

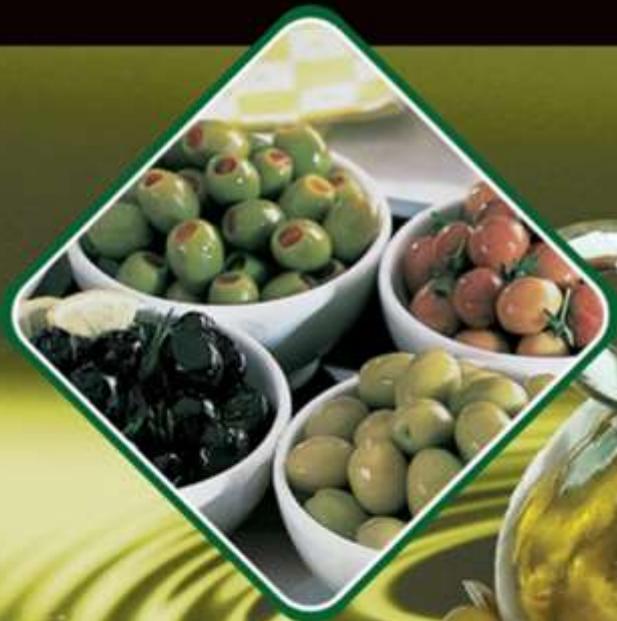


Турецкая Республика
Министерство торговли

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ
И
СЕЛЬСКОЕ
ХОЗЯЙСТВО



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И СТОЛОВЫЕ ОЛИВКИ



ТУРЦИЯ
www.trade.gov.tr

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И СТОЛОВЫЕ ОЛИВКИ

ДРЕВНИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ ВКУС СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ

Ценимые с давних времен за превосходные пищевые качества, оливки и оливковое масло всегда были важным компонентом диеты во многих средиземноморских цивилизациях, особенно в Анатолии.

Будучи универсальным ингредиентом, оливковое масло использовалось в разных культурах не только как усилитель вкуса в различных блюдах, но также как лекарство для заживления ран, как топливо для ламп и как косметика для волос и кожи.

Оно считалось священным, было символом мира и богатства, соединяющего три континента в одной душе. Хотя оливковое дерево является родным для восточно-средиземноморского бассейна, оно постепенно распространилось на запад за пределы Турции в Европу благодаря его повышенному значению как источника съедобного масла.

Располагая самой длинной береговой линией на Средиземном море, Турция является одним из крупнейших производителей оливок среди средиземноморских стран. Таким образом, традиции и блюда из оливкового масла были гордостью турецкой кухни со времен Османской империи. Точно так же столовые оливки были основным продуктом на каждом турецком завтраке, как правило, рядом с кусочком хлеба и традиционным белым сыром. Сегодня Турция поставляет оливками и оливковым маслом средиземноморскую кухню во всем мире.

ЗДОРОВАЯ ПИЦА ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТОВ

Оливки и оливковое масло ценятся не только за пищевые качества, но и за преимущества для здоровья. Среди съедобных масел оливковое масло является единственным, которое может быть получено физическими методами из свежих фруктов и может потребляться сразу после прессования оливкового масла, как фруктовый сок. Аналогичным образом, для производства столовых оливок не требуется сложный процесс, отличный от обработки сухой солью или рассолом. Именно оливковое масло и столовые оливки представляют собой чистые, натуральные, здоровые продукты, которые требуют минимальной обработки.

Сегодня оливковое масло все чаще присутствует на продовольственной сцене в качестве наиболее здоровой альтернативы другим пищевым маслам. Оливковое масло богато природными антиоксидантами, такими как витамин Е, которые помогают устранить свободные радикалы из организма. Помимо обеспечения кожи питательными веществами, этот божественный эликсир защищает и смягчает лицо и тело, сохраняя молодой, здоровый и красивый внешний вид.

ПРОИЗВОДСТВО

Оливки лучше всего растут при теплых температурах и не переносят экстремальных климатических условий. На Средиземноморье, благодаря его мягкому климату, приходится 98% урожая оливок и 95% всего производства оливкового масла в мире. Сбор и обработка оливок осуществляются между ноябрем и мартом. Около 76% оливок, произведенных в Турции, прессуется для изготовления масла, а остальные сохраняются для столовых оливок.

Таблица 1: Производство оливкового масла и столовых маслин в Турции (1000 тонн)

Сезон	Оливковое масло	Столовые маслины	Сезон	Оливковое масло	Столовые маслины
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	433
2008/09	130	300	2017/18**	287	455

Источник: Международный совет по оливковому маслу - МСОМ

**: Предварительно **: Оценка:*

В Турции производство оливкового масла претерпело значительные изменения, поскольку в восьмидесятые годы все больше и больше оливковых фабрик либо приступили к производству оливкового масла, либо увеличили свою производственную мощность. Сегодня в Турции имеются крупномасштабные оливковые фабрики с современными линиями розлива. Столовые оливки также производятся на современных фабриках, оснащенных передовыми технологиями, что позволяет соблюдать стандарты гигиенической упаковки. Выпуск высококачественных столовых оливок осуществляется в розничных упаковках, таких как банки, стеклянные банки и/или вакуумные мешки. В Турции существуют обязательные стандарты экспорта столовых оливок и оливкового масла, поэтому производство на всех заводах соответствует стандартам Турецкого института стандартов (ТИС), которые в свою очередь соответствуют международным стандартам.

Оливковое масло подразделяется на "нерафинированное экстра-класса", "нерафинированное", "изысканное" и "ривьеру" (смесь нерафинированного и рафинированного оливкового масла, которое согласно международным стандартам называется "оливковым маслом") основываясь на средствах производства, а также физических свойствах и органолептических характеристиках продукта. Следуя за предпочтениями потребителей, менее знакомых с естественным вкусом оливкового масла, некоторые сорта также производятся с добавлением ароматизаторов, таких как чеснок, лук, мускатный орех, свежий тимьян, базилик или лавровый лист.

Согласно международным стандартам, столовые оливки подразделяются на "зеленые оливки", "оливки, меняющие цвет" и "черные оливки (маслины)". В коммерческих целях столовые оливки производятся в форме оливок "без косточки", "фаршированных" (с пименто, каперсами и т. д.), "поделенных пополам", "резанных", "пастил", а также "целых" оливок. В Турции довольно обычно начинать день с богатого завтрака, включая эту питательную пищу, обильно содержащую кальций, железо и витамин А. В мире мало стран, которые имеют традицию потребления оливок, близкую к Турции, но по вкусу оливки можно также использовать при приготовлении различных блюд. Оливки кладут в пиццу, салаты и приготовленные блюда в качестве ингредиента и/или едят в качестве закуски, как правило, для сопровождения напитка.

ЭКСПОРТ

Будучи нетто-экспортером оливкового масла, Турция поставляет разнообразные сорта оливкового масла в широкий круг стран, включая крупные страны-производители, которые либо потребляют, либо реэкспортируют турецкое оливковое масло. Турецкое оливковое масло востребовано во всех уголках мира, и более сотни стран, таких как ЕС, США, Саудовская Аравия, Япония, Южная Корея, Филиппины, Австралия и Российская Федерация испытали прекрасный вкус и аромат турецкого оливкового масла.

Хотя органическое производство по-прежнему занимает небольшую долю от общей площади и производства оливок, экспорт турецких органических оливок и оливкового масла также растет параллельно с моделями здорового потребления в мире.

Таблица 2: Экспортные рынки оливкового масла Турции

Страны	2015		2016		2017	
	Тонны	Тыс. долл. США	Тонны	Тыс. долл. США	Тонны	Тыс. долл. США
Испания	100	277	3,132	9,657	19,188	70,024
США	1,800	8,061	4,532	16,020	14,785	58,678
Италия	253	823	886	2,494	4,464	16,136
Саудовская Аравия	1,962	10,107	1,801	9,114	2,908	13,798
Кот-д'Ивуар	170	550	777	2,659	1,259	5,266
Иран	1,166	4,959	865	3,246	1,227	5,099
Япония	1,551	6,989	736	3,178	1,166	5,087
Марокко	0	0	327	1,006	919	3,404
Южная Корея	324	1,457	415	1,537	807	2,636
Австралия	173	679	274	1,016	644	2,631
ОАЭ	684	3,281	413	1,759	626	2,589
Ирак	1,290	5,404	1,185	4,808	593	2,300
Германия	545	2,601	385	2,130	394	2,064
Перу	0	0	55	188	407	1,691
Канада	183	845	182	809	372	1,630
Сирия	477	1,957	54	220	225	922
Кувейт	155	830	177	766	187	840
Китай	486	2,485	166	786	171	807
Оман	57	323	54	278	149	726
Тунис	0	0	0	0	245	534
Всего(включая прочие)	14,088	63,471	19,148	72,852	53,627	207,881

Несмотря на колебания производства из-за периодичности оливкового дерева, экспорт столовых оливок в последние годы постоянно растет. В 2017 году экспортная стоимость столовых оливок составила 112,5 млн долл. США.

Германия, Ирак, Румыния, США и Болгария являются важнейшими экспортными рынками для сбыта оливок, на их долю приходится около 73% экспорта за последний год. Германия занимает первое место в турецком экспорте оливкового масла с 32% экспортируемой стоимости.

Таблица 3: Экспортные рынки оливок Турции

Страны	2015		2016		2017	
	Тонны	Тыс. долл. США	Тонны	Тыс. долл. США	Тонны	Тыс. долл. США
Германия	11,961	33,302	12,651	37,571	12,532	36,504
Ирак	18,095	30,111	16,342	28,113	15,170	22,623
Румыния	10,905	12,655	7,956	10,722	7,899	10,234
США	4,485	9,420	4,579	9,250	4,366	8,451
Болгария	9,132	6,677	5,601	4,101	5,983	4,322
Англия	1,547	4,084	1,091	3,286	1,468	4,059
Нидерланды	898	2,495	663	2,130	831	2,582
Саудовская Аравия	1,136	2,253	889	1,946	962	2,119
ТРСК	916	1,854	632	1,715	994	2,099
Франция	870	2,361	667	2,045	681	1,967
Канада	499	1,080	355	825	1,058	1,931
Австралия	381	1,018	286	776	984	1,855
Австрия	709	1,815	651	1,934	570	1,606
Швеция	570	1,505	527	1,445	618	1,586
ОАЭ	364	712	281	620	523	1,026
Бельгия	290	1,038	422	1,442	239	777
Азербайджан	647	1,245	237	497	424	746
Швейцария	238	771	223	763	218	715
Туркменистан	416	1,008	262	661	348	665
Косово	401	659	447	879	335	622
Всего (включая прочие)	69,365	125,201	57,666	117,445	59,026	112,523

Источник: ТуркСтат - Турецкий статистический институт

ТОРГОВЫЕ ВЫСТАВКИ

- [Fairs in Turkey](#)

ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА

- Эгейская Ассоциация Экспортеров
www.egebirlik.org.tr
- Национальный совет по оливкам и оливковому маслу,
www.uzzk.org



Турецкая Республика
Министерство торговли

Turkey

Discover
the potential

Подготовлено

Генеральным Директоратом
Экспорта

www.trade.gov.tr

ihrticari@ticaret.gov.tr

Конференц-центр
+90 850 808 04 04