

ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ



Zeytin ağacı dünyanın en eski meyve ağacı olarak bilinmektedir. Anavatanı Anadolu'dur. Ülkemizde yaklaşık 110 milyon zeytin ağacı bulunmaktadır. Zeytin varlığımızın % 75'i çorak ve engebeli kır arazilerdedir. Ticari anlamda yetiştiricilik Ege, Marmara ve Akdeniz bölgesinde yapılmaktadır.

Ürettiğimiz zeytinlerin % 90'ı siyah zeytin olmakla birlikte, yeşil zeytin üretimi son yıllarda artmaktadır.

Zeytin üretimimizin % 75'i yağlık, % 25'i sofralıktır.

EKOLOJİK İSTEKLERİ

TOPRAK:

Zeytin, çok seçici olmamakla birlikte kalkerli-kumlu, besin maddelerince zengin, PH'sı 6–8 seviyesinde olan topraklardan hoşlanmaktadır. Taban suyu 1 m'den yakın olmamalıdır. Bu seviyeye yakın topraklarla mutlaka drenaj uygulanmalıdır.

İKLİM:

Zeytin, 40 °C ile -7 °C arasındaki sıcaklıklarla dayanabilse de iyi bir büyüme ve meyve oluşumu için sıcaklığın 15–25 °C'lerde olması istenir.

Zeytin'in soğuklama ihtiyacı 600 ile 1000 saat arasında değişmektedir. Ayrıca zeytinin iyi bir gelişme

gösterip, normal göz gelişimi için yeterli bir sıcaklık toplamına ihtiyacı vardır.

Zeytinin yıllık yağış isteği 650–800 mm'dir. Yaz aylarından, mevsim yağışlarına kadar yapılan sulamalar zeytin irileşmesini ve yağ oluşumunun artmasını sağlamaktadır. Ayrıca bu oluşmalar ertesi yıl meyve verecek sürgünlerin gelişimini ve meyve gözlerinin oluşumunu hızlandırmaktadır.

Nemli havalarda, ağaç yapraklarından gerçekleşen terleme azalır. Bu sayede sığanın, bitkiye etkisi de azalmış olur. Ancak aşırı nem bazı hastalıklara uygun ortamı hazırlamaktadır. Çiçek zamanı yüksek nem ise döllenmeyi kısıtlamaktadır.

Mayıs ayı ve haziran başında esen rüzgarlar döllenmeye yardımcı olurken, kış sonlarında esen rüzgarlar toprak neminin azalmasına yol açar.

Zeytin ağacı ışığı çok sevdiğinden özellikle geçit bölgelerde güney yönleri tercih edilmelidir. Sisli dağ etekleri ve vadiler zeytin için uygun değildir.

800 m'den yüksek yerlerde zeytin yetiştirilmemektedir.

ZEYTİNLİK TESİSİ

Uygun arazi belirlendikten sonra toprak derince işlenmeli (90–100 cm) ve drenajı sağlanmalıdır. Gerekliğinde yüzey tesviyesi de yapılmalıdır.

Tesis kurulacak arazi meyilli ise toprak erozyonunu önleme ve yağışlardan yeterince yararlanabilmesi amacıyla teraslama yapılmaktadır. Meyil derecesine göre:

Sırt teras (% 0–5); kanal teras (% 5–15); seki (sofracep), (% 15<) teras yapılabilir.

Zeytinlik tesisi için toprak hazırlığı tamamlanınca amaca uygun çeşitler; siyah ve yeşil sofralık toprak ve iklim şartlarına bağlı olarak seçilmelidir.

Çeşit seçimi yapılırken uygun dölleyiciler de birlikte düşünölmelidir. Çünkü kendine verimli çeşitler yanında tabancı tozlanmaya gereksinim duyan çeşitlerde bulunmaktadır.

Önemli çeşitlerden bazıları:

Gemlik	Ayvalık
Domat	Memecik
Bardacık	Uslu
Edremit	Sarı Ulak
Çakır	Manzanilla

Zeytinlik tesisinde, güvenilir kaynaklardan sağlanan, ismine doğru, sağlıklı, düzgün şekilde bir veya iki yaşlı fidanlar kullanılmadır. Dikim aralıkları çeşit, iklim, toprak gibi faktörler dikkate alınarak 5x5 m ile 10x10 m arasında değişebilmekte ve fidanlar Aralık ayı başından Mart sonuna kadar dikilebilmektedir.

Zeytinlik tesisinde şartlara uygun olabilecek kare, dikdörtgen, üçgen veya kontr (eğimli arazilerde) dikim şekillerinden biri tercih edilebilir. Dikim çukurları 80x80 cm boyutlarında açılmalı, üstten çıkan toprak ile alttan çıkan toprak ayrı ayrı konulmalıdır. Daha önceden sulanarak kökleri dağılmadan tüplerinden çıkartılan fidanlar dikim tahtası yardımı ile hazırlanan çukurlara yerleştirilir. Alttan

çıkan toprakla çukur doldurulup, çevresi bastırılır. Aşılı fidanlarda aşu noktası 5–10 cm toprak yüzeyinin üzerinde olmalıdır. Dikimi tamamlanan fidanların etrafına yalak açılarak can suyu verilmelidir. Gerekirse hakim rüzgar yönünde olacak şekilde fidanın yanına herrek dikilebilir.

BAZI ZEYTİN ÇEŞİTLERİ

BÜYÜK TOPAK ULAK:

Topak aşu olarak da adlandırılır. Adana'nın Seyhan, Hatay'ın İskenderun, İcel'in Tarsus, Anamur, Erdemli, İsparta'nın Sütçüler ilçelerinde yetiştirilmektedir.

Meyveleri iri, çekirdekleri meyve büyüklüğüne göre küçük olup % 20,2 oranında yağ içerir.

Meyve eti yumuşak olduğundan hasat ve taşıma sırasında dikkat edilmelidir.

Etlı ve lezzetli olan bu çeşit genellikle yeşil sofralık olarak “Çizme Zeytin” tipinde işlenerek değerlendirilir.

SARI ULAK:

Meyveleri orta irilikte, çekirdekleri çok iri olup, % 18,8 yağ içerir.

Sıcaklığın kritik seviyeye düşmesi durumunda sürgün, ince dal ve dalcıklarda çatlamalar ve meyvelerde soğuktan dolayı hurmalaşma görülür.

Kendi ekolojisinde aile ihtiyacını karşılamak için yeşil ve siyah sofralık olarak değerlendirilir.

SAURANI:

Meyve ve çekirdekleri küçük olup % 29,2 oranında yağ içerir. Sıcaklığın kritik seviyeye düşmesi durumunda sürgün uçları kurur, ince dal ve dalcıklarda kabuk çatlama şekline zararlanmalara rastlanır.

Yağ içeriği yüksek olduğundan genellikle yağlık olarak değerlendirilir.

Ayrıca aile ihtiyaçlarını karşılamak için yeşil ve siyah sofralık olarak ta kullanılır.

AYVALIK:

Farklı yörelerde Edremit yağlık, Midilli, Şakran adlarını da kullanılır.

Meyveleri ve çekirdekleri orta büyüklükte olup, % 24,7 oranında yağ içerir ve yağlık olarak değerlendirilir.

Yağı altın sarısı renginde, meyve kokusu içeren, aromatik, kimyasal ve duyuşal özellikleri bakımından birinci sırada yer alır.

Son yıllarda meyve eti renginin pembeye döndüğü dönemde “**Pembe Çizme Zeytin**” tipinde değerlendirilir.

Siyah olum döneminde hasat edilerek siyah sofralık olarak “**Sele**” tipinde değerlendirilir.

GEMLİK:

Bu çeşit için Trilye, Kıvırcık, Kaplık, Kara gibi isimlerde kullanılır.

Ülkemizde kamu kurumları ve özel sektör tarafından üretilen zeytin fidanlarının % 80’ne yakını Gemlik zeytin

çeşidi fidanlarıdır. Bundan dolayı zeytinciliğin yapıldığı bütün bölgelerde bu çeşide rastlanır.

Meyve ve çekirdekleri orta irilikte olup % 29,9 oranında yağ içerir.

Siyah sofralık olarak değerlendirilir.

Meyveleri yağ bakımından zengin olduğundan sofralık kalite dışındaki taneler yağlık olarak değerlendirilir.

YILLIK BAKIM İŞLERİ

TOPRAK İŞLEME:

Toprak işleme zamanında ve uygun şekilde yapılırsa toprağın havalanması, yağış sularının muhafazası ve biyolojik faaliyetlerin artması sağlanmış olur. Zeytinliklerde yılda 2–3 kez toprak işleme yeterli olmaktadır. İlk toprak işleme hasattan sonra toprak tavında iken pullukla 15 cm derinliğinde; ikincisi ilkbaharda 10–12 cm'yi geçmeyecek şekilde pulluk veya tırmıkla, üçüncü işleme ise dökülen zeytinlerin kaybını önlemek amacı ile toprağın düzeltilmesi ve otların temizliği için yapılmaktadır.

GÜBRELEME:

Unutulmalıdır ki; gübrenin azı da fazlası da mahsulün verim ve kalitesine, ayrıca bitkiye ve ekonomiye zarar verir. Toprak ve yaprak analizleri sonucu yapılan gübrelemenin en doğru gübreleme olacağı bilinmelidir.

Verime yatmış olan zeytinliklerde çiçeklenme ve meyve bağlama döneminde azota ihtiyaç artar. Bunun için sulanan koşullarda azotlu gübrenin ilk dozu çiçeklenmeden

3–4 hafta önce, ikinci dozu meyve tutumunda (Mayıs) ve son dozu ve çekirdek sertleşme döneminde (Temmuz, Ağustos) verilebilir. Eğer sulama imkanı yok ise tek seferde Şubat sonu Mart başında azotlu gübre uygulanabilir.

Azotlu gübreler gövdeden 50–70 cm uzağa, taç izdüşümüne serpilerek çapa vb. aletlerle gömülür.

Fosforlu ve potaslı gübreler izdüşüme 15–20 cm. derinlikte açılan hendeklere sonbaharda gömülür.

SULAMA:

Zeytine yıllık su ihtiyacı 650–700 mm'dir. Daha az yağış alan yerlerde sulamaya ihtiyaç vardır.

Ağacın en çok suya ihtiyaç duyduğu yaz ayları ve Eylül ayında yapılacak 4–5 sulamanın ürün miktarını arttırdığı bilinmektedir.

BUDAMA:

Budama zamanını çok iyi belirlemek gerekmektedir. Yağış az olan bölgelerde mümkün olduğunca geç budama yapmada fayda vardır. Dal kanseri bulunan bölgelerde yazın budama yapılmalıdır.

• **ŞEKİL BUDAMASI:**

Zeytinlerde genellikle en uygun şekil 'serbest goble' sistemidir.

Fidan dikiminden itibaren ilk iki yıl zeytinde budama işlemi yapılamaz. Ancak dikimden sonra boyu 1 m'yi aşan fidanların tepesi 90 cm'den vurulur.

İki yılsonunda 40 cm. yükseklikten, tek gövde üzerinde değişik noktalardan çıkan 3–4 ana dal bırakılır.

Öteki dalların ya uçları alınır ya da gelişmelerini yavaşlatmak için aşağıya doğru eğilerek bağlanır. Ayrıca dip sürgünleri ve obur dallar çıkartılır.

Fidana şekil verilmek için acele edilmemeli, şekil 3–4 budamada elde edilmelidir.

- **ÜRÜN BUDAMASI:**

Verime yatmış ağaçlarda ağacın şeklini korumak, periyodisiteyi azaltmak, gereksiz ve zararlanmış dalları uzaklaştırmak amacı ile hafif bir ürün budaması yapılmalıdır. Kural olarak ürün yılının başlarında (Şubat – Mart) yapılmaktadır.

- **GENÇLEŞTİRME BUDAMASI:**

Yaşlılık nedeni ile mantarlaşmış ve gövdeden çok uzaklaşmış ana dallarla birlikte hastalık, zararlı ve şiddetli donlardan etkilenmiş dalların kesilerek yenilerin oluşturulması amacı ile uygulanmaktadır. Budamadan sonra gövde ve ana dalların güneşten zarar görmemesi için kireçleme yapılmalı ve kalın dal kesim yerlerine macun sürülmelidir.

HASAT

Hasat zeytin üretiminin en ağır işlemlerinden olup, zeytin kalitesine etki eden çok önemli faktörlerden birisidir. Verim zamanını çok iyi tespit etmek gerekir. Siyah salamuralığa işlenecek zeytinlerde hasat, renk, kabuktan ete kadar olan kısmın siyah olduğu dönemde yapılır. Yağlık zeytinlerin hasadı ise ağaçta yeşil meyve kalmadığında yapılır.

Zeytin toplama zamanı bölge ve iklim durumuna göre farklılık göstermektedir. Hasada ağaç diplerine dökülen zeytinlerin toplanması ile başlanır ve yüksek asitli yağ

verdiklerinden ayrı toplanıp, işletmeye gönderilir. İkinci olarak yeşil sofralık zeytin toplanır.

Zeytinler genel olarak:

- Yerden toplama (yağlık zeytinlerde uygulanabilir, tavsiye edilmez)
- Sırıkla çırpma (çok yaygın kullanılan ancak istenmeyen bir yöntemdir)
- El ile sıyırma (uygun değil)
- El ile toplama (özellikle sofralık zeytinlerde uygulanması gereken pahalı ve özel işçilik gerektiren bir yöntemdir)
- Mekanik hasat (hasat süresini kısaltıp, işçilik masraflarını azaltmak için çok gerekli bir yöntem, büyümeyi düzenleyici maddelerle birlikte uygulanabilir.)

PAZARA SUNULMASI

Zeytin yetiştiriciliğinden elde edilen başlıca iki ürün zeytinyağı ve sofralık zeytinlerdir. Zeytin ve zeytinyağı üretiminin yan ürünlerinden olan prina, odun, yaprak, zeytin çekirdeği vb. önemi gözardı edilmemelidir. Ülkemiz zeytin üretimine % 85 – 88 yağ sanayisinde kullanılırken zeytin, gerek sofralık siyah ve yeşil salamura dane olarak gerekse zeytinyağı olarak iç tüketimde ve dış satımda pazarlama imkanı yükselen çok değerli bir ürünümdür.

Bu nedenle yetiştiricilik ve teknolojik sorunlara çözüm getirerek zeytinciliği geliştirme çabasında olmalıyız.

ÖNEMLİ ZEYTİN HASTALIK ve ZARARLILARI

Zeytin dal kanseri, zeytin solgunluğu, halkalı leke hastalığı, armillaria kök çürüklüğü ve antroknöz önemli zeytin hastalıklarıdır.

Bazı önemli zeytin zararlıları ise zeytin sineği, zeytin güvesi, zeytin kara koşnili, zeytin kabuklu biti ve zeytin pamuklu bitidir.

Ayrıntılı bilgi için İl ve İlçe Müdürlüklerine başvurunuz.

KAYNAKLAR

1. Özege Fidancılık
2. T.K.B. Adana Tar. Araşt. Ens. Müd.; Abidin TATLI