



## Informazioni utili sull'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno

### ◆ Differenza tra olio d'oliva e olio extravergine d'oliva

Per oli di oliva si intendono gli oli ottenuti esclusivamente dalle olive, mediante un procedimento di estrazione meccanica.  
Sarà classificato come extravergine un olio assolutamente perfetto, privo di difetti.

### ◆ Panel test

Il "Panel test" è un esame olfattivo e gustativo del prodotto eseguito da un gruppo di almeno 8 assaggiatori professionisti che, durante l'assaggio di un olio, memorizzano il tipo, l'intensità dei pregi (fruttato, mela, erba, foglia, pomodoro, amaro, piccante) e/o dei difetti (avvinato, muffa, terra, riscaldamento, rancido e morchia). Per essere definito extravergine, un olio d'oliva non deve avere difetti, rilevati come tali dalla maggioranza degli assaggiatori.

### ◆ I pregi dell'olio extravergine d'oliva

L'olio extravergine d'oliva protegge cuore ed arterie, rallenta l'invecchiamento cerebrale, previene l'arteriosclerosi, abbassa il livello del colesterolo "cattivo" (LDL) e incrementa il livello del colesterolo "buono" (HDL), detto "spazzino delle arterie". L'olio extravergine d'oliva, inoltre, che per la sua composizione acidica è simile al latte materno, è da sempre consigliato nello svezzamento dei bambini. È utile perché favorisce l'assimilazione del calcio e la sua mineralizzazione, prevenendo l'osteoporosi.

### ◆ L'olio extravergine d'oliva per le frittture

L'olio extravergine d'oliva è un ottimo olio da frittura, anche se certamente più costoso. Infatti, resiste a temperature molto elevate senza bruciare e quindi senza produrre composti tossici.





## Informazioni utili sull'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno

### ◆ Conservazione dell'olio extravergine d'oliva

Come riportato in etichetta, l'olio extravergine d'oliva va conservato al riparo dalla luce, anzi preferibilmente al buio, in luogo fresco e asciutto.

### ◆ L'acidità di un olio “piccante”

L'acidità dell'olio non è percepibile al gusto, ma si può determinare solo con apposita analisi in laboratorio.

La sensazione “piccante” è, invece, una caratteristica positiva dell'olio extravergine d'oliva, in quanto connessa alla presenza di sostanze salutari antiossidanti (polifenoli e tocoferoli).

### ◆ Cos'è un “olio extravergine d'oliva D.O.P.”

Un olio extravergine d'oliva D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) è un olio prodotto in una precisa e ben individuata zona produttiva.

L'area di produzione, la varietà di olive e i parametri di qualità sono fissati in un disciplinare di produzione rigoroso.

Tutte le fasi produttive sono controllate e garantite da un ente terzo certificatore. Tutti i prodotti D.O.P. sono tutelati da regolamenti appositi dell'Unione Europea, possiedono caratteristiche tipiche della zona di provenienza e parametri controllati rispetto ad un comune olio extravergine.

### ◆ Garanzie di qualità degli oli D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

Gli oli extravergini di oliva D.O.P. devono rispettare un disciplinare di produzione che garantisce, oltre a caratteri di tipicità, standard qualitativi predeterminati.