



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



Zeytinyağı Kalite Yarışmaları

Ders Notu: 125



Tadım Okulları



UNIVERSIDAD DE JAÉN

**TÍTULO DE EXPERTO
EN CATA DE ACEITES
DE OLIVA VÍRGENES**

(9ª Edición)



*Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento de Ingeniería Química,
Ambiental y de los Materiales*

**28 DE SEPTIEMBRE A
16 DE DICIEMBRE DE 2011**

Tadım okullarından bir tanesi Jean Üniversitesi bünyesinde açılmaktadır. Dönem dönem ilan verilmektedir. Anlatım dili İspanyolcadır.

ONAOO

DÜNYADA DÜZENLENEN ZEYTİNYAĞI YARIŞMALARI



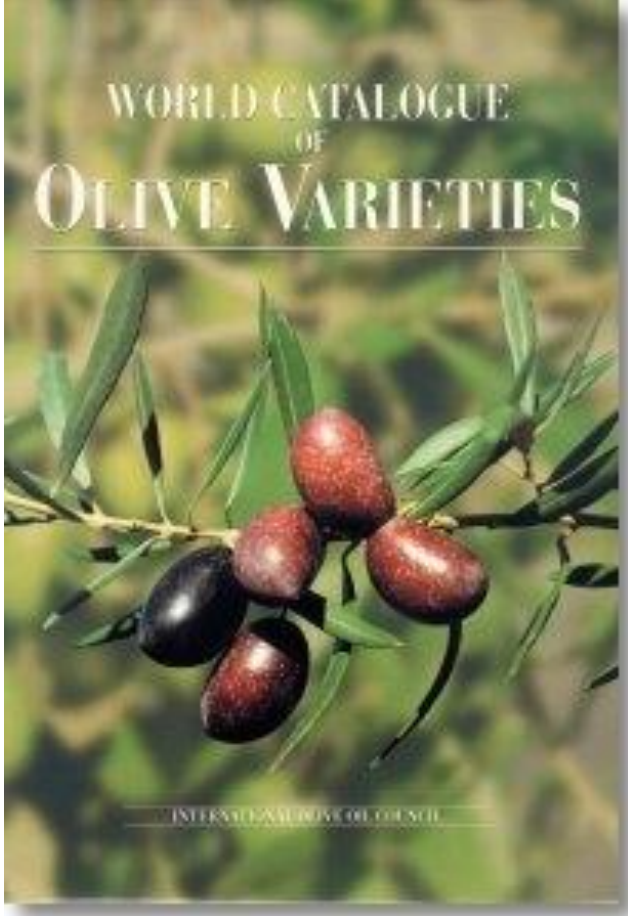
Ticari referans – Commercial Referent

yarışma size bunu kazandırmalıdır.



Satılacak miktar – quantity to be sold

yarışmayı kazandıktan sonra ne kadar ürününüzü kime kaç liradan satacağınızı bilmeniz gerekmektedir.



Zeytin çeşidi & çeşitleri yüzdeleri – olives variety percentage %

Hangi zeytin çeşidiyle ürettiyseniz bunu belirteceksiniz. Ayrıca harman yapıldıysa bunu da belirtmek gerekir.



Organik – organic

organik ürün pazarı dünyada her geçen gün daha çok ilgi görmektedir.





Coğrafi İşaret – P.O.D. / P.G.I.

Üründe coğrafi işaret varsa bu bildirilmelidir. Kalite açısından bu işaretli ürünler tercih edilmelidir.





Yükseklik – Altitude in meters

yükseklik zeytinyağının kalitesi açısından önemli bir etkidir. Bu belirtilemelidir.



Hasat Şekli – Method of olive harvesting

hasat zamanının önemli olduğu kadar
şekli de önemlidir.



20.01.2025

Tüketici için fiyat aralığı – Price range

tüketici bu ürünü kaç liradan satın
alabilecektir. Burada uluslararası bir fiyat
verilmesi daha doğrudur.

İhracat Sertifikaları – Export Certificates

Bazı ülkelere ihracat için ek belgeler istemektedir. Bu belgeleriniz var ise bunları ibra etmeniz de yarar vardır.





Madalyalar / özel ödülleri – Medals / Special awards

daha önceden alınmış başka ödülleri
ve madalyalar varsa bunları da
belirtmeniz sizin yararınızaadır.



International Olive Oil Competition
"Armonia"-Alma Trophy



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
INTERNATIONAL COMPETITION



JUNE 6-8, 2012, ISRAEL



Yarışmanın amaçları:

a) Zeytin ve zeytinyağ üreticilerini kaliteyi artırmak için harekete geçirmek ve yüksek kalite sızma zeytinyağını yiyeceklerle uyumlu bir şekilde kullanarak bunu gurme okullarında, gastronomide ve İtalya ve diğer ülkelerdeki restoranlarla desteklemek

b) Sağlıklı ve besin değeri olan yüksek kalite sızma zeytinyağına değer kazandırmak, Akdeniz diyetini her tip okulda özellikle gurme okullarında, gastronomi okullarında, İtalya ve diğer ülkelerdeki restoranlara birlikte bilinçlendirmek

c) Yüksek kalite sızma zeytinyağlarını desteklemek, uluslararası zeytinyağı tadımcılarının sayısını artırmak ve bunu İtalyan ve uluslararası üniversitelerle araştırma enstitüleri ile eğitim materyalleri ve Alma (zeytinyağı tadımları ve etüdlerle) eğitimler düzenleyerek New York, Toronto, Montreal, Heidelberg, San Paulo, Seul'daki uluslararası yemek okullarıyla birlikte sağlamak

Armonia yarışmasına katılan İtalyan ve diğer menşeli yüksek kalite sızma zeytinyağ her bir tip için en az 1000 kg olmalıdır başvuru formu doğru ve eksiksiz bir şekilde doldurulmalı ve zamanında teslim edilmelidir. toptan satış yapan firmalar yarışmaya katılamazlar.

Her bir numune aşağıda belirtilen şekilde teslim edilmelidir

a) Daktilo veya kitap harfleri ile dođru ve dűzgűn řekilde yazılmıř bir bařvuru formu olmalıdır.

okunamayan başvurular geğersiz sayılacaktır.

b) 6 adet 500 ml lik cam şişede yollanmalıdır. Ağzı iyice kapatılmış ve etiketlenmiş olmasına dikkat ediniz

c) Serbest asitlik, peroksit derecesi k232, k270,delta k yađ asidi kompozisyonu, total fenol bileşikleri gűsteren belge eklenmelidir.(her halikarda bu analizler kendi laboratuvarımızda tarafımızdan yapılacaktır)

d) Her bir yarişmacı teknik bilgi formunu doldurmalıdır

e) Yariřma űcret makbuzunun fotokopisi eklenmelidir bűtűn bu evraklar zeytinyađ numuneleri ile birlikte kapalı bir zarfın ięinde yollanmalıdır.

f) doğru bir şekilde yapılmayan başvurular yarişma kurallarınca hariğ tutulacaktır.

ULUSAL NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI KATILIM FORMU

Derneğinizin düzenlediği 4. ULUSAL NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI'na katılmak istiyorum/istiyoruz.

Yarışma koşullarını okudum, Tüm koşulları eksiksiz kabul ediyorum. Saygılarımızla.

Katılımcının Adı:

Firma Adı:

Adres:

Tel-Faks:

E-Posta- Web Sitesi:

Yarışmaya katılan marka:

Yarışmaya katılan markanın tescil detayları:.....

Yarışmaya katılım tahmini tonaj:

Yarışmaya katılan ürünün menşei/menşeleri (Yaklaşık yüzdeleri ile) :.....

Ürünün zeytin çeşidi/çeşitleri (Yaklaşık yüzdeleri ile):.....

Yarışmacı Niteliği:

(Üretici-Yağhane-Tüccar-Dışsatımcı-Yurtiçi Pazarlama-Şişeleyici-Diğer- Birden fazla nitelik belirtebilirsiniz.)

ZEYTİNDOSTU 4. ULUSAL NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI

TANIMLAR

Katılımcı: Tescilli marka sahibi ve ürünleri piyasada fiilen satılan ya da ihraç eden (Butik ya da büyük ölçekli) üretici, yağhaneci, tüccar, sanayici, fason üretim yaptıran firma ve kişi,

Yarışma Kurulu:

Metin ÖLKEN (Zeytindostu Derneği Yön. Kur. Başkanı.)

Serdar Öçten ÜNSAL (Zeytindostu Derneği Üyesi)

Mümtaz GÖKÇEBAĞ (Kimya Mühendisi)

Mücahit KIVRAK (Zeytindostu Derneği Üyesi) (Modaratör)

Sevil Yücel (YTÜ. Yard. Doç. Dr.)

Beraat ÖZÇELİK (İTÜ. Doç.Dr.)

Dilşad B. KONUŞKAN (MKÜ. Yard. Doç. Dr.)

NUMUNE ALIMI

1. Numune alımları, gözetim firması, katılımcı ve yarışma kurulunun yetkilendireceği bir kişinin hazır bulunacağı heyet tarafından gerçekleştirilecektir.
2. Numune alımı Şubat 2011 ayında başlaacaktır. Numunelerin yörelere göre alım takvimi başvuru sahiplerinin coğrafi dağılımına göre daha sonra duyurulacaktır.
3. Her katılımcının zeytinyağından 6 adet 500 cc' lik şişede numune alınacak, alınan numuneler gözetim firması tarafından gizli olarak kodlanacak ve mühürlenecektir. Şişeler koyu renk ve dışarıdan numune sahibini ayırt edecek gizli kod harici bir belirteç içermeyecektir.
4. Numune alım işlemi sonrası mühürlenmiş tankların yarışma sonuna (yarışma bandrollerinin teslimine) kadar açılmaması esastır. Tankı açıldığı tespit edilen yarışmacı yarışma dışı bırakılacak ve gerekçesi kamuoyuna duyurulacaktır. Yarışma bandrollerinin tesliminden önce açılan tanklar için yarışma bandrolü verilmeyecektir.
5. Her katılımcı yarışmaya katıldığı zeytinyağından toplam 5 litresini nihai ambalajında olacak şekilde Dernek faaliyetlerinde kullanılmak üzere Zeytindostu Derneği'ne teslim etmelidir.
7. Numune kodlarının yer aldığı katılımcı listesi 2 asıl olarak gözetim firması tarafından hazırlanıp mühürlenerek, bir adeti mühürlü bir zarf içerisinde yarışma kuruluna teslim edilecek bir adeti de mühürlü zarf içinde kendisinde bulunacaktır. Zarflar sonuçların açıklanacağı tarihe kadar açılmadan saklanacaktır.

NUMUNELERİN ANALİZİ:

•Kapsamlı Kimyasal Analizler:

1. Kimyasal analizler IOC tarafından akredite bir laboratuvar tarafından yapılacaktır.
2. Testler IOC standartları baz alınarak yapılacaktır.
3. Yapılacak testler aşağıda şöyle sıralanmıştır.

Serbest yağ asitliği, Peroksit, Sterol Kompozisyonu, UV Özgül Absorbans, ECN 42, Trilinolein, Yağ Asitleri Kompozisyonu, Stigmastadien, Kolon Sızması

4. Testlerin tamamlanmasına müteakiben analiz sonuçları ayrı ayrı raporlanarak topluca Laboratuvar yetkilisi tarafından yarışma kuruluna teslim edilecektir.

•Duyusal Analiz:

1. Kimyasal analizlerde başarılı olamayan numuneler duyusal analize alınmayacaktır.
2. Duyusal analizler IOC tarafından akredite bir tadım paneli tarafından yapılacaktır.
3. Numunelerin duyusal analiz sonuçları ayrı ayrı raporlanarak topluca ilgili panel yöneticisi tarafından yarışma kuruluna yollanacak/teslim edilecektir.

SONUÇLARIN DUYURULMASI

1. Duyusal analiz sonuçlarının yarışma kuruluna ulaşmasına müteakiben gözetim firmasının katılımıyla ve Yarışma kurulundan en az 3 kişinin hazır olduğu bir oturumda mühürlü zarf açılacaktır.
2. Kodlanmış olan numunelerin raporlarıyla mühürlü zarftaki kod sahipleri eşleştirilerek yarışma sonuçları bir zabıta tutanak haline getirilecektir.
2. Duyusal analizde en yüksek puanı alan numune birincidir. Diğerleri de bu şekilde sıralanacaktır.
3. Kimyasal ve duysal testleri başarıyla geçen tüm yarışmacılara başarı sertifikası verilecektir. Başarısız olan yarışmacılara ise sadece yarışmaya katılım sertifikası verilecektir.
4. Yarışmada ödül alan yağlara katılımcının beyanı üzere kullanacağı ambalaj hacimleri ve katılım formunda beyan ettiği miktar esas alınan hesaplamayla bandrol sayıları tespit edilecek ve yarışmadaki derecesini gösterir özel Zeytindostu Kalite Yarışması logolu bandroller bandrol ücreti karşılığında teslim edilecektir.

ÖNEMLİ NOT:

1. Yarışma kuralları IOC (Uluslar arası Zeytin Konseyi) kriterlerine uygun olarak hazırlanmıştır.
2. Yağın yöresi ve zeytin cinsi (karışık ise yöre ve cins yüzdeleri) ile üretici-yağhane- ve stokta tutan kişi ve kurumlar tarafından (birbirinden farklı ise) başvuru formunda açıkça belirtilecektir.

Mario Solinas Quality Award of the International Olive Council



Numune Kodu : MARIA SOLİNAS DEĞERLENDİRME FORMU

Tadımcı Kimlik No :

Tarih :

Koku Duyumları(Max. 35 puan)

Zeytin Meyvemsiliği(0-7) :.....

Diğer Kokular (0 - 3) :.....

Yeşil (çimen/yaprak)(0-2) :.....

Diğer pozitif Hisler(0-3) :.....

Uyum* (0-20) ;.....

Toplam Puan :.....

Tat Duyumları(max. 45 puan)

Zeytin Meyvemsiliği(0-10) :.....

Tatlı (0-4) :.....

Acı (0-3) :.....

Yakıcı(0-3) :.....

Yeşil(çimen/yaprak)(0-2) ;.....

Diğer Pozitif Hisler(0-3) :.....

Uyum* (0-20) ;.....

Toplam Puan :.....

Nihai Koku ve Tat Duyumları(max. 20 puan)

Kompleks* (0-10) :.....

Kalıcılık (0-10) :.....

Toplam Puan :.....

Meyvemsiliğin Sınıflandırılması

Yeşil Meyvemsilik(0-10) ;.....

Olgun Meyvemsilik (0-10) :.....

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

INTERNATIONAL COMPETITION FOR EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

2009–2010 crop year

SENSORY ASSESSMENT SHEET

Sample code:
Taster identification no.:
Date:

Olfactory sensations (maximum 35 points)

Olive fruitiness (0–7)

Other fruits (0–3)

Green (grass/leaves) (0–2)

Other positive sensations (0–3)

Harmony⁽¹⁾ (0–20)

Partial score

Gustatory-retronasal sensations (maximum 45 points)

Olive fruitiness (0–10)

Sweet (0–4)

Bitter (0–3)

Pungent (0–3)

Green (grass/leaves) (0–2)

Other positive sensations (0–3)

Harmony⁽¹⁾ (0–20)

Partial score

Final olfactory-gustatory sensation (maximum 20 points)

Complexity⁽²⁾ (0–10)


Persistence (0–10)

Partial score

Category of fruitiness: **Green** **Ripe**

Total score

(1) **Harmony** increases when the attributes are balanced.
(2) **Complexity** increases with the number and intensity of aromas and flavours.

monocultivaroliveoil.EXPO anno 2015 Sample No. 

monocultivaroliveoil.BIO

PERCEZIONI NEGATIVE negative perceptions **olfatto** **gusto** valuta da 0-10, score 0-10 / 10

	nome	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riscaldato	Fusty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muffa	Musty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avvinato	Winey	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marcia	Muddy sediment	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metallice	Metallic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rancido	Rancid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altri	Others	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Se c'è difetto, segna e termina l'assaggio - In case of negative perception, mark and stop testing

PERCEZIONI POSITIVE **A** elimina prima 0-10, mark score 0-10 / 10

Olfattive - Olfactory

Fruttato	fruity	verde <input type="checkbox"/>	matturo <input type="checkbox"/>
Erba	grass	fresca <input type="checkbox"/>	secca <input type="checkbox"/>
Carciofo	artichoke	foglia <input type="checkbox"/>	gambo <input type="checkbox"/>
Pomodoro	tomato	foglia <input type="checkbox"/>	frutto <input type="checkbox"/>
Mandorla	almond	fresca <input type="checkbox"/>	tostata <input type="checkbox"/>
Pinolo	pine-seed	fresco <input type="checkbox"/>	tostato <input type="checkbox"/>
Mela	Apple	verde <input type="checkbox"/>	matura <input type="checkbox"/>
Mollo noce	nut husk	verde <input type="checkbox"/>	
Pepe	peppercorn	bianco <input type="checkbox"/>	nero <input type="checkbox"/>
Salvia	sage	fresca <input type="checkbox"/>	secca <input type="checkbox"/>
Banana	banana	verde <input type="checkbox"/>	matura <input type="checkbox"/>
Rucola	rocket	verde <input type="checkbox"/>	
Altri	panel		

B + per piccante/amaro. + for spicy/bitter / 10

Cinestetiche - kinesthetics
 Amaro Bitter
 Piccante Pungent

FINAL / 10

VALUTAZIONE FINALE Final evaluation **A+B**
 Piccante = 0 elimina. Bitterness from lignans = eliminate.
 Piccante + amaro e piccante. Bitterness + amaros = eliminate.



PANEL DE CATA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO

Perfil de notas sensoriales percibidas y su intensidad

Clave de la muestra:

ATRIBUTOS POSITIVOS	0,0	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Frutado de aceituna (verde y/o madura)										
Frutado de otras frutas:										
Manzana (verde y/o madura)										
Verde (hoja, hierba, tallos, ramas)										
Almendra (verde y/o madura)										
Amargo										
Picante										
Almendrado										
Dulce										
Áspero - Astringente (*)										
Heno - Madera (*)										
Otros atributos tolerables:										
ATRIBUTOS NEGATIVOS	0,0	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Metálico										
Temperatura (Tostado-Quemado)										
Agrio-Avinado-Avinagrado-Ácido										
Atrojado / Fermentado										
Pútrido										
Moho - Humedad - Tierra (Suelo)										
Suciedad										
Borras - Turbios										
Rancio - Viejo										
Basto - Aceitón										
Otros defectos:										

DEFECTOS	PUNTUACIÓN
Ninguno	9,0
	8,5
	8,0
	7,5
	7,0
	6,5
Apenas percibidos (1,0 - 2,0)	6,0
Percibidos con intensidad ligera-media (2,5 - 3,5)	5,5
	5,0
	4,5
Percibidos con gran intensidad (4,0 - 5,0)	4,0
	3,5
	3,0
	2,5
	2,0
	1,5
	1,0

Aceite desequilibrado: si / no

Observaciones:

Desequilibrado: cuando alguna de las notas amargo y/o picante tenga una intensidad superior en dos puntos o más al resto del perfil, se considerará al aceite desequilibrado y se le podrá restar media

podrá restar medio punto de la nota final que le correspondiera, debiendo hacerlo constar en el recuadro correspondiente.

Nota: las notas indicadas con un asterisco no puntúan pero pueden bajar la puntuación, si se encuentran con una intensidad ligera, sin desclasificar el aceite.

Apellidos y Nombre:

Fecha:

Sol d'Oro Competition VERONA ITALY



Sol&Agrifood

Since 1951

<https://www.solagrifood.com/en/home>



İtalya'da yapılan yarışma ve fuardır.

Marino Giorgetti - Capo Panel Italy

Giulio Scatolini Italy

Giuseppe Giordano Italy

Claretta Siccardi Italy

Simone De Nicola Italy

Vasileios Kamvysis Greece

Milena Bucar Miklavcic Slovenia

Anunciacion Carpio Spain

Selin Ertur Turkey

Alberto Martino Italy

Carlotta Pasetto Italy

Orietta Pavan Italy

Madhi Fendri Tunisia



Monde Selection



20.01.2025



© zeytinist iskelekooperatim@gmail



Closing Ceremony Wiesbaden 2010



The Chairman, Mr. Patrick de Halleux,
and the members of the Standing Organising Committee
request the pleasure of the presence of

Laleli - Biyolojik Bilimler Arastirma Gelistirme Ve Uretim A.S.

at the Monde Selection 2010 Award Ceremony to be held
at The Kurhaus, Wiesbaden (Frankfurt), Germany on

Sunday May 30th & Monday May 31st, 2010

Sunday, May 30th | Gala Event

7.00 pm Welcome Cocktail and exhibition of the 2010 awarded products
8.00 pm Gala Dinner offered by Monde Selection and official Trophy Ceremony

Monday, May 31st | Closing Ceremony of the 2010 Quality Selections

2.00 pm Speeches and Award Ceremony
6.00 pm End of the Ceremony



MONDE SELECTION
International Institute for Quality Selections

Laleli - Biyolojik Bilimler Arastirma Gelistirme Ve Uretim
A.S.

Tunus Cad. No 95 Kavaklidere
Ankara 06680
Turkey

Brussels, April 12th 2010

Dear Mr Laleli Yahya Rauf,

The Monde Selection Standing Organising Committee is pleased to inform you that your product(s) presented to the 2010 World Selections has (have) been awarded as follows

<u>Product</u>	<u>Award</u>
Laleli Extra Virgin Olive Oil	Gold

We would like to congratulate you for the success of your product(s) and sincerely hope to welcome you to the Closing Ceremony to be held in Wiesbaden (Frankfurt) on May 30th & May 31st, 2010. Please find enclosed all relevant information.

Please note that all the results will be published in the Monde Selection's List of Awards. Should you not wish your results to be published or if you wish to make changes in the above company's name, address or product's name, please inform Monde Selection by e-mail before April 24th, 2010.

We look forward to welcoming you in Wiesbaden (Frankfurt).

Yours Sincerely,

Patrick de Halleux
Chairman

MONDE SELECTION®

Chaussée de Tubize, 242 - B-1440 Wauthier-Braine (Belgium)
Tel. : +32 2 346 75 57 - Fax : +32 2 346 75 76 - E-mail : info@monde-selection.com



CERTIFICATE



Laleli, Early Harvest Olive Oil
Taylieli Olive And Olive Oil Establishment

is granted the

**Superior
taste**

AWARD 2010

Louis Frère
Managing Partner



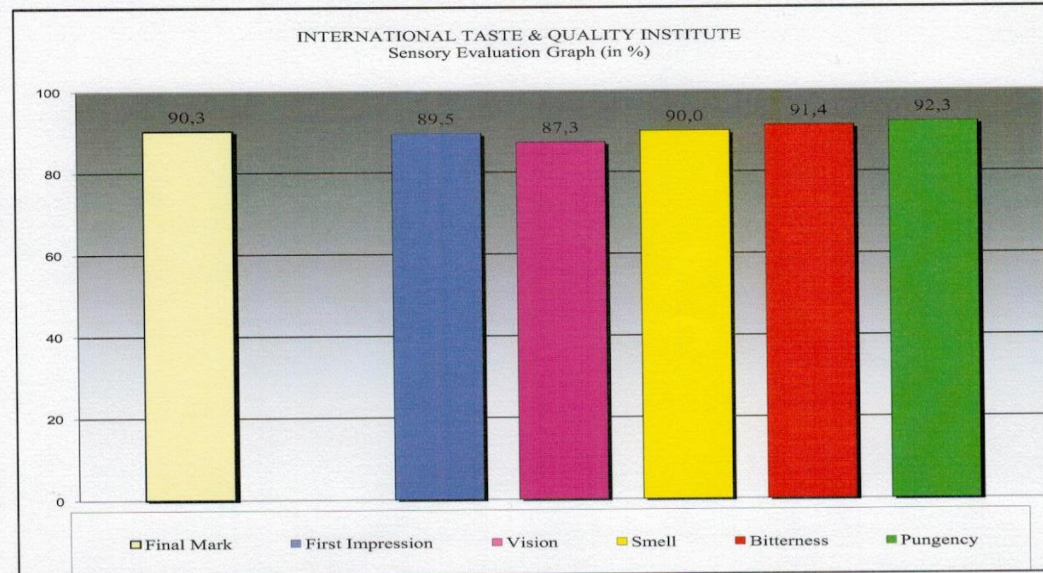
Brussels, May 27, 2010

Christian De Bauw
Managing Partner

The International Taste & Quality Institute (iTQi) is the leading independent Chef- and Sommelier- based organisation dedicated to judging, certifying and promoting superior tasting food and drink.



Evaluation Results
Laleli, Early Harvest Olive Oil
by
Taylieli Olive And Olive Oil Establishment
Superior Taste Award 2010
with
3 Stars



The Final Mark is the result of a weighted average calculation
Brussels, April 22, 2010

Christian De Bauw
Managing Partner

Louis Frère
Managing Partner

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
www.itqi.com

ARGOLIVA 2013



Cantidad de empresas que presentaron muestras

57 (58% más que la edición 2012)

• Cantidad de muestras presentadas

94 (57% más que la edición 2012)

• Países que presentaron muestras

Argentina: 80

Portugal: 5

Uruguay: 6

España: 2

Grecia: 1

Jurados internacionales

Dr. Wenceslao Moreda Instituto de la Grasa, Sevilla, España

Dra. Gloria Portilla, Jefe de Panel de cata. Universidad de Chile

Qca. Ana Claudia Ellis Jefa Panel de cata Universidad de la República, Uruguay

Dra. Maria Paz Aguilera. Jefa de Panel de Cata de Citoliva, Jaén, España

Aceites premiados

Categoría Artesanales (volumen de producción lote homogéneo mayor a 500 litros y hasta 5000 litros)

Premio Armonia concorso oleario internazionale

international extravirgin oliveoil agency

İtalya'da düzenlenen bu yarışmada kalite ve ambalaj yarışmaktadır.

Biol

MASTER OF OLIVE OIL

<https://mastersofoliveoil.org/>





JAPAN OLIVE OIL PRIZE





Olive Japan®



OliveJapan®

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

2018



金賞

金賞

金賞

金賞

金賞

金賞

Cortijo el Puerto
Arbosana Ecológica

Cortijo el Puerto
Arbequina Ecológica

Cortijo el Puerto
Picudo Ecológica

Cortijo el Puerto
Picual Ecológica

Cortijo el Puerto
Hojiblanca Ecológica

Cortijo el Puerto
Koroneiki



一般団法人日本オリーブオイルソムリエ協会

The Olive Oil Sommelier Association of Japan®



OliveJapan

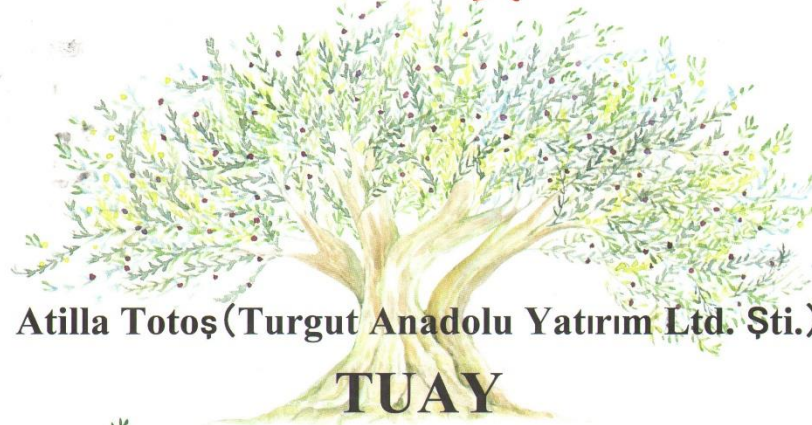
INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

2013

WINNER

Silver Medal Award

銀賞



Atilla Totoş (Turgut Anadolu Yatırım Ltd. Şti.)

TUAY



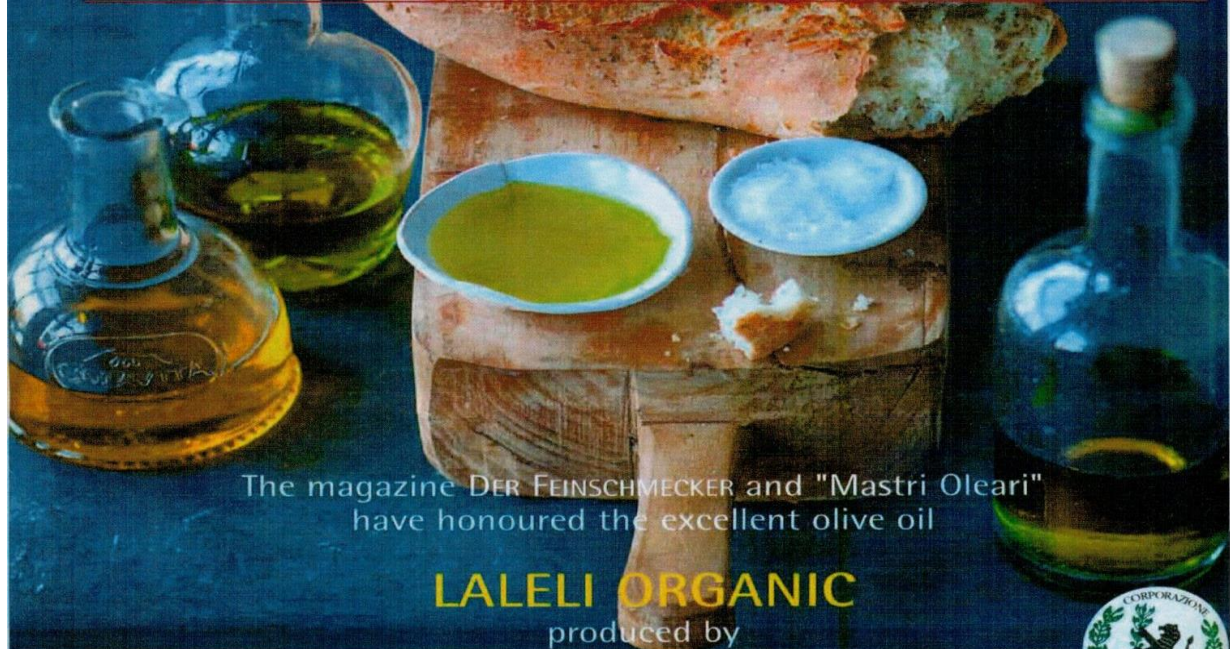
The Olive Oil Sommelier Association of Japan

No. 20130100041

© 2013 OLIVE JAPAN and the Olive Oil Sommelier Association of Japan. All rights reserved.

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET JOURNAL



The magazine DER FEINSCHMECKER and "Mastri Oleari" have honoured the excellent olive oil

LALELI ORGANIC
produced by
LALELI OLIVE OILS
Ankara, Turkey



This oil has been selected as one of the best 50 olive oils and has been presented in our special FEINSCHMECKER issue "Olive Oil".

2010

Madeleine Jakits
Madeleine Jakits, Editor-in-chief DER FEINSCHMECKER

Copenhagen international olive oil awards - ciooa

Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition



*Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil
2008 Competition*

V V I N N E R

Gold Medal Award

Laleli Olive Oils

**Flavored Oils / Herb Basil,
Medium Edremit Bay, 2008**

Certified by Darrel Corti June, 2008



v1'gf_n Olive



Laleli Olive Oils received more than 45 awards in the last 12 years



2010-2011-2012: MONDE SELECTION
2012: INTERNATIONAL HIGH QUALITY TROPHY



2006-2007-2008-2009-2010-2011-2012:
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
SUPERIOR TASTE AWARDS



2006-2010:
DER FEINSCHMECKER MAGAZINE
BEST 50 OILS IN THE WORLD



2006-2007-2008-2012:
BIOL ORGANIC OLIVE OIL
CONTEST, ITALY,
BIOL TURCHIA WINNER /
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

2006-2007-2010:
"GAST" MANIFESTATION
OF OLIVE AND OLIVE
OIL PRODUCERS
"NOĆNJAK"



2005-2006-2007:
WORLD EDIBLE OILS CONTEST, PARIS



2006: 25th INTERNATIONAL
GOLDEN AWARD FOR
FOOD & BEVERAGES,
BARCELONA-SPAIN



2005:
INTERNATIONAL
CONTEST IN
PRODEXPO 2005
BEST PRODUCT



2003-2007: INT. LEONE D'ORO
DEI MASTRI OLEARI – ITALY
GRAND MENTION DIPLOMA



2001: NORTHERN OLIVE
OIL SHOW – AVUSTURALYA



2002: OLIVE BUSINESS – SOUTH
AUSTRALIA

2004-2005-2006-2007-2008-2009-2010-
iskelekooperatifi@gmail.com
OLIVE OIL OF THE WORLD COMPETITION
THE LOS ANGELES COUNTRY FAIR

FIRST CLASS DELICATE
COMMERCIAL EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL



20.01.2025

© zeytinist

iskelekooperatifi@gmail.



En Doğal Ege'den

Sponsorlu •



Has Köylüm Ayvalık soğuk sıkım tanım olarak tek bahçeden, erken hasat zeytinin yere düşmeden, beklemeden toplanarak taş değirmende çekirdekleri ile birlikte öğütülerek daha sonra hasır çuvallarda ezildiği bir yöntemdir. bu yöntem kullanılırken verilen su 27 dereceyi geçmez.

SOĞUK SIKIM TANIM OLARAK TEK BAHÇEDEN, ERKEN HASAT ZEYTİNİN YERE DÜŞMEDEN, BEKLEMEDEN TOPLANARAK TAŞ DEĞİRMENDE ÇEKİRDEKLERİ İLE BİRLİKTE ÖĞÜTÜLEREK DAHA SONRA HASIR ÇUVALLARDA EZİLDİĞİ BİR YÖNTEMDİR. BU YÖNTEM KULLANILIRKEN VERİLEN SU 27 DERECEYİ GEÇMEZ.

London 100C
2018 LONDRA ULUSLARARASI LEZZET ÖDÜLÜ

15.11.2020'TARİHİNDE SIKIM İŞLEMİ YAPILMIŞTIR.

18 LITRE 0,3 DİZYEM SOĞUK SIKIM ZEYTİNYAĞI

350 TL

ÜCRETSİZ KARGO KAPIDA ÖDEME

KAPIDA NAKİT ÖDEME KAPIDA KREDİ KARTI ÖDEME HAVALE ÖDEME

MEMNUNİYET GARANTİSİ 100% MEMNUNİYET GARANTİSİ

FACEBOOK'TA FORM

0544 461 91 37

ŞİMDİ BAŞVUR



TERRAOLIVO
THE MEDITERRANEAN INTERNATIONAL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

Judge's Nº / Jurado Nº 23		Sample Nº / Muestra Nº 2301		Date / Fecha 12.06.2017		Oil Type / Tipo de Aceite	
Smell - Taste Sensations sensaciones de sabor - aroma		Mark X Marcar X		Evaluation Evaluación		Score Puntos	
Artichoke/Alicachota				View - Uniformity / Vista - Apariencia		Descriptor Descriptor	
Asparagus/Esparregos				Color/Color		Oil Color / Color	
Banana/Banano				Clearness/Claridad		Dark Green/Verde Oscuro	
Black Pepper/Pimienta Negra				Sub Total/Subtotal		Green/Verde	
Chlorophyll/Clorofila				Maximum 2		Green-Yellow/Amarillo verdoso	
Cinnamon/Canela				Maximum 2		Yellow/Amarillo	
Cut Grass/Pasto Cortado				Nose - Aroma / Sensaciones Olfativas		Yellow-Gold/Amarillo dorado	
Eucalyptus/Eucalipto				Fruitness/Frutado		Gold/Dorado	
Floral Scent/Floral				Green-Herb-Leaf/Verde		Oil Type / Tipo de Aceite	
Fresh Almond/Almendra Fresca				Other positive Feelings Otras sensaciones Positivas		Low Body/Poco Cuerpo	
Green Apple/Manzana Verde				Harmony / Armonia ¹		Medium/Medio	
Green Olives/Aceitunas Verdes				Sub Total/Subtotal		High Body/Mucho cuerpo	
Green Pepper/Pimienta Verde				Maximum 33		Low Aroma/Poco Aroma	
Green Tea/Te Verde				Taste - Perception - Savor / Sabor - Percepción		Medium/Medio	
Green Tomatoes/Tomates Verdes				Fruitness / Frutado		High Aroma/Mucho Aroma	
Leaf-Stem/Hoja-Tallo				Green-Herb-Leaf/Verde		Defects / Defecto	
Lettuce/Lechuga				Bitter/Amargo		Musty/Moho	
Melon/Melón				Spicy/Espiciado		Earthy/Atroja	
Mint/Menta				Other sensation / Sweet Otras Sensaciones / Dulce		Earthy/Terroso	
Hazelnut/Nuez-Avellana				Harmony / Armonia ¹		Metallic/Metalico	
Apple/Manzana Roja				Sub Total/Subtotal		Acetic/Acético	
Pepper/Pimienta Roja				Maximum 45		Butyric/Butírico	
Mature Olive/Aceituna madura				Maximum 45		Wet wood/Madera Humeda	
Marine/Marina				Final Smell - Taste sensation		Candy/Caramelo	
				Complexity/Complejidad ²		Perfume/Perfume	
				Persistence/Persistencia ³		Cooked/Cocinado	
				Sub Score/Sub Total		Putty-Paint/Masilla-Pintura	
				Maximum 20		Rancid/Rancio	
				Maximum 20		Sticky/Pegamento	
				Total Score / Puntaje Final		Other/Otro	
				Maximum 100			
				Maximum 100			

Notes: ¹Harmony: Diversity of Aromas. ²Complexity: Diversity of Aromas. ³Persistence: Stability/Duration.

Firma Jurado	President's Summation/ Total del Presidente	President's Signature/Firma Presidente

Awards: Gold= 65-75; Prestige Gold = 76-85; Grand Prestige Gold = 86-100
Prof. Shimon Lavee and Ing. Raul Castellani / Ficha desarrollada por Prof. Shimon Lavee y Ing. Raúl Castellani

much
nitkivra

KÖTÜ ZEYTİNYAĞ YOKTUR...

KÖTÜ YOLA DÜŞÜRÜLMÜŞ ZEYTİNYAĞI VARDIR..."

Tadımcı kusur ve pozitif özelliklere göre konuşur. İyi kötü demek işi değildir.

Eskiden zeytinyağı kullanın vardı
şimdi
nasıl zeytinyağı kullanalım var

Commercial norm COI/T.15/NC n.3 of June 25, 2003

Reg. (CE) N. 2568/91 and subsequent updates relating to the characteristics of the olive oil and of olive-pomace as well as their related methods

Reg. CE N. 2081/91 on the public protection: DOP/IGP

Reg. (CE) N. 796/02 updated modification to the regulation(CEE) n. 2568/91

Reg. (CE) N. 1513/2001 that modifies the regulation no. 136/66/CEE

Reg. (CE) N. 1019/2002 relates to the norms for the commercialization of olive oil

Reglamento CE 2568/1991 11 Julio 1991” adını duyurmuştur. Sızma Zeytinyağı tadımının incelikleri ve analiz yöntemleri üzerinde birçok düzenlemeler günümüze uyarlanmıştır.

[Reglamento CE 2568/1991 11 Julio 1991](#)

Reglamento CE 796/2002 6 Mayo 2002

Reglamento CE 1989/2003 6 Noviembre 2003

Reglamento CE 640/2008 4 Julio 2008

Uluslararası zeytin konseyinin 2007 yılında “**Norma COI/T.20/ Doc. N° 15/ Rev. 2 Septiembre 2007** ve **RES-4/76-IV/97 of 5**”

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>