

Il *decalogo*  
dell'alta qualità



Il *decalogo*  
dell'alta qualità



Le nuove scoperte scientifiche dimostrano che l'olio extra vergine di oliva ha bisogno di molte attenzioni, dalle fasi di coltivazione delle olive in campo e di estrazione in frantoio, fino alla conservazione e al consumo.

Da quando l'olio viene estratto, ha inizio un naturale processo di impoverimento delle sue dotazioni di sapori e di profumi e delle sue proprietà nutrizionali. È pertanto essenziale che l'olio extravergine di oliva sia molto ricco di fragranze già in partenza e che il naturale processo di invecchiamento venga mantenuto sotto controllo. Per queste ragioni, Il Consorzio Ceq ha definito regole e procedure che stabiliscono quello che deve essere fatto e evitato per produrre e conservare un olio di oliva extra vergine in maniera perfetta.


Se le regole vengono rispettate, un olio extra vergine nasce e si conserva di Alta Qualità fino all'atto del consumo.

A garanzia, il consorzio CEQ effettua scrupolosi controlli per dare al consumatore finale la certezza di consumare, a casa o al ristorante, un olio dalle qualità nutrizionali eccellenti ed avere il piacere di apprezzarne tutte le fragranze tipiche del momento dell'estrazione.


L'anima di questo olio extra vergine italiano di Alta Qualità è un disciplinare integrale che raccoglie oltre 100 regole operative qui riassunte in un breve Decalogo dell'eccellenza.



# 1




*Controllo*  
integrato dei  
parassiti e delle  
infestanti,  
per minimizzare  
l'uso di  
antiparassitari  
e diserbanti






# 2




*Tecniche*  
di inerbimento  
controllato,  
per contenere  
l'uso delle  
risorse idriche  
e l'erosione  
dei suoli








# 3




*Razionali*  
interventi  
di concimazione  
vincolati alla  
salvaguardia  
delle risorse  
idriche di falda






# 4




*Tempi brevi*  
tra la raccolta  
e la lavorazione  
delle olive  
in frantoio  
per mantenere  
elevati valori  
nutrizionali






# 5




*Impiego*  
di carrelli  
elevatori elettrici  
per evitare  
inquinamento  
e contaminazioni  
della materia  
prima






# 6




*Impiego*  
di tecnologie  
di conservazione  
dell'olio  
a gas inerti  
per rallentare  
i processi  
di invecchiamento








# 7




*Mantenimento  
di una “catena  
del buio”  
e controllo delle  
temperature  
di esposizione  
per ridurre  
la velocità  
dei processi  
ossidativi*




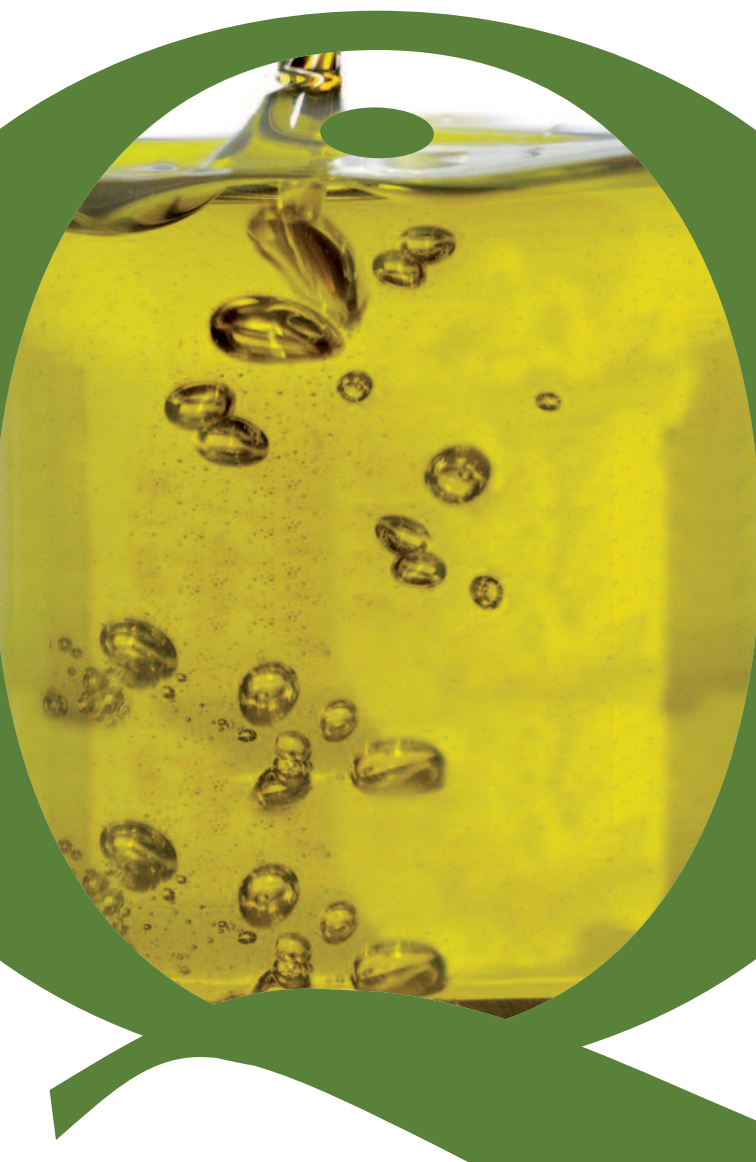


# 8



*Riduzione*  
dei tempi  
di scadenza  
e indicazioni  
per il  
consumatore  
per una corretto  
approvvigiona-  
mento  
e conservazione  
del prodotto




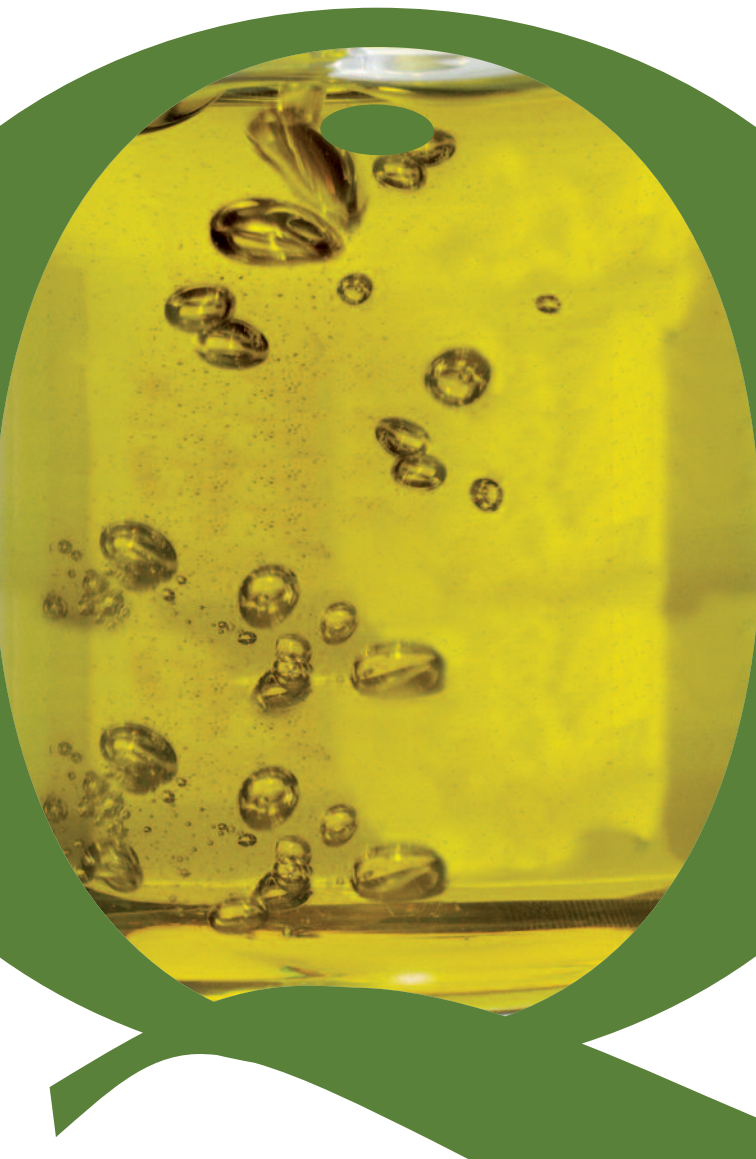


# 9



*Parametri  
chimici  
e sensoriali  
più restrittivi  
per garantire  
più elevate  
proprietà  
nutrizionali  
e salutiste*





# 10



*Divieto*  
della pratica  
del rabbocco  
e dell'uso  
di oliere per  
i ristoranti





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  
info@ceqitalia.com · www.ceqitalia.com



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA  
REG. C.E. 867/08 E S.M.I.