



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

UZK MARIO SOLINAS TÜRKİYE KALİTE ÖDÜLÜ NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI YARIŞMASI KURALLARI

UZK Mario Solinas Türkiye Kalite Ödülü Natürel Sızma Zeytinyağı Yarışması; Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin 26 Mayıs 2016 tarihinde yapılan 9. Genel Kurul kararı ve Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK)'nın 16 Temmuz 2016 tarih ve 15/s.ex.27-V/2016 tarihli kararları doğrultusunda Uluslararası Zeytin Konseyi'nin himayelerinde düzenlenecek olan ilk Türk zeytinyağı kalite yarışmasıdır.

Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) Mario Solinas Kalite Ödülü adı altında düzenlenen natürel sızma zeytinyağı kalite yarışması, UZK'nın 8 Haziran 2000 tarih ve DEC-1/82-IV/00 sayılı kararı doğrultusunda yapılmaktadır. Bu karara göre ödül, natürel sızma zeytinyağının duysal analizinin en önemli uzmanlarından biri olan İtalyan asıllı Profesör Mario Solinas'ı anmak için 2000-2001 hasat döneminden beri uluslararası alanda en iyi natürel sızma zeytinyağlarına verilmekte olup dünyanın en prestijli kalite yarışmasıdır.

UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışması, UZK'nın himayesinde Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) tarafından kamu, sivil toplum örgütleri, üniversiteler ve özel sektör iş birliği ile ülkemizde kalite alt yapısının geliştirilmesi, kalite algısının yaygınlaştırılması ve teşvik edilmesi için yarışmaya katılan en iyi duysal özelliklere sahip natürel sızma zeytinyağlarını belirlemek amacıyla organize edilmektedir.

YARIŞMA KURALLARI

UZK Mario Solinas Türkiye yarışmasına, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın İşletme Kayıt Belgesi ve ticari markası bulunan Üretici, Sanayici, Tüccar, İhracatçı, Kooperatif vb. gerçek ve tüzel kişiler katılabilir.

1.Yarışmaya Katılacak Natürel Sızma Zeytinyağının Özellikleri

-Natürel sızma zeytinyağları, yarışmanın yapıldığı hasat döneminde üretilmiş olmalıdır.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

-Bu natürel sızma zeytinyağlarının sınıflandırılmasında UZK Ticari Standardı ve Türk Gıda Kodeksi (TGK) Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliğinin kriterleri uygulanır.

-Yarışmaya katılan zeytinyağı, en az 1.000 litrelik tek bir tankta homojen bir şekilde bulunmalıdır.

-Katılımcılar, her bir kategori için sadece bir adet natürel sızma zeytinyağı ile yarışmaya katılabilir.

2. Yarışmacıların sorumlulukları

Yarışmaya katılmak isteyenler, aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirmelidir:

2.1 Kayıt formunu (Ek 1) doldurmak.

2.2 Noterin gözetiminde aşağıdakileri düzenlemek:

Partiyi temsil eden numuneler 5 adet renkli 500 ml. cam şişe ile 2 adet 200ml renkli cam şişeye koymak üzere hazırlanmalıdır. Her numuneyi içeren cam şişeler, emniyetli bir kapakla kapatılarak noter tarafından mühürlenmelidir. Her numune şişesi, katılımcı tarafından verilecek olan, iki rakam ve iki harf içeren bir kod numarası verilen etiket taşınmalıdır. Numunenin hazırlanması ISO 5555 "Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar- Örnekleme" standardında şart koşulduğu gibi olmalıdır. Yarışma sona erinceye kadar yarışmaya katılan yağın bulunduğu tank mühürlü kalmalıdır. Yarışmanın tamamlanması, Organizasyon Komitesi tarafından bildirilecektir.

2.3 Noter onaylı işlemin yapılması için aşağıdaki hususları düzenlemek:

- Yarışmacının adı, adresi ve şirketin kayıt numarası
- Yarışmaya giren natürel sızma zeytinyağı partisine ait tankın yeri ve kimlik bilgileri
- Yarışmaya giren natürel sızma zeytinyağı partisinin hacmi
- Yarışmaya giren natürel sızma zeytinyağı partisinin tankından alınan numuneleri toplamak,

mühürlemek ve tanımlamak için prosedür.

2.4 100 ml numunelerden bir adedini, yağın natürel sızma zeytinyağı olduğunu teyit etmek ve kalite test sertifikası almak üzere kimyasal analizleri için Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından 2016/17 yılında tanınan laboratuvarlardan birine göndermek.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

2.5 500 ml numunelerden birini, natürel zeytinyağının duyuusal değerlendirmesini sağlamak ve zeytinyağının sınıfını, meyvemsiliğinin yoğunluğunu, eğer olası ise meyvemsiliğin yeşil ya da olgun olma durumunu gösteren sertifika için UZK metoduna(COI/T.20/Doc. No.15/ Rev.8, November 2015) göre duyuusal analizini yapan Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından 2016/2017 yılında tanınan bir zeytinyağı paneline göndermek.

2.6 UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışması için hazırlanan numuneleri, takip eden belgeleri ile birlikte **10 Mart 2017** tarihine kadar Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Üniversite caddesi No:43 Bornova-İzmir adresine göndermek.

- Kayıt formu
- Numunelerin toplanması ve tankın yeri ve sızdırmazlığı ile ilgili noterlik belgesi;
- 2016/17 için UZK tanınırlığını sağlayan bir laboratuvar ve tadım paneli tarafından verilen sırasıyla kimyasal ve duyuusal analiz sertifikası
- Nakliye esnasında kırılmadan kaçınmak için düzgün şekilde paketlenmiş 500 ml üç numune.

2.7. Beşinci 500 ml numuneyi ve ikinci 100 ml numuneyi muhafaza etmek. Bu numuneler, diğer numunelere herhangi birinin bozulması veya kaybolması durumunda Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) himayesinde saklanacaktır.

3. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin sorumlulukları

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi, UZK Mario Solinas Türkiye Kalite Ödülü için katılımcılardan herhangi bir kayıt ücreti talep etmemektedir. Her bir başvuru için; üç adet numunenin teslim alınmasının ardından, Teknik Komite tarafından girişi yapılan her bir yağa gizli bir kod numarası atanmalıdır. Bu kod numarası, opak (ışık geçirmez), kendinden yapışkanlı bir etiket üzerine yazılmalı ve bu etiket orijinal etiketi görünmeyecek şekilde tamamen kapatmalıdır.

Teknik Komite, yarışmaya katılmak için yapılan müracaatların yarışma kurallarına uygun olup olmadığını analiz ederek kontrol eder. Yarışmaya katılmaya hak kazanan numunelerin Yarışma Jürisi tarafından duyuusal değerlendirilmesinin yapılacağı tarihe kadar uygun koşullarda muhafaza edilmesini sağlar.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

Natürel sızma zeytinyağları; duyu analizi raporunu hazırlayan panel tarafından ,meyvemsiliğin yoğunluğuna ve grubuna göre aşağıdaki şekilde sınıflandırılacaklardır:

Grup

Meyvemsiliğin medyanı

Yeşil Meyvemsilik:

Yeşil, sağlam, taze zeytinlerden gelen ve zeytin çeşidine bağlı olarak, yeşil meyveyi anımsatan yağa ait koku ve tatların algılanma özelliği. Bu özellikler, doğrudan ve/veya burnun arka kısmından algılanır.

Olgun Meyvemsilik: Olgun meyveyi anımsatan ve doğrudan ve/veya burnun arka kısmından algılanan, olgun, sağlam, taze zeytinlerden elde edilen yağa ait koku ve tatların algılanma özelliği.

Yoğun Meyvemsilik	$m > 6$
Orta Meyvemsilik	$3 \leq m \leq 6$
Hafif Meyvemsilik	$m < 3$

4. Jürinin Oluşturulması

UZZK bir uluslararası jüri oluşturur. Jürinin üyeleri UZZK tarafından UZZK 'nın tanıdığı panellerin liderleri arasından seçilmelidir.

UZZK, numune sayısına göre aynı prensipler çerçevesinde birden fazla jüri oluşturabilir.

5. Yarışma sonuçlarının duyurusu

Ödül kazanan natürel sızma zeytinyağları, UZZK'nın web sitesinde, yazılı ve görsel medya aracılığı ile duyurulacaktır. Jürinin kararı nihaidir ve itirazlar dikkate alınmayacaktır.

6. Jürinin sorumlulukları

Jüri üyeleri tadım yaparken, Ek:IV'te verilen duyu değerlendirme formunu kullanır. Tadımcıların doldurduğu değerlendirme formları, jüri başkanı tarafından toplanarak, her bir jüri üyesinin verdiği toplam puanların medyanı hesaplanır.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

Eğer jüri, bir yağın önceden belirlenmiş olan kategorisine ait olmadığına karar verirse, bu yağ başka bir kategoride sınıflandırılabilir.

Jüri elde edilen puanlara göre yarışmanın her bir kategorisi için, en yüksek puanı alan zeytinyağını seçer ve kalan finalistler arasından her kategori için puanını dikkate alınarak ikincilik ve üçüncülük ödülünü kazananları belirler. Beraberlik olması durumunda, *en düşük serbest yağ asitliğine* sahip zeytinyağını, eğer beraberlik devam ederse, *en düşük peroksit değerine* sahip zeytinyağını seçer. Ayrıca Jüri her bir kategori için üçer adet mansiyon kazananları belirler.

Bir ödüle hak kazanmak için en az puan, yoğun ve orta yeşil meyvemsilik için [70], hafif yeşil meyvemsilik için [65], olgun meyvemsilik için [60] puandır.

7. Kazananların ve UZZK'nın sorumlulukları

UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasını kazananlar, bu ödülün sadece yarışmaya katıldıkları ve noter tarafından mühürlenmiş natürel sızma zeytinyağı partisine ait olduğunu dikkate alarak, sadece bu natürel sızma zeytinyağının ambalajında önceden belirlenmiş kurallara uygun olarak UZZK tarafından sağlanan hologram(resmi etiket) 'ı kullanabilirler.

8. Kayıt için son tarih

Kayıt için son tarih ve örneklerin sunumu için son tarih **10 Mart 2017** olacaktır.

9. Ödüllerin dağılımı

UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasını kazananlara ödülleri, resmi bir törenle 26 Nisan 2017 tarihinde açılışı yapılacak olan 7. Olivtech Zeytin, Zeytinyağı ve Teknolojileri Fuarında verilecektir.

10. Ödüller

UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasını kazananlarına ödülleri bir sertifika ve her bir kategori için altın, gümüş ve bronz madalya şeklinde takdim edilecektir. Her kategoride, üç yarışmacı da mansiyon sertifikası alacaktır.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

11. Onaylama

UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödülü Yarışması kuralları, UZK himayesinde ve uluslararası Mario Solinas natürel sızma zeytinyağı yarışmasındaki katılım kurallarını içerecek şekilde hazırlanmıştır.

12. Ödülün ambalaj üzerinde gösterimi

Kazananlar sadece 2016-2017 döneminde UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Ödülü kazan natürel sızma zeytinyağı partisinden söz edebilirler.

Bu beyan, kazananın UZZK'ya yaptığı talep başvurusu ile kazanan natürel sızma zeytinyağına ait ambalaj miktarına bağlıdır.

13. Ödüllerin sunumu

Ödüllerin her biri numaralanmış kendinden yapışkanlı hologram (resmi etiket) üzerinde gösterilecektir. Hologram (resmi etiket) 7 cm² den büyük olmamalıdır ve üzerinde Mario Solinas'ın uygun büyüklükteki resmi, UZK ve UZZK logosu, ödülün türü ve yılı olmalıdır.

14. Kazanan ödül logosunun teslimi

UZK Mario Solinas Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasını kazanan zeytinyağının miktarına ve ambalaj büyüklüğüne bağlı olarak etiket üzerinde kullanılacak hologram, UZZK tarafından numaralandırılacak ve belirli bir ücret karşılığında tedarik edilecektir. Sağlanan hologram (resmi etiket) miktarı ile kazananına ait ambalaj miktarı tutarlı olmalıdır.

Hologramların yanlış kullanımı söz konusu olduğunda, kazananlar bir daha bu yarışmaya katılamayacaktır ve durum yetkili otoritelere bildirilecektir.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2016

TÜRKÇE

EK:IV
UZK MARIO SOLINAS TÜRKİYE
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI
2016-2017 HASAT YILI
DUYUSAL DEĞERLENDİRME FORMU

Örnek kod:

Tadımcı kimlik numarası:

Tarih:

Koklama duyumları (maksimum 35 puan)

Zeytin meyvemsiliği(0-7)

Diğer meyveler(0-3)

Yeşil (çimen/yaprak) (0-2)

Diğer pozitif duyumlar(0-3)

Uyum⁽¹⁾ (0-20)

Bölüm puanı _____

Tatma – retronazal duyumları (maksimum 45 puan)

Zeytin meyvemsiliği (0-10)

Tatlı (0-4)

Acı (0-3)

Yakıcı (0-3)

Yeşil (çimen/yaprak) (0-2)

Diğer olumlu duyumlar(0-3)

Uyum⁽¹⁾ (0-20)

Bölüm puanı _____

Nihai tatma-koklama duyumları (maksimum 20 puan)

Kompleks⁽²⁾ (0-10)

Kalıcılık (0-10)

Bölüm puanı _____

Meyvemi kategorisi

Yeşil (0-10)

Olgun (0-10)

TOPLAM PUAN:

(1) Değişkenlerin dengesi arttıkça Uyum artar.

(2) Aromaların ve tatların sayısı ve yoğunluğu arttıkça Kompleks artar.