



**Dr. Mücahit KIVRAK<sup>1</sup>**

**<sup>1</sup> BAÜN Edremit Myo**

**Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı**



**[kivrak@gmail.com](mailto:kivrak@gmail.com)**

**0505 772 44 46**



# Dahilde İşleme Rejimi

## İhracat



Ders Notu: 157

# DAHİLDE İŞLEME REJİMİ

## TANIMI

İhraç ürünleri üretmek için gerekli olan ve dışarıdan ithal edilen, bu yüzden de ithali gümrük vergisine tabi ara mallara ya da girdilere gümrük muafiyeti getiren bir ihracatı teşvik sistemidir. İhracat yapmayı düşünen işletmeler, ihraç edilmesi planlanan malların üretiminde kullanılacak olan hammadde, yardımcı madde, yarı mamul, mamul, ara malı ve ambalaj malzemelerinin başta değişik vergisel yüklerden muaf olmak üzere ve devlete ihracat taahhüdünde bulunmak şartıyla, çeşitli kolaylıklar ve teşviklerden yararlanabilirler.

Teşviklerden yararlanabilmek için *Dahilde İşleme İzin Belgesi* alınması zorunludur. Söz konusu olan bu *Dahilde İşleme İzin Belgesi*, gümrük muafiyetli ithalat ya da yurtiçi alımlara olanak sağlayan Dış Ticaret Müsteşarlığı'nca düzenlenen bir belgedir.

## Dahilde İşleme İzin Belgesi ile Elde Edilen Avantajlar

İhracat taahhüdünü üçüncü ülkelere yapılan ihracatla yerine getirmek şartı ile ithalatta kota ve gözetim önlemlerinden muafiyet,

3. ülkelerden yapılan ithalatta gümrük vergileri, KDV ve diğer vergi, resim ve harçlardan muafiyet,

İhracat sayılan satış ve teslimler ile ilgili olarak gümrük vergisi muafiyetli ithalat

Avrupa Birliği (AB) ülkelerinden ithalde KDV ve diğer vergi, resim ve harçlardan muafiyet

Dış Ticarete Standardizasyon ve Teknik Düzenlemeler mevzuatına tabi olmama

Ödenmiş vergilerin geri alınması olanağı

Eşdeğer eşya kullanımına olanak verilmesi.

## Dahilde İşleme İzin Belgesinin Türleri

- Şartlı Muafiyet Sistemi (İhracat Taahhüdü Karşılığında Askıya Alma)
- Geri Ödeme Sistemi



## **1. Şartlı Muafiyet Sistemi (İhracat Taahhüdü Karşılığı Askıya Alma)**

Dahilde İşleme İzin Belgesi kapsamında ihracı taahhüt edilen işlem görmüş ürünlerin üretiminde gerekli olan ve serbest dolaşımda bulunmayan hammadde, yardımcı madde, yarı mamul, mamul ile ambalaj ve işletme malzemelerinin, Türkiye Gümrük Bölgesinde yerleşik firmalarca bedelli ve/veya bedelsiz ithaline ticaret politikası önlemlerine tabi tutulmaksızın ve bu ithalattan doğan vergi kadar teminat alınarak izin verilmesidir.

## 2. Geri Ödeme Sistemi

İthalat Rejimi çerçevesinde her çeşit vergisi ödenerek serbest dolaşıma giren malların kullanılması ile üretilen mamullerin Dahilde İşleme İzin Belgesi kapsamında 3. ülkelere ihracı halinde, ithalat sırasında tahsil edilen vergiler geri ödenmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar vardır. İşletme ihracat yapma düşüncesinde ise, ithalat esnasında Gümrük Beyannamesi üzerine malların geri ödeme sistemi çerçevesinde ithal edildiğini şerh düşülmelidir.

İthalat esnasında ödenmiş olan vergilerin geri alınabilmesi için, işletmenin ithalatı takip eden 6 ay içerisinde Dahilde İşleme İzin Belgesi almak için müracaat etmesi gerekmektedir. Geri Ödeme Sistemi çerçevesinde düzenlenen Dahilde İşleme İzin Belgesi, İhracat Taahhüdünün kapatılmasını müteakip 3 ay içerisinde, ithalat sırasında ödenen vergilerin iadesi için ilgili gümrük idaresine müracaat edilmesi gerekmektedir.

# TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI DIŞ SATIM DESTEKLERİ

Dünyadaki ülkeler içerisinde pay almanın ve dış satıma konu olan miktar değil en önemlisi nitelikli yağ oranıdır.

Türkiye'nin Dışsatım Mevzuatı ---Dökme İhracat (%80 dökme-varilli) DIR İhracat Mevzuatındaki Dönem İçindeki Değişiklikler (2002 yılı—berbat bir yıl)

Ambalajlı Markalı zeytin ve zeytinyağına teşvik: Ton Başına belirli kutularda zeytinyağında 500 Euro -2008

Markalı Zeytinyağını Teşvik (2005-TURKQUALITY başladı-yararlanan yok)

Standartlar

*Revize edilen TS 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı*

*TS 342 Yemeklik Zeytinyağı*



# “Türk zeytin ve zeytinyağı” markası ve ZZTK

Türkiye  
Zeytin ve Zeytinyağı  
Tanıtım Komitesi

Kuruluş: 3 nisan 2007

Köklü Türk zeytinciliğini tanıttacak bir vizyon, önemli bir girişim.



## Hedefimiz

Dünyada ve ülkemizde  
TÜRK zeytin & zeytinyağını,  
hak ettiği değere kavuşturmak.



# Dış pazar





Markalar  
ülkenin her  
alana yansıyan  
imajını oluştururlar ve en büyük  
desteğini kendi ülkelerinden alırlar.



Ve en önemlisi bu desteđi uzun yıllar almak isterler...

Öyle birden olsun diye beklenmesin isterler.

Çünkü;

**“marka olmak yıllar ister,  
süreklilik ister”**

Ve bizim zeytinimiz,  
zeytinyağımız?



Eğer biz kendi markanızı oluşturamıyorsak,

Başkaları yaptıklarımız ve yapmadıklarımızla bizim markamızı oluşturacaklar, çünkü aslında..

Sessiz kalarak,

Adımızla

Ülkemizin imajıyla

İtibarımızla

Uluslararası pazarlardaki duruşumuzla

Fiyat skalamızla

İletişime devam etmekteyizdir.

İnsanlar seçim yaparken listelerine bakarlar ve karar verirler. Eğer insanlar Türkiye'nin var olduğunu bile bilmiyorsa, “liste dışı” kalmışız demektir! Bizim şu anda yaptığımız iş öncelikle bu listeye adımızı kaydettirmek...

Bir marka değeri yaratamazsak, turizm satışlarında olduğu gibi yatırımlarda, yabancı sermaye girişinde, hatta siyasi alışverişlerde de her şeyimiz “ucuz” a gider.



Kendi markamızı yaratmak ve tüketicimizi bilinçlendirmek için;

**Başarmanın ilk adımı:**

**Ortak bir sektörel girişim.**

Bütün iyi örneklerde başarının kolektif çabadan geldiği görülüyor.

İşte bu nedenle ZZTK çalışıyor.



Tabii böyle değil😊

# Dış pazar





## Özetle ZZTK/dış pazar

Kuruluşundan itibaren yurtdışı fuar ve etkinliklere katıldı.

İlk yıl 8 etkinliğe katılarak hem pazarları yakından inceleyerek araştırma yaptı, hem de Türk zeytin ve zeytinyağı ile tanıştırdı.

2. yıl 6 etkinlik ile kalan pazarları da tanıdı ve tanıtım çalışmalarına devam etti.



24.09.2023



© zeytinist

kivrak@gmail.com



25

2010 yılını ise önceki yıllardaki araştırmalarına ve deneyimlerine dayanarak Uzakdoęu yılı ilan etti. Özellikle Uzakdoęu'daki fuarlarda tadım seminerleri ve yarışmalarla, bölgedeki danışmanlık firmalarından da hizmet alarak etkin katılımlar gerçekleştirdi.



# Özetle ZZTK/dış Pazar

Standda yapılan tadım yarışması ile data toplandı.



# Japonlara Zeytinyağlı SUSİ yedirdi.



## Özetle ZZTK/dış pazar

Yine standda gidilen ülke mutfaklarından yemekler Türk zeytinyağı ve zeytini ile hazırlanarak ikram edildi. 3 etkinlikten de elde edilen data fuar sonrası katılımcılara teşekkür e-postaları göndermek, ticari alım heyetleri ile ilgili bilgi vermek amacı ile kullanıldı. Bu sayede iletişim fuar sonrası da sürdürüldü.

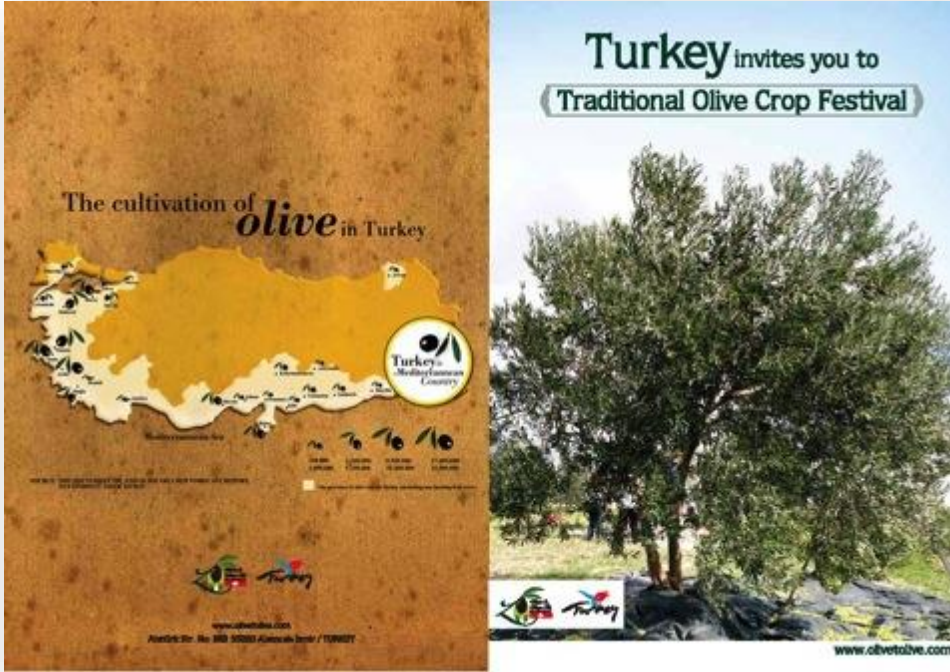


Ayrıca Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı konusunda seminerler verildi, tadım etkinlikleri düzenlendi. Zeytinyağı ve zeytin tadımı hem seminer odasında hem de standda yapıldı.



2010 yılı Kasım ayında Japonya ve Çin ile bir alım heyeti organizasyonu planlandı ve ön çalışmalar fuar ile başlatıldı.

4-5-6-7 Kasım'da Japonya ve Çin'den sektör ticareti yapan kişiler ve gazetecilerden oluşan bir heyet ağırlandı.





November 8th - 9th - 7th, 2010  
To apply or for more information:  
[info@zztk.org.tr](mailto:info@zztk.org.tr)  
[www.ozelolive.com](http://www.ozelolive.com)

Every year in Turkey, at the inversion time of olive, a traditional festival occurs...



It is the cropping time of a special olive, that is Anatolia's 6000-year-old friend, the symbol of peace, brotherhood, and prosperity...  
It is a festival that creates friendship, and commercial connections...

It is a festival where everything about olive is shared...  
And afterwards, trade connections between two countries will improve, we invite you to be a part of this connection.

Olive&Olive Oil Promotion Committee



## Turkey invites you to "Traditional Olive Crop Festival"

Every year in Turkey at the crop and inversion time of olive, a traditional festival is organized in most of the producing areas...  
It is crop time of olive that is Anatolia's 6000-year-old friend, the symbol of peace, brotherhood and prosperity...  
It is a festival that creates friendship and commercial connections...  
It is a festival where everything about olive is shared...  
And afterwards, trade connections between two countries will improve; we invite you to be a part of this connection.

**"Buyers' Mission Program for the Representatives of Olive & Olive Oil Sector"**  
4-5-6 November 2010

Olive & Olive Oil Sector Buyers' Mission Program will be held between 04-06 November 2010 in IZMIR and EDREMIT. The program is organized by the General Secretariat of **Aegean Exporters' Associations, Izmir**.

Izmir, established in the western coast of Anatolia ca. 5.000 BC, historically has an important place and role in the foreign trade of past Anatolian civilizations and modern Turkey as she is one of the most important gateways of Turkey opening towards west and to the rest of the world. Her traditional export items such as dried figs, sultanas, cotton, tobacco, olive and olive oil have been exported for centuries. Because of this reason, the first Exporters' Association in Turkey was established here in Izmir in 1939 in order to bring together the exporters. Exporters' Associations are semi-governmental bodies working under the supervision of the Prime Ministry's Undersecretariat for Foreign Trade.

EDREMIT is located in the north-west of Turkey. This seaside town is under the influence of Mediterranean climate and Mount Ida which has historic importance. People are mostly farmers, and the city is active in tourism and trading. Olive is one of the biggest sources of livelihood. It is argued that Carians, the savage lived in here.

Buyers from selected countries including JAPAN are invited to join in the Mission. For the companies attending the Mission, a briefing on Turkish Olive and Olive Oil sector, bilateral business meetings with the Turkish exporter companies, visits to production fields and facilities and a special city sightseeing tour will be organized. The draft agenda of the program is shown below.

**Please note that, all of the accommodation expenses in a prestigious hotel (including breakfast) and local transfers of the invitees will be borne by the Undersecretariat for Foreign Trade.**

If you would like to take part in this event, please fill the [participation form](#) or send an [e-mail](#) to our Office or by fax (**81-3-3470 6280**) not later than **October 4, 2010**.

DATE	ACTIVITY
03 November	Arrival to Izmir
04 November	08:30-09:30 Breakfast 10:00-11:00 Briefing on Turkish Olive and Olive Oil Sector 11:00 - 12:30 Bilateral Meetings 12:30-13:30 Lunch 13:30-17:00 Bilateral Meetings 19:00 Dinner
05 November	Visit to Facility/Plant/Plantation Area & Bilateral Meetings
06 November	08:30 Departure from Hotel 10:00 Arrival to Edremit & Crop Festival
07 November	Departure from Izmir

For accommodation a \*\*\*\* hotel will be arranged in Izmir.

More about Turkish Olive & Olive Oil.. [olivetolive.com](http://olivetolive.com)

Address: Turkish Embassy, Office of the Commercial Counsellor 2-33-6 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001, Japan Web: [www.musavirlikler.gov.tr](http://www.musavirlikler.gov.tr)  
**Osman Y. Bekaroglu, Chief Commercial Counsellor**  
Tel: 81-3-3470 6723 & 3470 5131 Fax: 81-3-3470 6280  
E-mail: [dtok@gol.com](mailto:dtok@gol.com)



# Japonya & Çin Alım Heyeti





zeytinist

kivrak



# トルコ産オリーブ・オリーブオイル



## 品質の素晴らしさ 日本に伝えたい



2010年も残りわずかとなったが、今年はトルコにおける日本向けに、両国友好の大きな礎となったエルツェル州海難事故が起きてちょうど120年。その映画化も企画され、より一層密着したつながりが築かれている。トルコ産オリーブをめぐりにオリーブオイルの魅力をもっと伝えようとの動きが出てきた。トルコ貿易省、エーゲ海オリーブ・オリーブオイル輸出協会、トルコオリーブ・オリーブオイル協会が、日本オリーブオイルソムリエ協会を窓口として、日本の取り強い企業やマスコミをトルコに招待した。トルコ産オリーブおよびオリーブオイルに直接触れてもらうことで、その素晴らしさを知ってもらい、より一層の需要拡大を目指す。



オリーブの実

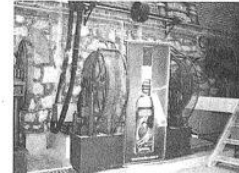
トルコ産オリーブオイルの品質を向上させるため、トルコ産オリーブオイル輸出協会とトルコオリーブオイル協会が、日本オリーブオイルソムリエ協会を窓口として、日本の取り強い企業やマスコミをトルコに招待した。トルコ産オリーブおよびオリーブオイルに直接触れてもらうことで、その素晴らしさを知ってもらい、より一層の需要拡大を目指す。



**ECE**



**KIPA**



**RAViKA**

**Laleli**



ホテルイルマス料理長が料理を披露

さらに多くの情報望む



オリーブの収穫風景



日本オリーブオイルソムリエ協会  
www.jsoil.com

2007 yılından bugüne; **15 yurtdışı, 1 yurtiçi fuara, 5 yurtiçi , 8 yurtdışı** organizasyona katıldı/düzenledi.

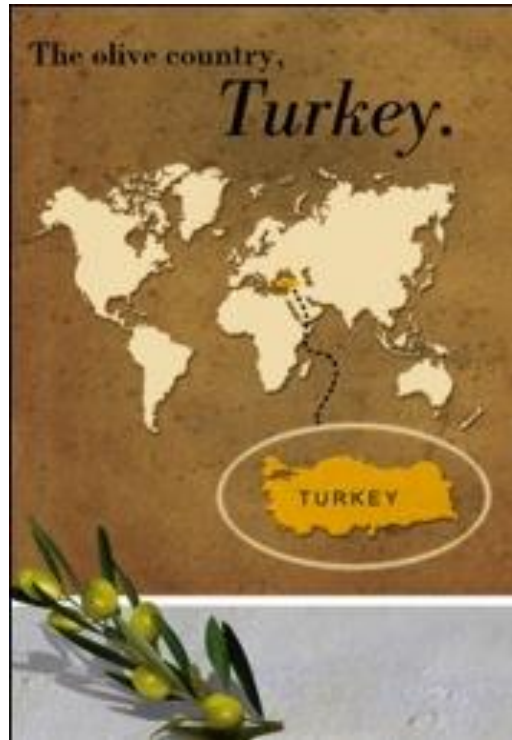
Katıldığı fuarlarda binlerce kişiye ulaştı.

Fuar katılımı yaptığı ülkelerle ihracat oranlarında artış sağladı.

Her fuarda binlerce ihracatçı firmalarımızın adres bilgilerini de içeren kataloglar, Akdeniz diyeti kitapları, özel dizayn edilmiş etiketli Türk zeytinyağları ve zeytin numuneleri, gittiği bölge dilinde hazırlanmış broşürler, el ilanları gibi tanıtım malzemeleri dağıtıldı.

Zeytinyağı numuneleri Şişecam'ın Türkiye için özel dizaynı zeytinyağı şişelerinde sunuldu ve bu önemli bir farklılaşma unsuru oldu.

Zeytin numuneleri cam kavanozlarda özel etiketleri ile dağıtıldı.



터키와 한국을 잇는 교두보, 올리브

The olive country  
*Turkey*      *Republic of Korea*

화석연료의 전성기 때부터 올리브 기름을 소개했습니다.

터키의 올리브 기름은 전 세계에서 가장 오래된 올리브 기름입니다. 터키의 올리브 기름은 4000 년 이상인 오랜 전통을 자랑하며, 그리고 그 지역에서는 올리브 기름을 가장 다양한 방법으로 사용하는 곳입니다. 건강과 아름다움의 올리브 기름의 다양한 혜택을 제공하여 가장 좋은 지역의 올리브 기름을 소개합니다.

Turkey invites you to  
(Traditional Olive Crop Festival)  
November 25th - 28th - 29th, 2016

November 25th - 28th - 29th, 2016  
To apply for the olive festival:  
info@zrtk.org.tr

www.oliveolive.com

### 塩/オリーブ多重精製法

この方法では、タンクの中にオリーブ果実と塩を交互に層にして積み重ねるように入れて漬け込まれ、発酵を行います。使われる塩の全重量は、投入されたオリーブ果実の重量の10%になるように計算され、オリーブと塩すべてがタンクに投入されたら最後にタンクの上に蓋をしてその上に重石として石を置きます。重石の重量も、投入されたオリーブ果実の全重量の10%~15%とします。

この発酵タンク内でオリーブ果実は、塩と圧力にさらされて1週間ほど漬け込まれます。漬け込んでいる間に発酵タンクの底に塩水が溜まる場合には、これを持って新たに塩分濃度13%~15%の塩水を足してよくかき混ぜておきます。オリーブはさらに発酵を継続させる為にそのまま漬け込みます。

この塩/オリーブ多重精製法では、塩分が15%~18%と比較的高めであること、圧力がかかったところで発酵することなどから、できるテーブルオリーブは赤みを帯びた表面に皺が現れるようになります。そして、テーブルオリーブとして食べられるようになるまでには、オリーブの品種とその成熟度にもよりますが、概ね6ヶ月から12ヶ月程度かかるといわれています。

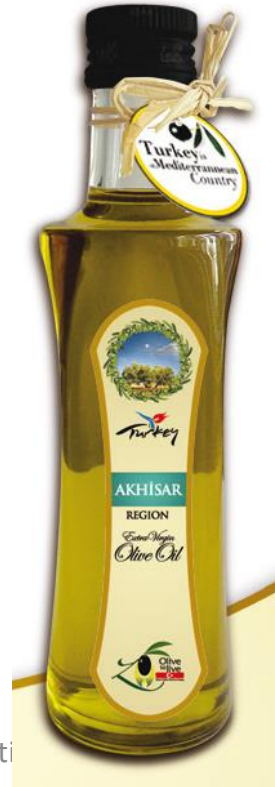


### バスケット清込法

この手法でテーブルオリーブを作るときは、オリーブ果実は、本に付いたまま熟くなるまで良く成熟させてから収穫されたものが必須です。

まず、収穫したオリーブをよく洗ってから、バスケットもしくは本番の塩に15kgの塩を敷き詰め、その上に洗ったばかりの100kgのオリーブ果実を層になるように入れます。そしてバスケットに適度な厚で蓋をします。蓋をしたら、バスケット多さかさまにしたリ、左右に傾けたりしてオリーブが良く塩と混ざるようにします。

3~4週間すると、塩の方でオリーブ果実から水分と匂いも抜けておいしく食べられるようになります。



İşte bu çabaların sonucu:

Japonya'ya 2008-2009 sezonunda %7 olan ihracatımız 2009 / 2010 döneminde %10'a ulaşmıştır



# İç pazar



Markalar  
ülkenin her  
alana yansıyan  
imajını oluştururlar ve en büyük  
desteğini kendi ülkelerinden alırlar.  
Çünkü sürdürülebilir ihracat için  
güçlü bir iç pazar önem taşır.





Özetle ZZTK / iç Pazar

Global başarı için ilk olarak fethetmemiz  
gereken kendi tüketicimiz...

Nisan 2008'de sektörün tek fuarı Anatolive'e  
katıldı.

18 Temmuz 2008'de Sn. Kürşad Tüzmen ile  
basın toplantısı düzenleyerek basında geniş  
yer aldı.

Mut hasat şenliği ve Akhisar hasat  
şenliklerine katılındı.



Özetle ZZTK / iç Pazar

Gençler önemli bir kitle...

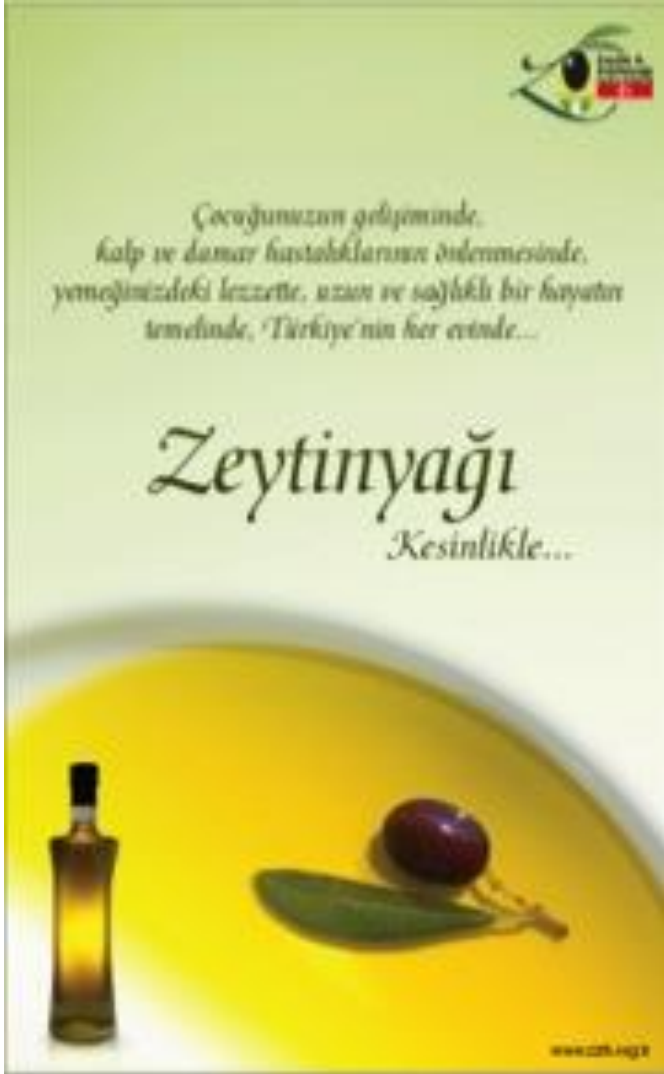
2010 yılında “**Zeytin Aşkına**” fan page’i yapılandırılarak sosyal medyada da zeytin ve zeytinyağımızın yeri oldu. 1000 üyeli sayfamızı el birliği ile büyütme çabamızdayız. Yaptığımız küçük bir slogan yarışması sayesinde artan üye sayısı yakında eklenecek yeni yarışmalar ve önemli paylaşımlarla bilgilendirmeye, zeytinyağını güncel hayata sokmaya devam edecek.

Zeytin aşkına fan page paylaşımları güncel sosyal medya twitter’den izleyicilerine ulaşmakta.

Milliyet gazetesi ege ekinde zeytinyağı ilanı yayınlandı.

ZZ dergisi sektör iletişimi için kullanıldı.

National geographic sektör sayısında yer alındı.



24.09.2023



© zeytinist

kivrak@gmail.com



43

MÖ 4000'den beri,  
**tarihin izlerini  
tasır...**



**Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.**

**Ürünümüzün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.**  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.



**Kendinize  
bir Zeytin dalı  
uzatın...**



**Doğanın insana karşı cömertliği,  
barın ve ölümsüzlüğün simgesi:  
zeytin...**

**Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.**  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.  
Bu ürünün kalitesini garanti altına alarak, tüketicilerimize en iyi şekilde sunmaktayız.





Hepinizi facebook ve twitter sayfamıza üye olup büyütmeye çağırıyoruz...

Zeytin Aşkına 😊



Facebook | Zeytin Aşkına

facebook Search

Zeytin Aşkına

Wall Info Slogan Yar... Photos Discussions Boxes >> +

What's on your mind?

Attach: Everyone Share

Zeytin Aşkına + Others Zeytin Aşkına Just Others Settings

Zeytin Aşkına

Zeytinyağlı damla çikolatalı kek Bizim Lezzet Haber7 haber7.com - Güncel Haberler, Son dakika haberleri www.haber7.com

Zeytinyağlı damla çikolatalı kek haberi Çay saatlerine tek porsiyonluk kekler çok lezzetli, çikolata parçacıklarının dansı olarak da adlandırabilirim. Afiyet olsun.

Yesterday at 2:13pm · Comment · Like · Share · Promote

4 people like this.

Write a comment...

Zeytin Aşkına Kilo vermeye nasıl hazırlanmalı? İşte Dilara Koçak'tan zeytinyağlı diyet yemekleri.

Dilara Koçak - KİLO VERMEYE NASIL HAZIRLANMALI? - Milliyet.com.tr www.milliyet.com.tr



Kolektif çabayı desteklemek için  
sektörümüze katkıda bulunanlara da  
teşekkür ettik.

*Zeytin, emek ister.  
Toprağın dilinden anla ister, ilgiyi eksik etme, sabırla işle ister.  
IOC Uluslararası Zeytin Konseyi'ne yeniden üyelikte  
emeğini, ilgisini, sabrını esirgemeyen tüm destekçilere  
teşekkürü borç biliriz.*

*ZZTK Yönetim Kurulu*



6 Ekim'de Ege İhracatçı Birliklerinde yapılan bir toplantı ile iç tanıtım kampanyası borsalara ve odalara sunuldu, destekleri istendi.







Çocuğunuz öğretmen olsun.  
Ama önce sağlıklı olsun!



Çocuklukta beslenme, tüm yaşamı etkiler.  
Hatta geleceğe yapılan bir yatırım gibidir.  
Beyin gelişimi ve hücre yenilenmesine yardımcı olan zeytinyağı içindeki yararlı doymamış yağ oranı, kalsiyum, vitaminler ve mineraller çocukların büyümesinde etkili rol oynar.  
Zeytinyağı tüketerek çocuğunuzun sağlıklı beslenmesini; büyüyünce ne olmak isterseniz %100 olsun!



Güçlü bir iç pazarın ihracatın da dinamiklerinden olacağına inanıyoruz...



# Destek verdiğimiz projeler



# BİRAZ ÖZEN DAHA ÇOK KAZAN

Üretimde kaliteyi yakalayın, "altın sıvı" ile kazanın!

Aroması mükemmel, tadında ve kokusunda kusur bulunmayan  
Natürel Sızma Zeytinyağı üretmek için;

## SAĞLAM DANE:

Ezik, çürük, hasarlanmış, beklemiş, yerden toplanmış zeytinler  
ile dalından özenle toplanmış sağlam daneler bir arada  
işlenmemeli.

## TEMİZ VE TEKNİĞİNE UYGUN İŞLEM:

Yağa işlenecek sağlam daneli zeytininizden önceki partinin de  
sağlam daneli olmasına dikkat edilmeli ya da kapsamlı temizlik  
talep edilmeli.

Daneler işleme girmeden iyice yıkanmalı. Yıkama suyunun  
değiştirilme periyodu takip edilmeli yıkama ünitesi sonunda  
duşlama ünitesi bulunmalı.

Yoğurma işlemi yaklaşık 30 dakika kadar sürmeli ve hamur  
sıcaklığı 30°C üstüne çıkmamalı.

## UYGUN SAKLAMA KOŞULLARI:

Zeytinyağı; ISI, IŞIK, HAVA ve SU'dan zarar görür.

- Ayrıca zeytinyağı bulunduğu ortamdan koku çekebildiği için  
çevrede koku oluşturan herhangi bir etkenin olmadığı,
- Isı değişiminin kontrol edilebildiği binalarda,
- Posası alınabilen, hava ile ilişkisi kesilebilen temiz paslanmaz  
çelik tanklarda saklanmalıdır.

*Nitelikli üretim yolunda daha itinalı çalışalım,  
hep birlikte kazanalım!*



Zeytinimiz de zeytinyağımız da bol☺

Hadi bunu hem kendi ÷lkemize hem de dñnyaya duyuralım!





Lütfen zeytin aşkınıza, zeytinyağı aşkınıza bir fanatik olarak devam edin.

**Zeytinyağı tüketin, tükettirin.**

Herkes biliyor diye düşünmeyin,  
çevrenizi bilinçlendirin.

**[www.zztk.org.tr](http://www.zztk.org.tr)**

**FANPAGE: [www.facebook.com](https://www.facebook.com/ZEYTIN_AŞKINA) ZEYTİN AŞKINA**

## Kolay İhracat platformu

<https://www.kolayihracat.gov.tr/>

Akıllı ihracat robotu firmanızın geçmiş faaliyetlerini de göz önünde bulundurarak size özel pazar önerileri sunar. Akıllı ihracat robotu kullanarak doğru ürünle doğru pazarı hedefleyin.

## 2020 yılı sofralık zeytin ihracat şampiyonları

- 1-) Eker gıda
- 2 - ) Maroli gıda
- 3 - ) Yunuslar tarım
- 4 - ) Zey Yağ Sanayi
- 5 - ) G nkar İnřaat
- 6 - ) Toprak Zeytin Zeytinyağı Gıda Tarım  r nleri
- 7 - ) Aydona gıda
- 8 - ) Agme Gıda
- 9 - ) Saltay
- 10 - ) Alrayyan Gıda



## 2020 yılı sofralık zeytin ihracat şampiyonları

- 1 - ) Savola Gıda
- 2 - ) Kozmopolitan Gıda
- 3 - ) Yonca Gıda
- 4 - ) Verde Yağ
- 5 - ) Alhatoğlu Zeytincilik
- 6 - ) Ticaret ve Sanayi Kontuvarı Türk A.Ş.
- 7 - ) Zer Yağ
- 8 - ) Küçükbay yağ
- 9 - ) Poyraz Zeytinyağı
- 10 -) A. Kuartet gıda

## Kaynaklar

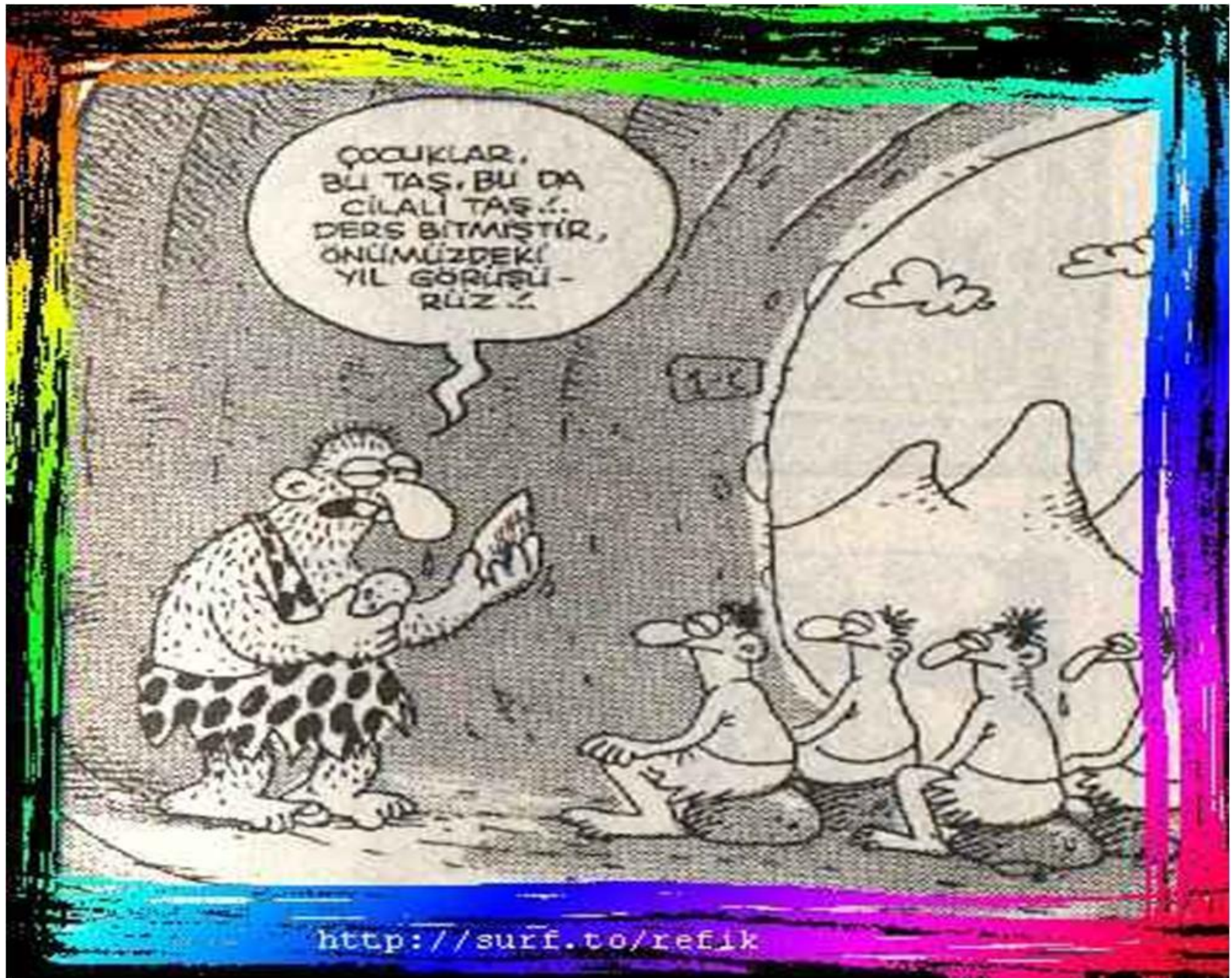
Gürkan Renklidağ – Aydın ili ihracat semineri 2012

Metin Ölken "Türk zeytin ve zeytinyağı" markası ve ZZTK14 12 2010 Edremit myo sunum  
ege zzeb ödöl töreni

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](mailto:kivrak@gmail.com)

[www.zeytin.org.tr](http://www.zeytin.org.tr)

[www.mucahitkivrak.com.tr](http://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>