



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ
EKİM 2017/Rev.28.11.2020

ULUSLARARASI ZEYTİN KONSEYİ HİMAYELERİNDE IOC TÜRKİYE 2021 KALİTE ÖDÜLÜ NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI YARIŞMASI KURALLARI

Uluslararası Zeytin Konseyi'nin (IOC) himayelerinde Türkiye Kalite Ödülü Naturel Sızma Zeytinyağı Yarışması; Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin 26 Mayıs 2016 tarihinde yapılan 9. Genel Kurul kararı ve Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC)'nın 16 Temmuz 2016 tarih ve 15/s.ex.27-V/2016 tarihli kararları doğrultusunda Uluslararası Zeytin Konseyi'nin himayelerinde düzenlenen ilk Türk Zeytinyağı Kalite Yarışmasıdır.

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

IOC himayelerinde Türkiye Kalite Ödülü Natürel Sızma Zeytinyağı Yarışması, 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 duyusal özelliklere sahip natürel sızma zeytinyağlarını belirlemek amacıyla organize edilmektedir.

YARIŞMA KURALLARI

IOC himayelerinde **UZZK** tarafından organize edilen **Türkiye Kalite Ödülü Natürel Sızma Zeytinyağı Yarışması'na** Tarım ve Orman Bakanlığı'nın İşletme Kayıt Belgesine sahip 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 (2020/2021) üretilmiş olmalıdır.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ
EKİM 2017/Rev.28.11.2020

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

-Yarışmaya katılan zeytinyağı, en az 1.500 litre homojen bir şekilde olmalıdır.

- Her yarışmacı / tescilli marka yalnızca bir natürel sızma zeytinyağı ile yarışmaya başvuru yapabilir.

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, 7 adet 500 ml. renkli cam şişeye konulmalıdır. Numuneleri içeren cam şişeler, emniyetli bir kapakla kapatılarak noter tarafından mühürlenmelidir. Her numune şişesi, katılımcı tarafından verilen, iki rakam ve iki harf içeren bir kod numarası yazılmış olan etiket taşınmalıdır. Numunenin hazırlanması ISO 5555 “Hayvansal ve bitkisel katı ve sıvı yağlar-Örnekleme” standardında tarif edildiği gibi alınmalı, partiyi tespit eden homojenlikte olmalıdır. Yarışma sona erinceye kadar yarışmaya katılan yağın bulunduğu tank mühürlü kalmalıdır. Yarışmanın tamamlanması, Organizasyon Komitesi tarafından bildirilecektir.

2.3 Noter onaylı işlem için aşağıdaki hususlar yapılmalıdır:

- Yarışmacının kurumsal adı, adresi, markası ve şirketin işletme 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 numunelerin

hazırlanması, mühürlenmesi ve süreci tanımlayan noter tutanağı.

2.4 500 ml numunelerden bir adedini, yağın natürel sızma zeytinyağı olduğunu teyit etmek ve kalite test sertifikası almak üzere kimyasal analizleri için Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından 2020/21 yılında tanınan ülkemizdeki laboratuvarlardan birine göndermek.

2.5 500 ml numunelerden birini, natürel zeytinyağının duyusal değerlendirmesini sağlamak ve zeytinyağının sınıfını, meyvemsiliğinin yoğunluğunu, eğer olası ise meyvemsiliğin yeşil ya da



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ

EKİM 2017/Rev.28.11.2020

olgun olma durumunu gösteren sertifika için IOC metoduna(COI/T.20/Doc. No.15/ Rev.12, June 2018) göre duyu analizi yapan Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından 2020/2021 yılında tanınan bir zeytinyağı paneline göndermek.

2.6 IOC himayelerinde Türkiye Kalite Ödülü Natürel Sızma Zeytinyağı Yarışması için hazırlanan numuneleri, takip eden belgeleri ile birlikte **29 Ocak 2021** tarihine kadar Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Üniversite caddesi No:43 Bornova-İzmir adresine göndermek.

- Kayıt formu
- Numunelerin toplanması ve tankın yeri ve mühürlendiğine ile ilgili noterlik belgesi;
- 2020/2021 yılı için IOC tanınırlığını sağlayan bir laboratuvar ve tadım paneli tarafından verilen sırasıyla kimyasal ve duyu analiz sertifikası
- Nakliye esnasında kırılmadan kaçınmak için düzgün şekilde paketlenmiş 500 ml beş adet numune.

2.7. Bu numunelerden 1 adedi Uluslararası Tadım Jürisi tarafından kullanılacak kalan dört adedi ise, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) himayesinde saklanacaktır.

3. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin sorumlulukları

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

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

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

Grup

Meyvemsiliğin medyanı



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ EKİM 2017/Rev.28.11.2020

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 IOC 'nın tanıdığı panellerin liderleri arasından seçilmektedir.

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 duyurulmaktadır. Jürinin kararı nihaidir ve itirazlar dikkate alınmayacaktır.

6. Jürinin sorumlulukları

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

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.



ULUSLAR ARASI ZEYTİN KONSEYİ



ULUSAL ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KONSEYİ
EKİM 2017/Rev.28.11.2020

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

IOC-UZZK 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.

IOC-UZZK Türkiye Yarışmasında yarışmacılar, ticari ve sosyal faaliyetlerinde etik kurallara uymak zorundadırlar. Bu etik kurallar toplumun genel etik kuralları olmakla birlikte, zeytin alanlarını kısıtlayacak maden, izinsiz ve kanunsuz zeytin ağacı kesimlerine bizzat iştirak eden ya da fikir bazında dahi bunu savunan kişi veya kurumlar ile madencilik faaliyeti yapan veya bu faaliyetlere hizmet eden kişi kurum ve kuruluşlar yarışma dışı bırakılacaktır. Aynı şekilde taklit, tağşiş vb gibi ulusal ve/veya uluslararası platformlarda sahtecilik yapan ve ülke prestijini küçük düşüren ve bugüne kadar UZZK Yönetmeliğine ve Yönetim Kurulumuzun aldığı kararlara aykırı davranan veya bu davranış biçimini gösteren kişi kurum kuruluşlara çeşitli şekillerde hizmet eden kişi kurum ve kuruluşlar diğer şartları taşısa bile yarışmaya kabul edilmez ve gözden kaçırılabilir dahi bu durum tespit edildiğinde ihraç edilir. Bu kişi kurum veya kuruluşlara veya temsilcilerine kesinlikle ödül verilmez.

8. Kayıt için son tarih

Başvuru ve örneklerin gönderimi için son tarih **29 Ocak 2021** olacaktır.

9. Ödüllerin dağılımı

IOC-UZZK Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasını kazananlara ödülleri, resmi bir törenle. Olivtech Zeytin, Zeytinyağı ve Teknolojileri Fuarında , pandemi veya başka bir nedenle fuarda verilemediği takdirde UZZK tarafından düzenlenen özel bir törenle verilecektir.

10. Ödüller

IOC - UZZK 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 2017/Rev.28.11.2020

11. Onaylama

IOC himayelerinde Türkiye Kalite Ödülü Natürel Sızma Zeytinyağı Yarışması kuralları, IOC himayesinde ve Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Türkiye tarafından natürel sızma zeytinyağı yarışmasındaki katılım kurallarını içerecek şekilde hazırlanmıştır.

12. Ödülün ambalaj üzerinde gösterimi

Ödül kazanan firmaların ambalajları üzerinde, UZZK tarafından hazırlanan stiker ile gösterilir. Kazananlar, sadece 2020-2021 döneminde IOC –UZZK Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite ödülü kazanan zeytinyağı partisinden söz edebilirler Bu beyan, yarışmayı kazanan natürel sızma zeytinyağına ait partinin ambalaj miktarı ile sınırlıdır.

13. Ödüllerin sunumu

Ödüllerin her biri numaralanmış kendinden yapışkanlı hologram (resmi etiket) üzerinde gösterilecektir. Hologram (resmi etiket) 7 cm² den büyük olmayacaktır ve UZZK tarafından yapılan özgün bir tasarım üzerinde ilgili tarafların logosu, ödülün türü ve yılı bulunmaktadır.

14. Kazanan ödül logosunun teslimi

IOC-UZZK Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasını kazanan zeytinyağının miktarına ve ambalaj büyüklüğüne bağlı olarak etiket üzerinde kullanılacak hologram, UZZK tarafından numaralandırılacak ve tespit edilen belirli bir ücret karşılığında tedarik edilmektedir. Sağlanan hologram (resmi etiket) miktarı ile kazanan ait ambalaj miktarı tutarlı olmalıdır. Hologramların yanlış kullanımı söz konusu olduğunda, kazananların ödülü iptal edilir ve bir daha bu yarışmaya katılamayacaktır ve durum yetkili otoritelere bildirilecektir.

IOC-UZZK TÜRKİYE KALİTE ÖDÜLÜ

NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI ULUSAL KALİTE YARIŞMASI

2020-2021 HASAT DÖNEMİ

DUYUSAL TADIM FORMU

NUMUNE KODU:	
TADIMCI KODU:	
TARİH:	

Kusur algıladınız mı? Eğer kusur hissettiyseniz kusurun tanımı:

Numune kusurlu ise aşağıdaki bilgileri doldurmayınız.

A. DOĞRUDAN ALINAN KOKU ANALİZİ	
(40 Puan)	
MEYVEMSİLİĞİN TANIMI	
Parametre	Puan
Meyvemsiliğin Yoğunluğu(0-10)	
Kompleks* (0-20)	
Dengeli** (0-10)	
A Puanı	

B. GENİZ TAT VE DOKUNSA ANALİZLER	
(45 Puan)	
TANIM	
Parametre	Puan
Meyvemsiliğin Yoğunluğu(0-10)	
Tatlımsılık (0-5)	
Acılık (0-5)	
Yakıcılık (0-5)	
Kompleks* (0-10)	
Dengeli** (0-10)	
B Puanı	

C. TOPLAM KOKU-TAT DUYUMLARI	
(15 Puan)	
Parametre	Puan
Uyum*** (0-10)	
Kalıcılık**** (0-5)	
C Puanı	

Tanımlayıcılar	Yoğunluk		
	Hafif	Orta	Yoğun
Çimen			
Zeytin Yapağı			
Elma (Yeşil/Olgun)			
Badem (Yeşil/Olgun)			
Domates (Yeşil/Olgun)			
Domates			
Muz (Yeşil/Olgun)			
Enginar			
Limon			
İncir Yapağı			
Çiçeğimsi/Çiçek			
Sıcak Baharatlar (biber vs.)			
Tatlı Baharatlar (anason vs.)			
Baharatlar			
Diğerleri			

TAT VE DOKUNSA DUYUMLAR			
Tanımlayıcılar	Yoğunluk		
	Hafif	Orta	Yoğun
Acılık			
Yakıcılık			
Tatlımsılık			
Badem (Yeşil/Olgun)			

(*) Kompleks:Koku ve tatların sayısı ve yoğunluğu ile artar.

(**) Denge : Değerlendirilen meyvemsilik kokusu veya tat özellikleri arasındaki yoğunluk ilişkisi

(***) Uyum :Özellikler dengeli olduğunda artar.

(****) Kalıcılık: Zeytinyağı artık ağızda kalmadığında bile genizde duyumların devam ettiği süre

(1) Doğrudan veya genizdeki koku duyum tanımları COI/T 20/Doc. No 15'deki gibidir.

SONUÇLAR

TOPLAM PUAN	
(A+B+C)	

MEYVEMSİLİĞİN TÜRÜ	Yoğunluk		
	Hafif	Orta	Yoğun
Yeşil			
Olgun			

