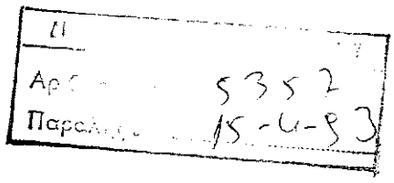
Α. Π. 706/15.04.1993




Α Ι Τ Η Σ Η

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ " ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ

ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ" ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 15 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 1993

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ


Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Β. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ - ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Δ. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΥ

Ε. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

ΣΤ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Ζ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ - ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ - ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΦΥΣΙΚΑ - ΧΗΜΙΚΑ - ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ

Θ. ΔΗΛΩΣΗ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ


Συνημμένα:

1) Χάρτης της κοινότητας
2) Υπ. Δήλωση Ν. 1599/86
3) Εντολή: Φραντσουά Μπονατέο

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

- ΕΠΩΝΥΜΙΑ: ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΠΕΖΩΝ Ν.ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ ΣΥΝ.Π.Ε

- ΕΔΡΑ : ΚΑΛΛΟΝΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

- ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ: 1933

- ΜΕΛΗ : 19 ΠΡΩΤΟΒΑΘΜΙΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ - ΣΥΝΟΛΟ ΦΥΣΙΚΩΝ ΜΕΛΩΝ 2936

- FAX : 081-741528

- ΤΕΛΕΧ : 262675 - 262157 PEZA GR

- ΤΟΜΕΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
  ΥΠΟΔΟΜΗ : Η Ένωση διαθέτει πέντε ελαιουργεία με εννέα γραμμές παραγωγής, δυναμικότητας επεξεργασίας 16.000 κιλών ελαιοκάρπου την ώρα, ελαιοδεξαμενές χωρητικότητας 6.243 κυβ.μέτρων, Εμφιαλωτήριο Ελαιολάδου δυναμικότητας 1000 δοχείων πέντε λίτρων και 1200 φιαλών ενός λίτρου την ώρα.

- ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ : ( ΣΕ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΔΡΧ)

| | 1989 | 1990 | 1991 | 1992 |
|---|---|---|---|---|
| ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ | 1.689.288 | 1.801.466 | 1.593.020 | 2.154.777 |
| ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ | 1.237.024 | 1.036.292 | 1.167.383 | 2.020.624 |
| ΣΥΝΟΛΑ | 2.926.312 | 2.837.758 | 2.760.403 | 4.175.401 |

- Αναγνώριση Οργάνωσης Παραγωγών ελαιολάδου: Με την υπ'αριθμ.400594/16.10.85/ΥΠ.ΓΕΩΡΓΙΑΣ - Δ/ΝΣΗ ΔΕΝΔΡ/ΚΗΣ - ΤΜΗΜΑ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ

Β. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ - ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

- ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ: ΠΕΖΑ / PEZA

- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ:
  Προστατευομένη ονομασία προέλευσης.

Παραδοσιακά με το όνομα"ΠΕΖΑ" είναι ευρύτατα γνωστή, μια περιοχή της επαρχίας Πεδιάδος και Μονοφατσίου, της οποίας οι δέκα εννέα Πρωτοβάθμιοι Συν/σμοί είναι μέλη της Ένωσης Πεζών, τα δε προϊόντα τους διαπινούνται σχεδόν αποκλειστικά από την Ένωση Πεζών.
Στο βιβλίο "Η ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΜΑΣ ΑΝΘΟΛΟΓΙΑ" που εκδόθηκε το 1959 από την ΠΑΣΕΓΕΣ αναφέρονται για την περιοχή δράσεως της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ μεταξύ άλλων και τα εξής:

"Τι πέτυχαν τα θαυματοχώρια" που ένωσαν σε μια Ένωση τους Συνεταιρισμούς τους;
"Αμέσως την άλλη χρονιά η Ένωση αποκτά ένα δικό της μηχανοκίνητο Ελαιουργείο, το καλύτερο μέσα σ'όλο το Νομό".
"Επειτα μεγαλώνει το ελαιουργείο και πλουτίζεται με δεύτερο ελαιόμυλο και με δυό πιεστήρια".
"Τέσσερα ελαιουργεία, μοναδικά που βγάζουν από τις ελιές περισσότερο και καλύτερο λάδι".

"Έτσι τώρα τα θαυματοχώρια πουλούν χρόνο με το χρόνο.....γιατί ξέρουν πως η Ένωσή τους κάνει σωστή, νοικοκυρεμένη, τίμια δουλειά. Ας μην ξεχνάμε ότι το τοπωνύμιο "ΠΕΖΑ" είναι παγκοσμίως γνωστό και από το ονομασίας προελεύσεως αρασί του.

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Την γεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης αποτελούν τα διοικητικά όρια των παρακάτω κοινοτήτων
(συνημμένα χάρτης περιοχής κλίμακα 1:50.000)

Άγιος Βασίλειος,Αγιές Παρασκιές, Αλάγνι, Αστρακοί,Αστρίτσι, Μυρτιά Καλλονή, Καταλαγάρι, Κουνάβοι, Μελέσες, Πανόραμα, Πατσίδερος , ΠΕΖΑ Χουδέτσι, Μεταξοχώρι, Τεφάλι.
Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην ζώνη φαίνεται στους συνημμένους πίνακες.
Η Μεταποίηση του ελαιοκάρπου γίνεται εντός της ζώνης στα παρακάτω ελαιουργεία της Ενώσεως:

| ΚΩΔΙΚΟΣ | ΕΔΡΑ | ΤΥΠΟΣ | ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΚΙΛΑ/ΩΡΑ |
|---|---|---|---|
| 9140778 | ΑΛΑΓΝΙ | ΣΙΝΟΛΕΑ- ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ | 5.000 |
| 9150730 | ΚΟΥΝΑΒΟΙ | ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ | 2.500 |
| 9150757 | ΜΥΡΤΙΑ | ΣΙΝΟΛΕΑ- ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ | 3.500 |
| 9150773 | ΧΟΥΔΕΤΣΙ | ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ | 3.000 |
| 9150749 | ΚΑΛΛΟΝΗ | ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ | 2.000 |

Στη περιοχή λειτουργούν επίσης πέντε ιδιωτικά φυγοκεντρικά Ελαιουργεία συνολικής δυναμικότητος 14.000 κιλών ελαιοκάρπου.

Δ. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΙΑΣ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΗΣ ΟΠΟΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΥ.

Η Κορωνέϊκη που τοπικά ονομάζεται Ψιλολιά ή Λιανολιά

"Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται σίγουρα από την Μινωϊκή εποχή."

Εικόνες που βρέθηκαν στο παλάτι της Κνωσσού δείχνουν ότι οι άνθρωποι της εποχής εκείνης έτρωγαν ελιές και χρησιμοποιούσαν το λάδι για το φαγητό και σαν καύσιμη ύλη, στις λάμπες."
Οι αρχαιολόγοι υποστηρίζουν ότι η μεγάλη οικονομική ανθηρότητα του Μινωϊκού Βασιλείου οφείλονταν στο εμπόριο του κρητικού λαδιού που στα χρόνια εκείνα, σημείωνε μεγάλη επιτυχία ( Standish 1960, Hartman and Bougas 1970).
" Πολλοί πήραν μαζί τους τους σπόρους ελιάς ή κλαδιά για να εγκαταστήσουν στα νέα μέρη που θα πήγαιναν ελαιώνες.Έτσι πιστεύεται πως μεταφέρθηκε η ελια στην Ηπειρωτική Ελλάδα και στα παράλια της Μ.Ασίας"
"Όπως υποστήριξε ο Π.Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωσή του στην Ακαδημία Αθηνών το 1951,με βάση τα ευρήματα από ανασκαφές,η ελιά θα πρέπει να προέρχεται από την Κρήτη".
Τα παραπάνω αναφέρονται στο βιβλίο του ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΚΥΡΙΤΣΑΚΗ καθηγητή των ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ( ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) εκδόσεως 1989 σελίς 24.
Όπως είναι γνωστό η περιοχή των ΠΕΖΩΝ απέχει από το Κέντρο του Μινωϊκού Βασιλείου την Κνωσσό μόλις πέντε χιλιόμετρα.
Σε άλλες περιοχές της Ελλάδος η ποικιλία αυτή αναφέρεται και σαν κρητική.

Ε. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Οι Ελαιώνες στην περιοχή καλλιεργούνται με το παραδοσιακό τρόπο:

Αποστάσεις φύτευσης : 7 - 10 μέτρα σε ελαιώνες σχεδόν αποκλειστικά ξηρικούς.

Καλλιέργεια: Ένα ή δυό φρεζαρίσματα, κλάδεμα κάθε 2-3 χρόνια λίπανση μικρή με αζωτούχα ή σύνθετα λιπάσματα.

Καταπολέμηση
Ασθενειών :Ο ψεκασμός γίνεται με την επόπτεία της Δ/νσης Γεωργίας Ηρακλείου με ψεκασμό από εδάφους, που πρέπει να αντικατασταθεί από δολωματικούς ή άλλους βιολογικούς τρόπους.
Η προσβολή από δάκο είναι μικρότερη του 1%.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδισμό με την χρήση χειροκίνητων ραβδιστικών μηχανημάτων ή με χρήση μικρών ξύλινων ραβδιών.

ΣΤ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ Ο.Κ.

Τα εδάφη που καλλιεργείται η ελιά είναι μέσης συστάσεως, λοφώδη έως ορεινά, με αρκετές κλίσεις, καλώς στραγγιζόμενα και στην μεγάλη πλειοψηφία τους μικρής γονιμότητας.
Το κλίμα της περιοχής είναι Μεσογειακό, ήπιο λόγω των μελτεμιών που πνέουν κατά την θερινή περίοδο.
Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 19 βαθ.C
Η μέση ηλιοφάνεια 235 ώρες/ μήνα και η μέση βροχόπτωση 500 mm/έτος

Ζ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ - ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η συγκομιδή γίνεται στο στάδιο της φυσιολογικής ωρίμανσης και εκτείνεται από 15 Νοεμβρίου έως 15 Φεβρουαρίου ανάλογα με την χρονιά.
Ο τρόπος συλλογής που γίνεται με ραβδισμό, εξασφαλίζει καρπό υγιή με κανονική ωρίμανση.
Η μεταφορά γίνεται αυθημερόν στα ελαιουργεία σε σάκκους από φυτικά υλικά (λινάτσες) καλά αεριζόμενοι των 30 - 50 Κιλών.
Θα πρέπει να αντικατασταθούν με τελάρα πλαστικά. όχι απαραίτητα
Η αποθήκευση του καρπού δεν ξεπερνά τις 1-2 ημέρες μεγ. 1 ημέρα
Όλα τα παραπάνω σε συνδυασμό με τις Καλλιεργητικές τεχνικές, το κλίμα το έδαφος μας δίδουν ελαιόκαρπο υγιή, σε κανονική ωρίμανση, κατάλληλο να μας δώσει ελαιόλαδο πλούσιο σε αρωματικά συστατικά και με άριστα αναλυτικά στοιχεία.
Η επεξεργασία γίνεται σε φυγοκεντρικά ελαιουργεία τα περισσότερα ιδιοκτησίας της Ένωσης, ανοξείδωτα για την αποφυγή του σιδήρου στο λάδι, που λειτουργούν με αυστηρές προδιαγραφές (χαμηλή θερμοκρασία, κανονικός χρόνος μάλαξης) και συντηρούνται άριστα από το μόνιμο τεχνικό προσωπικό της Οργάνωσης.

πάση (μεγ. 32°C)

Η. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
(ΦΥΣΙΚΑ - ΧΗΜΙΚΑ - ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ)

Η ποικιλία της ελιάς, το έδαφος (λοφώδες έως ορεινό) το ήπιο Μεσογειακό κλίμα, η μεγάλη ηλιοφάνεια, η καλλιεργητική τεχνική, ο τρόπος συλλογής και επεξεργασίας η σωστή και νοικοκυρεμένη δουλειά της 'Ενωσης για την αποθήκευση και τυποποίηση εγγυώνται την άριστη ποιότητα του ελαιολάδου.
Το ελαιόλαδο που παράγεται ανήκει στην κατηγορία EXTRA ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ τα αναλυτικά δε στοιχεία του μπορούν να χαρακτηριστούν άριστα, είναι δε πολύ καλύτερα εκείνων που προβλέπονται από τους Κοινοτικούς και Εθνικούς Κανονισμούς.
Τυπικό χαρακτηριστικό η χαμηλή του οξύτητα, που μπορεί να καθοριστεί το ο,60 σαν μέγιστο.Ο μεγάλος όγκος του ελαιολάδου της περιοχής έχει οξύτητα 0,20 - 0,30.

ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ : χρώμα πρασινοκίτρινο με ωραία ροή.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Ευχάριστη φρουτώδης γεύση, χαρακτηριστική της ποικιλίας και της περιοχής,που θυμίζει την γεύση του φυσικα ώριμου ελαιόκαρπου.
Επισυνάπτονται τα αποτελέσματα από τυφλή γευστική δοκιμασία στην Γαλλία.

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Επισυνάπτεται πίνακας με τα μέσα αναλυτικά στοιχεία του ελαιολάδου της περιοχής σε σύγκριση με τα όρια που προβλέπει ο Καν.της ΕΟΚ .

ΜΕ ΕΚΤΙΜΗΣΗ

Για την
ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΕΖΩΝ
Ο Διευθυντής

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ

| | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΕΖΩΝ | ΟΡΙΑ ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΝ.ΕΟΚ |
|---|---|---|
| ΠΟΙΚΙΛΙΑ | ΛΙΑΝΟΛΙΑ | - |
| ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ | ΡΑΒΔΙΣΜΟΣ | - |
| ΩΡΙΜΑΝΣΗ | ΩΡΙΜΕΣ | - |
| ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ | ΣΕ ΣΑΚΚΟΥΣ | - |
| ΤΥΠΟΣ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ | ΣΙΝΟΛΕΑ-ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ | - |
| ΟΞΥΤΗΤΑ (% ΣΕ ΕΛΑΙΚΟ ΟΞΥ) | 0,30 | 1,0 MAX |
| K270 | 0,108 | 0,20 MAX |
| K232 | 1,60 | 2,40 MAX |
| ΔK | - 0,005 | 0,01 MAX |
| ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΟΥ(meq/kg) | 7,2 | 20 MAX |
| ΑΛΟΓΟΝΩΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ mg/Kg | ΑΠΟΥΣΙΑ | 0,20 MAX |
| ΚΗΡΟΙ mg/kg | 110 | 250 MAX |
| ΕΡΥΘΡΟΔΙΟΛΗ + ΟΥΒΑΟΛΗ % | 2,5 | 4,5 MAX |
| ΤΡΙΛΙΝΟΛΕΙΝΗ % | 0,11 | 0,5 MAX |
| ΣΤΕΡΟΛΕΣ: | | |
| ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗ % | 0,23 | 0,5 MAX |
| ΒΡΑΣΙΚΑΣΤΕΡΟΛΗ % | - | 0,2 MAX |
| 24-ΜΕΘΥΛΕΝΧΟΛΕΣΤΕΡΟΛΗ % | 0,41 | - |
| ΚΑΜΠΕΣΤΕΡΟΛΗ % | 2,71 | 4,0 MAX |
| ΚΑΜΠΕΣΤΑΝΟΛΗ % | 0,38 | - |
| ΣΤΙΓΜΑΣΤΕΡΟΛΗ % | 0,45 | < ΚΑΜΠΕΣΤΕΡΟΛΗΣ |
| δ-7-ΚΑΜΠΕΣΤΕΡΟΛΗ % | 0,14 | |
| δ-5-23ΣΤΙΓΜΑΣΤΑΔΙΕΝΟΛΗ % | - | - |
| ΚΛΕΡΟΣΤΕΡΟΛΗ % | 0,80 | - |
| β- ΣΙΤΟΣΤΕΡΟΛΗ % | 68,9 | - |
| ΣΙΤΟΣΤΑΝΟΛΗ % | 0,28 * | |
| δ-5-ΑΒΕΝΑΣΤΕΡΟΛΗ % | 24,64 | - |
| δ-5-24ΣΤΙΓΜΑΣΤΑΔΙΕΝΟΛΗ % | 0,61 | - |
| δ-7-ΣΤΙΓΜΑΣΤΕΝΟΛΗ % | 0,16 | - |
| δ-7-ΑΒΕΝΑΣΤΕΡΟΛΗ % | 0,28 | |
| * ΣΥΝ.β- ΣΙΤΟΣΤΕΡΟΛΗ % | 95,23 | 93 MIN |
| ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ mg/Kg | 1600 | 1000 MIN |

ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ :

| | | |
|---|---|---|
| ΜΥΡΙΣΤΙΚΟ | 0,01 % | 0,1 MAX |
| ΠΑΛΜΙΤΙΚΟ | 11,20 % | - |
| ΠΑΛΜΙΤΕΛΑΙΚΟ | 0,52 % | - |
| ΣΤΕΑΤΙΚΟ | 2,69 % | - |
| ΕΛΑΙΚΟ | 77,18 % | - |
| ΛΙΝΕΛΑΙΚΟ | 6,90 % | - |
| ΑΡΑΧΙΔΙΚΟ | 0,42 % | 0,7 MAX |
| ΕΙΚΟΣΑΝΙΚΟ | 0,22 % | 0,5 MAX |
| ΛΙΝΟΛΕΝΙΚΟ | 0,62 % | 0,9 MAX |
| ΒΕΧΕΝΙΚΟ | 0,1 % | 0,3 MAX |
| ΛΙΓΝΟΚΗΡΙΚΟ | 0,02 % | 0,5 MAX |

ΠΕΡΙΟΧΗ
ΝΟΣΗΣ ΠΕΖΩΝ

ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

