



# ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİNDE İKİNCİ DEVRİM YENİ ÇEŞİTLER



Juan Vilar Consultores tarafından Agromillora için yürütülen **çalışmanın sonuçları.**

# ÇİT SİSTEMDE KURULAN ZEYTİN BAHÇELERİ

1994 - 2022 YILLARI ARASINDA DÜNYA ZEYTİN SEKTÖRÜNDEKİ DÖNÜŞÜMÜN EN BÜYÜK DESTEKÇİSİ

## MİKTAR



**450.000**  
Ton  
NATÜREL  
SIZMA  
ZEYTİNYAĞI



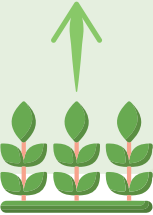
DÜNYADA ÜRETİLEN  
TÜM ZEYTİNLERİN  
%15'İ



DÜNYA ÜZERİNDE  
ÜRETİLEN  
ZEYTİNYAĞININ %14'Ü



DÜNYA ÜZERİNDEKİ  
SIZMA ZEYTİNYAĞININ  
(EVOO) %36'SI  
ÇİTSİSTEMDE KURULAN  
GELİYOR



**400.000**  
Hektar  
DİKİLİ ALAN



DÜNYADAKİ  
ZEYTİNLİKLERİN %3,3'Ü  
ÇİT SİSTEMDE KURULU

## SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE VERİMLİLİK



**0,7-1,5M**

Ton

HER SEZON İÇİN TOPLAM  
CO2 MİKTARI



**250%**

**Daha Verimli**

ÇİT SİSTEMDE ZEYTİN  
ENDÜSTRİSİ

# ZEYTİN FİDANLARIMIZIN KALİTESİ

Müşterilerimiz için, genetik ve bitki sağlığı açısından en yüksek kaliteye sahip büyük ölçekli bir üretime öncülük etme doğrultusunda durmaksızın yenilikler yapıyoruz.

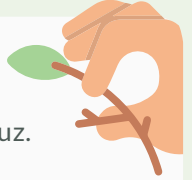


## Genetik Kalite

Çit sistemde dikim için en uygun genetik materyallere sahibiz.

## Kalite Kontrol

Müşterilerimiz için bitkileri özenle seçiyoruz.



## Nitelikler

Agromillora'da zeytin fidanları yeni sürgün ve çeliklerden elde edilir ve köklendirilir.



## Damızlık Parsel

Hem genetik hem de sağlık analizlerinin yapılarak takip edilen damızlık bahçelerimizden özel olarak elde edilen bitki materyallerine dayalı kaliteli bir ürün sunuyoruz.



  
**LECCIANA®**

**Sikitita-2**

## Korumalı ve Özel Türler

Dünyadaki en gelişmiş Genetik İyileştirme Programlarından klonlar ve türlerin yanı sıra yeni materyaller de seçtik: İspanya'da Cordoba , İtalya'da Bari, Floransa üniversiteleri ve Todolivo şirketi.

  
**CORIANA®**

**Todolivo I-15<sup>P</sup>**



# LECCIANA®

'Arbosana' x 'Leccino' melezi

Organoleptik özellikleri nedeniyle çok değer verilen, -sezon boyunca son derece sabit bir kaliteye sahip olan bir yağ türüdür.

Yüksek polifenol indeksi (arbequina'nın iki katı olabilir) olmasının yanı sıra içeriğindeki oleik asit oranı da yüksektir. Sulama ve toprak koşullarının iyi olduğu arazilerde arbequina ile aynı veya daha fazla büyüme gücü gösterme eğilimindedir. Organik tarım uygulanan soğuk bölgelerde, sürme gücü kontrol edilerek devamlı hasat yapılır.

**Büyüme gücü:** Sulama ve toprak koşullarının iyi olduğu arazilerde arbequina ile aynı veya daha fazla büyüme gücü gösterme eğilimindedir. Organik tarım uygulanan soğuk bölgelerde, sürme gücü kontrol edilerek devamlı hasat yapılır.

**Dallanma:** Bu bakımdan kendisinin arbosana bir melezi olması, iyi bir yaprak/gövde oranına sahip olduğunu gösterir.

**Verimlilik:** Arbequina'ya benzerdir. Güçlü kök sistemi bu bitkiye önemli bir dayanıklılık sağlar, bu nedenle yağmura

dayalı/destekli sulama sistemleri veya organik tarım için önerilir. Yaz dönemi su sorunu yaşayan bölgelerde meyve iriliğini korur. Arbequina'ya eşit veya daha yüksek yağ verimine sahiptir.

**Soğuğa Dayanıklılık:** İyi seviyededir, çit sistemde dikime uygun çeşitlere kıyasla daha iyi.

**Hasat zamanı:** Erken çeşittir. Olgunlaşma dönemine ilk ulaşanlardandır. Arbequina'ya göre bir hafta erken hasat edilir.

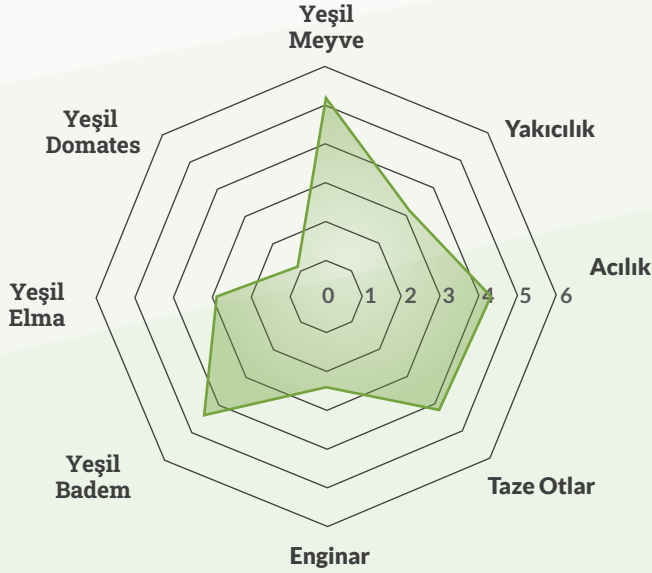
## Çeşit Özellikleri

Dayanıklı yapısı sayesinde zorlu toprak ve iklim koşullarına (organik tarım, soğuk alanlar, kuru arazi veya destek sulama) diğer çeşitlere kıyasla daha uygundur.

**Dengeli, birinci sınıf bir Sızma Zeytinyağı -EVOO- (meyvemsi, acı ve yakıcı) elde etmek isteyen ve EFSA'nın polifenoller ile ilgili şartının (>250ppm) sağlaması koşulu ile sağlıklı bir Sızma Zeytinyağı olarak herkese tavsiye edilir.**

## Küresel Yağ Profili

Bu yeşil Natürel Sızma Zeytinyağı çeşidi, karmaşıklığı, yoğun aroması ve belirgin meyvensi, yakıcı ve acı notaları ile güçlü bir karaktere ve iyi bir koku-tat uyumuna sahiptir.



## Temel Özellikleri

### AĞAÇ

Yapı	DiK
Büyüme gücü	ORTA

### MEYVE

Meyve ağırlığı (g)	3,3
Et/çekirdek oranı	9,42
Yağ verimi (%sms)	52,80

## Sızma Zeytinyağı

Tekli doymamış/ Çoklu doymamış ilişkisi	10,7
Toplam polifenol oranı	362mg/kg
Acılık (K232)	1,829
Stabilite (Saatte 120° C)	15,79

### YAĞ ASİTLERİ (%)

Palmitik(C16:0)	15,51
Palmitoleik (C16:1)	1,22
Stearik (C18:0)	2,21
Oleik (C18:1)	71,05
Linoleik (C18:2)	8,11
Linolenik (C18:3)	0,74



Lecciana hakkında daha fazla bilgiyi internet sitemizde bulabilirsiniz



# OLIANA

Arbequina x Arbosana melezi

**Budama:** Düşük sürme gücü, kompakt boyutu ve salkım hâlinde meyve vermesi nedeniyle, bu çeşit neredeyse hiç budama gerektirmez. Mekanize budamaya (%100) en çok adapte olan çeşittir.

**Verimlilik:** Arbequina'dan daha düşük yağ verimi olmakla beraber hektar başına elde edilen kilo olarak zeytin açısından çok verimlidir.

**Hasat zamanı:** Olgunlaşma zamanı arbequina ve arbosana arasındadır.

Ürettiği minimum biyokütle sayesinde sulama yapılan verimli topraklar için idealdir

**Yağ türü:** Yağ, Arbequina ve Arbosana tarzında meyvemsidir.

## Temel Özellikleri

### AĞAÇ

Yapı

KOMPAKT VE YARI DİK

Büyüme gücü

ÇOK DÜŞÜK

### MEYVE

Meyve ağırlığı (g)

1,58

Et/çekirdek oranı

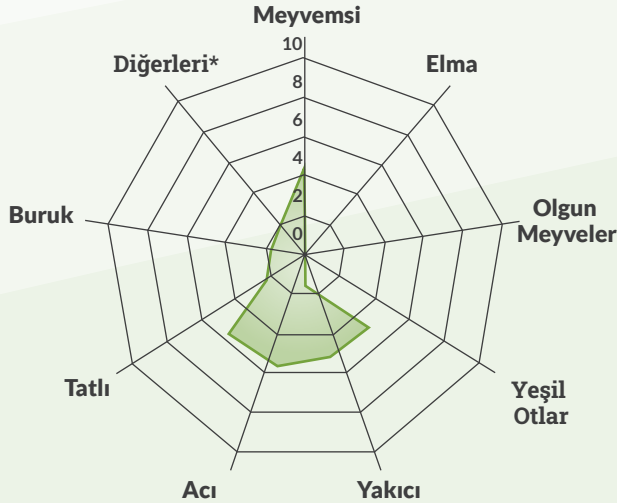
4,60

Yağ verimi (%sms)

43,5

## Küresel Yağ Profili

Bu, dengeli ve iyi aromatik uyuma sahip tatlı bir sızma zeytinyağıdır. Orta-yüksek meyvemsi, hafif yakıcılık ve biraz daha yoğun bir acılık sunar; kitlesel pazar için çok uygundur.



\*badem, enginar, yeşil domates ve fındık.

## Sızma Zeytinyağı

Tekli doymamış /Çoklu doymamış ilişkisi	11,92
Toplam polifenoller	187mg/kg
Acılık (K225)	0,160
Stabilite (saatte 120°C)	10,91

## YAĞ ASİTLERİ (%)

Palmitik (C16:0)	13,01
Palmitoleik (C16:1)	1,40
Stearik asit (C18:0)	1,75
Oleik (C18:1)	71,14
Linoleik asit (C18:2)	5,53
Linolenik asit (C18:3)	0,59





# CORIANA®

'Arbosana' x 'Koroneiki' melezi

Yüksek polifenol içeriğinden dolayı acılık ve yakıcılığı ile karakterize edilen bir yağ türüdür. Coriana'yı Oleik asit yönünden daha iyi bir konuma taşır. Sızma zeytinyağı (EVOO) şartlarını sağlayan bir çeşit olarak dikkat ön plana çıkmaktadır.

**Büyüme gücü:** Orta- Düşük. Çok sayıda meyve dalı vermesinden dolayı dik olmayan gür bir yapıya sahiptir.

**Yağ verimi,** Arbequina'ya eşit veya daha yüksektir. Bu çeşit, sulamanın iyi olduğu koşullarda en iyi sonucu verir. Çok erken gelişip dikim sonrası ikinci yıldan sonra verime yatar.

**Soğuğa dayanıklılık,** Zeytin yetiştirilen bölgelerde arbequina'ya benzer şekildedir. Soğuk bölgelerdeki potansiyelini görmek için hâlâ gözlem yapılmaktadır.

**Meyve:** Arbosana'ya benzer ancak uçta salkım halinde meyve bağlar, ben düşme zamanında menekşe tonlarında bir rengi olur.

**İdeal hasat zamanı:** Genellikle maksimum yağ verimine

arbequina'dan 1 hafta sonra ulaşır. Rengi yeşilden domates tonlarına doğru olabilecek bir yağı vardır ancak arbequina ile aynı zamanda hasat edildiğinde (benzer yağ verimiyle), yüksek polifenol içeriği ve yakıcılığı, meyvemsi ve acı özellikleriyle olağanüstü bir yağ sunar.

### Çeşit özellikleri

Yüksek organoleptik kalitede (yakıcı ve acı), yüksek Sızma Zeytinyağı verimi sağlayacak ve EFSA'nın sağlıklı yağlara ilişkin şartını sağlayan, yeterli sulamanın olduğu alanlar için son derece uygundur.





## Sızma Zeytinyağı

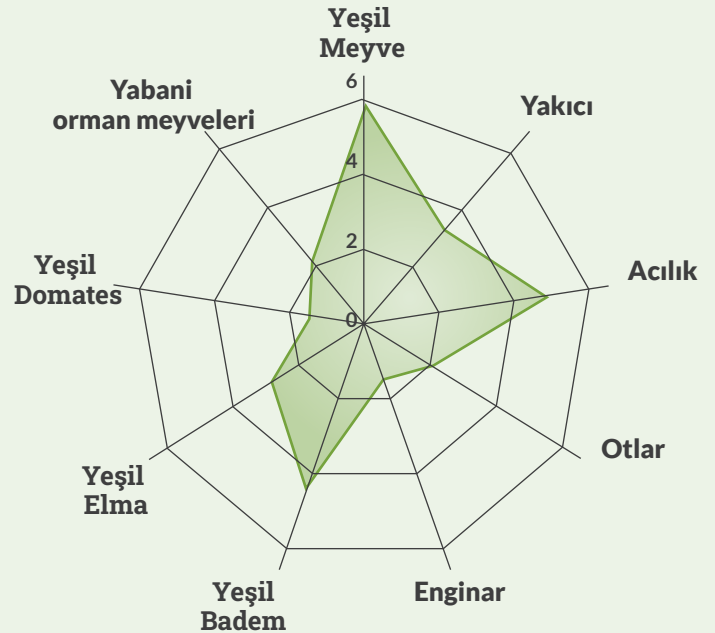
Polifenoller 388 mg/kg	11,92
Stabilite (saatte 120°C)	14,5

## Yağ Asitleri(%)

Miristik (C14:0)	0,02
Palmitik (C16:0)	14,80
Palmitoleik (C16:1)	1,37
Heptadekanoik (C17:0)	0,04
Heptadekanoik (C17:1)	0,08
Stearik (C18:0)	2,15
Oleik (C18:1)	73,18
Linoleik (C18:2)	6,54
Arakidik (C20:0)	0,44
Linolenik asit (C18:3)	0,81
Eikosenoik (C20:1)	0,33
Behenik (C22:0)	0,16
Erusik (C22:1)	ND
Lignoserik (K24:0)	0,08

## Coriana® Sızma Zeytinyağı (EVOO) tadım notları

Yeşil Meyve	5,8
Yakıcılık	3,3
Acılık	4,8
Taze Otlar	2
Enginar	1,4
Yeşil Badem	4
Yeşil Elma	2
Domates	2,5



# SIKITITA-2

Islahçı verileri\*

Bu çeşit iyi organoleptik özelliklere sahiptir, polifenol ve oleik asit içeriği yüksektir, Arbequina'dan çok daha üstündür. Tüketiciler arasında ve ticari olarak yüksek oranda kabul gören çok meyvemsi yağlar sunar. Yeşil yaprak, badem, kurumeyve, fındık ve enginar aroması.

**Büyüme gücü** : Düşüktür, her zaman Arbequina'dan daha düşüktür; bölgeye bağlı olarak Arbosana'ya eşit veya Arbosana ile Sikitita arasındadır. Kompakt boyut.

**Dallanma**: Sikitita'ya benzer, salkım biçimi.

**Verimlilik**: Yüksek ve sürekli. Daha yüksek yağ verimi nedeniyle, yağ üretimi Arbequina, Arbosana ve Sikitita'ya benzer. Yağ sıkım tesisinde iyi ekstrakte edilebilirlik.

**Soğuğa dayanıklılık**: Dayanıklılığı iyidir.

**Hasat zamanı**: Çok erkendir. Çit sistemde dikime uygun çeşitler arasında en erken hasat edilen çeşittir.

**Çeşit özellikleri** : Her tür toprak için önerilir. Genel halk tarafından ticari olarak büyük beğeni toplayan Sızma Zeytinyağı üretimi için idealdir.



## Küresel Yağ Profili

Kurutulmuş meyve ve sert kabuklu yemişlerin yanı sıra yeşil yaprak ve enginar aroması ile son derece meyvemsi bir Sızma Zeytinyağı

## Temel Özellikleri

### AĞAÇ

Duruş SALKIM

Büyüme gücü DÜŞÜK

MEYVE 2,5

Meyve ağırlığı (g) 9,6

Et/çekirdek oranı Yağ verimi (%sms) 50,0

## Sızma Zeytinyağı

Tekli Doymamış/ Çoklu Doymamış ilişkisi --

Toplam Polifenoller 437 mg/kg

Yakıcılık (K232) --

### YAĞ ASİTLERİ (%)

Palmitik (C16:0) 15,0

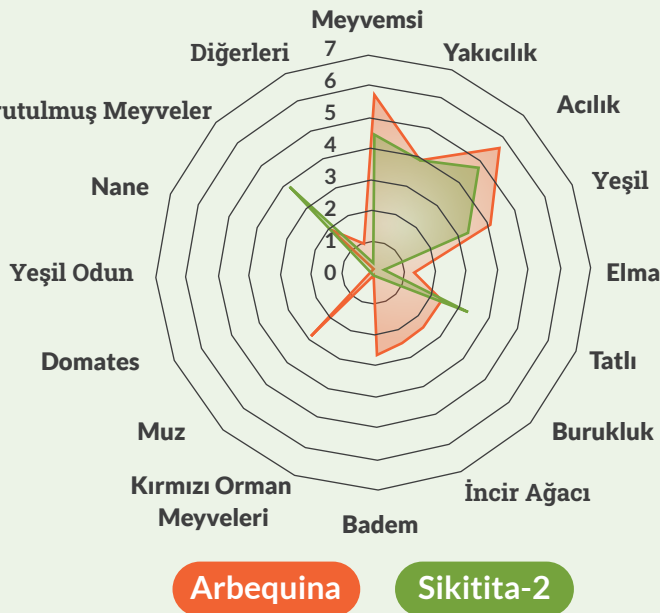
Palmitoleik (C16:1) 2,0

Stearik (C18:0) 2,1

Oleik (C18:1) 73,9

Linoleik (C18:2) 5,1

Linolenik (C18:3) 0,7



# Todolivo I-15<sup>P</sup>

Üretici için veriler\*

**Bölgesinde yetiştirilen meyvelerin kokuları yanı sıra, aromatik bitkilerin ve genç zeytinlerin yeşil aromasına sahip yoğun meyvemsi bir yağ türü.** Damakta çok dengeli, pürüzsüz ve taze, belirgin bir yakıcılık ve ağızda acı bir tat. Ebeveynleri arbosana ve koroneiki'nin organoleptik özellikleri bu sızma zeytinyağında mükemmel bir şekilde bir araya geliyor.

**Büyüme gücü:** Orta /düşük seviyededir. Çok az budama gerektirir ve budamaya karşı hızlı ve üretken bir tepki göstererek tarımsal yönetimi oldukça basit ve ekonomik bir hâle getirir.

**Dallanma:** Yapısal olarak ebeveyni Arbosana I-43®'e çok benzer, bu sebeple çit sistemde sisteminde yetiştirilmek için idealdir. Boğum araları kısadır ve yaprak kütlelerinde yüksek miktarda zeytin ile bol dallanma mevcuttur. Çok basit bir budama ile gerçek anlamda iyi seviyede dallanır.

**Verimlilik:** Verimliliği erken, çok yüksek ve süreklidir. Yağ verimi hem erken hem de geç olgunlaşma döneminde yüksektir; erken olgunlaşma, hem yağmurla beslenen hem de sulama

yapılan koşullarda diğer çeşitlere kıyasla üretimde en büyük farklılıkları getirir. Bugüne kadar yapılan testlerde, 33 geleneksel çeşitten oluşan uluslararası bir koleksiyonun yanı sıra kg olarak Sızma Zeytinyağı/ha olarak üst ebeveynlerini geride bırakmıştır; bunlar arasında sulamayla desteklenen 'La Mata' ve 'Las Hazuelas' ve yağmurla beslenen 'Calderito Alto' çiftlikleriyle karşılaştırılır.

**Hasat zamanı:** Todolivo I-15, erkenden çok miktarda yağ sunma avantajına sahiptir. Mükemmel Sızma Zeytinyağı elde etmek için daha erken hasat yapmayı mümkün kılar. Meyve yeşil hasat edilebildiğinden, toplama kolaylığı ile hasadın daha az maliyetli olmasına olanak sağlar. Sezon başında ilk fiyatı alır.

**Çeşit özellikleri:** Farklı toprak ve iklim koşulları için yüksek dayanıklı ve uyumlu bir çeşittir. Hem yağışlı hem de sulama yapılan koşullarda sürekli yüksek verimlilik. Yüksek kalitede organoleptik kalitede bir Sızma Zeytinyağı üretmek mümkündür. Ekonomik bir yönetimle düzenli olarak diğer geleneksel çeşitlerden kilo/ha bazında daha fazla yağ üretme yöntemiyle işletmelerin kârını yükseltmek isteyen, sulama yapılan ve yağmurla beslenen sistemlere erişimi olan tüm çiftçiler için uygundur.

## Küresel Yağ Profili

Kurutulmuş meyve ve sert kabuklu yemişlerin yanı sıra yeşil yaprak ve enginar aroması ile son derece meyvemsi bir Sızma Zeytinyağı.

## Temel Özellikleri

### AĞAÇ

Duruş	AÇIK
Büyüme gücü	ORTA/DÜŞÜK

### MEYVE

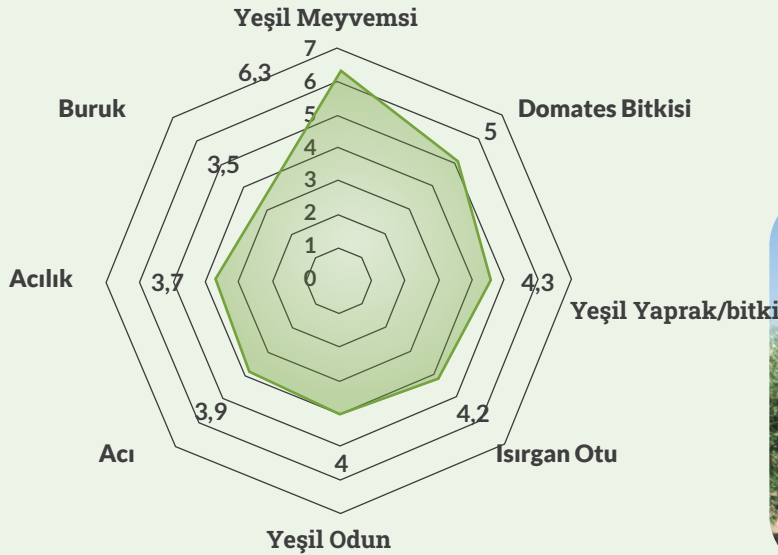
Meyve ağırlığı (g)	ORTA
Yağ verimi (% sms)	49,95

## Sızma Zeytinyağı

Toplam polifenol oranı	343mg/kg
Yakıcılık (K232)	1,84
Stabilite (saatte 120'C , Arbeguina= 45)	13,70

### YAĞ ASİTLERİ (%)

Palmitik (%)	12,75
Palmitoleik asit (%)	0,80
Stearik asit (%)	2,63
Oleik (%)	72,09
Linoleik (%)	9,73
Linolenik (%)	0,66



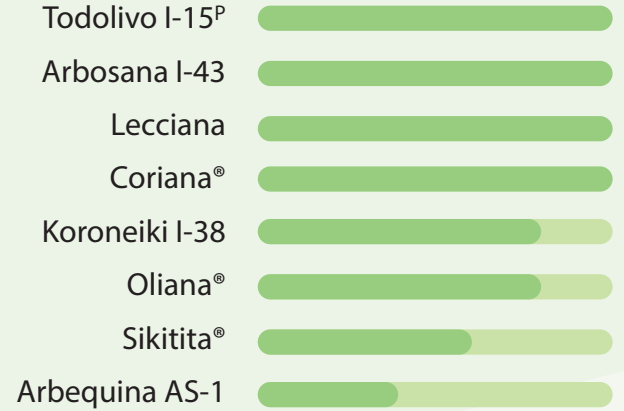
## ÇEŞİTLERİN KARŞILAŞTIRILMASI



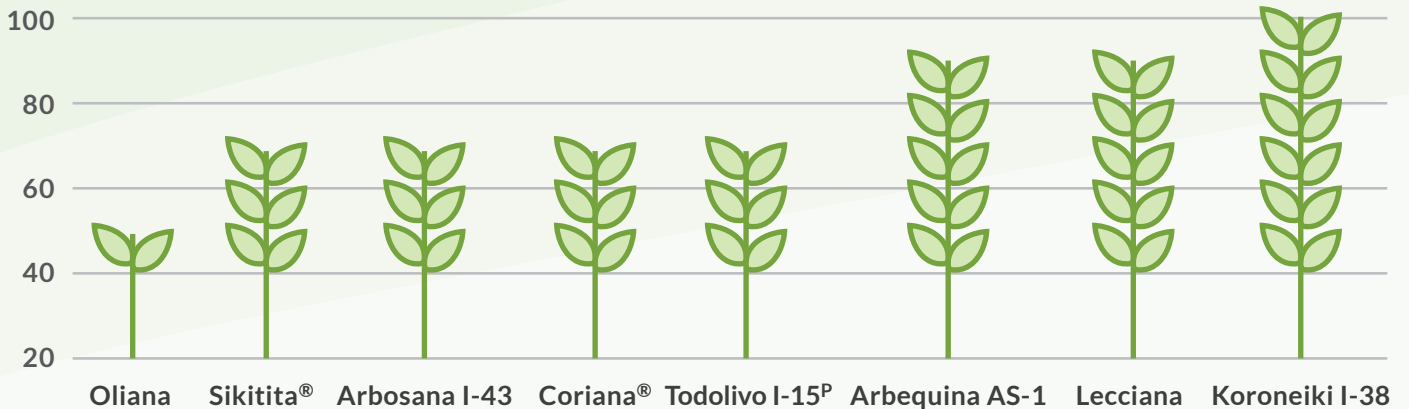
### SOĞUĞA KARŞI DİRENÇ



### HALKALI LEKE'YE KARŞI DİRENÇ



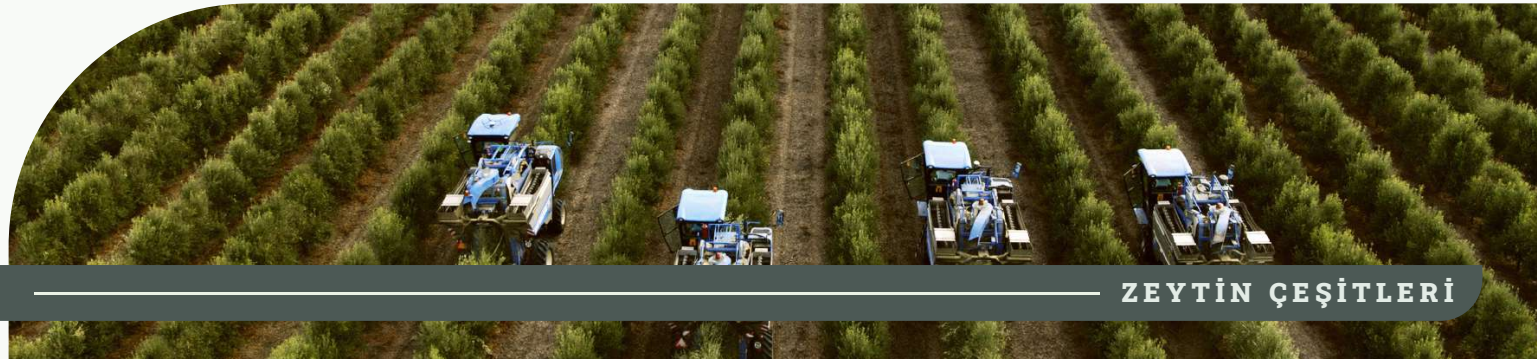
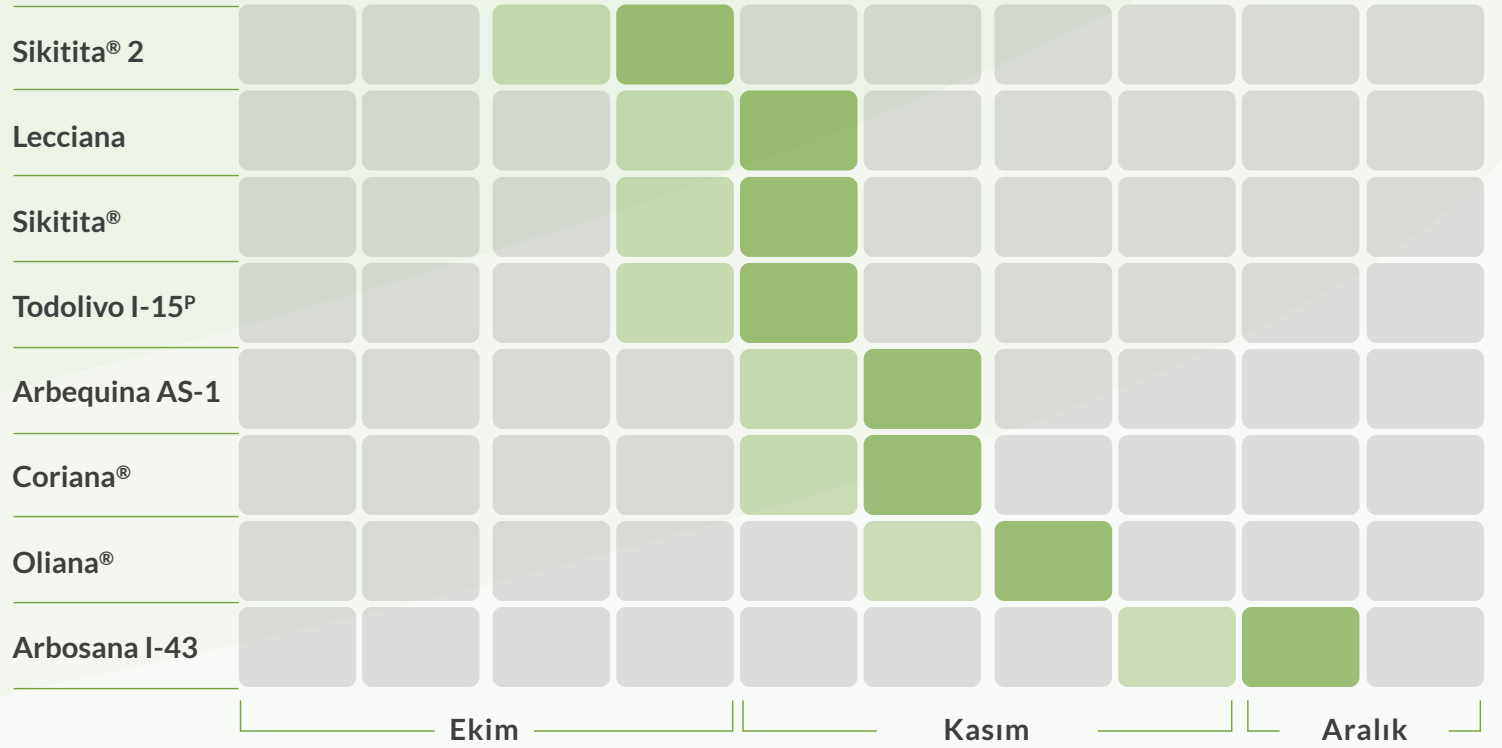
## BÜYÜME GÜCÜ



# OLGUNLAŞMA DÖNEMİ

Çeşit

1 hafta

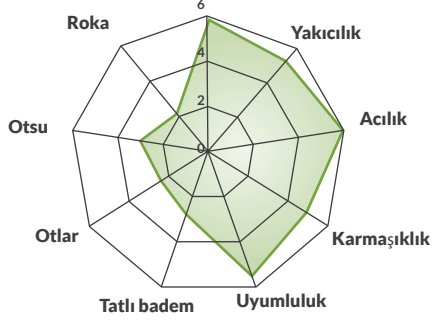


## SIRADA NE VAR...

## FLORENTIA

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

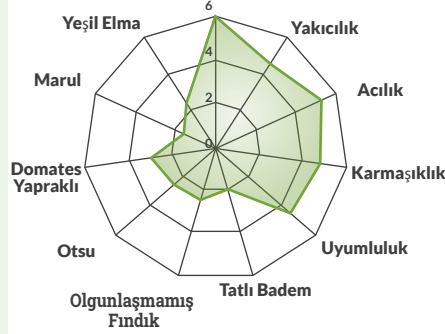
Yeşil Elma Meyve



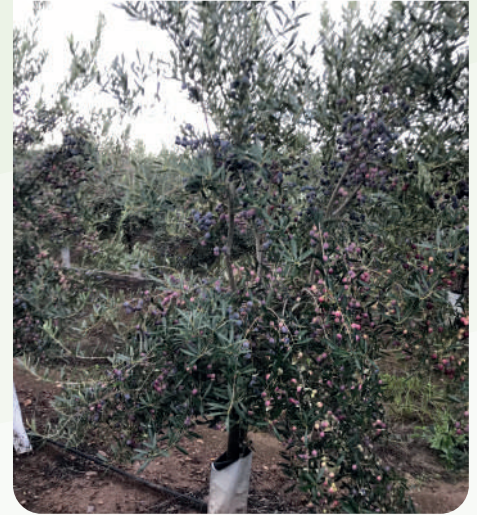
## BRUNELLA

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Yeşil Elma Meyve



## LUNA

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Genetik İyileştirme Programı

I-20P

I-30P

I-42P

I-40P

I-47P

I-51P

I-99P

I-100P



# LECCIANA® KULÜBÜ

**Lecciana Kulübü**, bu Sızma Zeytinyağı çeşidinin kalitesini arttırmak ve Lecciana zeytin yetiştiricilerinin yağ ile ilgili agronomik ve teknik alanlardaki deneyimlerini paylaşmaları amacıyla oluşturulmuştur. Lecciana, bir İtalyan Üniversitesinde meydana getirilen, İtalya'da üretilen ilk türdür.

Lecciana ile ilişkilendirilen Rönesans fikri, artık en üst düzey makineleşme seviyesini korurken, aynı zamanda dünyanın en iyi zeytinyağını üretme potansiyeline sahip olan SIK dikim sistemlerinin canlandırılması, yenilenmesi ve yeniden icat edilmesi olarak anlaşılmaktadır. Lecciana, tipik geleneksel yağlar yerine, SIK dikim sistemlerinde üretilen makinelerle hasat edilen diğer çeşitler ile aynı organoleptik kaliteye sahip diğer yağları getirecek olan çeşitlerden ilkidir: Coratina, Picual ve Hojiblanca.



# POLİFENOLLER VE BUNLARIN SAĞLIĞIMIZLA OLAN İLİŞKİSİ HAKKINDA BİLİMSEL KANITLAR

EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) tarafından yapılan araştırma sonucunda, Sızma Zeytinyağı tüketimi, söz konusu yağ toplam olarak en az 250 mg/kg polifenol içeriyorsa, kardiyovasküler hastalık riskini azalttığı tespit edildi. Bu özellik, Sızma Zeytinyağını tüm seçenekler arasında en sağlıklı bitkisel yağ konumuna yerleştirir ve bizler, bu özelliğe değer vermeliyiz. Bu bulguyu doğrulayan daha birçok bilimsel yayın mevcuttur; bunlardan en önemlileri aşağıdaki listede yer almaktadır.



**EFSA Journal ;9(4):2033** (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi): Fenoller, antioksidan özellikleriyle LDL kolesterolün oksidasyonunu önleyerek arter duvarlarında birikmesini önler ve kardiyovasküler hastalık riskini azaltır. EFSA, en az 250 ppm polifenol içeren bir sızma zeytinyağından günde 20 gr (2 yemek kaşığı) tüketilmesini önermektedir.



**HARVARD UNIVERSITY** prestijli Journal of the American College of Cardiology'de: 30 yıl süren ve 90.000 gönüllünün katıldığı bir çalışmada, günde yarım kaşık Sızma Zeytinyağı tüketen kişilerde kalp krizi ataklarının %19 oranında azaldığı tespit edilmiştir.



**PREDIMED New England Journal of Medicine** çalışması: 7.447 gönüllüyle yapılan 10 yıl sürmüş bir çalışmadır, Sızma Zeytinyağının Akdeniz diyeti bağlamında majör kardiyovasküler hastalığa (inme, kalp krizi veya kardiyovasküler ölüm) karşı koruyucu bir etkiye sahip olduğunu göstermiştir. Bu durum aynı zamanda anti-enflamatuar ve antioksidan aktiviteye sahip yüksek biyoaktif polifenol içeriğiyle de ilişkilidir.



THE LANCET'te (tıbbi literatürde en yüksek etkiye sahip dergi) yayınlanan **CORDIOPREV**, 7 yıl sürmüştür, kardiyovasküler hastalığı olan 1.002 hasta ile yürütülmüştür. Sızma zeytinyağı açısından zengin olan Akdeniz diyet modelinin, yedi yılın ardından yeni bir akut miyokard enfarktüsü geçirme, felç geçirme, periferik arter hastalığı geçirme, revaskülarizasyon veya kardiyovasküler nedenlerden ölme olasılığını %26,6 oranında düşürdüğü görülmüştür.



**SES logosu, Agromillora'da it sisteminin tanımladığı , sürdürülebilir ve verimli çözümleri tanımlamaktadır.**



**Agromillora Fidan**  
Mustafa Kemal Atatürk Mah.  
1007/2 Sk. No:11 Torbalı 35880  
İzmir (Türkiye)  
T: +90 232 461 11 90