



Πιστοποιήσεις:

Καταγωγή

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευση (Π.Ο.Π.) Θραψανό, πιστοποιημένο από την AGROCERT



Βιολογική Γεωργία

Πιστοποιημένο από την Bio Hellas



Καλλιέργεια

• Πρότυπα AGRO2.1 & 2.2 για το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και Ορθής Γεωργικής Πρακτικής

• Πρότυπο Ολοκληρωμένης Διασφάλισης Φάρμας (IFA), GlobalGAP



GLOBALG.A.P.



Ασφάλεια

Πρότυπο EN ISO 22000:2018 για το Σύστημα Διαχείρισης για την Ασφάλεια των Τροφίμων στην Παραγωγή και Τυποποίηση Ελαιολάδου, πιστοποιημένο από την TÜV AUSTRIA



Ιχνηλασιμότητα

Πρότυπο ISO 22005:2007 για το Σύστημα για την Ιχνηλασιμότητα των Τροφίμων στην Παραγωγή και Τυποποίηση Ελαιολάδου, πιστοποιημένο από την TÜV AUSTRIA.

Certificates:

Origin

Protected Designation of Origin (PDO) Thrapsano, Certified by AGROCERT.

Organic Farming

Certified by Bio Hellas

Cultivation

• AGRO 2.1 & 2.2 Standards for the Integrated Management System and Good Agricultural Practices.

• Integrated Farm Assurance Standard (IFA), GlobalGAP.

Safety

EN ISO 22000:2018 Standard for the Food Safety Management System in Production and Bottling of Olive oil process, certified by TÜV AUSTRIA.

Traceability

ISO 22005:2007 Standard for the Traceability System in Production and Bottling of Olive oil process, , certified by TÜV AUSTRIA.

Λαϊνε

LAINI

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Π.Ο.Π. Θραψανό

Extra Virgin Olive Oil P.D.O. Thrapsano



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΘΡΑΨΑΝΟΥ

AGRICULTURAL COOPERATIVE
OF OLIVE OIL PRODUCERS
OF THRAPSANO



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΘΡΑΨΑΝΟΥ

Θραψανό, TK 70006 Ηράκλειο Κρήτης

T: +30 28910 41862 E: agrotikossineterismos@hotmail.com W: cretan-olive-oil.gr

AGRICULTURAL COOPERATIVE
OF OLIVE OIL PRODUCERS
OF THRAPSANO

Thrapsano, GR 70006, Heraklion, Crete, Greece

Το **Θραψανό** Πεδιάδας, όπου δραστηριοποιείται από το 1937 ο **Αγροτικός Συνεταιρισμός Ελαιοπαγωγών Θραψανού**, βρίσκεται σε ημιορεινή περιοχή στο μέσον περίπου του νομού Ηρακλείου Κρήτης.

Χάρη στο ιδιαίτερο terroir (εδαφολογικοί και κλιματικοί παράγοντες) καθώς και στο σύστημα **Κοινής Άλεσης**, ο συνεταιρισμός παράγει το μοναδικό **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) «Θραψανό»**.

Αυτό το κορυφαίας ποιότητας προϊόν, ποικιλίας **Κορονέικη**, χαρακτηρίζεται από ελαφρύ πράσινο χρώμα, ευχάριστα γλυκόπικρη γεύση και φρουτώδες άρωμα.

Thrapsano is located approximately in the center of the Heraklion prefecture in Crete, in a semi-mountainous area, where the **Agricultural Cooperative of Olive Producers of Thrapsano** has been active since 1937.

Thanks to the unique soil and climatic conditions, as well as the Common Milling system, the cooperative produces the exceptional **extra virgin olive oil with Protected Designation of Origin (PDO) "Thrapsano"**.

This premium-quality product, made from the **Koroneiki** variety, is characterized by its light green color, pleasantly bittersweet taste, and fruity aroma.

Η **Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Θραψανό»** παράγει **βιολογικό ελαιόλαδο** άριστης ποιότητας, με μοναδικά οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά. Διακρίνονται αρώματα φρούτων και βοτάνων της Κρήτης, όπως θυμάρι και δενδρολίβανο. Επίσης, παρουσιάζει υψηλά επίπεδα συγκέντρωσης φαιολικών και αντιοξειδωτικών ουσιών, που είναι ευεργετικές για την ανθρώπινη υγεία.

Βιολογικό ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται το ελαιόλαδο που προέρχεται από ελιές βιολογικής καλλιέργειας. Η βιολογική καλλιέργεια υπαγορεύει συγκεκριμένους κανόνες και καλλιεργητικές πρακτικές. Απαγορεύει τη χρήση χημικών και ανόργανων λιπασμάτων και τη χρήση φυτοφαρμάκων, ζιζανιοκτόνων και εντομοκτόνων. Επίσημοι φορείς ελέγχου και τυποποίησης διενεργούν ελέγχους σε όλα τα στάδια παραγωγής, διατήρησης και εμφιάλωσης, με σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας.

The **Protected Designation of Origin "Thrapsano"** produces **organic olive oil** of excellent quality, with unique organoleptic and chemical characteristics. Aromas of Cretan fruits and herbs, such as thyme and rosemary, can be distinguished. It also presents high levels of concentration of phenolic and antioxidant compounds, which are beneficial for human health.

The term "**organic olive oil**" characterizes an olive oil that derived from organically grown olives. Organic farming dictates specific rules and cultivation practices. It prohibits the use of chemical and inorganic fertilizers and the use of pesticides, herbicides and insecticides. Official control and standardization organizations carry out checks during all stages of production and bottling, in order to ensure quality.

