De tio budorden för förebyggande

En kost rik på hög kvalitet extra jungfruolja kan:

1. stärka immunförsvaret;
2. ha anti-inflammatoriska effekter;
3. förebygga hjärt-och kärlsjukdomar;
4. minska nivån av kolesterol;
5. minska bildningen av fria radikaler och cellulära åldrandet;
6. minska risken för trombos och åderförkalkniwng;
7. sänka blodtrycket;
8. minska förekomsten av vissa cancerformer;
9. förbättra bukspottkörtelns fungering;
10. hjälpa till att förebygga diabetes.

consorzio
extravergine
di qualità

Consorzio di Garanzia dell'Olio
Extra Vergine di Oliva di Qualità
Corso Trieste, 65 – 00198 Roma
Tel. 06.8559858/06.85381250 – Fax 06.84086295
P.Iva 06511371004 – www.ceqitalia.it
relazioni.esterne@consorzioextravergine.com

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

D.M.20856 del 23/12/2010

consorzio
extravergine
di qualità

Oil and Fragrances

Olivolja Extra Vergine med ursprungsbeteckning på konsumenternas bord

Oljor med ursprungsbeteckning

Europeiska unionen har antagit ett godkännande system för olivoljor som tillverkas enligt vissa regler och i ett visst geografiskt område, vilket gör att de har unika kvalitativa egenskaper.

DOP = Denominazione di origine protetta
*Skyddad ursprungsbeteckning

Produkten måste erhållas på traditionellt sätt och alla stadier i produktions-processen måste ske i ett visst geografiskt område.

IGP = Indicazione geografica protetta
*Skyddad ursprungsbeteckning

Produkten måste erhållas på traditionellt sätt och åtminstone en fas i produktionsprocessen måste ske i ett visst geografiskt område.

Varför välja en olja med ursprungsbeteckning?

- Den tillverkas enligt en specifik produktionsmetod med strikta rutiner för skörd, produktion och förpackning;
- Kommer från ett specifikt avgränsat område och tillverkas med lokala olivsorter;
- Har en karaktär som är specifik för vissa sorter och ett visst territorium;
- Har höga näringsvärden och hälsofördelar;
- Är strikt kontrollerad i alla led av produktionen av ett oberoende auktoriserad certifieringsorgan;
- Etiketten visar skördeåret;
- Etiketten kan identifieras genom EU som garanterar konsumenten från eventuella bedrägerier;
- Den är prisvärd, man behöver bara ett par droppar.

Hur smakas olivolja?

Oljor med ursprungsbeteckning skall gå genom en rigorös sensorisk bedömning.

1.
Man häller oljan i ett glas, värmer upp med händerna, doftar djupt och försöker uppfatta olika egenskaper.

2.
Sen tar men en liten mängd olja och försöker hålla det mellan underläppen och tänderna.

3.
Nu tar man in luft och trycker upp oljan mot gommen för att kunna känna av intensiteten av bitterhet och kryddighet.

4.
Uppskatta olika dofter i oljan, såsom gräs, tomat, kronärtskocka, äpple och mandel, och kombinera det med olika rätter i köket.