



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



YUNANİSTAN'DA TURİZM

Ders Notu: 139



Dr. Mücahit KIVRAK

BAÜN Edremit MYO



ADALAR DENİZİ'NDEKİ ADALARIN TÜRKÇE VE ULUSLARARASI İSİMLERİ

BOĞAZÖNÜ ADALARI

- Semendirek-Semadirek - (Samotraki)
- Zürafa - (Zurafa)
- Gökçeada - (Lembro-İmbros)
- Tavşan Adaları - (-)
- Bozcaada - (Tenedos)
- Limni-İlimli – (Limnos)
- Bozbaba – (Aya Evstratios)

SARUHAN ADALARI

- Midilli – (Lesvos)
- Sakız – (Hiyos)
- Koyun Adaları – (-)
- Koyun Adası – (Inussa)
- Paşa Adası – (Passa)
- Vatos – (Vatos)
- Pondiko – (Pondiko)
- İpsara – (Psara)
- Antiipsara – (Antipsara)
- Venedik Kayası – (Kalogeros)
- Sisam – (Samos)
- Ahikerya-Kerye-Karyot – (Ikaria)
- Hurşit – (Furni)
- Forno – (Fimena)

MENTEŞE ADALARI

- Eşek Adası – (Gaidaronisi-Agathonisi)
- Nergiscik-Mandraki – (Arki)
- Batnoz – (Patmos)
- Lipso – (Lipso)
- Bulamaç-Burmaç – (Farmakonisi)
- İlyoz-Leryoz – (Leros)
- Kelemes-Kilimli – (Kalimnos)
- Kalolimnoz – (Kalolimnos)
- Keçi Adası – (Pserimos)
- Koçbaba – (Levita)
- Ardıçcık – (Kinados)
- İstanköy – (Kos)
- Sakarcılar – (Yiali)
- İncirli – (Nisiros)
- Çerte – (Kandilusa)

MENTEŞE ADALARI (DEVAMI)

- İleki-İlyaki – (Tilos)
- Nimos – (Nimos)
- Sömbeki – (Simi)
- Rodos – (Rodos)
- Limoniye – (Alimnia)
- Herke – (Kalki)
- Küçük Kerpe – (Saros-Saria)
- Kerpe – (Karpatos)
- Çoban Adası-Kaşot – (Kasos)
- Ardıcık – (Sirina)
- İstanbulya – (Astipalaia)

TRAKYA ADALARI

- Trakya – (Thasos)

KUZEY SPORAT ADALARI

- İskiri – (Skiros)

KIKLAT ADALARI

- Andre – (Andros)
- İstandil – (Tinos)
- Mokene – (Mikonos)
- Mürted – (Kea)
- Para – (Paros)
- Nakşa – (Naksos)
- Yumurgi – (Amorgos)
- Değirmenlik – (Milos)
- Aniye – (Ios)

GİRİT'İN KUZEYBATI VE GÜNEYİ ADALARI

- Çuha – (Kitira)
- Sikliye – (Antikitira)
- Gavdopula – (Gavdopula)
- Gavdos – (Gavdos)

Ne Zaman Gidilir?

Bahar ve sonbahar ayları Yunanistan'ı ziyaret etmek için en uygun aylardır. Paskalya ve Haziran'nın ortasında şartlar daha uygundur ve birçok yerde hava sıcaktır. Plaj ve tarihi yerler çok kalabalık değildir ve toplu taşıma araçları yoğun bir programda çalışmaktadır. Konaklama daha ucuz ve rezervasyon yaptırmak daha kolaydır.

Para

Yunanistan eskisi kadra ucuz değildir. Günlük en az harcayabileceğiniz fiyat 25 Euro olacaktır. Eğer oda yemek yemek ve görülecek yerleri gezmek için günlük en az 50 Euro ayırmalısınız. Ama gerçek bir tatil yaşamak istiyorsanız günlük 100 Euro gözden çıkarmalısınız. Otel fiyatları sezona göre büyük farklılıklar göstermektedir eğer yoğun sezon (Haziran'dan Ağustos'un sonuna kadar) haricinde seyahat ederseniz %30 harcamalarınız azalacaktır. Bankalarda para ve ek bozdurma işlemine gerçekleştirebilirsiniz. Posta ofislerinde de turist çekleri hariç para bozdurabilirsiniz ve genellikle bankalardan daha az komisyon alırlar.

Seyahat acentaları ve büyük otellerde de aynı işlemi yaptırabilirsiniz fakat buralarda bankalara ödediğiniz komisyondan fazlasını ödersiniz. Restoran ve oteller kredi kartlarını kabul ederler. Restoranlarda hizmet ücreti fiyata dahildir fakat yine de küçük bir miktar para bırakmak adettir. Taksiler içinde aynı şey geçerlidir. Pazarlık yapmak Yunanistan'da çok yaygın değildir. Fakat otel odası kiralarken pazarlık yapamaya degecektir, özellikle birkaç gün kalacaksanız.

San Torini adası
Mia köyüne
günlük yaz
aylarında gemi
ile 15 bin kişi
gelmektedir.



Aktivitelere

Yunanistan'ın dağlık arazileri trekking için mükemmeldir. Kırsal bölgede eşek ve keçi patikalarıyla çapraz yollar oluşmuştur. Ayrıca Bizans arnavut kaldırımları birçok köye bağlantı sağlar. Ormanlık Pindos dağları ve Peloponnese ve Crete'nin güneybatısı trekking için en uygun yerlerdir. Yunanistan Avrupa'da kayak yapılabilecek en ucuz yerlerden birisidir. Ege denizinin göl gibi olan yüzeyi Yunanistan'daki en popüler su sporu olan rüzgar sörfü için kusursuz şartlar sağlar. Hrysi Akti ve Lefkada bu spor için en iyi yerlerdir. Dalış yapmak bir dalış okulunun desteği olmadığı sürece kesinlikle yasaktır, böylece su altındaki kalıntıların korunması sağlanmaktadır.

Kültür

Sanat Yunanistan için eskiden beri her zaman önemli olmuştur. Yazları Yunan dramaları eski orjinal yerleri olan tiyatrolarda oynanır. Yunan edebiyatı şiir, tiyatro, felsefi ve tarihsel alanda gelişmiştir. Nakış, dokuma ve duvar halısı gibi geleneksel halk sanatları hala devam etmektedir. Konusu yoksulluk ve acı olan Rembetika müziği cunta altındayken yasaklanmış, fakat şimdilerde gençler arasında popüler olmaya başlamıştır. Yunan dili sözel olarak 4000, yazılı olarak ise 3000 yıl ile Avrupa'da muhtemelen en eski dildir. Yunan yaşamında din önemlidir ve halkın % 98'i Yunan Ortodoksu, nüfusun geri kalan kısmı ise Katolik, Yahudi ve Müslümandır.

Yunanistan'ın mutfak mirasına 400 yıllık Türk egemenliği kaynaklık eder. Özellikle mezeler bu konuda başı çekmektedir. Şişe geçirilmiş et, ıspanak ve peynirli börek en kolay bulunan ve ucuz olan yiyeceklerdir. En beğenilen yemekler arasında musakka, doldurulmuş domates ve taze kızartılmış deniz ürünleri vardır. Domates, salatalık, soğan, peynir ve zeytinle hazırlanan Yunan salatasına Yunanistan'ın her yerinde rastlayabilirsiniz. ”Yemeğın ısınmadan çabuk gel ye” diye eşine bağırın Yunan kadınlarıyla ilgili eski şaka Yunan yemeklerinin her zaman ılık olarak servis edildiği gerçeği üzerine kurulmuştur.



Çevre

Yunanistan Balkan Yarımadası'nın en güney ucunda yer alır. Kuzeye doğru Arnavutluk, Makedonya ve Bulgaristan, doğuda Türkiye bulunmaktadır. Yarımada 1400'den fazla ada ile çevrilidir ve bunlardan 169'unda yaşam sürdürülmektedir. Adalar altı gruba ayrılmıştır. En büyük iki ada olan Cret ve Evia bu altı gruptan hiçbirisine ait değildir. Yunanistan'ın 5/2 si dağlıktır. Kuzey Yunanistan hala geniş ormanlarla kaplıdır fakat yanlış otlatma, ağaç kesimleri ve orman yangınları ülkeye zarar vermiştir. Yunanlılar avlanma ve balıkçılığa son derece düşkünlüdürler ve bunun sonucu olarak bazı yerlerde kuş ve deniz hayatını tükenmiştir. Teknelerin arkasından gelen yunusları izlemek ada yaşamının güzel bir parçasıdır.

Zakynthos ve Kefalonya çevresindeki sular Avrupa'daki son büyük deniz kaplumbağalarına ev sahipliği yapmaktadır. Kumsalda yumurtadan çıkan küçük kaplumbağalar artık denize doğru yollarını ararken sadece doğal kazalarla değil araba, disko ve plaj partilerinin yarattığı tehlikelerle de karşı karşıya kalmaktadırlar. Akdeniz fokları, fok balığı türleri içinde en nadir olanıdır ve dünyada soyu tükenmiş hayvanlardan birisidir. Son yıllarda sayıları şiddetli bir şekilde azalmış, sayıları 400' e inmiştir ve bunların yarısı Yunanistan'da yaşamaktadır.



Hava

Yunanistan'da ılık ve yağışlı kışlar, sıcak ve kuru yazlar yaşanır. Kışın hava sıcaklığı dağlarda oldukça düşük olabilir hatta Atina'da bile rahatsız edici soğuklar yaşanabilir. Yazları adalarda en yüksek sıcaklık 30 dereceye kadar çıkar, fakat bu sıcaklık kuzey rüzgarı olarak bilinen meltemlerle hafifler.



24.09.2023

© zeytinist

mucahit@zeytin.org.tr

Yunanistan'da Zeytinyağı Üretimi

**Yunanistan'da;
dikili arazinin % 60'ı: ZEYTİNLİK ...**

2017 – 2018
(Tahmini Üretim)
(5 Temmuz 2017 - Olivenews.gr)

Country	2017/2018 (average)	2016/17	Change
Greece	260-280 (270)	170	+100
Italy	300 – 318 (309)	145	+165
Spain	1.100 – 1.250 (1.175)	1.270	-95
Portugal	90-100 (95)	100	-5
Morocco	100-110 (105)	11	-5
Tunisia	250-270 (260)	90	+170
Turkey	230-250 (240)	200	+40
Syria*	100-150 (125)	90	+35
TOTAL	2.430 – 2.730 (2.580)	2.175	+405 (18,6%)

PRODUCTION (1.000 tm)

* Depends on the development of the war

YUNANİSTANDA ZEYTİNE VERİLEN ÖNEM

Yunanistan'da 3 bin yıl önce zeytin ağacını kesmenin cezası ölümdü.

Dünyada kişi başına tüketilen yıllık zeytinyağı sıralamasında 22 litre ile Yunanistan ilk sıradadır.

Bir dönem Atina Uluslararası Havaalanı'nı kullanan turistlere ücretsiz zeytinyağı şişeleri hediye eden bir oluşum gerçekleştirilmiştir.

Yunanistan'da Zeytinyağı Üretimi

Ağırlıklı Bölgeler:

Peloponez : % 35

Girit : % 30

Midilli : % 5

İyon(ya) Adaları: % 5



Yunanistan'da Zeytinyağı Üretimi

- Üretici ➤
- Tüketici ➤
- Özel ➤
- Devlet ➤



Ortak Hedef

İtalya ve

İspanya ile

“REKABET”

Yunanistan'da Zeytinyağı Üretimi

YILLIK

**“1,5 MİLYAR
AVRO”LUK
BİR DEĞER !!!**

Coğrafi İşaretler



PDO

Protected Designation of Origin

Tescilli Menşei – PDO

Yerel üreticilerin “know-how”ı ve ilgili bölgeden bileşenlerin kullanılması suretiyle üretilen, işlenen ve hazırlanan ürünleri ifade eder.



PGI

Protected Geographical Indication

Tescilli Mahreç – PGI

Kalitesi veya ünü, üretildiği, işlendiği ya da hazırlandığı yerle ilişkilendirilen, ancak içeriğinde kullanılan malzemelerin, o coğrafi bölgeden olması şart ol-ma-yan ürünleri ifade eder.

belli bir niteliği, ünü ve diğer özellikleriyle,
bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş
bir ürünü tanıtıp, gösteren işaretlerdir.

Ayvalık Zeytinyağı
Gemlik Zeytini
Edremit Yeşil Çizik Zeytini
Edremit Zeytinyağı
Milas Zeytinyağı
Nizip Zeytinyağı
Akhisar Domat Zeytini
Akhisar Uslu Zeytini

Yunanistan'ın PDO & PGI İşaretli Zeytinyağı Haritası



- 2 Apokoronas Hanion Kritis
- 3 Archanes Iraklio Kritis
- 4 Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis
- 5 Exeretiko partheno eleolado “Trizinia”
- 6 Finiki lakonias



PDO

Yunanistan'da PDO işaretli zeytin

8 Huile d'olive extra vierge Thra

9 Kalamata

11 Kolymvari Hanion Kritis

12 Kranidi Argolidas

13 Krokees Lakonias



PDO

18 Petrina Lakonias

19 Peza Iraklio Kritis

23 Sitia Lasithi Kritis

25 Viannos Iraklio Kritis

26 Vorios Mylopotamos Rethymnis

Kritis



1 Agios Mathaios Kerkyras

7 Hania Kritis

10 Kefalonia

14 Lakonia

15 Lesbos



PGI
24.09.2023

© zeytinist

mucahit@z

20 Preveza

21 Rhodos

22 Samos

24 Thassos

27 Zakynthos



PGI

Sonuç ...

Avrupalı coğrafi işaretli ürünlere normalden yüzde 20-30 daha fazla bedel ödemeye razıdır.



104 ürünle,
yaklaşık 1 milyar Avro gelir elde ediyor ...

Yunanistan;

coğrafi menşei işareti almasından itibaren son 10 yılda ihracatını yüzde 50 oranında artırmış durumdadır.



Yunanistan'ın önemli zeytin çeşitleri

Yağlık çeşitler: Adramytini, Amigdalolia, Chalkidiki, Kalamata, Kalamon, Konservolia, Koroneiki, Kothreiki, Lianolia, Megaritiki, Matolia, Mastoidis, Patrinia, Thassos, Tsounati, Throumbolia, Valanolia,

Sofralık çeşitler: Adramytini, Chalkidiki, Hondroelia, Kalamata, Matolia, Nafplion

YUNANİSTANDA ZEYTİNE VERİLEN ÖNEM

Yunanistan'da 3 bin yıl önce zeytin ağacını kesmenin cezası ölümdü.

Dünyada kişi başına tüketilen yıllık zeytinyağı sıralamasında 22 litre ile Yunanistan ilk sıradadır.

Atina Uluslararası Havaalanı'nı kullanan turistlere ücretsiz zeytinyağı şişeleri hediye eden bir oluşum gerçekleştirilmiştir.

YUNANİSTAN KOOPERATİFÇİLİĞİ



Yunanistan'da Zeytin ve Zeytinyağı Kooperatiflerinden bazıları

SİTİA Kooperatifler Birliği

SEVITEL Zeytinyağı üreticileri Kooperatif Birliği

UAC Tarım Kooperatif Birliği

ESVITE

SPEL

SELE

PEMETE

Nüfusu 10.5 milyon olan Yunanistan'ın aktif nüfusunun %18.8'itarım sektöründe iştigal etmektedir. GSYİH'nın %12'si bu sektörden elde edilmektedir. Tarımda üretilenin %30'u ihraç edilmektedir. 3.900.000 hektarlık tarım arazisinin %30'u sulanmış arazidir.

Yunanistan kooperatifçiliğinin tarihi gelişimi oldukça eskiye dayanır. İlk kooperatifçilik hareketini ülkenin orta dağlık yörelerinde koyunculuk yapan halkın damızlık yetiştirmeyi ve pazarlamayı birlikte yapmayı ön görerek 1780 yıllarında birlikte hareket etmesi ile görebiliyoruz..

Aynı yıllarda “Kardeşlik Dayanışması” adı ile kurulan ve pamuklu bezi boyayarak ihraç eden bir pre-kooperatifle de karşılaşabiliyoruz. Bundan sonra 19’ncu asırda Rochdale ilkeleri ile kurulan tüketim kooperatiflerini görebiliriz.

Tarımsal amaçlı üreticinin tarımsal girdilerinin temini için kurulan kooperatifi 1910 yılında görebiliyoruz. Tefecilerden çok yüksek faizlerle kredi temin eden çiftçi, tarımda üretim girdilerini finanse edebilmek için kooperatif kurmuştur.

Tarımsal amaçlı kooperatiflerin bu tarihten sonra sayıları çok hızlı bir şekilde artmıştır. Bunun sonucunda Yunanistan'da 1913 yılında ilk yasal düzenleme yapılmış ve ilk kooperatifler yasası yürürlüğe girmiştir.

Ülkede İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra birim kooperatiflerin ve üst birliklerinin sayısı hızla artmıştır. Bugün itibari ile Yunanistan'da 6919 adet tarımsal amaçlı kooperatifin toplam 782.000 ortağı bulunmaktadır.

Ülkede elde edilen toplam sütün %20'si, meyve ve sebzenin %12-%51'i, etin %5'ile %30'u, şarabın %40'ı diğer tarımsal ürünlerin %50'si kooperatifler üzerinden değerlendirilmektedir.

Yunanistan kooperatifçiliğinde üst örgütlenme üç aşamalıdır; Birim kooperatifler daha ziyade üretim girdilerini temin ederek, ellerindeki çok küçük ölçekli işletmelerle dar (kendilerine yakın) pazarın sahibidirler. İkinci seviyedeki bölge birlikleri, merkez kooperatifleri, bunlar ortalama 50-60 birim kooperatifin ve 6000-6500 ortağın oluşturduğu ölçekteki merkez kooperatiflerdir, büyük oranda ürünü alan işleyen ve pazarlayan kooperatiflerdir.

Ulusal düzeydeki merkezi kooperatifler ise, örneğin 185 merkez kooperatif ve 20 kadar birim kooperatifin ortağı ile kurulan bir merkezi kooperatif büyük ölçekte ürün işletmelerine sahiptirler ve iç-dış pazarlama, uluslararası pazarlama-taşımacılık gibi hizmetleri yaparlar

Ürün çeşitlemesi ile değişik fabrikaların sahibidirler. Merkezi kooperatif kuruluşları, lokal ve bölgesel seviyedeki ürün fazlasını toplayarak, işler ve pazarlamasını yaparlar. Örneğin; hububat, üzüm, zeytin gibi ürünler bu merkezlerde iç ve dış pazarlara arz olunmak için hazırlanır. Aynı şekilde pazarı kontrol edebilmek için kooperatiflerin sahip olduğu gübre fabrikaları, hayvan yemi fabrikaları, sebze işleme tesisleri, konserve fabrikaları ve dünyada eşi olmayan marka sigara işleyen bir kooperatif işletmesi vardır.

Tarım sektöründe üretici çiftçinin gübre ihtiyacının hemen hemen tamamı kooperatifler eli ile karşılanır. Hayvan yemi ve tohum ihtiyacı da ülkenin her köşesine ulaşacak şekilde organize olan merkezi kooperatiflerin elindeki depoların aracılığı ile yapılmaktadır. Yunanistan devlet Tarım Bankası bu faaliyetler için çok yakın zamana kadar finansman kaynağı olarak monopol durumdaydı. AB'ne uyum çalışmaları çerçevesinde Yunanistan'da kooperatiflere kredi veren devletin bankası “Tarım Bank” yanında tarımsal amaçlı üretim, tedarik ve pazarlama (çok amaçlı) kooperatifleri, Anonim Şirketler veya Limitet şirketler kurabilmektedir.

Yunanistan'da tarımsal amaçlı kooperatifleri kuruluşlarından bu yana gelen birikmiş borçları nedeni ile hantal yapılarında değişiklik yapabilmeye çok zorlanmaktadır. Kendilerine geçmiş yıllarda yüklenen sosyal içerikli görevler nedeni ile asıl görevleri olan ortaklarının ürünlerini en yüksek fiyatlarla pazarlayabilmeyi pek başaramamışlardır. Burada ülke kooperatiflerinin sahibi olmaları gereken gerçek bir Kooperatifler Bankasının mevcut olmadığını görmekteyiz.

Kooperatiflerin finansmanında esas kaynak ortaklardan alınan ortaklık paylarıdır. Kısıtlı ve küçük olan bu finansman kaynağı karşılığında, sınırlı ve küçük kredilendirme, devletin Tarım Bankası'ndan karşılanmaya çalışılmaktaydı. Bugün için ülkede üst kuruluşların kendi aralarında oluşturdukları ortaklıklar ve “Joint-ventures” (dış ortak girişimler) larla finansman gereksinmelerini karşılamaya çalışıldığı görülmektedir. Ayrıca AB ülkesi olarak serbest piyasa koşullarına uyum yasaları ile kooperatiflerin yaşama şanslarını devam ettirebilmeleri için oldukça büyük yatırımları yapmaları gerekmiştir.

Komşumuz Yunanistan'daki kooperatiflerin sorunlarının ülkemizdeki sorunlara birçok yönden benzediğini görmekteyiz. Ancak bir AB ülkesi olarak ortaklığın sektörel bazdaki desteklerinden yararlandığını görebiliyoruz. Ayrıca kooperatifler devlet eli ile vergi muafıllıkları ile hala korunmaktadır. Örneğin; kooperatiflerin gayri menkul alım-satım vergileri ile bina yapım vergilerinden muafiyetleri vardır. Ayrıca ortakların yıl sonu artık gelirlerden oluşturulan çeşitli fonların yeni yatırım amaçlı kullanılması halinde de bazı muafıllıklar mevcuttur.

Yunanistan'da birkaç kooperatif piyasada belirli yeri olan ürünleri için, belirli bir isim altında piyasaya sürmekte Araştırma ve Geliştirme “ARGE” desteklerinden yararlanmaktadır. ARGE çalışmaları devlet eli ile desteklenmektedir. Bu amaçla üniversitelerin veya devletin kurduğu enstitüler vardır. Hükümetler GSYİH'nin % 3'ünü bu çalışmalara ayırmaktadır. Tarımsal sanayiinin geliştirilmesi ve araştırmaları devletçe finanse edilmektedir. Kooperatiflerin piyasa şanslarını geliştirmek ve iyileştirmek için girişimlerin arasında üretici birliklerinin güçlendirilmesi de gelmektedir. Bilinçli çiftçiler için eğitim ve yayıma devletçe destek verilmektedir.

Yunanistan'da tarımsal amaçlı kooperatiflerin Federasyonu durumunda olan "PA.S.E.G.E.S." 1935 yılında dernek şeklinde kurulmuştur. Kuruluş amacında ticari faaliyette bulunmak yoktur. Federasyonun üyeleri arasında 124 merkezi tarımsal amaçlı kooperatif ve onların ortağı olan 900.000 kadar bireysel üretici vardır. Federasyonun finansmanı Yunanistan ziraat sigortası tarafından yapılmaktadır.

Federasyonun 21 kişiden oluşan yönetim kurulu kooperatiflerin menfaatini koruyucu stratejileri sürekli gözleyerek belirler. Bunun için Federasyonun bünyesinde; kooperatiflerin sorunları ile yakından ilgilenen daire, tarım dairesi, kooperatiflerde üst örgütlenme dairesi, Basın-Yayın ve uluslararası ilişkilerle ilgili daireler vardır. Ayrıca Federasyonun Selanik kentinde bir “Kooperatifçilik Okulu” vardır. PA.S.E.G.E.S. aynı zamanda AB’de mevcut ilgili kuruluşlarda Yunanistan kooperatifçiliğini temsil eder. Her yıl oldukça ses getiren bir Kooperatifler Günü düzenleyen Federasyonun, “Tarımsal Kooperatifler” adlı bir de sürekli yayını vardır.

Yunanistan'da Zeytin ve Zeytinyağı Kooperatifleri

SİTİA Kooperatifler Birliği

SEVITEL Zeytinyağı üreticileri Kooperatif Birliği

UAC Tarım Kooperatif Birliği

ESVITE

SPEL

SELE

PEMETE

SİTİA kooperatifler birliği

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin yapmış olduğu en iyi zeytinyağı yarışmasını Girit adasındaki zeytinyağları üst üste iki kez ödöl almıştır. Girit'te ve Peloponnes yarımadasında organik zeytin yağı üretimi yapanların sayısını arttırmak için çalışmalar başlatılmıştır ve uygulamaya geçilmiştir.

SEVITEL Zeytinyağı üreticileri Kooperatif Birliği

1948 yılında açılan kooperatif çevrede yağ fabrikaları kurma eğilimindedir.

e-mail: sevitel@oliveoil.gr,
www.oliveoil.gr

Tarım Kooperatif Birliği (UAC)

Çiftçiler için tarımsal bir örgütlenme ile, üreticinin verimini artıracak bu şekilde daha fazla gelir elde edebilmesini sağlayacak modern tekniğin de kullanılması için kuruldu.

ESVITE

Başkanı Sayın Panagiotis DIMITROPOULOS'dur.

Kooperatifte birçok üye bulunmaktadır ve zeytinyağı ihracatını ambalajlı ve paketli yapmaktadır.

SPEL

Başkanı Sayın Manolis GIANNOULIS'dir. Yunanistandaki özel işletmeler dahil toplam 35 üyeye sahiptir. Kooperatif zeytin prina yağı çıkarımını yapmaktadır.

e-mail: sevitel@oliveoil.gr sevitel@oliveoil.gr

SELE

Başkanı Sayın Christos Theodorou'dur. Kooperatif ürünleri sofralık olarak yapmaktadır.

PEMETE

Başkanı Sayın Nellos GEORGOUDIS'dir. Kooperatif 60 üyeden oluşmakta zeytinleri sofralık olarak işleyip ihracatını gerçekleştirmektedir.

e-mail:

pemete@otenet.gr pemete@otenet.gr

YUNANİSTAN'ın TURİZM KAYNAKLARI

ANTİK KENTLER

Balkan Yarımadasının güneyinde, kuzeyden Arnavutluk, Makedonya ve Bulgaristan, Doğudan Türkiye, güneydoğudan Ege Denizi, güneyden Akdeniz ve batıdan Adriyatik Denizi ile çevrili küçük bir ülkedir.



Polis

Polis (Yunanca πόλις), Eski Yunanistan'da bir şehir, veya şehir-devletti.

Kelimenin bir diğer anlamı ise böyle bir şehrin vatandaşlar topluluğu

idi. Klasik Atina ve aynı dönemdeki şehirler için bu terim çoğu zaman

"şehir devleti" olarak çevrilir. Aynı kavramın Latincesi *civitas* tır.

Polis kavramının üç farklı boyutu vardı:

Sosyal anlamda belli hakları olan vatandaşlar topluluğu.

Mekansal olarak, şehir ve onun toprakları, onu besleyen ekosistem.

Tarihsel Gelişimi

Şehirler uzun zaman içinde, köylerin ortak bir merkez etrafında toplanmasıyla oluşmuştur. Şehirler genelde coğrafi, etnik ve dinsel olarak birbirinden ayrı düşmüş insanlardan oluşmuştur. Polislerin [Bronz Çağında](#) mevcut oldukları iddia edilmiş[2]. MÖ 8.yy'da ilk Yunan şehirleri oluşmasına rağmen, vatandaşların hak ve görevlerinin tanımlı olduğu biçimiyle polisler M.Ö. 6. yy'da belirir.

M.Ö. 8. yy'dan itibaren Yunanlılar [Anadolu](#)'ya doğru yayılmaya başladıkları zaman kurulan yeni şehirler de polis sistemi üzerine kurulu oldular. Böylece polis özelliklerine sahip yerleşim merkezleri Ön Asya'ya doğru yayıldılar.

Polis idare tarzı [Büyük İskender](#)'in Anadolu'yu fethinde önemli bir araç olmuştur. Daha evvel şehir hayatının olmadığı yerlerde kendisinin 70'i aşkın şehir kurduğu söylenir, bu yeni şehirler Yunan nüfuzunun merkezleri olur. Büyük İskender bu politikası onun halefleri tarafından da sürdürülmüştür.

[Roma döneminde](#) imparatorlar polis sistemini teşvik etmişlerdir. Uzak bölgelerin bu şekilde kendi kendilerinin yönetmeleri sayesinde imparatorluğun idaresi kolaylaşıyordu. Yunan tarzı şehirler iç politikalarını kendileri düzenliyorlar ama dış politikaları Roma imparatorunun elinde oluyor.

AFRODİSİAS

Afrodisias, Tanrıça Afrodit'e adanmış birçok eski çağ kentinin ortak adı. Afrodisias (ya da *Aphrodisias*) adlı kentlerin en ünlüsü, Anadolu'nun güneybatısında, eski Karia bölgesinde, günümüzdeki Aydın iline bağlı Karacasu ilçesinin merkez bucağına bağlı Geyre köyünün yerindeydi.

M.Ö. 5. yüzyılda kurulan kent, Roma İmparatorluğu döneminde gelişmiş, M.Ö. 1. yüzyıl ile M.S. 5. yüzyıllar arasında, önemli bir sanat, öncelikle de heykeltçilik merkezi haline gelmiş, Afrodit tapınağıyla ve Afrodit adına yapılan törenlerle ün salmıştı.

Afrodisias kenti, deprem kuşağındaki konumu nedeniyle, tarihi boyunca pek çok depremden şiddetle etkilenmiştir. Özellikle 4. yüzyıl ve 7. yüzyıl da burada büyük depremler olduğu bilinmektedir. 4. yüzyıl depremi ayrıca Afrodisias'ın bulunduğu mevkide su akış mecralarını da değiştirmiş, kentin bazı kısımlarını su baskınlarına maruz kalmaya müsait bir hale getirmiştir. Su baskınları sorununu

Amfipolis

Amfipolis (Yunanca: *Ἀμφίπολις / Amphípolis*) Yunanistan'da bugünkü Trakya ve Makedonya Bölgelerinde bulunan bir periferidir. Geçmişi çok eski çağlara dayanan kentin Edoniler tarafından kurulmuş olduğu bilinmektedir. Strimon Nehri'nin kıyılarında bir düzlüğe M.Ö. 437 yılında kurulmuş olan kent, M.S. 8. yüzyılda terk edilmiştir. Bölgede günümüzde bulunan Amfipoli şehri eski antik kentle aynı bölgede kurulmuştur.

Byzantion

Byzantion, (Yunanca: *Βυζάντιον*, Latince: *Byzantium*, modern *Byzanz*, Rusça: Царьград), İstanbul şehrinin kent olarak ilk atası ve Konstantinopolis'ten önceki adıdır. Antik Yunanistan'da bugünkü Topkapı Sarayı'nın bulunduğu bölgede, Boğaz'ın güneybatı girişinde, Haliç ve Marmara Denizi'nin arasında tarihi yarımada'nın doğu ucunda kurulmuş bir şehirdir. Efsaneye göre Megara, Argos, Korint'den gelen kolonici Dor Yunanlılar tarafından M.Ö. 667'de kurulmuş ve adını kral Byzas veya Byzantas (Yunanca: Βύζας or

Delfi

Delfi ([Yunanca](#); Δελφοί, [ðɛl'fi]) [Yunanistan](#)'da [Parnasos Dağı](#)'nın güneybatısında bulunan arkeolojik bir alan ve modern bir kasabadır. Antik çağlarda Yunan halkları için önemli bir dinî merkezdi. Tarih öncesi devirlere kadar eskilere dayandırılan varsayımlarda Yunan tanrıları [Apollo](#) ve [Athena](#)'ya ibadet edilen bir alandı. Delfi bütün Yunan dünyası içinde Omphalos taşı(dünyanın göbeği, kosmozu yani düzenli evreni simgeleyen)sitesi, Dünyanın ve evrenin merkezi olarak yüceltiliyordu. Hestia'nın (Ocak tanrıçası) ruhunda, veya onun ocağında Apollon delfi tapınağı olacaktı; bir sonsuzluk(ebedi)ateşi yanıyordu. Plataea savaşı'ndan (İ.Ö.479,Yunan-Pers savaşı)sonra, Yunan şehirleri ateşlerini söndürdüler. Ve yeni ateşi Delfi'de Yunan ocağından getirdiler. Pek çok Yunan kolonilerinin kuruluş hikâyelerinde, kolonide yerleşen insanlar ilk defa delfi'ye adandı.

Filibe

Filibe (yerel ağızda: Hülübe, [Bulgarca](#): **Пловдив**/*Plovdiv*), 600.000'e yaklaşan nüfusuyla [Bulgaristan](#)'ın ikinci büyük şehridir. [Filibe ilinin](#) idari merkezidir. Ayrıca [Trakya](#)'nın en önemli uygarlık merkezidir.

[Roma](#), [Atina](#) ve [İstanbul](#)'dan önce kurulmuş olan şehrin tarihinde çok önemli ve birbirinden farklı olaylar vardır.

Filibe, adını [II. Filip](#)'ten almaktadır.

Kalkedon

Kalkedon [Kadıköy](#)'ün eski adı, kelime anlamı olarak körlerin yeri anlamına geldiği sanılmaktadır. [İstanbul](#)'un kuruluşuyla ilgili mitte bu isim yer almaktadır. Yer değiştiren bir kavim yeni yerleşimlerine nasıl ulaşacaklarını öğrenmek için bir kâhine danışır. Kâhin kavimdekilere körlerin ülkesinin karşısına yerleşmelerini söyler. Bugünkü İstanbul'a ulaşan kavim buldukları taraf boş iken karşı kıyıda bir yerleşim olduğunu farkeder. Buldukları yerin avantaj ve güzelliklerini farkedemeyen karşı kıyıdaki insanların ancak kör olabileceklerini iddia edip İstanbul'a yerleşirler. Böylece bugünkü Kadıköy yöresindeki yerleşim körlerin yeri anlamındaki Kalkedon adını alır.

Megalopolis

Megalopoli ([Yunanca](#): Μεγαλόπολη) [Yunanistan](#)'ın [Arkadia](#) ili sınırları içinde kalan bir kasabadır. [Yunancada](#) Büyükşehir anlamına gelen kentin adı, Antik dönemlerden gelmektedir. Gerçekten çok büyük bir şehir olan bölgede 20.000 kişi kapasiteli bir de antik tiyatro inşaa edilmiştir. [2001](#) yılında nüfusu 5.000'e ulaşan kent, Arkadia ilinde büyümekte olan tek bölgedir.

Myra

Myra, günümüz Türkiye'sinde Antalya İli'nin Kale (Demre) ilçesinin yer aldığı bölgede bulunan antik bir Likya kentidir. Alacadağ, Akdağ (Massikytos) sırası ve Ege Denizi arasında Demre Çayı (Myros) tarafından taşınan toprakla oluşmuş verimli alüvyon ovasına kurulmuştur.

Tarihi

Bazı araştırmacılar Myra'nın [Arzawa](#)'nın [Mira](#)'sı ile aynı yerleşim yeri olduğunu düşünse de kanıtlanmış böyle bir bağlantı yok. Myra Likya ittifakının ([M.Ö. 168](#) - [43](#)) bir üyesi olmadan önce Myra ile ilgili ele geçirilmişdem yazılı bir kaynak yoktur; [Strabo](#)'ya (14:665) göre ittifakın en büyük kentlerinden biriydi.

[Yunan](#) halk kentin koruyucu tanrıçası olan [Artemis Eleutheria](#)'ya tapmışlardır. [Zeus](#), [Athena](#) ve [Tike](#)'ye de tapılmıştır.

Likya ve Roma dönemlerine ait olan kentin harabelerinin çoğu alüvyon tortuların altındadır. Antik tiyatronun üstündeki dağda bulunan [akropol](#) büyük ölçüde tahrip olmuştur. Tiyatronun yakınında hamam ve [bazilika](#) olabilecek geç dönem kalıntıları görölmektedir. Açık hava tiyatrosu [141](#) yılında bir depremde yıkılmış fakat daha sonra tekrar yapılmıştır.

Myra'da iki Likya [nekropolü](#) vardır, bunlar tiyatronun üzerindeki kayalıkta ve onun doğusunda nehir nekropolü olarak adlandırılan bölgede toplanmıştır. Kaya mezarlarının çoğu uzaktan büyük bir ev gibi görünürler, bazıları da tapınak şeklindedir. Nehir nekropolünün en dikkat çeken mezarı gezgin [Charles Fellows](#)'ın [1840](#) yılında kaya mezarlarını gördüğü zaman hala kırmızı, sarı, mavi ve mor renkleri seçebildiğini söylediği “Resimli Mezar”dır, günümüzde bu renkler görülemez sadece kırmızı ve mavi renklerden izler vardır. Bu mezarda diğer bir dikkat çeken şey gerçek ölçülerde kabartma şeklinde yapılmış on bir insan figürüdür.

Myralılar limanları [Andriake](#)'yi korsanların baskınlarına karşı korumak için nehrin ağzına zincir germişlerdi. Bu zincir [M.Ö. 42](#)'de [Marcus Junius Brutus](#) tarafından para toplamak amacıyla Myra'ya gönderilen komutan [Lentulus Spinther](#) tarafından şehre girilirken kırılmıştır.

Hıristiyanlığın ilk zamanlarında Myra Likya'nın metropolüydü. Aziz Pavlus M.S. 60'da Roma'ya giderken limanında gemi değiştirir. Günümüzde Noel Baba olarak da bilinen Aziz Nicholaos 4. yüzyılda Myra'nın piskoposluğunu yapıyordu. 408 ile 450 yılları arasında imparatorluğun başında olan II. Teodosius zamanında Aziz Nicholaos'ın Myra'da başpiskoposluk yaptığı ve Myra'nın Likya'nın başkenti olduğu bilinmektedir.

Olimpiya

Olimpiya (Yunanca: *Ολυμπία* ya da *Ολύμπια*) Antik Yunanistan'da Olimpiyat Oyunları'nın gerçekleştirildiği Elis iline bulunan antik bir kenttir. Antik kentin yakınlarında bulunan modern Olimpiya kenti 11.000 nüfuslu bir kasabadır.

Salamis

Salamis (Yunanca: *Σαλαμίς* veya *Σαλαμίνα της Κύπρου*), Kıbrıs adasında, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimağusa şehrinin 6 km. kadar kuzeyinde yer alan bir antik kenttir. Kent Trodos dağından doğan Pedios(Kanlıdere) nehrinin denize döküldüğü havzaya yakın bir yerde kurulmuştur.

19. yy.'ın sonlarında, ağaçlarla ve toprak tabakasıyla örtülmüş bir halde keşfedilmiş ve 1952-1974 yılları arasında yapılan kazılarla kentin büyük bölümü ortaya çıkarılmıştır. 1974 yılında kesilen kazı çalışmalarına 1998 yılında Ankara Üniversitesi tarafından tekrar başlanmıştır.

İncil'de de adı geçen kent, havari Barnabas ve havari Paul (Pavlus)'un vaazlerine tanık olmuştur.

SİCYON

Sicyon, Pelepenez yarımadasının kuzeyinde, Korint ve Achaea kentleri arasında bulunan Antik Yunan kenti. Kent, Korint körfezine yaklaşık 3 km mesafede alçak bir düzlük üzerine M.Ö. 7. yüzyılda kurulmuştur.

TEBAİ

Tebai ya da Thebai [Eski Yunanistan](#)'da kurulan bir şehir devletidir. [Atina](#)'nın kuzeybatısındaki [Boiotia](#) bölgesinde bulunmaktaydı. Tebai, Doğu Yunanistanda, Boetya'nın ortasında verimli bir yerde kurulmuştur. Tebai'nin ilk zamanlarına ait bilgiler efsanelere dayanır. Şehrin kuvvetli surlarla çevrili oluşu, buranın Boetya'nın merkezi olmasını sağladı.

Antik kalıntılar kente ait en önemli kültürel ve tarihi mirası meydana getirir. Başkent'in dağınık yerleşim yapısının aksine turistik yerler daha toplu bir görüntü ortaya koymaktadır. Bu sayede Atina'daki başlıca turistik yerleri gezmek için bütün kenti baştanbaşa dolaşmanıza gerek kalmaz.

Batı dünyasının ve Antik Yunan'ın en önemli tarihi antik eseri olan Akropolis'i görmek için bir gün mutlaka Atina'ya uğramalısınız. Adını eski Yunanlılardan alan Anafiotika'daki bu heybetli arkeolojik abide Atina'nın her tarafından görülebilir. Parthenon, Erechtheion, Athena Nike Tapınağı ve Propylaea üç tepeden oluşan Akropolis'deki başlıca önemli anıtlardır.

Monastirtaki'de bulunan antik Agora, antik Yunan'ın en önemli ticari, politik, sosyal ve idari merkezi olmuştur. O dönemdeki alışveriş mekanları da burada yoğunlaşmıştır. Socrates'in insanlara hitap ettiği yerlerden biri olan Stoa of Zeus Eleutherious, Agora Müzesi ve daha fazlası bu antik zaman çarşısında bulunur. Eğer antik dönemlere ait kültürel yapıyı tanımak istiyorsanız Agora'yı mutlaka ziyaret etmelisiniz.

Bennaki Müzesi (Kolonaki), Yunan Halk Sanatları Müzesi (Greek Folk Art Museum-Plaka), Olympion Tapınağı (Syntagma), Acropolis'in yanı başındaki Dionysus Tiyatrosu, Ulusal Arkeoloji Müzesi (Exarhia), bünyesinde neoklasik evleri, Türk camilerini, Bizans kiliselerini, antik eserleri barındıran Plaka ve Anafiotika tarihi kent yerleşimleri, Atina'daki zengin tarihin ipuçlarını verir.

Antik Yunanistan'da Zeytin

Antik Yunanistan'da tarımın başlıca ögesi zeytin; Karistos, Evya'dan yaşlı bir zeytin resmi. Antik Yunanistan'da tarım, ülke ekonomisinin başlıca kaynağıydı. Nüfusun hemen hemen %80'lik bir bölümü çeşitli tarım işleriyle uğraşıyordu.

Yunan kentlerinin hemen hepsinde yetişen zeytin halkın günlük yaşamında önemli bir yer tutuyordu. Buna bağlı olarak zeytinyağı üretimi de gelişmişti. Zeytinin yanı sıra topraklarda lahana, soğan, fasulye gibi sebzeler ve pek çok tahıl türü yetiştirilirdi. Sulama, zararlı otları yolma, mahsul toplama, ekin ve hasat zamanları yapılacak her işi köleler yapardı. Pek çok kişinin geçimini sağladığı tarım Yunan kültürün biçimlenmesinde de büyük rol oynamıştır.

Yunanistan topraklarının tarım için elverişli olduğu bitki türü zeytin ağaçlarıydı ve buna bağlı olarak zeytinyağı üretimi de oldukça gelişmişti. Zeytin yetiştiriciliğinin yapılması Yunanların bu topraklara ilk gelişlerinden bu yana yapılmakta olan bir etkinliktir. Zeytin ekimi ve meyve alımı uzun bir döneme yayılan bir işti. Bir zeytin ağacının olgun meyveler verebilmesi için ortalama 20 yaşında olması gerekir ve meyve vermeye başladığı dönemden sonra da iki yılda bir meyve verir.

RODOS

Rodos Adası Yunan Adaları'nın merkezi olarak sayılır ve
içlerinde en büyüğüdür.

400 yıl boyunca Osmanlı yönetimi altında kalan adada hala
2bin Türk yaşamaktadır.

1920 yılında modernleşen Rodos Adası 5. yüzyılda Bizans ve
Roma İmparatorluğu hakimiyetindeydi.

Ekonominin %50'si zeytinciliğe dayanmaktadır.

Adada 90 000 zeytin ağacı bulunmaktadır.

Yılda 1.5 milyon turist alan Rodos'ta suya ton başına 3.5 euro ödüyor.

Ancak zeytin tarımını destekleyen AB'ye kilogram başına 3.5 euro ödüyor.

Adada kaliteli zeytinyağları üretilmektedir.

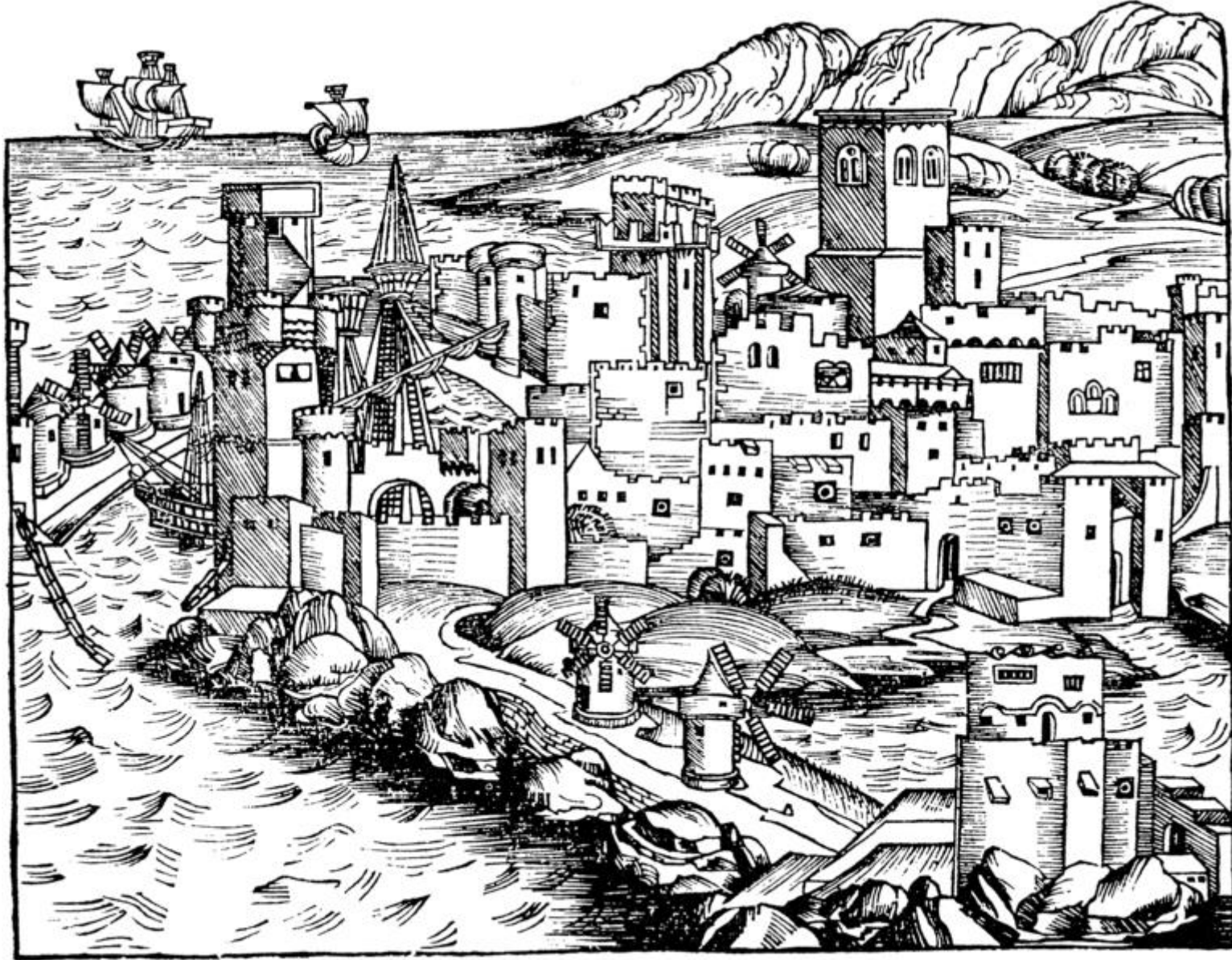
Yerel pazar olarak Kooperatifçiler Birliği ve üreticiler tercih edilmektedir.

Rodos adası mızrak ucu benzeri biçimdedir. 79,7 km uzunluk ve 38 km genişlik ile toplam alanı yaklaşık 1.398 km²'dir (540 mil kare). Deniz sahili yaklaşık 220 km'dir. Rodos şehri adanın kuzey ucu sonundadır. Antik çağ sitesi ve modern ticaret limanını içerir. Ana havayolu kapısı *Diagoras International Airport*'tur. IATA daki kodu, RHO'dur. Havalimanı Paradisi şehrinin 14 km güney batısındadır. Karayolu ağı şebekesi şehirden doğu ve batı sahilleri boyunca yayılır.

Ada Rodos geyiğinin anayurdudur. *Petalus* yani *Kelebekler Vadisi*'nde yazın çok sayıda kelebek toplanır. *Attaviros Dağı* 1.215 metre irtifasıyla adanın en yüksek noktasıdır. Sahiller taş gibi katı iken ada ekilebilir topraklara sahiptir. Burada turunçgiller, şaraplık üzüm, sebzeler, ZEYTİN ağaçları ve diğer mahsüller yetiştirilir. Adanın doğal çiçekli bitkisi pembe *Hibiscus*'tur.

Rodos'un dışında ada küçük köyler ve dinlenme sahilleri ile noktalanır. Bunların içinde Faliraki, Lindos, Arçangelos, Afandu, Koskinu, Embona, Paradisi ve Tiranta sayılabilir. Turizm adanın birincil gelir kaynağıdır.

Rodos Adası eski çağlardan beri doğal güzelliği ve yumuşak iklimi ile ünlüdür. Sürekli rüzgâr alan adada çok sayıda yel değirmeni vardır. Her zaman yeşil, her dem taze, şirin, aydınlık ve güneşlidir. Başlıca gelir kaynağı turizmdir. Bereket kaynağı ZEYTİNİ ile tahılının yanı sıra, gayet lezzetli üzümü, inciri, narı ve portakalı da öteki önemli gelir kaynaklarıdır.









Mitolojiye göre Rodos, denizin dibinden çekilerek su yüzüne çıkarılmış... Güneş Tanrısı, ilahlardan onu paylaşmalarını istemiş. Rodos Perisi'yle Helios'un (Güneş Tanrısı) üç torunu, adayı paylaşarak üç şehir kurmuşlar. Şehirlere kendi adlarını vermişler: Lindos, Kamiros ve Yalisos... Milattan önce 408 yılında bir perinin işareti üzerine, Lindos, Kamiros ve Yalisos kendilerine yeni bir başkent kurmaya karar vermişler ve adanın kuzey ucunda Rodos şehrini kurarak başkent yapmışlar...

Helios yani Güneş Tanrısı, Yunan mitolojisinde güneşi ve ışığı temsil ederdi... Dört atın çektiği arabasıyla gökyüzünde dolaşırdı... Her zaman genç, gür saçlıydı ve başında parlak bir tacı vardı... Rodos adasında da ona tapılırdı ve Rodos limanında iri bir heykeli vardı – onun için şölenler düzenlenir, denize dört atlı arabalar atılırdı!

Rodos'un ilk sakinleri olan Dor'lar denizci bir kavimdirler, onlar da Helios'a taparlardı... Burada bir medeniyet kurdular, Mısır ve Fenike'yle ticaret yaparak zengin oldular. Adayı kültür-sanat merkezi ve bir felsefe okuluna dönüştürdüler... Dor'lar Makedonya Kralı Demetrios'la yaptıkları bir savaşı kazanınca, Helios'a şükran borçlarını ödemek için Rodos limanının girişine dev bir Helios heykeli yaptılar. 32 metre yüksekliğindeki bu tunç heykel, elinde bir meşale tutardı. Gemiler, heykelin bacakları arasından geçerdi... Ama heykel ancak 50 yıl ayakta kaldı ve M:Ö. 223 yılında bir depremle yıkılıverdi... Böylece dünyanın yedi harikasından biri de tarihe karıştıverdi – şimdi Rodos heykelinin yerinde iki büyük sütun üstünde adanın simgesi birer tane geyik heykeli duruyor...

Adacıklarımızın tarih boyunca yaşadıkları da benzeşiyor: hem Roma İmparatorluğu'nun, hem de Bizans'ın parçası olması, St. Jean şövalyelerinin Kıbrıs'taki Lüzinyanlar tarafından Rodos'a gönderilmeleri, buraya yerleşmeleri, ardından adayı işgal eden Osmanlılar tarafından önce Girit'e, sonra Sicilya'ya gönderilmeleri – Fransa Kralı'nın onlara Malta'yı armağan etmesi... İtalyanların, Almanların, hatta İngilizlerin adaya hakim olmaları... İkinci Dünya Savaşı bittiğinde adacığın müttefikler tarafından 1947'de Yunanistan'a verilmesi...

Doğuyla batının birleştiği, kaynaştığı, içiçe geçtiği bir noktacıta Rodos – yüzyıllar boyunca burada Hristiyanlar, Museviler ve Müslümanlar içiçe yaşamışlar... Bizansla Osmanlı, Lüzinyanla Musevi, İtalyanla İngiliz Rodos'ta buluşmuşlar... Attığınız her adımda, tarihin, mitolojinin bir parçasına takılıyorsunuz – tıpkı Kıbrıs'ta olduğu gibi...

Olive oil production in Greece

Dimitris Diamantis



MİDİLLİ

Yunanistan'ın 3.büyük adasıdır.

Midilli Adası'nda zeytin yaygınlığını, hatta dört mevsimin inanılmaz anahtarını mükemmel hava koşulları sağlamıştır.

Zaman zaman yağmurlar, sonbahar güneşi ve nispeten hafif kış ile birlikte zeytinin, düzgün gelişimi için uygun koşullar yaratmak gerekebilir.

Adada 12 milyon zeytin ağacı olduğu, bunlardan 20-30 bin ton zeytinyağı üretildiği, kaliteli zeytinyağının Çin'e ihraç edildiği söyleniyor.

Midilli Adası'nda en iyi adramytte çeşidi yetiştirilmektedir. Bu çeşitte kaliteli zeytinyağı ve sofralık zeytin elde edilmektedir.

Elaiopoiisimes çeşidi de Midilli'de yetişmektedir.

Zeytinyağı alınımı Midilli ve İstanbul arasındaki en önemli bağıdır.

SANTORİNİ

M.Ö 1500 yılında yanardağ patlamasıyla, Akdeniz'deki gelgit gelen su, toprakta kalan 11 km uzunluğundaki boşluğu doldurarak oluşmuştur Santorini Adası.

Yanardağdan arta kalan 300 metre yüksekliğinde dimdik uçurumlardır.

Zeytinin ilk olarak Yunanistan'ın Santorini Adası'nda ortaya çıktığı düşünülmektedir.

Zeytin ağacının geçmişi bundan 39.000 yıl öncesine, Ege Denizi'ndeki Santorini Adası'nda yapılan arkeolojik kazılara dayanıyor.

Burada 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleri bulunmuştur. Ancak ilk hasadın ne zaman yapıldığı bilinmemektedir.

Arkeolojik kazılar sonucu bulunan yaprak kalıntıları:



GİRİT

Girit Adası Ege Denizi'nin güneyinde yer almaktadır.

Girit Adası ılıman iklimin etkisi altındadır. Zeytin ağağları kuraklık etkisi altında hayatta kalabilir.

Adanın büyük bir bölümünü zeytin ağağları oluşturmaktadır.

Adada sulamanın tanıtılmasıyla zeytinlikler %30-35 oranında genişledi.

Adanın %65'i zeytinliklerle ęevrilidir.

Resmi kayıtlara göre 300 000 zeytin ağacı bulunmaktadır.

Çiçeklenme dönemi mayıs ve haziran aylarıdır.

Kroneiki çeşidi adanın %85'ini kapsamaktadır.

Adada M.Ö 35.000 yıl öncesinde zeytin yetiştirildiği düşünülmektedir.

3000 yıl önce Giritliler zeytinyağı kültürünün Akdeniz'e yayılmasında önemli rol oynamıştır. Giritlilerin gerçekleştirdiği zeytinyağı ticaretinin günümüzdeki en canlı tanıkları, Knossos ve Faistos saraylarının yıkıntıları arasında bulunan 2 metrelik zeytinyağı kpleridir.

Girit Adası'nda yetişen zeytin çeşitleri:

-Kalamata

-Koroneiki

-Mastoid

Olive oil

- **Olive oil** is a vegetable oil obtained from the fruit of the Olive tree, a traditional tree crop of the Mediterranean Basin. It is used in cooking, cosmetics, soaps and as a fuel for traditional oil lamps. Olive oil is regarded as a healthful dietary oil because of its high content of monounsaturated fat (mainly Oleic acid) and polyphenols.

Olive oil in Ancient Greece

- Olive oil was widely used in religious ceremonies of the ancient Minoans. The oil was a principal product of the Minoan civilization, where it is thought to have represented wealth. It was also very common in the cuisine of Ancient Greece and classical Rome. According to legend, the city of Athens obtained its name because Athenians considered olive oil more essential than water, thus preferring the offering of the goddess Athena (an olive tree) over the offering of Poseidon (a spring of water gushing out of a cliff).
- The Spartans were the first Greeks to use the oil to anoint themselves while taking exercise in the gymnasia. The practice was intended to highlight the beauty of the male body. From its beginnings early in the seventh century BC the decorative use of olive oil quickly spread to all of Greece, and lasted close to a thousand years despite its great expense.

Grades and Classification

- The International Olive Oil Council (IOOC) sets standards of quality used by the major olive oil producing countries.
- Olive oil is classified by how it was produced, by its chemistry, and by its flavor. All production begins by transforming the olive fruit into olive paste. This paste is then malaxed to allow the microscopic olive droplets to concentrate. The oil is extracted by means of pressure (traditional method) or centrifugation (modern method). After extraction the remnant solid substance, called *pomace*, still contains a small quantity of oil.

Industrial Grades

The several oils extracted from the olive fruit can be classified as:

- *Virgin* means the oil was produced by the use of physical means and no chemical treatment. The term *virgin oil* referring to production is different from *Virgin Oil* on a retail label
- *Refined* means that the oil has been chemically treated to neutralize strong tastes (characterized as defects) and neutralize the acid content (free fatty acids). Refined oil is commonly regarded as lower quality than virgin oil; the retail labels *extra-virgin olive oil* and *virgin olive oil* cannot contain any refined oil.
- *Pomace olive oil* means oil extracted from the pomace using chemical solvents — mostly hexane — and by heat.

Retail Grades

The labels in stores, clearly show an oil's grade:

- **Extra-virgin olive oil** (EVOO) comes from the first pressing of the olives, contains no more than 0.8% acidity, and is judged to have a superior taste. There can be no refined oil in extra-virgin olive oil.
- **Virgin olive oil** with an acidity less than 2%, and judged to have a good taste. There can be no refined oil in virgin olive oil.
- **Olive oil** is a blend of virgin oil and refined virgin oil, containing at most 1% acidity. It commonly lacks a strong flavor.
- **Olive-pomace oil** is a blend of refined pomace olive oil and possibly some virgin oil. It is fit for consumption, but it may not be called *olive oil*. Olive-pomace oil is rarely found in a grocery store; it is often used for certain kinds of cooking in restaurants.
- **Lampante oil** is olive oil not used for consumption; *lampante* comes from olive oil's ancient use as fuel in oil-burning lamps. Lampante oil is mostly used in the industrial market.

Olive oil extraction

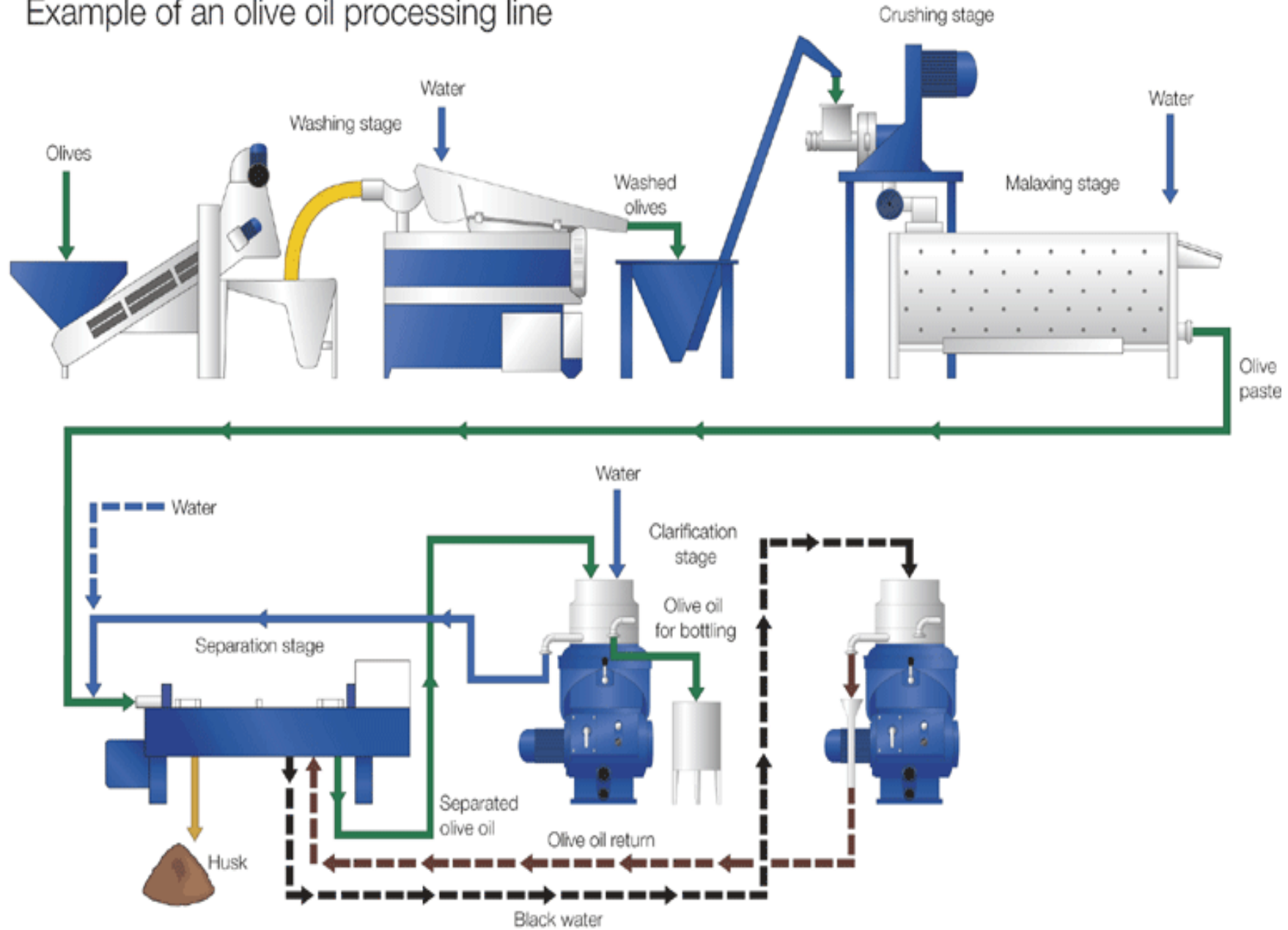
- Traditionally, olive oil was produced by beating the trees with sticks to knock the olives off and crushing them in stone or wooden mortars or beam presses. Nowadays, olives are ground to tiny bits, obtaining a paste that is mixed with water and processed by a centrifuge, which extracts the oil from the paste, leaving behind pomace.

Flowsheet of Olive oil production

- Obtaining Olives
- Washing
- Crushing
- Malaxing
- Separation
- Clarification
- Storage - bottling



Example of an olive oil processing line



Preparing stage

Harvesting the olives from the trees

Olive trees flower in spring, change from green to black and are harvested in the end of autumn and beginning of winter picked by hand or beaten from the trees or even with mechanical tree shaking methods

Transport to the oil mill and washing

- The olives must be free of stones to avoid braking the skin, as this would lead the beginning of the fermentation
- The olives must not be piled up high or else they will heat up and begin to ferment.
- Olives must be processed within 24 hours after they are harvested to obtain quality olive oil
- They are washed with normal water after they are selected for quality to reduce the presence of contaminants, especially soil which can create a particular flavour defect called “soil taste”.

Crushing – Preparation of the paste

- The stage of grinding in olive oil production consists of crushing the fruit until a paste is formed which is then beaten.
- Water is added if necessary.

Malaxation

- Malaxation is the action of slowly churning or mixing milled olives in specially designed mixer for 20 to 40 minutes. This mixing allows the smaller droplets of oil that were released by the milling process to combine into larger ones which can be more easily separated. The paste is normally heated to around 27°C during this process. It is now possible, with newer equipment, to use a blanket of inert gas such as nitrogen or carbon dioxide over the olive paste which greatly reduces oxidation, this allows for an increased yield without compromising the quality of the oil.
- After malaxation is finished it is then sent to a phase separator. Nearly all producers use a decanter centrifuge for this next phase.
- Traditionally the olive oil was removed from the paste using a large press that was either screwed down or levered down with a load of rocks.

Separation

Traditional Method – Olive Press

- People have used olive presses since Greeks first began pressing olives over 5000 years ago. An olive press works by applying pressure to olive paste to separate the liquid oil and vegetation water from the solid material. The oil and vegetation water are then separated by standard decantation.
- This method is still widely used today, and it's still a valid way of producing high quality olive oil if adequate precautions are taken.
- First the olives are ground into an olive paste, using large grindstones. The olive paste generally stays under the stones for 30 – 40 min, this has three objectives:
 - to guarantee that the olives are well ground
 - to allow enough time for olive drops to join to form the largest droplets of oil
 - to allow the fruit enzymes to produce some of the oil aromas and taste

Separation

Modern Method – Decanter centrifugation

- The modern method of olive oil extraction uses an industrial decanter to separate all the phases by centrifugation.
- In this method the olives are crushed by the use of a rotating mechanical mill that grinds the olives in to a fine paste. The aromas are created in this step through the action of fruit enzymes.
- Afterwards the paste is pumped in to an industrial decanter where the phases will be separated. To facilitate the extraction process with the paste there is a certain quantity of water added.

Separation

Sinolea

- This is the most recent method to extract oil from the olives, rows of metal discs or plates are dipped into the paste; the oil preferentially wets and sticks to the metal and is removed with scrapers in a continuous process. It's based on the different surface tension of the vegetation water and the oil, these different physical behaviors allow the olive oil to adhere to a steel plaque while the other two phases stay behind.
- **Sinolea** works by continuously introducing several hundreds of steel plaques in to the paste thus extracting the olive oil. This process is not completely efficient leaving a large quantity of oil still in the paste, so the remaining paste has to be processed by the standard modern method (Industrial Decanter).

Storage

- Walls and ceilings insulate against high temperatures and which does not add strange smells to the oil.
- Temperature is between 15 and 18^o C to allow the oils to mature without oxidation.
- The place must not be open to much light.

Olive oil Global Market (2003)

Country	Production	Consumption	Annual per capita consumption (kg)
Spain	44%	23%	13,62
Italy	20%	28%	12,35
Greece	13%	11%	23,7
Turkey	7%	2%	-
Syria	7%	4%	6
North Africa	4%	4%	10,9
Portugal	1,6%	3%	7,1
USA	-	8%	0,56
France	-	4%	1,34

Future prospects

The future of olive extraction points to reducing the negative aspects of the present methods, decreasing the degradation oil produced by the extraction process in itself.

- Reducing the oxidation by performing part of the process of malaxation and the extraction under a controlled nitrogen atmosphere
- Extracting the nut of the olive before grinding, this will reduce the release of oxidative enzymes present in this organ, and yield a pomace that is free from wood residues, making it possible to be used in animal feeding
- Reducing the addition of water to minimize the washing of polyphenols
- Improving the sinolea method, through an increase in the efficiency of the adsorption of the oil to the plates, thus reducing the need for the use of standard methods of extraction



Thank you for your attention



Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>