



## Das D.O.P. Siegel

Das D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) -Siegel ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und das I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) –Siegel bezeichnet den geschützten geografischen Anbau, und wird von der Europäischen Kommission nach strengen Kriterien vergeben. Olivenöle mit geschütztem Ursprung bieten dem Verbraucher unter anderem eine Sicherheit über den typischen Charakter des Öles, da die Ernte immer, Jahr für Jahr aus dem gleichen Gebiet stammt.

Der gesamte Produktionsprozess muss in einem Lastenheft protokolliert werden (Olivensorte, Erntebedingungen, Pressung etc.)

Ein Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung hat alle Kriterien erfüllt, wird aber jährlich neu vergeben. Aussehen, Geruch, Geschmack ist je nach Region sehr unterschiedlich und deshalb für den Olivenöl-Liebhaber eine wirkliche Bereicherung der Küche.

Die Produktionsgenossenschaft „NUOVO CILENTO“ liegt in einem Gebiet, das die Bezeichnung **D.O.P. CILENTO** führen darf und war der erste Betrieb in Italien der alle Anforderungen erfüllte und mit dem DOP Siegel ausgestattet wurde.

Zusätzliche Merkmale:

Durch das Mahlen nach dem Integralsystem - das derzeit schonendste und aufwendigste Kaltpressverfahren von ganzen, unversehrten Früchten - wird ein Olivenöl gewonnen, das noch reicher an Polyphenolen ist.

Polyphenole sind Antioxidantene, die für den menschlichen Organismus sehr wertvoll sind und zugleich der Konservierung des Öles selbst dienen.

Das Ergebnis dieses aufwendigen Prozesses ist ein Olivenöl, das dem alten, ursprünglichen Geschmack und Aroma entspricht.

