



D.O.P.

Garantert opprinnelsessted



D.O.P. er en kvalitets-
klassifisering definert
av det Internasjonale
Råd for Olivenolje



D.O.P.
Kalamata
Classified in Medium Fruity,
Peppery Category

D.O.P.
Sitia, Kreta
World Champion
in Intensely Fruity Category



Hva er D.O.P.?

D.O.P. (Protected Designation of Origin) er betegnelsen som brukes av EU for å beskrive matprodukter som har sin egen kvalitet, smak og andre unike egenskaper som er knyttet til et spesifikt geografisk område. Produktene har blitt anerkjent for sin unikhet.

CREECE



Hva garanteres i D.O.P. olivenolje?

D.O.P. olivenolje er olje fra et spesielt utvalg av oliven, utviklet i et spesifikt geografisk område. Kvaliteten og den karakteristiske smaken av disse olivenoljene reflekterer mikroklimaet og jordsmonnet i det aktuelle området.



Et program støttet av EU, det greske jordbruksministeriet og SEVITEL