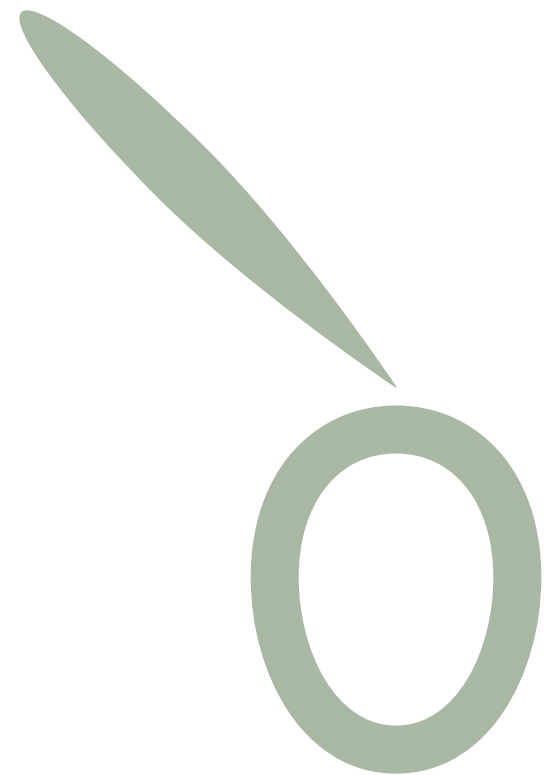




Taste the Truth.*
Posmakuj prawdy.*



** Naturally Organic.*
** Naturally Greek*

* Naturalnie ekologiczne.
Naturalnie greckie



www.oliv-eu.eu



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Badań Naukowych (REA). Unia Europejska ani organ przyznający dotację nie ponoszą za nie odpowiedzialności. 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



**EKOLOGICZNE
EUROPEJSKIE OLIWKI
STOŁOWE Z GRECJI**



**Naturally Organic.*
Naturally Greek



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

**UNIA EUROPEJSKA WSPIERA
KAMPANIE PROMUJĄCE
PRODUKTY ROLNE WYSOKIEJ JAKOŚCI**



(PL) Ekologiczne oliwki stołowe: smak, jakość i szacunek dla natury.

Ekologiczne oliwki stołowe łączą autentyczny smak z ochroną środowiska. Ich uprawa i przetwarzanie podlegają rozporządzeniu (UE) 848/2018 w sprawie produkcji ekologicznej i oznakowania produktów ekologicznych oraz odpowiednim rozporządzeniom wykonawczym i delegowanym UE.

Rolnictwo ekologiczne zgodnie z zasadami UE

zgodnie z art. 9 rozporządzenia (UE) 848/2018 stosowanie GMO jest zabronione, a nawozy chemiczne i syntetyczne pestycydy zastępowane są metodami naturalnymi i dozwolonymi substancjami (rozporządzenie (UE) 1165/2021).

Od uprawy do certyfikacji

zanim oliwki trafią na rynek jako ekologiczne, przechodzą okres konwersji (art. 10) i są kontrolowane przez akredytowane jednostki certyfikujące (art. 38). Zgodność potwierdzana jest podczas regularnych kontroli, a dopiero wtedy produkt nosi logo ekologiczne UE („zielony liść”).

(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’).



(PL) Korzyści dla konsumenta i środowiska

- Produkty wolne od pozostałości chemicznych, przejrzystość i identyfikowalność na każdym etapie produkcji (art. 18-20, (UE) 848/2018).
- Wkład w rolnictwo zrównoważone i ochronę przyrody.
- Autentyczny smak odzwierciedlający naturalny charakter owocu.

(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.

Odmiany o wyjątkowych cechach
Varieties with unique characteristics

Europejskie oliwki stołowe występują w wielu odmianach, a każda z nich ma swój własny smak.

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



Kalamata

Najsłynniejsza i najbardziej poszukiwana oliwka na świecie. Purpurowo-czarna, w kształcie migdała, błyszcząca.
The most famous and sought-after olive in the world. Purple-black, almond-shaped and shiny, ideal for the healthy Mediterranean diet.



Chalkidiki

Zielonkawa oliwka zbierana przed pełnym dojrzewaniem, nacinana wzdłuż lub „rozłupywana”, by usunąć goryczkę, przechowywana w solance i gotowa do spożycia po 3–20 dniach.
A greenish olive harvested before full ripeness, slit or ‘cracked’ to remove bitterness, preserved in brine and ready in 3–20 days.



Amfissis

Oliwka o wysokiej wartości odżywczej i bogatym smaku, dojrzewająca na drzewie.
Olive with high nutritional value and rich flavour, ripened on the tree.



Throumba

Małe czarne pomarszczone oliwki, których goryczka znika w czasie dojrzewania, mają wyrazisty smak.
Small black wrinkled olives, debittered while ripening, with a distinct flavour.

Taste the Truth.*

**Naturally Organic,
Naturally Greek.*

