OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I SALUT

*L'oli d'oliva, categories **verge** i **verge extra**, des de fa milers d'anys que té la consideració de bo per a la salut, però ara es disposa de l'evidència científica que demostra les seves propietats saludables, gràcies als seus compostos bioactius.*

Redueix el risc de patir malalties cardiovasculars
(www.predimed.es, https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates)

Redueix el risc de patir malalties cerebrovasculars- ICTUS
‹3C Study. Neurology 2011;77:1-1›

El consum d'oli d'oliva ajuda a controlar els nivells de colesterol i triglicèrids
‹Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006›

L'oli d'oliva verge té propietats anti-cancerígenes en el càncer de mama
‹Dr. E.Escrich et al. 2010;31(5):871-9›

El consum d'oli d'oliva s'associa amb protecció de la depressió
‹Projecte SUN. January 2011 | Volume 6 | Issue 1 | e16268›

Els polifenols de l'oli d'oliva contribueixen a millorar les defenses i contribueixen a mantenir un bon funcionament del tracte intestinal
‹EFSA (ID 3467, ID 3779) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006›

Els olis d'oliva verge extra de les 5 denominacions d'origen catalanes són de la màxima qualitat organolèptica i amb grans beneficis per a la salut.

Amb la col·laboració de

Generalitat de Catalunya
Unió Europea
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals
PDR.cat 2020

Denominacions d'Origen Catalanes *d'Oli*

ELS SEUS OLIS S'IDENTIFIQUEN AMB EL SEGELL DE QUALITAT GARANTIDA DE LA COMUNITAT EUROPEA



DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN protegida LES GARRIGUES

SIURANA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

Oli Terra Alta Denominació d'Origen Protegida

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA · OLI del BAIX EBRE MONTSIÀ · CONSELL REGULADOR

OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
CONSELL REGULADOR

Denominacions d'Origen Catalanes *d'Oli*

Les DOP son un distintiu de la Unió Europea que identifica els productes alimentaris arrelats a un territori determinat. A Catalunya hi ha 5 DOP d'oli que destaquen per unes característiques organolèptiques excepcionals, amb la garantia que la producció, elaboració i envasat està fet al territori, els únics olis on la **qualitat i l'origen** estan **certificats**.

Per altra banda, les diverses varietats d'oliva que s'utilitzen per elaborar aquests sucs, unides a les tècniques de cultiu i extracció així com el saber fer i la tradició fan que l'**oli d'oliva verge extra amb DOP** hagi esdevingut un signe d'identitat de la cultura gastronòmica catalana.

DOP Les Garrigues

Reconeguda l'any 1975, va ser la primera denominació d'origen alimentària de l'Estat espanyol

La zona de producció és, sobretot, cultura i tradició, i la conformen la comarca de Les Garrigues i el sud de les comarques del Segrià i de l'Urgell. Els productors i les Cooperatives i Molins certificats amb DOP Les Garrigues han fet de la producció d'oli una forma de vida per a preservar el territori i les característiques saludables i específiques d'aquest oli d'arbequina de categoria superior. L'oliva, collida directament de l'arbre, les bones pràctiques de conreu, les condicions climàtiques i una acurada elaboració de l'oli són els pilars fonamentals per a l'obtenció d'aquest oli amb certificat d'origen i de qualitat. Un deliciós suc de fruita, 100 % natural, amb un alt contingut de polifenols, antioxidants naturals molt beneficiosos per a la salut, propis de l'arbequina i el seu vincle amb el territori.

Característiques organolèptiques

Olis afruitats d'oliva fresca, verda o madura, amb aromes que recorden la fulla, l'ametlla verda, el tomàquet i la carxofa. L'entrada en boca és dolça, fent-se presents la personalitat dels atributs amarg i picant de forma equilibrada. Quan el fruit és més verd tots aquests atributs és manifesten amb més intensitat; quan l'oliva és més madura aquests atributs es manifesten de forma més suau.

DOP Terra Alta

Al Sud-oest de Catalunya, s'elaboren verges extra amb la singular varietat Empeltre

Es concentra a les comarques de la Terra alta i Ribera d'Ebre, on es produeixen pràcticament en secà (70 %). L' oliva és recol·lectada directament de l'arbre mitjançant sistemes que permeten obtenir un producte de màxima qualitat, minimitzant els danys a l'arbre i al fruit. Representa el 12 % de la producció mundial d' empeltre i es l'única zona de Catalunya on es cultiva aquesta varietat. Aquesta oliva també es seleccionada per oliva de taula. Les característiques i excel·lent qualitat dels seus olis són degudes essencialment al medi geogràfic, la producció, transformació i l'elaboració, certificats per la seva qualitat i el seguiment de traçabilitat.

Característiques organolèptiques

Es caracteritza per la seva diversitat aromàtica i gustativa, amb un sabor molt afruitat a principi de campanya, lleugerament picant i amarg, i a mesura que aquesta avança és més dolç. Presenta unes connotacions aromàtiques principalment d'ametlla i nou verda. Uns olis molt equilibrats en boca i apreciats per la gastronomia.

DOP Siurana

L'elegància de l'arbequina

El riu Siurana és qui dóna nom a aquesta DOP que acull un oli d'oliva verge extra exquisit elaborat majoritàriament amb oliva arbequina del Priorat, de la Ribera d'Ebre, del Baix Camp, de l'Alt Camp, de la Conca de Barberà, del Tarragonès i del Baix Penedès. Aquest oli afruitat compta amb un perfecte equilibri entre el dolç, l'amarg i el picant que juntament amb una producció acurada i mil·lenària li atorguen un gran prestigi.
És la 2a. DOP més antiga de l'estat i la primera en certificar un oli ecològic. Ampara un territori de més de 9.000Ha., amb 5.000 productors, 33 entitats inscrites i més de 150 marques autoritzades.

Característiques organolèptiques

Oli fruitat mig-alt, amb notes verdes d'herba, tomàquet, carxofa i ametlló, i notes madures de plàtan, ametlla i fonoll. En boca és delicat, amb una entrada suau i dolça que es complementa amb un lleuger toc amarg i picant que aporta harmonia. Oli molt equilibrat que potencia els altres sabors.

DOP Baix Ebre-Montsià

Entre dos Parcs Naturals, els Ports i el Delta de l'Ebre, es manté un conreu mil·lenari

En aquests paratges, el cultiu el van introduir els grecs i va continuar en temps dels romans. L'oli d'oliva va esdevenir font de riquesa a les Terres de l'Ebre i, a principi del segle XX, la ciutat de Tortosa era la capital del comerç de l'oli de l'Estat.
La DOP comprèn els municipis de dues comarques, el Baix Ebre i el Montsià, i es diferencia perquè sorgeix de la mescla de tres varietats: **farga**, **morruda** i **sevillenca**. També s'elaboren monovarietals excel·lents.



Característiques organolèptiques

La varietat farga dóna un oli afruitat mig de tipus verd; aromàtic, equilibrat i molt suau en boca. El morrut és un afruitat verd intens, potent. La sevillenca és afruitada amb connotacions madures i resulta delicada, equilibrada i molt agradable.

DOP Empordà

Un oli de caràcter marcat per hiverns suaus, estius poc calorosos i la tramuntana

La DOP Oli de l'Empordà assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix a les dues comarques empordaneses i en alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès.
La ubicació geogràfica de la zona de cultiu, entre la mar Mediterrània i els Pirineus, la tipologia del terreny i el clima configuren la qualitat i la singularitat d'un oli que s'elabora amb les varietats específiques de la zona: **argudell**, **corivell** i **verdal** (llei de Cadaqués), a més de l'arbequina.

Característiques organolèptiques

L'Oli de l'Empordà té un aspecte clar, net i transparent, amb aromes a fonoll, ametlla i anissos. Les varietats argudell i corivell mantenen un delicat equilibri entre dolç i amarg, mentre la verdal dóna un oli afruitat, madur i amb un cert grau de picant.