



# Qualità Garantita Goccia a Goccia



## Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P.

Veneto Valpolicella  
Veneto Euganei e Berici  
Veneto Del Grappa

## Il Consorzio

### di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P.



Nasce dall'impegno di un gruppo d'operatori olivicoli per tutelare, promuovere e valorizzare unitariamente, le peculiarità produttive dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P. nonché:

- per migliorare la collaborazione con l'organismo di certificazione;
- per assicurare la tutela ed i controlli sul prodotto certificato;
- per attuare un'adeguata informazione del consumatore in merito alle produzioni rappresentate sia in Italia sia all'estero.



Realizzato con il contributo  
MIPAAF n. 9287 del 19/11/2008



**CONSORZIO TUTELA DELL'OLIO  
EXTRA VERGINE DI OLIVA VENETO D.O.P.**  
VENETO VALPOLICELLA - VENETO EUGANEI E BERICI - VENETO DEL GRAPPA

Viale del Lavoro 52 - 37135 Verona Italia  
Tel. +39 0458678260 - Fax +39 0458034468  
<http://olio.venetodop.it> - [info@venetodop.it](mailto:info@venetodop.it)



Olivo Extra Vergine di  
Oliva Veneto



# LA ZONA DI PRODUZIONE: dalle Terre Venete Tutela e Qualità



-  Valpolicella
-  Euganei e Berici
-  Del Grappa

## L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VENETO D.O.P.

L'Olio Extra Vergine di Oliva VENETO D.O.P. rappresenta per le quattro province venete Verona, Vicenza, Padova e Treviso, una tra le produzioni agricole tradizionali più pregiate.

Il colore è generalmente giallo con lievi tonalità di verde negli oli freschi, l'odore è di fruttato leggero di varia intensità mentre il sapore è fruttato con una leggera sensazione di amaro e un retrogusto di mandorla.

L'olio per potersi fregiare della DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA deve superare un'attenta ed accurata valutazione organolettica.

L'olio così ottenuto conserva inalterate tutte le caratteristiche di bontà e tipicità proprie di un prodotto fresco e genuino.

L'utilizzo ideale dell'olio Veneto D.O.P. è crudo, ne basta una piccola quantità per conferire gusto ai cibi ed esaltarne il sapore, ma sopporta bene anche la cottura ad alta temperatura ed è quindi utilizzabile anche per i fritti.

### Profilo organolettico del prodotto

**Categoria di Struttura:** fruttato, tendenzialmente dal leggero al medio.

**Caratteristiche del Colore:** giallo, verde oro da intenso a marcato.

**Caratteristiche Olfattive:** fruttato leggero, fruttato di varia intensità.

**Caratteristiche gustative:** fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato.

## CARATTERISTICHE

**Zona di origine** Valpolicella  
(colline veronesi - Provincia di Verona)  
Euganei e Berici  
(Province di Padova e Vicenza)  
Pedemontana del Grappa  
(Province di Vicenza e Treviso)

**Varietà di olive** Grignano, Favarol minimo al 50%  
(Veneto Valpolicella)  
Leccino, Rasara minimo al 50%  
(Veneto Euganei e Berici)  
Frantoio, Leccino minimo al 50%  
(Veneto del Grappa)

**Tipo di raccolta** A mano o con pettini su reti o teli

**Metodo di estrazione** Impianto tradizionale o continuo

**Colore** Giallo, verde oro da intenso a marcato

**Odore** Fruttato leggero, fruttato di varia intensità

**Sapore** Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto di mandorla

**Acidità** Acidità massima totale (acido oleico)  
non superiore allo 0,6%

**Numero perossidi** ≤11 MeqO2/Kg

**Panel Test** Punteggio ≥7,5

**Utilizzo ideale** Usato crudo ne serve una piccola quantità per conferire gusto ai cibi ed esaltarne il sapore, sopporta bene la cottura ad alta temperatura come per i fritti

