



# Zeytinyağının tadı artık kaçmayacak

Zeytin İskelesi Türkiye'de ilk defa kullanılacak yeni bir sistem ile zeytinyağının tadı ve kailtesini yitirmesini engelleyecek.

Türkiye'de zeytinyağı pazarın yeniden hareketleniyor. 2008 yılı verilerine göre Türkiye'de 120 bin ton zeytin yağı üretilirken bunun 70 bin tonu tüketiliyor. Dünya da ise bu durum 2milyon 870 bin ton üretim yapılırken tüketimi de 2 milyon 875 bin ton olarak gerçekleşiyor. Türkiye İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'un ardından 5'inci sırada. 5 yılda yaklaşık 35-40 milyon zeytin fidanı dikildi, önümüzdeki 5 yılda da aynı süreç devam ederse, dünya ikinciliği hedefleniyor. Son iki yılın ortalamasına göre Türkiye'nin zeytinyağı üretiminin 115 bin ton civarında, geçen yılın aynı dönemine göre zeytinyağı ihracatındaki artış oranının küresel ekonomik krize rağmen yüzde 29, kutulu ihracat artışının ise yüzde 62 civarında.

Dünyada sağlık konusunda yapılan çalışmalar, doğal, organik ürünlerin öne çıkması ile zeytinyağı pazarında da son 15 yılda ciddi hareketler yaşandı. Dünyada üretim yüzde 55 artış gösterirken tüketim daha hızlı bir ivme kazandı yüzde 75 artış gösterdi.

Bu kadar önemli bir pazarda yerini korumaya çalışan Türki-

ye teknik anlamda da kendini geliştiriyor.

İsmail Kuloğlu öncülüğünde Kuloğlu Şirketler Grubu tarafından kurulan ve Genel Müdürlüğünü Fatih Cenikli'nin üstlendiği Zeytin İskelesi sadece Türkiye'ye dünya standartlarında en iyi kalitede % 100 natürel zeytinyağları sunmayı amaçlıyor. Dünya standartlarının yakalanması ve sofralara gelinceye kadar zeytinyağının tadı bozulmasın diye Türkiye'de ilk defa kullanılan bir dolun sistemi kullanılacak. Şişleme esnasında hava kalmasını engelleyen sistem ile oksijenle temas etmeden bez filtrelerden geçirilerek zeytinyağı paketlenmiş olacak.

Zeytin İskelesi, yalnızca 1 litrelik koyu renkli cam şişede ve 1,2 ve 5 litrelik teneke kutularda satışa sunacak. Zeytin İskelesi koyu renkli şişe kullanarak ürünün saflığı ve tazeliği 365 gün korumasını sağlayacak. Zeytin İskelesi zeytinyağları, üretime alınmadan önce son derece gelişmiş laboratuvarında 42 farklı analizden geçiriliyor. Böylelikle tüketiciye sürekli olarak aynı üstün kalitede ürün temini mümkün olabilecek.

Tire'de kurulan, Avrupa'nın en gelişmiş tesislerinden biri olan Zeytin İskelesi'nin ürünleri tüm CarrefourSA ve Real mağazalarında satışa sunulacak.