

## Kalite ödülleri sahiplerini buldu

2018 Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödülleri, Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda törenle dağıtıldı.

Ulusal Zeytin Konseyi (IOC), Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) tarafından verilen Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödülleri İZFAŞ'ın düzenlediği Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda sahiplerini buldu.

Fuarizmir'de gerçekleşen törende “Yoğun Meyvemlilik”, “Orta Meyvemlilik”, “Hafif Meyvemlilik” ve “Olgun Meyvemlilik” olmak üzere dört farklı dalda 13 firma ödül almaya hak kazandı. Yoğun Meyvemlilik dalında gümüş madalyayı Nova Vera, bronz madalyayı Menteşe Som, Mansiyon ödülünü ise Selme kazandı. Orta Meyvemlilik kategorisinde altın madalyayı Kristal, bronz madalyayı Yerlim, mansiyonu ise Olivurla aldı. Hafif Meyvemlilik'te ise altın madalyayı Yeşilce, gümüş madalyayı Boltaç, bronz madalyayı Tariş, mansiyonu ise Hiç markası almaya hak kazandı. Olgun Meyvemlilik dalında da altın madalyayı Pirgion, gümüş madalyayı Külahlı, bronz madalyayı Onursel aldı.

## Yarışmalar kaliteyi destekliyor

Zeytin ve zeytinyağı piyasasının ciddi sorunlarla boğuştuğunu ifade eden Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Sezai Uçarmak, “Piyasada birçok kaptı kaçtı işine zemin hazırlayan, tağşişin çok yaygın olduğu, pazarın ve üretiminin mutlaka kontrol altında tutulması gereken bir alan. Hem Tarım Bakanlığımıza hem de ticaretiyle uğraşan bizim Bakanlığımıza ciddi görevler düşüyor. Mutlaka bu yarışmanın düzeyli şekilde devam etmesinde yarar var. Çünkü zeytinyağı konusunda farkındalığın artmasına sebep oluyor. Ekonomik durum geliştikçe insanların farkındalığı artıyor. Zeytinyağı ile tanışıyor, sonra markaya, yağın kalitesine bakmaya çalışıyor” dedi.

## Tibet süreci anlattı

Fuarın büyümesi ve gelişmesinden mutluluk duyduklarını belirten Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Ümmühan Tibet, yarışma hakkında şu bilgileri verdi:

“Bu yarışmaya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın İşletme Kayıt Belgesi ve ticari markası bulunan üretici, sanayici, tüccar, ihracatçı, kooperatif gibi gerçek ve tüzel kişiler katılabiliyor. En az bin 500 litre zeytinyağımızın olması ve noter huzurunda tanktan numune alınarak tankın ve numunelerin mühürlenmesi gerekiyor. Mühürlenmiş bu numuneler; ISO



17025 standardına göre akredite ve Uluslararası Zeytin Konseyi'nin tanıdığı kimyasal ve duysal tadım laboratuvarlarında test ediliyor. Toplanan numuneler ülkemizin en seçkin üniversitelerinde görev yapan öğretim üyelerinden oluşan Teknik Komite tarafından yarışma koşullarına uygun olup olmadıkları kontrol ediliyor. Yarışma numuneleri dünyanın en iyi tadım uzmanları arasında olan Uluslararası Zeytin Konseyi'nin tanıdığı sekiz panel lideri tarafından test edildi.”



Şair Eşref Bulvarı No: 50 Montrö Kültürpark Konak 35230 İzmir / Turkey

T: +90 (232) 497 10 00 F: +90 (232) 497 10 22 | [www.fuarizmir.com.tr](http://www.fuarizmir.com.tr) | [bilgi@izmirfair.com.tr](mailto:bilgi@izmirfair.com.tr)