki tüm ülkelerin nüfusunun neredeyse yarısı bu hastalıklardan etkilenmektedir. Bölge sakinlerinin yaklaşık %58'i (360 milyona yakın insan) aşırı kiloludur. Raporda, oranların Bahamalar'da %69, Meksika'da %64 ve Şili'de %63 olduğu ifade edilmektedir (FAO-PAHO Raporu, 2017).

Öte yandan, Latin Amerika'da kalp ve damar hastalıkları yılda yaklaşık bir milyon insanın ölümüne neden olmaktadır. Bu hastalıklar son yıllarda ölümlerin ana sebebi haline gelmiştir ve yakın bölgedeki ölümlerin sayısının giderek artacağı tahmin edilmektedir. Bu durum, son yıllarda Latin Amerika'da gözlenen demografik, ekonomik ve sosyal değişimlerin bir sonucu olarak görülmektedir. Bölgede ölüm nedenlerinin %42,5'sini koroner kalp hastalığı ve %28,8'ini felç oluşturmaktadır (Lanas, 2014).

Dünya Sağlık Örgütü bünyesinde yapılan araştırmalar Akdeniz Diyetini sağlıklı diyetler arasında saymaktadır. Akdeniz diyetinin kalp-damar hastalıkları, şeker hastalığı ve kanser riskini azalttığını ifade etmektedir (Renzella ve ark., 2018). Kalp ve damar hastalıkları Avrupa Bölgesi genelinde tüm ölümlerin yaklaşık yarısına neden olmaktadır (WHO, 2017). Her yıl kalp ve damar hastalıkları Avrupa'da 3,9 milyon ölüme ve Avrupa Birliği'nde (AB) 1,8 milyondan fazla ölüme neden olmaktadır. Avrupa'daki tüm ölümlerin %45'i ve AB'deki tüm ölümlerin %37'si kalp ve damar hastalıkları nedeniyle olmaktadır. Kalp ve damar hastalıkları ve felç nedeniyle ölüm oranları Orta ve Doğu

Avrupa'da genellikle Kuzey, Güney ve Batı Avrupa'da olduğundan daha yüksek gözlenmektedir (EHN, 2017).

Tıp uzmanlarınca zeytinyağı, balık, taze ve katkısız yiyecekleri içeren Akdeniz diyetinin yerini işlem görmüş ve katkılı yiyecekler aldıkça insanlarda aşırı kilo, kalp-damar hastalıkları ve kanserin arttığı ifade edilmektedir. Akdeniz Bölgesinde, yemek alışkanlıklarındaki değişimin ve Akdeniz diyetinden uzaklaşılmasının bölge insanların sağlığını olumsuz yönde etkilediği, obezite ve buna bağlı oluşan hastalıklarda artışa neden olduğu iddia edilmektedir. Bu konuda yapılan bazı çalışmalar Akdeniz beslenme geleneğinin giderek kaybedilmesi nedeniyle bölge insanların yaşam süresinin önceki nesillere göre kısaldığını göstermektedir (New York Times, 2008).

Zeytinyağının dünyadaki en büyük tüketicisi konumunda bulunan Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde başlıca ölüm nedenleri kalp-damar hastalıkları ve kanserdir. AB ülkelerinde yıllık kişi başı zeytinyağı tüketimi yaklaşık 3 kg'dır. AB ülkeleri arasında bulunan ve Akdeniz diyetinin yaygın olduğu İspanya, İtalya, Yunanistan ve Fransa'da dolaşım sistemi hastalıklarından ölüm oranları 2014 yılında sırasıyla %29, %36, %39 ve %25 olarak gerçekleşirken, bunlar dışındaki AB ülkelerinde aynı nedenle ölüm oranlarının yaklaşık %37 düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir (EUROSTAT, 2014a).

EUROSTAT verileri, Avrupa Birliği'nde (AB) cinsiyet ve sosyo-ekonomik arka plan bakımından aşırı kilolu ya da obez olan yetişkinlerin oranı ile ilgili önemli eşitsizliklerin olduğunu göstermektedir. AB'de aşırı kilolu olduğu tespit edilen yetişkinlerin en düşük ve en yüksek verileri sırasıyla (18 yaş ve üstü) 2014 yılında kadınlarda İtalya'da %36,1, Malta'da %55,2 ve erkeklerde Hollanda'da %53,6 ile Hırvatistan'da %67,5 arasında değişmiştir. AB ülkelerinde 18 yaş ve üzeri nüfus için 2014 yılında obez olduğu tespit edilen kadınların ve erkeklerin en düşük ve en yüksek verileri Tablo 2'de gösterilmiştir (EUROSTAT, 2014b).

Dünya geneline baktığımızda, gerek zeytin ürünlerinin insan sağlığına katkısını araştıran bilimsel çalışmaların, gerekse zeytin ürünlerinin sağladığı yararlar konusundaki ilgi ve farkındalığın giderek arttığı görülmektedir.

3.3 Ekonomik Değerlendirme

Çalışmanın bu kısmında zeytin sektörü zeytinlik alanları, zeytin üretimi, zeytinyağı üretimi ve tüketimi, zeytinyağı ihracatı ve ithalatı, sofralık zeytin (yeşil ve siyah) üretimi ve tüketimi, sofralık zeytin ihracatı ve ithalatı açısından değerlendirilecektir. Bunu takiben dünya zeytin sektöründe önde gelen ülkeler (Akdeniz ülkeleri: İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Fas ve Türkiye) ile Latin Amerika'da öne çıkmaya başlayan ülkeler (Arjantin, Brezilya, Peru, Şili, Uruguay ve Meksika) değerlendirmeye tabi tutulacaktır. Ayrıca, zeytin sektörüne ait bilgileri yansıtan bazı tablo ve grafiklere yer verilecektir.

Dünya genelinde 10 milyon hektarın üzerinde zeytinlik mevcuttur ve bu zeytinliklerin %95'inden fazlası Akdeniz ülkelerindedir. Bunlara Amerika Birleşik Devletleri (ABD) (Kaliforniya), Latin Amerika ülkeleri (Arjantin, Brezilya, Peru, Şili), Güney Afrika ve Avustralya'daki yeni üretim alanları eklenmiştir (Vossen, 2007).

Dünya genelinde üretilen zeytinin yaklaşık olarak %90'ı yağlık, %10'u sofralık olarak değerlendirilmektedir. Dünyada yedi kıtanın altısında ve yaklaşık 25 ülkede zeytin üretimi yapılmaktadır. Zeytin üretim ve dış ticaretinde önde gelen ülkeler arasında Akdeniz Havzasında yer alan İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Fas, Mısır gelmektedir. Son dönemlerde Avustralya, İsrail ve Kuzey Afrika ülkelerinde sektörü geliştirmeye yönelik çalışmalar yapılmaya başlanmıştır (DOGAKA, 2015). FAO verilerine göre, dünya genelinde 2014 sezonunda yaklaşık 15 milyon ton zeytin üretilmiştir. İspanya bu dönemde dünya zeytin üretimi bakımından birinci sırada yer

almış, dünya üretiminin yaklaşık %40'ını tek başına karşılamıştır. İspanya'yı, İtalya, Yunanistan ve Türkiye izlemiştir (FAO, 2016).

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre 2014/2015 sezonunda dünya zeytinyağı üretimi yaklaşık 2,5 milyon ton gerçekleşmiştir. 2014/15 sezonunda Dünya zeytinyağı üretiminde ilk sırada bulunan İspanya 842 bin ton ile toplam üretimin %34'ünü gerçekleştirmiştir. İspanya'yı aynı sezonda 340 bin ton ile Tunus, 300 bin ton ile Yunanistan, 222 bin ton ile İtalya ve 160 bin ton ile Türkiye izlemiştir. Türkiye, dünya zeytinyağı üretiminin %6,5'ini gerçekleştirerek beşinci sırada yer almıştır (UZK, 2018a). 2015/16 sezonuna gelince, Dünya zeytinyağı üretiminde yine ilk sırada yer alan İspanya 1,4 milyon ton ile toplam üretimin %44'ünü gerçekleştirmiştir. İspanya'yı aynı sezonda 474 bin ton ile İtalya, 320 bin ton ile Yunanistan, 150 bin ton ile Türkiye ve 140 bin ton ile Tunus izlemiştir. Türkiye, bu defa dünya zeytinyağı üretiminin %4,7'sini gerçekleştirerek dördüncü sırada yer almıştır (UZK, 2018a).

Dünyada 2014/2015 sezonunda 2,9 milyon ton zeytinyağı tüketilmiştir. Dünyada zeytinyağı tüketiminin %17'si İspanya'da (492 bin ton) ve %4,5'i İtalya'da (130 bin ton) gerçekleşmiştir. ABD, yılda 295 bin ton ile dünyadaki zeytinyağı tüketiminin yaklaşık %10'unu gerçekleştirerek Akdeniz ülkeleri dışındaki en büyük tüketici olmuştur. Türkiye, yıllık 125 bin tonluk zeytinyağı tüketimi ile dünya zeytinyağı tüketiminin %4,3'ünü gerçekleştirmiştir (UZK, 2018a).

Dünya zeytinyağı ihracatında 2014-2015 sezonunda en yüksek payı alan ülkelerin Akdeniz ve AB ülkeleri olduğu görülmektedir. Anılan ülkelerin başında İspanya, İtalya ve Tunus gelmiştir. Bununla birlikte, Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerinde Avrupa Birliği (AB) bünyesinde yapılan iç ticaretin hariç tutulması nedeniyle, bu adımda sıralama konusunda bir değerlendirme yapmaktan kaçınılmıştır. Dünya zeytinyağı ihracatı 2014/15 sezonunda toplam 929 bin ton, 2015/16 sezonunda

ise 788,5 bin ton gerçekleşmiştir. UZK 2018 geçici verilerinde dünya zeytinyağı ihracatının 2016/17 sezonunda 755 bin ton olduğu öngörülmektedir.

2014/15 sezonunda Dünyada yapılan zeytinyağı ithalatının %32'sini (yaklaşık 295 bin ton ile) ABD gerçekleştirmiştir. Avrupa Birliği hariç tutulduğunda, ABD zeytinyağı ithalatında birinci sırada, Brezilya ise ikinci sırada (%7,2'luk ve 66,5 bin tonluk ithalat ile) gelmiştir. Meksika'nın aynı dönemde ithalat miktarı 16 bin ton olmuştur (UZK, 2018a).

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre, 2014/2015 sezonunda Dünya genelinde 2,581 milyon ton sofralık zeytin (yeşil ve siyah) retilmiştir. Dünya sofralık zeytin üretiminde ilk sırayı 556 bin ton ile İspanya almıştır. İspanya'yı 451 bin ton ile Mısır izlemiştir. Türkiye, 390 bin ton ile üçüncü sırada yer almıştır. 2015/2016 sezonuna gelince, Dünyada 2,576 milyon ton sofralık zeytin üretilmiştir. Dünya sofralık zeytin üretiminde ilk sırayı 601 bin ton ile İspanya almıştır. Türkiye, 397 bin ton ile ikinci sırada yer almıştır. Türkiye'yi 336 bin ton ile Mısır izlemiştir (UZK, 2018b).

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre, Dünyada 2014/2015 sezonunda 2,48 milyon ton sofralık zeytin tüketilmiştir. Dünyada en fazla sofralık zeytin tüketen ülke 369 bin ton ile Mısır olmuştur. Mısır'ı sırasıyla Türkiye (330 bin ton), Cezayir, İspanya, ABD, Brezilya ve İtalya izlemiştir (UZK, 2018b). 2015/2016 sezonuna gelince, Dünyada 2,5 milyon ton sofralık zeytin tüketilmiştir. Bu dönemde en fazla sofralık zeytin tüketen ülke 319 bin ton ile Mısır olmuştur. Mısır'ı sırasıyla Türkiye (318 bin ton), Cezayir (234 bin ton), ABD (215 bin ton), İspanya (183 bin ton), İtalya (126 bin ton) ve Brezilya (102 bin ton) izlemiştir (UZK, 2018b).

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre, 2015/2016 sezonunda dünya sofralık zeytin ihracatı, 611 bin tondur. İspanya, 177 bin ton ile dünya sofralık zeytin ihracatının %29'unu tek başına yapmıştır. Ancak UZK verilerinde AB i ticareti hariç

tutulduğundan, bu değerler AB ülkelerine yapılan satışları kapsamamaktadır. İspanya'yı Fas (88 bin ton), Yunanistan (73 bin ton), Türkiye (72 bin ton), Mısır (57 bin ton), Arjantin (56 bin ton), Peru (24,5 bin ton) takip etmiştir (UZK, 2018b).

2015/2016 sezonunda dünya sofralık zeytin ithalatı 610 bin ton olarak gerçekleşmiştir. ABD en fazla sofralık zeytin ithalatı (154 bin ton ile) yapan ülkedir ve dünya ithalatının %25'ini gerçekleştirmiştir. Brezilya, 102 bin ton ile sofralık zeytin ithalatında ikinci sırada gelmiştir. Şili 15 bin ton, Meksika 10 bin ton, Peru 5 bin ton, Uruguay 2,5 bin ton sofralık zeytin ithal etmiştir (UZK, 2018b).

Bu aşamada zeytin sektöründe önce dünyada (Akdeniz kuşağında yer alan İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus ve Türkiye) ve ardından Latin Amerika'da (Arjantin, Brezilya, Şili, Peru, Uruguay ve Meksika) öne çıkan ülkeler değerlendirilecektir:

Günümüzde Dünyada üretilen yıllık yaklaşık 194 milyon ton bitkisel yağın 3 milyon tonu zeytinyağından oluşmaktadır. Zeytinyağı üretiminin yaklaşık %90'ı Akdeniz kuşağında bulunan ülkeler tarafından gerçekleşmektedir. Bu ülkelerden başında sırasıyla İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Türkiye, Suriye, Fas ve Portekiz gelmektedir. Bu ülkelerin zeytinyağı üretimindeki payı %75'i geçmektedir. Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre, bu ülkeler aynı zamanda zeytinyağının en büyük tüketicisi konumundadır ve 3 milyon ton zeytinyağının yaklaşık %75'ini tüketmektedir (Özkaya, 2018).

İspanya dünya zeytinyağı üretiminin yaklaşık %50'sini, İtalya %25'ini karşılamaktadır. İspanya dünyada ucuz zeytinyağı üreticisi olarak tanınmaktadır. İspanya'da zeytincilik Endülüs bölgesinde yoğunlaşmıştır. Bu bölgede tarım zeytinciliğe dayanmakta (monokültür odaklı) olup, planlı dikimler ve kooperatifleşme yoluyla daha ucuz maliyetlerde zeytinyağı üretilmektedir. Bazı kooperatifler tek başına 300 bin ton zeytinyağı üretebilmektedir. Bununla birlikte İspanya'da günümüzde İtalyan firmalar

tarafından pazarlanan ve nicelik değil yüksek kaliteyi hedefleyen küçük veya büyük ölçekli firmalar ortaya çıkmakta ve markalaşma yaygınlaşmaktadır (Özkaya, 2018).

İtalya’da zeytincilik zeytinyağına odaklı biçimde yapılmaktadır. İspanya, Yunanistan ve Türkiye ise hem zeytinyağı hem de sofralık zeytin üretilip tüketmektedir. İtalya’da zeytinyağı üretimi kalite odaklıdır. İtalya’da belli bir bölgeye ait zeytin çeşidinin korunmasına önem verilmekte (monovaryete odaklı) ve bölgeler farklı zeytin türlerinin kendi bölgelerine girmesine engel olmaktadır. Bu amaçla coğrafi işaretleme sistemi geliştirilmiştir. Zeytinyağı üretiminde kalite ve markalaşma önem taşımakta ve gurme pazarı / sektörü hedeflenmektedir (Özkaya, 2018).

Yunanistan zeytinyağı üretiminde üçüncü sırada gelmekte ve ürettiği zeytinyağının çoğunu kendisi tüketmektedir. Üretim fazlası zeytinyağını ise İtalyan firmalar almaktadır. Kooperatifçilik sisteminin yaygın olduğu ülkede yapılan kaliteli zeytin ve zeytinyağı üretimi ekonomik krizden etkilenmiş, markalaşmada gerileme yaşanmıştır (Özkaya, 2018).

Türkiye’ye gelince, yılda yaklaşık 150 bin ton zeytinyağı üretimi yapılmaktadır (UZK, 2018a). Türkiye yıllık yaklaşık 2 milyon tonluk bitkisel yağ ihtiyacının bir bölümünü zeytinyağından karşılamakta, geri kalanının bir bölümünü ise ithal etmektedir. Zeytinyağı üretiminde 1980’li yıllardan itibaren kalite ve markalaşma giderek önem kazanmaya başlamıştır. Ancak henüz dünya pazarında öne çıkabilecek kalite ve miktarda zeytinyağı üretimi mevcut değildir. Yunanistan ve Tunus gibi İtalya’ya dökme / toptan satış yapılmaktadır (Özkaya, 2018). Türkiye, İspanya’nın ardından dünyanın en büyük sofralık zeytin üreticisidir. Aynı zamanda en büyük siyah zeytin üreticisi ve tüketicisi konumundadır (Özkaya, 2018).

Zeytin sektöründe Latin Amerika’da öne çıkan ülkelerin başında Arjantin gelmektedir. Arjantin’de geçmişi 1520’li yıllara dayanan zeytin yetiştiriciliğine olan ilgi

1900'lü yılların başlarında İspanya ve İtalya'dan göçmenlerin gelişile artmıştır (El-Kholy, 2012). Arjantin, Uluslararası Zeytin Konseyi'ne (UZK) üye olan ilk Latin Amerika ve Güney Yarımküre ülkesidir. Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) verilerine göre, 2015/2016 sezonunda Arjantin dünyadaki sofralık zeytin ihracatında (yılda yaklaşık 56 bin ton ile) altıncı sırada yer almıştır (UZK, 2018b).

Brezilya, zeytin yetiştiriciliği güney eyaletlerinden Sao Paulo, Parana, Santa Catarina, Rio Grande, Minas Gerais, Espirito Santo ve Rio de Janeiro şehirlerinde yoğunlaşmıştır (El-Kholy, 2012). Brezilya'da zeytincilik sektörü perakende piyasada yılda ortalama 80.000 ton zeytin ürünüyle 300 milyon ABD Dolarlık bir ekonomik değer oluşturmaktadır (El-Kholy, 2012).

Şili'de 1950'li yıllarda zeytin yetiştiriciliğinin geliştirilmesine yönelik bir program başlatılmıştır. Şili'de zeytinyağı ihraç eden 40 şirket bulunmaktadır ve yılda yaklaşık 3000 ton ürün ile 12,5 milyon ABD Doları gelir elde edilmektedir. Şili'de tüketilen sofralık zeytinin %60'ı siyah zeytindir (El-Kholy, 2012).

Kolombiya'da zeytin yetiştiriciliği yapılmakla beraber, diğer Latin Amerika ülkelerine göre daha düşük düzeylerde üretim yapıldığından ve UZK verilerinde Kolombiya'ya yer verilmediğinden bu çalışmanın dışında tutulmuştur.

Peru, zeytin ürünleri ihracatından yılda yaklaşık 24.000 ton ile 35 milyon ABD Doları gelir elde etmektedir. Peru'da zeytinyağı tüketimi giderek artmaktadır. Peru'da sofralık siyah zeytin tüketilmektedir (El-Kholy, 2012).

Çalışmanın bu aşamasında, UZK istatistiklerinden yararlanılarak hazırlanan tablo ve grafikler yoluyla, Latin Amerika ve Akdeniz Havzası bağlamında zeytin sektörünün değerlendirilmesine yer verilecektir:

Dünya zeytin sektöründe Akdeniz Havzasında yer alan ülkeler önemli bir yere sahip bulunmaktadır. Bununla beraber, Dünyanın farklı yerlerinde zeytin sektörü gelişme göstermektedir. Çalışmanın bu bölümünde, Latin Amerika bölgesinde yer alan ve zeytin sektöründe faaliyet gösteren başlıca ülkelerin Dünyadaki yerleri incelenmektedir. Ayrıca, zeytin sektöründe Dünyanın ilk sıralarında yer alan bazı Akdeniz Havzası ülkelerine ait veriler ele alınmaktadır. Buna ilave olarak, iki bölgenin bir karşılaştırması yapılmaktadır.

Latin Amerika (LA) bölgesinde yer alan ve zeytin sektöründe faaliyet gösteren başlıca ülkeler şunlardır: Arjantin, Uruguay, Brezilya, Şili, Meksika ve Peru. Arjantin ve Uruguay Uluslararası Zeytin Konseyinin (UZK) üyesidir.

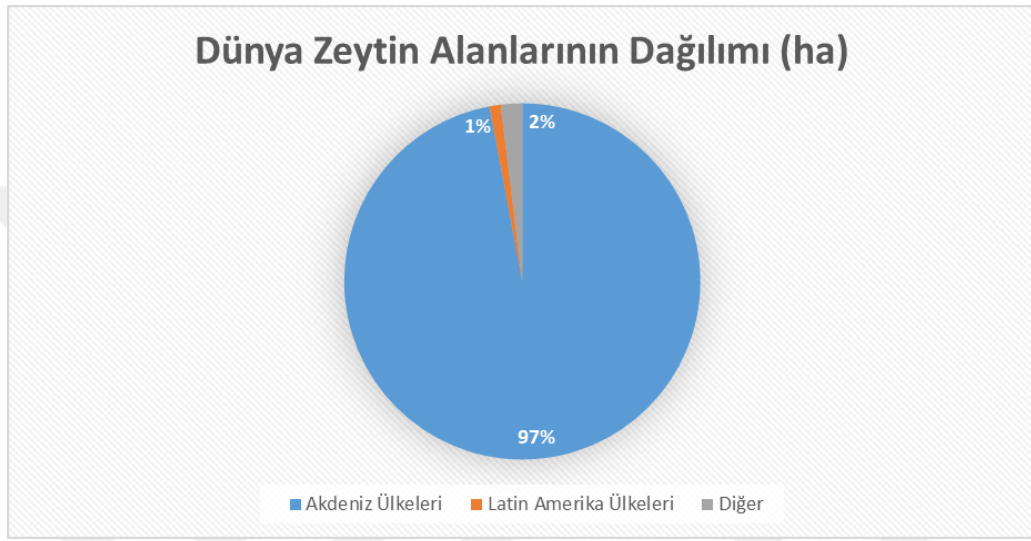
Akdeniz Havzasında yer alan ve zeytin sektöründe ilk sıralarda bulunan ülkeler şunlardır: İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Fas, Suriye ve Türkiye.

FAO tarafından 2018 yılı Mayıs ayı itibariyle yayınlanan istatistiklere göre, 2016 yılında Dünya üzerinde zeytin ağacı yetiştirilen tarım alanlarının toplamı 10.650.068 ha'dır. Akdeniz Havzasında zeytin tarımına ayrılan alanların miktarı 10.335.784 ha iken, Latin Amerika'da bu değer 108.057 ha olarak gerçekleşmiştir. Bu değerler Tablo 4'de gösterilmiştir.

Tablo 4: Dünyadaki 2016 Yılı Zeytin Alanları (ha)
(Kaynak: FAO 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Dünyadaki Zeytin Alanları (ha) (2016)		
Bölgeler	Ülkeler	Alan
	İspanya	2.573.473
	Tunus	1.646.060
	İtalya	1.165.562
	Fas	1.008.365
	Yunanistan	887.177
	Türkiye	845.542
	Suriye	765.603
	Cezayir	424.028
	Libya	357.797
	Portekiz	355.075
	Mısır	67.293
	İran	66.915
	Ürdün	63.963
	Lübnan	62.297
	İsrail	33.700
	Kıbrıs	10.612
	Irak	2.294
	Malta	28
Akdeniz Toplamı		10.335.784
	Arjantin	61.942
	Şili	20.343
	Peru	17.119
	Meksika	5.094
	Uruguay	2.985
	Brezilya	574
Latin Amerika Toplamı		108.057
Diğer		206.227
Dünya Toplamı		10.650.068

Dünya üzerinde 2016 yılında zeytin yetiştiriciliği yapılan alanlara göre bir değerlendirme yapıldığında, Akdeniz Havzasında bulunan alanların Dünya zeytin alanları toplamının yaklaşık %97'sini oluşturduğu görülmektedir. Latin Amerika'daki zeytincilik alanları Dünya üzerindeki toplam alanların %1'ini oluşturmaktadır. Bu değerler zeytin üretimi konusundaki verilerle paralellik göstermektedir. Bu veriler Grafik 1'de yansıtılmıştır.



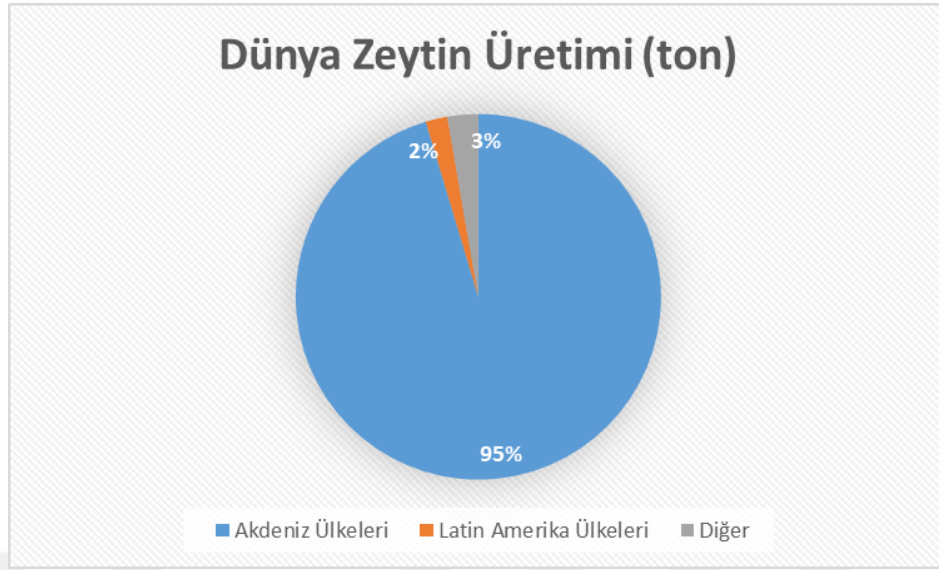
Grafik 1: Dünya Zeytin Alanlarının Dağılımı (%) (2016)
(Kaynak: FAO 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

FAO tarafından 2018 yılı Mayıs ayı itibariyle yayınlanan istatistiklere göre, 2016 yılında Dünyadaki toplam zeytin üretimi 19.267.493 ton olarak gerçekleşmiştir. Akdeniz Havzasında 2016 yılında üretilen zeytin miktarı 18.371.709 ton iken, Latin Amerika'da bu değer 371.188 ton olmuştur. Bu değerler Tablo 5'de gösterilmiştir.

Tablo 5: Dünyada 2016 Yılı Zeytin Üretimi (ton)
(Kaynak: FAO 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Dünyadaki Zeytin Üretimi (ton) (2016)		
Bölgeler	Ülkeler	Üretim
	İspanya	6.559.884
	Yunanistan	2.343.383
	İtalya	2.092.175
	Türkiye	1.730.000
	Fas	1.416.107
	Suriye	899.435
	Tunus	700.000
	Cezayir	696.962
	Mısır	694.309
	Portekiz	617.610
	Libya	188.975
	Lübnan	118.146
	Ürdün	115.813
	İsrail	91.000
	İran	85.049
	Kıbrıs	13.499
	Irak	9.332
	Malta	30
Akdeniz Toplamı		18.371.709
	Arjantin	175.094
	Şili	111.481
	Peru	56.157
	Meksika	21.650
	Uruguay	6.159
	Brezilya	647
Latin Amerika Toplamı		371.188
Diğer		524.596
Dünya Toplamı		19.267.493

Dünya üzerinde 2016 yılında gerçekleşen zeytin üretimine göre bir değerlendirme yapıldığında, Akdeniz Havzasında yapılan üretimin Dünyadaki toplam zeytin üretiminin yaklaşık %95'sini oluşturduğu görülmektedir. Latin Amerika'daki zeytin üretimi ise Dünya üzerindeki toplam üretimin %2'ini oluşturmaktadır. Bu değerler zeytin alanları konusundaki verilerle paralellik göstermektedir. Bu veriler Grafik 2'de yansıtılmıştır.



Grafik 2: Dünya Zeytin Üretimi (%) (2016)
(Kaynak: FAO 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Dünyada zeytinyağı üretiminde Akdeniz Havzası ülkeleri sektöre hakim konumda bulunmaktadır. Yıllar itibariyle Dünyadaki zeytinyağı üretimi Tablo 6’da gösterilmiştir.

Tablo 6: Dünya Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

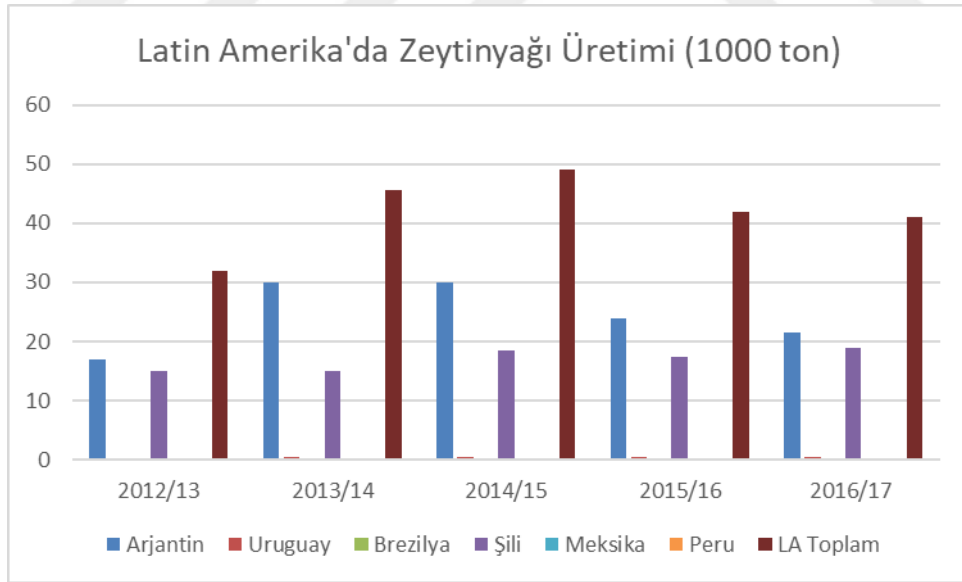
Dünya Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)					
Bölge/Yıl	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Akdeniz Havzası	2.338,0	3.163,5	2.364,5	3.077,5	2.438,5
Latin Amerika	32,0	45,5	49,0	42,0	41,0
Diğer Bölgeler	31,5	43,0	44,5	57,0	59,5
Dünya Üretimi	2.401,5	3.252,0	2.458,0	3.176,5	2.539,0

Latin Amerika bölgesinin Dünya zeytinyağı üretimindeki payı 2016 yılı itibariyle %1,6’dır. Akdeniz Havzasının Dünya zeytinyağı üretimindeki payı ise %96’dır (Grafik 3).



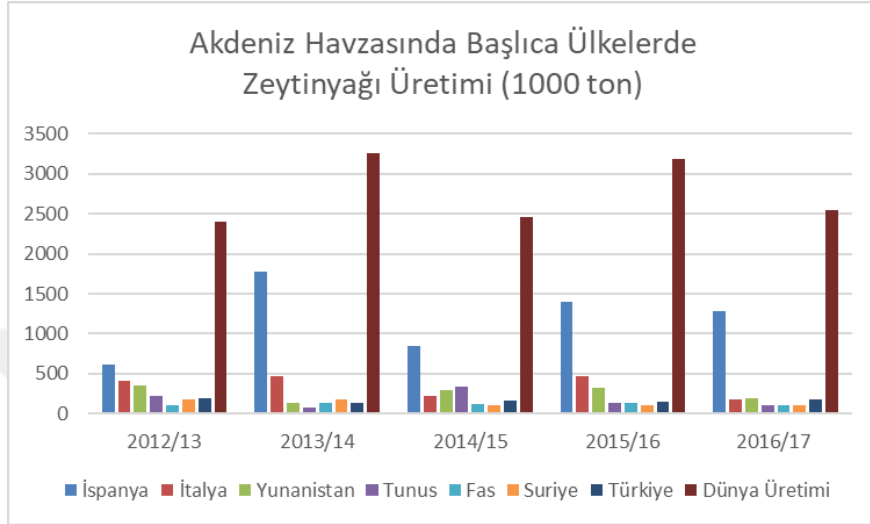
Grafik 3: Dünya Zeytinyağı Üretimi (%) (2016)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Latin Amerika ülkelerinde zeytin sektörü gelişme göstermektedir. Latin Amerika'daki zeytinyağı üretiminde Arjantin ve Şili öne çıkmaktadır (Grafik 4).



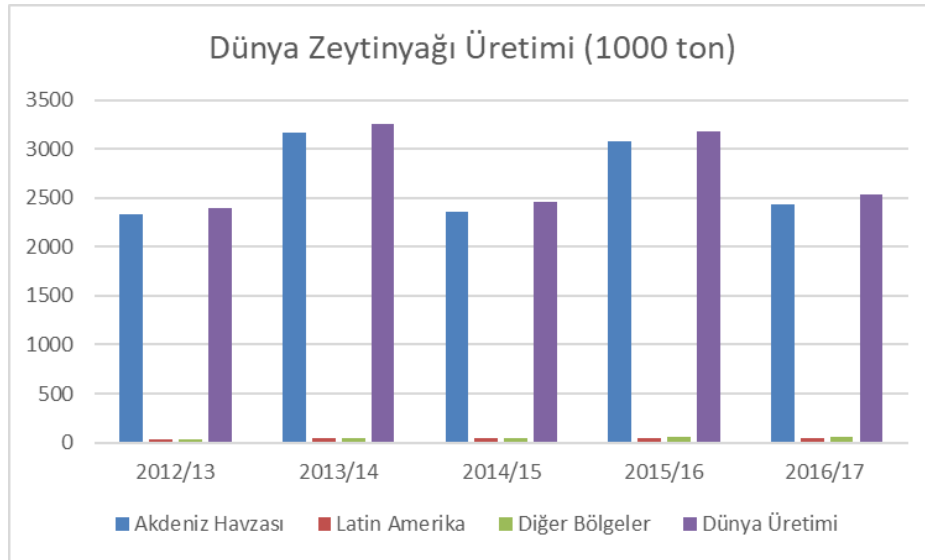
Grafik 4: Latin Amerika'da Zeytinyağı üretimi (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Akdeniz Havzasında zeytinyağı üreten ülkelerin başında Avrupa’da yer alan İspanya, İtalya, Yunanistan, Kuzey Afrika’da bulunan Tunus ve Fas gelmektedir. İspanya’nın, Dünya’daki toplam zeytinyağı üretiminin nerdeyse yarısından fazlasını tek başına gerçekleştirdiği görülmektedir (Grafik 5).



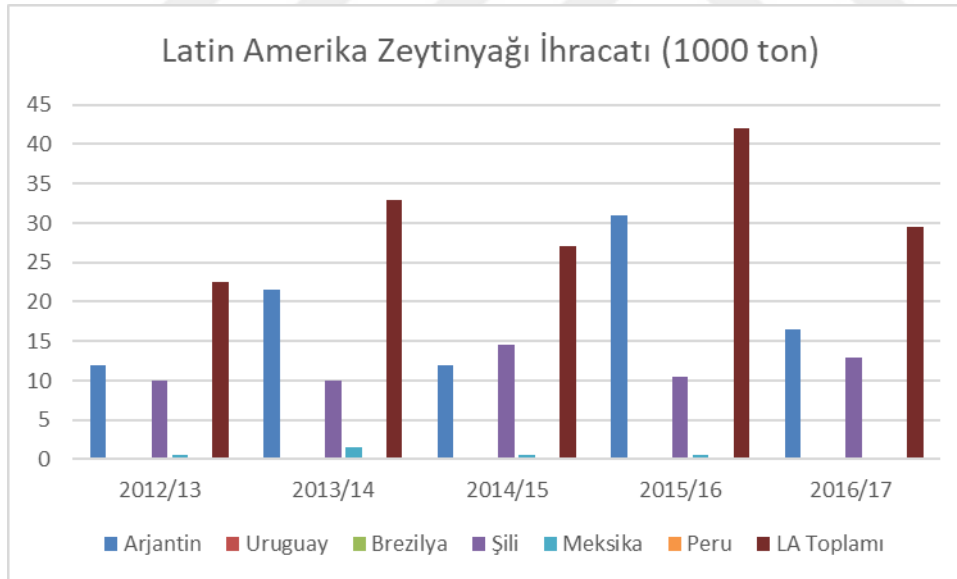
Grafik 5: Akdeniz Havzasında Başlıca Ülkelerde Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Latin Amerika ve Akdeniz bölgelerinin yıllar itibariyle Dünya zeytinyağı üretimindeki payları Grafik 6’da gösterilmiştir. Dünya zeytinyağı üretiminde 2016 yılı itibariyle Latin Amerika’nın payı %1,6 iken, Akdeniz Havzasının payı %96 olmuştur.



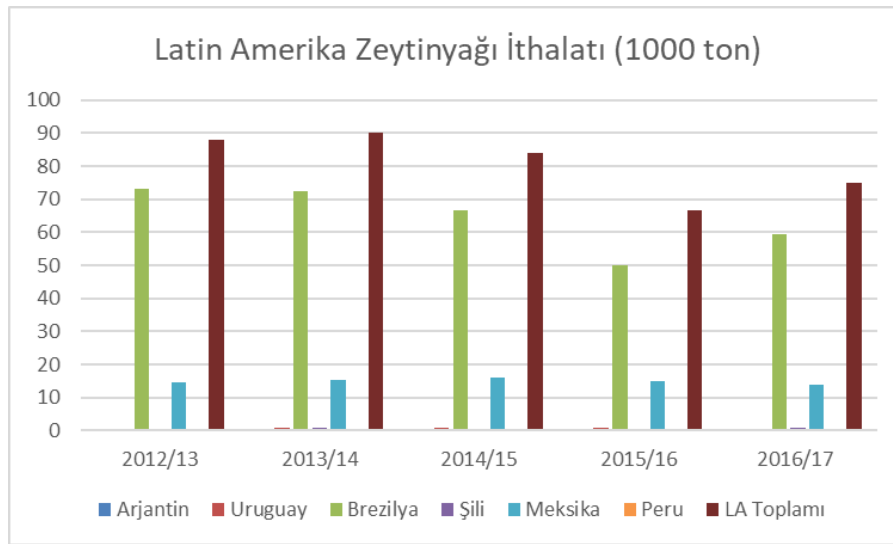
Grafik 6: Dünya Zeytinyağı Üretimi (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Dünya zeytinyağı ihracatı ve ithalatı konusunda iki bölgeye bakıldığında, Latin Amerika (LA) ülkeleri içinde (Grafik 7) Arjantin ve Şili zeytinyağı ihracatında öne çıkmaktadır. Meksika’da eser miktarda bir ihracat görülmektedir.



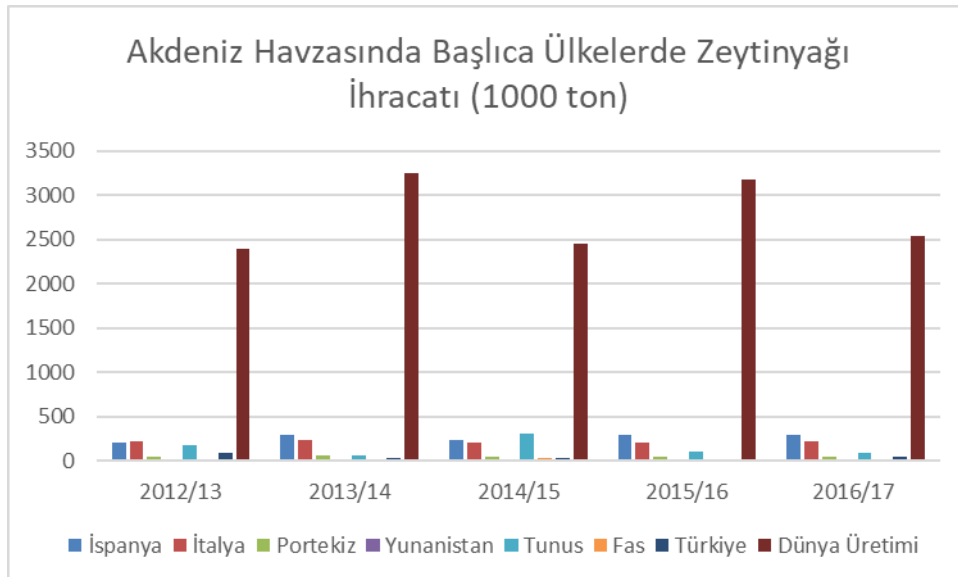
Grafik 7: Latin Amerika Zeytinyağı İhracatı (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Latin Amerika (LA) bölgesinde Brezilya ve Meksika zeytinyağı ithalatında öne çıkmaktadır. Uruguay ve Şili’de eser miktarda ithalat görülmektedir (Grafik 8).



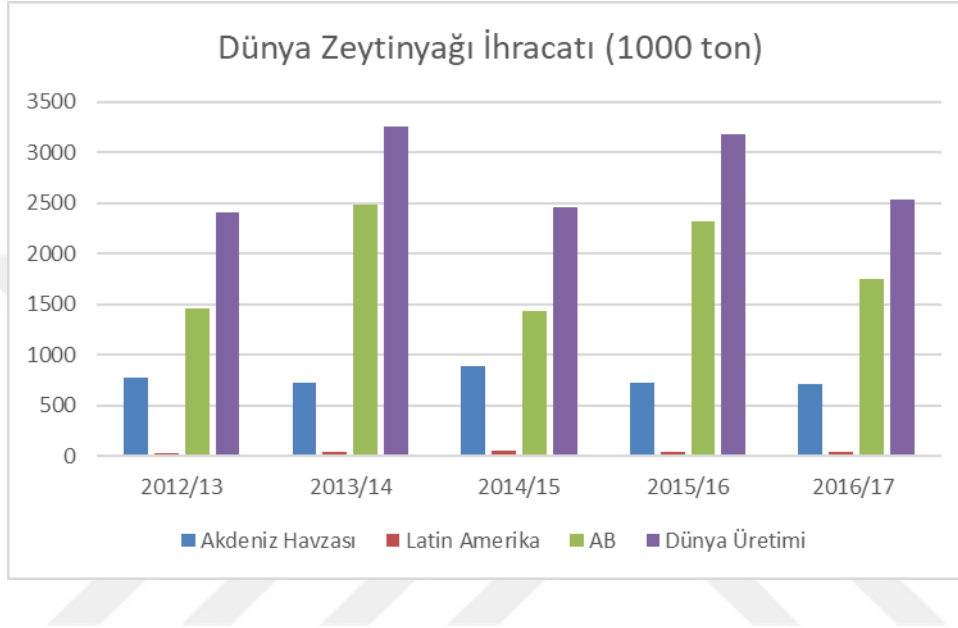
Grafik 8: Latin Amerika Zeytinyağı İthalatı (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Akdeniz Havzasındaki zeytinyağı ihracatına bakıldığında, UZK 2018 yılı verileri İspanya ve İtalya'nın ihracat değerlerinde öne çıktığını göstermektedir. Ancak, UZK verileri Avrupa Birliği'nin (AB) kendi içindeki alım ve satımları ihracat/ithalat verileri olarak değerlendirmedeğinden, Dünyadaki ihracat ve ithalat verilerinde AB ülkelerinin yerinin büyüklüğü verilere (Grafik 9) yansımamaktadır.



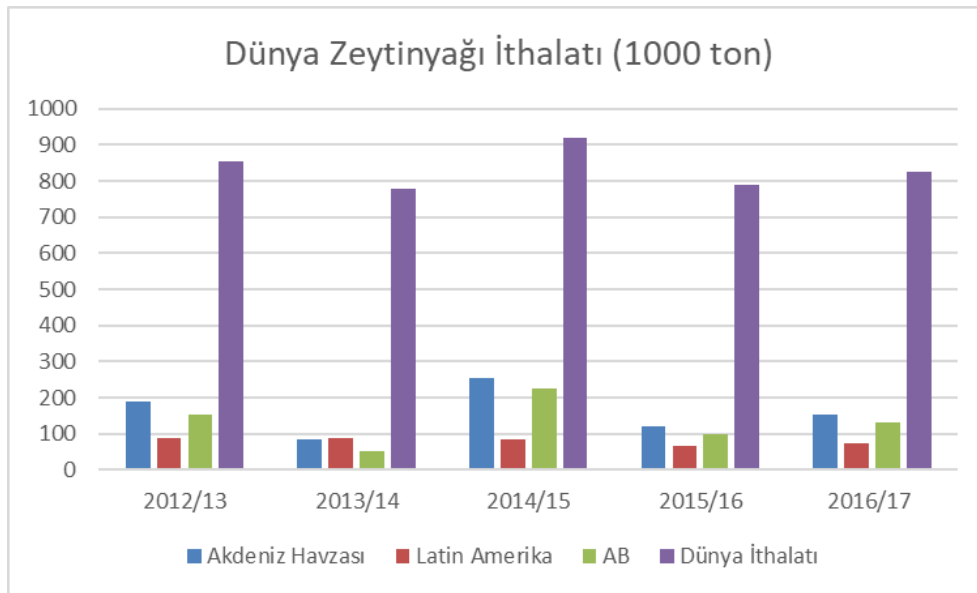
Grafik 9: Akdeniz Havzasında Başlıca Ülkelerde Zeytinyağı İhracatı (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Avrupa Birliği'nin (AB) zeytinyağının en büyük tüketicisi ve ihracatçısı konumunda olduğu dikkate alındığında, Dünyadaki genel ihracat verilerine bakılarak değerlendirme yapılması daha anlamlı görünmektedir. Akdeniz Havzasında bulunan ve aynı zamanda Avrupa Birliği (AB) üyesi olan İspanya, İtalya, Portekiz vb. gibi ülkelerin zeytinyağı ihracatına katkısı grafikte (Grafik 10) AB sütununda gözlenebilmektedir.



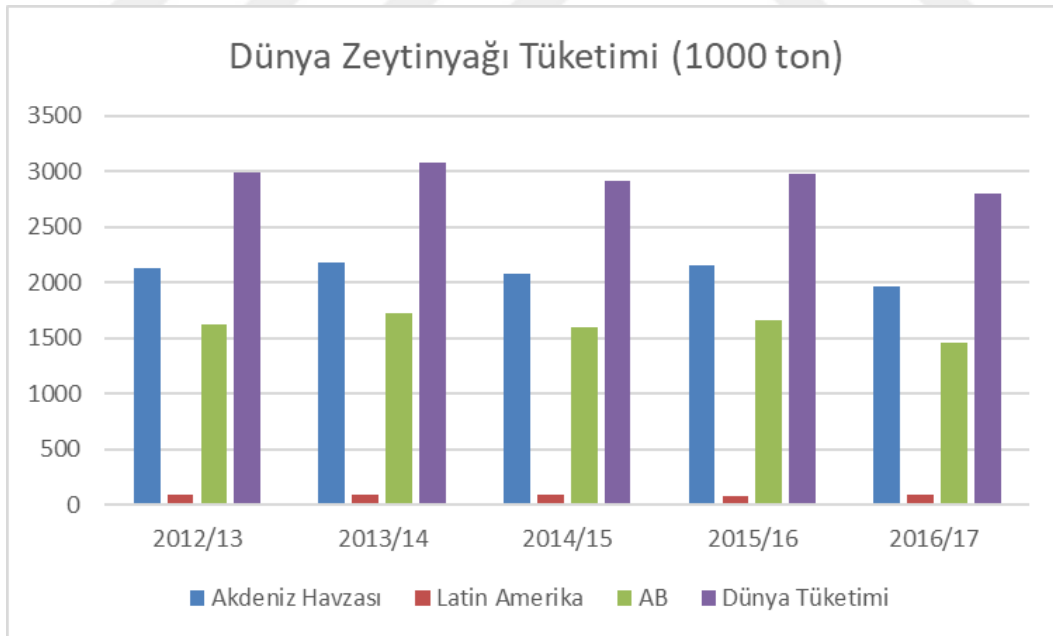
Grafik 10: Dünya Zeytinyağı İhracatı (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Dünya zeytinyağı ithalatına bakıldığında ise, UZK verileri Dünya genelinde bir fikir vermekle beraber, en büyük zeytinyağı tüketicisi ve ithalatçısı konumundaki Avrupa Birliğinin zeytinyağına olan yüksek talebi, kendi iç alımları dışarda tutulduğundan grafiğe (Grafik 11) yansımamaktadır.



Grafik 11: Dünya Zeytinyağı İthalatı (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

Bu durumda, Dünyadaki zeytinyağı tüketimi verilerine bakmak (Grafik 12) Avrupa Birliğinin zeytinyağına olan yüksek talebini gözlemeye yardımcı olacaktır.



Grafik 12: Dünya Zeytinyağı Tüketimi (1000 ton)
(Kaynak: UZK 2018 yılı istatistiklerinden derlenmiştir.)

4 BÖLÜM - TARTIŞMA

Bu çalışmada, çevresel koşullar da dikkate alınarak, geçmişten günümüze zeytin kültürü incelenmektedir. Latin Amerika ile Akdeniz Havzası ve Anadolu bölgesinin toplumları arasında zeytin kültürü bağlamında sosyokültürel ve sosyoekonomik bir değerlendirme yapabilmek için bölgeler arasında bir karşılaştırma yapılması amaçlanmaktadır.

Bilimsel araştırmalar ve arkeolojik buluntular, zeytin kültürünün Akdeniz'in doğusunda yer alan ve Anadolu'nun güneyini de içeren Yukarı Mezopotamya'da başladığını göstermektedir. Zeytin ağacının varlığı 12000 yıl öncesine uzanmaktadır. Zeytin tarımı ise yaklaşık 8000 yıl önce başlamıştır. Zeytin kültürü Akdeniz'in doğusundan Dünyaya yayılmıştır. Akdeniz Havzasının ve özellikle Anadolu bölgesinin güney kesiminin zeytin kültürünün başlangıcında elverişli çevresel koşullara sahip olması, zeytin ve zeytinyağının bölgenin gerek sosyokültürel gerekse sosyoekonomik yaşamında önemli bir yer edinmesinde etken olmuştur. Zeytin, Akdeniz kültürünün sembollerinden birine dönüşmüştür.

Geçmişten bugüne yaklaşık 8000 yıldır Akdeniz Havzasında süren tüm medeniyetler için zeytin ağacının ve ürünlerinin sosyo-ekonomik ve kültürel açılardan önemli bir yeri ve derin anlamları olagelmıştır. Bununla birlikte Latin Amerika'da zeytin kültürü yaklaşık 500 yıllık bir geçmişe sahiptir. Latin Amerika'da zeytin kültürü Akdeniz medeniyetlerine kıyaslandığında daha çok sahip olduğu ekonomik değerle ve sağlığa katkısıyla öne çıkmaktadır.

İspanyolların Amerika'ya gelişini takiben zeytin kültürü ve Akdeniz medeniyetlerinin bu konudaki deneyimleri Latin Amerika'ya da aktarılmıştır. Latin

Amerika'nın coğrafi ve iklim koşullarının elverişli olduğu kesimlerinde zeytin kültürü yayılmaya devam etmektedir. Zeytin ağacı artık dünyanın Akdeniz iklimine benzer bir iklime sahip olan diğer bölgelerinde de yetiştirilebilmektedir. Çevresel ve tarımsal koşulların zeytin kültürüne elverişli olmadığı Latin Amerika ülkeleri ise, Brezilya örneğinde olduğu gibi ticaret yoluyla zeytin ürünlerine ulaşabilmektedir.

Akdeniz Bölgesi (adaları ve topraklarıyla) İber Yarımadasından Levant bölgesine uzanır ve çok sayıda kültürün doğduğu bir bölgedir. Akdeniz'in bölgede yaşayan insan toplulukları üzerinde kapsamlı etkileri olagelmıştır (Blake ve Knapp, 2005).

Akdeniz Havzasının doğusunda yer alan Küçük Asya Anadolu'nun batı yarısını ifade etmektedir. Küçük Asya kuzeyde Karadeniz, batıda Ege Denizi ve güneyde Akdeniz ile çevrelenen yarımadadır. Küçük Asya'nın batı ve güney bölümünde Akdeniz iklimi sürer. Küçük Asya'da ilk önemli insan kaynaklı çevre değişikliği yaklaşık M.Ö. 1700 – M.S. 700 yılları arasında Beyşehir yöresinde meydana gelmiştir. Zeytin, tatlı kestane, ceviz, çiçekli dişbudak, çınargiller gibi bazı yiyecek veren ağaçlar ile asma yetiştirilmesi bu dönemde gerçekleşmiştir. Ayrıca, Kilikya bölgesi çağlar boyunca Orta Anadolu ile Bereketli Hilal arasında coğrafi ve kültürel açıdan bağlantı noktası olmuştur. Kilikya bölgesindeki Yumuktepe'nin çevresi verimli topraklardan oluşur. Botanik kalıntılar arasında tahıl ve baklagiller gibi evcil ürünlerle, antepfıstığı, badem, zeytin ve incir gibi yabani ağaç yiyecekleri bulunur (Düring, 2016). Anadolu'da pişmiş kilin kullanımı ve topraktan yapılma çömleklerin üretimi Burdur Hacılar Köyünde M.Ö. 6000 yıllarında gerçekleşmiştir. Zeytin kültürü Anadolu'dan Akdeniz'in doğu kesimine ve Fenike bölgesine, daha sonra Mısır'a doğru yayılma göstermiştir. Akdeniz ve Ege civarında zeytinyağının gemilerle taşınmasında amforalar yaygın biçimde kullanılmıştır (Efe ve ark., 2013). Anadolu'da Urla yakınlarındaki Klazomenai antik şehrindeki kazılarda 2500 yıllık bir zeytinyağı atölyesi bulunmuştur. Klazomenai'de henüz

kazılmamış M.Ö. 6. yüzyılın üçüncü çeyreğine tarihlenen zeytinyağı çıkarma tesisi (işlik) antik Yunan şehrine ait bu tarz bir presin ayakta kalan tek örneğidir. Zeytinlerin kırılması için aynı mil etrafında dönen taş silindirleri ve zeytinyağı üretimini arttıran geniş presleri de Klazomenaililer icat etmiştir. Zeytinyağı, İyonyalılar tarafından M.Ö. 10. yüzyılda kurulan Klazomenai şehrinde bulunan M.Ö. 6. yüzyılda inşa edilen zeytinyağı atölyesinde ileri bir teknolojiyle üretilmekteydi (Efe ve ark., 2013).

Akdeniz’de M.Ö. 800 yıllarında Yunanlılar ve Foçalılar zeytin ticaretinde öne geçmiştir (Ünsal, 2016). Zeytinyağı önceleri dinsel törenlerde kullanılırken, zamanla aydınlatmada, sağlık ve güzellik amacıyla ve daha sonra yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır.

Romalılar döneminde günümüzde halen kullanılan dik değirmen taşı düzeneği ve sonsuz vidalı ahşap mengene icat edilmiş, böylece zeytinden daha fazla yağ çıkarılması sağlanmıştır. Akdeniz Havzasındaki topraklar zeytin kültürünün merkezi haline gelmiştir ve zeytinyağı çok önemli bir ekonomik değere dönüşmüştür (Ünsal, 2016). Roma İmparatorluğu döneminde zeytin kültürü zirveye ulaşmıştır.

Osmanlılar döneminde de zeytin yetiştiriciliğine ve zeytinyağı üretimine önem verilmiştir. Osmanlı mutfağında ve dini günlerde kurulan sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Zeytinyağı sabun üretiminde kullanılmış ve aydınlatma amacıyla kandil yağı olarak tüketilmiştir. Ayrıca, hastalıkların tedavisinde merhem ve ilaç olarak zeytinyağından yararlanılmıştır (Ünsal, 2016).

Zeytin tarımı ve zeytinyağı üretimi Akdeniz Havzasında yaşayan tüm medeniyetlerin ekonomik faaliyetleri arasında her zaman var olmuştur. Anadolu’da Fenikeliler, Yunanlar, Romalılar, Selçuklular, Osmanlılar gibi çok sayıda medeniyet zeytin tarımı yapmış ve zeytinyağının çıkarılmasında uzmanlaşmıştır.

19. yüzyılın sonlarına doğru ve 20. yüzyılda tohum yağı elde edilmesinde daha düşük maliyetli yağ çıkarma teknikleri geliştirilmiştir. Bu gelişmeler zeytinyağına olan talebi düşürmüştür.

Günümüzde İspanya dünya zeytin ve zeytinyağı üretimi ve ihracatında başta gelen ülke konumundadır. İspanya dünya üretiminin yaklaşık %50'sini karşılamaktadır. İspanya dünyada ucuz zeytinyağı üreticisi olarak tanınmaktadır. Bununla birlikte İspanya'da günümüzde İtalyan firmalar tarafından pazarlanan ve nicelik değil yüksek kaliteyi hedefleyen küçük veya büyük ölçekli firmalar ortaya çıkmakta ve markalaşma yaygınlaşmaktadır (Özkaya, 2018).

Dünya zeytin sektöründe önemli bir yere sahip bulunan Tunus'ta zeytin kültürü M.Ö. 800 yıllarına dayanmaktadır. Kartacalılar, Yunan ve Roma dönemlerinde zeytinyağı ve şarap üretiminde ve ticaretinde ileri düzeydeydi (El-Kholy, 2012).

Filistin toprakları zeytin kültürünün doğduğu bölgede yer almaktadır. Zeytin, Filistin'in sosyal, kültürel ve ekonomik yapısında antik dönemlerden beri önemli bir role sahip olmuştur. Filistin'de 4000 yılı aşkın zamandır zeytin tarımı yapıldığına dair arkeolojik kanıtlar bulunmuştur. Zeytin halen Filistin ekonomisinin başlıca gelir kaynağıdır (El-Kholy, 2012).

Günümüz Türkiye'sinin bulunduğu topraklarda Bizans ve Osmanlı dönemlerinde zeytin yetiştiriciliği bölgenin zenginliğine ve refahına katkı sağlamıştır. Türkiye dünyanın 5. en büyük zeytinyağı üreticisi konumundadır (Boynudelik ve ark., 2012).

Akdeniz Havzasının doğusunda (Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail) başlayan zeytin kültürü Akdeniz'in batısına doğru, Avrupa'da (Yunanistan, İtalya, İspanya) ve Kuzey Afrika'da (Mısır, Libya, Cezayir, Fas) yayılma göstermiştir (GTB, 2015). Günümüzde dünyanın Akdeniz iklimine benzeyen subtropikal bölgelerinde (Latin Amerika, Uzak

Doğu, ABD, Avustralya, Güney Afrika vb.) zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmektedir.

İspanyolların Amerika kıtasına gidişini izleyen 15. ve 16. yüzyıllarda, zeytin ve zeytinyağı kültürü İspanyol Katolik misyonerlerinin çabalarıyla Amerika kıtasında yayılmaya ve ürünlerini vermeye başlamıştır. Bu çalışma Amerika kıtasında özellikle Latin Amerika (Orta ve Güney Amerika) bölgesine odaklanmıştır. Latin Amerika zeytin kültürünün geliştiği ülkelerin başında Arjantin, Brezilya, Şili, Peru ve Meksika gelmektedir.

Arjantin’de zeytin kültürü uzun bir geçmişe dayanır ve 1520’li yıllarda İspanya’nın Sevilla şehrinden Peru ve Şili’ye getirilen zeytin fidanlarının Arjantin topraklarına ulaşması ile zeytin ağacı yetiştiriciliğinin başladığı kabul edilir. Arjantin, Uluslararası Zeytin Konseyi’ne (UZK) üye olan ilk Latin Amerika ve Güney Yarımküre ülkesidir. Arjantin, Latin Amerika’da zeytin sektöründe ön sırada gelmektedir (El-Kholy, 2012). Brezilya’da, zeytin ve zeytin ürünleri sağlığa katkısı ve değerli besin içeriğine sahip olması nedeniyle yaygın biçimde kullanılmaktadır ve zeytin ürünleri ithal edilmektedir. Şili’ye ilk zeytin ağacı 16. yüzyılda İspanyol sömürgeciler tarafından getirilmiştir. Şili ve Peru’da zeytinyağı tüketimi giderek artmaktadır. Latin Amerika’nın güneydoğusunda bulunan Uruguay Uluslararası Zeytin Konseyine (UZK) üye olan ikinci Latin Amerika ülkesidir.

Akdeniz Havzasında ve Latin Amerika’da zeytin kültürünün tarihi süreci bazı benzerlikler ve farklılıklar göstermektedir. Akdeniz’e ait bir kültürel ve ekonomik deneyim Latin Amerika’ya aktarılmıştır. Zeytin ve zeytinyağının Akdeniz Havzasında ve Latin Amerika’da kullanım yerleri ve zeytin kültürünün sosyokültürel ve sosyoekonomik açıdan bu bölgelere katkısı şöyle özetlenebilir:

Genel anlamda, zeytin yetiştiriciliği toplumun göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçişine katkı sağlamıştır. Zeytin ağacı güzellik, tazelik ve verimlilik sembolü olmuştur. Zeytinyağı dini törenlerde, aydınlatma amacıyla, sağlık nedenleriyle (merhem ve sabun yapımında) ve beslenme amacıyla yoğun biçimde kullanılmıştır. Yunanlar döneminde, zeytinyağı, kraliyetin ve savaşçıların kutsal yağ sürme merasimlerinde ve dini amaçlı törenlerde kullanılmıştır (Vossen, 2007). Romalılar döneminde zeytin refah, saygınlık ve barışın sembolü olmuştur. Zeytinyağı saray ve tapınaklarda aydınlatma için kullanılmıştır. Zeytinyağı sağlık alanında, hastalıkların iyileştirilmesinde kullanılmıştır. Zeytinyağı sabun yapımında da kullanılmıştır. Ayrıca, zeytin ağacı sanatsal eserlerin ve heykellerin yapımında kullanılmıştır (UZK, 1997). Osmanlılar döneminde zeytinyağı dini günlere özel kurulan sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Ayrıca, zeytinyağı sabun üretiminde, aydınlatmada ve hastalıkların tedavisinde merhem ve ilaç olarak kullanılmıştır (Ünsal, 2016).

Günümüzde zeytin ağacının yaprağından çekirdeğine kadar yararlanılmaktadır. Zeytin ağacından, tabak, kaşık, çatal, masa, yakacak odun; meyvesinden, sofralık zeytin çeşitleri; zeytin çekirdeğinden, tespih, bilezik, kolye; zeytinyağından, besin, besin koruyucu, sabun; küspesinden, gübre ya da yakacak elde edilir. Ayrıca, zeytin ürünleri kozmetikte ve giderek artan bir biçimde hastalıklara karşı ilaç üretiminde temel madde olarak kullanılmaktadır. Yaprığı çay olarak tüketilmektedir.

Latin Amerika bölgesinde de zeytin ürünlerinin beslenme amacının dışında kullanım alanları bulunduğu ve ekonomik değer oluşturduğu görülmektedir. Arjantin’de tarihi öneme sahip Zeytin Yolu (Ruta de Olivo) turistlerin ilgisini çekmekte ve turizm gelirlerine katkı sağlamaktadır. Zeytinden elde edilen pirina yağı elektrik üretiminde, zeytin çekirdeği yol kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012). Brezilya’da zeytin kültürü turizm sektöründe de önem taşımaktadır. Sağlık üzerindeki

yararları ve değerli besin ögesi içeriğine sahip olması nedeniyle, zeytin ve zeytin ürünleri Brezilya’da yaygın kullanılmaktadır. Zeytin kerestesi ile sanatsal ürünler yapılırken, zeytinin yan ürünlerinden kozmetik ürünler ve sabun yapımında yararlanılmaktadır. Ayrıca, zeytin yaprağı çay olarak tüketilmektedir (El-Kholy, 2012). Şili’de zeytin ağacının yaşlı dalları mutfak gereçleri yapımında kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012). Uruguay’da “Zeytin Yolu”nda turistik geziler düzenlenmektedir. Zeytin dallarından düğme üretilmekte, aksesuar, mutfak gereçleri ve oyuncak yapılmaktadır. Zeytinyağı geçmişte karınca ile mücadele amacıyla kullanılmıştır (El-Kholy, 2012). Meksika’da zeytin ürünleri Meksika mutfağının yanı sıra tıbbi ve kozmetik amaçlarla kullanılmaktadır. Zeytin yaprağı tıbbi amaçla çay olarak tüketilmektedir. Zeytin kerestesinden mutfak aletleri ve oyuncak üretilmektedir (El-Kholy, 2012).

Zeytin ürünlerinin sağlık açısından yararları konusundaki bilimsel araştırmalar ve bu konudaki farkındalık giderek artmaktadır. Akdeniz Havzasındaki ülkelerin ve zeytin ürünlerinin en büyük tüketicisi konumundaki Avrupa Birliği ülkelerinin zeytinin sağlıklı yaşama katkısı konusundaki bilinci ve ilgisi, Latin Amerika ülkelerine kıyaslandığında, çok daha erken uyanmıştır. Zeytinyağı zeytinin çekirdeği ile birlikte sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden elde edilen doğal bir sıvıdır. Zeytin ürünlerinin insan sağlığına katkı sağlayan bileşenlere sahip olduğu konusunda yoğun araştırmalar yapılmaktadır.

Yeme alışkanlıklarının sonuçlarını belirlemek amacıyla 1947 yılında Rockefeller Vakfı tarafından Girit’te 765 aileye yönelik epidemiyolojik bir araştırma yapılmıştır. Dr. Ancel Keys’in yürüttüğü tıbbi araştırmalardan elde edilen bulgular buğday (ekmek ve makarna), zeytinyağı gibi doymamış yağlar, hayvansal yağlar ile taze sebze ve meyvelerden oluşan diyetin kalp-damar hastalıklarının önlenmesine yardımcı olduğuna dair kanıtlar ortaya koymuştur. Dr. Keys’in 1959 yılında basılan kitabının (*Eat Well and Stay Well*, İyi Ye İyi Yaşa) hem tıp hem de mutfak alanında derin bir etkisi olmuştur.

Dr. Keys'in 1980 yılında basılan diğer kitabı (*Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Yedi Ülke: Çok Değişkenli Ölüm ve Kalp-Damar Hastalığı Analizi) ve benzeri çalışmalar Akdeniz Diyetini ön plana çıkarmıştır. Yunanistan'ın nüfusunun dünyanın geri kalanından daha düşük kalp hastalığı oranına sahip olduğunun tespit edilmesi sonucunda, zeytinyağına ve Akdeniz Diyetine ilgi artmıştır (Lanza, 2011).

Akdeniz ülkeleri kardiyovasküler hastalıklar ve kanser bakımından diğer Avrupa ülkelerine göre daha düşük ölüm oranlarına sahiptir. Akdeniz diyetinin başlıca ögesi olan zeytinyağının düzenli biçimde tüketilmesinin insan sağlığı üzerinde yararlı etkileri olabileceğini destekleyen kanıtlar da giderek artmaktadır (Armutcu ve ark., 2013). Bilimsel araştırmalar sonucunda kardiyovasküler hastalıklar ve bazı kanser tiplerinde azalma ile Akdeniz diyeti arasında ilişki olduğunu gösteren önemli kanıtlar bulunmuştur. Gerek insan gerekse hayvanlar üzerindeki çalışmalardan elde edilen sonuçlar, zeytinyağının hipertansiyon, kalp-damar hastalıkları, diyabet, kandaki yüksek yağ oranı ve kanser gibi bazı hastalıklar için potansiyel yararlı etkilere sahip olduğu fikrini desteklemektedir. Bu yararlı etkiler, daha çok zeytinyağının antioksidan özelliklere sahip fenolik bileşenlerine bağlıdır. Bununla birlikte, bu konuda daha ileri ve detaylı araştırmalara ihtiyaç vardır (Armutcu ve ark., 2013). Dünya Sağlık Örgütü bünyesinde yapılan araştırmalar Akdeniz Diyetini sağlıklı diyetler arasında saymaktadır ve Akdeniz diyetinin kalp-damar hastalıkları, şeker hastalığı ve kanser riskini azalttığını ifade etmektedir (Renzella ve ark., 2018). Tıp uzmanlarınca zeytinyağı, balık, taze ve katkısız yiyecekleri içeren Akdeniz diyetinin yerini işlem görmüş ve katkılı yiyecekler aldıkça insanlarda aşırı kilo, kalp-damar hastalıkları ve kanserin arttığı ifade edilmektedir. Akdeniz Bölgesinde, yemek alışkanlıklarındaki değişimin ve Akdeniz diyetinden uzaklaşılmasının bölge insanların sağlığını olumsuz yönde etkilediği, obezite ve buna bağlı oluşan hastalıklarda artışa neden olduğu iddia edilmektedir.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Pan Amerikan Sağlık Örgütü (PAHO) tarafından hazırlanan Latin Amerika ve Karayipler'de Gıda ve Beslenme Güvenliği Raporuna göre, obezite ve aşırı kilo Latin Amerika ve Karayipler genelinde giderek artmaktadır. Haiti, Paraguay ve Nikaragua hariç, Latin Amerika ve Karayipler'deki tüm ülkelerin nüfusunun neredeyse yarısı bu hastalıklardan etkilenmektedir.

Zeytinyağının dünyadaki en büyük tüketicisi konumunda bulunan Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde başlıca ölüm nedenleri kalp-damar hastalıkları ve kanserdir. AB ülkelerinde yıllık kişi başı zeytinyağı tüketimi yaklaşık 3 kg'dır. AB ülkeleri arasında bulunan ve Akdeniz diyetinin yaygın olduğu İspanya, İtalya, Yunanistan ve Fransa'da dolaşım sistemi hastalıklarından ölüm oranları 2014 yılında sırasıyla %29, %36, %39 ve %25 olarak gerçekleşirken, bunlar dışındaki AB ülkelerinde aynı nedenle ölüm oranlarının yaklaşık %37 düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir (EUROSTAT, 2014a).

Dünya geneline baktığımızda, gerek zeytin ürünlerinin insan sağlığına katkısını araştıran bilimsel çalışmaların, gerekse zeytin ürünlerinin sağladığı yararlar konusunda ilgi ve farkındalığın giderek arttığı görülmektedir.

Zeytin sektörüne ekonomik açıdan bakıldığında, Akdeniz Havzası (Güney Avrupa, Kuzey Afrika, Anadolu ve Orta Doğunun Akdeniz iklimine sahip bölümü dahil olmak üzere) ülkelerinin sektöre kattığı ekonomik değerin ve deneyimin Latin Amerika'ya kıyaslandığında ileri düzeyde olduğu gözlenmektedir. Başta İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Fas ve Türkiye gelmek üzere Akdeniz Havzasında bulunan ülkelerin Dünyada zeytincilikle ilgili üretim ve tüketim verilerinde öne çıktığı görülmektedir. Örneğin, Akdeniz ülkeleri dünya zeytinyağı üretiminin yaklaşık %90'ını gerçekleştirmektedir. Latin Amerika ülkeleri ise yaklaşık olarak %2'sini sağlamaktadır. Ayrıca, Dünyadaki zeytin ve zeytinyağı ticaretinin büyük kısmı Avrupa Birliğinin kendi

içinde gerçekleşmektedir (UZK, 2018). Bununla birlikte, UZK verileri Latin Amerika'da (özellikle de Arjantin, Brezilya, Şili, Peru, Meksika ve Uruguay'da) zeytin sektörünün giderek geliştiğini ortaya koymaktadır.

Zeytin sektörü Akdeniz bölgesinde yer alan bazı ülkelerin ekonomilerinde, örneğin İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus ve Türkiye'de çok önemli bir yer tutmaktadır. Latin Amerika bölgesindeki zeytin sektörü, giderek gelişme gösterdiği ülkelerde henüz benzeri ölçüde bir değer yaratmamaktadır.

Zeytin kültürü ve ticareti Latin Amerika'nın yanı sıra Dünyanın diğer bölgelerinde de yayılma göstermektedir.

5 BÖLÜM - SONUÇ

Bu çalışmada, çevresel koşullar da dikkate alınarak, geçmişten günümüze zeytin kültürü incelenmektedir. Latin Amerika ile Akdeniz Havzası ve Anadolu bölgesinin toplumları arasında zeytin kültürü bağlamında sosyokültürel ve sosyoekonomik bir değerlendirme yapabilmek için bölgeler arasında bir karşılaştırma yapılması amaçlanmaktadır.

Bilimsel araştırmalar ve arkeolojik buluntular, zeytin kültürünün Akdeniz'in doğusunda bulunan ve Anadolu'nun güneyini de içeren Yukarı Mezopotamya'da başladığını göstermektedir. Zeytin ağacının varlığı 12000 yıl öncesine uzanmaktadır. Zeytin tarımı ise yaklaşık 8000 yıl önce başlamıştır ve Akdeniz'in doğusundan Dünyaya yayılmıştır. Akdeniz Havzasının ve özellikle Anadolu bölgesinin güney kesiminin zeytin kültürünün başlangıcında elverişli çevresel koşullara sahip olması, zeytin ve zeytinyağının bölgenin gerek sosyokültürel gerekse sosyoekonomik yaşamında önemli bir yer edinmesinde etken olmuştur. Zeytin, Akdeniz Havzasının sembollerinden birine dönüşmüştür.

İspanyolların Amerika'ya gelişini takiben zeytin kültürü Latin Amerika'ya da aktarılmıştır. Latin Amerika'nın coğrafi ve iklim koşullarının elverişli olduğu kesimlerinde zeytin kültürü yayılmaya devam etmektedir. Zeytin ağacı artık dünyanın Akdeniz iklimine benzer bir iklime sahip olan diğer bölgelerinde de yetiştirilebilmektedir. Çevresel ve tarımsal koşulların zeytin kültürüne elverişli olmadığı Latin Amerika ülkeleri ise, Brezilya örneğinde olduğu gibi ticaret yoluyla zeytin ürünlerine ulaşabilmektedir.

Akdeniz Bölgesi (adaları ve topraklarıyla) İber Yarımadasından Levant bölgesine uzanan ve çok sayıda kültürün doğduğu bir bölgedir. Akdeniz'in bölgede yaşayan insan toplulukları üzerinde kapsamlı etkileri olagelmıştır (Blake ve Knapp, 2005).

Akdeniz Havzasının doğusunda yer alan Küçük Asya Anadolu'nun batı yarısını ifade etmektedir. Küçük Asya kuzeyde Karadeniz, batıda Ege Denizi ve güneyde Akdeniz ile çevrelenen yarımadadır. Küçük Asya'nın batı ve güney bölümünde Akdeniz iklimi sürer. Küçük Asya'da ilk önemli insan kaynaklı çevre değişikliği yaklaşık M.Ö. 1700 – M.S. 700 yılları arasında Beyşehir yöresinde meydana gelmiştir. Zeytin, tatlı kestane, ceviz, çiçekli dişbudak, çınargiller gibi bazı yiyecek veren ağaçlar ile asma yetiştirilmesi bu dönemde gerçekleşmiştir. Ayrıca, Kilikya bölgesi çağlar boyunca Orta Anadolu ile Bereketli Hilal arasında coğrafi ve kültürel açıdan bağlantı noktası olmuştur. Kilikya bölgesindeki Yumuktepe'nin çevresi verimli topraklardan oluşur. Botanik kalıntılar arasında tahıl ve baklagiller gibi evcil ürünlerle, antepfıstığı, badem, zeytin ve incir gibi yabanıl ağaç yiyecekleri bulunur (Düring, 2016). Anadolu'da pişmiş kilin kullanımı ve topraktan yapılma çömleklerin üretimi Burdur Hacılar Köyünde M.Ö. 6000 yıllarında gerçekleşmiştir. Zeytin kültürü Anadolu'dan Akdeniz'in doğu kesimine ve Fenike bölgesine, daha sonra Mısır'a doğru yayılma göstermiştir. Akdeniz ve Ege civarında zeytinyağının gemilerle taşınmasında amforalar yaygın biçimde kullanılmıştır (Efe ve ark., 2013). Anadolu'da Urla yakınlarındaki Klazomenai antik şehrindeki kazılarda 2500 yıllık bir zeytinyağı atölyesi bulunmuştur. Klazomenai'de henüz kazılmamış M.Ö. 6. yüzyılın üçüncü çeyreğine tarihlenen zeytinyağı çıkarma tesisi (işlik) antik Yunan şehrine ait bu tarz bir presin ayakta kalan tek örneğidir. Zeytinlerin kırılması için aynı mil etrafında dönen taş silindirleri ve zeytinyağı üretimini arttıran geniş presleri de Klazomenaililer icat etmiştir. Zeytinyağı, İyonyalılar tarafından M.Ö. 10. yüzyılda kurulan Klazomenai şehrinde bulunan M.Ö. 6. yüzyılda inşa edilen zeytinyağı atölyesinde ileri bir teknolojiyle üretilmekteydi (Efe ve ark., 2013).

Akdeniz’de M.Ö. 800 yıllarında Yunanlılar ve Foçalılar zeytin ticaretinde öne geçmiştir (Ünsal, 2016). Zeytinyağı önceleri dinsel törenlerde kullanılırken, zamanla aydınlatmada, sağlık ve güzellik amacıyla ve daha sonra yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır.

Romalılar döneminde günümüzde halen kullanılan dik değirmen taşı düzeneği ve sonsuz vidalı ahşap mengene icat edilmiş, böylece zeytinden daha fazla yağ çıkarılması sağlanmıştır. Akdeniz Havzasındaki topraklar zeytin kültürünün merkezi haline gelmiştir ve zeytinyağı çok önemli bir ekonomik değere dönüşmüştür (Ünsal, 2016). Roma İmparatorluğu döneminde zeytin kültürü zirveye ulaşmıştır.

Osmanlılar döneminde de zeytin yetiştiriciliğine ve zeytinyağı üretimine önem verilmiştir. Osmanlı mutfağında ve dini günlerde kurulan sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Zeytinyağı sabun üretiminde kullanılmış ve aydınlatma amacıyla kandil yağı olarak tüketilmiştir. Ayrıca, hastalıkların tedavisinde merhem ve ilaç olarak zeytinyağından yararlanılmıştır (Ünsal, 2016).

Zeytin tarımı ve zeytinyağı üretimi Akdeniz Havzasında yaşayan tüm medeniyetlerin ekonomik faaliyetleri arasında her zaman var olmuştur. Anadolu’da Fenikeliler, Yunanlar, Romalılar, Selçuklular, Osmanlılar gibi çok sayıda medeniyet zeytin tarımı yapmış ve zeytinyağının çıkarılmasında uzmanlaşmıştır.

19. yüzyılın sonlarına doğru ve 20. yüzyılda tohum yağı elde edilmesinde daha düşük maliyetli yağ çıkarma teknikleri geliştirilmiştir. Bu gelişmeler zeytinyağına olan talebi düşürmüştür.

Günümüzde İspanya dünya zeytin ve zeytinyağı üretimi ve ihracatında başta gelen ülke konumundadır. İspanya dünya üretiminin yaklaşık %50’sini karşılamaktadır. İspanya dünyada ucuz zeytinyağı üreticisi olarak tanınmaktadır. Bununla birlikte

İspanya’da günümüzde İtalyan firmalar tarafından pazarlanan ve nicelik değil yüksek kaliteyi hedefleyen küçük veya büyük ölçekli firmalar ortaya çıkmakta ve markalaşma yaygınlaşmaktadır (Özkaya, 2018).

Dünya zeytin sektöründe önemli bir yere sahip bulunan Tunus’ta zeytin kültürü M.Ö. 800 yıllarına dayanmaktadır. Kartacalılar, Yunan ve Roma dönemlerinde zeytinyağı ve şarap üretiminde ve ticaretinde ileri düzeydeydi (El-Kholy, 2012).

Filistin toprakları zeytin kültürünün doğduğu bölgede yer almaktadır. Zeytin, Filistin’in sosyal, kültürel ve ekonomik yapısında antik dönemlerden beri önemli bir role sahip olmuştur. Filistin’de 4000 yılı aşkın zamandır zeytin tarımı yapıldığına dair arkeolojik kanıtlar bulunmuştur. Zeytin halen Filistin ekonomisinin başlıca gelir kaynağıdır (El-Kholy, 2012).

Günümüz Türkiye’sinin bulunduğu topraklarda Bizans ve Osmanlı dönemlerinde zeytin yetiştiriciliği bölgenin zenginliğine ve refahına katkı sağlamıştır. Türkiye dünyanın 5. en büyük zeytinyağı üreticisi konumundadır (Boynudelik ve ark., 2012).

Akdeniz Havzasının doğusunda (Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail) başlayan zeytin kültürü Akdeniz’in batısına doğru, Avrupa’da (Yunanistan, İtalya, İspanya) ve Kuzey Afrika’da (Mısır, Libya, Cezayir, Fas) yayılma göstermiştir (GTB, 2015). Günümüzde dünyanın Akdeniz iklimine benzeyen subtropikal bölgelerinde (Latin Amerika, Uzak Doğu, ABD, Avustralya, Güney Afrika vb.) zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmektedir.

İspanyolların Amerika kıtasına gidişini izleyen 15. ve 16. yüzyıllarda, zeytin ve zeytinyağı kültürü İspanyol Katolik misyonerlerinin çabalarıyla Amerika kıtasında yayılmaya ve ürünlerini vermeye başlamıştır. Bu çalışma Amerika kıtasında özellikle Latin Amerika (Orta ve Güney Amerika) bölgesine odaklanmıştır. Latin Amerika zeytin

kültürünün geliştiği ülkelerin başında Arjantin, Brezilya, Şili, Peru ve Meksika gelmektedir.

Arjantin’de zeytin kültürü uzun bir geçmişe dayanır ve 1520’li yıllarda İspanya’nın Sevilla şehrinden Peru ve Şili’ye getirilen zeytin fidanlarının Arjantin topraklarına ulaşması ile zeytin ağacı yetiştiriciliğinin başladığı kabul edilir. Arjantin, Uluslararası Zeytin Konseyi’ne (UZK) üye olan ilk Latin Amerika ve Güney Yarımküre ülkesidir. Arjantin, Latin Amerika’da zeytin sektöründe ön sırada gelmektedir (El-Kholy, 2012). Brezilya’da, zeytin ve zeytin ürünleri sağlığa katkısı ve değerli besin içeriğine sahip olması nedeniyle yaygın biçimde kullanılmaktadır ve zeytin ürünleri ithal edilmektedir. Şili’ye ilk zeytin ağacı 16. yüzyılda İspanyol sömürgeciler tarafından getirilmiştir. Şili ve Peru’da zeytinyağı tüketimi giderek artmaktadır. Latin Amerika’nın güneydoğusunda bulunan Uruguay Uluslararası Zeytin Konseyine (UZK) üye olan ikinci Latin Amerika ülkesidir.

Zeytin ve zeytinyağının kullanım yerleri ile zeytin kültürünün sosyokültürel ve sosyoekonomik açıdan katkısı şöyle özetlenebilir:

Genel anlamda, zeytin yetiştiriciliği toplumun göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçişine katkı sağlamıştır. Zeytin ağacı güzellik, tazelik ve verimlilik sembolü olmuştur. Zeytinyağı dini törenlerde, aydınlatma amacıyla, sağlık nedenleriyle (merhem ve sabun yapımında) ve beslenme amacıyla yoğun biçimde kullanılmıştır. Yunanlar döneminde, zeytinyağı, kraliyetin ve savaşçıların kutsal yağ sürme merasimlerinde ve dini amaçlı törenlerde kullanılmıştır (Vossen, 2007). Romalılar döneminde zeytin refah, saygınlık ve barışın sembolü olmuştur. Zeytinyağı saray ve tapınaklarda aydınlatma için kullanılmıştır. Zeytinyağı sağlık alanında, hastalıkların iyileştirilmesinde kullanılmıştır. Zeytinyağı sabun yapımında da kullanılmıştır. Ayrıca, zeytin ağacı sanatsal eserlerin ve heykellerin yapımında kullanılmıştır (UZK, 1997). Osmanlılar döneminde zeytinyağı

dini günlere özel kurulan sofralarda önemli bir yere sahip olmuştur. Ayrıca, zeytinyağı sabun üretiminde, aydınlatmada ve hastalıkların tedavisinde merhem ve ilaç olarak kullanılmıştır (Ünsal, 2016).

Günümüzde zeytin ağacının yaprağından çekirdeğine kadar yararlanılmaktadır. Zeytin ağacından, tabak, kaşık, çatal, masa, yakacak odun; meyvesinden, sofralık zeytin çeşitleri; zeytin çekirdeğinden, tespih, bilezik, kolye; zeytinyağından, besin, besin koruyucu, sabun; küspesinden, gübre ya da yakacak elde edilir. Ayrıca, zeytin ürünleri kozmetikte ve giderek artan bir biçimde hastalıklara karşı ilaç üretiminde temel madde olarak kullanılmaktadır. Yaprığı çay olarak tüketilmektedir.

Latin Amerika bölgesinde de zeytin ürünlerinin beslenme amacının dışında kullanım alanları bulunduğu ve ekonomik değer oluşturduğu görülmektedir. Arjantin’de tarihi öneme sahip Zeytin Yolu (Ruta de Olivo) turistlerin ilgisini çekmekte ve turizm gelirlerine katkı sağlamaktadır. Zeytinden elde edilen pirina yağı elektrik üretiminde, zeytin çekirdeği yol kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012). Brezilya’da zeytin kültürü turizm sektöründe de önem taşımaktadır. Sağlık üzerindeki yararları ve değerli besin içeriğine sahip olması nedeniyle, zeytin ve zeytin ürünleri Brezilya’da yaygın kullanılmaktadır. Zeytin kerestesi ile sanatsal ürünler yapılırken, zeytinin yan ürünlerinden kozmetik ürünler ve sabun yapımında yararlanılmaktadır. Ayrıca, zeytin yaprağı çay olarak tüketilmektedir (El-Kholy, 2012). Şili’de zeytin ağacının yaşlı dalları mutfak gereçleri yapımında kullanılmaktadır (El-Kholy, 2012). Uruguay’da “Zeytin Yolu”nda turistik geziler düzenlenmektedir. Zeytin dallarından düğme üretilmekte, aksesuar, mutfak gereçleri ve oyuncak yapılmaktadır. Zeytinyağı geçmişte karınca ile mücadele amacıyla kullanılmıştır (El-Kholy, 2012). Meksika’da zeytin ürünleri Meksika mutfağının yanı sıra tıbbi ve kozmetik amaçlarla

kullanılmaktadır. Zeytin yaprağı tıbbi amaçla çay olarak tüketilmektedir. Zeytin kerestesinden mutfak aletleri ve oyuncak üretilmektedir (El-Kholy, 2012).

Zeytin ürünlerinin sağlık açısından yararları konusundaki bilimsel araştırmalar ve bu konudaki farkındalık giderek artmaktadır. Akdeniz Havzasındaki ülkelerin ve zeytin ürünlerinin en büyük tüketicisi konumundaki Avrupa Birliği ülkelerinin zeytinin sağlıklı yaşama katkısı konusundaki bilinci ve ilgisi, Latin Amerika ülkelerine kıyaslandığında, çok daha erken uyanmıştır. Zeytinyağı zeytinin çekirdeği ile birlikte sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden elde edilen doğal bir sıvıdır. Zeytin ürünlerinin insan sağlığına katkı sağlayan bileşenlere sahip olduğu konusunda yoğun araştırmalar yapılmaktadır.

Akdeniz ülkeleri kardiyovasküler hastalıklar ve kanser bakımından diğer Avrupa ülkelerine göre daha düşük ölüm oranlarına sahiptir. Akdeniz diyetinin başlıca ögesi olan zeytinyağının düzenli biçimde tüketilmesinin insan sağlığı üzerinde yararlı etkileri olabileceğini destekleyen kanıtlar da giderek artmaktadır (Armutcu ve ark., 2013). Bilimsel araştırmalar sonucunda kardiyovasküler hastalıklar ve bazı kanser tiplerinde azalma ile Akdeniz diyeti arasında ilişki olduğunu gösteren önemli kanıtlar bulunmuştur. Gerek insan gerekse hayvanlar üzerindeki çalışmalardan elde edilen sonuçlar, zeytinyağının hipertansiyon, kalp-damar hastalıkları, diyabet, kandaki yüksek yağ oranı ve kanser gibi bazı hastalıklar için potansiyel yararlı etkilere sahip olduğu fikrini desteklemektedir. Bu yararlı etkiler, daha çok zeytinyağının antioksidan özelliklere sahip fenolik bileşenlerine bağlıdır. Bununla birlikte, bu konuda daha ileri ve detaylı araştırmalara ihtiyaç vardır (Armutcu ve ark., 2013). Dünya Sağlık Örgütü bünyesinde yapılan araştırmalar Akdeniz Diyetini sağlıklı diyetler arasında saymaktadır ve Akdeniz diyetinin kalp-damar hastalıkları, şeker hastalığı ve kanser riskini azalttığını ifade etmektedir (Renzella ve ark., 2018). Tıp uzmanlarınca zeytinyağı, balık, taze ve katkısız yiyecekleri içeren Akdeniz diyetinin yerini işlem görmüş ve katkılı yiyecekler aldıkça

insanlarda aşırı kilo, kalp-damar hastalıkları ve kanserin arttığı ifade edilmektedir. Akdeniz Bölgesinde, yemek alışkanlıklarındaki değişimin ve Akdeniz diyetinden uzaklaşılmasının bölge insanların sağlığını olumsuz yönde etkilediği, obezite ve buna bağlı oluşan hastalıklarda artışa neden olduğu iddia edilmektedir.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Pan Amerikan Sağlık Örgütü (PAHO) tarafından hazırlanan Latin Amerika ve Karayipler'de Gıda ve Beslenme Güvenliği Raporuna göre, obezite ve aşırı kilo Latin Amerika ve Karayipler genelinde giderek artmaktadır. Haiti, Paraguay ve Nikaragua hariç, Latin Amerika ve Karayipler'deki tüm ülkelerin nüfusunun neredeyse yarısı bu hastalıklardan etkilenmektedir.

Zeytinyağının dünyadaki en büyük tüketicisi konumunda bulunan Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde başlıca ölüm nedenleri kalp-damar hastalıkları ve kanserdir. AB ülkelerinde yıllık kişi başı zeytinyağı tüketimi yaklaşık 3 kg'dır. AB ülkeleri arasında bulunan ve Akdeniz diyetinin yaygın olduğu İspanya, İtalya, Yunanistan ve Fransa'da dolaşım sistemi hastalıklarından ölüm oranları 2014 yılında sırasıyla %29, %36, %39 ve %25 olarak gerçekleşirken, bunlar dışındaki AB ülkelerinde aynı nedenle ölüm oranlarının yaklaşık %37 düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir (EUROSTAT, 2014a).

Dünya geneline baktığımızda, gerek zeytin ürünlerinin insan sağlığına katkısını araştıran bilimsel çalışmaların, gerekse zeytin ürünlerinin sağladığı yararlar konusunda ilgi ve farkındalığın giderek arttığı görülmektedir.

Zeytin sektörüne ekonomik açıdan bakıldığında, başta İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Fas ve Türkiye gelmek üzere Akdeniz Havzasında bulunan ülkelerin Dünyada üretim ve tüketim verilerinde öne çıktığı görülmektedir. Örneğin, Akdeniz ülkeleri dünya zeytinyağı üretiminin yaklaşık %90'ını gerçekleştirmektedir. Avrupa Birliği zeytin ürünlerinin en büyük tüketicisi konumundadır. Bu nedenle, zeytin ve

zeytinyağı ticaretinin büyük kısmı Avrupa Birliğinin kendi içinde gerçekleşmektedir (UZK, 2018).

Bununla birlikte zeytin kültürü ve ticareti Dünyanın diğer bölgelerinde de yayılma göstermektedir. Bazı Latin Amerika ülkelerinde, başta Arjantin olmak üzere, Brezilya, Şili, Peru, Uruguay ve Meksika'da zeytin sektörünün giderek geliştiği gözlenmektedir.

Sonuç olarak, Latin Amerika ülkeleri zeytincilik açısından büyük bir potansiyele sahip bulunmaktadır. Geçmişte İspanya Kralı Carlos III'ün fermanı ile zeytin ağaçları söktürülmüş olsa bile, artık zeytin sektörünün Latin Amerika ülkelerinde gelişmesinin önünde bir engel bulunmamaktadır. Bu potansiyelin iyi değerlendirilmesi halinde, Latin Amerika ülkelerinde hem zeytin sektörü gelişebilecek hem de zeytinyağı tüketiminin artmasıyla daha sağlıklı bir yaşam sürdürülebilecektir.

Özet

Çevresel koşullardaki değişkenlik toplumların sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşamında çeşitliliğe neden olmaktadır. Bu çalışma Latin Amerika ve Anadolu toplumlarında zeytin ve zeytinyağının kültürel ve ekonomik açıdan genel bir karşılaştırmasının yapılmasını amaçlamaktadır. Bu çerçevede, zeytinin tarihçesi, zeytin bitkisinin özellikleri, yetiştiği çevresel koşullar, zeytinyağı üretimi, zeytin ve zeytinyağının kullanımı incelenmekte ve Latin Amerika ile Anadolu bölgelerinin zeytin kültürü bağlamında tarihsel, çevresel, ekonomik değerlendirilmesi ve karşılaştırılması yapılmaktadır. Çalışmanın sonucunda, Akdeniz Havzasının çevresel koşullarında gelişen zeytin kültürünün, Avrupalıların Amerika'ya gelişini ve bu medeniyetlerin etkileşimini takiben, Latin Amerika'nın zeytin kültürüne elverişli çevresel koşullara sahip olduğu kesimlerinde giderek yaygınlaşmaya başladığı görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Antropoloji, Zeytin Kültürü, Latin Amerika, Akdeniz Havzası, Anadolu

Summary

Variability in environmental conditions causes diversity in the sociocultural and socioeconomic life of societies. This study aims to make a general comparison between Latin American and Anatolian societies cultural and economically in olive and olive oil. Within this framework, olive history, characteristics of olive plant, environmental conditions, olive oil production, use of olive and olive oil are examined, and historical, environmental and economic evaluation and comparison is made between Latin America and Anatolian regions in the context of olive culture. As a result of the study, it is observed that the olive cultivation developed in the environmental conditions of the Mediterranean Basin is becoming increasingly widespread in parts of Latin America where have favorable environmental conditions for olive culture/cultivation, following the development of Europeans and the interaction of these civilizations.

Key Words: Anthropology, Olive Culture/Cultivation, Latin America, Mediterranean Basin, Anatolia

Kaynakça

Arıhan, S.K., 2012, Anadolu'da Antik Dönem Beslenmesi, *Biyolojik Antropoloji*, Ankara Üniversitesi DTCTF Yayınları, No.410, Ankara, s.183-213.

Armutcu, F., Namuslu, M., Yüksel, R., Kaya, M., 2013, Zeytinyağı ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenleri, Antioksidan Özellikleri ve Klinik Etkileri, *Konuralp Tıp Dergisi*, Düzce, s.60-68.

Atila, A.N., 2003, Batı Anadolu Zeytinyağı Kültürü, *Tariş Zeytin Kitaplığı-1*, İzmir.

Blake, E., Knapp, A.B., 2005, *The Archaeology of Mediterranean Prehistory* (Akdeniz'in Tarihöncesinin Arkeolojisi), Blakewell Publishing.

Boynudelik, M., Durlu-Özkaya, F., Özkaya, M.T., Tunalıoğlu, R., Ulaş, M., 2012, *Following Olive Footprints - Turkey* (Zeytinin İzinde - Türkiye), AARINENA, IOC, ISHS Ortak Yayını.

Boynudelik, M., 2007, *Zeytin Kitabı - Zeytinden Zeytinyağına*, Oğlak Yayıncılık, Ankara.

Cambridge University Press, 2000, *The History of Food Volume.1-2* (pdf), (The Cambridge World History of Food - Cambridge University Press <https://www.cambridge.org/...cambridge...history-of-food/FD5B325285F43821E7B1FC...>).

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA), 2015, *Zeytincilik Sektör Raporu 2015*, DOĞAKA Yayınları, s. 8-50.

Düring, B.S., 2016, *Küçük Asya'nın Tarihöncesi*, Koç Üniversitesi Yayınları.

Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., Sönmez, S., 2013, *Olive and Olive Oil in Edremit Region* (Edremit Bölgesinde Zeytin ve Zeytinyağı), AKMAT, Balıkesir, s. 23-27.

El-Kholy, M. (Ed.), 2012, *Following Olive Footprints* (Zeytinin İzinde), AARINENA, IOC, ISHS Ortak Yayını.

EHN İstatistikleri, 2017, *European Cardiovascular Disease Statistics 2017*, European Heart Network, (<http://www.ehnheart.org/cvd-statistics/cvd-statistics-2017.html>, Erişim Tarihi: 12.05.2018).

EUROSTAT Verileri, 2014a, (http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Cardiovascular_diseases_statistics, File:Causes of death - diseases of the circulatory system, residents, 2014 HLTH17.png, Erişim Tarihi: 12.05.2018).

EUROSTAT Verileri, 2014b, (http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Overweight_and_obesity_-_BMI_statistics, Erişim Tarihi: 12.05.2018).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Verileri, 2018, (<http://www.fao.org/faostat/en/#home>, Erişim Tarihi: 21.05.2018).

FAO-PAHO Raporu, 2017, *Panorama of Food and Nutrition Security in Latin America and the Caribbean* (Latin Amerika ve Karayipler'de Gıda ve Beslenme Güvenliği Raporu), FAO-PAHO Yayını, 2017, (<http://www.fao.org/3/a-i6747s.pdf>, Erişim Tarihi: 12.05.2018).

Göğüş, F., Özkaya, M.T., Ötleş, S., 2009, *Zeytinyağı*, Eflatun Yayınevi, Ankara, s.75-93.

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı (GTB), 2015, *2015 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu*, GTB Yayınları, s. 2-8.

Kiple, K.F., Ornelas, K.C., 2000, *The Cambridge World History of Food* (Cambridge Dünya Gıda Tarihi), Cambridge University Press, Vol. I, s.375-382.

Lanas, F., Serón, P., Lanás, A., 2014, Cardiovascular Disease in Latin America: The Growing Epidemic (Latin Amerika'da Kalp ve Damar Hastalıkları: Artan Salgın), *Progress in Cardiovascular Diseases*, Cilt 57, Sayı 3, Kasım-Aralık 2014, s. 262-267.

Lanza, F., 2011, *Olive - A Global History* (Zeytin - Küresel Tarihçesi), Reaktion Books, London, s.32, s.79-83.

Meade, T.A., 2010, *A History of Modern Latin America* (Modern Latin Amerika'nın Tarihi), Wiley-Blackwell Publication.

New York Times, 2008, (<https://www.nytimes.com/2008/09/24/world/europe/24diet.html>, Erişim Tarihi: 12.05.2018).

Özkaya, M.T., 2018, Üretimden Pazarlamaya, *Bilge Ağaç Zeytin ve Zeytinyağı Ötesi Dergisi*, Mayıs Sayısı.

Özkaya, M.T., 2018, *Zeytincilikte Hedef Ne Olmalı?*, Balıkesir Çalıştay Sunumu.

Renzella, J., Townsend, N., Jewell, J., Breda, J., Roberts, N., Rayner, M., Wickramasinghe, K., 2018, *Health Evidence Network Synthesis Report 58* (Sağlık Kanıtları Sistemi Sentez Raporu 58), WHO Yayını.

Savran, M. K., Demirbaş, N., 2009, *Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı Sektörünün Gelişimi Açısından Fidan Yetiştiriciliğinin Önemi, Sorunlar ve Öneriler*, Tarım 2015-Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu, Yaşar Üniversitesi, İzmir, s.163-178.

Tunalıoğlu, R., Tiryaki, Y.G., Tan, S., Taşkaya, B., 2003, *Dünya Zeytinyağı Tüketimindeki Gelişmeler*, Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri, İzmir.

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZK), 1997, *Dünya Zeytin Ansiklopedisi*, UZK Yayınları, Madrid, s.61-64.

Ünsal, A., 2016, *Ölmez Ağacın Peşinde*, YKY Yayınları, s. 22-28, s. 37-77.

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) Verileri, 2018a, (<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures>, Erişim Tarihi: 15.05.2018).

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) Verileri, 2018b, (<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/132-world-table-olive-figures>, Erişim Tarihi: 15.05.2018).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) İstatistikleri, 2017, *World Health Statistics 2017: Monitoring health for the SDGs*, (http://www.who.int/gho/publications/world_health_statistics/2017/en/, Erişim Tarihi: 12.05.2018).

Vossen, P., 2007, Olive Oil: History, Production, and Characteristics of the World's Classic Oils (Zeytinyağı: Tarihi, Üretimi ve Dünyanın Klasik Zeytinlerinin Özellikleri), *HORTSCIENCE*, Vol. 42(5), s. 1093-1094.

