

Besonders für das Extra Native Olivenöl garantiert das EU-Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung, dass:

... das Olivenöl aus einer bestimmten Olivensorte gewonnen wird, die in einer bestimmten geographischen Gegend angebaut wird.

... die Qualität und der charakteristische Geschmack dieses Olivenöls das Mikroklima und den Boden dieser Gegend reflektiert.

... die Pressung der Oliven bei weniger als 27°C erfolgte (Kaltpressung).

... die Menge von gU-Öl, die jedes Jahr in dieser bestimmten Gegend erzeugt wird, bei den örtlichen Behörden und der EU aufgenommen wurde.

... wenn eine Firma von einem gU-Olivenerzeuger in dieser Gegend kauft, die örtlichen Behörden darüber informiert werden und ein Mengenzertifikat ausstellen.



Kalamata gU Extra Natives Olivenöl

Ein Qualitätsprodukt, das ins Auge sticht!

gU (Geschützte Ursprungsbezeichnung) bezeichnet Nahrungsmittel, die in einer bestimmten geographischen Gegend hergestellt, verarbeitet und zubereitet werden, unter Verwendung des anerkannten Knowhows.

KALAMATA ist eine landwirtschaftliche Gegend, die vom Europäischen Komitee definiert und geschützt wurde, um:

- Landwirten und Erzeugern ein faires Entgelt für die Erzeugung von Produkten mit höherer Qualität zu geben.
- Konsumenten eine EU-Garantie für ein Produkt mit überlegener Qualität zu geben, welches sie konsumieren.

Daher bezieht sich der Name KALAMATA auf die Gegend in Griechenland in der Öl erzeugt wird, die KALAMATA-Region des Peloponnes, und nicht auf die Art des verwendeten Olivenöls, was ein weit verbreitetes Missverständnis ist.

Kalamata gU-Olivenerzeuger wird im Allgemeinen aus der Olivensorte Koroneiki erzeugt und hat typischerweise einen grasigen und deutlich pfefferigen Geschmack.



Campaign financed with aid from the European Union and Greece



What is behind D.O.P. Extra Virgin Olive Oil ?

What is D.O.P.?

D.O.P./P.D.O. (Denominazione d'Origine Protetta / Protected Designation of Origin) defined by the European Union and is connected with the specific geographical area that defines the quality, taste and other singular characteristics.

Why is D.O.P important?

D.O.P status was created by the European Union in 1992 as a way to ensure the quality and authenticity of the foods we consume, but also as a way to help promote those agricultural products and foods that have special value because of the way or place (eg. Kalamata in Peloponnese and Sitia, Lasithi in Crete) in which they are produced.

What does D.O.P. guarantee?

- That the olive oil is produced in a specific geographic area.
- That the olive oil is pressed from a specific variety of olives cultivated in that area. The quality and organoleptic characteristics of olive oil depend on the climate and the soil.
- That the olive oil is pressed at less than 27°C.
- That the Ministry of Agriculture and the EU concur on the quantity of D.O.P. oil produced in a given year.
- That each bottling is numbered and supervised.
- D.O.P. oils are olive oils with a superior quality.

How do we recognize D.O.P.?

- By the EU symbol
- By checking the bottle number
- By looking at the production date on the label



Classifications of quality defined by the International Olive Oil Council

D.O.P. Kalamata: Has the peppery aftertaste flavor of fresh green olive

D.O.P. Sitia, Lasithi Crete: World Champion in the taste of intense fruitiness



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION AND GREECE



Besonders für das Extra Native Olivenöl garantiert das EU-Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung, dass:

... das Olivenöl aus einer bestimmten Olivensorte gewonnen wird, die in einer bestimmten geographischen Gegend angebaut wird.

... die Qualität und der charakteristische Geschmack dieses Olivenöls das Mikroklima und den Boden dieser Gegend reflektiert.

... die Pressung der Oliven bei weniger als 27°C erfolgte (Kaltpressung).

... die Menge von gU-Öl, die jedes Jahr in dieser bestimmten Gegend erzeugt wird, bei den örtlichen Behörden und der EU aufgenommen wurde.

... wenn eine Firma von einem gU-Olivenölerzeuger in dieser Gegend kauft, die örtlichen Behörden darüber informiert werden und ein Mengenzertifikat ausstellen.



Kalamata gU Extra Natives Olivenöl

Ein Qualitätsprodukt, das ins Auge sticht!

gU (Geschützte Ursprungsbezeichnung) bezeichnet Nahrungsmittel, die in einer bestimmten geographischen Gegend hergestellt, verarbeitet und zubereitet werden, unter Verwendung des anerkannten Knowhows.

KALAMATA ist eine landwirtschaftliche Gegend, die vom Europäischen Komitee definiert und geschützt wurde, um:

- Landwirten und Erzeugern ein faires Entgelt für die Erzeugung von Produkten mit höherer Qualität zu geben.
- Konsumenten eine EU-Garantie für ein Produkt mit überlegener Qualität zu geben, welches sie konsumieren.

Daher bezieht sich der Name KALAMATA auf die Gegend in Griechenland in der Öl erzeugt wird, die KALAMATA-Region des Peloponnes, und nicht auf die Art des verwendeten Olivenöls, was ein weit verbreitetes Missverständnis ist.

Kalamata gU-Olivenöl wird im Allgemeinen aus der Olivensorte Koroneiki erzeugt und hat typischerweise einen grasigen und deutlich pfefferigen Geschmack.



Campaign financed with aid from the European Union and Greece

