



## ODA ÜYEMİZ AHMET ÇAKIROĞLU EKA ZEYTİNYAĞI VE GIDA İMALATI TİCARETİ

### Firmanızı kısaca anlatır mısınız?

Pirgion Soğuk İşlem Zeytinyağı

Ahmet Çakiroğlu Eka Zeytinyağı ve gıda imalat olarak 11 senedir, ailemiz olarak ta 5 kuşaktır zeytinyağı üretmekteyiz. 11 sene önce çıktığımız bu yolda özel üretim yerli sermaye makina parkımız ile su ve sıcaklık vermeden gerçek anlamda soğuk işlem zeytinyağı olan Pirgion markamızı üretmekteyiz.

Bu süreç içerisinde farklı yerlerde üretilmiş farklı zeytinyağlarını karıştırmadan tüm samimiyetimiz ile çalıştık. Bu siz değerli müşterilerimizin devamlı yaptığı alışverişlerle de kanıtlamaktadır. Bununla birlikte Uluslararası zeminde dünyanın en prestijli sızma zeytinyağı kalite yarışması olan Mario Solinas Türkiye 2017 yarışmasından 1.lik ödülü olarak altın madalya IOC-UZZK Türkiye Kaliteli Natürel Sızma Zeytinyağı yarışması 2018 de de 1.lik ödülü olarak altın kazandık ki bu da ürünlerimizin kalitesinin sağlık ve lezzet değerlerinin ne boyutta olduğunun ciddi bir göstergesidir.

Sizlere hiçbir zaman "miş" gibi yapmadık, doğrusu ne ise belirttik ve üretimimizin kapısını açtık, bilgi ve deneyimlerimizi her şekli ile sizlere açıklıkla sunduk. Bunu büyük bir keyif ve gururla yaptık.

Üretim sürecimizde anlaşmış olduğumuz zeytin bahçelerinden satın aldığımız özellikle yağlık varyete olan memecik ve çekişte kullanılmaktadır. Makinalarımız hiç bir şekilde değirmen sistemi ile çalışmamaktadır. Yani kimsenin zeytini hak ya da ücret karşılığı sıkılmamaktadır.

Son zamanlarda basın ve internet yolu ile soğuk işlem ya da sıkım olarak adlandırılan zeytinyağının yükselen değer olması piyasada gerçek olmayan soğuk işlem zeytinyağı miktarını arttırmış bulunmaktadır.

Yine son zamanlarda başarımızın gölgesi altında hiçbir üretim izni olmayan kaliteliymiş gibi görünen ambalajlarda (cam şişe teneke veya petlerde) soğuk işlem zeytinyağı satılmaktadır.

Almış yada alacak olduğunuz ürünlerin ambalajlarına, etiket bilgilerinde işletme kayıt numarası, barcode uygulaması, son kullanma tarihi gibi bilgiler olmasına ve bunların gerçek ve kodekse uygun olmasına, varsa organik belgelerinin ( ürün ve fabrikaya ait ) varlığına, bunlarla ilgili sertifika numaralarının olmasına dikkat ediniz.

Bizler ürünlerimizi bağımsız ve akredite olmuş laboratuvarında gerekli analizlere tabi tutmakta ve bunu her isteyene gösterebilmekteyiz.

Bu bölgenin susuz ve sıcaklık verilmeden separatör kullanmadan üretim yapan tek işletmesi olarak bahsi geçen bu soğuk işlem zeytinyağları ile hiçbir ilgimiz alakamız bulunmamaktadır.

Bugüne kadar ve bundan sonra da kendi ürettiğimiz gerçek soğuk işlem zeytinyağını sizlere sunmaya devam edeceğiz.

### **Birgi'de doğdu. Mario Solinas ile zirveye yerleşti. Şimdi zirveyi bırakmıyor.**

“Yararlı ürün vermek ve yaşatmak, yönetmek ve yaşamaktan daha değerlidir.” İlkesi ile yola çıkan Pirgion Üstün Kaliteli Zeytinyağı markası 5. kuşaktan İzmir'e bağlı Ödemiş ve Birgi'nin ilk Türk zeytinyağı üreticilerinden olan Çakıroğlu Ailesine ait.

10 yıl önce oluşturdukları Pirgion markası ile Uluslararası Zeytin Konseyi himayelerinde ve Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi tarafından düzenlenen 2017 Mario Solinas Türkiye Kaliteli Naturel Sızma Zeytinyağı Yarışmasından Olgun-Hafif Meyvemlilik dalında altın madalya kazanan Ahmet Çakıroğlu Eka Zeytinyağı ve Gıda İml. Tic. yine IOC ( Uluslararası Zeytin Konseyi) himayelerinde ve UZZK'nin ( Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi) düzenlemiş olduğu Türkiye 2018 ve Türkiye 2019 Kaliteli Natürel Sızma Zeytinyağı yarışmalarından olgun meyvemlilik dalında altın madalyalar alarak aynı yarışmada aynı kategoride üst üste üç sene altın madalya alan tek marka olarak kalitenin tesadüf olmadığını göstermiştir.

### **Ödemiş Ticaret Odası Yönetim Kurulu, Pirgion Firması sahibi Kerem Çakıroğlu'na başarılarından dolayı plaket takdim etti.**

Uluslararası Zeytin Konseyi himayesinde Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi tarafından düzenlenen Türkiye Kaliteli Natürel Sızma Zeytinyağı Yarışması'nda bu yıl da birinciliği Ödemiş'e getiren Pirgion markasına Ödemiş Ticaret Odası Yönetim Kurulu teşekkürlerini iletti.

Ödemiş Ticaret Odası Başkanı Rifat Eriş; “Bölgemiz adına devamlı ödülleri başarıları taçlandırılan Pirgion Markasını bizlerde Ödemiş Ticaret Odası olarak başarılarından dolayı tebrik eder ve her geçen yıl aldıkları ödülleri artacağına olan inancımızı da kendilerine iletmek isteriz. Ödemiş de markalaşmış ve başarısını ulusal çapta kanıtlamış Pirgion markasına kazandıkları ödülleri ile Ödemiş'imizi başarılarla anmaya fırsat sağladıkları için çok duyduğumuz memnuniyeti belirtmek isteriz.” Dedi.

Birgi'de üretilen Pirgion Soğuk İşlem Zeytinyağı bu yıl da başarısını perçinleyip kalitesini tescillerken ödülünü Fuar İzmir'de düzenlenen 9. Olivtech Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda aldı. Pirgion'un altın madalyası işletme sahibi Kerem Çakıroğlu'na takdim edildi.

Japonya, Almanya, İran gibi ülkelere ulaşan Pirgion markası öyle görünüyor ki farklı zeytin çeşitleriyle hem Türkiye'nin hem de bulunduğu Küçük Menderes havzasının ismini yeni başarılar ile dünyaya duyuracak.

### **Ekleme İstedikleriniz?**

Pirgion Firması sahibi Kerem Çakıroğlu, elde ettikleri başarılar ile Bölgemizin adını duyuruyor olmaktan kaynaklı duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Bu yıl arka arkaya üçüncü kez aldıkları birincilik ödülleri ile başarılarını tescillendirmiş olmaktan duydukları gururu belirtirken, bu başarılarının uluslararası boyuta ulaşmasını amaçladıklarını dile getirdi. Ödemiş Ticaret Odası Yönetim Kurulu'na başarı plaketinden dolayı teşekkürlerini iletti.

