KOLYMVARI

PRODUKTSPEZIFIKATION · DATENBLATT

Kolymvari Natives Olivenöl Extra g.U.

Extra Natives Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Produkt: Natives Olivenöl Extra (g.U.)
Herkunft: Kolymvari, Chania, Kreta (GR)
GR-Registernr.: EL-40-499
Sorte: 100 % Koroneiki-Oliven
g.U.-Aktenzeichen: PDO-GR-0053
Stand: Ernte 2025/2026

1 · ERZEUGER, KONTROLLE & INVERKEHRBRINGER

ERZEUGER / HERSTELLUNG
Landwirtschaftliche Kooperative von Chania
Kolymvari · Kissamos · Chania · Kreta (GR)

KONTROLLE / ZERTIFIZIERUNG
AGROCERT & Europäische Kommission
g.U. gemäß VO (EU) 1151/2012

INVERKEHRBRINGER (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · RECHTSSTATUS (G.U.)

Schutzart	Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U. / P.D.O.)
Rechtsgrundlage	Verordnung (EU) Nr. 1151/2012
EU-Register	eAmbrosia (Europäische Kommission) · Aktenzeichen PDO-GR-0053
Eintragung	13.06.1997 (Amtsblatt L 156)
Bedeutung	Anbau, Ernte und Verarbeitung erfolgen vollständig im definierten Herkunftsgebiet
Registernummer (Griechenland)	EL-40-499 – amtliche Zulassungs-/Registernummer des griechischen Abfüll- und Standardisierungsbetriebs (Typopoiitírio), in dem das Olivenöl abgefüllt wird; von den griechischen Behörden (ELGO-DIMITRA) zugelassen und kontrolliert

3 · HERKUNFTSGEBIET

Nordwesten Kretas, Region rund um Kolymvari in der Gemeinde Kissamos, Präfektur Chania. Das definierte Gebiet umfasst die traditionellen Anbaugemeinden der Region. Sowohl die Erzeugung der Oliven als auch die Verarbeitung zu Olivenöl finden innerhalb dieser Zone statt.

4 · BODEN & KLIMA

Klimatyp	Mediterran (heiße, trockene Sommer; milde Winter)
Mittlere Temperatur	ca. 18 °C
Relative Luftfeuchte	ca. 79 %
Niederschlag	ca. 601 mm / Jahr
Sonnenscheindauer	ca. 217 Stunden / Monat
Böden	Überwiegend kalkhaltige Böden – Kalkstein und Mergel (kalkhaltiges Sedimentgestein); gut wasserdurchlässig, mineralstoffreich, mit hohem Kalziumkarbonat-Anteil und leicht alkalischem pH-Wert
Bodenbeitrag	Mergel- und Kalksteinböden regulieren die Wasserführung und versorgen die Bäume gleichmäßig mit Mineralstoffen. Das begünstigt eine tiefe, gesunde Bewurzelung und prägt das charakteristische, fruchtig-würzige Profil des Olivenöls mit.

5 · ANBAU & PFLEGE

- **Olivensorte: 100 % Koroneiki-Oliven**
- Anbau ca. 30 % bewässert / 70 % im Trockenanbau
- Bodenbearbeitung und jährlicher Baumschnitt
- Bekämpfung der Olivenfliege durch **kontrollierten Pflanzenschutz nach g.U.-Vorgaben** – naturnahe Bekämpfung, ohne starke chemische Mittel
- Düngung mit natürlichen, organischen Düngern (bedarfsgerecht, jährlich)

6 · ERNTE

- Ernte überwiegend in Handarbeit; lediglich unterstützt durch einfache mechanische Hilfsmittel (z. B. Rüttelstab) – kein Einsatz automatisierter Großmaschinen
- Transport der Oliven in kleinen Säcken aus natürlichem Material
- Verarbeitung innerhalb von maximal 24 Stunden nach der Ernte (zahlreiche Olivenölmühlen in der Region)

7 · GEWINNUNG / VERARBEITUNG

- Waschen und Mahlen der Oliven, schonendes Malaxieren der Olivenpaste bei niedriger Temperatur
- **Kaltextraktion** mittels Zentrifugaltechnik (Gewinnung bei unter 27 °C)
- Trennung des Olivenöls im Vertikalseparator
- Alle produktberührenden Anlagen sowie Lagertanks aus rostfreiem Edelstahl – moderne, regelmäßig instand gehaltene und modernisierte Technik

8 · PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Güteklasse	Natives Olivenöl Extra (höchste Güteklasse)
Freie Säure (als Ölsäure)	≤ 0,8 % · typischer Bereich 0,3–0,5 % (rund 95 % der Produktion)
Marktqualität	In den Verkehr gelangt ausschließlich Olivenöl, das die Kriterien für Natives Olivenöl Extra erfüllt
Rückstände	Ohne nachweisbare Pestizidrückstände (gemäß Laboranalyse)

9 · ANALYSEWERTE (BEISPIELCHARGEN)

Geprüft durch akkreditierte Labore (u. a. ELGO-DIMITRA). Die Werte liegen deutlich innerhalb der EU-Grenzwerte für Natives Olivenöl Extra (VO (EWG) Nr. 2568/91 i. d. g. F.):

PARAMETER	MESSWERT (BEISPIELCHARGEN) 2022–2026	EU-GRENZWERT (EXTRA NATIV)
Freie Säure (% Ölsäure)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Peroxidzahl (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Median sensorischer Mangel (Md)	0,0	= 0
Median Fruchtigkeit (Mf)	4,2	> 0
Pestizidrückstände	weit unter der Bestimmungsgrenze	EU-Höchstgehalte (MRL) eingehalten

10 · SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe	Goldgrün (grün-gelb, überwiegend grün), mittlere Viskosität
Aroma	Fruchtig, besonders intensiv bei frischem Olivenöl
Geschmack	Angenehm, komplex, süß-bitter mit angenehm pfeffrigem Abgang; Bitternote nimmt im Laufe der Lagerung ab
Sensorik-Mediane (Beispielcharge)	Fruchtigkeit 4,2 · Bitter 3,6 · Schärfe/pfeffrig 4,1 (ELGO-DIMITRA-Analyse)

11 · VERPACKUNG & LAGERUNG

Gebinde (Vertrieb)	5-Liter-Kanister, 1-Liter-Dose und 1-Liter-Flasche (Weißblech/Glas, lichtgeschützt, verschließbar). Weitere Größen verfügbar: 750 ml, 500 ml, 250 ml und 50 ml.
Kanister (5 L / 1 L)	Weißblech mit Zinnschicht, lebensmittelecht (VO (EG) Nr. 1935/2004) – lichtdicht und schützt das Olivenöl vor Licht und Luft.
Glasflasche	Grüne, abgedunkelte Glasflasche – UV-/lichtgeschützt (schützt das Olivenöl vor Licht) und wiederverwendbar
Zutat	100 % Natives Olivenöl Extra (Koroneiki) – ohne Zusätze
Lagerung	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Mindesthaltbarkeit (ungeöffnet)	Mindestens 18 Monate ab Abfüllung. Es handelt sich um ein Mindesthaltbarkeitsdatum, kein Verfallsdatum – bei kühler, trockener und lichtgeschützter Lagerung ist das Olivenöl deutlich länger genuss- und verwendbar.
EAN / GTIN je Gebinde	5-Liter-Kanister: **5201190140018** 1-Liter-Dose: **5201190150017** 1-Liter-Flasche: **5201190120010**

12 · NÄHRWERTE (PRO 100 ML)

Energie	3347 kJ / 800 kcal
Fett	90 g
– davon gesättigte Fettsäuren	13 g
– davon einfach ungesättigte Fettsäuren	67 g
– davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate (davon Zucker)	0 g (0 g)
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

13 · PRODUKTEIGENSCHAFTEN & KONFORMITÄT

Allergene	Frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen (VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)
Gentechnik	GVO-frei – ohne gentechnisch veränderte Organismen
Bestrahlung	Nicht ionisierend bestrahlt
Eignung	Für Veganer und Vegetarier geeignet · von Natur aus glutenfrei
Kontaminanten	Schwermetalle, PAK sowie MOSH/MOAH innerhalb der EU-Höchstgehalte (VO (EU) 2023/915)
Mikrobiologie	Aufgrund des niedrigen Wasseraktivitätswerts (aw) mikrobiologisch nicht relevant
Verpackungs-Konformität	Lebensmittelechte Materialien gemäß VO (EG) Nr. 1935/2004
Verpackungs-Recycling	Verpackungen über das duale System lizenziert (Der Grüne Punkt); die Georgios Papazof Feinkost GmbH ist im Verpackungsregister LUCID (Verpackungsgesetz) registriert (LUCID-Reg.-Nr. DE5831822469556). Glas, Weißblech und Verschlüsse sind recycelbar.

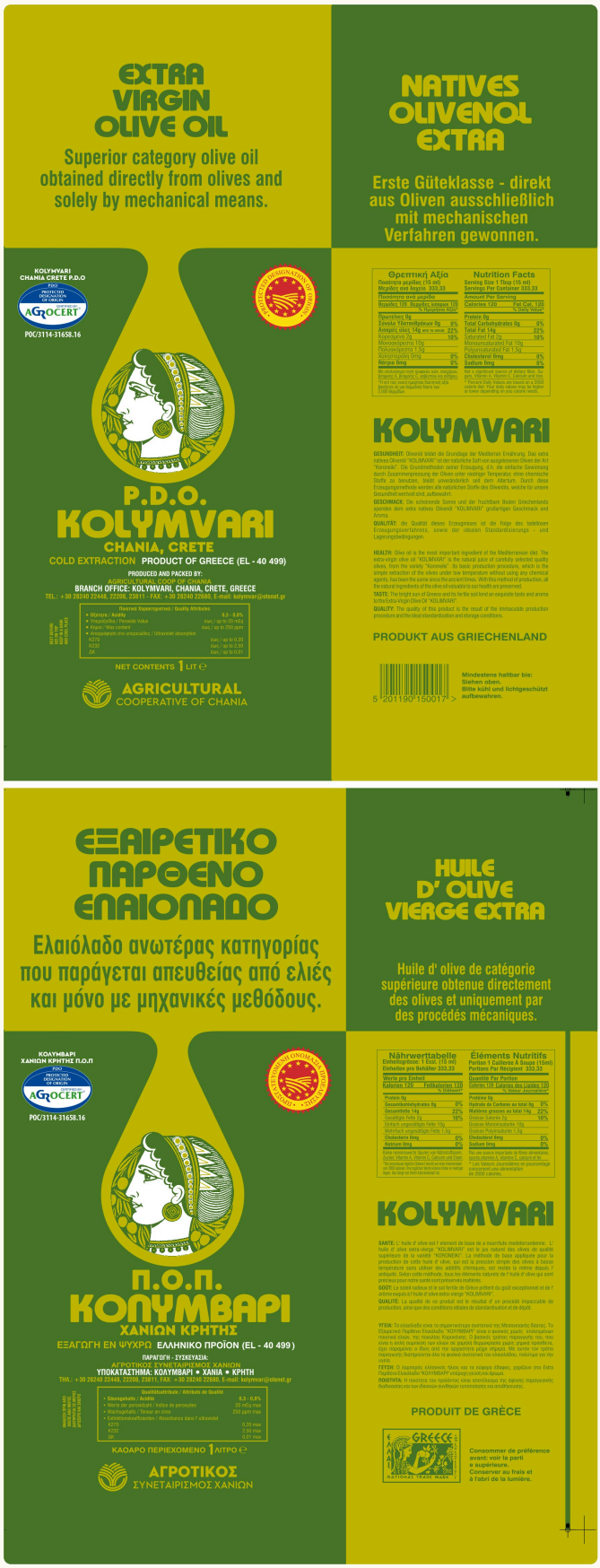
14 · RÜCKVERFOLGBARKEIT

Chargenkennzeichnung	Jedes Gebinde ist mit einer eigenen Chargennummer (LOT) versehen. Jede Charge wird registriert und dokumentiert und ist über alle Stufen – von der Ernte über die Abfüllung bis zum Versand – lückenlos rückverfolgbar. Kein Produkt gelangt ohne vorherige Kontrolle und Freigabe in den Handel.

15 · WEITERE INFORMATIONEN / IMPORTEUR

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Deutschland
Geschäftsführer: Stephanos Georgios Papazof · Registergericht: Amtsgericht München, HRB 163322 · USt-IdNr. DE251388671
E-Mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETIKETTEN (1 L & 5 L)



1 L · VORDER- & RÜCKSEITE

5 L · VORDER- & RÜCKSEITE

Diese Produktspezifikation fasst die wesentlichen Merkmale auf Basis der offiziellen g.U.-Spezifikation („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) sowie vorliegender Laboranalysen zusammen. Analysewerte beziehen sich auf Beispielchargen und können je nach Erntejahr geringfügig schwanken. Kein Ersatz für rechtliche Beratung. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

PRODUCT SPECIFICATION · DATA SHEET

Kolymvari Extra Virgin Olive Oil PDO

Extra virgin olive oil with Protected Designation of Origin – "Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Product: Extra Virgin Olive Oil (PDO)
Origin: Kolymvari, Chania, Crete (GR)
GR registration no.: EL-40-499
Variety: 100% Koroneiki olives
PDO file number: PDO-GR-0053
Status: 2025/2026 harvest

1 · PRODUCER, CONTROL & DISTRIBUTOR

PRODUCER / MANUFACTURE
Agricultural Cooperative of Chania
Kolymvari · Kissamos · Chania · Crete (GR)

CONTROL / CERTIFICATION
AGROCERT & European Commission
PDO under Regulation (EU) 1151/2012

DISTRIBUTOR (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · LEGAL STATUS (PDO)

Type of protection	Protected Designation of Origin (PDO)
Legal basis	Regulation (EU) No 1151/2012
EU register	eAmbrosia (European Commission) · file number PDO-GR-0053
Registration	13.06.1997 (Official Journal L 156)
Significance	Cultivation, harvest and processing take place entirely within the defined area of origin
Registration number (Greece)	EL-40-499 – official approval/registration number of the Greek bottling and standardisation plant (Typopoiitírio) where the olive oil is bottled; approved and controlled by the Greek authorities (ELGO-DIMITRA)

3 · AREA OF ORIGIN

North-west Crete, the region around Kolymvari in the municipality of Kissamos, prefecture of Chania. The defined area covers the traditional growing communities of the region. Both the production of the olives and their processing into olive oil take place within this zone.

4 · SOIL & CLIMATE

Climate type	Mediterranean (hot, dry summers; mild winters)
Mean temperature	approx. 18 °C
Relative humidity	approx. 79 %
Precipitation	approx. 601 mm / year
Hours of sunshine	approx. 217 hours / month
Soils	Predominantly calcareous soils – limestone and marl (calcareous sedimentary rock); well-draining, rich in minerals, with a high calcium carbonate content and a slightly alkaline pH
Soil contribution	Marl and limestone soils regulate water flow and supply the trees evenly with minerals. This promotes deep, healthy rooting and helps shape the olive oil's characteristic fruity, herbaceous profile.

5 · CULTIVATION & CARE

- **Olive variety: 100% Koroneiki olives**
- Cultivation approx. 30% irrigated / 70% dry-farmed
- Soil cultivation and annual tree pruning
- Control of the olive fruit fly through **controlled plant protection in accordance with PDO requirements** – close-to-nature control, without strong chemical agents
- Fertilisation with natural, organic fertilisers (as required, annually)

6 · HARVEST

- Harvesting mainly by hand; supported only by simple mechanical aids (e.g. a shaking rod) – no use of automated heavy machinery
- Transport of the olives in small sacks made of natural material
- Processing within a maximum of 24 hours after harvest (numerous olive oil mills in the region)

7 · EXTRACTION / PROCESSING

- Washing and grinding of the olives, gentle malaxation of the olive paste at low temperature
- **Cold extraction** using centrifugal technology (extraction below 27 °C)
- Separation of the olive oil in a vertical separator
- All product-contact equipment as well as storage tanks made of stainless steel – modern technology that is regularly maintained and upgraded

8 · PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

Grade	Extra virgin olive oil (highest grade)
Free acidity (as oleic acid)	≤ 0.8 % · typical range 0.3–0.5 % (around 95 % of production)
Market quality	Only olive oil that meets the criteria for extra virgin olive oil is placed on the market
Residues	No detectable pesticide residues (according to laboratory analysis)

9 · ANALYTICAL VALUES (SAMPLE BATCHES)

Tested by accredited laboratories (including ELGO-DIMITRA). The values lie well within the EU limits for extra virgin olive oil (Regulation (EEC) No 2568/91, as amended):

PARAMETER	MEASURED VALUE (SAMPLE BATCHES) 2022–2026	EU LIMIT (EXTRA VIRGIN)
Free acidity (% oleic acid)	0.26 – 0.54	≤ 0.80
Peroxide value (meq O_2/kg)	12.8	≤ 20
K_{232}	1.96	≤ 2.50
K_{270}	0.16	≤ 0.22
Median of sensory defects (Md)	0.0	= 0
Median fruitiness (Mf)	4.2	> 0
Pesticide residues	far below the limit of quantification	EU maximum residue levels (MRL) met

10 · SENSORY PROPERTIES

Colour	Golden-green (green-yellow, predominantly green), medium viscosity
Aroma	Fruity, particularly intense in fresh olive oil
Flavour	Pleasant, complex, sweet-bitter with a pleasantly peppery finish; the bitter note diminishes over the course of storage
Sensory medians (sample batch)	Fruitiness 4.2 · Bitterness 3.6 · Pungency/peppery 4.1 (ELGO-DIMITRA analysis)

11 · PACKAGING & STORAGE

Containers (distribution)	5-litre can, 1-litre tin and 1-litre bottle (tinplate/glass, light-protected, resealable). Further sizes available: 750 ml, 500 ml, 250 ml and 50 ml.
Canister (5 L / 1 L)	Tinplate with tin coating, food-grade (Regulation (EC) No 1935/2004) – light-proof and protects the olive oil from light and air.
Glass bottle	Green, tinted glass bottle – UV/light-protected (protects the olive oil from light) and reusable
Ingredient	100% extra virgin olive oil (Koroneiki) – without additives
Storage	Store in a cool, dry and light-protected place
Best before (unopened)	At least 18 months from bottling. This is a best-before date, not an expiry date – when stored in a cool, dry and light-protected place, the olive oil remains enjoyable and usable for considerably longer.
EAN / GTIN per container	5-litre can: **5201190140018** 1-litre tin: **5201190150017** 1-litre bottle: **5201190120010**

12 · NUTRITIONAL VALUES (PER 100 ML)

Energy	3347 kJ / 800 kcal
Fat	90 g
– of which saturated fatty acids	13 g
– of which monounsaturated fatty acids	67 g
– of which polyunsaturated fatty acids	10 g
Carbohydrates (of which sugars)	0 g (0 g)
Protein	0 g
Salt	0 g

13 · PRODUCT PROPERTIES & COMPLIANCE

Allergens	Free from allergens subject to labelling (Regulation (EU) No 1169/2011, Annex II)
Genetic engineering	GMO-free – without genetically modified organisms
Irradiation	Not treated with ionising radiation
Suitability	Suitable for vegans and vegetarians · naturally gluten-free
Contaminants	Heavy metals, PAHs as well as MOSH/MOAH within the EU maximum levels (Regulation (EU) 2023/915)
Microbiology	Microbiologically not relevant due to the low water activity (aw) value
Packaging compliance	Food-grade materials in accordance with Regulation (EC) No 1935/2004
Packaging recycling	Packaging licensed via the dual system (The Green Dot); Georgios Papazof Feinkost GmbH is registered in the LUCID packaging register (Packaging Act) (LUCID reg. no. DE5831822469556). Glass, tinplate and closures are recyclable.

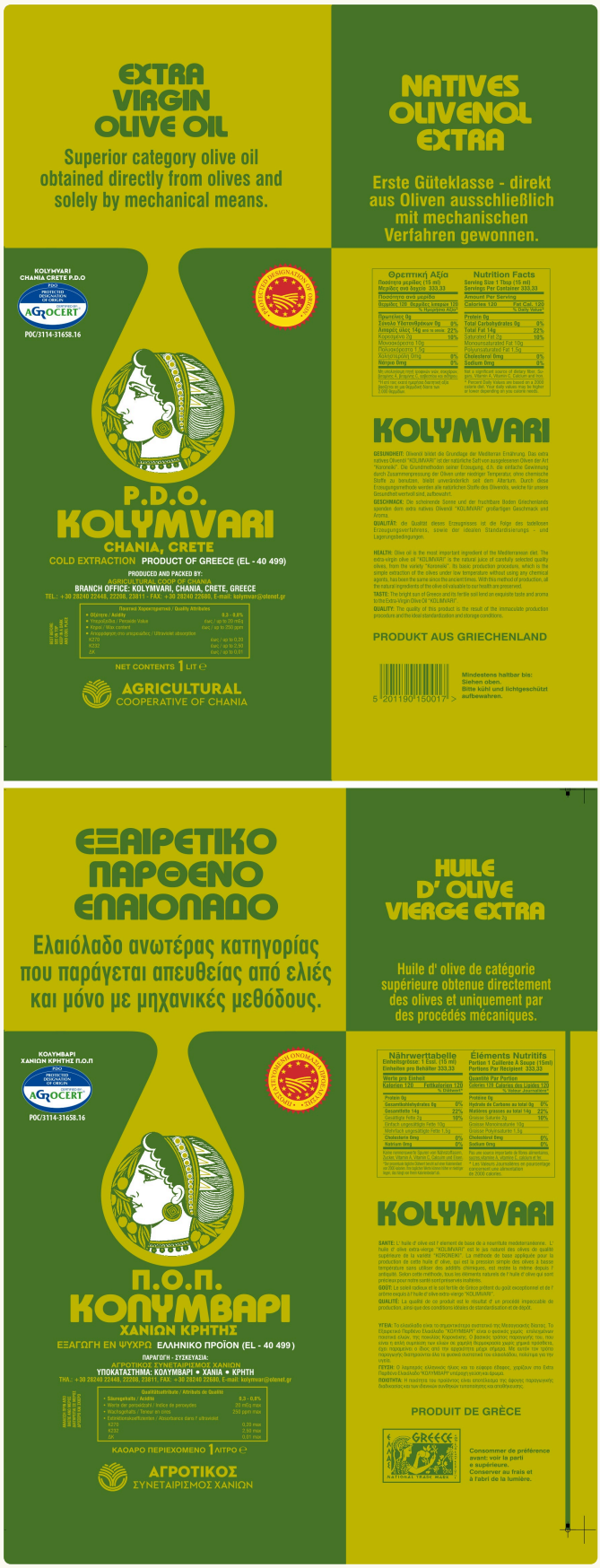
14 · TRACEABILITY

Batch identification	Each container bears its own batch number (LOT). Every batch is registered and documented and is fully traceable across all stages – from harvest through bottling to dispatch. No product reaches the trade without prior control and release.

15 · FURTHER INFORMATION / IMPORTER

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Germany
Managing Director: Stephanos Georgios Papazof · Register court: Amtsgericht München, HRB 163322 · VAT ID DE251388671
Email: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

LABELS (1 L & 5 L)



1 L · FRONT & BACK

5 L · FRONT & BACK

This product specification summarises the essential characteristics on the basis of the official PDO specification ("Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) as well as available laboratory analyses. Analytical values refer to sample batches and may vary slightly depending on the harvest year. No substitute for legal advice. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

PRODUCTSPECIFICATIE · DATASHEET

Kolymvari Extra Vierge Olijfolie BOB

Extra vierge olijfolie met beschermde oorsprongsbenaming (BOB) – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Product: Extra vierge olijfolie (BOB)
Herkomst: Kolymvari, Chania, Kreta (GR)
GR-registratienr.: EL-40-499
Variëteit: 100 % Koroneiki-olijven
BOB-dossiernummer: PDO-GR-0053
Stand: Oogst 2025/2026

1 · PRODUCENT, CONTROLE & IN DE HANDEL BRENGER

PRODUCENT / PRODUCTIE
Landbouwcoöperatie van Chania
Kolymvari · Kissamos · Chania · Kreta (GR)

CONTROLE / CERTIFICERING
AGROCERT & Europese Commissie
BOB conform Verordening (EU) 1151/2012

IN DE HANDEL BRENGER (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · RECHTSSTATUS (BOB)

Soort bescherming	Beschermde oorsprongsbenaming (BOB / P.D.O.)
Rechtsgrondslag	Verordening (EU) nr. 1151/2012
EU-register	eAmbrosia (Europese Commissie) · dossiernummer PDO-GR-0053
Registratie	13.06.1997 (Publicatieblad L 156)
Betekenis	Teelt, oogst en verwerking vinden volledig plaats binnen het afgebakende herkomstgebied
Registratienummer (Griekenland)	EL-40-499 – officieel toelatings-/registratienummer van het Griekse afvul- en standaardisatiebedrijf (Typopoiitírio) waar de olijfolie wordt afgevuld; toegelaten en gecontroleerd door de Griekse autoriteiten (ELGO-DIMITRA)

3 · HERKOMSTGEBIED

Noordwesten van Kreta, de regio rond Kolymvari in de gemeente Kissamos, prefectuur Chania. Het afgebakende gebied omvat de traditionele teeltgemeenten van de regio. Zowel de productie van de olijven als de verwerking tot olijfolie vindt binnen deze zone plaats.

4 · BODEM & KLIMAAT

Klimaattype	Mediterraan (hete, droge zomers; milde winters)
Gemiddelde temperatuur	ca. 18 °C
Relatieve luchtvochtigheid	ca. 79 %
Neerslag	ca. 601 mm / jaar
Zonneschijnduur	ca. 217 uur / maand
Bodems	Overwegend kalkhoudende bodems – kalksteen en mergel (kalkhoudend sedimentgesteente); goed waterdoorlatend, mineraalrijk, met een hoog gehalte aan calciumcarbonaat en een licht alkalische pH-waarde
Bijdrage van de bodem	Mergel- en kalksteenbodems reguleren de waterhuishouding en voorzien de bomen gelijkmatig van mineralen. Dat bevordert een diepe, gezonde beworteling en draagt bij aan het karakteristieke, fruitig-kruidige profiel van de olijfolie.

5 · TEELT & VERZORGING

- **Olijfvariëteit: 100 % Koroneiki-olijven**
- Teelt ca. 30 % geïrrigeerd / 70 % in droge teelt
- Bodembewerking en jaarlijkse snoei van de bomen
- Bestrijding van de olijfvlieg door **gecontroleerde gewasbescherming volgens de BOB-voorschriften** – natuurlijke bestrijding, zonder sterke chemische middelen
- Bemesting met natuurlijke, organische meststoffen (naar behoefte, jaarlijks)

6 · OOGST

- Oogst overwegend handmatig; slechts ondersteund door eenvoudige mechanische hulpmiddelen (bijv. trilstok) – geen inzet van geautomatiseerde grote machines
- Transport van de olijven in kleine zakken van natuurlijk materiaal
- Verwerking binnen maximaal 24 uur na de oogst (talrijke olijfoliemolens in de regio)

7 · WINNING / VERWERKING

- Wassen en malen van de olijven, behoedzaam mengen (malaxeren) van de olijvenpasta bij lage temperatuur
- **Koude extractie** door middel van centrifugaaltechniek (winning bij minder dan 27 °C)
- Scheiding van de olijfolie in de verticale separator
- Alle installaties die met het product in contact komen, alsook de opslagtanks, zijn van roestvrij edelstaal – moderne, regelmatig onderhouden en gemoderniseerde techniek

8 · FYSISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

Kwaliteitsklasse	Extra vierge olijfolie (hoogste kwaliteitsklasse)
Vrije zuurgraad (als oliezuur)	≤ 0,8 % · typisch bereik 0,3–0,5 % (rond 95 % van de productie)
Marktkwaliteit	In de handel komt uitsluitend olijfolie die voldoet aan de criteria voor extra vierge olijfolie
Residuen	Zonder aantoonbare pesticideresiduen (volgens laboratoriumanalyse)

9 · ANALYSEWAARDEN (VOORBEELDPARTIJEN)

Getest door geaccrediteerde laboratoria (o.a. ELGO-DIMITRA). De waarden liggen ruim binnen de EU-grenswaarden voor extra vierge olijfolie (Verordening (EEG) nr. 2568/91, zoals gewijzigd):

PARAMETER	MEETWAARDE (VOORBEELDPARTIJEN) 2022–2026	EU-GRENSWAARDE (EXTRA VIERGE)
Vrije zuurgraad (% oliezuur)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Peroxidegetal (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Mediaan sensorisch gebrek (Md)	0,0	= 0
Mediaan fruitigheid (Mf)	4,2	> 0
Pesticideresiduen	ver onder de bepaalbaarheidsgrens	EU-maximumgehalten (MRL) gerespecteerd

10 · SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN

Kleur	Goudgroen (groen-geel, overwegend groen), middelmatige viscositeit
Aroma	Fruitig, bijzonder intens bij verse olijfolie
Smaak	Aangenaam, complex, zoet-bitter met een aangenaam peperige afdronk; de bittere noot neemt tijdens de bewaring af
Sensorische medianen (voorbeeldpartij)	Fruitigheid 4,2 · Bitter 3,6 · Scherpte/peperig 4,1 (ELGO-DIMITRA-analyse)

11 · VERPAKKING & BEWARING

Verpakkingen (distributie)	5-liter-blik, 1-liter-blik en 1-liter-fles (blik/glas, lichtbestendig, afsluitbaar). Overige formaten beschikbaar: 750 ml, 500 ml, 250 ml en 50 ml.
Blik (5 L / 1 L)	Blik met tinlaag, levensmiddelveilig (Verordening (EG) nr. 1935/2004) – lichtdicht en beschermt de olijfolie tegen licht en lucht.
Glazen fles	Groene, verduisterde glazen fles – UV-/lichtbestendig (beschermt de olijfolie tegen licht) en herbruikbaar
Ingrediënt	100 % extra vierge olijfolie (Koroneiki) – zonder toevoegingen
Bewaring	Koel, droog en lichtbeschermd bewaren
Minimale houdbaarheid (ongeopend)	Minstens 18 maanden vanaf het afvullen. Het betreft een houdbaarheidsdatum (THT), geen uiterste consumptiedatum – bij koele, droge en lichtbeschermde bewaring is de olijfolie aanzienlijk langer te genieten en te gebruiken.
EAN / GTIN per verpakking	5-liter-blik: **5201190140018** 1-liter-blik: **5201190150017** 1-liter-fles: **5201190120010**

12 · VOEDINGSWAARDEN (PER 100 ML)

Energie	3347 kJ / 800 kcal
Vetten	90 g
– waarvan verzadigde vetzuren	13 g
– waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	67 g
– waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	10 g
Koolhydraten (waarvan suikers)	0 g (0 g)
Eiwitten	0 g
Zout	0 g

13 · PRODUCTEIGENSCHAPPEN & CONFORMITEIT

Allergenen	Vrij van etiketteringsplichtige allergenen (Verordening (EU) nr. 1169/2011, bijlage II)
Genetische modificatie	GGO-vrij – zonder genetisch gemodificeerde organismen
Bestraling	Niet ioniserend bestraald
Geschiktheid	Geschikt voor veganisten en vegetariërs · van nature glutenvrij
Contaminanten	Zware metalen, PAK's en MOSH/MOAH binnen de EU-maximumgehalten (Verordening (EU) 2023/915)
Microbiologie	Vanwege de lage wateractiviteitswaarde (aw) microbiologisch niet relevant
Conformiteit verpakking	Voedselveilige materialen conform Verordening (EG) nr. 1935/2004
Verpakkingsrecycling	Verpakkingen gelicentieerd via het duale systeem (Der Grüne Punkt); Georgios Papazof Feinkost GmbH is geregistreerd in het verpakkingsregister LUCID (Duitse verpakkingswet) (LUCID-reg.-nr. DE5831822469556). Glas, blik en sluitingen zijn recyclebaar.

14 · TRACEERBAARHEID

Partijaanduiding	Elke verpakking is voorzien van een eigen partijnummer (LOT). Elke partij wordt geregistreerd en gedocumenteerd en is in alle stadia – van de oogst via het afvullen tot de verzending – volledig traceerbaar. Geen enkel product komt zonder voorafgaande controle en vrijgave in de handel.

15 · AANVULLENDE INFORMATIE / IMPORTEUR

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Duitsland
Bedrijfsleider: Stephanos Georgios Papazof · Registratierechtbank: Amtsgericht München, HRB 163322 · btw-nr. DE251388671
E-mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETIKETTEN (1 L & 5 L)

1 L · VOOR- & ACHTERKANT

5 L · VOOR- & ACHTERKANT

Deze productspecificatie vat de wezenlijke kenmerken samen op basis van de officiële BOB-specificatie („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) en beschikbare laboratoriumanalyses. Analysewaarden hebben betrekking op voorbeeldpartijen en kunnen per oogstjaar licht variëren. Geen vervanging voor juridisch advies. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

SPÉCIFICATION PRODUIT · FICHE TECHNIQUE

Kolymvari Huile d'olive vierge extra AOP

Huile d'olive vierge extra à appellation d'origine protégée – « Kolymvari Chanion Kritis » (PDO-GR-0053)

Produit : Huile d'olive vierge extra (AOP)
Origine : Kolymvari, Chania, Crète (GR)
N° de registre GR : EL-40-499
Variété : 100 % olives Koroneiki
Référence du dossier AOP : PDO-GR-0053
État : Récolte 2025/2026

1 · PRODUCTEUR, CONTRÔLE & METTEUR SUR LE MARCHÉ

PRODUCTEUR / FABRICATION
Coopérative agricole de Chania
Kolymvari · Kissamos · Chania · Crète (GR)

CONTRÔLE / CERTIFICATION
AGROCERT & Commission européenne
AOP conformément au règlement (UE) 1151/2012

METTEUR SUR LE MARCHÉ (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · STATUT JURIDIQUE (AOP)

Type de protection	Appellation d'origine protégée (AOP / P.D.O.)
Base juridique	Règlement (UE) n° 1151/2012
Registre de l'UE	eAmbrosia (Commission européenne) · Référence du dossier PDO-GR-0053
Enregistrement	13/06/1997 (Journal officiel L 156)
Signification	La culture, la récolte et la transformation sont entièrement réalisées dans l'aire d'origine définie
Numéro de registre (Grèce)	EL-40-499 – numéro officiel d'agrément/de registre de l'établissement grec de conditionnement et de standardisation (Typopoiitírio) dans lequel l'huile d'olive est conditionnée ; agréé et contrôlé par les autorités grecques (ELGO-DIMITRA)

3 · AIRE D'ORIGINE

Nord-ouest de la Crète, région autour de Kolymvari dans la commune de Kissamos, préfecture de Chania. L'aire définie englobe les communes de culture traditionnelles de la région. Tant la production des olives que leur transformation en huile d'olive ont lieu au sein de cette zone.

4 · SOL & CLIMAT

Type de climat	Méditerranéen (étés chauds et secs ; hivers doux)
Température moyenne	env. 18 °C
Humidité relative de l'air	env. 79 %
Précipitations	env. 601 mm / an
Durée d'ensoleillement	env. 217 heures / mois
Sols	Sols majoritairement calcaires – calcaire et marne (roche sédimentaire calcaire) ; bien perméables à l'eau, riches en minéraux, à forte teneur en carbonate de calcium et au pH légèrement alcalin
Apport du sol	Les sols de marne et de calcaire régulent la conduite de l'eau et alimentent les arbres en minéraux de manière homogène. Cela favorise un enracinement profond et sain et contribue au profil caractéristique, fruité et corsé, de l'huile d'olive.

5 · CULTURE & ENTRETIEN

- **Variété d'olive : 100 % olives Koroneiki**
- Culture env. 30 % irriguée / 70 % en culture sèche
- Travail du sol et taille annuelle des arbres
- Lutte contre la mouche de l'olivier par **protection phytosanitaire contrôlée selon les exigences de l'AOP** – lutte respectueuse de la nature, sans produits chimiques puissants
- Fertilisation avec des engrais naturels et organiques (selon les besoins, chaque année)

6 · RÉCOLTE

- Récolte majoritairement manuelle ; seulement assistée par de simples moyens mécaniques (par ex. peigne vibreur) – sans recours à de grandes machines automatisées
- Transport des olives dans de petits sacs en matériau naturel
- Transformation dans un délai maximal de 24 heures après la récolte (nombreux moulins à huile dans la région)

7 · EXTRACTION / TRANSFORMATION

- Lavage et broyage des olives, malaxage doux de la pâte d'olive à basse température
- **Extraction à froid** par technique centrifuge (extraction à moins de 27 °C)
- Séparation de l'huile d'olive dans le séparateur vertical
- Toutes les installations en contact avec le produit ainsi que les cuves de stockage sont en acier inoxydable – technique moderne, régulièrement entretenue et modernisée

8 · PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Catégorie de qualité	Huile d'olive vierge extra (catégorie de qualité supérieure)
Acidité libre (en acide oléique)	≤ 0,8 % · plage typique 0,3–0,5 % (environ 95 % de la production)
Qualité commercialisée	Seule est mise sur le marché l'huile d'olive qui remplit les critères de l'huile d'olive vierge extra
Résidus	Sans résidus de pesticides détectables (selon analyse en laboratoire)

9 · VALEURS D'ANALYSE (LOTS DE RÉFÉRENCE)

Contrôlées par des laboratoires accrédités (notamment ELGO-DIMITRA). Les valeurs se situent nettement en deçà des limites de l'UE pour l'huile d'olive vierge extra (règlement (CEE) n° 2568/91 dans sa version en vigueur) :

PARAMÈTRE	VALEUR MESURÉE (LOTS DE RÉFÉRENCE) 2022–2026	LIMITE UE (VIERGE EXTRA)
Acidité libre (% acide oléique)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Indice de peroxyde (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Médiane des défauts sensoriels (Md)	0,0	= 0
Médiane du fruité (Mf)	4,2	> 0
Résidus de pesticides	bien en dessous de la limite de quantification	Teneurs maximales UE (LMR) respectées

10 · PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

Couleur	Vert doré (vert-jaune, majoritairement vert), viscosité moyenne
Arôme	Fruité, particulièrement intense lorsque l'huile d'olive est fraîche
Goût	Agréable, complexe, doux-amer avec une finale agréablement poivrée ; l'amertume diminue au cours du stockage
Médianes sensorielles (lot de référence)	Fruité 4,2 · Amer 3,6 · Ardence/poivré 4,1 (analyse ELGO-DIMITRA)

11 · CONDITIONNEMENT & STOCKAGE

Conditionnements (distribution)	Bidon de 5 litres, boîte de 1 litre et bouteille de 1 litre (fer-blanc/verre, protégé de la lumière, refermable). Autres formats disponibles : 750 ml, 500 ml, 250 ml et 50 ml.
Bidon (5 L / 1 L)	Fer-blanc avec revêtement d'étain, de qualité alimentaire (règlement (CE) n° 1935/2004) – opaque à la lumière, protège l'huile d'olive de la lumière et de l'air.
Bouteille en verre	Bouteille en verre vert teinté – protégée des UV et de la lumière (protège l'huile d'olive de la lumière) et réutilisable
Ingrédient	100 % huile d'olive vierge extra (Koroneiki) – sans additifs
Stockage	Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière
Date de durabilité minimale (non ouvert)	Au moins 18 mois à compter du conditionnement. Il s'agit d'une date de durabilité minimale, et non d'une date limite de consommation – conservée au frais, au sec et à l'abri de la lumière, l'huile d'olive reste consommable et utilisable nettement plus longtemps.
EAN / GTIN par conditionnement	Bidon de 5 litres : **5201190140018** Boîte de 1 litre : **5201190150017** Bouteille de 1 litre : **5201190120010**

12 · VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 ML)

Énergie	3347 kJ / 800 kcal
Matières grasses	90 g
– dont acides gras saturés	13 g
– dont acides gras mono-insaturés	67 g
– dont acides gras poly-insaturés	10 g
Glucides (dont sucres)	0 g (0 g)
Protéines	0 g
Sel	0 g

13 · CARACTÉRISTIQUES PRODUIT & CONFORMITÉ

Allergènes	Exempt d'allergènes à déclaration obligatoire (règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II)
Génie génétique	Sans OGM – sans organismes génétiquement modifiés
Irradiation	Non soumis à un rayonnement ionisant
Adapté à	Convient aux véganes et aux végétariens · naturellement sans gluten
Contaminants	Métaux lourds, HAP ainsi que MOSH/MOAH dans les limites des teneurs maximales de l'UE (règlement (UE) 2023/915)
Microbiologie	En raison de la faible activité de l'eau (aw), non pertinent sur le plan microbiologique
Conformité de l'emballage	Matériaux de qualité alimentaire conformes au règlement (CE) n° 1935/2004
Recyclage de l'emballage	Emballages licenciés via le système dual (Le Point Vert) ; la société Georgios Papazof Feinkost GmbH est enregistrée au registre des emballages LUCID (loi allemande sur les emballages) (n° d'enregistrement LUCID DE5831822469556). Le verre, le fer-blanc et les bouchons sont recyclables.

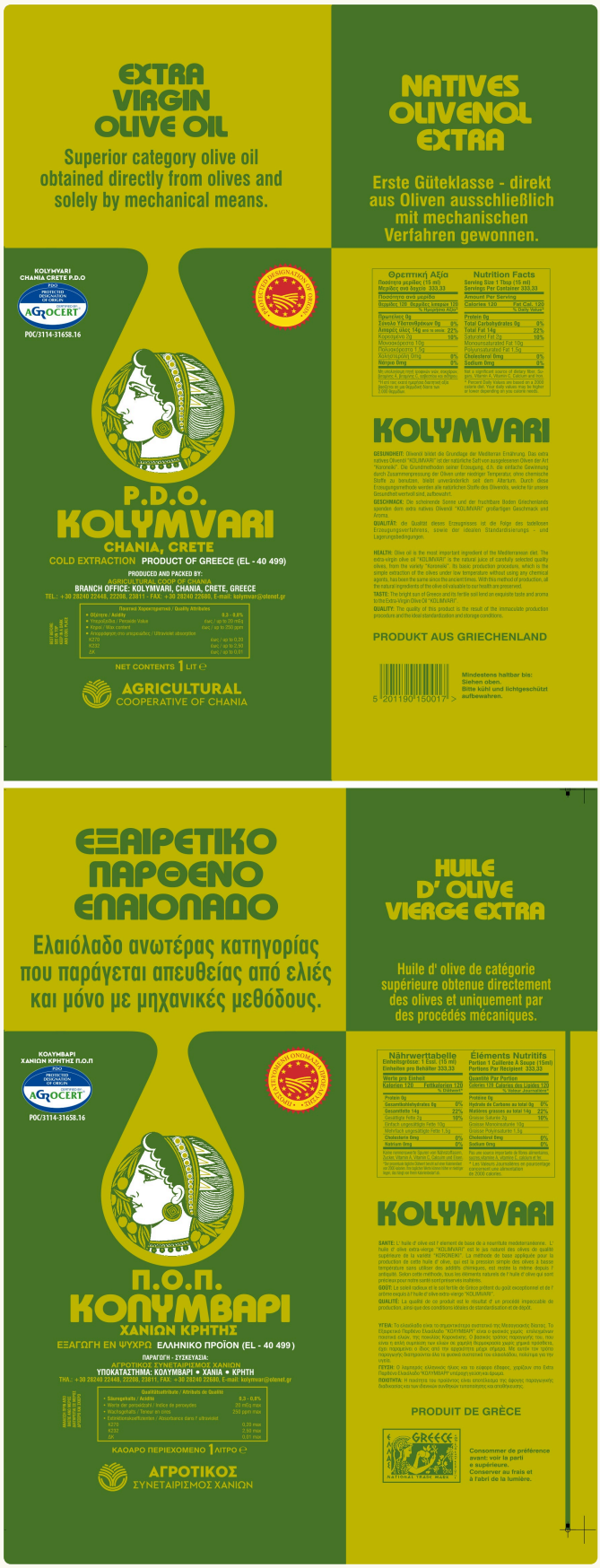
14 · TRAÇABILITÉ

Identification des lots	Chaque conditionnement porte son propre numéro de lot (LOT). Chaque lot est enregistré et documenté et reste traçable sans interruption à toutes les étapes – de la récolte au conditionnement jusqu'à l'expédition. Aucun produit n'entre dans le commerce sans contrôle et libération préalables.

15 · INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES / IMPORTATEUR

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Allemagne
Gérant : Stephanos Georgios Papazof · Tribunal d'enregistrement : Amtsgericht München, HRB 163322 · N° de TVA intracommunautaire DE251388671
E-mail : info[at]georgiospapazof.de
Web : georgiospapazof.de · olivenöl.de

ÉTIQUETTES (1 L & 5 L)



1 L · RECTO & VERSO

5 L · RECTO & VERSO

Cette spécification produit résume les caractéristiques essentielles sur la base de la spécification officielle de l'AOP (« Kolymvari Chanion Kritis », PDO-GR-0053) ainsi que des analyses de laboratoire disponibles. Les valeurs d'analyse se rapportent à des lots de référence et peuvent légèrement varier selon l'année de récolte. Ne remplace pas un conseil juridique. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

SPECYFIKACJA PRODUKTU · KARTA DANYCH

Kolymvari Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChNP

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z chronioną nazwą pochodzenia – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Produkt: Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (ChNP) **Odmiana:** 100 % oliwek Koroneiki

Pochodzenie: Kolymvari, Chania, Kreta (GR) **Sygnatura akt ChNP:** PDO-GR-0053

Nr rejestrowy GR: EL-40-499 **Stan:** Zbiór 2025/2026

1 · PRODUCENT, KONTROLA I PODMIOT WPROWADZAJĄCY DO OBROTU

PRODUCENT / WYTWARZANIE

Spółdzielnia Rolnicza w Chanii

Kolymvari · Kissamos · Chania · Kreta (GR)

KONTROLA / CERTYFIKACJA

AGROCERT i Komisja Europejska

ChNP zgodnie z rozp. (UE) 1151/2012

PODMIOT WPROWADZAJĄCY DO OBROTU (DE)

Georgios Papazof Feinkost GmbH

Zenettistraße 11, 80337 München

2 · STATUS PRAWNY (CHNP)

Rodzaj ochrony	Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP / P.D.O.)
Podstawa prawna	Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012
Rejestr UE	eAmbrosia (Komisja Europejska) · sygnatura akt PDO-GR-0053
Rejestracja	13.06.1997 (Dziennik Urzędowy L 156)
Znaczenie	Uprawa, zbiór i przetwórstwo odbywają się w całości w zdefiniowanym obszarze pochodzenia
Numer rejestrowy (Grecja)	EL-40-499 – urzędowy numer zezwolenia/rejestrowy greckiego zakładu rozlewu i standaryzacji (Typopoiitírio), w którym oliwa jest rozlewana; zatwierdzony i kontrolowany przez greckie organy (ELGO-DIMITRA)

3 · OBSZAR POCHODZENIA

Północno-zachodnia część Krety, region wokół Kolymvari w gminie Kissamos, prefektura Chania. Zdefiniowany obszar obejmuje tradycyjne gminy uprawne tego regionu. Zarówno produkcja oliwek, jak i przetwarzanie na oliwę odbywają się w obrębie tej strefy.

4 · GLEBA I KLIMAT

Typ klimatu	Śródziemnomorski (gorące, suche lata; łagodne zimy)
Średnia temperatura	ok. 18 °C
Wilgotność względna powietrza	ok. 79 %
Opady	ok. 601 mm / rok
Nasłonecznienie	ok. 217 godzin / miesiąc
Gleby	Przeważnie gleby wapienne – wapień i margiel (wapienna skała osadowa); dobrze przepuszczalne dla wody, bogate w minerały, o wysokiej zawartości węglanu wapnia i lekko zasadowym pH
Wpływ gleby	Gleby marglowe i wapienne regulują gospodarkę wodną oraz równomiernie zaopatrują drzewa w minerały. Sprzyja to głębokiemu, zdrowemu ukorzenieniu i współkształtuje charakterystyczny, owocowo-pikantny profil oliwy.

5 · UPRAWA I PIELĘGNACJA

- **Odmiana oliwek: 100 % oliwek Koroneiki**
- Uprawa ok. 30 % nawadniana / 70 % w uprawie suchej
- Uprawa gleby i coroczne przycinanie drzew
- Zwalczanie muszki oliwnej poprzez **kontrolowaną ochronę roślin zgodnie z wymogami ChNP** – zwalczanie zbliżone do naturalnego, bez silnych środków chemicznych
- Nawożenie naturalnymi, organicznymi nawozami (stosownie do potrzeb, corocznie)

6 · ZBIÓR

- Zbiór przeważnie ręczny; wspomagany jedynie prostymi narzędziami mechanicznymi (np. wibracyjnym strząsaczem) – bez użycia zautomatyzowanych maszyn wielkogabarytowych
- Transport oliwek w niewielkich workach z naturalnego materiału
- Przetwarzanie w ciągu maksymalnie 24 godzin po zbiorze (liczne tłocznie oliwy w regionie)

7 · POZYSKIWANIE / PRZETWARZANIE

- Mycie i mielenie oliwek, delikatne malaksowanie pasty oliwnej w niskiej temperaturze
- **Ekstrakcja na zimno** z zastosowaniem techniki wirowania (pozyskiwanie w temperaturze poniżej 27 °C)
- Oddzielenie oliwy w separatorze pionowym
- Wszystkie instalacje mające kontakt z produktem oraz zbiorniki magazynowe wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej – nowoczesna, regularnie konserwowana i modernizowana technika

8 · WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE

Klasa jakości	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (najwyższa klasa jakości)
Kwasowość wolna (jako kwas oleinowy)	≤ 0,8 % · typowy zakres 0,3–0,5 % (około 95 % produkcji)
Jakość rynkowa	Do obrotu trafia wyłącznie oliwa spełniająca kryteria oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia
Pozostałości	Bez wykrywalnych pozostałości pestycydów (zgodnie z analizą laboratoryjną)

9 · WYNIKI ANALIZ (PRZYKŁADOWE PARTIE)

Badane przez akredytowane laboratoria (m.in. ELGO-DIMITRA). Wartości mieszczą się wyraźnie w granicach wartości dopuszczalnych UE dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (rozp. (EWG) nr 2568/91 w obowiązującym brzmieniu):

PARAMETR	WARTOŚĆ POMIARU (PRZYKŁADOWE PARTIE) 2022–2026	WARTOŚĆ DOPUSZCZALNA UE (NAJWYŻSZA JAKOŚĆ)
Kwasowość wolna (% kwasu oleinowego)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Liczba nadtlenkowa (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Mediana wad sensorycznych (Md)	0,0	= 0
Mediana owocowości (Mf)	4,2	> 0
Pozostałości pestycydów	znacznie poniżej granicy oznaczalności	Najwyższe dopuszczalne poziomy UE (NDP) zachowane

10 · WŁAŚCIWOŚCI SENSORYCZNE

Barwa	Złotozielona (zielono-żółta, przeważnie zielona), średnia lepkość
Aromat	Owocowy, szczególnie intensywny w przypadku świeżej oliwy
Smak	Przyjemny, złożony, słodko-gorzki z przyjemnie pieprznym wykończeniem; nuta goryczy słabnie w trakcie przechowywania
Mediany sensoryczne (przykładowa partia)	Owocowość 4,2 · gorycz 3,6 · ostrość/pieprzność 4,1 (analiza ELGO-DIMITRA)

11 · OPAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE

Opakowania (dystrybucja)	Kanister 5-litrowy, puszka 1-litrowa i butelka 1-litrowa (blacha biała/szkło, chronione przed światłem, zamykane). Dostępne dalsze pojemności: 750 ml, 500 ml, 250 ml i 50 ml.
Kanister (5 L / 1 L)	Biała blacha z powłoką cynową, klasy spożywczej (rozporządzenie (WE) nr 1935/2004) – nieprzepuszczająca światła, chroni oliwę przed światłem i powietrzem.
Butelka szklana	Zielona, przyciemniona butelka szklana – chroniona przed UV/światłem (chroni oliwę przed światłem) i wielokrotnego użytku
Składnik	100 % oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (Koroneiki) – bez dodatków
Przechowywanie	Przechowywać w miejscu chłodnym, suchym i chronionym przed światłem
Minimalna trwałość (nieotwarte)	Co najmniej 18 miesięcy od rozlewu. Jest to data minimalnej trwałości, a nie termin przydatności do spożycia – przy przechowywaniu w miejscu chłodnym, suchym i chronionym przed światłem oliwa nadaje się do spożycia i użycia znacznie dłużej.
EAN / GTIN na opakowanie	Kanister 5-litrowy: **5201190140018** Puszka 1-litrowa: **5201190150017** Butelka 1-litrowa: **5201190120010**

12 · WARTOŚCI ODŻYWCZE (NA 100 ML)

Wartość energetyczna	3347 kJ / 800 kcal
Tłuszcz	90 g
– w tym kwasy tłuszczowe nasycone	13 g
– w tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone	67 g
– w tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone	10 g
Węglowodany (w tym cukry)	0 g (0 g)
Białko	0 g
Sól	0 g

13 · WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTU I ZGODNOŚĆ

Alergeny	Wolne od alergenów podlegających obowiązkowi oznakowania (rozp. (UE) nr 1169/2011, załącznik II)
Inżynieria genetyczna	Wolne od GMO – bez organizmów zmodyfikowanych genetycznie
Napromienianie	Nie poddawane napromienianiu jonizującemu
Przydatność	Odpowiednie dla wegan i wegetarian · naturalnie bezglutenowe
Zanieczyszczenia	Metale ciężkie, WWA oraz MOSH/MOAH w granicach najwyższych dopuszczalnych poziomów UE (rozp. (UE) 2023/915)
Mikrobiologia	Ze względu na niską wartość aktywności wody (aw) nieistotne mikrobiologicznie
Zgodność opakowań	Materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością zgodnie z rozp. (WE) nr 1935/2004
Recykling opakowań	Opakowania licencjonowane w systemie dualnym (Zielony Punkt); spółka Georgios Papazof Feinkost GmbH jest zarejestrowana w rejestrze opakowań LUCID (ustawa o opakowaniach) (nr rej. LUCID DE5831822469556). Szkło, blacha biała i zamknięcia nadają się do recyklingu.

14 · IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Oznaczenie partii	Każde opakowanie jest opatrzone własnym numerem partii (LOT). Każda partia jest rejestrowana i dokumentowana oraz w pełni identyfikowalna na wszystkich etapach – od zbioru, przez rozlew, aż po wysyłkę. Żaden produkt nie trafia do obrotu bez wcześniejszej kontroli i zwolnienia.

15 · DALSZE INFORMACJE / IMPORTER

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Niemcy
Prezes zarządu: Stephanos Georgios Papazof · Sąd rejestrowy: Amtsgericht München, HRB 163322 · NIP UE DE251388671
E-mail: info[at]georgiospapazof.de
Strona: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETYKIETY (1 L & 5 L)

1 L · PRZÓD I TYŁ

5 L · PRZÓD I TYŁ

Niniejsza specyfikacja produktu podsumowuje istotne cechy na podstawie oficjalnej specyfikacji ChNP („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) oraz dostępnych analiz laboratoryjnych. Wyniki analiz odnoszą się do przykładowych partii i mogą nieznacznie się różnić w zależności od roku zbioru. Nie zastępuje porady prawnej. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

SPECIFIKACE PRODUKTU · DATOVÝ LIST

Kolymvari extra panenský olivový olej CHOP

Extra panenský olivový olej s chráněným označením původu – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Produkt: Extra panenský olivový olej (CHOP) **Odrůda:** 100 % oliv Koroneiki

Původ: Kolymvari, Chania, Kréta (GR) **Spisová značka CHOP:** PDO-GR-0053

Registrační č. (GR): EL-40-499 **Stav:** Sklizeň 2025/2026

1 · PRODUCENT, KONTROLA & UVÁDĚJÍCÍ NA TRH

PRODUCENT / VÝROBA

Zemědělské družstvo Chania

Kolymvari · Kissamos · Chania · Kréta (GR)

KONTROLA / CERTIFIKACE

AGROCERT & Evropská komise

CHOP podle nařízení (EU) 1151/2012

UVÁDĚJÍCÍ NA TRH (DE)

Georgios Papazof Feinkost GmbH

Zenettistraße 11, 80337 München

2 · PRÁVNÍ STATUS (CHOP)

Druh ochrany	Chráněné označení původu (CHOP / P.D.O.)
Právní základ	Nařízení (EU) č. 1151/2012
Registr EU	eAmbrosia (Evropská komise) · spisová značka PDO-GR-0053
Zápis	13.06.1997 (Úřední věstník L 156)
Význam	Pěstování, sklizeň a zpracování probíhají výhradně ve vymezené oblasti původu
Registrační číslo (Řecko)	EL-40-499 – úřední schvalovací/registrační číslo řeckého plnicího a standardizačního provozu (Typopoiitírio), v němž se olivový olej plní; schválený a kontrolovaný řeckými orgány (ELGO-DIMITRA)

3 · OBLAST PŮVODU

Severozápad Kréty, oblast kolem Kolymvari v obci Kissamos, prefektura Chania. Vymezená oblast zahrnuje tradiční pěstitelské obce regionu. Jak produkce oliv, tak zpracování na olivový olej probíhají v rámci této zóny.

4 · PŮDA & KLIMA

Typ klimatu	Středomořské (horká, suchá léta; mírné zimy)
Průměrná teplota	cca 18 °C
Relativní vlhkost vzduchu	cca 79 %
Srážky	cca 601 mm / rok
Délka slunečního svitu	cca 217 hodin / měsíc
Půdy	Převážně vápnité půdy – vápenec a slín (vápnitá usazená hornina); dobře propustné pro vodu, bohaté na minerální látky, s vysokým podílem uhličitanu vápenatého a mírně zásaditým pH
Přínos půdy	Slínové a vápencové půdy regulují vodní režim a rovnoměrně zásobují stromy minerálními látkami. To podporuje hluboké, zdravé zakořenění a spoluutváří charakteristický, ovocně-kořenitý profil olivového oleje.

5 · PĚSTOVÁNÍ & PÉČE

- **Odrůda oliv: 100 % oliv Koroneiki**
- Pěstování cca 30 % zavlažované / 70 % suché (bez závlahy)
- Zpracování půdy a každoroční řez stromů
- Hubení vrtule olivové **kontrolovanou ochranou rostlin podle pravidel CHOP** – přírodě blízké hubení, bez silných chemických prostředků
- Hnojení přírodními, organickými hnojivy (podle potřeby, každoročně)

6 · SKLIZEŇ

- Sklizeň převážně ruční; pouze s podporou jednoduchých mechanických pomůcek (např. vibrační tyč) – bez nasazení automatizovaných velkostrojů
- Přeprava oliv v malých pytlích z přírodního materiálu
- Zpracování nejpozději do 24 hodin po sklizni (četné olivové lisy v regionu)

7 · ZÍSKÁVÁNÍ / ZPRACOVÁNÍ

- Mytí a drcení oliv, šetrné hnětení (malaxace) olivové pasty při nízké teplotě
- **Studená extrakce** odstředivou technologií (získávání při teplotě pod 27 °C)
- Oddělení olivového oleje ve vertikálním separátoru
- Veškerá zařízení přicházející do styku s produktem i skladovací nádrže z nerezové oceli – moderní, pravidelně udržovaná a modernizovaná technika

8 · FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ VLASTNOSTI

Jakostní třída	Extra panenský olivový olej (nejvyšší jakostní třída)
Volná kyselost (jako kyselina olejová)	≤ 0,8 % · typické rozmezí 0,3–0,5 % (zhruba 95 % produkce)
Tržní kvalita	Na trh se dostává výhradně olivový olej, který splňuje kritéria pro extra panenský olivový olej
Rezidua	Bez prokazatelných reziduí pesticidů (dle laboratorní analýzy)

9 · ANALYTICKÉ HODNOTY (VZOROVÉ ŠARŽE)

Testováno akreditovanými laboratořemi (mj. ELGO-DIMITRA). Hodnoty leží výrazně v rámci limitů EU pro extra panenský olivový olej (nařízení (EHS) č. 2568/91 v platném znění):

PARAMETR	NAMĚŘENÁ HODNOTA (VZOROVÉ ŠARŽE) 2022–2026	LIMIT EU (EXTRA PANENSKÝ)
Volná kyselost (% kyselina olejová)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Peroxidové číslo (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Medián senzorické vady (Md)	0,0	= 0
Medián ovocnosti (Mf)	4,2	> 0
Rezidua pesticidů	výrazně pod mezí stanovitelnosti	Dodrženy maximální limity EU (MRL)

10 · SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Barva	Zlatozelená (zeleno-žlutá, převážně zelená), střední viskozita
Aroma	Ovocné, obzvláště intenzivní u čerstvého olivového oleje
Chuť	Příjemná, komplexní, sladko-hořká s příjemně pepřovým dozníváním; hořká nota se během skladování zmírňuje
Senzorické mediány (vzorová šarže)	Ovocnost 4,2 · Hořkost 3,6 · Ostrost/pepřovost 4,1 (analýza ELGO-DIMITRA)

11 · BALENÍ & SKLADOVÁNÍ

Obal (distribuce)	5litrový kanystr, 1litrová plechovka a 1litrová láhev (bílý plech/sklo, chráněno před světlem, uzavíratelné). K dispozici další velikosti: 750 ml, 500 ml, 250 ml a 50 ml.
Kanystr (5 l / 1 l)	Bílý plech s cínovou vrstvou, v potravinářské kvalitě (nařízení (ES) č. 1935/2004) – nepropouští světlo a chrání olivový olej před světlem a vzduchem.
Skleněná láhev	Zelená, ztmavená skleněná láhev – chráněná před UV/světlem (chrání olivový olej před světlem) a opakovaně použitelná
Složení	100 % extra panenský olivový olej (Koroneiki) – bez přísad
Skladování	Skladujte v chladu, suchu a chráněné před světlem
Minimální trvanlivost (neotevřené)	Nejméně 18 měsíců od naplnění. Jedná se o datum minimální trvanlivosti, nikoli o datum spotřeby – při skladování v chladu, suchu a chráněném před světlem je olivový olej použitelný a vhodný ke konzumaci výrazně déle.
EAN / GTIN dle obalu	5litrový kanystr: **5201190140018** 1litrová plechovka: **5201190150017** 1litrová láhev: **5201190120010**

12 · VÝŽIVOVÉ HODNOTY (NA 100 ML)

Energie	3347 kJ / 800 kcal
Tuky	90 g
– z toho nasycené mastné kyseliny	13 g
– z toho mononenasycené mastné kyseliny	67 g
– z toho polynenasycené mastné kyseliny	10 g
Sacharidy (z toho cukry)	0 g (0 g)
Bílkoviny	0 g
Sůl	0 g

13 · VLASTNOSTI PRODUKTU & SHODA

Alergeny	Bez alergenů podléhajících povinnému značení (nařízení (EU) č. 1169/2011, příloha II)
Genetické modifikace	Bez GMO – bez geneticky modifikovaných organismů
Ozařování	Neošetřeno ionizujícím zářením
Vhodnost	Vhodné pro vegany a vegetariány · přirozeně bez lepku
Kontaminanty	Těžké kovy, PAU i MOSH/MOAH v rámci maximálních limitů EU (nařízení (EU) 2023/915)
Mikrobiologie	Vzhledem k nízké aktivitě vody (aw) mikrobiologicky nevýznamné
Shoda obalu	Materiály vhodné pro styk s potravinami podle nařízení (ES) č. 1935/2004
Recyklace obalů	Obaly licencované prostřednictvím duálního systému (Zelený bod); společnost Georgios Papazof Feinkost GmbH je registrována v obalovém registru LUCID (zákon o obalech) (registrační č. LUCID DE5831822469556). Sklo, bílý plech a uzávěry jsou recyklovatelné.

14 · SLEDOVATELNOST

Označení šarže	Každý obal je opatřen vlastním číslem šarže (LOT). Každá šarže je registrována a dokumentována a je beze zbytku sledovatelná ve všech stupních – od sklizně přes plnění až po expedici. Žádný produkt se nedostane do obchodu bez předchozí kontroly a uvolnění.

15 · DALŠÍ INFORMACE / DOVOZCE

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Německo
Jednatel: Stephanos Georgios Papazof · Rejstříkový soud: Amtsgericht München, HRB 163322 · DIČ DE251388671
E-mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETIKETY (1 L & 5 L)

1 L · PŘEDNÍ & ZADNÍ STRANA

5 L · PŘEDNÍ & ZADNÍ STRANA

Tato specifikace produktu shrnuje hlavní znaky na základě oficiální specifikace CHOP („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) a dostupných laboratorních analýz. Analytické hodnoty se vztahují na vzorové šarže a mohou se podle roku sklizně mírně lišit. Nenahrazuje právní poradenství. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ · ADATLAP

Kolymvari Extra Szűz Olívaolaj OEM

Extra szűz olívaolaj oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Termék: Extra szűz olívaolaj (OEM)
Fajta: 100% Koroneiki olívabogyó
Eredet: Kolymvari, Chania, Kréta (GR)
OEM-ügyiratszám: PDO-GR-0053
GR-nyilvántartási sz.: EL-40-499
Állapot: 2025/2026-os szüret

1 · TERMELŐ, ELLENŐRZÉS & FORGALOMBA HOZÓ

TERMELŐ / ELŐÁLLÍTÁS
Chaniai Mezőgazdasági Szövetkezet
Kolymvari · Kissamos · Chania · Kréta (GR)

ELLENŐRZÉS / TANÚSÍTÁS
AGROCERT & Európai Bizottság
OEM az (EU) 1151/2012 rendelet szerint

FORGALOMBA HOZÓ (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · JOGI STÁTUSZ (OEM)

Oltalom típusa	Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM / P.D.O.)
Jogalap	Az (EU) 1151/2012 rendelet
EU-nyilvántartás	eAmbrosia (Európai Bizottság) · ügyiratszám: PDO-GR-0053
Bejegyzés	1997.06.13. (L 156 Hivatalos Lap)
Jelentés	A termesztés, a betakarítás és a feldolgozás teljes egészében a meghatározott eredetterületen történik
Nyilvántartási szám (Görögország)	EL-40-499 – annak a görög palackozó és szabványosító üzemnek (Typopoiitírio) a hivatalos engedélyezési/nyilvántartási száma, amelyben az olívaolajat palackozzák; a görög hatóságok (ELGO-DIMITRA) által engedélyezett és ellenőrzött

3 · EREDETTERÜLET

Kréta északnyugati része, a Kolymvari körüli térség Kissamos településen, Chania prefektúrában. A meghatározott terület a régió hagyományos termesztő településeit foglalja magában. Mind az olívabogyó előállítása, mind annak olívaolajjá való feldolgozása ezen a zónán belül történik.

4 · TALAJ & ÉGHAJLAT

Éghajlattípus	Mediterrán (forró, száraz nyarak; enyhe telek)
Átlaghőmérséklet	kb. 18 °C
Relatív páratartalom	kb. 79%
Csapadék	kb. 601 mm / év
Napsütéses órák	kb. 217 óra / hónap
Talajok	Túlnyomórészt mésztartalmú talajok – mészkő és márga (mésztartalmú üledékes kőzet); jó vízáteresztő képességű, ásványi anyagokban gazdag, magas kalcium-karbonát-tartalommal és enyhén lúgos pH-értékkel
A talaj szerepe	A márga- és mészkőtalajok szabályozzák a vízháztartást és egyenletesen látják el a fákat ásványi anyagokkal. Ez elősegíti a mély, egészséges gyökérzet kialakulását és hozzájárul az olívaolaj jellegzetes, gyümölcsös-fűszeres profiljának kialakulásához.

5 · TERMESZTÉS & GONDOZÁS

- **Olívafajta: 100% Koroneiki olívabogyó**
- Termesztés kb. 30%-ban öntözött / 70%-ban száraz műveléssel
- Talajművelés és éves fametszés
- Az olajfa-légy elleni védekezés **az OEM-előírások szerinti ellenőrzött növényvédelemmel** – természetközeli védekezés, erős vegyszerek nélkül
- Trágyázás természetes, szerves trágyákkal (igény szerint, évente)

6 · BETAKARÍTÁS

- A betakarítás túlnyomórészt kézi munkával történik; csupán egyszerű mechanikus segédeszközökkel (pl. rázórúd) támogatva – automatizált nagygépek alkalmazása nélkül
- Az olívabogyó szállítása természetes anyagból készült kis zsákokban történik
- Feldolgozás a betakarítás után legfeljebb 24 órán belül (számos olajmalom a régióban)

7 · KINYERÉS / FELDOLGOZÁS

- Az olívabogyó mosása és őrlése, az olívapép kíméletes keverése (malaxálás) alacsony hőmérsékleten
- **Hidegen sajtolás** centrifugális technológiával (kinyerés 27 °C alatt)
- Az olívaolaj elválasztása függőleges szeparátorban
- Valamennyi termékkel érintkező berendezés, valamint a tárolótartályok rozsdamentes acélból készülnek – modern, rendszeresen karbantartott és korszerűsített technológia

8 · FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Minőségi osztály	Extra szűz olívaolaj (legmagasabb minőségi osztály)
Szabad savtartalom (olajsavban kifejezve)	≤ 0,8% · jellemző tartomány 0,3–0,5% (a termelés mintegy 95%-a)
Forgalmi minőség	Forgalomba kizárólag olyan olívaolaj kerül, amely megfelel az extra szűz olívaolajra vonatkozó kritériumoknak
Maradékanyagok	Kimutatható peszticidmaradványok nélkül (laboratóriumi elemzés szerint)

9 · ELEMZÉSI ÉRTÉKEK (MINTATÉTELEK)

Akkreditált laboratóriumok által vizsgálva (többek között ELGO-DIMITRA). Az értékek jelentősen az extra szűz olívaolajra vonatkozó uniós határértékeken belül vannak (az (EGK) 2568/91 rendelet hatályos szövege szerint):

PARAMÉTER	MÉRT ÉRTÉK (MINTATÉTELEK) 2022–2026	EU-HATÁRÉRTÉK (EXTRA SZŰZ)
Szabad savtartalom (% olajsav)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Peroxidszám (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Érzékszervi hiba mediánja (Md)	0,0	= 0
Gyümölcsösség mediánja (Mf)	4,2	> 0
Peszticidmaradványok	jóval a meghatározási határérték alatt	EU-határértékek (MRL) betartva

10 · ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGOK

Szín	Aranyzöld (zöld-sárga, túlnyomórészt zöld), közepes viszkozitás
Aroma	Gyümölcsös, különösen intenzív friss olívaolaj esetén
Íz	Kellemes, összetett, édes-keserű, kellemesen borsos utóízzel; a keserű jegy a tárolás során csökken
Érzékszervi mediánok (mintatétel)	Gyümölcsösség 4,2 · keserű 3,6 · csípősség/borsos 4,1 (ELGO-DIMITRA elemzés)

11 · CSOMAGOLÁS & TÁROLÁS

Kiszerelés (értékesítés)	5 literes kanna, 1 literes doboz és 1 literes üveg (fehérbádog/üveg, fényvédett, visszazárható). További méretek elérhetők: 750 ml, 500 ml, 250 ml és 50 ml.
Kanna (5 L / 1 L)	Fehérlemez ónréteggel, élelmiszeripari minőség ((EK) 1935/2004 rendelet) – fényzáró, védi az olívaolajat a fénytől és a levegőtől.
Üvegpalack	Zöld, sötétített üvegpalack – UV-/fényvédett (védi az olívaolajat a fénytől) és újrahasználható
Összetevő	100% extra szűz olívaolaj (Koroneiki) – adalékanyagok nélkül
Tárolás	Hűvös, száraz és fénytől védett helyen tárolandó
Minőségmegőrzési idő (bontatlanul)	Legalább 18 hónap a palackozástól számítva. Ez minőségmegőrzési időtartam, nem lejárati dátum – hűvös, száraz és fénytől védett tárolás esetén az olívaolaj jelentősen tovább élvezhető és felhasználható.
EAN / GTIN kiszerelésenként	5 literes kanna: **5201190140018** 1 literes doboz: **5201190150017** 1 literes üveg: **5201190120010**

12 · TÁPÉRTÉKEK (100 ML-RE)

Energia	3347 kJ / 800 kcal
Zsír	90 g
– ebből telített zsírsavak	13 g
– ebből egyszeresen telítetlen zsírsavak	67 g
– ebből többszörösen telítetlen zsírsavak	10 g
Szénhidrát (ebből cukor)	0 g (0 g)
Fehérje	0 g
Só	0 g

13 · TERMÉKJELLEMZŐK & MEGFELELŐSÉG

Allergének	Mentes a jelölésköteles allergénektől (az (EU) 1169/2011 rendelet II. melléklete)
Géntechnológia	GMO-mentes – génmódosított szervezetek nélkül
Besugárzás	Nem ionizáló sugárzással kezelt
Alkalmasság	Vegánok és vegetáriánusok számára alkalmas · természeténél fogva gluténmentes
Szennyező anyagok	Nehézfémek, PAH-ok, valamint MOSH/MOAH az uniós határértékeken belül (az (EU) 2023/915 rendelet)
Mikrobiológia	Az alacsony vízaktivitási érték (aw) miatt mikrobiológiai szempontból nem releváns
Csomagolás megfelelősége	Élelmiszerrel érintkezésre alkalmas anyagok az (EK) 1935/2004 rendelet szerint
Csomagolás újrahasznosítása	A csomagolások a duális rendszeren keresztül licencelve (A Zöld Pont); a Georgios Papazof Feinkost GmbH be van jegyezve a LUCID csomagolási nyilvántartásba (csomagolási törvény) (LUCID-nyilvántartási sz. DE5831822469556). Az üveg, a fehérbádog és a zárókupakok újrahasznosíthatók.

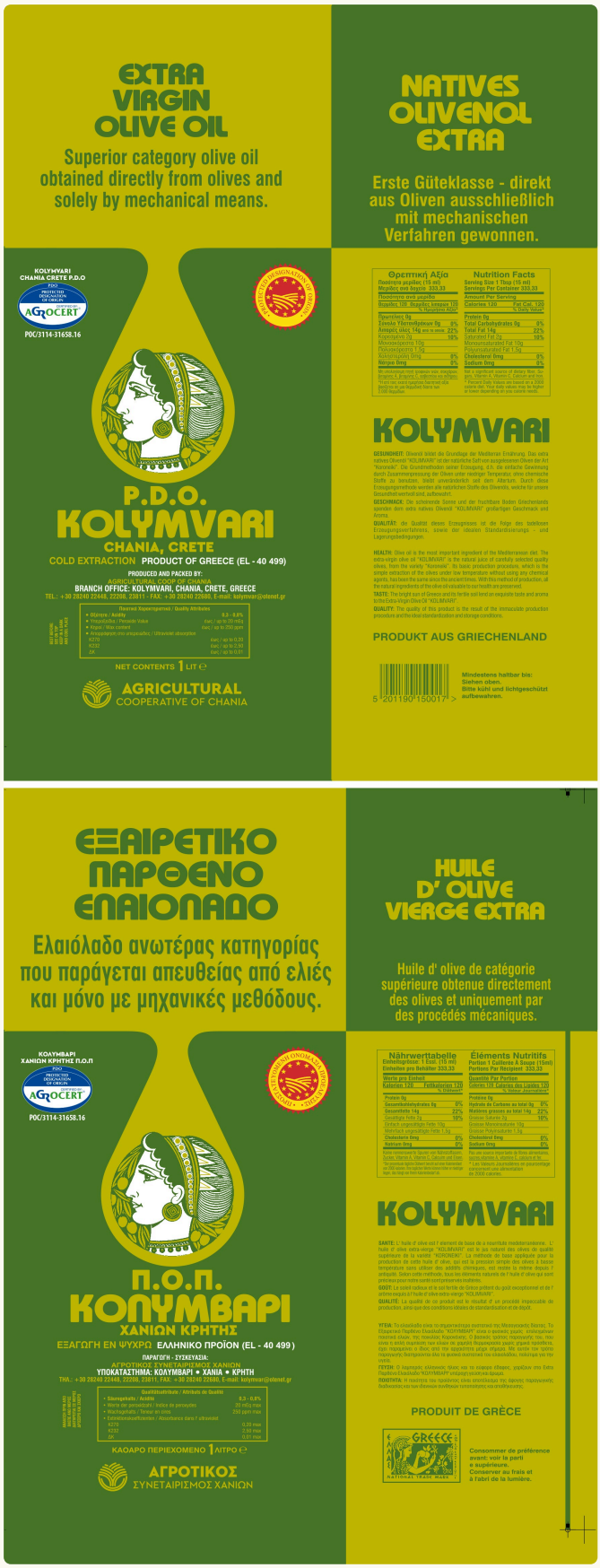
14 · NYOMON KÖVETHETŐSÉG

Tételjelölés	Minden kiszerelés saját tételszámmal (LOT) van ellátva. Minden tételt nyilvántartanak és dokumentálnak, és az valamennyi szakaszon keresztül – a betakarítástól a palackozáson át a kiszállításig – hiánytalanul nyomon követhető. Egyetlen termék sem kerül előzetes ellenőrzés és jóváhagyás nélkül a kereskedelembe.

15 · TOVÁBBI INFORMÁCIÓK / IMPORTŐR

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Németország
Ügyvezető: Stephanos Georgios Papazof · Cégbíróság: Amtsgericht München, HRB 163322 · USt-IdNr. DE251388671
E-mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

CÍMKÉK (1 L & 5 L)



1 L · ELÜLSŐ ÉS HÁTSÓ OLDAL

5 L · ELÜLSŐ ÉS HÁTSÓ OLDAL

Ez a termékspecifikáció a hivatalos OEM-specifikáció („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053), valamint a rendelkezésre álló laboratóriumi elemzések alapján foglalja össze a lényeges jellemzőket. Az elemzési értékek mintatételekre vonatkoznak, és a szüret évétől függően kismértékben ingadozhatnak. Nem helyettesíti a jogi tanácsadást. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ · ΔΕΛΤΊΟ ΔΕΔΟΜΈΝΩΝ

Kolymvari Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Π.Ο.Π.

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης – «Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης» (PDO-GR-0053)

Προϊόν: Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο (Π.Ο.Π.) **Ποικιλία:** 100 % ελιές Κορωνέικης

Προέλευση: Κολυμβάρι, Χανιά, Κρήτη (GR) **Αρ. φακέλου Π.Ο.Π.:** PDO-GR-0053

Αρ. μητρώου GR: EL-40-499 **Κατάσταση:** Συγκομιδή 2025/2026

1 · ΠΑΡΑΓΩΓΌΣ, ΈΛΕΓΧΟΣ & ΥΠΕΎΘΥΝΟΣ ΔΙΆΘΕΣΗΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΌΣ / ΠΑΡΑΣΚΕΥΉ

Αγροτικός Συνεταιρισμός Χανίων

Κολυμβάρι · Κίσσαμος · Χανιά · Κρήτη (GR)

ΈΛΕΓΧΟΣ / ΠΙΣΤΟΠΟΊΗΣΗ

AGROCERT & Ευρωπαϊκή Επιτροπή

Π.Ο.Π. σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) 1151/2012

ΥΠΕΎΘΥΝΟΣ ΔΙΆΘΕΣΗΣ (DE)

Georgios Papazof Feinkost GmbH

Zenettistraße 11, 80337 München

2 · ΝΟΜΙΚΌ ΚΑΘΕΣΤΏΣ (Π.Ο.Π.)

Είδος προστασίας	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π. / P.D.O.)
Νομική βάση	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
Μητρώο ΕΕ	eAmbrosia (Ευρωπαϊκή Επιτροπή) · Αρ. φακέλου PDO-GR-0053
Καταχώριση	13.06.1997 (Επίσημη Εφημερίδα L 156)
Σημασία	Η καλλιέργεια, η συγκομιδή και η μεταποίηση πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου εντός της καθορισμένης περιοχής προέλευσης
Αριθμός μητρώου (Ελλάδα)	EL-40-499 – επίσημος αριθμός έγκρισης/μητρώου της ελληνικής μονάδας τυποποίησης και προτυποποίησης (Τυποποιητήριο), στην οποία τυποποιείται το ελαιόλαδο· εγκεκριμένη και ελεγχόμενη από τις ελληνικές αρχές (ELGO-DIMITRA)

3 · ΠΕΡΙΟΧΉ ΠΡΟΈΛΕΥΣΗΣ

Βορειοδυτική Κρήτη, η περιοχή γύρω από το Κολυμβάρι στον δήμο Κισσάμου, νομός Χανίων. Η καθορισμένη ζώνη περιλαμβάνει τους παραδοσιακούς ελαιοπαραγωγικούς δήμους της περιοχής. Τόσο η παραγωγή των ελιών όσο και η μεταποίησή τους σε ελαιόλαδο πραγματοποιούνται εντός αυτής της ζώνης.

4 · ΈΔΑΦΟΣ & ΚΛΊΜΑ

Τύπος κλίματος	Μεσογειακό (θερμά, ξηρά καλοκαίρια· ήπιοι χειμώνες)
Μέση θερμοκρασία	περ. 18 °C
Σχετική υγρασία	περ. 79 %
Βροχόπτωση	περ. 601 mm / έτος
Διάρκεια ηλιοφάνειας	περ. 217 ώρες / μήνα
Εδάφη	Κυρίως ασβεστούχα εδάφη – ασβεστόλιθος και μάργα (ασβεστούχο ιζηματογενές πέτρωμα)· καλά υδατοπερατά, πλούσια σε μέταλλα, με υψηλή περιεκτικότητα ανθρακικού ασβεστίου και ελαφρώς αλκαλικό pH
Συμβολή του εδάφους	Τα μαργαϊκά και ασβεστολιθικά εδάφη ρυθμίζουν τη διαχείριση του νερού και τροφοδοτούν τα δέντρα ομοιόμορφα με μέταλλα. Αυτό ευνοεί ένα βαθύ, υγιές ριζικό σύστημα και συνδιαμορφώνει το χαρακτηριστικό, φρουτώδες και πικάντικο προφίλ του ελαιολάδου.

5 · ΚΑΛΛΙΈΡΓΕΙΑ & ΦΡΟΝΤΊΔΑ

- **Ποικιλία ελιάς: 100 % ελιές Κορωνέικης**
- Καλλιέργεια περίπου 30 % με άρδευση / 70 % ξηρική
- Κατεργασία εδάφους και ετήσιο κλάδεμα των δέντρων
- Καταπολέμηση του δάκου της ελιάς μέσω **ελεγχόμενης φυτοπροστασίας σύμφωνα με τις προδιαγραφές Π.Ο.Π.** – φυσική καταπολέμηση, χωρίς ισχυρά χημικά μέσα
- Λίπανση με φυσικά, οργανικά λιπάσματα (κατά τις ανάγκες, ετησίως)

6 · ΣΥΓΚΟΜΙΔΉ

- Συγκομιδή κυρίως με το χέρι· με υποστήριξη μόνο απλών μηχανικών βοηθημάτων (π.χ. ραβδιστικό) – χωρίς χρήση αυτοματοποιημένων μεγάλων μηχανημάτων
- Μεταφορά των ελιών σε μικρά σακιά από φυσικό υλικό
- Μεταποίηση εντός το πολύ 24 ωρών μετά τη συγκομιδή (πολυάριθμα ελαιοτριβεία στην περιοχή)

7 · ΠΑΡΑΛΑΒΉ / ΜΕΤΑΠΟΊΗΣΗ

- Πλύσιμο και άλεση των ελιών, ήπια μάλαξη της ελαιοζύμης σε χαμηλή θερμοκρασία
- **Ψυχρή εκχύλιση** με τεχνική φυγοκέντρησης (παραλαβή σε θερμοκρασία κάτω των 27 °C)
- Διαχωρισμός του ελαιολάδου σε κάθετο διαχωριστήρα
- Όλος ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με το προϊόν καθώς και οι δεξαμενές αποθήκευσης είναι από ανοξείδωτο χάλυβα – σύγχρονη τεχνολογία που συντηρείται και εκσυγχρονίζεται τακτικά

8 · ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΆ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ

Κατηγορία ποιότητας	Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο (ανώτατη κατηγορία ποιότητας)
Ελεύθερη οξύτητα (ως ελαϊκό οξύ)	≤ 0,8 % · τυπικό εύρος 0,3–0,5 % (περίπου 95 % της παραγωγής)
Ποιότητα αγοράς	Στην αγορά διατίθεται αποκλειστικά ελαιόλαδο που πληροί τα κριτήρια του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου
Υπολείμματα	Χωρίς ανιχνεύσιμα υπολείμματα φυτοφαρμάκων (σύμφωνα με εργαστηριακή ανάλυση)

9 · ΤΙΜΈΣ ΑΝΆΛΥΣΗΣ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΈΣ ΠΑΡΤΊΔΕΣ)

Ελεγμένο από διαπιστευμένα εργαστήρια (μεταξύ άλλων ELGO-DIMITRA). Οι τιμές βρίσκονται σαφώς εντός των ορίων της ΕΕ για το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο (Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 όπως ισχύει):

ΠΑΡΆΜΕΤΡΟΣ	ΜΕΤΡΗΘΈΙΣΑ ΤΙΜΉ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΈΣ ΠΑΡΤΊΔΕΣ) 2022–2026	ΌΡΙΟ ΕΕ (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΌ ΠΑΡΘΈΝΟ)
Ελεύθερη οξύτητα (% ελαϊκό οξύ)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Αριθμός υπεροξειδίων (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Διάμεσος αισθητηριακού ελαττώματος (Md)	0,0	= 0
Διάμεσος φρουτώδους (Mf)	4,2	> 0
Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	πολύ κάτω από το όριο ποσοτικού προσδιορισμού	Τήρηση των ανώτατων ορίων ΕΕ (MRL)

10 · ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΆ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ

Χρώμα	Χρυσοπράσινο (πρασινοκίτρινο, κυρίως πράσινο), μέτριο ιξώδες
Άρωμα	Φρουτώδες, ιδιαίτερα έντονο στο φρέσκο ελαιόλαδο
Γεύση	Ευχάριστη, σύνθετη, γλυκόπικρη με ευχάριστα πικάντικη επίγευση· η πικρή νότα μειώνεται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης
Αισθητηριακές διάμεσοι (ενδεικτική παρτίδα)	Φρουτώδες 4,2 · Πικρό 3,6 · Πικάντικο 4,1 (ανάλυση ELGO-DIMITRA)

11 · ΣΥΣΚΕΥΑΣΊΑ & ΑΠΟΘΉΚΕΥΣΗ

Συσκευασίες (διάθεση)	Δοχείο 5 λίτρων, κουτί 1 λίτρου και φιάλη 1 λίτρου (λευκοσίδηρος/γυαλί, προστατευμένα από το φως, επανασφραγιζόμενα). Διαθέσιμα και άλλα μεγέθη: 750 ml, 500 ml, 250 ml και 50 ml.
Δοχείο (5 L / 1 L)	Λευκοσίδηρος με επικάλυψη κασσιτέρου, κατάλληλος για τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004) – αδιαφανής στο φως, προστατεύει το ελαιόλαδο από το φως και τον αέρα.
Γυάλινη φιάλη	Πράσινη, σκουρόχρωμη γυάλινη φιάλη – προστασία από UV/φως (προστατεύει το ελαιόλαδο από το φως) και επαναχρησιμοποιήσιμη
Συστατικό	100 % Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο (Κορωνέικη) – χωρίς πρόσθετα
Αποθήκευση	Διατηρείται σε δροσερό, ξηρό μέρος, προστατευμένο από το φως
Ελάχιστη διατηρησιμότητα (κλειστό)	Τουλάχιστον 18 μήνες από την τυποποίηση. Πρόκειται για ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, όχι για ημερομηνία λήξης – με δροσερή, ξηρή και προστατευμένη από το φως αποθήκευση το ελαιόλαδο παραμένει απολαυστικό και χρησιμοποιήσιμο για σημαντικά μεγαλύτερο διάστημα.
EAN / GTIN ανά συσκευασία	Δοχείο 5 λίτρων: **5201190140018** Κουτί 1 λίτρου: **5201190150017** Φιάλη 1 λίτρου: **5201190120010**

12 · ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΉ ΑΞΊΑ (ΑΝΆ 100 ML)

Ενέργεια	3347 kJ / 800 kcal
Λιπαρά	90 g
– εκ των οποίων κορεσμένα λιπαρά οξέα	13 g
– εκ των οποίων μονοακόρεστα λιπαρά οξέα	67 g
– εκ των οποίων πολυακόρεστα λιπαρά οξέα	10 g
Υδατάνθρακες (εκ των οποίων σάκχαρα)	0 g (0 g)
Πρωτεΐνες	0 g
Αλάτι	0 g

13 · ΙΔΙΌΤΗΤΕΣ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ & ΣΥΜΜΌΡΦΩΣΗ

Αλλεργιογόνα	Χωρίς αλλεργιογόνα υποχρεωτικής επισήμανσης (Καν. (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, Παράρτημα II)
Γενετική τροποποίηση	Χωρίς ΓΤΟ – χωρίς γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς
Ακτινοβόληση	Δεν έχει υποστεί ιοντίζουσα ακτινοβολία
Καταλληλότητα	Κατάλληλο για vegan και χορτοφάγους · από τη φύση του χωρίς γλουτένη
Επιμολυντές	Βαρέα μέταλλα, ΠΑΥ καθώς και MOSH/MOAH εντός των ανώτατων ορίων ΕΕ (Καν. (ΕΕ) 2023/915)
Μικροβιολογία	Λόγω της χαμηλής ενεργότητας ύδατος (aw) μικροβιολογικά μη σχετικό
Συμμόρφωση συσκευασίας	Υλικά κατάλληλα για τρόφιμα σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) αριθ. 1935/2004
Ανακύκλωση συσκευασίας	Οι συσκευασίες έχουν αδειοδοτηθεί μέσω του δυικού συστήματος (Der Grüne Punkt)· η Georgios Papazof Feinkost GmbH είναι εγγεγραμμένη στο μητρώο συσκευασιών LUCID (νόμος περί συσκευασιών) (Αρ. εγγραφής LUCID DE5831822469556). Το γυαλί, ο λευκοσίδηρος και τα πώματα είναι ανακυκλώσιμα.

14 · ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΌΤΗΤΑ

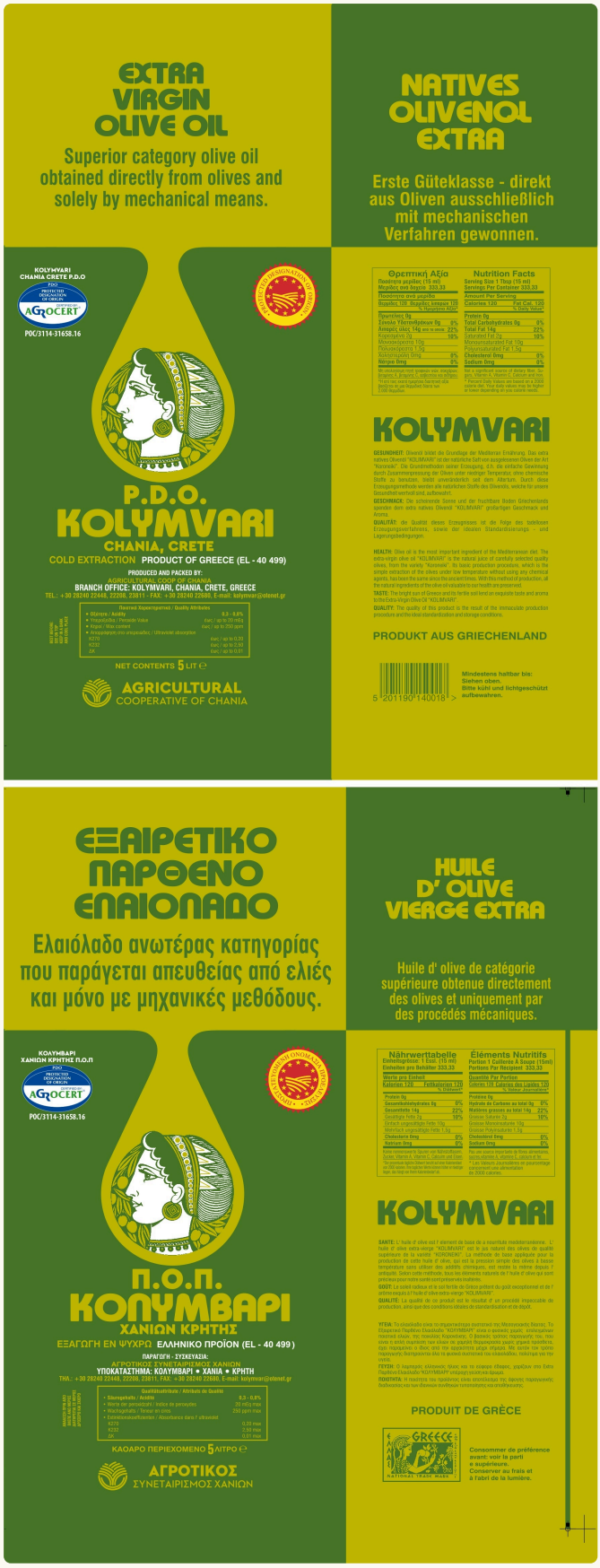
Σήμανση παρτίδας	Κάθε συσκευασία φέρει δικό της αριθμό παρτίδας (LOT). Κάθε παρτίδα καταχωρείται και τεκμηριώνεται και είναι πλήρως ιχνηλάσιμη σε όλα τα στάδια – από τη συγκομιδή και την τυποποίηση έως την αποστολή. Κανένα προϊόν δεν διατίθεται στο εμπόριο χωρίς προηγούμενο έλεγχο και έγκριση.

15 · ΠΕΡΑΙΤΈΡΩ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ / ΕΙΣΑΓΩΓΈΑΣ

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Γερμανία
Διαχειριστής: Stephanos Georgios Papazof · Δικαστήριο μητρώου: Amtsgericht München, HRB 163322 · ΑΦΜ ΕΕ DE251388671
E-Mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ΕΤΙΚΈΤΕΣ (1 L & 5 L)

1 L · ΕΜΠΡΌΣ & ΠΊΣΩ ΌΨΗ



5 L · ΕΜΠΡΌΣ & ΠΊΣΩ ΌΨΗ

Η παρούσα προδιαγραφή προϊόντος συνοψίζει τα βασικά χαρακτηριστικά με βάση την επίσημη προδιαγραφή Π.Ο.Π. («Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης», PDO-GR-0053) καθώς και τις διαθέσιμες εργαστηριακές αναλύσεις. Οι τιμές ανάλυσης αναφέρονται σε ενδεικτικές παρτίδες και

ενδέχεται να παρουσιάζουν μικρές διακυμάνσεις ανάλογα με το έτος συγκομιδής. Δεν υποκαθιστά τη νομική συμβουλή. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO · FICHA TÉCNICA

Kolymvari Azeite Virgem Extra DOP

Azeite Virgem Extra com denominação de origem protegida (DOP) – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Produto: Azeite Virgem Extra (DOP)
Origem: Kolymvari, Chania, Creta (GR)
N.º de registo GR: EL-40-499
Variedade: 100 % azeitonas Koroneiki
Processo DOP: PDO-GR-0053
Estado: Colheita 2025/2026

1 · PRODUTOR, CONTROLO & RESPONSÁVEL PELA COLOCAÇÃO NO MERCADO

PRODUTOR / FABRICO
Cooperativa Agrícola de Chania
Kolymvari · Kissamos · Chania · Creta (GR)

CONTROLO / CERTIFICAÇÃO
AGROCERT & Comissão Europeia
DOP nos termos do Reg. (UE) 1151/2012

RESPONSÁVEL PELA COLOCAÇÃO NO MERCADO (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · ESTATUTO JURÍDICO (DOP)

Tipo de proteção	Denominação de origem protegida (DOP / P.D.O.)
Base jurídica	Regulamento (UE) n.º 1151/2012
Registo da UE	eAmbrosia (Comissão Europeia) · Processo PDO-GR-0053
Registo	13.06.1997 (Jornal Oficial L 156)
Significado	O cultivo, a colheita e a transformação realizam-se integralmente na área de origem definida
Número de registo (Grécia)	EL-40-499 – número oficial de aprovação/registo do estabelecimento grego de enchimento e normalização (Typopoiitírio) onde o azeite é engarrafado; aprovado e controlado pelas autoridades gregas (ELGO-DIMITRA)

3 · ÁREA DE ORIGEM

Noroeste de Creta, região em torno de Kolymvari no município de Kissamos, prefeitura de Chania. A área definida abrange as comunidades de cultivo tradicionais da região. Tanto a produção das azeitonas como a sua transformação em azeite ocorrem dentro desta zona.

4 · SOLO & CLIMA

Tipo de clima	Mediterrânico (verões quentes e secos; invernos amenos)
Temperatura média	cerca de 18 °C
Humidade relativa do ar	cerca de 79 %
Precipitação	cerca de 601 mm / ano
Duração da exposição solar	cerca de 217 horas / mês
Solos	Predominantemente solos calcários – calcário e marga (rocha sedimentar calcária); boa drenagem, ricos em minerais, com elevado teor de carbonato de cálcio e pH ligeiramente alcalino
Contributo do solo	Os solos de marga e calcário regulam a circulação da água e fornecem às árvores minerais de forma uniforme. Isto favorece um enraizamento profundo e saudável e contribui para o perfil característico, frutado e aromático do azeite.

5 · CULTIVO & MANUTENÇÃO

- **Variedade de azeitona: 100 % azeitonas Koroneiki**
- Cultivo cerca de 30 % com rega / 70 % em sequeiro
- Lavoura do solo e poda anual das árvores
- Combate à mosca-da-azeitona através de **proteção fitossanitária controlada segundo as exigências DOP** – combate próximo da natureza, sem produtos químicos agressivos
- Fertilização com adubos naturais e orgânicos (consoante as necessidades, anualmente)

6 · COLHEITA

- Colheita predominantemente manual; apenas apoiada por meios mecânicos simples (p. ex. vara vibradora) – sem recurso a grandes máquinas automatizadas
- Transporte das azeitonas em pequenos sacos de material natural
- Transformação no prazo máximo de 24 horas após a colheita (numerosos lagares de azeite na região)

7 · EXTRAÇÃO / TRANSFORMAÇÃO

- Lavagem e moenda das azeitonas, batedura suave da pasta de azeitona a baixa temperatura
- **Extração a frio** mediante tecnologia centrífuga (extração a menos de 27 °C)
- Separação do azeite no separador vertical
- Todos os equipamentos em contacto com o produto, bem como os depósitos de armazenamento, são em aço inoxidável – tecnologia moderna, regularmente mantida e modernizada

8 · PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Categoria de qualidade	Azeite Virgem Extra (categoria de qualidade mais elevada)
Acidez livre (em ácido oleico)	≤ 0,8 % · intervalo típico 0,3–0,5 % (cerca de 95 % da produção)
Qualidade de mercado	Só é colocado no mercado azeite que cumpre os critérios de Azeite Virgem Extra
Resíduos	Sem resíduos de pesticidas detetáveis (segundo análise laboratorial)

9 · VALORES ANALÍTICOS (LOTES DE EXEMPLO)

Analisado por laboratórios acreditados (entre outros, ELGO-DIMITRA). Os valores situam-se claramente dentro dos limites da UE para Azeite Virgem Extra (Reg. (CEE) n.º 2568/91, na sua versão em vigor):

PARÂMETRO	VALOR MEDIDO (LOTES DE EXEMPLO) 2022–2026	LIMITE DA UE (VIRGEM EXTRA)
Acidez livre (% ácido oleico)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Índice de peróxidos (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Mediana dos defeitos sensoriais (Md)	0,0	= 0
Mediana do frutado (Mf)	4,2	> 0
Resíduos de pesticidas	muito abaixo do limite de quantificação	Teores máximos da UE (LMR) cumpridos

10 · PROPRIEDADES SENSORIAIS

Cor	Dourado-esverdeado (verde-amarelo, predominantemente verde), viscosidade média
Aroma	Frutado, especialmente intenso no azeite fresco
Sabor	Agradável, complexo, doce-amargo com um final agradavelmente picante; a nota amarga diminui ao longo do armazenamento
Medianas sensoriais (lote de exemplo)	Frutado 4,2 · Amargo 3,6 · Picante 4,1 (análise ELGO-DIMITRA)

11 · EMBALAGEM & ARMAZENAMENTO

Embalagens (distribuição)	Lata de 5 litros, lata de 1 litro e garrafa de 1 litro (folha-de-flandres/vidro, protegidas da luz, refecháveis). Outros formatos disponíveis: 750 ml, 500 ml, 250 ml e 50 ml.
Lata (5 L / 1 L)	Folha-de-flandres com revestimento de estanho, de qualidade alimentar (Regulamento (CE) n.º 1935/2004) – opaca à luz, protege o azeite da luz e do ar.
Garrafa de vidro	Garrafa de vidro verde e escurecida – protegida dos raios UV/da luz (protege o azeite da luz) e reutilizável
Ingrediente	100 % Azeite Virgem Extra (Koroneiki) – sem aditivos
Armazenamento	Conservar em local fresco, seco e protegido da luz
Durabilidade mínima (por abrir)	Pelo menos 18 meses a partir do enchimento. Trata-se de uma data de durabilidade mínima, não de uma data de validade – com armazenamento em local fresco, seco e protegido da luz, o azeite mantém-se apto para consumo e utilização durante bastante mais tempo.
EAN / GTIN por embalagem	Lata de 5 litros: **5201190140018** Lata de 1 litro: **5201190150017** Garrafa de 1 litro: **5201190120010**

12 · VALORES NUTRICIONAIS (POR 100 ML)

Energia	3347 kJ / 800 kcal
Lípidos	90 g
– dos quais ácidos gordos saturados	13 g
– dos quais ácidos gordos monoinsaturados	67 g
– dos quais ácidos gordos polinsaturados	10 g
Hidratos de carbono (dos quais açúcares)	0 g (0 g)
Proteínas	0 g
Sal	0 g

13 · CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO & CONFORMIDADE

Alergénios	Isento de alergénios de declaração obrigatória (Reg. (UE) n.º 1169/2011, Anexo II)
Engenharia genética	Isento de OGM – sem organismos geneticamente modificados
Irradiação	Não submetido a radiação ionizante
Adequação	Adequado para veganos e vegetarianos · naturalmente isento de glúten
Contaminantes	Metais pesados, HAP, bem como MOSH/MOAH dentro dos teores máximos da UE (Reg. (UE) 2023/915)
Microbiologia	Devido ao baixo valor de atividade da água (aw), não é microbiologicamente relevante
Conformidade da embalagem	Materiais próprios para contacto com alimentos nos termos do Reg. (CE) n.º 1935/2004
Reciclagem da embalagem	Embalagens licenciadas através do sistema dual (O Ponto Verde); a Georgios Papazof Feinkost GmbH está registada no registo de embalagens LUCID (Lei das Embalagens) (N.º de registo LUCID DE5831822469556). O vidro, a folha-de-flandres e os fechos são recicláveis.

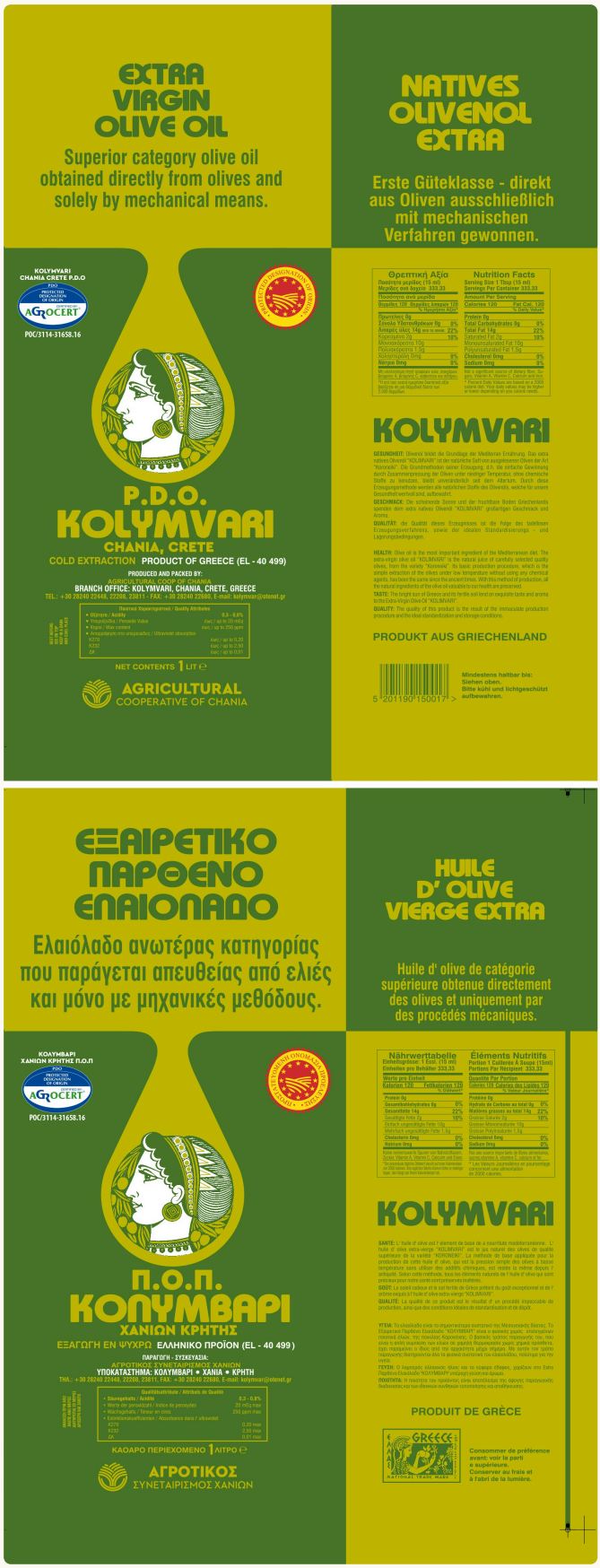
14 · RASTREABILIDADE

Identificação do lote	Cada embalagem possui o seu próprio número de lote (LOT). Cada lote é registado e documentado e é integralmente rastreável ao longo de todas as etapas – desde a colheita, passando pelo enchimento, até à expedição. Nenhum produto chega ao comércio sem controlo e libertação prévios.

15 · INFORMAÇÕES ADICIONAIS / IMPORTADOR

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Alemanha
Gerente: Stephanos Georgios Papazof · Tribunal de registo: Amtsgericht München, HRB 163322 · N.º de IVA DE251388671
E-mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

RÓTULOS (1 L & 5 L)



1 L · FRENTE & VERSO

5 L · FRENTE & VERSO

Esta especificação do produto resume as principais características com base na especificação oficial DOP („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053), bem como nas análises laboratoriais disponíveis. Os valores analíticos referem-se a lotes de exemplo e podem variar ligeiramente consoante o ano de colheita. Não substitui aconselhamento jurídico. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

SPECIFICA DI PRODOTTO · SCHEDA TECNICA

Kolymvari Olio Extra Vergine di Oliva DOP

Olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta (DOP) – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Prodotto: Olio extra vergine di oliva (DOP)
Cultivar: 100 % olive Koroneiki
Origine: Kolymvari, Chania, Creta (GR)
Codice DOP: PDO-GR-0053
N. registro GR: EL-40-499
Stato: Raccolto 2025/2026

1 · PRODUTTORE, CONTROLLO & IMMETTENTE SUL MERCATO

PRODUTTORE / PRODUZIONE
Cooperativa Agricola di Chania
Kolymvari · Kissamos · Chania · Creta (GR)

UE – Denominazione di origine protetta (DOP)

CONTROLLO / CERTIFICAZIONE
AGROCERT & Commissione europea
DOP ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012

IMMETTENTE SUL MERCATO (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · STATO GIURIDICO (DOP)

Tipo di protezione	Denominazione di origine protetta (DOP / P.D.O.)
Base giuridica	Regolamento (UE) n. 1151/2012
Registro UE	eAmbrosia (Commissione europea) · Codice PDO-GR-0053
Registrazione	13.06.1997 (Gazzetta ufficiale L 156)
Significato	La coltivazione, la raccolta e la trasformazione avvengono interamente nell'area di origine definita
Numero di registro (Grecia)	EL-40-499 – numero ufficiale di autorizzazione/registro dello stabilimento greco di confezionamento e standardizzazione (Typopoiitírio), in cui l'olio d'oliva viene confezionato; autorizzato e controllato dalle autorità greche (ELGO-DIMITRA)

3 · AREA DI ORIGINE

Nord-ovest di Creta, regione intorno a Kolymvari nel comune di Kissamos, prefettura di Chania. L'area definita comprende i comuni di coltivazione tradizionali della regione. Sia la produzione delle olive sia la trasformazione in olio d'oliva avvengono all'interno di questa zona.

4 · SUOLO & CLIMA

Tipo di clima	Mediterraneo (estati calde e secche; inverni miti)
Temperatura media	ca. 18 °C
Umidità relativa	ca. 79 %
Precipitazioni	ca. 601 mm / anno
Ore di sole	ca. 217 ore / mese
Suoli	Prevalentemente suoli calcarei – calcare e marna (roccia sedimentaria calcarea); ben drenanti, ricchi di minerali, con elevato contenuto di carbonato di calcio e pH leggermente alcalino
Contributo del suolo	I suoli marnosi e calcarei regolano la gestione dell'acqua e riforniscono gli alberi in modo uniforme di minerali. Ciò favorisce un radicamento profondo e sano e contribuisce al caratteristico profilo fruttato e speziato dell'olio d'oliva.

5 · COLTIVAZIONE & CURA

- **Cultivar di oliva: 100 % olive Koroneiki**
- Coltivazione ca. 30 % irrigua / 70 % in coltura asciutta
- Lavorazione del terreno e potatura annuale degli alberi
- Lotta alla mosca dell'olivo mediante **protezione fitosanitaria controllata secondo le prescrizioni DOP** – difesa naturale, senza prodotti chimici aggressivi
- Concimazione con fertilizzanti naturali e organici (secondo necessità, annuale)

6 · RACCOLTA

- Raccolta prevalentemente manuale; solo coadiuvata da semplici ausili meccanici (ad es. abbacchiatore) – senza impiego di grandi macchine automatizzate
- Trasporto delle olive in piccoli sacchi di materiale naturale
- Trasformazione entro massimo 24 ore dalla raccolta (numerosi frantoi nella regione)

7 · ESTRAZIONE / TRASFORMAZIONE

- Lavaggio e molitura delle olive, gramolatura delicata della pasta di olive a bassa temperatura
- **Estrazione a freddo** mediante tecnica centrifuga (estrazione a meno di 27 °C)
- Separazione dell'olio d'oliva nel separatore verticale
- Tutti gli impianti a contatto con il prodotto e i serbatoi di stoccaggio in acciaio inossidabile – tecnologia moderna, sottoposta a manutenzione regolare e ammodernata

8 · PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

Categoria di qualità	Olio extra vergine di oliva (categoria di qualità più alta)
Acidità libera (in acido oleico)	≤ 0,8 % · intervallo tipico 0,3–0,5 % (circa il 95 % della produzione)
Qualità di mercato	Viene immesso in commercio esclusivamente olio d'oliva che soddisfa i criteri dell'olio extra vergine di oliva
Residui	Senza residui di pesticidi rilevabili (secondo analisi di laboratorio)

9 · VALORI ANALITICI (LOTTI CAMPIONE)

Analizzato da laboratori accreditati (tra cui ELGO-DIMITRA). I valori sono nettamente entro i limiti UE per l'olio extra vergine di oliva (Reg. (CEE) n. 2568/91 nella versione vigente):

PARAMETRO	VALORE MISURATO (LOTTI CAMPIONE) 2022–2026	LIMITE UE (EXTRA VERGINE)
Acidità libera (% acido oleico)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Numero di perossidi (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Mediana del difetto sensoriale (Md)	0,0	= 0
Mediana del fruttato (Mf)	4,2	> 0
Residui di pesticidi	ben al di sotto del limite di quantificazione	Limiti massimi UE (LMR) rispettati

10 · PROPRIETÀ SENSORIALI

Colore	Verde dorato (verde-giallo, prevalentemente verde), viscosità media
Aroma	Fruttato, particolarmente intenso nell'olio d'oliva fresco
Gusto	Piacevole, complesso, dolce-amaro con un finale piacevolmente piccante; la nota amara diminuisce nel corso della conservazione
Mediane sensoriali (lotto campione)	Fruttato 4,2 · Amaro 3,6 · Piccante 4,1 (analisi ELGO-DIMITRA)

11 · CONFEZIONAMENTO & CONSERVAZIONE

Formati (distribuzione)	Latta da 5 litri, latta da 1 litro e bottiglia da 1 litro (banda stagnata/vetro, protetto dalla luce, richiudibile). Altri formati disponibili: 750 ml, 500 ml, 250 ml e 50 ml.
Latta (5 L / 1 L)	Banda stagnata con rivestimento di stagno, per alimenti (Regolamento (CE) n. 1935/2004) – opaca alla luce, protegge l'olio d'oliva da luce e aria.
Bottiglia di vetro	Bottiglia di vetro verde scuro – protetta dai raggi UV/dalla luce (protegge l'olio d'oliva dalla luce) e riutilizzabile
Ingrediente	100 % olio extra vergine di oliva (Koroneiki) – senza additivi
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce
Termine minimo di conservazione (non aperto)	Almeno 18 mesi dal confezionamento. Si tratta di un termine minimo di conservazione, non di una data di scadenza – conservato in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, l'olio d'oliva si mantiene gustoso e utilizzabile molto più a lungo.
EAN / GTIN per formato	Latta da 5 litri: **5201190140018** Latta da 1 litro: **5201190150017** Bottiglia da 1 litro: **5201190120010**

12 · VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 ML)

Energia	3347 kJ / 800 kcal
Grassi	90 g
– di cui acidi grassi saturi	13 g
– di cui acidi grassi monoinsaturi	67 g
– di cui acidi grassi polinsaturi	10 g
Carboidrati (di cui zuccheri)	0 g (0 g)
Proteine	0 g
Sale	0 g

13 · CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO & CONFORMITÀ

Allergeni	Privo di allergeni soggetti a obbligo di etichettatura (Reg. (UE) n. 1169/2011, allegato II)
Ingegneria genetica	Senza OGM – privo di organismi geneticamente modificati
Irraggiamento	Non sottoposto a irraggiamento ionizzante
Idoneità	Adatto a vegani e vegetariani · naturalmente privo di glutine
Contaminanti	Metalli pesanti, IPA nonché MOSH/MOAH entro i limiti massimi UE (Reg. (UE) 2023/915)
Microbiologia	A causa del basso valore di attività dell'acqua (aw) non rilevante dal punto di vista microbiologico
Conformità del confezionamento	Materiali idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg. (CE) n. 1935/2004
Riciclo degli imballaggi	Imballaggi licenziati tramite il sistema duale (Der Grüne Punkt); la Georgios Papazof Feinkost GmbH è registrata nel registro degli imballaggi LUCID (legge tedesca sugli imballaggi) (n. reg. LUCID DE5831822469556). Vetro, banda stagnata e chiusure sono riciclabili.

14 · TRACCIABILITÀ

Identificazione del lotto	Ogni confezione è dotata di un proprio numero di lotto (LOT). Ogni lotto viene registrato e documentato ed è tracciabile senza interruzioni in tutte le fasi – dalla raccolta al confezionamento fino alla spedizione. Nessun prodotto entra in commercio senza previo controllo e rilascio.

15 · ULTERIORI INFORMAZIONI / IMPORTATORE

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Germania
Amministratore: Stephanos Georgios Papazof · Tribunale del registro: Amtsgericht München, HRB 163322 · P. IVA DE251388671
E-mail: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETICHETTE (1 L & 5 L)

1 L · FRONTE & RETRO

5 L · FRONTE & RETRO

Questa specifica di prodotto riassume le caratteristiche essenziali sulla base della specifica DOP ufficiale („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) nonché delle analisi di laboratorio disponibili. I valori analitici si riferiscono a lotti campione e possono variare leggermente a seconda dell'annata di raccolta. Non sostituisce una consulenza legale. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO · FICHA TÉCNICA

Kolymvari Aceite de Oliva Virgen Extra DOP

Aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida – «Kolymvari Chanion Kritis» (PDO-GR-0053)

Producto: Aceite de oliva virgen extra (DOP) **Variedad:** 100 % aceitunas Koroneiki

Origen: Kolymvari, Chania, Creta (GR) **N.º de expediente DOP:** PDO-GR-0053

N.º de registro GR: EL-40-499 **Estado:** Cosecha 2025/2026

1 · PRODUCTOR, CONTROL Y RESPONSABLE DE LA COMERCIALIZACIÓN

PRODUCTOR / ELABORACIÓN

Cooperativa Agrícola de Chania

Kolymvari · Kissamos · Chania · Creta (GR)

UE – Denominación de origen protegida (DOP)

CONTROL / CERTIFICACIÓN

AGROCERT y Comisión Europea

DOP conforme al Reglamento (UE) 1151/2012

Georgios Papazof

RESPONSABLE DE LA COMERCIALIZACIÓN (DE)

Georgios Papazof Feinkost GmbH

Zenettistraße 11, 80337 München

2 · SITUACIÓN JURÍDICA (DOP)

Tipo de protección	Denominación de origen protegida (DOP / P.D.O.)
Base jurídica	Reglamento (UE) n.º 1151/2012
Registro de la UE	eAmbrosia (Comisión Europea) · expediente PDO-GR-0053
Inscripción	13.06.1997 (Diario Oficial L 156)
Significado	El cultivo, la cosecha y la elaboración se realizan íntegramente dentro de la zona de origen definida
Número de registro (Grecia)	EL-40-499 – número oficial de autorización/registro de la planta griega de envasado y normalización (Typopoiitírio) en la que se envasa el aceite de oliva; autorizada y controlada por las autoridades griegas (ELGO-DIMITRA)

3 · ZONA DE ORIGEN

Noroeste de Creta, la región en torno a Kolymvari, en el municipio de Kissamos, prefectura de Chania. La zona definida abarca los municipios de cultivo tradicionales de la región. Tanto la producción de las aceitunas como su transformación en aceite de oliva se realizan dentro de esta zona.

4 · SUELO Y CLIMA

Tipo de clima	Mediterráneo (veranos cálidos y secos; inviernos suaves)
Temperatura media	aprox. 18 °C
Humedad relativa	aprox. 79 %
Precipitaciones	aprox. 601 mm / año
Horas de sol	aprox. 217 horas / mes
Suelos	Predominantemente suelos calcáreos – caliza y marga (roca sedimentaria calcárea); con buen drenaje, ricos en minerales, con elevado contenido de carbonato cálcico y pH ligeramente alcalino
Aporte del suelo	Los suelos de marga y caliza regulan la circulación del agua y abastecen a los árboles de minerales de forma uniforme. Esto favorece un enraizamiento profundo y sano, y contribuye a definir el característico perfil afrutado y especiado del aceite de oliva.

5 · CULTIVO Y CUIDADO

- **Variedad de aceituna: 100 % aceitunas Koroneiki**
- Cultivo aprox. 30 % de regadío / 70 % de secano
- Laboreo del suelo y poda anual de los árboles
- Control de la mosca del olivo mediante **protección fitosanitaria controlada conforme a las exigencias de la DOP** – control próximo a la naturaleza, sin productos químicos agresivos
- Fertilización con abonos naturales y orgánicos (según las necesidades, anualmente)

6 · COSECHA

- Cosecha realizada principalmente a mano; únicamente con la ayuda de medios mecánicos sencillos (p. ej. vareadora) – sin emplear grandes máquinas automatizadas
- Transporte de las aceitunas en pequeños sacos de material natural
- Transformación en un plazo máximo de 24 horas tras la cosecha (numerosas almazaras en la región)

7 · OBTENCIÓN / ELABORACIÓN

- Lavado y molienda de las aceitunas, batido suave de la pasta de aceituna a baja temperatura
- **Extracción en frío** mediante técnica de centrifugación (obtención a menos de 27 °C)
- Separación del aceite de oliva en el separador vertical
- Todas las instalaciones en contacto con el producto, así como los depósitos de almacenamiento, son de acero inoxidable – tecnología moderna, con mantenimiento y modernización periódicos

8 · PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Categoría de calidad	Aceite de oliva virgen extra (categoría de calidad superior)
Acidez libre (en ácido oleico)	≤ 0,8 % · rango habitual 0,3–0,5 % (alrededor del 95 % de la producción)
Calidad de mercado	Solo se comercializa aceite de oliva que cumple los criterios del aceite de oliva virgen extra
Residuos	Sin residuos de pesticidas detectables (según análisis de laboratorio)

9 · VALORES ANALÍTICOS (LOTES DE EJEMPLO)

Analizado por laboratorios acreditados (entre otros, ELGO-DIMITRA). Los valores se sitúan claramente dentro de los límites de la UE para el aceite de oliva virgen extra (Reglamento (CEE) n.º 2568/91 en su versión vigente):

PARÁMETRO	VALOR MEDIDO (LOTES DE EJEMPLO) 2022–2026	LÍMITE UE (VIRGEN EXTRA)
Acidez libre (% ácido oleico)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Índice de peróxidos (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Mediana del defecto sensorial (Md)	0,0	= 0
Mediana del frutado (Mf)	4,2	> 0
Residuos de pesticidas	muy por debajo del límite de cuantificación	Límites máximos de la UE (LMR) respetados

10 · PROPIEDADES SENSORIALES

Color	Dorado verdoso (verde-amarillo, predominantemente verde), viscosidad media
Aroma	Afrutado, especialmente intenso en el aceite de oliva recién obtenido
Sabor	Agradable, complejo, dulce-amargo con un final agradablemente picante; el amargor disminuye a lo largo del almacenamiento
Medianas sensoriales (lote de ejemplo)	Frutado 4,2 · Amargo 3,6 · Picante 4,1 (análisis de ELGO-DIMITRA)

11 · ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Formatos (distribución)	Lata de 5 litros, lata de 1 litro y botella de 1 litro (hojalata/vidrio, protegido de la luz, con cierre). Otros tamaños disponibles: 750 ml, 500 ml, 250 ml y 50 ml.
Lata (5 L / 1 L)	Hojalata con recubrimiento de estaño, apta para alimentos (Reglamento (CE) n.º 1935/2004) – opaca a la luz, protege el aceite de oliva de la luz y el aire.
Botella de vidrio	Botella de vidrio verde oscurecido – protegida frente a UV/luz (protege el aceite de oliva de la luz) y reutilizable
Ingrediente	100 % aceite de oliva virgen extra (Koroneiki) – sin aditivos
Almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz
Vida útil mínima (sin abrir)	Al menos 18 meses desde el envasado. Se trata de una fecha de consumo preferente, no de una fecha de caducidad – conservado en lugar fresco, seco y protegido de la luz, el aceite de oliva se mantiene apto para el consumo y uso durante bastante más tiempo.
EAN / GTIN por formato	Lata de 5 litros: **5201190140018** Lata de 1 litro: **5201190150017** Botella de 1 litro: **5201190120010**

12 · INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 ML)

Valor energético	3347 kJ / 800 kcal
Grasas	90 g
– de las cuales saturadas	13 g
– de las cuales monoinsaturadas	67 g
– de las cuales poliinsaturadas	10 g
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares)	0 g (0 g)
Proteínas	0 g
Sal	0 g

13 · CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y CONFORMIDAD

Alérgenos	Sin alérgenos de declaración obligatoria (Reglamento (UE) n.º 1169/2011, anexo II)
Ingeniería genética	Sin OMG – sin organismos modificados genéticamente
Irradiación	No sometido a radiación ionizante
Aptitud	Apto para veganos y vegetarianos · naturalmente sin gluten
Contaminantes	Metales pesados, HAP, así como MOSH/MOAH dentro de los límites máximos de la UE (Reglamento (UE) 2023/915)
Microbiología	Debido al bajo valor de actividad de agua (aw), no es relevante desde el punto de vista microbiológico
Conformidad del envase	Materiales aptos para uso alimentario conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004
Reciclaje del envase	Envases licenciados a través del sistema dual (El Punto Verde); Georgios Papazof Feinkost GmbH está registrada en el registro de envases LUCID (Ley alemana de envases) (n.º de reg. LUCID DE5831822469556). El vidrio, la hojalata y los cierres son reciclables.

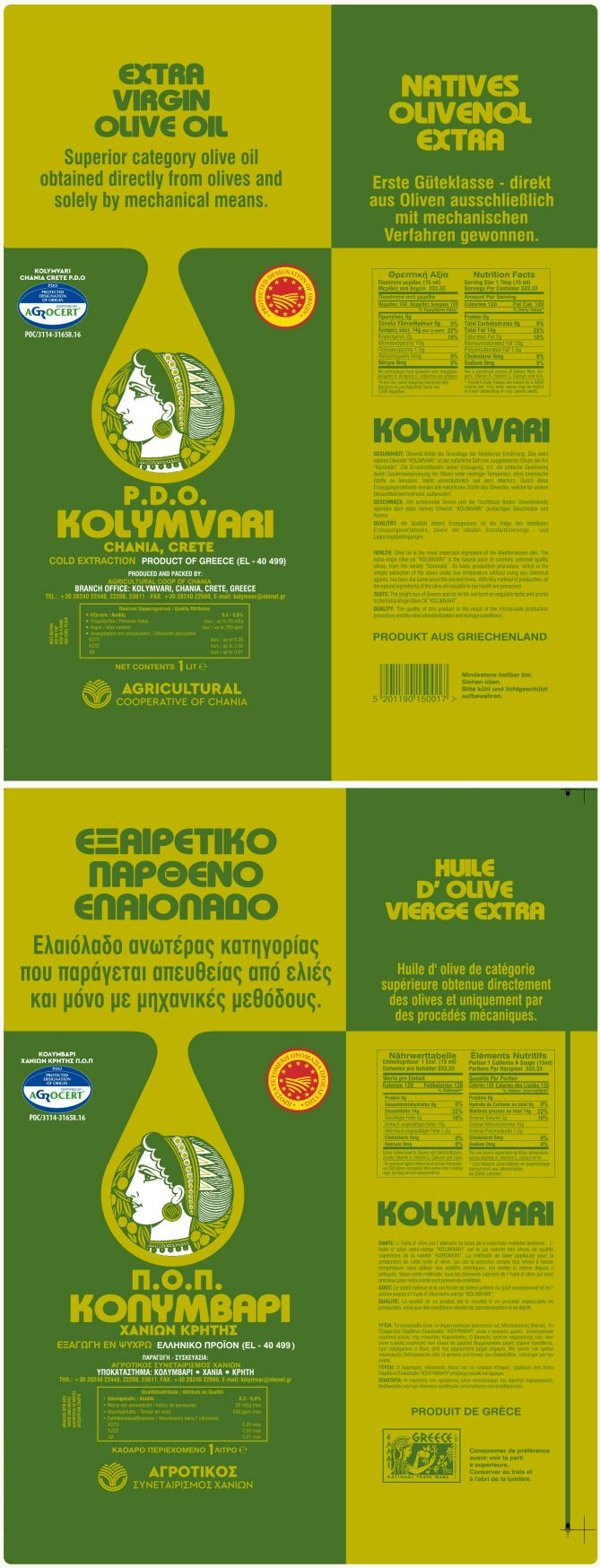
14 · TRAZABILIDAD

Identificación del lote	Cada formato lleva su propio número de lote (LOT). Cada lote se registra y documenta y es trazable de forma íntegra a lo largo de todas las fases – desde la cosecha, pasando por el envasado, hasta la expedición. Ningún producto llega al comercio sin un control y una liberación previos.

15 · INFORMACIÓN ADICIONAL / IMPORTADOR

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Alemania
Administrador: Stephanos Georgios Papazof · Registro mercantil: Amtsgericht München, HRB 163322 · N.º de IVA DE251388671
Correo electrónico: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETIQUETAS (1 L & 5 L)



1 L · ANVERSO & REVERSO

5 L · ANVERSO & REVERSO

Esta especificación del producto resume las características esenciales sobre la base del pliego de condiciones oficial de la DOP («Kolymvari Chanion Kritis», PDO-GR-0053) y de los análisis de laboratorio disponibles. Los valores analíticos se refieren a lotes de ejemplo y pueden variar ligeramente según el año de cosecha. No sustituye al asesoramiento jurídico. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

KOLYMVARI

ÜRÜN SPESIFIKASYONU · TEKNIK FÖY

Kolymvari Naturel Sızma Zeytinyağı PDO

Korunmuş Menşe Adı taşıyan naturel sızma zeytinyağı – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

Ürün: Naturel Sızma Zeytinyağı (PDO)
Menşe: Kolymvari, Chania, Girit (GR)
GR sicil numarası: EL-40-499
Çeşit: %100 Koroneiki zeytini
PDO dosya numarası: PDO-GR-0053
Durum: 2025/2026 hasadı

1 · ÜRETICI, DENETIM & PIYASAYA SÜREN

ÜRETICI / İMALAT
Chania Tarım Kooperatifi
Kolymvari · Kissamos · Chania · Girit (GR)

AB – Korunmuş Menşe Adı (PDO)

DENETIM / SERTIFIKASYON
AGROCERT & Avrupa Komisyonu
(AB) 1151/2012 sayılı Tüzük uyarınca PDO

PIYASAYA SÜREN (DE)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · HUKUKI STATÜ (PDO)

Koruma türü	Korunmuş Menşe Adı (PDO)
Hukuki dayanak	(AB) 1151/2012 sayılı Tüzük
AB sicili	eAmbrosia (Avrupa Komisyonu) · Dosya numarası PDO-GR-0053
Tescil	13.06.1997 (Resmî Gazete L 156)
Anlamı	Yetiştirme, hasat ve işleme tamamen tanımlanmış menşe bölgesinde gerçekleşir
Sicil numarası (Yunanistan)	EL-40-499 – zeytinyağının dolumunun yapıldığı Yunan dolum ve standardizasyon tesisinin (Typopoiitírio) resmî onay/sicil numarası; Yunan makamları (ELGO-DIMITRA) tarafından onaylanmış ve denetlenmektedir

3 · MENŞE BÖLGESI

Girit'in kuzeybatısı, Kissamos belediyesinde Kolymvari çevresindeki bölge, Chania ili. Tanımlanmış bölge, yörenin geleneksel yetiştirme topluluklarını kapsar. Hem zeytinin üretimi hem de zeytinyağına işlenmesi bu bölge içinde gerçekleşir.

4 · TOPRAK & İKLIM

İklim tipi	Akdeniz (sıcak, kurak yazlar; ılıman kışlar)
Ortalama sıcaklık	yaklaşık 18 °C
Bağıl nem	yaklaşık %79
Yağış	yaklaşık 601 mm / yıl
Güneşlenme süresi	yaklaşık 217 saat / ay
Topraklar	Ağırlıklı olarak kireçli topraklar – kireçtaşı ve marn (kireç içeren tortul kayaç); iyi su geçirgen, mineral bakımından zengin, yüksek kalsiyum karbonat oranı ve hafif alkali pH değeri
Toprağın katkısı	Marn ve kireçtaşı topraklar su dengesini düzenler ve ağaçları mineral maddelerle eşit biçimde besler. Bu, derin ve sağlıklı bir köklenmeyi destekler ve zeytinyağının karakteristik, meyvemsi-baharatlı profilini de belirler.

5 · YETIŞTIRME & BAKIM

- **Zeytin çeşidi: %100 Koroneiki zeytini**
- Yetiştirme yaklaşık %30 sulu / %70 kuru tarım
- Toprak işleme ve yıllık budama
- Zeytin sineğiyle mücadele **PDO kurallarına uygun kontrollü bitki korumayla** – doğaya yakın mücadele, güçlü kimyasal maddeler kullanılmadan
- Doğal, organik gübrelerle gübreleme (ihtiyaca göre, yıllık)

6 · HASAT

- Hasat ağırlıklı olarak elle yapılır; yalnızca basit mekanik yardımcı araçlarla desteklenir (örn. silkeleme çubuğu) – otomatik büyük makineler kullanılmaz
- Zeytinlerin doğal malzemeden yapılmış küçük çuvallarla taşınması
- Hasattan sonra en geç 24 saat içinde işleme (bölgede çok sayıda zeytinyağı değirmeni)

7 · ELDE ETME / İŞLEME

- Zeytinlerin yıkanması ve öğütülmesi, zeytin hamurunun düşük sıcaklıkta yumuşak yoğrulması (malaksasyon)
- **Soğuk ekstraksiyon** santrifüj tekniğiyle (27 °C'nin altında elde etme)
- Zeytinyağının dikey separatörde ayrılması
- Ürünle temas eden tüm ekipmanlar ve depolama tankları paslanmaz çelikten – modern, düzenli bakımı yapılan ve yenilenen teknoloji

8 · FIZIKSEL-KIMYASAL ÖZELLIKLER

Kalite sınıfı	Naturel Sızma Zeytinyağı (en yüksek kalite sınıfı)
Serbest asitlik (oleik asit olarak)	≤ %0,8 · tipik aralık %0,3–0,5 (üretimin yaklaşık %95'i)
Pazar kalitesi	Yalnızca Naturel Sızma Zeytinyağı kriterlerini karşılayan zeytinyağı piyasaya sürülür
Kalıntılar	Tespit edilebilir pestisit kalıntısı yok (laboratuvar analizine göre)

9 · ANALIZ DEĞERLERI (ÖRNEK PARTILER)

Akredite laboratuvarlar (başta ELGO-DIMITRA) tarafından test edilmiştir. Değerler, Naturel Sızma Zeytinyağı için belirlenen AB sınır değerlerinin (yürürlükteki haliyle (AET) 2568/91 sayılı Tüzük) belirgin biçimde altındadır:

PARAMETRE	ÖLÇÜM DEĞERI (ÖRNEK PARTILER) 2022–2026	AB SINIR DEĞERI (SIZMA)
Serbest asitlik (% oleik asit)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
Peroksit sayısı (meq O_2/kg)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
Duyusal kusur medyanı (Md)	0,0	= 0
Meyvemsilik medyanı (Mf)	4,2	> 0
Pestisit kalıntıları	tayin sınırının çok altında	AB azami değerlerine (MRL) uyulmuştur

10 · DUYUSAL ÖZELLIKLER

Renk	Altın yeşili (yeşil-sarı, ağırlıklı yeşil), orta viskozite
Aroma	Meyvemsi, özellikle taze zeytinyağında yoğun
Tat	Hoş, kompleks, tatlı-acımsı, hoş biberimsi bir bitişle; acılık nota depolama süresince azalır
Duyusal medyanlar (örnek parti)	Meyvemsilik 4,2 · Acılık 3,6 · Yakıcılık/biberimsi 4,1 (ELGO-DIMITRA analizi)

11 · AMBALAJ & DEPOLAMA

Ambalaj (Dağıtım)	5 litrelik teneke bidon, 1 litrelik teneke kutu ve 1 litrelik şişe (teneke/cam, ışıktan korumalı, kapatılabilir). Diğer boyutlar mevcuttur: 750 ml, 500 ml, 250 ml ve 50 ml.
Teneke (5 L / 1 L)	Kalay kaplamalı beyaz teneke, gıdaya uygun ((AT) 1935/2004 sayılı Tüzük) – ışık geçirmez, zeytinyağını ışık ve havadan korur.
Cam şişe	Yeşil, koyulaştırılmış cam şişe – UV/ışıktan korumalı (zeytinyağını ışıktan korur) ve yeniden kullanılabilir
İçindekiler	%100 Naturel Sızma Zeytinyağı (Koroneiki) – katkısız
Depolama	Serin, kuru ve ışıktan korunmuş şekilde saklayın
Tavsiye edilen tüketim tarihi (açılmamış)	Dolumdan itibaren en az 18 ay. Bu bir tavsiye edilen tüketim tarihidir, son kullanma tarihi değildir – serin, kuru ve ışıktan korunmuş depolamada zeytinyağı çok daha uzun süre tüketilebilir ve kullanılabilir.
Ambalaj başına EAN / GTIN	5 litrelik bidon: **5201190140018** 1 litrelik kutu: **5201190150017** 1 litrelik şişe: **5201190120010**

12 · BESIN DEĞERLERI (100 ML BAŞINA)

Enerji	3347 kJ / 800 kcal
Yağ	90 g
– bunun doymuş yağ asitleri	13 g
– bunun tekli doymamış yağ asitleri	67 g
– bunun çoklu doymamış yağ asitleri	10 g
Karbonhidratlar (bunun şeker)	0 g (0 g)
Protein	0 g
Tuz	0 g

13 · ÜRÜN ÖZELLIKLERI & UYGUNLUK

Alerjenler	Etiketlenmesi zorunlu alerjenler içermez ((AB) 1169/2011 sayılı Tüzük, Ek II)
Gen teknolojisi	GDO'suz – genetiği değiştirilmiş organizma içermez
Işınlama	İyonlaştırıcı ışınlamaya tabi tutulmamıştır
Uygunluk	Veganlar ve vejetaryenler için uygun · doğal olarak glütensiz
Kontaminantlar	Ağır metaller, PAH ile MOSH/MOAH, AB azami değerleri dahilinde ((AB) 2023/915 sayılı Tüzük)
Mikrobiyoloji	Düşük su aktivitesi değeri (aw) nedeniyle mikrobiyolojik açıdan ilgisizdir
Ambalaj uygunluğu	(AT) 1935/2004 sayılı Tüzük uyarınca gıdayla temasa uygun malzemeler
Ambalaj geri dönüşümü	Ambalajlar ikili sistem üzerinden lisanslanmıştır (Yeşil Nokta); Georgios Papazof Feinkost GmbH, ambalaj sicili LUCID'e (Ambalaj Yasası) kayıtlıdır (LUCID kayıt no. DE5831822469556). Cam, teneke ve kapaklar geri dönüştürülebilir.

14 · İZLENEBILIRLIK

Parti işaretlemesi	Her ambalaj kendine ait bir parti numarası (LOT) taşır. Her parti kaydedilir ve belgelenir; hasattan doluma ve sevkiyata kadar tüm aşamalarda kesintisiz izlenebilir. Hiçbir ürün önceden kontrol ve onay olmadan piyasaya çıkmaz.

15 · DIĞER BILGILER / İTHALATÇI

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, Almanya
Müdür: Stephanos Georgios Papazof · Sicil mahkemesi: Amtsgericht München, HRB 163322 · KDV kimlik no. DE251388671
E-posta: info[at]georgiospapazof.de
Web: georgiospapazof.de · olivenöl.de

ETIKETLER (1 L & 5 L)

1 L · ÖN & ARKA


EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
NATIVES OLIVENOL EXTRA
Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
KOLYMVARI CHANIA CRETE P.D.O
POC/3114-31658.16
P.D.O.
KOLYMVARI
CHANIA, CRETE
COLD EXTRACTION PRODUCT OF GREECE (EL - 40 499)
PRODUCED AND PACKED BY:
AGRICULTURAL COOP OF CHANIA
BRANCH OFFICE: KOLYMVARI, CHANIA, CRETE, GREECE
TEL.: +30 28240 22448, 22208, 23811 - FAX: +30 28240 22680, E-mail: kolymvar@otenet.gr
NET CONTENTS 5 LIT
AGRICULTURAL COOPERATIVE OF CHANIA
Nutrition Facts
KOLYMVARI
PRODUKT AUS GRIECHENLAND
Mindestens haltbar bis: Siehen oben.
Bitte kühl und lichtgeschützt aufbewahren.
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.
HUILE D' OLIVE VIERGE EXTRA
Huile d' olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.
ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ Π.Ο.Π
POC/3114-31658.16
Π.Ο.Π.
ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ
ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ
ΕΞΑΓΩΓΗ ΕΝ ΨΥΧΡΩ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ (EL - 40 499)
ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ • ΧΑΝΙΑ • ΚΡΗΤΗ
ΤΗΛ.: +30 28240 22448, 22208, 23811, FAX: +30 28240 22680, E-mail: kolymvar@otenet.gr
ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ 5 ΛΙΤΡΟ
ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ
Éléments Nutritifs
KOLYMVARI
PRODUIT DE GRÈCE
Consommer de préférence avant: voir le parti e supérieure.
Conserver au frais et à l'abri de la lumière.

5 L · ÖN & ARKA

Bu ürün spesifikasyonu, resmî PDO spesifikasyonu („Kolymvari Chanion Kritis", PDO-GR-0053) ile mevcut laboratuvar analizlerine dayanan temel özellikleri özetlemektedir. Analiz değerleri örnek partilere aittir ve hasat yılına göre hafifçe değişebilir. Hukuki danışmanlığın yerini tutmaz. · Georgios Papazof Feinkost GmbH, München.

مواصفات المنتج · صحيفة بيانات

Kolymvari زيت زيتون بكر ممتاز تسمية المنشأ المحمية (PDO)

زيت زيتون بكر ممتاز يحمل تسمية منشأ محمية – „Kolymvari Chanion Kritis" (PDO-GR-0053)

المنتج: زيت زيتون بكر ممتاز (PDO)	**الصنف:** 100 % زيتون Koroneiki
المنشأ: Kolymvari، خانيا، كريت (GR)	**PDO:** رقم ملف الـ PDO-GR-0053
رقم السجل اليوناني: EL-40-499	**الإصدار:** حصاد 2025/2026

1 · المنتج والرقابة والمسوّق

المنتج / التصنيع
التعاونية الزراعية في خانيا
Kolymvari · Kissamos · خانيا · كريت (GR)

الاتحاد الأوروبي – تسمية المنشأ المحمية (PDO)

الرقابة / إصدار الشهادات
AGROCERT والمفوضية الأوروبية
PDO وفقاً للائحة (EU) 1151/2012

المسوّق (ألمانيا)
Georgios Papazof Feinkost GmbH
Zenettistraße 11, 80337 München

2 · الوضع القانوني (PDO)

نوع الحماية	تسمية المنشأ المحمية (PDO)
الأساس القانوني	اللائحة (EU) رقم 1151/2012
سجل الاتحاد الأوروبي	eAmbrosia (المفوضية الأوروبية) · رقم الملف PDO-GR-0053
التسجيل	13.06.1997 (الجريدة الرسمية L 156)
الدلالة	تتم الزراعة والحصاد والمعالجة بالكامل داخل منطقة المنشأ المحددة
رقم السجل (اليونان)	EL-40-499 – رقم الترخيص/التسجيل الرسمي لمنشأة التعبئة والتنميط اليونانية (Typopoiitírio) التي يُعبأ فيها زيت الزيتون؛ مرخَّصة وخاضعة للرقابة من قِبل السلطات اليونانية (ELGO-DIMITRA)

3 · منطقة المنشأ

شمال غرب كريت، المنطقة المحيطة بـ Kolymvari في بلدية Kissamos، محافظة خانيا. تشمل المنطقة المحددة بلدات الزراعة التقليدية في المنطقة. تتم زراعة الزيتون وكذلك معالجته إلى زيت زيتون داخل هذه المنطقة.

4 · التربة والمناخ

نوع المناخ	متوسطي (صيف حار وجاف؛ شتاء معتدل)
متوسط درجة الحرارة	حوالي 18 °C
الرطوبة النسبية	حوالي 79 %
الأمطار	حوالي 601 mm / سنة
مدة سطوع الشمس	حوالي 217 ساعة / شهر
التربة	تربة كلسية في الغالب – حجر جيري ومارل (صخر رسوبي كلسي)؛ جيدة النفاذية للماء، غنية بالمعادن، بنسبة عالية من كربونات الكالسيوم ودرجة حموضة قلوية قليلاً
إسهام التربة	تنظّم التربة المارلية والجيرية تصريف المياه وتمد الأشجار بالمعادن بانتظام. وهذا يعزّز تجذّراً عميقاً وصحياً ويسهم في تكوين الملمح المميز للزيت الفاكهي ذي النكهة التوابلية.

5 · الزراعة والعناية

- صنف الزيتون: **100 %** زيتون **Koroneiki**
- الزراعة بنسبة حوالي 30 % مروية / 70 % بعلية
- معالجة التربة والتقليم السنوي للأشجار
- مكافحة ذبابة الزيتون عبر وقاية نباتية مراقَبة وفقاً لمتطلبات الـ **PDO** – مكافحة قريبة من الطبيعة، دون مواد كيميائية قوية
- التسميد بأسمدة طبيعية عضوية (حسب الحاجة، سنوياً)

6 · الحصاد

- الحصاد يدوي في الغالب؛ بدعم بسيط فقط من وسائل ميكانيكية بسيطة (مثل عصا الهز) – دون استخدام آلات كبيرة آلية
- نقل الزيتون في أكياس صغيرة من مواد طبيعية
- المعالجة خلال 24 ساعة كحد أقصى بعد الحصاد (العديد من معاصر الزيتون في المنطقة)

7 · الاستخلاص / المعالجة

- غسل الزيتون وطحنه، وعجن معجون الزيتون برفق عند درجة حرارة منخفضة
- الاستخلاص على البارد بواسطة تقنية الطرد المركزي (الاستخلاص عند أقل من 27 °C)
- فصل زيت الزيتون في الفاصل العمودي
- جميع المعدات الملامسة للمنتج وكذلك خزانات التخزين مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ – تقنية حديثة تُصان وتُحدَّث بانتظام

8 · الخصائص الفيزيائية والكيميائية

فئة الجودة	زيت زيتون بكر ممتاز (أعلى فئة جودة)
الحموضة الحرة (كحمض الأوليك)	≤ 0,8 % · النطاق النموذجي 0,3–0,5 % (حوالي 95 % من الإنتاج)
جودة السوق	لا يُطرح في السوق سوى زيت الزيتون الذي يستوفي معايير زيت الزيتون البكر الممتاز
المتبقيات	دون متبقيات مبيدات قابلة للكشف (وفقاً للتحليل المخبري)

9 · قيم التحليل (دفعات نموذجية)

تم فحصها من قِبل مختبرات معتمَدة (من بينها ELGO-DIMITRA). تقع القيم بوضوح ضمن الحدود القصوى للاتحاد الأوروبي لزيت الزيتون البكر الممتاز (اللائحة (EWG) رقم 2568/91 بصيغتها السارية):

المعيار	القيمة المقاسة (دفعات نموذجية) **2022–2026**	الحد الأقصى للاتحاد الأوروبي (بكر ممتاز)
الحموضة الحرة (% حمض الأوليك)	0,26 – 0,54	≤ 0,80
رقم البيروكسيد ($meq\ O_2/kg$)	12,8	≤ 20
K_{232}	1,96	≤ 2,50
K_{270}	0,16	≤ 0,22
وسيط العيب الحسي (Md)	0,0	= 0
وسيط الفاكهية (Mf)	4,2	> 0
متبقيات المبيدات	أقل بكثير من حد التحديد	الالتزام بالحدود القصوى للاتحاد الأوروبي (MRL)

10 · الخصائص الحسية

اللون	ذهبي مخضر (أخضر-أصفر، أخضر في الغالب)، لزوجة متوسطة
الرائحة	فاكهية، كثيفة بشكل خاص في زيت الزيتون الطازج
المذاق	لطيف، مركّب، حلو-مر مع نهاية فلفلية مستساغة؛ تخفّ النكهة المرّة مع مرور فترة التخزين
الوسائط الحسية (دفعة نموذجية)	الفاكهية 4,2 · المرارة 3,6 · الحدة/الفلفلية 4,1 (تحليل ELGO-DIMITRA)

11 · التعبئة والتخزين

العبوات (التوزيع)	صفيحة سعة 5 لتر، وعلبة سعة 1 لتر، وزجاجة سعة 1 لتر (صفيح/زجاج، محمية من الضوء، قابلة للإغلاق). تتوفر أحجام أخرى: 750 ml و500 ml و250 ml و50 ml.
علبة (5 لتر / 1 لتر)	صفيح أبيض بطبقة قصدير، صالح لملامسة الأغذية (اللائحة (المفوضية) رقم 1935/2004) – معتم للضوء ويحمي زيت الزيتون من الضوء والهواء.
الزجاجة الزجاجية	زجاجة زجاجية خضراء داكنة – محمية من الأشعة فوق البنفسجية/الضوء (تحمي زيت الزيتون من الضوء) وقابلة لإعادة الاستخدام
المكوّن	100 % زيت زيتون بكر ممتاز (Koroneiki) – دون إضافات
التخزين	يُحفظ في مكان بارد وجاف ومحمي من الضوء
الحد الأدنى للصلاحية (غير مفتوح)	18 شهراً على الأقل من تاريخ التعبئة. وهو تاريخ الحد الأدنى للصلاحية، وليس تاريخ انتهاء الصلاحية – فعند التخزين في مكان بارد وجاف ومحمي من الضوء يبقى زيت الزيتون صالحاً للاستهلاك والاستخدام لفترة أطول بكثير.
EAN / GTIN لكل عبوة	صفيحة 5 لتر: **5201190140018** علبة 1 لتر: **5201190150017** زجاجة 1 لتر: **5201190120010**

12 · القيم الغذائية (لكل 100 ML)

الطاقة	3347 kJ / 800 kcal
الدهون	90 g
– منها أحماض دهنية مشبعة	13 g
– منها أحماض دهنية أحادية اللاإشباع	67 g
– منها أحماض دهنية متعددة اللاإشباع	10 g
الكربوهيدرات (منها سكريات)	0 (0 g) g
البروتين	0 g
الملح	0 g

13 · خصائص المنتج والمطابقة

مسببات الحساسية	خالٍ من مسببات الحساسية الواجب الإعلان عنها (اللائحة (EU) رقم 1169/2011، الملحق II)
الهندسة الوراثية	خالٍ من الكائنات المعدّلة وراثياً (GMO)
التشعيع	غير مشعَّع بالإشعاع المؤيّن
الملاءمة	مناسب للنباتيين والنباتيين الصرف · خالٍ من الغلوتين بطبيعته
الملوّثات	المعادن الثقيلة والهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات (PAK) وكذلك MOSH/MOAH ضمن الحدود القصوى للاتحاد الأوروبي (اللائحة (EU) 2023/915)
الميكروبيولوجيا	غير ذات صلة ميكروبيولوجياً بسبب انخفاض قيمة نشاط الماء (aw)
مطابقة التعبئة	مواد آمنة للتلامس مع الأغذية وفقاً للائحة (EG) رقم 1935/2004
إعادة تدوير التعبئة	العبوات مرخَّصة عبر النظام المزدوج (Der Grüne Punkt)؛ وشركة Georgios Papazof Feinkost GmbH مسجَّلة في سجل التعبئة LUCID (قانون التعبئة) (رقم تسجيل LUCID DE5831822469556). الزجاج والصفيح والأغطية قابلة لإعادة التدوير.

14 · إمكانية التتبّع

تمييز الدفعات	كل عبوة مزوّدة برقم دفعة خاص بها (LOT). تُسجَّل كل دفعة وتُوثَّق وتكون قابلة للتتبّع بشكل كامل عبر جميع المراحل – من الحصاد مروراً بالتعبئة وحتى الشحن. لا يصل أي منتج إلى السوق دون رقابة وموافقة مسبقة.

15 · معلومات إضافية / المستورِد

Georgios Papazof Feinkost GmbH · Zenettistraße 11, 80337 München, ألمانيا
المدير: Stephanos Georgios Papazof · محكمة السجل: Amtsgericht München، HRB 163322 · USt-IdNr. DE251388671
البريد الإلكتروني: info[at]georgiospapazof.de
الويب: olivenöl.de · georgiospapazof.de

الملصقات (**1** لتر و **5** لتر)

L 1 · الأمام والخلف

L 5 · الأمام والخلف

تلخّص مواصفات المنتج هذه الخصائص الأساسية استناداً إلى مواصفات الـ PDO الرسمية („PDO-GR-0053، "Kolymvari Chanion Kritis) وكذلك التحاليل المخبرية المتوفرة. تشير قيم التحليل إلى دفعات نموذجية وقد تتفاوت قليلاً حسب سنة الحصاد. لا يُغني عن الاستشارة القانونية. · Georgios Papazof Feinkost GmbH، München.