



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü 1937 yılında faaliyete geçmiş olup müdürlüğümüzün çalışma konuları kısaca şöyledir:

- Zeytincilik, zeytinyağı ve sofralık zeytin teknolojisinde veri toplamak ve değerlendirmek, temel ve stratejik araştırmalar yapmak,
- Türkiye ve diğer zeytinci ülkelerdeki zeytin genetik kaynaklarının toplanması, muhafazası ve değerlendirilmesi konusunda çalışmalar yapmak.
- Yurtiçi ve yurtdışında sektörün ihtiyacı olan yeni zeytin çeşitlerinin elde edilmesine yönelik ıslah programları geliştirmek,
- Zeytin genomunun haritalamasına yardımcı olmak ve kantitatif karakter lokuslarının belirlenmesine yönelik çalışmalar yapmak,
- Zeytinde bölgesel ve ulusal alanda bitki sağlığı konularında; insanı, doğal dengeyi ve çevreyi korumaya yönelik proje çalışmalarına ağırlık vermek, zeytin hastalık ve zararlılarının biyolojileri, yayılışları, doğal düşmanları, çeşit hassasiyetleri ve mücadele yollarının geliştirilmesi konularında çalışmalar yapmak,
- Özel sektör ve üniversitelerle işbirliği halinde sofralık zeytin ve zeytinyağı sektörünün çağdaş bir anlayış içerisinde yeni teknolojileri uygulayabilecek bir seviyeye gelmesini sağlamak, sektörü bu konuda geliştirmek, aydınlatmak, daha kaliteli standartlara uygun üretim yapmasını, tüketicinin zeytin konusunda ki bilincini geliştirerek daha kaliteli zeytin ve zeytinyağı tüketmelerini sağlamak, sofralık zeytin ve zeytinyağı teknolojisi ile ilgili araştırma, yayın, makale ve rapor düzenlemek,
- Zeytin yetiştiriciliği ve teknolojileri konularında, zeytin bitkisini konu alan alt dallarda araştırma uygulama çalışmalarını organize etmek ve yürütmek, bu konularda eğitim faaliyetlerinde bulunmak,
- Zeytin ekonomisine yönelik araştırma, yayın, makale, kitap ve raporlar hazırlamak, Üretim maliyetlerini oluşturmak,
- Toprak ve bitki analiz laboratuvarlarında toprak ve yaprak analizleri yapılarak üreticilere bilimsel verilere dayalı, etkin ve ekonomik tavsiyelerde bulunmaktadır.

Çalışmalarımızdan haberdar olan Kültür ve Turizm Bakanlığı daveti ile Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimi Dosya Hazırlık Toplantısına katıldık. Toplantıda bir miras taşıyıcısı kurum olarak çalışmalarımızla elde ettiğimiz bilgiyi ve sahadaki gözlemlerimizi paylaşma fırsatı bulduk. Katılımcıların da bizimle benzer kaygılar taşıdığını görmekten mutlu olduk. Bu nedenle, yapılan dosya başvuru çalışmalarına aktif olarak katılmaya toplantı sonrasında da devam ettik. Unsura yönelik tehditlerin ve koruma eylem planlarının belirlenmesinde tecrübelerimizi paylaştık ve tartışmalara katıldık. Unsurun UNESCO'ya kaydı sonrasında da eylem planı kapsamında yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak katılmaya devam edeceğiz.

Bu geleneğin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydedilmesine yönelik çalışmaları çok yerinde bir girişim olarak görüyor ve bir miras taşıyıcısı ve kamu kurumu olarak destekliyoruz.

Bilgilerinize arz ederim.

Dr. Ünal KAYA
Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü

TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

The Directorate of Olive Cultivation Research Institute established in 1937 and the working fields of the Institution are briefly as follows:

- Collecting and assessing data on olive cultivation, olive oil and table olive technology, and conducting research on them,
- To carry out studies on the collection, conservation and assess of genetic resources olive in Türkiye and other olive cultivating countries.
- Developing breeding programs aimed at obtaining new olive varieties that the sector needs in the country and abroad,
- Assisting in the mapping of the olive genome and carrying out studies to determine quantitative character locus of them,
- The issues related to regional and national phytosanitary of olive; to focus on projects on protecting human, natural balance and the environment, to work on the biology, distribution, pests, variety sensitivities and control methods of olive diseases and pests,
- Enabling the table olive and olive oil sector to come to a level where it can apply new technologies in a contemporary manner in cooperation with the private sector and universities, developing and enlightening the sector in this regard, making processing in accordance with higher quality standards, raising the awareness of the consumers about olives and consuming higher quality olives and olive oil. To provide research, publications, articles and reports on table olive and olive oil technology,
- Organizing and conducting research and applying studies in olive cultivation and technologies in sub-branches dealing with the olive plant, and conducting training activities on these issues,
- To held researches, publications, articles, books and reports for the olive economy, to create production costs,
- To provide effective and economical advice to the producers based on scientific data by making soil and leaf analyzes in soil and plant analysis laboratories.

As the representatives of the Institution, we attended the Traditional Production of Olive and Olive Oil File Preparation Meeting with the invitation of the Ministry of Culture and Tourism, which is aware of our work. At the meeting, as a heritage bearer, we had the opportunity to share the observations we gained through our work in the field. We are happy to see that the participants had similar concerns with us. So, we continued to actively participate in the application file studies after the meeting. We shared our experiences and participated in discussions in identifying threats to the element and safeguarding action plans. We will continue to participate voluntarily in the works to be carried out within the scope of the action plan after the inscription of the element to UNESCO.

The Institution consider the efforts about the inscription of the element to the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a very appropriate initiative and we support it as a heritage carrier and public institution.

I hereby submit for your information.

(signed)

Dr. Ünal KAYA

Director of Olive Research Institute

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

11/03/2022

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS
HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE,

Enstitü Müdürlüğümüz 2011 yılında kanun hükmünde kararname ile bölgede katma değeri yüksek olan tarımsal ürünlerde proje çalışmaları yapmak amacıyla kurulmuştur. Ülkemiz zeytin üretiminde ilk sıralarda yer almamız ve konu enstitü olmamız sebebiyle, öncelikli çalışmalarımızın merkezi zeytindir.

Bölgemizde kendine has özellikte tat ve aromaya sahip bölgesel zeytin çeşitlerimiz, üreticilerimizin çeşit değiştirme taleplerinden dolayı günden güne azalmaktadır. Bu soruna çözüm olarak, yerel çeşitlerimizin toplanması ve koruma altına alınması ile ilgili Enstitümüz bünyesinde hali hazırda zeytin genetik kaynakları toplanması, seleksiyonu ve çoğaltılmasına yönelik konularda projeler yürütülmektedir. Enstitümüz tarafından yapılan eğitim ve toplantılarda çiftçilerimize ve üreticilere yerel çeşitlerimizin önemi ve korumamızla ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Zeytin ve Zeytinyağı üreten bazı ticari müteşebbisler bölge için önemli yerel çeşitleri markalaştırarak bu konuda farkındalık oluşturmaya çalışmaktadır.

Bölge için zeytin ve zeytinyağı kutsal, şifa verici, bereketli olarak kabul edilmektedir. Yetiştiriciliğini yapan aileler hem kendi evlerinin sofralık zeytin ve zeytinyağı ihtiyacını karşılarken hemde ticaretini yaparak geçimlerini sağlamaktadırlar. Özellikle geçmiş dönemlerde zeytin hasatında tüm aile, akrabalar ve komşuların toplanarak birlikte çalışması, yardımlaşmaya ve sosyal olarak kaynaşmaya güzel bir örnek olarak anlatılmaktadır.

Sofralık zeytin üretiminde, eski usul ve yöntemlerle (yöreye özgü kostik ile tatlandırılan “Halhalı” zeytini, kırma zeytin ve “atünn” olarak adlandırılan dalında olgunlaşan siyah zeytin) aile işletmeciliği şeklinde uygulamaya devam edilmektedir. Bunun yanında, zeytinyağının iyi olup olmadığını test etmek için özel yemekler yapılması da (Kısır, Mercimekli Aş, Kerebiç (Mamul) gibi yöresel yemekler) günümüzde daha az görülen geleneklerden biridir.

Zeytinyağı elde edilmesinde ise eski usul değirmenler ve bölgede “su zeyti” olarak adlandırılan kaliteli yağın günümüzde oldukça az sayıda olup yakın gelecekte yok olma olasılığı oldukça yüksektir. Çünkü bu yöntemler, artık çok az kişi tarafından bilinip uygulanmakta olup yeni teknoloji sıkım ünitelerine kıyasla oldukça zahmetli olarak görülmektedir. Uluslararası rekabette zeytinyağı kalite kriterlerine göre ürünlere değer biçilmektedir. Geleneksel ve eski usul üretimle elde edilen zeytinyağları ise bu kriterler dışında kalmakta, farklı tip eski usul üretimle ve bölge halkının damak tadına göre elde edilmektedir. Yeni teknoloji sıkım tesislerinde hızlı ve az iş gücünden dolayı yaygınlaşması ile eski usul sıkım yöntemleri geri plana atılmış, unutulmaya ve yok olmaya terk edilmiştir.

Zeytin ve zeytinyağı üretimi daha çok kırsal alanlarda yoğunlaşmıştır. Köylerde genç nüfusun kalmaması, çiftçi ailelerin gençlerinin çeşitli sebeplerle çiftçiliğe ve üretime devam etmemesi bu usul ve yöntemlerin aktarılamamasının en önemli sebeplerinden biri olarak görülmektedir. Zeytin ve zeytinyağı üretiminin geleneksel olarak aile işletmeciliği şeklinde



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Hatay Zeytincilik Araştırma Enstitüsü M¼d¼rl¼ė¼

olması ve bu ailelerin gençlerinin çeşitli sebeplerle (eğitim, iş, Şehir değişikliği vb.) yetiştiriciliği ve ¼retimi devam ettirememektedir.

Hatay ilinde zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı ¼retiminde kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel ve yarar sağlayan y¼ntemlerin yeni nesil teknolojik uygulamalar karşısında yok olmasının, unutulmasının ¼n¼ne geçmek gerekmektedir.

“Zeytin Yetiştiriciliğinin ve Zeytinyağı ¼retiminin Geleneksel Beceri, Bilgi, Usul ve Sosyal Uygulamaları” başlıklı unsurun UNESCO’ya kaydı sonrasında da, eylem planı kapsamında yapılacak olan çalışmalara Enstit¼ olarak destek olmaya hazırız.

Bu geleneğin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan K¼lt¼rel Miras Listesine kaydedilmesine y¼nelik çalışmaları çok yerinde bir girişim olarak g¼r¼yor ve Enstit¼ araştırmacı ve uzmanları olarak destekliyoruz.


Sefer DEVİREN
Enstit¼ M¼d¼r¼

Hatay Zeytincilik Araştırma Enstit¼s¼ M¼d¼rl¼ė¼

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

The Institution was established in 2011 with a decree-law to carry out projects on agricultural products with high added value in the region. Since, Hatay province is at high ranking position in olive cultivation in the country and we are an institute on it, the institutions priority is olive.

Our local olive varieties in our region, which have a unique taste and aroma, are decreasing over time due to the demands of olive cultivators to change the varieties. As a solution to this problem, the institute carry out projects on the collection, selection and reproduction of olive genetic resources regarding the collection and protection of our local varieties. In the training and meetings held by the institute, the farmers are given important information about the importance of the local varieties and their protection. Some entrepreneurs processing olive and olive oil have efforts to raise awareness about the element by branding important local varieties in the region.

Olive and olive oil are believed to be sacred, healer and fertile in the region. Olive cultivator families not only satisfy the table olive and olive oil need of themselves but also make their living by trading them. Especially in the past, the whole family, relatives and neighbours gathered and worked together at the olive harvest time, which is a good example of solidarity and social cohesion.

In the production of table olives, family businesses continue with the traditional methods (the “Halhali” olives flavored with local caustic, the “kırma” crushed olives and the black olives ripening in the branch called “atünn”). In addition, making special meals to test the quality of the olive oil (local dishes like Kisir, Lentil Aş, Kerebiç (Mamul)) is one of the less practiced rituals [related to the element] today.

In the processing of olive oil, the traditional mills and the quality olive oil called “su zeyti” in the region performed very rarely today and under the severe threat of disappearing in the near future. Because the methods are known and performed by very few people and are seen as very troublesome compared to new technology squeezing units. The olive oil products are valued according to quality criteria in international competition. Olive oils obtained by traditional and old-fashioned production are out of the criteria and are extracted by different types of traditional processing and according to the taste of the local community. By the rapid spread of new technology in the extracting facilities due to the quickness and low labor force, the traditional extracting methods have been thrown into the background and left to be forgotten and disappeared.

Olive and olive oil production is mostly concentrated in rural areas. The decrease in the young population in the villages and the reluctance of the young members of families of olive cultivation, are families do not continue farming and production for various reasons are seen as one of the main reasons in the lack of transmitting the methods [related to the element]. The fact that olive and olive oil processing is traditionally in the form of family business and the

young members of these families cannot sustain the [olive] cultivation and processing due to various reasons (education, job [facilities], migration, etc.).

It is necessary to prevent the disappearance and forgetting of traditional and also beneficial methods in olive cultivation and olive oil extracting in Hatay province, before the new technological applications.

As the Institute, we are ready to support the efforts that will be carried out within the scope of the action plan, after the inscription of the element titled " Traditional Knowledge, Methods and Practices Concerning Olive Cultivation " to UNESCO.

We see the efforts for the submission of the element on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a very appropriate initiative and support it as the researchers and experts in the Institution.

(signed)

Sefer DEVİREN

Director of the Institution

Directorate of Hatay Olive Cultivation Research Institute



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

NATIONAL OLIVE AND OLIVE OIL COUNCIL

Sayı:2022/78

23.03.2022

Konu: UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel
Miras Listesi hk.

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi, 5488 Sayılı Tarım Kanununda belirlenen ulusal tarım politikaları çerçevesinde çalışmalar yapmak üzere 2007 yılında yayımlanan Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik ile kurulmuş ilk ürün konseyidir. UZZK zeytin ve zeytinyağı üreticileri ile zeytin bitkisinden elde edilen asıl ve yan ürünlerin ticaretini yapan tüccarlar, sanayiciler ve/veya bunların oluşturdukları birlikler, dernekler, kooperatifler ve birlikler ile zeytin ve zeytinyağı ile ilgili araştırma ve eğitim kurumları, meslek odaları ve sivil toplum kuruluşlarının bir araya gelerek örgütlenmesini ve çalışmasını sağlamaktır. UZZK tüzel kişiliği haiz sivil toplum kuruluşu ve zeytincilik sektörünün çatı kuruluşudur.

Türkiye’de yaklaşık 500 bin ailenin, doğrudan 2, 5 milyon kişi ve dolaylı 10 milyon insanın ana geçim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz parçalarından biri de zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünler oluşturmaktadır. Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde zeytin yetiştiriciliğinin ve zeytinyağının geleneksel usullerle elde edilmesi yönelik bazı teknik ve metotlar kaybolma riskiyle karşı karşıyadır. Bunun en önemli nedenlerinden bir tanesi de geleneksel üretimin ve geleneksel üretim yöntemlerinin aktarılmasının azalmasıdır. Konsey olarak, çeşitli nedenlerle tehdit altındaki geleneksel zeytinciliği korumak ve yaşatmak amacıyla çeşitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık.

UNESCO’nun desteği ile bu geleneğin yaşatılabileceğine ve koruma altına alınabileceğine yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkanlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Bu geleneğin UNESCO’ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğimin bir parçası olan Zeytin Yetiştiriciliğiyle İlgili Geleneksel Bilgi, Yöntem ve Uygulamalar, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımla.

Dr. Mustafa TAN

Yönetim Kurulu Başkanı

Issue: 2022/78

23.03.2022

Subject: About UNESCO List of Intangible Cultural Heritage
in Need of Urgent Safeguarding

TO THE UNESCO INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE INTERGOVERNMENTAL
COMMITTEE

The National Olive and Olive Oil Council [UZZK] is the first product-based council established with the Regulation on the Establishment and Working Principles of the National Olive and Olive Oil Council published in 2007 to work within the framework of the national agricultural policies determined in the Agriculture Law No. 5488. UZZK brings together olive and olive oil producers, traders, industrialists and/or their unions, associations, cooperatives and unions dealing with the trade of the main and by-products obtained from the olive plant, as well as research and training institutions, chambers and non-governmental organizations related to olive and olive oil. UZZK is a non-governmental organization with legal personality and the umbrella organization of the olive cultivation sector.

In Turkey, the main source of livelihood of approximately 500 thousand families, 2.5 million people directly and 10 million people indirectly, and one of the inseparable parts of their identity, are olives and products derived from olives. We are sad to observe that today, some techniques and methods for olive cultivation and olive oil production by traditional methods are at risk of disappear. One of the most important reasons for this is the decrease in traditional process and transmission of traditional methods. As the Council, we have been involved in various projects and activities in order to safeguard and sustain traditional olive cultivation, which is under threat for various reasons.

We strongly believe that this tradition can be kept alive and safeguarded with the support of UNESCO. In this context, we are ready to support all efforts within our constraints to sustain the tradition in a viable way. In addition, we participated to the file preparation meeting held regarding the element with heritage bearers and practitioners, other relevant non-governmental organizations and representatives of concerned public institutions. At the meeting, we actively expressed what needs to be done to sustain the element. We will continue to voluntarily support the efforts that will be carried out after the inscription of the tradition to UNESCO.

As a result, we consent to and wholeheartedly support the submission of Traditional Knowledge, Methods and Practices Regarding Olive Cultivation, which is a part of our cultural identity, on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

Kind regards.

(signed)

Mustafa TAN

Chairman of the Executive Board



MARMARABİRLİK
S.S. MARMARA ZEYTİN TARIM SATIŞ KOOPERATİFLERİ BİRLİĞİ

Kuruluş Tarihi : 1954

25 Özel Kalem



BSC3L7NMMY

2022-MRB-1048-16/02/2022-KDGE

Bursa : 16 Subat 2022

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Sınırlı Sorumlu Marmara Zeytin Tarım Satış Kooperatifleri Birliği; ortak kooperatiflerin ve gerektiğinde diğer üreticilerin ürünlerini daha iyi şartlarda değerlendirmek, Kooperatifleri; kooperatifçilik ilkelerine uygun olarak bağımsız mali yapıyla piyasa koşullarında etkin, verimli ve sürdürülebilir bir şekilde faaliyet göstermelerini sağlayacak şekilde koordine etmek, bunların müşterek menfaatlerini korumak, gerektiğinde denetlemek ve tarım satış kooperatifçiliğini geliştirmek amacıyla 1954 yılında kurulmuş ve halen 8 Tüzel Kişi Ortağa (bağlı kooperatiflerin 29 Bin gerçek kişi ortağı vardır) sahip Bursa' da mukim bir sivil toplum kuruluşudur.

Bölgemizin ana geçim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz parçası da, zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünlerdir. Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde zeytin yetiştiriciliğinin ve zeytinyağının geleneksel usullerle hasılası azalmaktadır. Bunun en önemli nedenlerinden bir tanesi de geleneksel üretimin azalması, geleneksel üretim yöntemlerinin aktarılmasının azalmasıdır. Birlik olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu geleneğimizi yaşatmak için çalışmaların içerisinde yer aldık.

Ancak bir sivil toplum kuruluşu olarak bizim gayretlerimizin yeterli olmadığını düşünüyoruz. UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığının çalışmaları ile bu geleneğin yaşatılabileceğine ve geliştirilebileceğine yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkanlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Toplantı sonrasında unsura yönelik tehditlerin belirlenmesi ve korum eylem planlarının oluşturulmasında aktif olarak yer aldık. Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğimin bir parçası olan Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimini, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımla

Hidamet ASA

Marmarabirlik Yönetim Kurulu Başkanı

Hidamet ASA
Yönetim Kurulu
Başkanı

Birliğimiz 488 sayılı kanun gereği damga vergisinden muaftır.

Çalışma Konusu: Sofralık Zeytin • Zeytinyağı • Zeytin Ezmesi

Bağlı Kooperatifler

Gemlik • Mudanya • Erdek • Orhangazi

Iznik • Edincik • Mürefte • Marmara Adası

Genel Müdürlük

Bursa-İzmir Karayolu 29. Km. Başköy Mevkii 16370 Nilüfer - Bursa / TÜRKİYE

T.: +90 224 4490010 (Pbx) • F.: +90 224 4490030-31 • T. Sicili: 11627

www.marmarabirlik.com.tr • marmarabirlik@marmarabirlik.com.tr

ISO 9001 - ISO 22000 - ISO 14001 - OHSAS 18001

**TO UNESCO INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE INTERGOVERNMENTAL
COMMITTEE**

Limited Liabile Marmarabirlik Agricultural Sales Cooperatives Union; is a non-governmental organization, which has 8 legal entity partners (partner cooperatives have around 29.000 natural persons members), established in Bursa in 1954 in order to evaluate the products of partner cooperatives and other manufacturers in better conditions, to coordinate the activities in an effective, efficient and sustainable manner in accordance with the principles of cooperatives and the principles of independent financial structure in market conditions for the partner cooperatives, to protect their common interests, to supervise when needed, and to develop agricultural sales cooperatives sector.

The olive and products obtained from olive are the main source of income and an inseparable part of our identity. We regret to observe that, today, the traditional olive cultivation and extracting olive oil are decreasing. One of the main reasons for this is decrease in the traditional processing and transmission of the traditional methods. As the Union, we take part in several projects and activities in order to sustain the element that is under the risk of disappearing.

However, we, as an NGO, believe that only our efforts are not enough to safeguard the element. We wholeheartedly believe that the element will be sustained and developed by the support of UNESCO and the efforts of the Ministry of Culture and Tourism. In this context, we, are ready to support all the efforts to sustain the element within our means. Moreover, we participated in the preparation meeting of the nomination file and inventory works with the other concerning NGOs and public bodies. We declared what should be done to safeguard the element by active participation. The Union took part in determining threats and safeguarding measures on the element that held after the meeting. Moreover, the Union go on active support to the activities related to the possible inscription of the element to the UNESCO list.

In conclusion, we consent and wholeheartedly support the submission of the Traditional Processing of Olive and Olive Oil on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Best Regards

(signed)

Hidamet ASA
Chairman of the Board of Marmarabirlik



UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Zeytindostu Derneği; zeytin üreticisini ve tüketicisini bahçeden ambalaja dek tüm süreçte kalite konusunda bilinçlendirmek, ülkemiz zeytin ürünlerine katma değer kazandırmak amacıyla 2006 yılında kurulmuş ve halen 493 üyeye (106 tüzel kişi, 387 gerçek kişi) sahip, merkezi İzmir’de olmakla birlikte tüm Türkiye’de faaliyet gösteren bir sivil toplum kuruluşudur.

Ülkemizde zeytin yetiştiriciliği yapılan bölgelerde gerek geçim sağlamanın, gerekse kültürel kimliğin ayrılmaz parçalarından biri de zeytin yetiştiriciliğidir. Zeytin ağacından elde edilen ürünler hem sağlık açısından, hem gastronomik değer açısından, hem de kültürel değerler açısından büyük önem taşımaktadır. Zeytin yaprağı, sofralık zeytin ve zeytinyağı bu ürünlerin başında gelmektedir.

Zeytin yaprağı, çok sıcak olmayan suda demlenerek veya eczacılık yöntemleri ile ekstrasyonu elde edilerek kullanılmaktadır.

Sofralık zeytin ülkemizin gastronomik kültüründe büyük yer teşkil etmektedir. Hazırlanması çeşitli fermantasyon yöntemleriyle yapılmaktadır. Bu yöntemler genellikle aile büyükleri tarafından gençlere öğretilmektedir.

Zeytinyağı ise ülkemizde “zeytinyağlılar” başlığı altında sınıflandırılan sofralık zeytinin ana bileşenidir. Ayrıca gerek sağlıklı beslenme anlayışının parçası olarak, gerek besin takviyesi olarak kullanımı giderek artmaktadır.

Söz konusu ürünlerin en güzel şekilde elde edilmesi; zeytin ağacına bakım verilmesinden başlayıp hasadı, işlemeyi ve saklamayı içeren süreçteki özene bağlıdır. Bu süreçte özen gösterilmesi gerektiği eskiden beri zeytin yetiştiriciliği yapan kişilerce gayet iyi bilinmekte, nitekim giderek artan bilimsel araştırmalar bu özenin önemini ispatlamaktadır.

Gösterilen özen zeytin ağaçlarına iyi bakım verilmesi ile başlar. Önceki nesillerden öğrenilen aşılama, budama ve hasat tekniklerinin doğru uygulanması iyi bakımın ve yerel zeytin çeşitlerinin korunmasının ön koşuludur. Bu özen, işlemlerin gerçekleştirilmesi esnasındaki ritüellerde de kendini gösterir. Örneğin, hasadın imece usulü yapılması, hasadın ilk günü veya son günü ağzımız tatlı olsun diye helva yenmesi anlamlı ritüellerdendir.

Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde gerek zeytin yetiştiriciliği, gerekse zeytinden elde edilen ürünlerde önceki nesillerden intikal eden; bu ritüeller azalmaktadır. Yerel çeşitleri iyi tanıyan, doğru aşılama, budama ve tekniklerini bilen, sofralık zeytin hazırlama ve saklama usullerini doğru uygulayan, bunları yeni nesillere aktaracak insan sayısı azalmaktadır. Bunun en önemli nedenlerinden bir tanesi de nüfusun şehir merkezine doğru hareketliliği nedeniyle, tekniklerin, geleneklerin, ritüellerin yeni nesillere aktarımındaki zorluklardır. Dernek olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan yerel zeytin çeşitlerimizi ve zeytin ritüellerimizi yaşatmak için çeşitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık. Örneğin, yerel çeşitlerden elde

edilen zeytinyağlarının tanıtılması, hasat ve ağaçlara bakım verme esnasındaki ritüellerin fotoğraf yarışması ile geniş kitlelere duyurulması, yetiştiricilik, zeytinyağının mutfakta kullanımı, zeytinyağı tadımı konusunda verdiğimiz üretici ve tüketici eğitimleri...

Öte yandan, bir sivil toplum kuruluşu olarak bizim gayretlerimizin UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığının çalışmaları ile desteklendiğinde doğru noktaya ulaşacağına yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda zeytine katma değer sağlayacak geleneklerin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkânlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması ve zeytin ürünlerine katma değer kazandırılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Toplantı sonrasında unsura yönelik tehditlerin belirlenmesi ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında aktif olarak yer alacağız. Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye, zeytinde katma değer yaratmayı engelleyen her tür uygulamanın karşısında durmaya devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğinin bir parçası olan "Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Katma Değer Yaratan Geleneklerin Korunması"nın, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımla

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Zeytindostu Derneği
Yönetim Kurulu Başkanı

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Zeytindostu Association; is a non-governmental organization, established in 2006 and has 493 members (106 legal and 387 natural persons), with the aim of raising the awareness of olive producers and consumers about quality in the whole process from grooves to packaging the products, and to increase added value to the country's olive products.

In our country, one of the indispensable parts of both main source of income and cultural identity is olive cultivation in that regions. The products obtained from the olive tree are of great importance in terms of health, gastronomic and cultural value. Olive leaves, table olives and olive oil are the prominent ones among the products.

Olive leaf is used by brewing in not very hot water or by obtaining its extraction by pharmaceutical methods.

Table olives have a great place in the gastronomic culture of our country. Its preparation is done by various fermentation methods. These methods are usually transmitted to young people by elder family members.

On the other hand, olive oil is the main component of culinary culture classified under the title of "by olive oil dishes" in our country. In addition, its usage has been increasing both as part of a healthy diet and as a nutritional supplement.

Obtaining the mentioned products in the best possible way depends on the care in the process, starting with the care of the olive tree and including harvesting, processing and storage. The need care in the processes [of olive cultivation] has been well known by the traditional olive cultivators for a long time, and as a matter of fact, increasing number of scientific researches prove the importance of this care.

Care begins with good care to olive trees. Proper application of grafting, pruning and harvesting techniques transmitted from previous generations is a prerequisite for good care and protecting local olive varieties. This care also shows itself in the rituals during the processes of the olive cultivation. For example, making the harvest in a "imece" [solidarity, labour assistance to each other], eating halva [a kind of dessert] on the first or last day of the harvest so that we can have a sweet mouth are among the meaningful rituals.

We are sadly observing that today, both in olive cultivation and in products obtain from olives, the rituals inherited from previous generations; are declining. The number of people who know local varieties well, know the proper [traditional] grafting and pruning techniques, practice the methods of preparing and storing table olives properly, and transmit them to new generations are decreasing. One of the main reasons for this is the difficulties in transmitting methods, traditions and rituals to new generations due to the migration of the population towards the city centers. As an association, we took part in various projects and activities to sustain our local olive varieties and olive rituals. For example, the promotion of olive oils from local varieties, disseminating the rituals of harvesting and caring for [olive] trees to large masses by photography contests, training for producers and consumers on olive cultivation, the place of olive oil in the culinary, olive oil tasting...

On the other hand, we sincerely believe that our attempts, as an NGO will reach to satisfying point when supported UNESCO and the efforts of the Ministry of Culture and Tourism. In this context, we are ready to support all efforts to sustain the tradition that add value to olive, within our means. In addition, we participated to the file preparation meeting regarding this element; along with heritage bearers and practitioners, other relevant NGOs and representatives of concerned public institutions. At the meeting, we also expressed what needs to be done to actively keep the element alive and add value to olive products. After the meeting, we will take an active part in identifying threats to the element and creating protection action plans. We continue actively supporting the works to be carried out after the inscription of the tradition to the UNESCO List, and to stand against all practices that prevent the creation of added value in olive.

As a result, we consent to and wholeheartedly support the submission of "Safeguarding the Traditions that Create Added Value in Olive and Olive Oil Production", which is a part of our cultural identity, on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

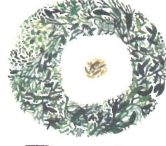
Best regards;

(signed)

Prof. Fügen DURLU ÖZKAYA

Zeytindostu Association

Chairman of the Board



Doğa

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Doğa Derneği, nesli küresel ölçekte tehlike altındaki türleri ve ekosistemleri korumak için 2002 yılında kurulmuş ve halen 245 üyeye sahip merkezi İzmir'de olan bir sivil toplum kuruluşudur.

Bölgemizin ana geçim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz bir parçası olan zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünlerdir. Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde zeytin yetiştiriciliğinin ve zeytinyağının geleneksel usullerle hasılası azalmaktadır. Bunun en önemli nedenlerinden biri geleneksel zeytin üretiminin azalması, geleneksel üretim yöntemlerinin aktarılmasının azalmasıdır. Dernek olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu geleneğimizi yaşatmak için çeşitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık.

Seferihisar başta olmak üzere, Ege Bölgesi'nin çok kısıtlı bir bölümünde varlığını sürdürmeye çalışan "zeytin ormanları", zeytinler, meşeler, insanlar, kuşlar, bukalemunlar, çakallar, yüzlerce böcek ve rengarenk çiçeklere ev sahipliği yapıyor. Hiçbir zirai zehir kullanılmayan ve telle çevrilmeyen zeytin ormanları tıpkı diğer ormanlar gibi, sürülüyor, sulanmıyor ve sadece kendiliğinden yetişen yabancı zeytinlere, yani delicelere, İzmir'e özgü zeytin ırkı erkencenin aşılmasıyla oluşuyor. Aslında bir tarım alanı olmasına rağmen, tıpkı doğal ormanlar gibi çok sayıda canlıya ev sahipliği yapıyor.

Ancak Ege'nin bu son zeytin ormanları ve erkence ırkı, şehirleşme ve endüstriyel yöntemlerin yaygınlaşması nedeniyle yok olmanın eşiğinde. Bu ormanlarda yaşayan sayısız canlı ve onlarla içi içe geçmiş zeytin kültürü, tehlike altında. Çünkü bu son derece narin alanlarda, el emeği ile elde edilen zeytinyağı endüstriyel çiftliklerde üretilen yağlarla rekabet edemiyor. Bu nedenle bu yüzlerce yıllık kültürün taşıyıcısı olan pek çok Ege köyü, kadim zeytinyağı üretimi yöntemlerini bırakarak hızla endüstriyel üretime geçiyor.

Seferihisar Doğa Okulu'nun bulunduğu Orhanlı Vadisi, her şeye rağmen bu kadim kültüre tutunan ve onu geleceğe taşıyan nadir yerlerden biri. Bu kültürün yaşamasına destek olmak, hem Ege'nin son zeytin ormanlarına hem de bu ormanlardaki pek çok canlıya hayat verebilmek için Orhanlı Köyü Derneği, Doğa Derneği ve Seferihisar Doğa Okulu'nun birlikteliğiyle "Ege'nin Zeytinyağı İmecesini" başlatıldı.

Türkiye'de ekosistem değeri taşıyan zeytinliklerde geleneksel üretim kültürünün devam ettiği alanları tespit etmek için BM SGP destek programı kapsamında "Zeytin Meralarının Geleceği İçin Eiele" projesi gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma kapsamında geleneksel zeytin üretme kültürünün devam ettiği yerler, üretim biçimleri, ekosistem özellikleri ve somut olmayan kültürel mirası bağlamında araştırma ve tespit çalışmaları yapılmıştır. Kaz Dağları'nın eteklerindeki Dereli, Hacı Aslanlar, Yaşyer, Çamcı köylerinden başlanarak Mentеше dağlarına kadarki alanda bulunan 64 adet lokasyon bazında yer ziyaret edilmiştir.

Aynı zamanda derneğin okulu olan Seferihisar Doğa Okulu'nda Zeytin ve Zeytinyağ kültürünün anlatıldığı yüz yüze eğitim çalışmaları düzenlenmiştir. 2014-2019 yıllarında gerçekleştirilen bu eğitim çalışmalarına Türkiye'nin pek çok yerinden katılımcılar gelmiştir. 3 gün süren bu eğitimlere ortalama 70-80 kişi katılmış ve belirtilen tarihler arasında 6 kurs düzenlenmiştir. Bu eğitim çalışmasının temel amacı: zeytinliklerin biyoçeşitlilik değeri taşıyan bir ekosistem olduğu göstermek ve bu ekosistem içinde insanların somut olmayan kültürel miras öğelerini kullanarak bu alanlarda nasıl üretim yaptıklarını deneyimlemektir.

Doğa Derneği

Orhanlı Mahallesi 7102 Sokak No: 1 Seferihisar / İzmir

Tel: 0850 840 60 49 Faks: 0850 303 92 12

E-posta: doga@dogaderneği.org

www.dogaderneği.org





Doğa

Zeytin ormanlarında yapılan bu çalışmaların aynı zamanda gastronomik ayağında da faaliyetler göstermekteyiz. Derneğimizin kurumlarından birisi olan Yavaş Dükkan'da geleneksel olarak üretilen zeytin yağların satışı yapılmaktadır. Bu sayede hem geleneksel üretim biçimlerinin devam etmesine ekonomik anlamda destek olunmakta hem de üretim yapılan ekosistemlerdeki biyolojik çeşitlilik korunmaktadır.

Slow Food ve Doğa Derneği'nin 2012 yılından beri sürdürdüğü çalışmalar sonucunda, Ege'nin zeytin ormanlarının korunması için yeni bir adım atıldı. İzmir ve çevresindeki zeytin ormanlarında bölgeye özgü erkence türü zeytinlerden üretilen Örfene Zeytinyağı, "presidium" olarak tescillendi. Presidium, küçük üreticileri ve kaliteli doğa dostu üretimleri korumak için geliştirilmiş bir ürün tescil modeli. Dünyanın en prestijli ürünleri arasına giren Örfene Zeytinyağı, bölgedeki biyolojik çeşitliliği destekliyor ve binlerce yıldır kesintisiz olarak devam eden bir kültürü insanlarla buluşturuyor.

Ege'nin zeytin ormanları, tehlike altında olan doğal yaşam alanları arasında yer alıyor. Tüm dünyada iyi, temiz ve adil gıda için çalışmalar yürüten Slow Food, Doğa Derneği ile birlikte Ege'nin zeytin ormanlarını ve bu alanlardaki biyolojik çeşitliliği destekleyen kadim üretim yöntemlerini korurken, Örfene Zeytinyağı presidium olarak dünyaya açılıyor. Yapılan çalışmalar kapsamında, Ege Bölgesi'nde İzmir başta olmak üzere zeytin ormanlarındaki üreticilerin kadim zeytinyağı kültürünü yaşatmalarına destek olunması hedefleniyor. Zeytin kültürünün devam etmesi ve hali hazırda var olan öğeleri kayıt altına almak için iletişim çalışmaları yapılmaktadır. Zeytin üretiminin ustaları ile röportajlar yapılmakta ve bu kültüre dair bilgi ve belgeler video, fotoğraf ve kısa film çekimleri ile kayıt altına alınmaktadır.

Ancak bir sivil toplum kuruluşu olarak bizim gayretlerimizin yeterli olmadığını düşünüyoruz. UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın çalışmaları ile bu geleneğin yaşatılabileceğine ve geliştirilebileceğine yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkanlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Toplantı sonrasında unsura yönelik tehditlerin belirlenmesi ve korunması eylem planlarının oluşturulmasında aktif olarak yer aldık.

Bu geleneği UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğimin bir parçası olan Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretiminin, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve gönülden destekliyoruz.

Saygılarımla

01.03.2022

Tuba Kılıç Karcı

Doğa Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

DOĞA DERNEĞİ
Orhanlı Mah. 7102 Sokak No: 1
Seferihisar - İZMİR
Fax: 0850 303 92 12
Seferihisar V.D. 302 048 607

Doğa Derneği

Orhanlı Mahallesi 7102 Sokak No: 1 Seferihisar / İzmir
Tel: 0850 840 60 49 Faks: 0850 303 92 12
E-posta: doga@dogaderneği.org

www.dogaderneği.org



Doğa (Nature)

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY

Doğa (Nature) Association, established in 2002 for the safeguarding of the endangered species and ecosystems in a global scale. It is a non-governmental institution has 245 members located in İzmir province of Turkey.

Our main livelihood and indispensable part of our identity is olive and olive products. Unfortunately, we observe that the traditional olive production and olive tree cultivation has been diminishing. One of the main reasons for that situation is the diminishing the traditional olive production and traditional production methods. As an association we participated in the projects and activities for the safeguarding the tradition which is under the need of urgent safeguarding.

Mainly Seferihisar and limited part of the Aegean Region is the homeland of olive groves, olive trees, oak trees, humans, birds, chameleons, jackals, hundreds of insects, colourful flowers. Like other jungles, no agricultural poison used or hedged or being watered for the olive groves. Olive groves has been emerged by wild oil trees, called as *delice*, by grafting *erkence* as a special oil type of İzmir province. Although being an agricultural space, it is the homeland for the many livings like natural jungles.

But these last olive groves of Aegean Region and *erkence* breed are threatened with extinction because of spread of industrial methods and urbanization. Many uncountable livings existing in these jungles with inseparable part of olive culture are endangered or in need or urgent safeguarding. Because olive oil obtained from handmade cannot race with olive oil produced from industrial farms. For that reason, many of the Aegean Region villages which used to transmit the tradition and traditional producing methods has been transferring to industrial production methods.

Orhanlı Valley where Seferihisar School of Nature is located, is one of the unique places for transmitting and holding ancient culture. In order to support, safeguard for living culture of last olive groves of Aegean Region and living creatures of these jungles with the help of Orhanlı Village Association, Nature Association, and Seferihisar School of Nature, "Aegean Olive Oil Cooperation" project has been started.

In order to determine where traditional olive tree cultivation has been continuing "Together for the Olive Pasture Future" project carried under the United Nations Small Grants Program (SGP) support program. Places where traditional olive cultivation has been carried out, production types, characteristic of ecosystems, has been studied and determined under the concept of intangible cultural heritage. From *Dereli* which located the bottom of *Kaz Mountains*, *Hacı Aslanlar*, *Yaşyer*, *Çamcı* vilages to *Menteşe Mountains* 64 location were visited as a location bases.

Face to face training studies related to olive and olive oil culture conducted by Seferihisar School of Nature being the school of the foundation as well. Many participants from the different parts of the Turkey participated these educational studies hold between the years 2014-2019. 6 courses organized, lasted 3 days and approximately 70-80 participants participated during the period. To prove olive biodiversity as a valuable ecosystem and to experiment how intangible cultural heritage elements can be used for the production in these spaces were the main purposes of these educational activities.

We have activities on gastronomic side of the olive groves at the same time. *Yavaş* (Slow) Shop which is a one of our association establishment makes traditionally produced olive oil products sales. By means of these activities the sustainability of the traditional production methods and biodiversity of the ecosystems are safeguarded and preserved.

A new initiative has been started for the safeguarding of olive groves of Aegean Region by the Slow Food and Nature Association's conducted activities since 2012. Örfene Oil has been registered as Presidium which cultivated from *erkence* olive peculiar to İzmir and its surroundings olive groves. Presidium, as a registered model for protection of small producers and in good quality nature friendly production. Örfene Olive Oil one of the world most prestigious production, supports biodiversity of the region and meets the thousands of the years culture continuing without interruption with the human being.

Olive groves of Aegean Region are located natural sites under the extinction. Slow Food with Nature Association are preserving olive groves of Aegean and biodiversity of the region. They work good, hygienic and fair food studies for all over the world. Örfene Olive oil becomes popular. Accordance with the studies it is aimed to support ancient olive oil culture of farmers initially İzmir Province in Aegean. In order to continue olive oil culture and register existing elements communication studies has been conducting. The element has been archiving by doing interviews with masters of olive producers and recording related documents, videos, photos and shooting short documentaries.

As a nongovernmental organization we think that our efforts are not enough. We wholeheartedly believe that with the support of UNESCO and efforts of Ministry of Culture and Tourism we can safeguard and enhance the tradition. In that context we are ready to support all efforts for the continuity of the living heritage with sustainable methods. Also, we participated the file preparation meeting with the bearers of the element, nongovernmental organizations and related representatives of institutions. At the meeting, we actively expressed safeguarding efforts for the element. After the meeting we actively participated for deciding the threats of the elements and safeguarding plans.

We wholeheartedly will continue to support the activities after the inscription of the element to UNESCO.

As a result, we support and consent national nomination of Olive and Traditional Olive Oil Production which is cultural identity of our region to UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Best regards.

01.03.2022
Tuba Kılıç Karcı
Chairman of the Executive Board of Nature Association
(signed) Nature Association
Orhanlı Mah. 7102 Sokak No:1
Seferhisar-İZMİR
Tel: 0850 840 60 49
Fax: 0850 303 92 12
www.dogadermegi.org
School of Nature /Slow Shop/ BirdLife International

Rıza Beyanımdır

Zeytinyağını geleneksel yöntemlerle işleyen bir işletmenin sahibiyim. Eşim ve ustalarımızla birlikte soğuk sıkım zeytinyağı elde etmekteyiz. Bu şekilde daha sağlıklı ve geleneksel yöntemle yağ elde etmekteyiz. Bir kadın olarak böyle bir alanda işyeri sahibi olmaktan gurur duyuyorum.

Yaptığımız iş, benim için sadece bir kazanç vesilesi değildir. Zeytin ve zeytinyağı üretimi her aşaması ile şehir kültürümüzün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ben de sahibi olduğum işletme sayesinde bu kültürün bir parçası ve unsurun yaşatılması için çabalayanlardan olduğumu düşünüyorum.

Bu unsurun bir miras taşıyıcı olarak aday dosya hazırlık çalışmalarına katılım sağladım. Bu geleneğe bir somut olmayan kültürel miras unsuru olarak verilen değeri görünce mutlu oldum. Geleneğimizin yok olma tehlikesini üzülen görmektiyim. Dolayısıyla, unsurun Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak kaydedilmesinin bu tehlikeyi ortadan kaldırmasına yönelik dikkatlerin unsura çevrilmesinde faydası olacaktır. Bu mesleğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara da elimde geldiğince destek vereceğim.

Bu mirasın bir taşıyıcısı olarak, kültürel kimliğimin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kaydedilmesine rızamı beyan ediyorum.

Saygılarımla

İmza
Ad- Soyad
Nesrin Ünlü

Adres: Umurbey mah. Kadın Girişimciler
derneği Gemlik / Bursa

Tel: 05345004523

nesrinunlu@outlook.com

My Consent Letter

I am the owner of one of the enterprises that processes the olive oil with traditional methods. Together with my husband and our masters, we process cold-press olive oil. As a woman, I am proud to have a work place in this field.

I'm not doing this job just to earn money. Production of olive and olive oil is an important part of our city culture in every aspect. Thanks to the enterprise I own, I believe that I am a part of this culture and one of those who strive to keep this element alive.

As a bearer of the element, I participated in the nomination file preparation studies. I am happy to see the value given to the tradition as an intangible cultural heritage element. I see the danger of disappear about the tradition unfortunately. Therefore, the inscription of the element as a national file on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding, will help to eliminate the danger of disappear and to draw attention to the element. As much as I can, I will support the safeguarding efforts that will be held after the element is inscribed on the UNESCO List.

As a bearer of this heritage, I declare that I consent to the submission of traditional processing of olive and olive oil, which is a part of my cultural identity, on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Best Regards,

Name-Surname

Mrs. Nesrin ÜNLÜ

signed

Adres: Umurbey Mah. Association of Women Entrepreneurs

Gemlik / Bursa

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Çanakkale Belediyesi, il merkezinin seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan şehir insanını doğrudan temsil etmektedir. Şehre, şehir insanına ve şehrin değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Şehrimizin temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Şehir halkı tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, şehir kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Belediye olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun öneminin ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek değildir. Günümüzde de şehrimiz insanları tarafından yaşatılmaya devam edilmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir.

Unsurun, sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Bu çerçevede zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi dosyasının hazırlık, yazım süreci ve eylem planlarının oluşturulmasına katkı sunduk. Ayrıca Belediye olarak, bu unsurun korunması ve geliştirilmesi kapsamında kurulacak İzleme ve Değerlendirme Kurulunun doğal üyesi konumundayız. Bu üyelik bize hem sorumluluk yüklemekte hem de unsura yönelik aktif çalışmalarda yer alma imkânı sunmaktadır.

Netice itibarıyla, şehir kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

Çanakkale Belediye Başkanı *J.*



Rebiye TURAN ÜNÜVAR
Belediye Başkan Yardımcısı

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Çanakkale Municipality is the city's elected local administrative body. In this respect, it directly represents the people of the city. Serving the city, the people of the city and the values of the city are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our city people for centuries, is an integral part of our city identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the municipality, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices.

We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. In this context, we contributed to the preparation, writing process and the creation of action plans for the traditional processing of olives and olive oil. In addition, we are aware of our responsibility as a natural member of the Monitoring and Evaluation Board, which will be established for the safeguard and development of this element. This membership both gives us responsibility and gives us the opportunity to take part in active work towards the element.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of cultural identity in the Çanakkale city, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

(signed)

Ms. Rabiye TURAN ÜNÜVAR
Deputy Major of Çanakkale



Mudanya/Bursa

7 Mart 2022

UNESCO SEKRETARYASINA

Belediye Başkanlığı, İlçemizin seçimle belirlenen yerel yönetim organı olup, şehir insanını doğrudan temsil etmektedir. Bu bakımdan şehir insanına ve şehrin değerlerine hizmet etmek asıl amaçlarımızdan biridir. Gemlik Körfezinin güneybatısı boyunca uzanan şirin bir ilçe olan Mudanya tarih boyunca Marmara denizinin önemli bir liman şehri olmuştur. Bu bakımdan konumu itibarıyla İlçe sınırlarında arkeolojik, doğal ve kentsel sit alanlarını barındırmasının yanında aynı zamanda zengin tarım arazilerine sahip bir bölgedir.

Ekonomisi ağırlıklı olarak turizm ve tarıma dayanana İlçemizin en önemli tarımsal ürünlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Özellikle İlçemiz Tirilye Mahallesinde asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir kültür olan zeytin yetiştiriciliği, şehir kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır. Bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Zeytin Yetiştiriciliğiyle İlgili Geleneksel Bilgi, Yöntem ve Uygulamalar, sadece geçmişte kalmış kültürel ritüeller değil aynı zamanda günümüzde de şehrimiz insanları tarafından yaşatılmaya devam etmektedir. Üreticiler Tirilye Mahallemiz başta olmak üzere, ailelerinden öğrendikleri usullerle bu geleneği sürdürmeye devam etmektedirler. Ancak başta gelişen teknoloji ve ekonomik sebepler olmak üzere üretici aileler, çocuklarının bunu sürdürebileceği hususunda tereddüt etmektedirler.

Sürdürülebilir bir koruma sağlanabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecinde ve sonrasında Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli sorumluluk üstlenilecektir.

Sonuç olarak, şehir kimliğimizin esaslı bir parçası olan Zeytin Yetiştiriciliğiyle İlgili Geleneksel Bilgi, Yöntem ve Uygulamalar'ın UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Bu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumlulukları yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

Hayri TÜRKYILMAZ
Mudanya Belediye Başkanı



TO UNESCO SECRETARIAT

The Municipality is the elected local administrative body of the district and directly represents the people of the city. In this respect, it is one of our main goals to serve the people of the city and the values of the city. Mudanya, a charming town stretching along the southwest of the Gulf of Gemlik, has been an important port city of the Marmara Sea throughout history. In this respect, due to its location, it is a region with rich agricultural lands as well as hosting archaeological, natural and urban protected areas within the borders of the district.

One of the most important agricultural products of our province (Mudanya), whose economy is mainly based on tourism and agriculture, is olive and olive oil. Olive cultivation, which is a culture that has been kept alive from generation to generation for centuries, especially in our district Trilye, is an integral part of our urban identity. This element concerns not only the practitioners of the heritage, but also all our people.

Traditional Knowledge, Methods and Practices Related to Olive Cultivation are not just rituals of the past and are still being kept alive by the people of our city today. They continue this tradition with the methods they learned from their families, especially Trilye. However, parents are unsure that their children will sustain it. Due to various reasons led by economic concerns, keeping this heritage alive in our city is in danger.

In order to ensure a sustainable safeguarding, we think that the inscription of the element on the UNESCO Intangible Cultural Heritage List Need Urgent Safeguarding is a very important step. In this context, important responsibility will be assumed as the representative of the local people together with the Ministry of Culture and Tourism during and after the nominational file preparation process.

In conclusion, on behalf of our people, we sincerely support the nomination of Traditional Knowledge, Methods and Practices Related to Olive Cultivation, which is an essential part of our urban identity, on the UNESCO Urgent List. In this context, we also declare that, as a public institution, we are ready to fulfill our responsibilities regarding this element.

Best Regards

(signed)

Mr. Hayri TÜRKYILMAZ
Mudanya Major

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Bursa iline bağlı İznik ilçesi Belediyesi, ilçenin seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan şehir insanını doğrudan temsil etmektedir. Şehre, şehir insanına ve şehrin değerlerine hizmet etmek temel sorumluluklarımızdır. Şehrimizin temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Şehir ahalimiz tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, şehir kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Belediye olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, sadece geçmişte kalmış ritüel değildir ve günümüzde de şehrimiz insanları tarafından yaşatılmaya devam etmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir.

Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Diğer bir önemli gelişme ise gerçekleştirilen Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimi Dosyası Hazırlık ve Yazım Toplantısıdır. Aday dosyanın hazırlanması ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında diğer katılımcılarla birlikte aktif olarak görev aldık. Ayrıca Belediye olarak, bu unsurun korunması ve geliştirilmesi kapsamında kurulacak İzleme ve Değerlendirme Kurulunun doğal üyesi konumundayız. Bu üyelik bize hem sorumluluk yüklemekte hem de unsura yönelik aktif çalışmalarda yer alma imkanı sunmaktadır.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte, yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemlerin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Netice itibarıyla, şehir kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

Zeliha PEŞTE
Belediye Başkan V.

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Theİznik Municipality depended on Bursa, is the district's elected local government body. In this respect, it directly represents the people of the city. Serving the city, the people of the city and the values of the city are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our city people for centuries, is an integral part of our city identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the municipality, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. In this context, we contributed to the preparation, writing process and the creation of action plans for the traditional processing of olives and olive oil. In addition, we are aware of our responsibility as a natural member of the Monitoring and Evaluation Board, which will be established for the safeguard and development of this element. This membership both gives us responsibility and gives us the opportunity to take part in active work towards the element.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of our cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regard

Ms. Zeliha PEŞTE
Deputy Major (İznik)

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Çanakkale iline bağlı Ayvacık ilçesi Belediyesi, ilçenin seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan şehir insanını doğrudan temsil etmektedir. Şehre, şehir insanına ve şehrin değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Şehrimizin temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Şehir ahalimiz tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, şehir kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Belediye olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek değildir. Günümüzde de şehrimiz insanları tarafından yaşatılmaya devam edilmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir.

Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Diğer bir önemli gelişme ise gerçekleştirilen Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimi Dosyası Hazırlık ve Yazım Toplantısıdır. Aday dosyanın hazırlanması ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında diğer katılımcılarla birlikte aktif olarak görev aldık. Ayrıca Belediye olarak, bu unsurun korunması ve geliştirilmesi kapsamında kurulacak İzleme ve Değerlendirme Kurulunun doğal üyesi konumundayız. Bu üyelik bize hem sorumluluk yüklemekte hem de unsura yönelik aktif çalışmalarda yer alma imkanı sunmaktadır.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Netice itibarıyla, şehir kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

Ayvacık Belediye Başkanı


Mesut ÖZYRAM
Belediye Başkanı

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The Ayvacık Municipality depended on Çanakkale, is the district's elected local government body. In this respect, it directly represents the people of the city. Serving the city, the people of the city and the values of the city are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our city people for centuries, is an integral part of our city identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the municipality, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. In this context, we contributed to the preparation, writing process and the creation of action plans for the traditional processing of olives and olive oil. In addition, we are aware of our responsibility as a natural member of the Monitoring and Evaluation Board, which will be established for the safeguard and development of this element. This membership both gives us responsibility and gives us the opportunity to take part in active work towards the element.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of our cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

(signed)

Mr. Mesut Bayram
Mayor of Ayvacık

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Çanakkale iline bağlı Ezine ilçesi Belediyesi, ilçenin seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan şehir insanını doğrudan temsil etmektedir. Şehre, şehir insanına ve şehrin değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Şehrimizin temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Şehir ahalimiz tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, şehir kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Belediye olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek değildir. Günümüzde de şehrimiz insanları tarafından yaşatılmaya devam edilmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir.

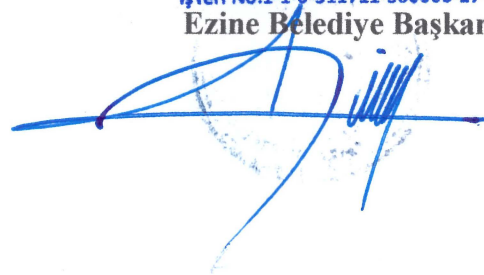
Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Diğer bir önemli gelişme ise gerçekleştirilen Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimi Dosyası Hazırlık ve Yazım Toplantısıdır. Aday dosyanın hazırlanması ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında diğer katılımcılarla birlikte aktif olarak görev aldık. Ayrıca Belediye olarak, bu unsurun korunması ve geliştirilmesi kapsamında kurulacak İzleme ve Değerlendirme Kurulunun doğal üyesi konumundayız. Bu üyelik bize hem sorumluluk yüklemekte hem de unsura yönelik aktif çalışmalarda yer alma imkanı sunmaktadır.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Netice itibarıyla, şehir kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

T.C.
EZİNE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Cumhuriyet Mah. Org. Nahit Şenoğul Cad. No:2
EZİNE/ÇANAKKALE Ezine V.D.No:384 003 1534
Tel: 0 286 618 52 30 Fax: 0 286 618 16 25
İşYeri No:1-1-0-511711-300000-17-8-00
Ezine Belediye Başkanı



TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

The Ezine Municipality depended on Çanakkale, is the district's elected local government body. In this respect, it directly represents the people of the city. Serving the city, the people of the city and the values of the city are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our city people for centuries, is an integral part of our city identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the municipality, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. In this context, we contributed to the preparation, writing process and the creation of action plans for the traditional processing of olives and olive oil. In addition, we are aware of our responsibility as a natural member of the Monitoring and Evaluation Board, which will be established for the safeguard and development of this element. This membership both gives us responsibility and gives us the opportunity to take part in active work towards the element.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of our cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regard

Mr. Güray Yüksel
Major of Ezine

Cumhuriyet Mahallesi Org. Nahit Şenoğul Caddesi

No:2 17600 EZİNE | ÇANAKKALE

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Ezine Ziraat Odası; Tarımsal üretimi desteklemek amacıyla 1963 yılında kurulmuş ve halen 7000 üyeye sahip Ezine ilçesinde mukim bir sivil toplum kuruluşudur.

Bölgemizin ana geçim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz parçalarından biri de zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünlerdir. Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde zeytin yetiştiriciliğinin ve zeytinyağının geleneksel usullerle hasılası azalmaktadır. Dernek olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu geleneğimizi yaşatmak için çeşitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık. Örneğin, Zeytin budama ve bakımı, Zeytin İlaçlama ve hastalıkları ile mücadele, Zeytin yağı spekleri ve coğrafi işaret alımı konusunda çalışmalar Ezine Peyniri ve Ezine Geyikli Zeytin yağı ve zeytin fuarı düzenledik.

Ancak bir sivil toplum kuruluşu olarak bizim gayretlerimizin yeterli olmadığını düşünüyoruz. UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın çalışmaları ile bu geleneğin yaşatılabileceğine ve geliştirilebileceğine yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkânlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Toplantı sonrasında unsura yönelik tehditlerin belirlenmesi ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında aktif olarak yer aldık. Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğimin bir parçası olan Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretiminin, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımla

EZINE ZİRAAT ODASI
Ezine Ziraat Odası
Tel.: (0286) 618 4039 Fax: 618 4604
Seferşah Mh. Paşakavlar Cd.
No:1 Ezine İlçesi
Ezine V.D. 99009 0230
Başkan
Anıl Kahraman

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Ezine Chamber of Agriculture is a non-governmental organization established in 1963 to support agricultural production and still has 700 members, in the district of Ezine.

One of the main sources of income and an integral part of the identity of our region is olives and the products obtained from olives. We are sadly observing that today olive cultivation and the extraction of olive oil by traditional methods are decreasing. As Chamber, we took part in various projects and activities in order to keep this tradition alive, which is in danger. For example, we carried out efforts on olive pruning and care, struggle olive spraying diseases, olive oil specs and taking geographical indication. We organized Ezine Cheese and Ezine Geyikli Olive Oil and Olive Fair.

However, as a non-governmental organization, we think that our efforts are not enough. We sincerely believe that this tradition can be kept alive and developed with the support of UNESCO and the efforts of the Ministry of Culture and Tourism. In this context, we are ready to support all efforts within our capability to sustain the tradition in a sustainable way. In addition, we participated in the file preparation meeting held on this element with the representatives of heritage practitioners, other NGOs and relevant public institutions. At the meeting, we also actively expressed what is needed to keep the element alive. After the meeting, we actively participated in the identification of threats to the element and the creation of safeguarding action plans. We will continue to voluntarily support the efforts to be carried out after this tradition is inscribed on the UNESCO List.

As a result, we consent and wholeheartedly support the submission of Olive and Olive Oil Production, which is a part of the cultural identity of our region, List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

Anıl Kahrıman

President of Ezine Chamber of Agriculture

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Çanakkale iline bağlı Ezine ilçesi Geyikli Belediyesi, ilçenin seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan şehir insanını doğrudan temsil etmektedir. Şehre, şehir insanına ve şehrin değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Şehrimizin temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Şehir ahalimiz tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, şehir kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Belediye olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek değildir. Günümüzde de şehrimiz insanları tarafından yaşatılmaya devam edilmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir.

Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Diğer bir önemli gelişme ise gerçekleştirilen Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimi Dosyası Hazırlık ve Yazım Toplantısıdır. Aday dosyanın hazırlanması ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında diğer katılımcılarla birlikte aktif olarak görev aldık. Ayrıca Belediye olarak, bu unsurun korunması ve geliştirilmesi kapsamında kurulacak İzleme ve Değerlendirme Kurulunun doğal üyesi konumundayız. Bu üyelik bize hem sorumluluk yüklemekte hem de unsura yönelik aktif çalışmalarda yer alma imkanı sunmaktadır.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Netice itibarıyla, şehir kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

Geyikli Belediye Başkanı

Mevlüt ORUÇOĞLU
Geyikli Belediye Başkanı

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The Geyikli Municipality depended on Çanakkale city Ezine district, is the district's elected local government body. In this respect, it directly represents the people of the city. Serving the city, the people of the city and the values of the city are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our city people for centuries, is an integral part of our city identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the municipality, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. In this context, we contributed to the preparation, writing process and the creation of action plans for the traditional processing of olives and olive oil. In addition, we are aware of our responsibility as a natural member of the Monitoring and Evaluation Board, which will be established for the safeguard and development of this element. This membership both gives us responsibility and gives us the opportunity to take part in active work towards the element.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of our cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

Mr. Mevlut Oruçoğlu
Major of Geyikli

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

S.S. Geyikli Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi; tarımsal üretimi desteklemek amacıyla 2013 yılında kurulmuş ve halen 48 üyeye sahip Geyikli Beldesi'nde mukim bir sivil toplum kuruluşudur.

Bölgemizin ana geçim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz parçalarından biri de zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünlerdir. Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde zeytin yetiştiriciliğinin ve zeytinyağının geleneksel usullerle hasılası azalmaktadır. Kuruluş olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu geleneğimizi yaşatmak için çeşitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık. Örneğin Geyikli'de üretimi yapılan zeytinyağı için yaptığımız bilimsel çalışmalar sonucunda 'Geyikli Zeytinyağı' adıyla coğrafi işaret aldık.

Ancak bir sivil toplum kuruluşu olarak bizim gayretlerimizin yeterli olmadığını düşünüyoruz. UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığının çalışmaları ile bu geleneğin yaşatılabileceğine ve geliştirilebileceğine yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkânlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Toplantı sonrasında unsura yönelik tehditlerin belirlenmesi ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında aktif olarak yer aldık. Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğimin bir parçası olan Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretiminin, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımla

S.S. Geyikli Beldesi
S.S. GEYİKLİ BELDESİ
TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ
Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı
Hürriyet Mh. İskender Cd. No:9/1
Geyikli / Ezine / Çanakkale
Ticaret Sicil No: Ezine / 135
Ezine V.D. No: 2013/108

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Agricultural Development Cooperative of Geyikli District of is a non-governmental organization established in 2013 to support agricultural production and still has 48 members, in the district of Geyikli.

One of the main sources of income and an integral part of the identity of our region is olives and the products obtained from olives. We are sadly observing that today olive cultivation and the extraction of olive oil by traditional methods are decreasing. As Chamber, we took part in various projects and activities in order to keep this tradition alive, which is in danger. For example, As a result of the scientific studies we had done for the olive oil produced in our town, we received a geographical indication with the name "Geyikli Olive Oil".

However, as a non-governmental organization, we think that our efforts are not enough. We sincerely believe that this tradition can be kept alive and developed with the support of UNESCO and the efforts of the Ministry of Culture and Tourism. In this context, we are ready to support all efforts within our capability to sustain the tradition in a sustainable way. In addition, we participated in the file preparation meeting held on this element with the representatives of heritage practitioners, other NGOs and relevant public institutions. At the meeting, we also actively expressed what is needed to keep the element alive. After the meeting, we actively participated in the identification of threats to the element and the creation of safeguarding action plans. We will continue to voluntarily support the efforts to be carried out after this tradition is inscribed on the UNESCO List.

As a result, we consent and wholeheartedly support the submission of Olive and Olive Oil Production, which is a part of the cultural identity of our region, List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

President

Agricultural Development Cooperative of Geyikli District

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Bölgemiz, geleneksel zeytinciliğin yoğun olarak yapıldığı bir yerdir. Zamanla geleneksel zeytinciliğin giderek kaybolmaya başladığını gözlemledik. Bu nedenle geleneksel zeytinciliğe ait kültürel unsurları korumak, tanıtmak ve görünür kılmak amacıyla bir müze kurmaya karar verdik. Bunun için 2001 yılında çevremizdeki eski zeytinyağı preslerini, zeytin toplama aletlerini, taşıma ve saklama kaplarını, çeşitli folklorik objeleri toplayarak kurduğumuz Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde sergilemeye başladık. Küçükkuyu'da kurduğumuz bu müzede sergilemenin yanı sıra kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimine devam ettik. Müzede aynı zamanda geleneksel usulde zeytinyağı sabun yapım tekniği de açıklamalı olarak sergilenmektedir.

Bu geleneksel kültürü korumanın önemini ve değerini anlıyoruz. Bu nedenle Kültür ve Turizm Bakanlığının ve UNESCO'nun koruma ve yaşatma konusundaki uygulamalarını büyük bir sevinçle karşıladığımızı belirtmek isteriz.

Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkanlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili gerçekleştirilen dosya hazırlık toplantısına; miras taşıyıcıları, diğer ilgili sivil toplum kuruluşları ve ilgili kamu kurum temsilcileri ile birlikte iştirak ettik. Toplantıda da aktif olarak unsurun yaşatılması için yapılması gerekenleri dile getirdik. Toplantı sonrasında unsura yönelik tehditlerin belirlenmesi ve koruma eylem planlarının oluşturulmasında aktif olarak yer aldık. Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak aktif destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğinin bir parçası olan Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimini, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımızla

Adatepe Zeytinyağı Müzesi
ADA
ÇİFTLİK GIDA ÜRÜNLERİ SAN.
VE ÇİFTLİK TURİZM A.Ş.
Sahil İm. Atatürk Cd. No: 59 Küçükkuyu
Tel: 0286 752 13 03 Ayvaci / ÇAI AKKALE
Ayvaci V.D_0070111721 Tic.Sicil No: Ayvaci/816

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Our region is a place where traditional olive cultivation is done intensively. Over time, we observed that traditional olive cultivation began to disappear gradually. For this reason, we decided to establish a museum in order to safeguard, promote and make visible the cultural elements of traditional olive cultivation. For this reason, we started to exhibit the old olive oil presses, olive harvesting tools, transport and storage containers, and various folkloric objects in the Adatepe Olive Oil Museum in 2001. In addition to the exhibition, we continued olive oil production in the dry press style in this museum we established in Küçükkuyu. The olive oil soap making technique in accordance with the traditional method is also exhibited in the museum.

We understand the importance and value of safeguarding this traditional culture. For this reason, we would like to state that we welcome the efforts of the Ministry of Culture and Tourism and UNESCO in the field of safeguarding and keep alive the element

In this context, we are ready to support all efforts within our capability to sustain the tradition in a sustainable way. In addition, we participated in the file preparation meeting held on this element with the representatives of heritage practitioners, other NGOs and relevant public institutions. At the meeting, we also actively expressed what is needed to keep the element alive. After the meeting, we actively participated in the identification of threats to the element and the creation of safeguarding action plans. We will continue to voluntarily support the efforts to be carried out after this tradition is inscribed on the UNESCO List.

As a result, we consent and wholeheartedly support the submission of Olive and Olive Oil Production, which is a part of the cultural identity of our region, List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

Signed

President of Adatepe Museum

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Kooperatifimiz, tarımsal üretimi desteklemek amacıyla, 1972 yılında kurulmuş ve halen 240 üyeye sahip Bayramiç'in Pitirelinde kurulmuş bir sivil toplum kuruluşudur.

Bölgemizin ana üretim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz parçalarından biri de zeytin ve zeytinleri elde edilmiş ürünlerdir. Kuruluş olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu geleneğimizi yaşatmak için aceitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık. Bayramiç Ziraat Odası ile birlikte, zeytinyağımızın tescillenmesi için coğrafi işaret başvurusu yaptık.

UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığının çalışmaları ile bu geleneğin yaşatabileceğine ve geliştirilebileceğine şüphe yoktan inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkanlarımız ölçüsünde destek vermeye hazırız.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğinin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının Etkilerksel Üretimini, UNESCO Acil Koruma gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal düzeyde olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve şüphe yokten destekliyoruz.

Saygılarımla,

S.S. PITIRELİ KÖYÜ
Tarımsal Kalk. Koop.
Bayramiç VD. No : 781 008 9929
Mersis No:0-7810-0899-2900014

Ramazan Algül



25.02.2022.

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Our Cooperative is a non-governmental organization established in 1972 to support agricultural production and still has 210 members, in the Pitireli Village district of Bayramiç.

One of the main sources of income and an integral part of the identity of our region is olives and the products obtained from olives. We are sadly observing that today olive cultivation and the extraction of olive oil by traditional methods are decreasing. As Cooperative, we took part in various projects and activities in order to keep this tradition alive, which is in danger. Together with Bayramiç Chamber of Agriculture, we applied for geographical indication for the registration of olive oil.

However, as a non-governmental organization, we think that our efforts are not enough. We sincerely believe that this tradition can be kept alive and developed with the support of UNESCO and the efforts of the Ministry of Culture and Tourism. In this context, we are ready to support all efforts within our capability to sustain the tradition in a sustainable way. In addition, we participated in the file preparation meeting held on this element with the representatives of heritage practitioners, other NGOs and relevant public institutions. At the meeting, we also actively expressed what is needed to keep the element alive. After the meeting, we actively participated in the identification of threats to the element and the creation of safeguarding action plans. We will continue to voluntarily support the efforts to be carried out after this tradition is inscribed on the UNESCO List.

As a result, we consent and wholeheartedly support the submission of Olive and Olive Oil Production, which is a part of the cultural identity of our region, List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

Ramazan Algül

Head of Agricultural Development Cooperative of
Pitireli Village

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Kooperatifimiz; zeytin ve zeytinyağı üretimi amacıyla 1972 yılında kurulmuş ve halen 80 üyeye sahip Bayramiç İlçesi Saçaklı Köyü'nde mukim bir sivil toplum kuruluşudur.

Bölgemizin ana geçim kaynağı ve kimliğinin ayrılmaz parçalarından biri de zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünlerdir. Üzülerek gözlemlemekteyiz ki günümüzde zeytin yetiştiriciliğinin ve zeytinyağının geleneksel usullerle hasılası azalmaktadır. Kooperatif olarak yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan bu geleneğimizi yaşatmak için çeşitli proje ve faaliyetler içerisinde yer aldık.

Ancak bir sivil toplum kuruluşu olarak bizim gayretlerimizin yeterli olmadığını düşünüyoruz. UNESCO'nun desteği ve Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın çalışmaları ile bu geleneğin yaşatılabileceğine ve yaygınlaştırılabileceğine yürekten inanıyoruz. Bu bağlamda geleneğin sürdürülebilir şekilde yaşatılmasına yönelik tüm çalışmalara imkanlarımız çerçevesinde destek vermeye hazırız. Ayrıca, bu unsurla ilgili dosya hazırlık sürecine katkı sunduk. Unsurun yaşatılması için yapılması gerekenler hakkında fikirlerimizi beyan ettik. Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak destek vermeye devam edeceğiz.

Sonuç olarak, bölgemizin kültürel kimliğinin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin, UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak sunulmasına rıza gösteriyor ve yürekten destekliyoruz.

Saygılarımla

Natik CİVİR

Saçaklı Köyü Tarımsal Kalkınma

Kooperatifi Başkanı

S.S. SAÇAKLI TAR. KALKI. KOOP.
Saçaklı Köyü BAYRAMIÇ/ÇANAKKALE
Bayramiç M. D. No. 781009 0461
Mersis No. 0781007046100015

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

Our Cooperative is a non-governmental organization established in 1972 to support agricultural production and still has 80 members, in the Saçaklı Village district of Bayramiç.

One of the main sources of income and an integral part of the identity of our region is olives and the products obtained from olives. We are sadly observing that today olive cultivation and the extraction of olive oil by traditional methods are decreasing. As Cooperative, we took part in various projects and activities in order to keep this tradition alive, which is in danger.

However, as a non-governmental organization, we think that our efforts are not enough. We sincerely believe that this tradition can be kept alive and developed with the support of UNESCO and the efforts of the Ministry of Culture and Tourism. In this context, we are ready to support all efforts within our capability to sustain the tradition in a sustainable way. In addition, we participated in the file preparation meeting held on this element with the representatives of heritage practitioners, other NGOs and relevant public institutions. At the meeting, we also actively expressed what is needed to keep the element alive. After the meeting, we actively participated in the identification of threats to the element and the creation of safeguarding action plans. We will continue to voluntarily support the efforts to be carried out after this tradition is inscribed on the UNESCO List.

As a result, we consent and wholeheartedly support the submission of Olive and Olive Oil Production, which is a part of the cultural identity of our region, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a national file.

(signed)

Natık Civir

Head of Agricultural Development Cooperative of
Saçaklı Village

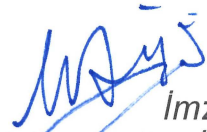
UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

13 yıldan beri Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde Akademisyen olarak çalışmaktayım. Zeytin ve zeytinyağı ile alakalı lisans, yüksek lisans ve doktora tezi yazmakla birlikte birçok bilimsel araştırma projeleri ve makalelerim muhtelif yerlerde yayınlanmıştır. Ayrıca Geyikli ve Bayramiç beldelerinin zeytinyağı coğrafi işaretlerinin alınmasında proje ekibinde yer almış, zeytin ve zeytinyağı ile ilgili farklı yerlerde seminerler verdim. Araştırmalarım içerisinde bölgemizde bulunan zeytinliklere ve zeytinyağı üretim tesislerine birçok kez akademik çalışma kapsamında ziyarette bulundum. Geleneksel yöntemlerle ve usta – çırak ilişkisi içerisinde zeytinin ve zeytinyağının üretimini yerinde görme ve bu üretimi gerçekleştiren bazı çiftçilerle mülakat gerçekleştirme fırsatı buldum. Gördüğüm kadarıyla zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi günümüzde de sürdürülmektedir. Ancak bunların sayısı ve çeşitliliği, geçmiş örnekleriyle kıyaslandığı zaman oldukça azalmış durumdadır. Bu tespitlerimi kaleme aldığım araştırmalarda ve makalelerde dile getirdim. Bu çalışmalarla amacım geleneğin, bölgemizin kimliğindeki yerini ve önemini tespit etmek; unsurun yok olma tehlikesini ortaya koymak ve akademik camiada, miras taşıyıcılarında ve zeytincilerde farkındalık oluşturmaktır.

Çalışmalarımın haberdar olan Kültür ve Turizm Bakanlığı daveti ile Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretimi Dosya Hazırlık Toplantısına katıldım. Toplantıda, araştırmalarım sonucunda elde ettiğim bilgi ve gözlemlerimi paylaşma fırsatı buldum. Katılımcıların da benimle benzer kaygılar taşıdığını görmekten mutlu oldum. Unsura yönelik tehditlerin ve koruma eylem planlarının belirlenmesinde tecrübelerimi paylaştım ve tartışmalara katıldım. Unsurun UNESCO'ya kaydı sonrasında da eylem planı kapsamında yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak katılmaya devam edeceğim.

Bu geleneğin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydedilmesine yönelik çalışmalarını çok yerinde bir girişim olarak görüyor ve bir miras taşıyıcısı, akademisyen olarak destekliyorum.

Saygılarımla,


İmza
Dr. Mehmet Ali GÜNDOĞDU

Adres: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri
Bölümü Z-308 Merkez/ÇANAKKALE

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

I have been working as an academician in the Department of Horticulture at Çanakkale Onsekiz Mart University Faculty of Agriculture for 13 years. Along with writing master and Ph.D. thesis on olive and olive oil, I have carried out many scientific research projects and my articles have been published. I also took part in the project team in registration the olive oil geographical indications in Geyikli and Bayramiç districts. I gave seminars on olives and olive oil in different places. During my research, I visited olive groves and olive oil facilities in our region for academic purposes. I had the opportunity to see the olive and olive oil production areas produced with traditional methods and in a master-apprentice relationship, and to interview the practitioner villagers. As far as I can see, the traditional processing of olives and olive oil continues today. However, their number and diversity has decreased considerably when compared to their past. I wrote these findings in my articles. My aim in these works is to determine the place and importance of the element in the identity of our region; to reveal the danger of extinction of the element, and to raise awareness in the academic community and heritage bearers.

With the invitation of the Ministry of Culture and Tourism, which is aware of my work, I attended the Traditional Production of Olive and Olive Oil File Preparation Meeting. At the meeting, I had the opportunity to share my knowledge and observations as a result of my research. I was happy to see that the participants had similar concerns as me. I shared my experiences and participated in discussions in identifying threats to the element and safeguarding action plans. I will continue to participate voluntarily in the works to be carried out within the scope of the action plan after the inscription of the element on UNESCO.

I think the efforts to inscription of t this tradition on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding as a very appropriate initiative and support it as a bearer and academician.

(signed)

Mr. Mehmet Ali Gündoğdu (Ph.D.)

Adres: Department of Horticulture at Çanakkale Onsekiz Mart University Faculty of Agriculture, Z-308 Merkez/Çanakkale.

- RIZA BEYANIMDIR -

Ben Eceabat'ın Akıtepe köyünde doğup büyüdüm. Dedelerimizden kalan zeytin ağaçlarından topladığımız zeytinlerle ve onu sıkıp elde ettiğimiz zeytinyağı ile geçimimizi sağlarız. Zeytin bahçemizin her işini kendimiz yaparız. Dikimini, bakımını, hasadını ve zeytinyağı elde etmeyi ana babamız nasıl yaparsa aynı şekilde devam ettiriyoruz. Zeytin, bizim için geçim kaynağı olduğu kadar aynı zamanda yaşam tarzıdır. Bütün bir yıl hasat dönemine göre belirleriz.

Bizi biz yapan en önemli unsurlardan biridir zeytinçilik. Bu nedenle zeytin toplama ve zeytinyağı üretimi geleneksel olarak devam etmelidir. Bu geleneğin yok olmasını istemiyorum. Yok olmaması için dedelerimizden öğrendiklerimizi torunlarıma bırakmak için bilgilerimizi aktarıyorum.

Katıldığım adab dbsp hazırlık çalışmalarında, zeytinyağının geleneksel üretiminin bir somut olmayan kültürel miras unsuru olduğunu fark ettim. Bu sebeple, zeytin ve zeytinyağının Geleneksel Üretiminin Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kaydedilmesinin, geleneğimizin yok olma tehlikesini ortadan kaldırmada büyük bir katkı sağlayacağına inanıyorum.

Bu geleneğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara gönüllü olarak katılmaya devam etmek isterim. Bu mirasın bir taşıyıcısı olarak, kültürel kimliğimin bir parçası olan Geleneksel Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel Üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kaydedilmesini çok isabetli buluyorum ve rıza gösteriyorum.

Saygılarımla,

Özcan Aldıkaftı



It is My Consent Declaration

I was born and I am living in Akintepe village of Eceabat. We make our living with the olives that we collect from the olive trees remain from our ancestors, and the olive oil we obtain by pressing them. We do all the works for our olive garden ourselves. We continue to plant trees, care for them, harvest and obtain olive oil in the same way as our parents. Olive is a way of life for us as well as a source of livelihood. We determine what we will do all year according to the harvest time.

Olive cultivation is one of the most important elements that make us who we are. Therefore, olive harvesting and olive oil production should continue as traditional. I do not want this tradition to disappear. I transmit on my knowledge what I learned from my ancestors to my grandchildren in order to it does not disappear.

With the preparation of the nomination file I participated in, I realized that the traditional production of olive oil is an element of intangible cultural heritage. For this reason, I believe that the inscription of the traditional processing of olives and olive oil on the Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding List will make a great contribution to removing the danger of disappearing of our traditions.

I would like to continue to voluntarily participate in the work to be done after this tradition is inscribed on the UNESCO List. As a bearer of this heritage, I think that it is very accurate and I declare my consent for the traditional processing of olives and olive oil, which is a part of my cultural identity, to be inscribed on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Kind regards

(signed)

Mr. Özcan Aldıkaçtı

Rıza Beyanım dir

29-3-2022

Hofay ili Altınözü ilçesi Tokarel

Kayanda yoşiyorum zeytin ve zeytinyoşınları
geçimimi sağliyorum Babam ve Anamdan öğrendim
Bu geleneksel yöntemin çocuklarıma öğretmeyi
çoligiyorum Babamdan kolma Bahçemizde zeytin
yetiştiriciliği ve hasadı yapmaktayım yaptığım
zeytin hasadından da geleneksel yöntemle
zeytin yoşu elde ediyorum elde ettiğimiz
zeytin yoşunu satarak aytemin geçimim sağliyorum
zeytinin toplanması ve yoşun sıkılması imcece
usulayla yapılmaktadır Bu da köyde Birlikte
ve dayanışmayı sağlamaktadır köyümüzün
Temel geçim kaynağı zeytinçiftidir zeytin
köyümüzün simgesi haline gelmiştir röbal
yanımız teknolojiyi geleneksel zeytin ve
zeytinyoşini olumsuz yontede etkilemektedir
Geleneksel yöntemle elde edilen zeytinyoşin,
Zohmeti ve motivetli olması insanlar,
Fabrikasyon yöntemine yöneltmiştir.

Ben geleneksel yöntemlerin yok olması,
istemiyorum yok olmaması için de geleneksel
yöntemlerle üretmeye ve çalışmaya devam
Ediyorum çocuklarıma ve karuntarıma
öretiyorum ki onlarda bu şekilde çalışmaya
Bizden sonra devam etsinler

Hatay il kültür ve turizm müdürlüğüm
Daveti ile olay pasyör çalışmalarına
gönüllü olarak katıldım zeytin ve zeytinyağı
geleneksel üretimimin Ael koruma altına
alınması gerektiğini aksi halde bu kültürün
yok olacağını üzüleret ifade etmek istiyen
Ba minosin taşıyıcısı ve Aktarıcısı olarak
geleneksel yöntemlere elde edilen zeytin
ve zeytinyağının UNESCO Ael koruma
Gerektiren somut olmayan kültürel miras
Listesinde kaydedilmesini çok isabetli
Bulduğum ve Rızayı gösteriyorum ~~Allah~~
Saygılarımla İbrahim Çilingir
Adres: Tokaçlı Köyü Allinozi HATAY

29.03.2022

MY LETTER OF CONSENT

I live in Tokaçlı Village of Altınözü District in Hatay Province. I earn money from olives and olive oil. I try to transmit this traditional method that I learned from my parents, to my children. I grow and harvest olives in my family's grove, which was inherited from my father. I also extract olive oil by the traditional method from the olive I harvested. I make a living for my family by selling the olive oil we produce. The collection of olives and the extraction of oil are done by collaborative method. This ensures unity and solidarity in the village. The main livelihood of our village is olive cultivation. The olive has become the symbol of our village. However, today's technology negatively affects traditional olive [cultivation] and olive oil [extraction]. The troublesome and costly nature of olive oil obtained by the traditional method has led people to the fabrication method. I don't want traditional methods to be forgotten. I continue to produce and work with traditional methods so that it does not disappear. I train my children and grandchildren so that they can continue to work in this way after us.

With the invitation of Hatay Provincial Directorate of Culture and Tourism, I voluntarily participated in the nomination file studies. I would like to express with regret that the traditional processing of olives and olive oil must be taken under urgent safeguard, otherwise this culture will disappear. As the bearer and transmitter of this heritage, I find it very appropriate and consent to the submission of olives and olive oil obtained by traditional methods on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Best Regards

(signed)

İbrahim ÇİLİNGİR

Adres: Tokaçlı Köyü Altınözü-HATAY

Rıza Beyanımdır

Zeytinyağını geleneksel yöntemlerle işleyen bir işletmenin sahibiyim. Eşim ve ustalarımızla birlikte soğuk sıkım zeytinyağı elde etmekteyiz. Bu şekilde daha sağlıklı ve geleneksel yöntemle yağ elde etmekteyiz. Bir kadın olarak böyle bir alanda işyeri sahibi olmaktan gurur duyuyorum.

Yaptığımız iş, benim için sadece bir kazanç vesilesi değildir. Zeytin ve zeytinyağı üretimi her aşaması ile şehir kültürümüzün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ben de sahibi olduğum işletme sayesinde bu kültürün bir parçası ve unsurun yaşatılması için çabalayanlardan olduğumu düşünüyorum.

Bu unsurun bir miras taşıyıcı olarak aday dosya hazırlık çalışmalarına katılım sağladım. Bu geleneğe bir somut olmayan kültürel miras unsuru olarak verilen değeri görünce mutlu oldum. Geleneğimizin yok olma tehlikesini üzülenek görmekteyim. Dolayısıyla, unsurun Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne ulusal dosya olarak kaydedilmesinin bu tehlikeyi ortadan kaldırmasına yönelik dikkatlerin unsura çevrilmesinde faydası olacaktır. Bu mesleğin UNESCO listesine kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalara da elimde geldiğince destek vereceğim.

Bu mirasın bir taşıyıcısı olarak, kültürel kimliğimin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kaydedilmesine rızamı beyan ediyorum.

Saygılarımla

İPEK SOMER

ATC ELEKTRONİK
İpek SOMER

Gökçetepe Mah. Atatürk Cad. No:108/D
Küçükkuşu / Ayvacık / ÇANAKKALE
İkitelli V.D.T.C.NO:12448104172

Adres: Gökçetepe mah. Atatürk cad. no:108/d
Küçükkuşu-Ayvacic-Çanakkale



It is My Consent Declaration

I am the owner of a business that processes olive oil with traditional methods. Together with my husband and our masters, we obtain olive oil by cold pressing method. In this way, we produce with a healthier and traditional method. As a woman, I am proud to own a business in such a field.

The work I do is not just a means of making money for me. Olive and olive oil production is an important part of our city culture at every stage. Thanks to the business I own, I am a part of this culture, and I think I am one of the people who try to keep the element alive.

As a bearer of this element, I participated in the preparation of the nomination file. I was happy to see the value given to this tradition as an element of intangible cultural heritage. I am sad to see that our tradition is in danger of disappearing. Therefore, the inscription of the element on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding will be beneficial in order to turn the attention to the element for eliminate this danger. I will support the work to be done after the inscription of this profession (element) on the UNESCO List as much as I can.

As a bearer of this heritage, I declare my consent for the traditional processing of olives and olive oil, which is a part of my cultural identity, to be inscribed on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Kind regards

(signed)

Ms. İpek Somer

Adress: Gökçetepe mah. Atatürk cad. No. 108/d Küçükuyu-Ayvacık-Çanakkale

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Muhtarlığımız, Çanakkale iline bağlı Bayramiç İlçesi Ahmetçeli Köyü'nün seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan köy insanını doğrudan temsil etmektedir. Köye, köy insanına ve köyün değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Köyümüzün temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Köylümüz asırlardır zeytin yetiştiriciliği yapmakta olup, bu uğraş kültürel kimliğimizin bir parçası haline gelmiştir.

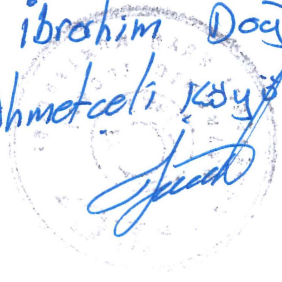
Muhtarlık olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek olmayıp günümüzde de sürdürülmektedir.

Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Dosyanın hazırlanmasına da katkı sunduk.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemlerin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Sonuç olarak, kimliğimizin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, muhtarlık olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

İbrahim Doğan
Ahmetçeli Köyü (Muhtar)


**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The neighborhood unit (muhtar) of Ahmetceli Village, in Çanakkale province, Bayramiç district, is the village's elected local administrative body. In this respect, it directly represents the people of the village. Serving the village, the people of the village and the values of the village are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our people for centuries, is an integral part of our village identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the neighborhood unit, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices.

We think that the inscription of the element on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of our cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

(signed)

Mr. İbrahim Doğan

Headman of the Neighborhood (Muhtar) Ahmetceli

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Çanakkale İline bağlı Ayvacık İlçesi, Bademli Köyü'nün seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan köy insanını doğrudan temsil etmektedir. Köye, köy insanına ve köyün değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Köyümüzün temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Köylümüz tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Muhtarlık olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek değildir. Günümüzde de köylümüz tarafından yaşatılmaya devam edilmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir. Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Aday dosyanın hazırlanmasına katkı sunduk.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Netice itibarıyla, kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

17/02/2022

Bademli Köyü Muhtarı

Saffet Erbil



**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The neighborhood unit (muhtarlık) of Bademli Village, in Çanakkale province, Aycacık district, is the village's elected local administrative body. In this respect, it directly represents the people of the village. Serving the village, the people of the village and the values of the village are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our people for centuries, is an integral part of our village identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the neighborhood unit, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning.

We think that the inscription of the element on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

(signed)

Mr. Saffet Erbil

Headman of the Village (Muhtar) Pitireli Bademli

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Çanakkale İline bağlı Ayvacık İlçesi, Koyunevi Köyü'nün seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan köy insanını doğrudan temsil etmektedir. Köye, köy insanına ve köyün değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Köyümüzün temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Köylümüz tarafından asırlardır kuşaktan kuşağa yaşatılmış bir unsur olan zeytin yetiştiriciliği, kimliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu unsur sadece mirasın uygulayıcılarını değil tüm halkımızı yakinen ilgilendirmektedir.

Muhtarlık olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini ve mevcut konumunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek değildir. Günümüzde de köylümüz tarafından yaşatılmaya devam edilmektedir. Bu unsurun taşıyıcılarıyla birlikte çeşitli toplantı, proje ve uygulamalarda bir araya gelinmektedir. Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Aday dosyanın hazırlanmasına katkı sunduk.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Netice itibarıyla, kimliğimizin esaslı bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla

17/02/2022

Koyunevi Köyü Muhtarı

Şenol ÖNAL
Lül

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The neighborhood unit (muhtar), in Çanakkale Province Aycacık district Koyunevi Village, is the district's elected local administrative body. In this respect, it directly represents the people of the village. Serving the village, the people of the village and the values of the village are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our people for centuries, is an integral part of our village identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the neighborhood unit, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

17 02/2022

(signed)

Mr. Şenol ÖNAL

Headman of the Neighborhood (Muhtar) Koyunevi

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Balabanlı Köyü Muhtarlığı, Çanakkale İline bağlı Ayvacık İlçesi Balabanlı Köyü'nün seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan köy insanını doğrudan temsil etmektedir. Köye, köy insanına ve köyün değerlerine hizmet etmek temel sorumluluğumuzdur. Köyümüzün temel değerlerinden biri de zeytin ve zeytinyağıdır. Köylümüz asırlardır zeytin yetiştiriciliği yapmakta olup, bu uğraş kültürel kimliğimizin bir parçası haline gelmiştir.

Muhtarlık olarak bu Somut Olmayan Kültürel Miras unsurunun farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi geçmişte kalmış bir gelenek olmayıp günümüzde de sürdürülmektedir. Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine unsurun kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından itibaren destekliyoruz. Dosyanın hazırlanmasına da katkı sunduk.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir. Bunun için gerekli bütçe ve insan kaynağı, imkanlarımız dahilinde tahsis edilecektir. Bunun yanında, hazırlanan eylem planı kapsamında, hedefler doğrultusunda icra edilecek bazı eylemlerin sorumluluğunu paylaşmaya hazırız.

Sonuç olarak, kimliğimizin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, bir kamu kurumu olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğumuzun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımızla



**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The Balabanlı Village neighborhood unit (muhtar) in Çanakkale province, Ayvacık district, is the village's elected local administrative body. In this respect, it directly represents the people of the village. Serving the village, the people of the village and the values of the village are our basic responsibilities. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our people for centuries, is an integral part of our village identity and this element is closely related not only to the practitioners of the heritage, but also to all our people.

As the neighborhood unit, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past. The practitioners of this element come together in various meetings, projects and practices. An important development in this regard is the Traditional Olive and Olive Oil Processing File Preparation and Writing Meeting. We have been actively involved with our stakeholders in determining the threats and creating safeguarding action plans at the meeting. We believe that the inscription of the element on the UNESCO Urgent List is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscriptions of the file with UNESCO. For this, the necessary budget and human resources will be allocated within our possibilities. In addition, we are ready to take responsibility for some actions that will be carried out within the scope of the prepared action plan and in line with the objectives.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards

(signed)

Mr. Recep Hasan Ayan
Headman of the Neighborhood (Muhtar) Balabanlı

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

Muhtarlığımız, Çanakkale iline bağlı Bayramiç İlçesi Zeytinli Köyü'nün seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan köy insanını doğrudan temsil etmektedir. Köyümüzün temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır. Köylümüz asırlardır zeytin yetiştiriciliği yapmakta olup, bu uğraş kültürel kimliğimizin bir parçası haline gelmiştir.

Muhtarlık olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimi, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek olmayıp günümüzde de sürdürülmektedir.

Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Dosyanın hazırlanmasına da katkı sunduk.

Dosyanın UNESCO'ya kaydı sonrasında da yapılacak olan çalışmalarda Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte yerel halkın temsilcisi olarak önemli bir sorumluluk üstlenilecektir.

Sonuç olarak, kimliğimizin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına içtenlikle destekliyoruz.

Saygılarımla



**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The neighborhood unit (muhtar) of Zeytinli Village, in Çanakkale province, Bayramiç district, is the village's elected local administrative body. One of the core values of our city is olive and olive oil. Olive cultivation, an element that has been kept alive from generation to generation by our people for centuries, is an integral part of our village identity.

As the neighborhood unit, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past.

We think that the inscription of the element on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. We also contributed to the preparation of the nomination file.

Together with the Ministry of Culture and Tourism, we will assume an important responsibility as the representative of the local people in the efforts to be carried out after the inscription of the file with UNESCO.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of cultural identity on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Best Regards

Rıza Beceren
Headman of the Neighborhood (Muhtar) Zeytinli

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLER ARASI KOMİTESİNE

Muhtarlığımız, Gandakkale iline bağlı Eceabat İlçesi Seddülbahir Köyü'nün seçimle gelen yerel yönetim organıdır. Bu bakımdan köy insanını doğrudan temsil etmektedir.

Köyümüzün temel değerlerinden bir tanesi de zeytin ve zeytinyağıdır.

Muhtarlık olarak bu somut olmayan kültürel miras unsurunun önemini farkındayız. Zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretimini, yalnız geçmişte kalmış bir gelenek olmayıp günümüzde de sürdürülmektedir.

Unsurun sürdürülebilir bir şekilde korunabilmesi için UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydının çok önemli bir adım olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda, aday dosya hazırlık sürecini başından bu yana destekliyoruz. Dosyanın hazırlanmasına da katkı sunduk.

Sonuç olarak, kimliğimizin bir parçası olan zeytin ve zeytinyağının geleneksel üretiminin UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne aday gösterilmesini halkımız adına ısrarla destekliyoruz. Öte yandan, adaylık başvuru formu kapsamında, muhtarlık olarak bu unsurla ilgili üzerimize düşen sorumluluğun farkındayız. Bu sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu da beyan ediyoruz.

Saygılarımla,



deil

**TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE
SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

The neighborhood unit (muhtar) of Seddulbahir Village in Çanakkale province Eceabat district, is the district's elected local administrative body. In this respect, it directly represents the people of the village. One of the core values of our city is olive and olive oil.

As the neighborhood unit, we are aware of the importance and current position of this intangible cultural heritage element. The traditional of olives and olive oil is not just a thing of the past.

We think that the inscription of the element on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding is a very important step in order for the element to be safeguarded in a sustainable way. In this context, we have been supporting the nomination file preparation process from the beginning. We also contributed to the preparation of the nomination file.

As a result, we consent to the submission of traditional processing of olives and olive oil, a part of cultural identity, on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. In addition, as a component body of the nomination file, we are aware of our responsibility regarding safeguard the element. We declare that we are ready to fulfill this responsibility and we sensitively support the nomination file with

Best Regards;

(signed)

Fethi Fındık

Deputy Headman of the Neighborhood (Muhtar) Seddulbahir

20 Mart 2022

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER EĞİTİM BİLİM VE KÜLTÜR ORGANİZASYONU (UNESCO)

Yaşayan Miras Varlığı (CLT/LHE)

7, place de Fontenoy 75352 Paris 07 Fransa

Sayın İlgili,

200 yılı aşkın küresel deneyime sahip olan Bunge, tüm dünyaya temel gıda maddelerini ulaştırmak için çiftçileri tüketicilerle buluşturmayı hedeflemektedir. Şirket, 2000 yılından bu yana Türkiye'de Bunge Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (bundan sonra "Bunge Gıda" veya "biz" olarak anılacaktır) faaliyetleri kapsamında ağırlıklı olarak yem, tarımsal ürünler ve yenilebilir yağlar sektörlerinde faaliyet göstermektedir. Bunge Gıda, 144 yıllık bir geçmişe sahip ve pazar lideri olan Komili Markası ile Zeytinyağı'nı ana odak noktalarından biri olarak belirlemiştir.

Türkiye'nin zeytin kültürünü taşıyan en eski zeytinyağı coğrafyalarından biri olması nedeniyle, Bunge Gıda olarak sahip olduğumuz Komili markamızla, zeytin ağaçlarını koruma, zeytin yetiştiricilerini eğitime ve sürdürülebilir zeytin ve zeytinyağı üretimini destekleme misyonuna sahip bulunmaktayız. Bu kültürü gelecek nesiller için sürdürmeye kararlıyız. Komili markası olarak bu hedefe ulaşmak için çok sayıda sosyal sorumluluk projesi gerçekleştirmekteyiz.

"Gözümüz gibi bakıyoruz" sözümüzle, zeytin ağaçlarının varlığını korumayı önceliğimiz olarak belirledik ve buna istinaden 2018 yılında anıtsal zeytin ağaçlarının tescillenmesi ve korunmasına yönelik bir sosyal sorumluluk projesi başlattık. O zamandan bu yana Ege Bölgesi'ndeki zeytin ağaçlarının büyük bir kısmını inceleyerek 400 yaş üstü 309 adet ağacı, korunan bir kamu değeri haline getiren Anıt Ağaç Projemiz kapsamında tescil ettirdik.

Geçtiğimiz günlerde, Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası (EBRD) ile bazı sürdürülebilirlik projelerimizin bizzat EBRD tarafından desteklenmesi üzerinde varılan bir anlaşmayı da içeren kredi finansman sözleşmesini imzaladık. Bu kapsamdaki en önemli projelerimizden bir tanesi; deneyimli yerel eğitimciler ile işbirliği yaparak zeytin üretiminde kadın çiftçilerimizin becerilerini geliştirmeye odaklanacak bir eğitim akademisi olmayı hedefleyen Komili Zeytin ve Zeytinyağı Enstitüsü'nü kurmaktır.

Zeytinyağı bizim için doğanın bir mucizesi ve en sağlıklı meyvesidir. Her yıl zeytin hasatının başlangıcında, zeytinyağının vazgeçilmezliğini vurgulamak ve yaymak amacıyla tedarikçilerimiz, müşterilerimiz, şeflerimiz ve tüm destekçilerimiz ile birlikte geleneksel "Komili Hasat Şenliği" mizi düzenlemekteyiz. Ayrıca zeytin ağacından geleneksel zeytinyağı üretimine, yemek tariflerinden gurme rotalarına kadar tüm zeytinyağı dünyasını kapsayan kitap ve yayınlarımız bulunmaktadır.

Yukarıda kısaca açıklanan projelerimiz ve taahhütlerimiz, ana beklentileri doğal mirası ve sürdürülebilirliği korumak olan çok çeşitli kurum ve kişiler tarafından takip edilmekte, takdir edilmekte ve desteklenmektedir. Bu itibarla, sürdürülebilirlik projelerimizi UNESCO'ya sunmaktan ve UNESCO ile paylaşmaktan büyük onur duyacağımızı belirtmek isteriz. Bu vesileyle Zeytin Yetiştiriciliği ile İlgili Geleneksel Bilgi, Yöntem ve Uygulamalar'ın UNESCO'nun Acil Korunması Gereken Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınmasını destekliyor ve onaylıyoruz. Bunun, geleneksel bilgi ve tekniklerin kaybolmasını önleyerek sürdürülebilir doğayı koruma bilinci yaratan büyük bir girişim olacağına inanıyoruz.

Saygılarımızla,

BUNGE GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

20 March 2022

UNITED NATIONS EDUCATIONAL SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION (UNESCO)
Living Heritage Entity (CLT/LHE)

7, place de Fontenoy 75352 Paris 07 France

Dear Sir/Madam,

Bunge, with over 200 years of global experience is targeting to connect farmers to consumers to deliver essential food to the world. The company is operating in Turkey as Bunge Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (herein after referred to as “Bunge Gıda” or “we”) since 2000 mainly in feed, agricultural business and edible oils sectors. Olive oil is one of the key focus area of Bunge Gıda with its well-known and market leader Komili Brand which is 144 years old.

Turkey as being one of the oldest olive oil geography bearing olive culture, we, as Bunge Gıda, with our Komili brand, have the mission; to preserve the olive trees, to educate the olive farmers and to support the sustainable production of olive and olive oil. We are committed to maintain this culture for future generations. As Komili brand, we are undertaking numerous social responsibility projects to achieve this target.

Protecting the existence of olive trees is the priority with “*caring it as our eyes*” motto, we have started a social responsibility project in 2018 aiming to register and protect the monumental olive trees. Since then, we have inspected most of the olive trees in Aegean Region and we have registered 309 trees with over 400 years of age under our Monumental Tree Project which makes them a protected public asset.

Recently, we have entered into a loan agreement with European Bank for Reconstruction and Development (EBRD) where we also agreed on certain sustainability projects that are going to be supported by EBRD. One project where we have a very strong commitment is to establish Komili Olive and Olive Oil Institute, targeting to be a training academy that will focus to enhance mainly women farmers’ skills in olive production in collaboration with local experienced educators.

Olive oil is a miraculous and most healthy fruit of nature for us. Each year; beginning of the olive harvest season, we are organizing our traditional “Komili Harvest Fest” together with our suppliers, customers, chefs and influencers to underline and spread out the vitality of olive oil. In addition, we have books and publications covering olive oil world from olive trees to traditional way of olive oil production and from recipes to gourmet routes.

Our briefly explained projects and commitments are being followed, appreciated and supported by a wide variety of organizations and individuals whose major expectations are preserving natural heritage and sustainability. With that respect; we have great intention and will be honored to present and share our sustainability projects with UNESCO and we hereby support and consent submission of Traditional Knowledge, Methods and Practices Concerning Olive Cultivation on UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. We strongly believe that, the submission will be a great initiative creating an awareness to protect sustainable nature through preventing traditional knowledge and techniques to fade away.

Sincerely,

BUNGE GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

2014 yılından beri Süleyman Demirel Üniversitesi Coğrafya Bölümü'nde Öğretim Görevlisi olarak çalışmaktayım. 2021 yılında kurulan Anadolu Kuvatıner Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin kurucu genel müdürü olarak görev almaktayım. Bilimsel araştırmalarım, biyolojik kayıt olarak nitelenen polen (fosil/güncel polen) odaklı çevresel ortamların doğal ve insan kaynaklı bitki örtüsü değişikliklerinin ve geçmişteki iklim dinamiklerinin yeniden yapılandırılmasına yoğunlaşmaktadır. Buna ek olarak Anadolu'nun biyoçeşitlilik örüntüsünün anlaşılması üzerine araştırmalar yapmaktayım. Bu araştırmalarım esnasında geçmişten günümüze değişen ekolojik ve kültürel/tarihsel süreçler (Anadolu'da kültür yatay ve dikey düzlemde oldukça fazla çeşitlilik göstermektedir) içerisinde özellikle zeytin meyvesinin hem diğer türler hem de toplum yaşamında farklı bir yerde konumlandığının farkına vardım. Zeytin meyvesinin ilk kültüre alımından günümüze kadar olan sürecini konu alan mevcut çalışmalarını incelediğimde Anadolu'nun zeytin ağacının Akdeniz toplumları arasında yaygınlaşmasında bir köprü görevi görmekte birlikte Anadolu'da yaşayan toplumların kültürlerinde farklı şekillerde konumlandığı dikkatimi çekti. Araştırmalarım ile fosil polen, arkeoloji ve tarihsel veri setlerini birlikte kullanarak zeytin ağacının geçmişten günümüze kadar olan sürecini konu alan makaleler yayınladım ve bu konuda hali hazırda çalışmalarımı sürdürmekteyim.

Farklı toplumların kültür katmanları/birikimleri/buluntuları üzerinde yapılan arkeolojik, palinolojik, tarihsel araştırmalar sonucu elde edilen veriler, Akdeniz toplumlarının ortak kültür unsurunun zeytin ağacı olduğunu göstermektedir. Akdeniz Havzası'nda özellikle Anadolu ölçeğinde 12 bin yıllık zaman perspektifinde zeytin ağacı, Anadolu'da ortaya çıkan/gelişen her toplumun tüketim alışkanlıklarının farklılığını/kültür katmanlarını tek bir tür üzerinden incelememize/okumamıza ve günümüz dünyasının önemli sorunlarına çözüm önerileri bulmamıza imkân sağlamaktadır. Doğal bir mirasın gelecek nesillere aktarılabilmesi bu mirasın geçmişten günümüze zamansal perspektifte, dönem bağlamında araştırılıp değerlendirilmesine, toplumların gündelik yaşamlarında daha fazla yer almasına, geçmişten günümüze biriken değerlerinin somut olmayan kültürel miras bünyesinde gelecek nesillere aktırılmasına bağlıdır. Bir değer doğru ve eksiksiz bir şekilde gelecek nesillere aktarılıp değişen mekân ve zaman içerisinde varlığını devam ettirmesi ise ancak korunması ile mümkün olacaktır.

Bu nedenle Akdeniz toplumlarının yaşamlarının her parçasında bulunan zeytin meyvesinin "Somut Olmayan Kültürel Miras" olarak değerlendirilmesini ve korunmasını önermekte ve bu alanda yapılan gelişmeleri desteklemekteyim.

Araştırmalarımı inceleyen Kültür ve Turizm Bakanlığı daveti ile Zeytin ve Zeytinyağının Geleneksel retimi Dosya Hazırlık Toplantısına katılmış bulunmaktayım. Gerçekleştirilen toplantı ile önemli bir mirasın taşıyıcısı akademisyen olarak araştırmalarımda elde ettiğim bilgileri ve deneyimlerimi paylaşma fırsatı buldum. Toplantıda bulunan diğer katılımcıların da benim ile benzer kaygılar taşıyor olmasını görmekten ziyadesi ile mutlu etti. Bu sebeple, yürütülmekte olan dosya başvuru çalışmalarına aktif olarak yer almaya toplantı sonrasında da devam etme kararı aldım. Bu doğrultuda Zeytin ağacına yönelik tehditlerin ve koruma eylem planlarının belirlenmesinde tecrübelerimi paylaştım ve tartışmalara katıldım. Zeytin Ağacının UNESCO'ya kaydı sonrasında da eylem planı kapsamında yapılacak olan çalışmalarda gönüllü olarak yer almaya devam edeceğim.

Anadolu için önemli olan zeytin mirasının UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine kaydedilmesine yönelik yürütülen çalışmaları çok yerinde bir girişim olarak görüyor ve bir miras taşıyıcısı ve akademisyen olarak destekliyorum.

Saygılarımla,



etin şenkul
29.03.2022

Adres: Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Isparta/Merkez.

Anadolu Kuvaterner Uygulama ve Araştırma Merkezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta/Merkez, Türkiye

TO THE UNESCO INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE

I have been working as an Instructor in the Department of Geography at Süleyman Demirel University since 2014. I am the founding general manager of Anadolu Quaternary Application and Research Center, which was established in 2021. My scientific research's focus on the reconstruction of natural and man-made vegetation changes and past climate dynamics of pollen (fossil/modern pollen) oriented environmental environments, which are characterized as biological records. In addition to, I am conducting research on understanding the biodiversity pattern of Anatolia. During these researches, I realized that especially the olive fruit is located in a different place both in other species and social life, within the ecological and cultural/historical processes (the culture in Anatolia shows a lot of diversity on the horizontal and vertical planes) that have changed from the past to the present. When I examined the existing studies on the process from the first cultivation of the olive fruit to the present day, I noticed that the olive tree of Anatolia served as a bridge for the spread of the olive tree among the Mediterranean societies. I have published articles on the process of the olive tree from the past to the present by using in my research's fossil pollen, archeology and historical data sets together, and I am currently working on this subject.

The data obtained as a result of archaeological, palynological and historical researches on the cultural layers/accumulations/finds of different societies show that the common cultural element of Mediterranean societies is the olive tree. In the Mediterranean Basin, especially on the Anatolian scale, in a time perspective of 12 thousand years, the olive tree allows us to examine/read the differences in consumption habits/cultural layers of every society that emerged/developing in Anatolia through a single species and to find solutions to the important problems of today's world. The transmit of a natural heritage to future generations depends on the fact that this heritage is researched and evaluated in a temporal perspective from the past to the present, in the context of the period, taking a greater place in the daily lives of societies, and transmitting the values accumulated from the past to the present to future generations within the scope of intangible cultural heritage. It will be possible for a value to be transmitted to future generations in a correct and complete manner and to continue its existence in changing space and time, only if it is safeguarded.

For this reason, I recommend that the olive fruit, which is found in every part of the lives of Mediterranean societies, should be evaluated and safeguarded as an "Intangible Cultural Heritage" element and I support the developments in this field.

I have attended the "Traditional Knowledge, Methods and Practices Concerning Olive Cultivation" File Preparation Meeting with the invitation of the Ministry of Culture and Tourism, which has examined my research. With the meeting held, I had the opportunity to share my knowledge and experiences as an academician, the bearer of an important heritage. It made me very happy to see that the other participants at the meeting had similar concerns with me. For this reason, I decided to continue to take an active part in the ongoing file submission efforts after the meeting. In this direction, I shared my experiences and participated in discussions in determining the threats to the olive tree and safeguarding action plans. After the nomination file inscribed on the

Urgent List I will continue to take part voluntarily in the activities to be carried out within the scope of the action plan.

As a heritage bearer and academician, I see the efforts to inscribe the element on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding, as a very appropriate initiative.

Best Regards,



29.03.2022

Çetin Şenkul

Address: Süleyman Demirel University, Faculty of Arts and Sciences,
Department of Geography, Isparta/Turkey

Anatolia Quaternary Research Center (AQuaR), Süleyman Demirel
University, Isparta/Turkey