

Huile d'olive extra vierge AOP Kalamata : Un produit dont la qualité saute aux yeux!

KALAMATA est une zone agricole définie et protégée par la Commission Européenne dans le but de :

- donner aux arboriculteurs et aux producteurs une juste rémunération pour l'élaboration de produits de haute qualité
- fournir aux consommateurs la garantie de l'Union de ce qu'ils consomment un produit de qualité supérieure

C'est pourquoi le nom de KALAMATA fait référence à la région de Grèce où l'huile est produite, à savoir les environs de la ville de KALAMATA, dans le Péloponnèse, et non au type d'olive utilisé, comme on le croît trop souvent.

L'huile d'olive AOP Kalamata est généralement issue des olives de la variété Koroneiki, et présente une fragrance herbacée et poivrée tout à fait caractéristique.

Pourquoi acheter des huiles d'olives AOP Extra vierges?



A travers toute l'Europe, on trouve une énorme variété d'aliments de grande qualité.

Malgré cela, quand un produit acquiert une réputation s'étendant au-delà de ses frontières nationales, il peut se retrouver en concurrence avec des produits qui se font passer pour lui, et en usurpent le nom. Cette concurrence déloyale a pour effet, non seulement de décourager les producteurs, mais également de tromper les consommateurs.

C'est pourquoi, en 1992, l'Union Européenne a créé les systèmes d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), qui promeuvent et protègent les produits alimentaires.

Une Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne des denrées alimentaires produites, transformées et élaborées dans une zone géographique donnée, selon un savoir-faire reconnu.

Plus spécifiquement, pour l'huile d'olive, le symbole européen de l'AOP garantit que :

- l'huile d'olive est extraite d'une variété spécifique d'olives, cultivée dans une zone géographique spécifique. La qualité et la saveur caractéristique de cette huile d'olive reflètent le microclimat et le sol de cette zone.
- le pressage des olives a été fait à moins de 27°C (extraction à froid)
- la quantité d'huile AOP produite chaque année dans cette zone est transmise aux autorités régionales et à l'Union Européenne
- quand une société achète de l'huile AOP à un producteur de la région, une notification en est faite auprès des autorités régionales qui délivrent un certificat pour un volume déterminé.



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION AND GREECE



extra-vergine olijfolie bob kalamata een product met een in het oog springende kwaliteit

KALAMATA is een landbouwgebied dat omschreven werd en beschermd wordt door de Europese Commissie met de bedoeling om:

- de boomkwekers en producenten een rechtvaardige vergoeding te geven voor de aanmaak van producten met een hoge kwaliteit.
- de consumenten de garantie van de Unie te geven dat ze een product van superieure kwaliteit gebruiken.

Daarom verwijst de naam KALAMATA naar de regio in Griekenland waar de olie geproduceerd wordt, meer bepaald de omgeving van de stad KALAMATA in de Peloponnesos, en niet naar het type van olijf dat gebruikt wordt, zoals men vaak denkt.

De BOB-olijfolie Kalamata is over het algemeen afkomstig van de variëteit Koroneiki en heeft een erg karakteristieke kruidige en pittige geur.



Waarom zou u extra-vergine olijfolie met BOB-certificaat kopen?

Over heel Europa vinden we een enorme variëteit van voedingsmiddelen met een uitstekende kwaliteit. Desondanks kan het zijn dat een product, dat een reputatie krijgt die tot over zijn eigen nationale grenzen reikt, de concurrentie moet ondergaan van producten die zich voor hem laten doorgaan en zich zijn naam aanmatigen. Het gevolg van die oneerlijke concurrentie is niet alleen dat de producenten ontmoedigd, maar ook dat de consumenten misleid worden.

Daarom heeft de Europese Unie in 1992 het systeem van de Beschermden Oorsprongsbenamingen (BOB) in het leven geroepen om de voedingsproducten te promoten en te beschermen.

Een Beschermden Oorsprongsbenaming (BOB) slaat op voedingsmiddelen die geproduceerd, verwerkt en bereid worden in een bepaald geografisch gebied en volgens een erkende knowhow.

Meer bepaald voor de olijfolie, garandeert het Europees BOB-symbool dat:

- de olijfolie afkomstig is van een specifieke olijfvariëteit die geteeld wordt in een specifiek geografisch gebied. De kwaliteit en de karakteristieke smaak van de olijfolie weerspiegelt het microklimaat en de bodemgesteldheid van die zone.
- de persing gebeurt op minder dan 27°C (koude persing).
- De hoeveelheid BOB-olie die elk jaar in die zone geproduceerd wordt, wordt meegedeeld aan de regionale overheid en aan de Europese Unie.
- Wanneer een onderneming BOB-olie koopt van een producent uit de regio, dan wordt daarvan aangifte gedaan aan de regionale autoriteiten die een certificaat afleveren voor een bepaalde hoeveelheid.



CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION AND GREECE

