

**“Certification of Authenticity and Development of a
Promotion Network olive products in the across border
GREECE – ITALY area”**

“AUTHENTIC-OLIVE-NET”

**Deliverable 5.1:
“Pilot Implementation & Evaluation
of the Certification of Authenticity
process”**



This document has been produced with the financial assistance of the European Union.
It reflects the author's views and the Managing Authority shall not be held liable for any use that may be made of
the information contained therein.

Table of Contents

1. Pilot Implementation & Evaluation in the Preveza Regional Unit.....	4
1.1 Call for Applications.....	4
1.2 Online Application Form.....	9
1.2.1 Greek Version	9
1.2.2 English Version	19
1.3 Applicants	29
1.3.1 “ANTONOPOULOS LAMPROS”	29
1.3.2 “SELLIANAKI MARIA”	41
1.3.3 “MONOPATI S.A. ORGANIZATION OF PRODUCERS”	52
1.3.4 “KYRLAS EVANGELOS”	63
1.3.5 “BIO GREEN OLIVE OIL – ELENI ANDRONIKIDOU”	74
1.3.6 “FOTOPOULOS ALEXANDROS”	85
1.3.7 “MOUKANOS IOANNIS”	96
1.3.8 “PLASTIRA KONSTANTINO / PLASTIRAS OLIVE GROVES”	107
1.3.9 “KORONAIOS THEODOROS”	118
1.3.10 “ROUMPOU ANNA”	129
1.3.11 “MPATSOULI CHRISTINA”	140
1.3.12 “CHSAKIS VASILEIOS”	151
1.3.13 “TSOGKAS PANAGIOTIS”	162
1.3.14 “NIKAS GEORGIOS”	173
1.3.15 “NOUSIAS PANAGIOTIS”	184
1.3.16 “SMPONIAS GEORGIOS”	195
1.3.17 “MPASAKOS IRAKLIS”	206
1.3.18 “KOKKINIS IOANNIS”	217
1.3.19 “LOUKAS PERIKLIS”	228
1.4 Evaluation of Applicants.....	239
1.4.1 Aggregated Statistics	239
1.4.2 General Remarks	242
1.4.3 Remarks about the Regional Unit of Preveza.....	243

1.4.4 Eligible Applicants.....	244
1.5 Negative Evaluation Results	244
1.6 Positive Evaluation Results	245
2. Entry in the AON Olive Producers’ Registry.....	247
2.1 Issuance of AON Olive Producers’ Certificate	247
2.2 AON Olive Producers’ Certificate	248
2.2.1 Greek Version	248
2.2.2 English Version	249
2.3 Signing of AON Olive Producers’ Agreement	250
2.3.1 Memorandum of Understanding Terms.....	250
2.4 AON Olive Producers’ Agreement	252
2.4.1 Greek Version	252
2.4.2 English Version	254
3. Information of the Agrofood Supervising Public Body	256
3.1 Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”	256
3.2 Authentic Olive Net Seal.....	257
4. Conformity Checks.....	258
4.1 EU.....	258
4.2 IOC	259
4.3 GREECE	260

1. Pilot Implementation & Evaluation in the Preveza Regional Unit

Preveza Chamber, taking into consideration all relevant technical meetings and information exchange with project partners, has designed and developed the application form, which any interested olive oil producers had to fill in and submit online, in order to enter the “Authentic Olive Net Seal” award process. All submitted applications have been evaluated and all successful applicant olive oil producers have participated in the pilot implementation of the award process.

1.1 Call for Applications

The Partner “ ..”, of the Project “Certification of Authenticity and Development of a Promotion Network of olive products in the across border GREECE - ITALY area”, is pleased to invite all interested olive oil producers, who are eligible, to participate in the pilot award process of the “Authentic Olive Net” Seal. The Application Form can get submitted safely online, by selecting in the Project Website <https://interreg-authentic-olive-net.eu/> the button « AON PILOT IMPLEMENTATION - APPLICATION FORM» in the top right part of your screen and then filling-in all required fields of the Application Form by Wednesday 31 03-2021, hour 14:00.

ABOUT THE PROJECT

The project “Authentic-Olive-Net” introduces an innovative and effective pilot way to identify, assess, and promote the high quality characteristics of the selected olives varieties, i.e. Lianolia, Koroneiki, Coratina, FS17 & Peranzana, which are being produced in the Interreg V-A Greece-Italy area and which are already registered or should become registered under the geographical indication schemes of P.D.O. (protected designation of origin) or P.G.I. (protected geographical indication) that are based on the legal framework provided by the EU Regulation No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.

Project partners consist of Preveza Chamber, Region of Western Greece, Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, Assopoli Bari and the Chamber of Commerce of Foggia, while the project area of interest includes the Puglia Region (Provinces of Foggia, Bari, Brindisi, Lecce, Barletta-Andria-Trani (BAT), Taranto), the Region of Western Greece (Aitolokarnania, Achaia, Ileia), the Region of Ionian Islands (Zakynthos, Kerkyra, Kefalonia, Lefkada) and the Region of Epirus (Arta, Thesprotia, Ioannina, Preveza).

ABOUT THE AUTHENTIC OLIVE NET SEAL

Project Partners have developed the trademark entitled “Authentic Olive Net Seal”. This specific trademark is a private label and will be awarded only to Greek and Italian producers of Extra Virgin Olive Oils in the across border GREECE - ITALY area. Awarding Body of the "Authentic Olive Net Seal" in Greece will be the Commercial Chamber of Preveza. Quality Control Body will be the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, which will run all

quality controls of the applicant olive oil producers. Likewise, Awarding Body of the "Authentic Olive Net Seal" in Italy will be the Commercial Chamber of Foggia.

The purpose of the "Authentic Olive Net Seal" is to consolidate consumer confidence in the products declared to come from the across border GREECE - ITALY area and to protect the interests of producers from counterfeiting and unfair competition, as well as to strengthen the competitiveness of the producers.

Preveza Chamber, as Lead Beneficiary of the Project, has designed and developed the application form, which any interested olive oil producers must fill-in and submit online, in order to enter the pilot "Authentic Olive Net Seal" award process. All submitted applications will get considered and all successful applicants will participate in the pilot implementation of the award process.

ELIGIBILITY CRITERIA

The Seal of Authenticity "Authentic Olive Net Seal" is based on three pillars, namely "Origin", "Production Methods" and "Quality", which together establish a system of common assessment principles and a recommended methodology approach.

"Authentic Olive Net Seal" will be awarded on a pilot basis only after conformity checks of all set standards, including all necessary specifications, requirements and procedures, that will result to a positive evaluation of the applicant olive oil producers.

The award of this trademark is a prerequisite for the inclusion of olive oil producers in the "Basket of Authentic Olive Products in the across border GREECE - ITALY area", which is a common catalogue of all olive oils, to which will be awarded the trademark entitled "Authentic Olive Net Seal".

AUTHENTIC - OLIVE - NET

Πιστοποίηση της αυθεντικότητας και ανάπτυξη δικτύου
προώθησης των ελαιοκομικών προϊόντων της κοινής
διασυνοριακής περιοχής Ελλάδας -Ιταλίας



Project co-financed by the European
Regional Development Fund



Project co-financed by the European
Regional Development Fund



ΣΦΡΑΓΙΔΑ «AUTHENTIC OLIVE NET»
ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ
ΑΙΤΗΣΗΣ ΠΙΛΟΤΙΚΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το Επιμελητήριο Πρέβεζας ως Επικεφαλής Εταίρος του Έργου «Πιστοποίηση της αυθεντικότητας και ανάπτυξη δικτύου προώθησης των ελαιοκομικών προϊόντων της κοινής διασυνοριακής περιοχής Ελλάδας -Ιταλίας», βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να προσκαλέσει όλους τους ενδιαφερόμενους ελαιοπαραγωγούς, που πληρούν τα κριτήρια συμμετοχής, να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα πιλοτικής εφαρμογής της διαδικασίας απονομής της σφραγίδας ποιότητας «Authentic Olive Net». Η αίτηση συμμετοχής μπορεί να υποβληθεί με ασφάλεια ηλεκτρονικά, επιλέγοντας στην ελληνική έκδοση του ιστότοπου <https://interreg-authentic-olive-net.eu/el/> το πλαίσιο «ΑΟΝ ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ – ΑΙΤΗΣΗ» στο πάνω δεξιά μέρος της οθόνης σας και συμπληρώνοντας τα απαιτούμενα πεδία της σχετικής φόρμας υποβολής έως και τη Δευτέρα 08-03-2021, ώρα 14:00.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΕΡΓΟ

Το Έργο «Authentic-Olive-Net» εισάγει έναν καινοτόμο και αποτελεσματικό τρόπο πιστοποίησης της αυθεντικότητας των Εξαιρετικών Παρθένων και Παρθένων τοπικών ελαιολάδων, τα οποία παράγονται στη διασυνοριακή περιοχή Interreg VA Ελλάδας-Ιταλίας και τα οποία έχουν ήδη πιστοποιηθεί ή θα μπορούσαν να πιστοποιηθούν ως προϊόντα Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή προϊόντα Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) σύμφωνα με το νομικό πλαίσιο που προβλέπει ο κανονισμός της ΕΕ αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012, σχετικά με τα συστήματα ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα.

Εταίροι του Έργου είναι το Επιμελητήριο Πρέβεζας, η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», η Ένωση Ελαιοπαραγωγών ASSOPROLI Μπάρι και το Εμπορικό Επιμελητήριο της Φότζια, ενώ η περιοχή ενδιαφέροντος του Έργου περιλαμβάνει την Περιφέρεια Απουλίας (Επαρχίες Φότζια, Μπάρι, Μπρίντζι, Λέτσε, Μπαρλέττα-Άντρια-Τράνι, Τάραντας), την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας (Αιτωλοακαρνανία, Αχαΐα, Ηλεία), την Περιφέρεια Ιονίων Νήσων (Ζάκυνθος, Κέρκυρα, Κεφαλονιά, Λευκάδα) και την Περιφέρεια Ηπείρου (Άρτα, Θεσπρωτία, Ιωάννινα, Πρέβεζα).

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΦΡΑΓΙΔΑ AUTHENTIC OLIVE NET

Οι Εταίροι του Έργου έχουν αναπτύξει το εμπορικό σήμα με τίτλο «Authentic Olive Net Seal». Αυτό το συγκεκριμένο εμπορικό σήμα είναι μια ιδιωτική ετικέτα και θα απονεμηθεί μόνο σε Έλληνες και Ιταλούς παραγωγούς Εξαιρετικών Παρθένων και Παρθένων Ελαιολάδων στη διασυνοριακή περιοχή ΕΛΛΑΔΑ - ΙΤΑΛΙΑ. Φορέας Απονομής της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» στην Ελλάδα θα είναι το Επιμελητήριο

Πρέβεζας. Ο Φορέας Ποιοτικού Ελέγχου θα είναι ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», ο οποίος θα διαχειρίζεται όλους τους ποιοτικούς ελέγχους των υποψηφίων ελαιοπαραγωγών. Αντιστοίχως, Φορέας Απονομής της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» στην Ιταλία θα είναι το Εμπορικό Επιμελητήριο της Φότζια.

Ο σκοπός του «Authentic Olive Net Seal» είναι να εδραιώσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα προϊόντα που παράγονται στη διασυνοριακή περιοχή ΕΛΛΑΔΑ - ΙΤΑΛΙΑ και να προστατεύσει τα συμφέροντα των ελαιοπαραγωγών από προϊόντα-απομιμήσεις και από τον αθέμιτο ανταγωνισμό, καθώς και να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα των ελαιοπαραγωγών.

Το Επιμελητήριο Πρέβεζας, ως Επικεφαλής Εταίρος του Προγράμματος, σχεδίασε και ανέπτυξε τη φόρμα αίτησης συμμετοχής, την οποία πρέπει να συμπληρώσουν και να υποβάλουν όλοι οι ενδιαφερόμενοι ελαιοπαραγωγοί, προκειμένου να συμμετάσχουν στην πιλοτική διαδικασία απονομής της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal». Όλες οι υποβληθείσες αιτήσεις θα εξεταστούν και όλοι οι υποψήφιοι που πληρούν τα κριτήρια θα συμμετάσχουν στην πιλοτική εφαρμογή της διαδικασίας απονομής.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΕΞΙΜΟΤΗΤΑΣ

Η σφραγίδα αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» βασίζεται σε τρεις πυλώνες, δηλαδή στην «Προέλευση», στη «Μέθοδο Παραγωγής» και στην «Ποιότητα». Πιστοποιεί την αυθεντικότητα των Εξαιρετικών Παρθένων και Παρθένων τοπικών ελαιολάδων που παράγονται από τις ακόλουθες τοπικές ποικιλίες ελιάς της διασυνοριακής περιοχής ΕΛΛΑΔΑ – ΙΤΑΛΙΑ: Λιανολιά, Κορωνέικη, Coratina, FS17 και Peranzana.

Η σφραγίδα αυθεντικότητας "Authentic Olive Net Seal" θα απονεμηθεί πιλοτικά μόνο μετά από έλεγχο συμμόρφωσης με όλα τα καθορισμένα προτύπα, συμπεριλαμβανομένων όλων των απαραίτητων προδιαγραφών, απαιτήσεων και διαδικασιών, που θα οδηγήσουν σε θετική αξιολόγηση του αιτούντος ελαιοπαραγωγού.

Η απονομή της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» αποτελεί προϋπόθεση για την ένταξη των ελαιοπαραγωγών στο Καλάθι Αυθεντικών Ελαιοκομικών Προϊόντων, το οποίο είναι ένας επίσημος κατάλογος όλων των ελαιολάδων, στα οποία θα απονεμηθεί το εμπορικό σήμα με τίτλο «Authentic Olive Net Seal».

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Ιωάννης Μπούρης

1.2 Online Application Form

1.2.1 Greek Version

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

* Απαιτείται

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

1. Ονοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

2. Α.Φ.Μ. *

3. Τηλέφωνο *

4. Email *

5. Διεύθυνση *

6. Μέγεθος Επιχείρησης *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Πολύ μικρή
- Μικρή
- Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



7. Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

8. Ποικιλία *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Κορωνέικη
- Λιανολιά

9. Τύπος καλλιέργειας *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Συμβατική
- Βιολογική
- Άλλο: _____

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



10. Κατηγορία Ελαιολάδου *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

11. Πιστοποίηση Ελαιολάδου

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο: _____

1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



12. Επωνυμία *

13. Τηλέφωνο

14. Διεύθυνση *

15. Α.Φ.Μ. *

16. Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



17. Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Παραδοσιακή μέθοδος
- 2 Φάσεων
- 2,5 Φάσεων
- 3 Φάσεων
- Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



18. Οξύτητα (%)

19. Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

20. K_{232} / K_{270}

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

21. Φρουτώδες

22. Πικρό

23. Πικάντικο



24. Άλλο

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

25. C14:0

26. C16:0

27. C16:1

28. C17:0

29. C17:1

30. C18:0

31. C18:1



32. C18:2

33. C18:3

34. C20:0

35. C20:1

36. C22:0

37. C24:0

38. C18:1 trans

39. C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)



40. CHOLESTEROL %

41. BRASSICASTEROL %

42. 24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

43. CAMPESTEROL %

44. CAMPESTANOL %

45. STIGMASTEROL %

46. Δ 7-CAMPESTENOL %

47. Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

48. CLEROSTEROL %





49. B-SITOSTEROL %

50. SITOSTANOL %

51. Δ5-AVENASTEROL %

52. Δ5,24- -STIGMASTADIENOL %

53. Δ7-STIGMASTENOL %

54. Δ7-AVENASTEROL %

55. ERYTHRODIOL&UVAOL %

56. TOTAL B-SITOSTEROL %

57. TOTAL STEROLS (mg/Kg)



58. Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google Φόρμες

1.2.2 English Version

AUTHENTIC-OLIVE-NET • Olive Oil Quality Program - Application Form

* Απαιτείται

1. ORIGIN OF OLIVE OIL



1.1 PRODUCER DATA

1. Full Name or Company Name *

2. V.A.T. *

3. Phone Number *

4. Email *

5. Address *

6. Company Size Classification *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Micro
- Small
- Medium

1.2 CULTIVATION DATA



7. Geographical Location of Cultivation *

8. Variety *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Coratina
- Peranzana
- FS17
- Koroneiki
- Lanolia
- Άλλο: _____



9. Cultivation Type *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Conventional
- Organic
- Άλλο: _____

1.3 PRODUCT DATA



10. Olive Oil Category *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Extra Virgin
- Virgin

11. Certification of Olive Oil *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- PDO (Protected Designation of Origin)
- PGI (Protected Geographical Origin)
- Self Assessment
- Producers Association
- Without Certification
- Άλλο: _____

1.4 OLIVE MILL DATA



12. Company Name *

13. Phone Number

14. Address *

15. V.A.T. *

16. Email

2. Olive Oil Production Methods



17. Olive Oil Production System *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

- Two-Phase
- Three-Phase
- Multi-Phase
- Traditional Method
- Άλλο: _____

3. QUALITY CRITERIA



18. Acidity %

19. Per. Value (meqO₂/Kg)

20. K₂₃₂ / K₂₇₀

Organoleptic assesment

21. Fruity



22. Bitter

23. Pungent (Spicy)

24. Other...

Fatty acid composition (%)

25. C14:0

26. C16:0

27. C16:1

28. C17:0

29. C17:1



30. C18:0

31. C18:1

32. C18:2

33. C18:3

34. C20:0

35. C20:1

36. C22:0

37. C24:0

38. C18:1 trans



39. C18:2 + C18:3 trans

Sterols (%)

40. CHOLESTEROL %

41. BRASSICASTEROL %

42. 24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

43. CAMPESTEROL %

44. CAMPESTANOL %

45. STIGMASTEROL %

46. Δ 7-CAMPESTENOL %





47. Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

48. CLEROSTEROL %

49. B-SITOSTEROL %

50. SITOSTANOL %

51. Δ 5-AVENASTEROL %

52. Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

53. Δ 7-STIGMASTENOL %

54. Δ 7-AVENASTEROL %

55. ERYTHRODIOL&UVAOL %



56. TOTAL B-SITOSTEROL %

57. TOTAL STEROLS (mg/Kg)

58. I allow the Commercial Chamber of Foggia to process and maintain the data, which I filled-in in this form, in the framework of my business participation in the AUTHENTIC-OLIVE-NET promotion network of olive oils *

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

I Accept

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google Φόρμες

1.3 Applicants

1.3.1 "ANTONOPOULOS LAMPROS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΛΑΜΠΡΟΣ

Α.Φ.Μ. *

150612347

Τηλέφωνο *

6983722567



Email *

lamprosant@gmail.com

Διεύθυνση *

Ξηροχώρι Ζαχαρωσ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

Ηλείας



Ποικιλία *

- Κορωνέικη
- Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

- Συμβατική
- Βιολογική
- Άλλο: _____

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

- Έξτρα παρθένο
- Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

- (ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης
- (ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη
- (ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν
- Χωρίς πιστοποίηση
- Άλλο:

1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

Σύγχρονο ελαιοτριβείο η αλφειουσα-Β. Μιχαλόπουλος-Γ. πατσης-Β.βαρωτσος και ΣΙΑ ΟΕ

Τηλέφωνο

2621071556

Διεύθυνση *

Αλφειούσα ηλεις

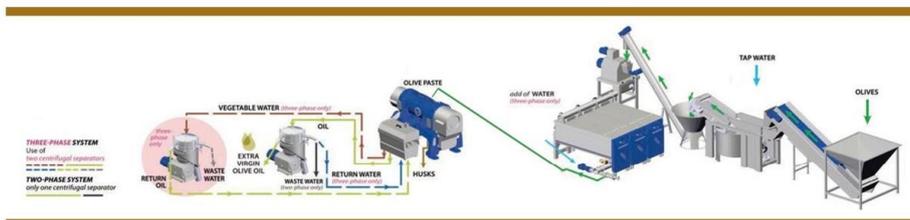
A.Φ.Μ. *

082334672

Email

elaiotrivio@yahoo.gr

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
- 2 Φάσεων
- 2,5 Φάσεων
- 3 Φάσεων
- Άλλο:

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0.3

Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

K₂₃₂ / K₂₇₀

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

Πικρό



Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

.....

C16:0

.....

C16:1

.....

C17:0

.....

C17:1

.....





C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0





C24:0

C18:1 trans

C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %





CAMPESTANOL %

.....

STIGMASTEROL %

.....

Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....





Δ5-AVENASTEROL %

.....

Δ5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....

Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....





Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google





1.3.2 "SELLIANAKI MARIA"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΣΕΛΛΙΑΝΑΚΗ ΜΑΡΙΑ

Α.Φ.Μ. *

057179983

Τηλέφωνο *

6973777816

Email *

V.SELIANAKIS@GMAIL.COM



Διεύθυνση *

ΦΥΛΑΚΗ ΔΗΜΟΥ ΑΠΟΚΟΡΩΝΟΥ ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΦΥΛΑΚΗ ΔΗΜΟΥ ΑΠΟΚΟΡΩΝΟΥ ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο: _____

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο: ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΜΕΛΛΙΣΑΚΗΣ Π & ΣΙΑ Ο.Ε.

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

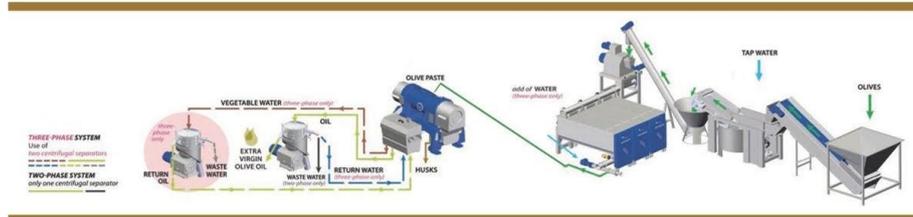
ΤΣΙΒΑΡΑΣ ΔΗΜΟΥ ΑΠΟΚΟΡΩΝΟΥ ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗ

Α.Φ.Μ. *

091244375

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0,4



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.3 "MONOPATI S.A. ORGANIZATION OF PRODUCERS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΜΟΝΟΠΑΤΙ Α.Ε ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

Α.Φ.Μ. *

800525513

Τηλέφωνο *

6972822333

Email *

info@monakrivo.com



Διεύθυνση *

ΓΕΡΑΚΙ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ ΗΛΕΙΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΓΕΡΑΚΙ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ ΗΛΕΙΑ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο: AGRO 2-1 / AGRO 2-2



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

Γ. ΚΑΤΣΑΝΤΩΝΗΣ Ο.Ε.

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

ΓΕΡΑΚΙ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

Α.Φ.Μ. *

082119449

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0,2



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

3,4

K₂₃₂ / K₂₇₀

1,609

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδες

4,2

Πικρό

3,0

Πικάντικο

3,9

Άλλο

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.4 "KYRLAS EVANGELOS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΚΥΡΛΑΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

Α.Φ.Μ. *

051446716

Τηλέφωνο *

2682060332

Email *

kyrlasb@gmail.com



Διεύθυνση *

Λ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ 7 ΠΡΕΒΕΖΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

Ν ΟΡΩΠΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΠΕΤΡΟΣ & ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΟΥΛΙΣΤΙΩΤΗΣ Ο.Ε.

Τηλέφωνο

2682031322

Διεύθυνση *

Ν ΩΡΩΠΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Α.Φ.Μ. *

092913470

Email



2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
- 2 Φάσεων
- 2,5 Φάσεων
- 3 Φάσεων
- Άλλο:

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

.....



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.5 "BIO GREEN OLIVE OIL - ELENI ANDRONIKIDOU"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

BIO GREEN OLIVE OIL ΕΛΕΝΗ ΑΝΔΡΟΝΙΚΙΔΟΥ

Α.Φ.Μ. *

136650661

Τηλέφωνο *

+306994303614

Email *

bio.green.oliveoil@gmail.com



Διεύθυνση *

ΜΥΤΙΚΑΣ, ΠΡΕΒΕΖΑ, 48100

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΠΡΕΒΕΖΑ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΚΟΝΑΚΙΣ OLIVE OIL

Τηλέφωνο

+302682032289

Διεύθυνση *

ΩΡΟΠΙΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Α.Φ.Μ. *

082521348

Email

konakisoil@gmail.com

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο:

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0,14%



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

3,73

K₂₀₂ / K₂₇₀

1,446 / 0,101

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

4,3

Πικρό

3,6

Πικάντικο

3,8

Άλλο

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.6 “FOTOPOULOS ALEXANDROS”

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΦΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

Α.Φ.Μ. *

133282971

Τηλέφωνο *

6942536709

Email *

alexandros_fotopoulos@yahoo.gr



Διεύθυνση *

ΣΚΟΥΤΕΣΙΑΔΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΜΕΓΑΛΗ ΧΩΡΑ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΓΑΛΑΖΟΥΛΑΣ

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

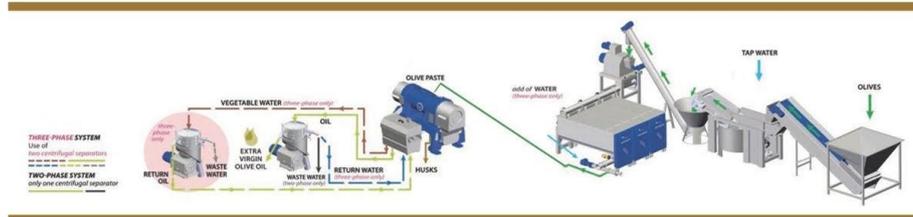
ΑΓΡΙΝΙΟ

Α.Φ.Μ. *

-

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο:

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0,20



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....



1.3.7 “ΜΟΥΚΑΝΟΣ ΙΟΑΝΝΙΣ”

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΜΟΥΚΑΝΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΟΥ ΕΥΣΤΡ.

Α.Φ.Μ. *

069861809

Τηλέφωνο *

6945991314

Email *

ΜΟΥΚΑΝΟΣ@YAHOO.GR



Διεύθυνση *

ΚΑΝΑΛΙ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΚΑΝΑΛΙ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΒΟΥΛΙΣΤΙΟΤΗΣ ΠΕΤΡΟΣ&ΙΩΑΝΝΗΣ Ο.Ε

Τηλέφωνο

2682031322

Διεύθυνση *

ΩΡΟΠΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Α.Φ.Μ. *

092913470

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.8 "PLASTIRA KONSTANTINO / PLASTIRAS OLIVE GROVES"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

Plastira Konstantino/Plastiras olive groves

Α.Φ.Μ. *

101355659

Τηλέφωνο *

6936972881

Email *

plastiras.greekproducts@gmail.com



Διεύθυνση *

Flampoura Preveza Greece

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

Preveza

Ποικιλία *

Κορωνέτικη

Λιανολιά



Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο: είναι ΠΟΠ και ΠΓΕ αλλά δεν έχουμε Πιστοποίηση,προς συζητηση



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

petros&ioannis voulistiotis o.p.

Τηλέφωνο

2682031322

Διεύθυνση *

Οροπος PC 48061

Α.Φ.Μ. *

092913470

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.9 "KORONAIOS THEODOROS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

Θεόδωρος Κορωναίος

Α.Φ.Μ. *

031104971

Τηλέφωνο *

2682028978

Email *

koronaios@otenet.gr



Διεύθυνση *

Αγία Φανερωμένη, Πρέβεζα

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

Αγία Φανερωμένη, Δήμος Πρέβεζας, Πρέβεζα

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

Πέτρος & Ιωάννης Βουλιστιώτης Ο.Ε

Τηλέφωνο

2682031322

Διεύθυνση *

Ωρωπός Πρεβεζας

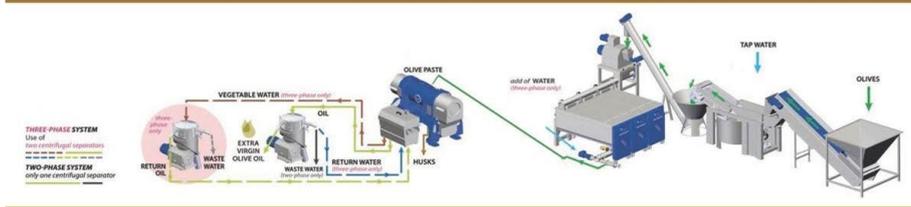
Α.Φ.Μ. *

092913470

Email

iannisvou@gmail.com

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0,2



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

6,05

K₂₃₂ / K₂₇₀

1,51

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

Πολύ

Πικρό

Ελάχιστα

Πικάντικο

οχι

Άλλο

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

0,01

C16:0

14,36

C16:1

1,48

C17:0

0,05

C17:1

0,1

C18:0

2,13

C18:1

71,37





C18:2

8,86

C18:3

0,73

C20:0

0,38

C20:1

0,31

C22:0

0,11

C24:0

0,09

C18:1 trans

0,02





C18:2 + C18:3 trans

<0,01

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

0,06

BRASSICASTEROL %

0,00

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

0,12

CAMPESTEROL %

3,28

CAMPESTANOL %

0,01

STIGMASTEROL %

0,92





Δ 7-CAMPESTENOL %

0,00

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

0,00

CLEROSTEROL %

0,86

B-SITOSTEROL %

88,89

SITOSTANOL %

0,54

Δ 5-AVENASTEROL %

4,53

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

0,25





Δ7-STIGMASTENOL %

0,23

Δ7-AVENASTEROL %

0,3

ERYTHRODIOL&UVAOL %

1,22

TOTAL B-SITOSTEROL %

95,07

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

1378,79

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.10 "ΡΟΥΜΠΟΥ ANNA"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

Ρούμπου Άννα

Α.Φ.Μ. *

027491110

Τηλέφωνο *

2682022274

Email *

rubu.anna@gmail.com



Διεύθυνση *

Καρωτάκη 35, 48100, Πρέβεζα, Ελλάδα

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

Λίμνη Γκαβογιάννη, Αγ. Θωμάς Πρεβέζης

Ποικιλία *

Κορωνέτικη

Λιανολιά



Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

Νόβας Δημήτριος

Τηλέφωνο

2682054001

Διεύθυνση *

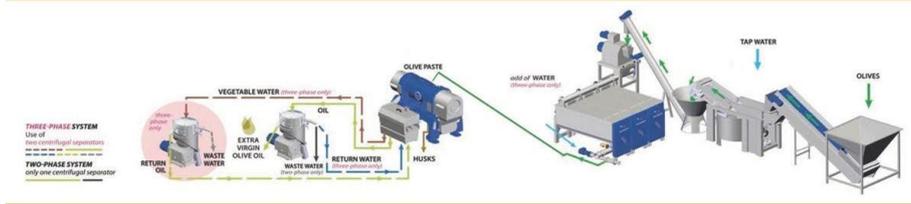
Ε.Ο. Πρεβέζης - Ηγουμενίτσας / Καστροσυκιά Πρεβέζης

Α.Φ.Μ. *

047487068

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο:

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

0,3



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1





C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.11 “ΜΠΑΤΣΟΥΛΙ CHRISTINA”

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΠΑΤΣΟΥΛΗ

Α.Φ.Μ. *

116051570

Τηλέφωνο *

6982527168

Email *

christina.batsoulis@gmail.com



Διεύθυνση *

ΛΑΡΝΑΚΟΣ 3, ΠΡΕΒΕΖΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ ΠΡΕΒΕΖΗΣ

Ποικιλία *

Κορωνέτικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΖΑΛΛΟΓΟΥ

Τηλέφωνο

2682054001, 2682054300

Διεύθυνση *

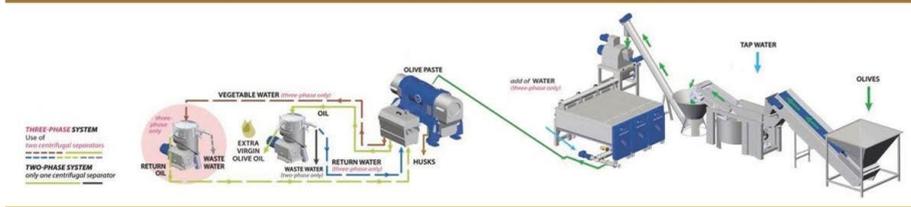
ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Α.Φ.Μ. *

047487068

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδες

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1





C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.12 "CHASAKIS VASILEIOS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΧΑΣΑΚΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

Α.Φ.Μ. *

040737563

Τηλέφωνο *

6944605581

Email *

schasakis@gmail.com



Διεύθυνση *

ΚΑΝΑΛΙ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΚΑΝΑΛΙ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Ποικιλία *

Κορωνέτικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΝΟΒΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ (ΤΟ ΖΑΛΟΓΓΟ)

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ

Α.Φ.Μ. *

047487068

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.13 "TSOGKAS PANAGIOTIS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΤΣΟΓΚΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

Α.Φ.Μ. *

030482775

Τηλέφωνο *

6938971399

Email *

dimdimis77@gmail.com



Διεύθυνση *

ΓΙΑΤΡΟΥ ΓΕΡΟΓΙΑΝΝΗ 8, ΠΡΕΒΕΖΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΕΚΚΛΗΣΙΕΣ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΛΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΖΗΚΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

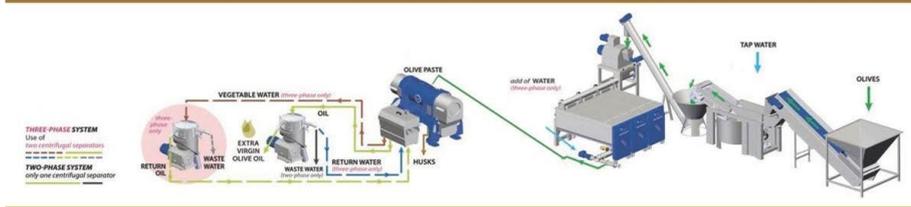
ΚΡΥΟΠΗΓΗ-ΠΡΕΒΕΖΑ

Α.Φ.Μ. *

093500334

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.14 "NIKAS GEORGIOS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΝΙΚΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Α.Φ.Μ. *

022929436

Τηλέφωνο *

6973595711

Email *

alexandranika@hotmail.gr



Διεύθυνση *

ΜΠΑΧΟΥΜΗ 13, ΠΡΕΒΕΖΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΑΚΤΙΟ

Ποικιλία *

Κορωνέτικη

Λιανολιά



Τύπος καλλιέργειας *

- Συμβατική
- Βιολογική
- Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

- Έξτρα παρθένο
- Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

- (ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης
- (ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη
- (ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν
- Χωρίς πιστοποίηση
- Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΠΕΤΡΟΣ ΚΑΙ ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΟΥΛΙΣΤΙΩΤΗΣ Ο.Ε.

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

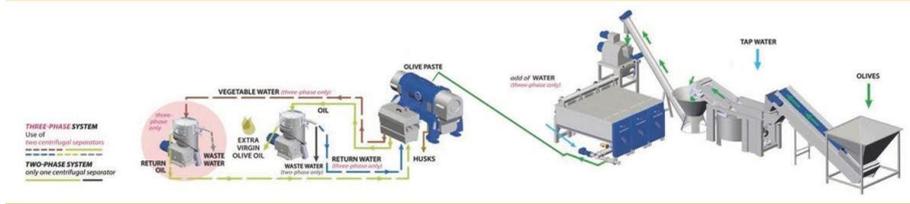
ΩΡΩΠΟΣ

Α.Φ.Μ. *

092913470

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.15 "NOUSIAS PANAGIOTIS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

Νούσιας Παναγιώτης

Α.Φ.Μ. *

027369478

Τηλέφωνο *

6936607507

Email *

nusiaspa@otenet.gr



Διεύθυνση *

Λ.Ειρήνησο 65 48100 ΠΡΕΒΕΖΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΚΑΜΑΡΙΝΑ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΚΟΝΑΚΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.

Τηλέφωνο

2682032289

Διεύθυνση *

ΩΡΩΠΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Α.Φ.Μ. *

082521348

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδες

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.16 "SMPONIAS GEORGIOS"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΜΠΟΝΙΑΣ

Α.Φ.Μ. *

044763443

Τηλέφωνο *

2684024593

Email *

ssakalaki@prevezachamber.gr



Διεύθυνση *

ΚΟΡΥΦΟΥΛΑ, ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΚΟΡΥΦΟΥΛΑ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΖΗΚΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

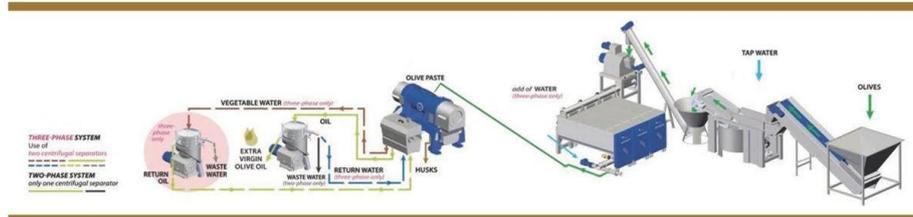
ΚΡΥΟΠΗΓΗ

Α.Φ.Μ. *

093500334

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1



C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.17 “ΜΠΑΣΑΚΟΣ ΙΡΑΚΛΙΣ”

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΗΡΑΚΛΗΣ ΜΠΑΣΑΚΟΣ

Α.Φ.Μ. *

041789557

Τηλέφωνο *

6941407082

Email *

ssakalaki@prevezachamber.gr



Διεύθυνση *

ΑΝΑΚΤΩΡΙΟΥ 48, ΠΡΕΒΕΖΑ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΚΑΝΑΛΙ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά



Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΝΟΒΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

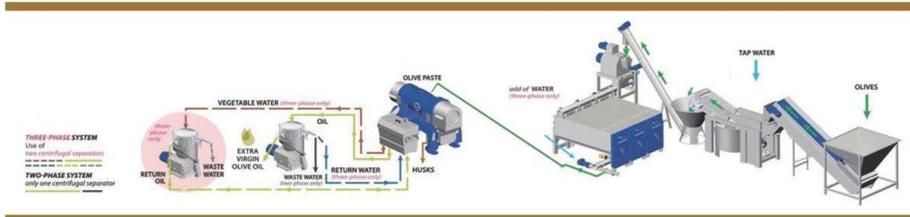
ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ

Α.Φ.Μ. *

047487068

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1





C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans





C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



1.3.18 “ΚΟΚΚΙΝΙΣ ΙΟΑΝΝΙΣ”

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΚΚΙΝΗΣ

Α.Φ.Μ. *

014178199

Τηλέφωνο *

6945846553

Email *

rannkokk@gmail.com



Διεύθυνση *

ΨΑΘΑΚΙ, ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΠΑΠΑΔΑΤΕΣ, ΠΡΕΒΕΖΗΣ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά

Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΠΕΤΡΟΣ ΚΑΙ ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΟΥΛΙΣΤΙΩΤΗΣ Ο.Ε.

Τηλέφωνο

Διεύθυνση *

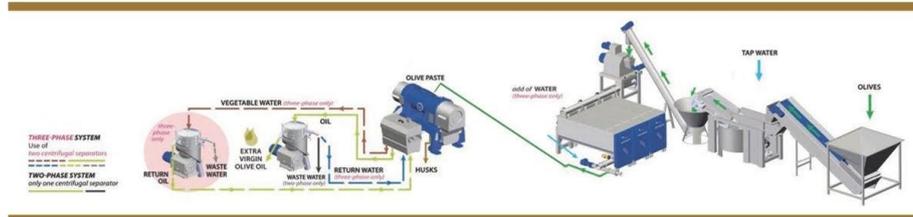
ΩΡΩΠΟΣ

Α.Φ.Μ. *

092913470

Email

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
 2 Φάσεων
 2,5 Φάσεων
 3 Φάσεων
 Άλλο: _____

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)

C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....



Δ7-STIGMASTENOL %

Δ7-AVENASTEROL %

ERYTHRODIOL&UVAOL %

TOTAL B-SITOSTEROL %

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google

1.3.19 "ΛΟΥΚΑΣ ΠΕΡΙΚΛΗΣ"

Αίτηση Πιστοποίησης Ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET

1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία *

ΛΟΥΚΑΣ ΠΕΡΙΚΛΗΣ

Α.Φ.Μ. *

043761452

Τηλέφωνο *

6932520110

Email *

loukasperiklis71@gmail.com



Διεύθυνση *

ΠΑΡΑΛΙΑ ΒΡΑΧΟΥ ΠΡΕΒΑΖΑΣ

Μέγεθος Επιχείρησης *

Πολύ μικρή

Μικρή

Μεσαία

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



Γεωγραφική Θέση Καλλιέργειας *

ΒΡΑΧΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Ποικιλία *

Κορωνέικη

Λιανολιά



Τύπος καλλιέργειας *

Συμβατική

Βιολογική

Άλλο:

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κατηγορία Ελαιολάδου *

Έξτρα παρθένο

Παρθένο

Πιστοποίηση Ελαιολάδου

(ΠΟΠ) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ΠΓΕ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

(ΕΠΙΠ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

Χωρίς πιστοποίηση

Άλλο:



1.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ



Επωνυμία *

ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΚΟΝΑΚΗΣ Κ ΣΙΑ ΟΕ

Τηλέφωνο

2682032289

Διεύθυνση *

ΩΡΩΠΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Α.Φ.Μ. *

082521348

Email

konakisoil@gmail.com

2. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Συστήματα Παραγωγής Ελαιόλαδου *

- Παραδοσιακή μέθοδος
- 2 Φάσεων
- 2,5 Φάσεων
- 3 Φάσεων
- Άλλο:

3. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οξύτητα (%)

.....



Αρ. Υπεροξειδίων (meqO₂/Kg)

.....

K₂₃₂ / K₂₇₀

.....

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Φρουτώδεις

.....

Πικρό

.....

Πικάντικο

.....

Άλλο

.....

Σύνθεση λιπαρών οξέων (%)



C14:0

C16:0

C16:1

C17:0

C17:1

C18:0

C18:1

C18:2

C18:3

C20:0

C20:1

C22:0

C24:0

C18:1 trans



C18:2 + C18:3 trans

Στερόλες (%)

CHOLESTEROL %

BRASSICASTEROL %

24-METHYLEN-CHOLESTEROL %

CAMPESTEROL %

CAMPESTANOL %

STIGMASTEROL %





Δ 7-CAMPESTENOL %

.....

Δ 5,23-STIGMASTADIENOL %

.....

CLEROSTEROL %

.....

B-SITOSTEROL %

.....

SITOSTANOL %

.....

Δ 5-AVENASTEROL %

.....

Δ 5,24- -STIGMASTADIENOL %

.....





Δ7-STIGMASTENOL %

.....

Δ7-AVENASTEROL %

.....

ERYTHRODIOL&UVAOL %

.....

TOTAL B-SITOSTEROL %

.....

TOTAL STEROLS (mg/Kg)

.....

Επιτρέπω στο Επιμελητήριο Πρέβεζας να επεξεργάζεται και να διατηρεί τα δεδομένα που συμπλήρωσα σε αυτή τη φόρμα, στο πλαίσιο της συμμετοχής της επιχείρησής μου στο δίκτυο προώθησης ελαιολάδου AUTHENTIC-OLIVE-NET *

Αποδοχή

Αυτό το περιεχόμενο δεν έχει δημιουργηθεί και δεν έχει εγκριθεί από την Google.

Google



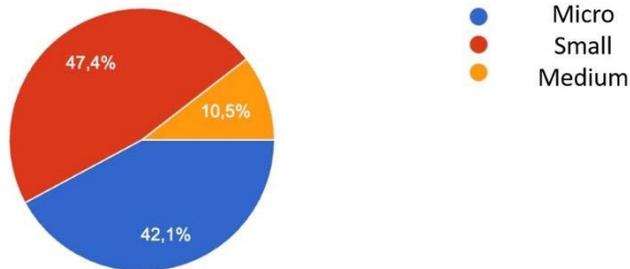
1.4 Evaluation of Applicants

1.4.1 Aggregated Statistics

Company Size Classification

Company Size

19 answers



Olives Variety

Olives Variety

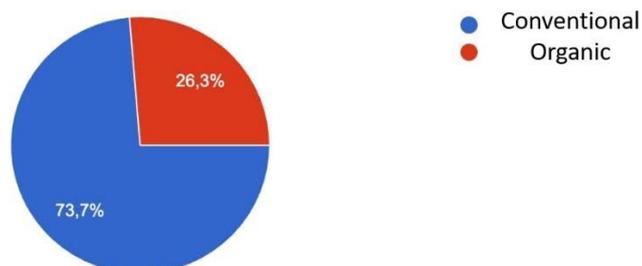
19 answers



Cultivation Type

Cultivation Type

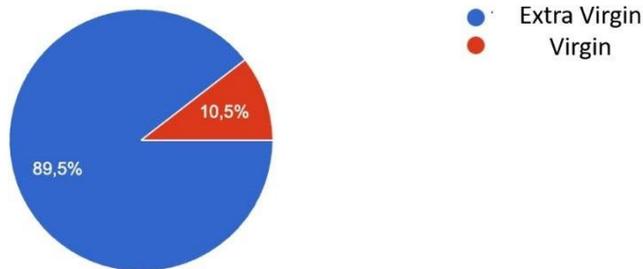
19 answers



Olive Oil Category

OO Category

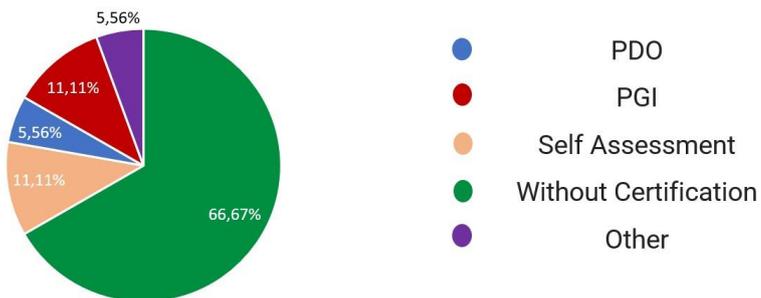
19 answers



Certification of Olive Oil

Certification of Olive Oil

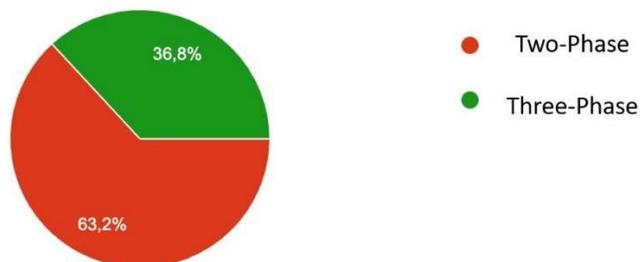
18 answers



Olive Oil Production System

Olive Oil Production System

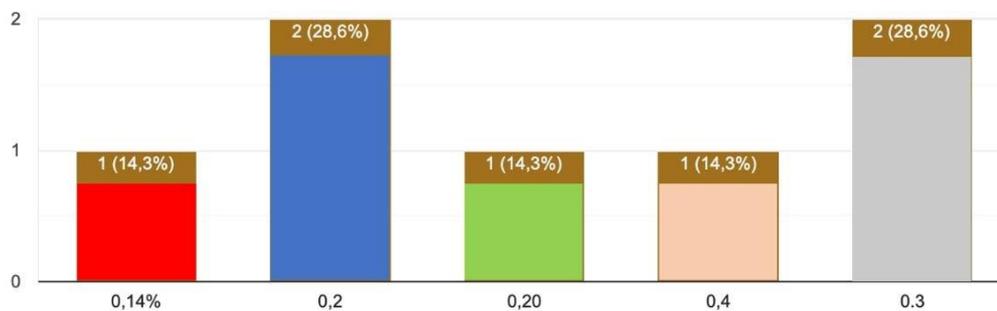
19 answers



Quality Criterion: Acidity

Acidity %

7 answers



Quality Criterion: K_{232} / K_{270}

K_{232} / K_{270}

3 answers

1,609

1,446 / 0,101

1,51

Quality Criterion: Per. Value (meqO₂/Kg)

Per. Value (meqO₂/Kg)

3 answers

3,4

3,73

6,05

1.4.2 General Remarks

- ❖ **19 applications have been submitted**
 - 78,9% of applicants are olive oil producers activated in Preveza (15/19)
 - 15,8% of applicants are olive oil producers activated in Western Greece (3/19)
 - 5,3% of applicants are olive oil producers activated in Crete (1/19)
- ❖ **100% of the applicants are SMEs**
 - 42,1% are classified as micro businesses (8/19)
 - 47,4% are classified as small businesses (9/19)
 - 10,5% are classified as medium-sized businesses (2/19)
- ❖ **The Koroneiki variety wins by a small advantage the Lanolia variety**
 - 52,6% of olive oil producers cultivate Koroneiki (10/19)
 - 47,4% of olive oil producers cultivate Lanolia (9/19)
- ❖ **Most olive oil producers manage conventional cultivations**
 - 73,7% conventional cultivations (14/19)
 - 26,3% organic cultivations (5/19)
- ❖ **17 applicants produce Extra Virgin Olive Oil (EVOO)**
 - 89,5% of applicants are olive oil producers of EVOO (17/19)
 - 10,5% of applicants are olive oil producers of VOO (2/19)
- ❖ **Most olive oil producers do not possess any product quality certification documents**
 - 66,67% of applicants are olive oil producers without certification (12/18)
 - 2 applicants are olive oil producers awarded with PGI certificate (2/18)
 - 2 applicants are olive oil producers who declared self assessment (2/18)
 - 1 applicant is olive oil producer awarded with PDO certificate (1/18)
 - 1 applicant is olive oil producer awarded with AGRO 2.1 / 2.2 certificate (1/18)
 - 1 applicant did not fill in relevant information
- ❖ **All applicants apply modern Olive Oil Production Systems**
 - 12 applicants apply the Two-Phase Olive Oil Production System (12/19)
 - 7 applicants apply the Three-Phase Olive Oil Production System (7/19)
- ❖ **None of the applicants did fill in the “QUALITY CRITERIA” application fields**
 - 7 applicants declared the Acidity of their olive oil product
 - 3 applicants filled in the K_{232} / K_{270} ratio
 - 3 applicants filled in the Peroxides Number of their olive oil product

1.4.3 Remarks about the Regional Unit of Preveza

- ❖ **15 applications have been submitted**
 - 86,7% of applicants are olive oil producers of EVOO (13/15)
 - 13,3% of applicants are olive oil producers of VOO (2/15)
- ❖ **100% of the applicants are SMEs**
 - 40,0% are classified as micro businesses (6/15)
 - 53,3% are classified as small businesses (8/15)
 - 6,7% are classified as medium-sized businesses (1/15)
- ❖ **The Lanolia variety prevails still as the main local olives variety**
 - 40,0% of olive oil producers cultivate Koroneiki (6/15)
 - 60,0% of olive oil producers cultivate Lanolia (9/15)
- ❖ **Most olive oil producers manage conventional cultivations**
 - 80,0% conventional cultivations (12/15)
 - 20,0% organic cultivations (3/15)
- ❖ **Most olive oil producers do not possess any product quality certification documents**
 - 80,00% of applicants are olive oil producers without certification (12/15)
 - 1 applicant is olive oil producer awarded with PGI certificate (1/15)
 - 1 applicant is olive oil producer awarded with PDO certificate (1/15)
 - 1 applicant declared self assessment (1/15)
- ❖ **All applicants apply modern Olive Oil Production Systems**
 - 11 applicants apply the Two-Phase Olive Oil Production System (11/15)
 - 4 applicants apply the Three-Phase Olive Oil Production System (4/15)
- ❖ **None of the applicants did fill in the “QUALITY CRITERIA” application fields**
 - 3 applicants declared the Acidity of their olive oil product
 - 2 applicants filled in the K_{232} / K_{270} ratio
 - 2 applicants filled in the Peroxides Number of their olive oil product

1.4.4 Eligible Applicants

- ❖ **18 applicants are eligible for the AON Seal based on their Company Seat Location**
 - 94,7% of applicants are olive oil producers activated in the across border GREECE - ITALY area (18/19)
 - 5,3% of applicants are olive oil producers activated outside of the across border GREECE - ITALY area (1/19)
- ❖ **16 applicants are eligible for AON Seal based on their Company Seat Location & on their product (EVOO)**
 - 1 applicant is olive oil producer activated outside of the across border GREECE - ITALY area (1/19)
 - 2 applicants activated in the across border GREECE - ITALY area produce VOO
- ❖ **15 applicants are olive oil producers activated in Preveza**

1.5 Negative Evaluation Results

APPLICANT	REASON FOR NEGATIVE EVALUATION
1. "ANTONOPOULOS LAMPROS"	Activated outside of the Regional Unit of Preveza
2. "SELLIANAKI MARIA"	Activated outside of the across border GREECE - ITALY area
3. "MONOPATI S.A. ORGANIZATION OF PRODUCERS"	Activated outside of the Regional Unit of Preveza
4. "FOTOPOULOS ALEXANDROS"	Activated outside of the Regional Unit of Preveza
5. "TSOGKAS PANAGIOTIS"	Producer of Virgin Olive Oil
6. "SMPONIAS GEORGIOS"	Producer of Virgin Olive Oil

1.6 Positive Evaluation Results

APPLICANT	CRITERIA							
	Preveza	EVOO	Company Size	Variety	Cultivation Type	PDO/PGI	Production System	Quality
1. "KYRLAS EVANGELOS"	✓	✓	Micro	Koroneiki	Conventional	-	✓	N/A
2. "BIO GREEN OLIVE OIL – ELENI ANDRONIKIDOU"	✓	✓	Small	Lanolia	Organic	-	✓	✓
3. "MOUKANOS IOANNIS"	✓	✓	Medium	Koroneiki	Conventional	-	✓	N/A
4. "PLASTIRA KONSTANTINO / PLASTIRAS OLIVE GROVES"	✓	✓	Micro	Lanolia	Conventional	-	✓	N/A
5. "KORONAIOS THEODOROS"	✓	✓	Micro	Lanolia	Conventional	PDO	✓	✓
6. "ROUMPOU ANNA"	✓	✓	Micro	Koroneiki	Conventional	-	✓	✓

APPLICANT	Preveza	EVOO	Company Size	Variety	Cultivation Type	PDO/PGI	Production System	Quality
7. "MPATSOULI CHRISTINA"	✓	✓	Small	Koroneiki	Conventional	-	✓	N/A
8. "CHSAKIS VASILEIOS"	✓	✓	Small	Lanolia	Conventional	-	✓	N/A
9. "NIKAS GEORGIOS"	✓	✓	Small	Koroneiki	Conventional	-	✓	N/A
10. "NOUSIAS PANAGIOTIS"	✓	✓	Micro	Lanolia	Organic	PGI	✓	N/A
11. "MPASAKOS IRAKLIS"	✓	✓	Small	Koroneiki	Conventional	-	✓	N/A
12. "KOKKINIS IOANNIS"	✓	✓	Small	Lanolia	Organic	-	✓	N/A
13. "LOUKAS PERIKLIS"	✓	✓	Small	Lanolia	Conventional	-	✓	N/A

2. Entry in the AON Olive Producers' Registry

2.1 Issuance of AON Olive Producers' Certificate

Preveza Chamber, taking into consideration the completion of the pilot implementation and the completion of the evaluation process, has decided to issue thirteen (13) AON Seal Certificates.

Pilot Implementation

All stakeholders, i.e. olive oil producers of EVOO, submitted to the Preveza Chamber an Application to award their products the “Authentic Olive Net Seal”.

The Applications were submitted online, including all essential information, i.e. VAT number of the producer, product specifications, origin, production method and quality.

Due to the pilot implementation, applicants should were not asked to submit documentation in support of the application, based on factual elements, results of analyses and administrative or accounting information kept in accordance with Union and national rules.

Evaluation Process

Preveza Chamber evaluated all submitted applications.

In case of Negative Evaluation, the Application will be rejected, as it happened for six (6) applicants, due to different reasons.

In case of Positive Evaluation, the applicant, i.e. the producer, is entered in the Registry of Businesses which have the right to label their products with the “Authentic Olive Net Seal”, as it happened for thirteen (13) applicants.

Due to the pilot implementation, Preveza Chamber does not need to run further conformity checks to ensure that the products continue to be eligible for the “Authentic Olive Net Seal”.

However, Preveza Chamber will inform all public bodies responsible for supervising the Agrofood Products, e.g. the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”.

2.2 AON Olive Producers' Certificate

2.2.1 Greek Version





ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ
Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου
ΑΥΘΗΓΕΝΤΙC - OLIVE – NET *

Η σφραγίδα αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» βασίζεται σε τρεις πυλώνες, δηλαδή στην «Προέλευση», στη «Μέθοδο Παραγωγής» και στην «Ποιότητα», που από κοινού καθιερώνουν ένα σύστημα κοινών αρχών αξιολόγησης και μια προτεινόμενη μεθοδολογική προσέγγιση.

Απονέμεται στην ελαιοπαραγωγό επιχείρηση

»

»

Η απονομή της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» αποτελεί προϋπόθεση για την ένταξη των ελαιοπαραγωγών στο Κατάστιχο Αυθεντικών Ελαιοκομικών Προϊόντων, το οποίο είναι ένας επίσημος κατάλογος όλων των ελαιολάδων, στα οποία θα απονεμηθεί το εμπορικό σήμα με τίτλο «Authentic Olive Net Seal».

 **ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ**

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
Γωάννης Μπούρης



* Πρόκειται για πιλοτικό έργο και όλοι οι καταναλωτές πρέπει να γνωρίζουν ότι πρόκειται για αξιολόγηση ποιότητας, με στόχο την ταυτοποίηση, την αξιολόγηση και την προώθηση εξαιρετικών παρθένων ελαίων της περιοχής Interreg V-A Ελλάδας-Ιταλίας.

2.2.2 English Version



Certificate

Extra Virgin Olive Oil

AUTHENTIC - OLIVE - NET*

The Seal of Authenticity "Authentic Olive Net Seal" is based on three pillars, namely "Origin", "Production Methods" and "Quality", which together establish a system of common assessment principles and a recommended methodology approach.

Awarded to the Olive Oil Producer

The award of this trademark is a prerequisite for the inclusion of olive oil producers in the "Basket of Authentic Olive Products in the across border GREECE - ITALY area", which is a common catalogue of all olive oils, to which will be awarded the trademark entitled "Authentic Olive Net Seal".



PREVEZACHAMBER

THE PRESIDENT

Ioannis Bouris





* This is a pilot project and all consumers should be aware that this is a quality assessment, aiming to identify, assess and promote extra virgin oils of the Interreg V-A Greece-Italy area

2.3 Signing of AON Olive Producers' Agreement

All successful applicant olive oil producers, who have participated in the pilot implementation of the award process, will sign the AON Olive Producers' Agreement, which is a Memorandum of Understanding between Preveza Chamber and the respective olive oil producer.

2.3.1 Memorandum of Understanding Terms

Memorandum of Understanding

*AUTHENTIC - OLIVE – NET **

* This is a pilot project and all consumers should be aware that this is a quality assessment, aiming to identify, assess and promote extra virgin oils of the Interreg V-A Greece-Italy area.

With the Olive Oil Producer

”

”

*Both parties hereby agree and accept the following terms
and conditions of cooperation:*

1. Project Partners have developed the trademark entitled “Authentic Olive Net Seal”. This specific trademark is a private label and will be awarded only to Greek and Italian producers of Extra Virgin Olive Oils in the across border GREECE - ITALY area.
2. The Seal of Authenticity “Authentic Olive Net Seal” is based on three pillars, namely “Origin”, “Production Methods” and “Quality”, which together establish a system of common assessment principles and a recommended methodology approach.
3. The Seal of Authenticity “Authentic Olive Net Seal” is based on three pillars, namely “Origin”, “Production Methods” and “Quality”, which together establish a system of common assessment principles and a recommended methodology approach.
4. The award of this trademark is a prerequisite for the inclusion of olive oil producers in the “Basket of Authentic Olive Products in the across border GREECE - ITALY area”, which is a common catalogue of all olive oils, to which will be awarded the trademark entitled “Authentic Olive Net Seal”.
5. Awarding Body of the "Authentic Olive Net Seal" in Greece will be the Commercial Chamber of Preveza.
6. Quality Control Body will be the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, which will run all quality controls of the applicant olive oil producers.
7. Likewise, Awarding Body of the "Authentic Olive Net Seal" in Italy will be the Commercial Chamber of Foggia.

8. The project “Authentic-Olive-Net” introduces an innovative and effective pilot way to identify, assess, and promote the high quality characteristics of the selected olives varieties, i.e. Lianolia, Koroneiki, Coratina, FS17 & Peranzana, which are being produced in the Interreg V-A Greece-Italy area and which are already registered or should become registered under the geographical indication schemes of P.D.O. (protected designation of origin) or P.G.I. (protected geographical indication) that are based on the legal framework provided by the EU Regulation No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.
9. The purpose of the “Authentic Olive Net Seal” is to consolidate consumer confidence in the products declared to come from the across border GREECE - ITALY area and to protect the interests of producers from counterfeiting and unfair competition, as well as to strengthen the competitiveness of the producers.
10. Project partners consist of Preveza Chamber, Region of Western Greece, Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, Assopoli Bari and the Chamber of Commerce of Foggia.
11. The project area of interest includes the Puglia Region (Provinces of Foggia, Bari, Brindisi, Lecce, Barletta-Andria-Trani (BAT), Taranto), the Region of Western Greece (Aitolokarnania, Achaia, Ileia), the Region of Ionian Islands (Zakynthos, Kerkyra, Kefalonia, Lefkada) and the Region of Epirus (Arta, Thesprotia, Ioannina, Preveza).

2.4 AON Olive Producers' Agreement

2.4.1 Greek Version



ΜΝΗΜΟΝΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΥΘΗΝΤΙΚ - ΟΛΙΒΕ – ΝΕΤ *

* Πρόκειται για πιλοτικό έργο και όλοι οι καταναλωτές πρέπει να γνωρίζουν ότι πρόκειται για αξιολόγηση ποιότητας, με στόχο την ταυτοποίηση, την αξιολόγηση και την προώθηση εξαιρετικών παρθένων ελαίων της περιοχής Interreg V-A Ελλάδα-Ιταλία.

Με την ελαιοπαραγωγό επιχείρηση

”
Αμφότεροι οι συμβαλλόμενοι συντομολογούν και αποδέχονται με το παρόν τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις συνεργασίας:

1. Οι Εταίροι του Έργου «Authentic-Olive-Net» έχουν αναπτύξει το εμπορικό σήμα με τίτλο «Authentic Olive Net Seal». Αυτό το συγκεκριμένο εμπορικό σήμα είναι μια ιδιωτική ετικέτα και απονέμεται μόνο σε Έλληνες και Ιταλούς παραγωγούς Εξαιρετικών Παρθένων Ελαιολάδων στη διασυνοριακή περιοχή ΕΛΛΑΔΑ - ΙΤΑΛΙΑ.
2. Η σφραγίδα αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» βασίζεται σε τρεις πυλώνες, δηλαδή στην «Προέλευση», στη «Μέθοδο Παραγωγής» και στην «Ποιότητα», που από κοινού καθιερώνουν ένα σύστημα κοινών αρχών αξιολόγησης και μια προτεινόμενη μεθοδολογική προσέγγιση.
3. Η σφραγίδα αυθεντικότητας "Authentic Olive Net Seal" απονέμεται πιλοτικά μόνο μετά από έλεγχο συμμόρφωσης με όλα τα καθορισμένα προτύπα, συμπεριλαμβανομένων όλων των απαραίτητων προδιαγραφών, απαιτήσεων και διαδικασιών, που θα οδηγήσουν σε θετική αξιολόγηση του αιτούντος ελαιοπαραγωγού.
4. Η απονομή της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» αποτελεί προϋπόθεση για την ένταξη των ελαιοπαραγωγών στο Καλάθι Αυθεντικών Ελαιοκομικών Προϊόντων, το οποίο είναι ένας επίσημος κατάλογος όλων των ελαιολάδων, στα οποία θα απονεμηθεί το εμπορικό σήμα με τίτλο «Authentic Olive Net Seal».
5. Φορέας Απονομής της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» στην Ελλάδα είναι το Επιμελητήριο Πρέβεζας.
6. Φορέας Ποιοτικού Ελέγχου είναι ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», ο οποίος θα διαχειρίζεται όλους τους ποιοτικούς ελέγχους των υποψηφίων ελαιοπαραγωγών.
7. Αντιστοίχως, Φορέας Απονομής της σφραγίδας αυθεντικότητας «Authentic Olive Net Seal» στην Ιταλία θα είναι το Εμπορικό Επιμελητήριο της Φότζια.

8. Το Έργο «Authentic-Olive-Net» εισάγει έναν καινοτόμο και αποτελεσματικό τρόπο προκειμένου να ταυτοποιήσει, να αξιολογήσει και να προωθήσει τα υψηλής ποιότητας χαρακτηριστικά των επιλεγμένων ποικιλιών ελιών, πχ. Λιανολιά, Κορωνέικη, Coratina, FS17 και Perganza, οι οποίες παράγονται στη διασυνοριακή περιοχή Interreg VA Ελλάδα-Ιταλίας και οι οποίες έχουν ήδη πιστοποιηθεί ή θα μπορούσαν να πιστοποιηθούν ως προϊόντα Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή προϊόντα Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) σύμφωνα με το νομικό πλαίσιο που προβλέπει ο κανονισμός της ΕΕ αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012, σχετικά με τα συστήματα ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα.
9. Ο σκοπός του «Authentic Olive Net Seal» είναι να εδραιώσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα προϊόντα που παράγονται στη διασυνοριακή περιοχή ΕΛΛΑΔΑ - ΙΤΑΛΙΑ και να προστατεύσει τα συμφέροντα των ελαιοπαραγωγών από προϊόντα-απομιμήσεις και από τον αθέμιτο ανταγωνισμό, καθώς και να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα των ελαιοπαραγωγών.
10. Εταίροι του Έργου είναι το Επιμελητήριο Πρέβεζας, η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», η Ένωση Ελαιοπαραγωγών ASSOPRODI Μπάρι και το Εμπορικό Επιμελητήριο της Φότζια.
11. Η περιοχή ενδιαφέροντος του Έργου περιλαμβάνει την Περιφέρεια Απουλίας (Επαρχίες Φότζια, Μπάρι, Μπρίντζι, Λέτσε, Μπαρλέττα-Άντρια-Τράνι, Τάραντας), την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας (Αιτωλοακαρνανία, Αχαΐα, Ηλεία), την Περιφέρεια Ιονίων Νήσων (Ζάκυνθος, Κέρκυρα, Κεφαλονιά, Λευκάδα) και την Περιφέρεια Ηπείρου (Άρτα, Θεσπρωτία, Ιωάννινα, Πρέβεζα).



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Ιωάννης Μπούρης

Ο ΝΟΜΙΜΟΣ

ΕΚΠΡΟΣΩΠΙΟΣ

Ονοματεπώνυμο



2.4.2 English Version



Memorandum of Understanding *AUTHENTIC - OLIVE – NET*^{*}

* This is a pilot project and all consumers should be aware that this is a quality assessment, aiming to identify, assess and promote extra virgin oils of the Interreg V-A Greece-Italy area.

With the Olive Oil Producer

”

”

*Both parties hereby agree and accept the following terms
and conditions of cooperation:*

1. Project Partners have developed the trademark entitled “Authentic Olive Net Seal”. This specific trademark is a private label and will be awarded only to Greek and Italian producers of Extra Virgin Olive Oils in the across border GREECE - ITALY area.
2. The Seal of Authenticity “Authentic Olive Net Seal” is based on three pillars, namely “Origin”, “Production Methods” and “Quality”, which together establish a system of common assessment principles and a recommended methodology approach.
3. The Seal of Authenticity “Authentic Olive Net Seal” is based on three pillars, namely “Origin”, “Production Methods” and “Quality”, which together establish a system of common assessment principles and a recommended methodology approach.
4. The award of this trademark is a prerequisite for the inclusion of olive oil producers in the “Basket of Authentic Olive Products in the across border GREECE - ITALY area”, which is a common catalogue of all olive oils, to which will be awarded the trademark entitled “Authentic Olive Net Seal”.
5. Awarding Body of the “Authentic Olive Net Seal” in Greece will be the Commercial Chamber of Preveza.
6. Quality Control Body will be the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, which will run all quality controls of the applicant olive oil producers.
7. Likewise, Awarding Body of the “Authentic Olive Net Seal” in Italy will be the Commercial Chamber of Foggia.
8. The project “Authentic-Olive-Net” introduces an innovative and effective pilot way to identify, assess, and promote the high quality characteristics of the selected olives varieties, i.e. Lianolia, Koroneiki, Coratina, FS17 & Peranzana, which are being produced in the Interreg V-A Greece-Italy area and which are already registered or should become registered under the geographical indication schemes of P.D.O. (protected designation

of origin) or P.G.I. (protected geographical indication) that are based on the legal framework provided by the EU Regulation No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.

9. The purpose of the "Authentic Olive Net Seal" is to consolidate consumer confidence in the products declared to come from the across border GREECE - ITALY area and to protect the interests of producers from counterfeiting and unfair competition, as well as to strengthen the competitiveness of the producers.
10. Project partners consist of Preveza Chamber, Region of Western Greece, Hellenic Agricultural Organization "DEMETER", Assopoli Bari and the Chamber of Commerce of Foggia.
11. The project area of interest includes the Puglia Region (Provinces of Foggia, Bari, Brindisi, Lecce, Barletta-Andria-Trani (BAT), Taranto), the Region of Western Greece (Aitolokarnania, Achaia, Ileia), the Region of Ionian Islands (Zakynthos, Kerkyra, Kefalonia, Lefkada) and the Region of Epirus (Arta, Thesprotia, Ioannina, Preveza).



THE PRESIDENT

Ioannis Bouris

THE LEGAL REPRESENTATIVE

Full Name



3. Information of the Agrofood Supervising Public Body

3.1 Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”

The Hellenic Agricultural Organization - DEMETER (EL.G.O. - DEMETER), is a Non-Profit Legal Person of Private Law, belongs to the wider Public Sector and is supervised by the Minister of Rural Development and Food.

Mission of EL.G.O. - DEMETER is a) the provision of continuous, integrated support for agricultural activities through research, b) the ensuring of the quality of agricultural products and food, through certification, c) the rural vocational education and training, d) the promotion of innovation and advisory services throughout the agri-food chain, prioritizing the modernization of the rural sector, d) the improving of production processes, e) the enhancement of the competitiveness of agricultural products and food and f) the development of the Greek rural economy.

EL.G.O. - DEMETER, as per Greek Law 4072/2012 (Government Gazette 86/A/11.04.2012) has been appointed as the competent body for the award of the Greek Label for the following products:

1. Milk and dairy products, according to CYA K4-7838 (Government Gazette 1432/B/4.06.2014) "Regulation for the Award of a Greek Label to Milk and Dairy Products",
2. Extra Virgin and Virgin Olive Oil, in accordance with CYA 63578/17 (Government Gazette B' 2111/20.06.17): "Regulation for the Award of a Greek Label to Extra Virgin and Virgin Olive Oil"
3. Table Olives, in accordance with CYA 63585/17 (Government Gazette B' 2120/21.06.17): "Regulation for the Award of a Greek Label to Table Olives".

Hence, EL.G.O. - DEMETER evaluates all applications from the companies-stakeholders, who place the above products on the market under their name. In this framework, it carries out checks in order to verify their ability to comply with the legal requirements and to register them in the "Electronic Register of Greek Products and Services".

In addition, EL.G.O. - DEMETER is the competent body of the country for the maintenance of the "Register of Approved Enterprises and Beneficiaries of the Use of Indications P.O.P./P.G.E." and awards the Greek Trade Mark to companies wishing to make use of it.

Finally, EL.G.O. - DEMETER carries out market checks in order to determine any incorrect use or abuse of the Greek Trade Mark by producers registered/not registered in the "Electronic Register of Greek Products and Services".

3.2 Authentic Olive Net Seal

Project Partners have developed the trademark entitled “Authentic Olive Net Seal”. This specific trademark is a private label, awarded only to Greek and Italian producers of Extra Virgin Olive Oils in the across border GREECE - ITALY area:



“Authentic Olive Net Seal” will be awarded on a pilot basis only after conformity checks of all set standards, including all necessary specifications, requirements and procedures, that will result to a positive evaluation of the applicant olive oil producers.

Awarding Body of the "Authentic Olive Net Seal" in Greece will be the Commercial Chamber of Preveza. Likewise, Awarding Body of the "Authentic Olive Net Seal" in Italy will be the Commercial Chamber of Foggia.

The purpose of the “Authentic Olive Net Seal” is to consolidate consumer confidence in the products declared to come from the across border GREECE - ITALY area and to protect the interests of producers from counterfeiting and unfair competition, as well as to strengthen the competitiveness of the producers.

Quality Control Body after the completion of the project will be the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, which will run all quality controls of the selected olive oil producers.

4. Conformity Checks

4.1 EU

Olive oil, due to its nature, is always as a product at high risk of non-compliances and frauds. Therefore, all conformity checks, performed by national competent authorities, aim at ensuring that the marketing standards for olive oils are complied with on the EU market.

The optional indications which may appear on the labelling of oil shall comply with the following respective requirements:

- ❖ the indication ‘first cold pressing’ may appear only for extra virgin or virgin olive oils obtained at a temperature below 27 °C from a first mechanical pressing of the olive paste by a traditional extraction system using hydraulic presses
- ❖ the indication ‘cold extraction’ may appear only for extra virgin or virgin olive oils obtained at a temperature below 27 °C by percolation or centrifugation of the olive paste
- ❖ indications of organoleptic properties referring to taste and/or smell may appear only for extra virgin or virgin olive oils
- ❖ indication of the maximum acidity expected by the date of minimum durability referred to in Article 9(1)(f) of Regulation (EU) No 1169/2011 may appear only if it is accompanied by an indication, in lettering of the same size and in the same visual field, of the peroxide value, the wax content and the ultraviolet absorption, determined in accordance with Regulation (EEC) No 2568/91
- ❖ the indication of the harvesting year may be shown only if 100 % of the contents of the container come from that harvest.

At the request of the Member State in which the address of the manufacturer, packer or seller appearing on the labelling is located, the party concerned shall supply documentation in support of the indications, based on one or more of the following elements:

1. factual elements or scientifically established facts
2. results of analyses or automatic recordings taken on representative samples
3. administrative or accounting information kept in accordance with Union and/or national rules.

Each Member State shall forward the name and address of the body or bodies responsible for monitoring the application of this Regulation to the Commission, which shall inform the other Member States and any interested parties who so request.

The Member State in which the address of the manufacturer, packer or seller appearing on the labelling is located shall, pursuant to a verification request, take samples before the end of the month following that of the request and verify the truth of the indications on the labelling concerned. This request may be sent by the competent Commission departments or an operators’ organization in that Member State.

4.2 IOC

All the requirements of ISO/IEC 17025:2017 must be met and verified by the competent Accreditation Body for the accreditation of sensory testing laboratories. However, because implementing the standard in sensory laboratories presents certain difficulties, the IOC has issued a guide, which is divided into two parts. The first deals with the correct organizational management of a sensory testing laboratory, while the second deals specifically with the recommended procedures of internal quality control for a laboratory for the sensory assessment of virgin olive oil (according to the methodology outlined in COI/T.20/Doc. No 15), as interpreted for the purposes of standard ISO/IEC 17025:2017.

Approved accreditation bodies only accredit objective sensory tests which are suitably documented and validated. Laboratories should prove that tests have been performed under control by demonstrating that they obtain results within defined limits. In so far as possible, they should also demonstrate that they obtain equivalent results to those obtained by other accredited laboratories.

Accredited sensory testing laboratories must be supported by adequate documentation demonstrating the repeatability and reproducibility of testing within the specific laboratory and between a considerable number of laboratories (inter-laboratory test).

Laboratories undertaking the sensory analysis of virgin olive oils should prove to the accreditation inspectors that when performing such analysis, they comply with the IOC reference standards for the testing methodology.

The main factors determining whether the activities of a sensory testing laboratory are performed correctly and reliably are:

1. Human factors
2. Environmental and workstation conditions
3. Equipment
4. Traceability of measurements
5. Testing, calibration and validation methods
6. Handling of test items
7. Control of technical records
8. Ensuring the validity of results.

The laboratory should take the above factors into consideration when developing testing methods and related procedures and when training or qualifying technical personnel and sensory analysis assessors of virgin olive oils.

The laboratory manager should ensure that every individual involved in testing is competent and aware of their roles. For laboratories undertaking the sensory analysis of virgin olive oils, personnel may be divided into two groups: technical personnel, who ensure the method can be applied and who prepare the necessary apparatus for this purpose; and sensory analysis assessors of virgin olive oils, who are the specific analytical tools for performing the test.

The laboratory should have all the equipment required for sampling, storing and performing the sensory assessment of olive oils. The laboratory should carry out regular maintenance and checks to ensure the equipment complies with the technical specifications. Calibrations and checks are necessary when the equipment may have a significant influence on the result of the test. Equipment not used directly in the analysis or tests, such as washers or water purifiers, should undergo a suitable maintenance and cleaning program. The laboratory should keep a record of maintenance work.

Equipment should be labelled. Each piece of equipment should be identified, except for tasting glasses and lids. Regular calibrations and any maintenance should be recorded for each piece of identified equipment.

4.3 GREECE

Greek Mark

The process of awarding the Greek Mark to Extra Virgin and Virgin Olive Oils includes the following stages:

1. All stakeholders, i.e. olive oil producers, submit to the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER” an Application to award their products the Greek Mark.
2. The content of that Application consists of a) the VAT number of the producer, b) a list of the products (product type, product brand name, production process, storage & distribution process) that will undergo inspection to be awarded the Greek Mark, c) products packaging codes and d) a list of all partner businesses.
3. The Hellenic Agricultural Organization “DEMETER” conducts the Evaluation of the Application and the supporting documents submitted. If needed, it requires additional information. In case of Negative Evaluation, the Application gets rejected.
4. In case of Positive Evaluation, the applicant, i.e. the producer, is entered in the Registry of Businesses which have the right to label their products included in the application with the Greek Mark.
5. The Hellenic Agricultural Organization “DEMETER” issues a certificate for the approved products.
6. The producer and the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER” sign an agreement which on the one hand regulates the terms of use of the Greek Mark and on the other hand describes the obligations and the rights of both parties, including any relevant terms about financial exploitation and rights.
7. At regular time periods the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER” runs conformity checks to ensure that the products continue to be eligible for the Greek Mark Registry.
8. Production methods are one of the three factors required to select the seal of authenticity – Authentic Olive Net Seal.

Based on this factor, producers must maintain the following records on their farm:

- Olive seedling supply file or description of the production process, when self-produced.
- Fertilization file (application logs).
- Irrigation File (application logs).
- Plant protection file (Prescription of PPPs and application logs) or Register of Inputs - Outputs of actions.
- Maintenance file of mechanical equipment or Certificate of technical inspection of spray tanks.
- Certificate of Rational Use of Pesticides, for those who spray.
- Copy of Olive Register (Integrated Information System of the Ministry for the registration of olive groves).

Authentic Olive Net Seal

The proposed process of awarding the Authentic Olive Net Seal to Extra Virgin Olive Oils includes the following stages:

1. All stakeholders, i.e. olive oil producers, submit to the respective responsible Commercial Chamber an Application to award their products the “Authentic Olive Net Seal”.
2. The Application should be submitted online, including all essential information, i.e. VAT number of the producer, product specifications, origin, production method and quality.
3. Moreover, the applicant should submit online documentation in support of the application, based on factual elements, results of analyses and administrative or accounting information kept in accordance with Union and national rules.
4. The respective responsible Commercial Chamber should conduct the Evaluation of the Application and the supporting documents submitted. If needed, it should require additional information. In case of Negative Evaluation, the Application will be rejected.
5. In case of Positive Evaluation, the applicant, i.e. the producer, is entered in the Registry of Businesses which have the right to label their products included in the application with the “Authentic Olive Net Seal”.
6. The respective responsible Commercial Chamber should issue a certificate for the approved products.
7. The producer and the respective responsible Commercial Chamber should sign an agreement which on the one hand will regulate the terms of use of the “Authentic Olive Net Seal” and on the other hand will describe the obligations and the rights of both parties, including any relevant terms about financial exploitation and rights.
8. At regular time periods the respective responsible Commercial Chamber should run conformity checks to ensure that the products continue to be eligible for the “Authentic Olive Net Seal”.
9. The respective responsible Commercial Chamber should send to the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER” all data, samples and info required for the execution of the conformity checks run by the latter.
10. The respective responsible Commercial Chamber should be also responsible for informing all public bodies responsible for supervising the Agrofood Products, e.g. the Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”.