



II. ULUSLARARASI NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI VE SOFRALIK ZEYTİN KALİTE YARIŞMASI

KOLLARIMIZI İKİNCİSİ İÇİN YENİDEN SIVADIK

Zeytinyağı Akademisinin düzenlediği, Uluslararası Sofralık Zeytin ve Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışmasıdır.

Zeytincilik sektörünün tüm kesimlerini birleştirerek sektörün sorunlarına ortak akılla çözüm üreten ve bu sayede ülkemiz zeytinciliğini geliştirerek layık olduğu yere ulaştırmayı ilke edinen Zeytinyağı Akademisinin organize ettiği Olive İstanbul

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Yarışmasının esas amacı natürel sızma zeytinyağı üretiminde kaliteyi teşvik etmek ve ödüllendirmektir.

Bunun yanı sıra bu yarışma ile aşağıda belirtilen konularda farkındalığın artması ve yaygınlaştırılması hedeflenmektedir.

Ürünlerini yasal olarak satan zeytin yetiştiricilerini



ve yağ üreticilerini, yağ yelpazesinin her alanında yüksek kaliteli zeytinyağı üretimi için teşvik etme, markalı ürünlerin kalite sürekliliğini sağlamada yol gösterme ve konu ile ilgili herkesi kullanım ve

tüketim yönünden geliştirme hedeflenmiştir.

Akdeniz diyetinin temeli olan zeytinyağının özel değeri ve sağlıklı/besleyici özellikleri hakkındaki bilginin önemi yeni ve genç tüketicilere (okullara), profesyonel şeflere, gastronomi ve mutfak sanatları okullarına ve restoranlara anlatılacaktır.

Üretilen zeytinyağlarının kalitesinin artırılması için çeşitliliğin artırılmasına ve tatma farklılıklarına bağlı duyu analizi eğitimlerini teşvik etmeye katkı sağlayacaktır.

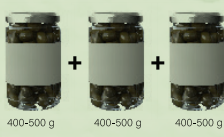
Tüm bu faydalar ışığında Türkiye’de bir ilke imza atılan Uluslararası Zeytinyağı Kalite Yarışması’yla, zeytinyağının ülkemizde kaybettiği itibarı geri verilecek ve zeytinyağı hak ettiği değere; sevgi, bilim ve emeğin karşılığı olan kalite ile kısa zamanda ulaşacaktır.

Yarışmaya 2022- 2023 hasat yılında üretilmiş (dökme dışında) yağlardan; ticari olarak satışı yapılan tüm markalı natürel sızma zeytinyağları üreticileri, işletmeleri, üretim tesisleri, üretici kooperatifleri ve birlikleri, markalı natürel sızma zeytinyağı üreten, şişeleyen ve ticaretini bireysel yapan kişiler ile işletmeler yarışmaya katılabilir.

İşte size 2023 takvimiz.

Lütfen not defterinize kaydediniz.

	ERKEN KAYIT	GEÇ KAYIT
Kayıt Tarihi	19 Aralık 2022, Pazartesi - Saat 09.00 24 Şubat 2023 Cuma - Saat 17.00	24 Şubat 2023 Cuma - Saat 17.00 24 Mart 2023 Cuma - Saat 17.00
Son Katılım	24 Mart 2023 Cuma - Saat 17.00	
Değerlendirme	28 - 30 Nisan 2023	
Kazananların İlanı	8 Mayıs 2023 Pazartesi, Saat 10.00	
ÖDÜL TÖRENİ	20 Mayıs 2023 Cumartesi, Saat 14.00-19.00 3. Peynir ve Zeytin Fuarı Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezi, Yenikapı, İSTANBUL, TR	

GEÇ KAYIT	
	II. ULUSLARASI SOFRALIK ZEYTİN KALİTE YARIŞMASI
	3 adet 400-500 g olan ambalajlanmış ürünler teslim edilmelidir.
	II. ULUSLARASI NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI
	2 adet 500 ml olan ambalajlanmış ürünler teslim edilmelidir.
Numune Gönderim Adresi Zeytinyağı Akademisi / Olive Istanbul IOOC Taksim Petek Rezidans, İnönü Mah. Elmadag Cad. No: 44-D:9- 19; 34373, Şişli, İstanbul - TÜRKİYE Mobil: +90 533 456 63 60	