



الجمهورية التركية
وزارة التجارة،

الغذاء و الزراعة



الزيتون وزيت الزيتون



تركيا
www.trade.gov.tr

الزيتون وزيت الزيتون

زيت الزيتون والزيتون المقدم على المائدة
المذاق التقليدي القديم للمطبخ المتوسطي

مقدران منذ القدم لوجودتهما الغذائية، كان الزيتون وزيت الزيتون دائما مكونات أساسية للغذاء في العديد من حضارات البحر المتوسط، وخاصة تلك الكائنة في الأناضول.

وباعتباره مكونا متطائرا، كان زيت الزيتون يستخدم ليس فقط لتعزيز النكهات في العديد من الأصناف الغذائية ولكن أيضا كدواء للالتام الجروح وكوقود للمصابيح وكمستحضر تجميلي للشعر والجلد في الثقافات المختلفة.

وباعتباره مقدسا، كان رمزا للسلام والثراء يربط بين ثلاث قارات بروح واحدة. وعلى الرغم من أن شجرة الزيتون تنسب إلى الحوض الشرقي للبحر الأبيض المتوسط، انتشرت بشكل تدريجي من تركيا إلى أوروبا بفضل أهميتها المتزايدة كمصدر لزيت الطعام.

ونظرا لامتلاكها أطول خط ساحلي على البحر المتوسط، كانت تركيا أحد أكبر منتجي الزيتون بين دول البحر المتوسط. ولذلك، كان المطبخ التركي يفخر بتقاليد وأصناف الطعام التي تحتوي على زيت الزيتون منذ عهد العثمانيين. وبالمثل، الزيتون المقدم على المائدة لهو عنصر أساسي بناقص في كل إفطار تركي، بصفة عامة إلى جانب شريحة من الخبز والجبن الأبيض التقليدي. واليوم، تورد تركيا الزيتون وزيت الزيتون لجميع أنحاء العالم.

غذاء صحي لجميع الأعمار

يحظي الزيتون وزيت الزيتون بتقدير ليس فقط لقيمتها الغذائية ولكن أيضا لفوائدهما الصحية. من بين زيوت الطعام، زيت الزيتون هو الزيت الوحيد الذي يمكن إنتاجه بواسطة طرائق مادية من الفاكهة الطازجة كما يمكن استهلاكه على الفور عقب عصر الزيتون، كعصير الفاكهة. وبالمثل، العملية المعقدة، خلاف المعالجة بواسطة الملح الجاف أو المحلول الملحي، لهي غير مطلوبة لإنتاج الزيتون المقدم على المائدة. فزيت الزيتون والزيتون المقدم على المائدة لهما منتجات نقيان وطبيعيان وصحيان ويتطلبان معالجة قليلة.

واليوم، زيتون الزيتون متواجد بشكل متزايد في مشهد الطعام باعتباره البديل الأصح لزيوت الطعام الأخرى. فزيت الزيتون غني بمضادات الأكسدة الطبيعية مثل فيتامين ه الذي يساعد على القضاء على الجذور الحرة من الجسم. وبالإضافة إلى تزويد الجلد بالمغذيات، هذا الإكسير الإلهي يحمي وينعم البشرة والجسم مما يحافظ على مظهر شبابي صحي وجميل.

الإنتاج

ينمو الزيتون بالشكل الأفضل في درجات الحرارة الدافئة ولا يمكنه تحمل الظروف المناخية المتطرفة. تحتوي منطقة البحر المتوسط – نظرا لمناخها المعتدل – على 98% من حصاد الزيتون و95% من إنتاج زيت الزيتون في العالم. يتم القيام بحصاد ومعالجة الزيتون في الفترة بين شهري نوفمبر ومارس. حوالي 76% من الزيتون المنتج في تركيا يتم عصره من أجل الحصول على الزيت ويحفظ الباقي كي يقدم كطعام.

جدول 1: إنتاج الزيتون وزيت الزيتون في تركيا (1000 طن)

الموسم	زيت الزيتون	الزيتون المقدم على المائدة	الموسم	زيت الزيتون	الزيتون المقدم على المائدة
2000/01	175	224	2009/10	147	390
2001/02	65	85	2010/11	160	330
2002/03	140	165	2011/12	191	400
2003/04	79	125	2012/13	195	410
2004/05	145	240	2013/14	135	430
2005/06	112	280	2014/15	160	390
2006/07	165	240	2015/16	143	397
2007/08	72	200	2016/17*	177	400
2008/09	130	300	2017/18**	287	455

مجلس الزيتون الدولي – IOC (International Olive Council- IOC) * مؤقت ** تقديري

في تركيا، خاض إنتاج زيت الزيتون تطورات ملحوظة منذ الثمانينات وبدأ العديد والعديد من مصانع زيت الزيتون إما في إنتاج زيتون الزيتون البكر أو زيادة طاقتها الإنتاجية. واليوم، تمتلك تركيا مصانع واسعة النطاق لزيت الزيتون والتي تمتلك خطوط حديثة للتعبئة في زجاجات. كما يتم إنتاج الزيتون المقدم على المائدة في مصانع حديثة مزودة بالتكنولوجيا المتقدمة والتي تمكنها من الامتثال إلى معايير التعبئة الصحية. يتم القيام بالإنتاج عالي الجودة للزيتون المقدم على المائدة في عبوات التجزئة مثل العلب والجرار الزجاجية و/أو أكياس المعبأة بالهواء. هناك معايير تصدير إجبارية للزيتون المقدم على المائدة وزيت الزيتون في تركيا، وبالتالي يتوافق الإنتاج في جميع المصانع مع معايير معهد المعايير التركي (TSE) والتي تتوافق أيضا مع المعايير الدولية.

يصنف زيت الزيتون إلى "البكر الممتاز" و"البكر" و"مكرر" و"ريفيرا" (مزيج من زيت الزيتون البكر والمكرر والمسمى "زيت الزيتون" وفقا للمعايير الدولية) استنادا إلى وسائل الإنتاج علاوة على الخصائص المادية والمذاقية للمنتج. ونتيجة لتفضيلات العملاء غير المتألفين تمام مع المذاق الطبيعي لزيت الزيتون، يتم إنتاج البعض مع إضافةكهات مثل الثوم والبصل وجوزة الطيب والزعر الطازج وأوراق الريحان أو الغار.

في المعايير الدولية، يتم تصنيف الزيتون المقدم على المائدة إلى "زيتون أخضر"، "زيتون متحول اللون" و"زيتون أسود". يتم إنتاجه تجاريا "بنواة"، "محشي" (بالفلح الحلو، البراعم المخضلة، إلخ)، "مقسوم إلى نصفين"، "مقطع إلى شرائح"، "معجون" علاوة على الزيتون "الكامل". من الشائع للغاية في تركيا بدء اليوم بتناول فطار غني يحتوي على هذا الغذاء المغذي وافر الكالسيوم والحديد وفيتامين أ. وهناك دول قليلة في العالم تمتلك نمطا استهلاكيا للزيتون قريب من نمط تركيا ولكن وفقا إلى تذوق المرء، يمكن استخدام الزيتون في إعداد العديد من الأطباق. يوضع الزيتون في البيتزا والسلطة والأطباق المطبوخة كمشور و/أو يتم تناوله كفاتح للشهية والمصاحب عادة لشراب.

الصادرات

لكونها مصدرا صافيا لزيت الزيتون، تورد تركيا الأنواع المتنوعة لزيت الزيتون على مجموعة واسعة من الدول بما في ذلك الدول الرئيسية المنتجة التي إما تستهلك وإما تعيد تصدير زيت الزيتون التركي. يتم طلب زيت الزيتون التركي من كل مكان في العالم وهناك أكثر من مائة دولة جربت المذاق الممتاز ورائحة زيت الزيتون التركي مثل الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية والمملكة العربية السعودية واليابان وكوريا الجنوبية والفلبين وأستراليا والاتحاد الروسي.

وعلى الرغم من أن الإنتاج العضوي لا يزال يشكل نسبة صغيرة من إجمالي المجال وإنتاج الزيتون، تزداد صادرات تركيا من الزيتون وزيت الزيتون العضويين بالتوازي مع اتجاهات الاستهلاك الأكثر صحة في العالم.

جدول 2: أسواق صادرات زيت الزيتون بتركيا

2017		2016		2015		الدول
1000 دولار أمريكي	الطن	1000 دولار أمريكي	الطن	1000 دولار أمريكي	الطن	
70,024	19,188	9,657	3,132	277	100	اسبانيا
58,678	14,785	16,020	4,532	8,061	1,800	الولايات المتحدة الأمريكية
16,136	4,464	2,494	886	823	253	إيطاليا
13,798	2,908	9,114	1,801	10,107	1,962	المملكة العربية السعودية
5,266	1,259	2,659	777	550	170	ساحل العاج
5,099	1,227	3,246	865	4,959	1,166	إيران
5,087	1,166	3,178	736	6,989	1,551	اليابان
3,404	919	1,006	327	0	0	المغرب
2,636	807	1,537	415	1,457	324	كوريا الجنوبية
2,631	644	1,016	274	679	173	أستراليا
2,589	626	1,759	413	3,281	684	الإمارات العربية المتحدة
2,300	593	4,808	1,185	5,404	1,290	العراق
2,064	394	2,130	385	2,601	545	ألمانيا
1,691	407	188	55	0	0	بيرو
1,630	372	809	182	845	183	كندا
922	225	220	54	1,957	477	سوريا
840	187	766	177	830	155	الكويت
807	171	786	166	2,485	486	الصين
726	149	278	54	323	57	عمان
534	245	0	0	0	0	تونس
207,881	53,627	72,852	19,148	63,471	14,088	الإجمالي (بما في ذلك أخرى)

معهد الإحصاء التركي (Turkish Statistical Institute)

وعلى الرغم من تقلبات الإنتاج نتيجة لدورية شجر الزيتون، تتزايد صادرات الزيتون المقدم على المائدة بشكل مستمر على مدار السنوات الأخيرة. في عام 2017، بلغت قيمة صادرات الزيتون المقدم على المائدة 112.5 مليون دولار أمريكي.

ألمانيا والعراق ورومانيا والولايات المتحدة الأمريكية وبلغاريا كانت هي أهم أسواق التصدير للزيتون المقدم على المائدة، والتي مثلت حوالي 73٪ من صادرات العام الماضي. تحافظ ألمانيا على المركز الأول في صادرات الزيتون التركي بنسبة تبلغ 32٪ من القيمة المصدرة.

جدول 3: أسواق صادرات الزيتون المقدم على المائدة

2017		2016		2015		الدول
1000 دولار أمريكي	الطن	1000 دولار أمريكي	الطن	1000 دولار أمريكي	الطن	
36,504	12,532	37,571	12,651	33,302	11,961	ألمانيا
22,623	15,170	28,113	16,342	30,111	18,095	العراق
10,234	7,899	10,722	7,956	12,655	10,905	رومانيا
8,451	4,366	9,250	4,579	9,420	4,485	الولايات المتحدة الأمريكية
4,322	5,983	4,101	5,601	6,677	9,132	بلغاريا
4,059	1,468	3,286	1,091	4,084	1,547	انجلترا
2,582	831	2,130	663	2,495	898	هولندا
2,119	962	1,946	889	2,253	1,136	المملكة العربية السعودية
2,099	994	1,715	632	1,854	916	جمهورية شمال قبرص التركية
1,967	681	2,045	667	2,361	870	فرنسا
1,931	1,058	825	355	1,080	499	كندا
1,855	984	776	286	1,018	381	استراليا
1,606	570	1,934	651	1,815	709	النمسا
1,586	618	1,445	527	1,505	570	السويد
1,026	523	620	281	712	364	الإمارات العربية المتحدة
777	239	1,442	422	1,038	290	بلجيكا
746	424	497	237	1,245	647	ازربيجان
715	218	763	223	771	238	سويسرا
665	348	661	262	1,008	416	تركمانيستان
622	335	879	447	659	401	كوسوفو
112,523	59,026	117,445	57,666	125,201	69,365	الإجمالي (بما في ذلك أخرى)

معهد الإحصاء التركي (Turkish Statistical Institute)

المعارض التجارية

Fairs in Turkey ▪

روابط مفيدة

- جمعية مصدري منطقة بحر إيجه
(Aegean Exporters' Associations)
www.egebirluk.org.tr
- المجلس الوطني للزيتون وزيت الزيتون
(National Olive and Olive Oil Council)
www.uzzk.org



الجمهورية التركية
وزارة التجارة،

Turkey

Discover
the potential

أعدّه

المديرية العامة للصادرات

www.trade.gov.tr

ihticari@ticaret.gov.tr

مركز الإتصال

+90 850 808 04 04