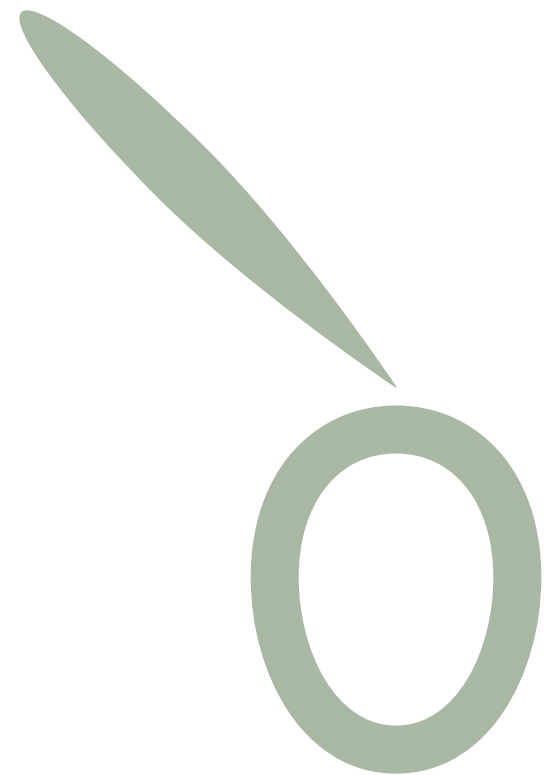




Taste the Truth.*
Goûtez la vérité.*



*** Naturally Organic.**
Naturally Greek

* Naturellement biologiques,
Naturellement grecques



www.oliv-eu.eu



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.
Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Taste the Truth.*

OliveEU



OLIVES DE TABLE
BIOLOGIQUES
EUROPÉENNES DE GRÈCE



*** Naturally Organic.**
Naturally Greek



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES VISANT À LA PROMOTION
DE PRODUITS AGRICOLES
DE HAUTE QUALITÉ



(FR) Olives de table biologiques : goût, qualité et respect de la nature.

Les olives de table biologiques allient goût authentique et protection de l'environnement. Leur culture et leur transformation sont régies par le règlement (UE) 848/2018 sur la production biologique et l'étiquetage des produits biologiques, ainsi que par les règlements d'exécution et délégués correspondants de l'Union Européenne.

Agriculture biologique selon les règles européennes

selon l'article 9 du règlement (UE) 848/2018, l'utilisation d'OGM est interdite, tandis que les engrais chimiques et pesticides synthétiques sont remplacés par des méthodes naturelles et des substances autorisées (règlement (UE) 1165/2021).

De la culture à la certification

avant d'être commercialisées comme biologiques, les olives passent par une période de conversion (article 10) et sont contrôlées par des organismes de certification accrédités (article 38). La conformité est vérifiée par des inspections régulières, et ce n'est qu'alors que le produit porte le logo biologique européen (« feuille verte »).

(GB) Organic table olives: taste, quality and respect for nature.

Organic table olives combine authentic taste with environmental protection. Their cultivation and processing are governed by Regulation (EU) 848/2018 on organic production and labelling of organic products, as well as related implementing and delegated EU regulations.

Organic farming under EU rules

According to Article 9 of Regulation (EU) 848/2018, the use of GMOs is prohibited, while chemical fertilizers and synthetic pesticides are replaced by natural methods and permitted substances (Regulation (EU) 1165/2021). Soil care, biodiversity enhancement, and organic fertilization contribute to ecosystem balance and sustainable farming.

From cultivation to certification

Before being marketed as organic, olives undergo a conversion period (Article 10, Regulation (EU) 848/2018) and are inspected by accredited certification bodies (Article 38). Compliance is verified through regular inspections, after which the product bears the EU organic logo ('green leaf').



(FR) Avantages pour le consommateur et l'environnement

- Produits sans résidus chimiques, transparence et traçabilité à chaque étape de la production (Articles 18–20, Règlement (UE) 848/2018).
- Contribution à l'agriculture durable et à la protection de la nature.
- Goût authentique reflétant le caractère naturel du fruit.

(GB) Benefits for consumers and the environment

Choosing European Organic Table Olives means:

- Products free from chemical residues, transparency and traceability at every stage of production (Articles 18–20, Regulation (EU) 848/2018).
- Contribution to sustainable farming and environmental protection.
- Authentic taste reflecting the fruit's natural character.

Variétés aux caractéristiques uniques
Varieties with unique characteristics

Les olives de table européennes existent en de nombreuses variétés, chacune avec son propre goût.

European table olives come in many varieties, each with its own taste:



Kalamata

L'olive la plus célèbre et la plus recherchée au monde. Pourpre-noire, en forme d'amande et brillante.

The most famous and sought-after olive in the world. Purple-black, almond-shaped and shiny, ideal for the healthy Mediterranean diet.



Chalkidiki

Olive verdâtre récoltée avant maturité, fendue pour enlever l'amertume, conservée en saumure et prête en 3-20 jours.

A greenish olive harvested before full ripeness, slit or 'cracked' to remove bitterness, preserved in brine and ready in 3-20 days.



Amfissis

Olive à haute valeur nutritionnelle et à la saveur riche, mûrie sur l'arbre.

Olive with high nutritional value and rich flavour, ripened on the tree.



Throumba

Petites olives noires ridées, amertume naturellement réduite, saveur distincte.

Small black wrinkled olives, debittered while ripening, with a distinct flavour.

Taste the Truth.*

**Naturally Organic,
Naturally Greek.*

