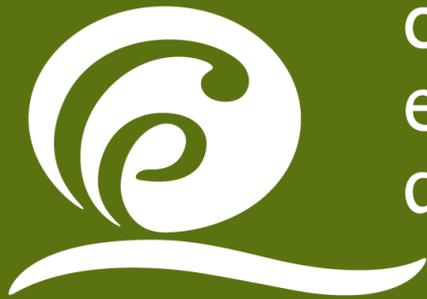


CEQ CONSORTIUM  
High Quality Extra Virgin



consorzio  
extravergine  
di qualità

KÖLN - 2016 November 23



# The Ceq - Consortium of Extra Virgin Olive Oil

2

## Members

33 companies between packers brand, mills and farms. Associations of producers and packers.

## Mission

To promote among operators and consumers the importance of a “quality chain” that is generated and guaranteed from the professional integration and co-operation of all those who works in the different production process stages.

To support and promote initiatives and plans in order to elevate and spread the quality culture in the extra virgin olive oil.



## Purposes

To create value in the Extra Virgin Olive oil sector improving relationship efficiency between the supply chain operators from production to distribution, developing educational initiative and organizing events for promoting Italian quality extra virgin olive oil.

## Instruments

- ✓ Extra Virgins certification programmes answering to a more restrictive quality list of requisites;
- ✓ Sharing a network of services and support supply chain between manufacturers, brands and distribution chains;
- ✓ Programs and promotional initiatives of the quality of extra virgin olive oils in Italy and abroad;
- ✓ Production of educational tools to spread quality EV culture;

# Wide experience in quality product control

## STANDARDS EQ ITALIA



PARAMETER	SIQEV Production	SIQEV best before
ACIDITY (% acid oleic)	≤ 0,3	≤ 0,4
PEROXIDOS (meq O <sub>2</sub> /kg)	≤ 1,1	≤ 1,5
K270	≤ 1,8	≤ 1,8
K232	≤ 2,25	≤ 2,5
HUMIDITY (%)	≤ 10 (max 20)	≤ 10 (max 20)
IMPURITY (%)	≤ 0,05	≤ 0,05
ETHYL ESTERS (mg/kg)	≤ 20	≤ 30
PESTICIDES	≤ 0 olives	≤ 0 olives
1,2 DIGLICERIDES (%)	≥ 70 (NOV-MAR)	
	≥ 50 (APR-JUL)	
	≥ 50 (AGO-OCT)	
PIROPHEOPHYTIN (%)	-	
OLEIC ACID (%)	≥ 65	≥ 65
POLYPHENOLS (mg/Kg)	≥ 200	≥ 200
PHTHALATES (mg/kg)	≤ 3	≤ 3
WAXES (%)	≤ 1,00	≤ 1,00
FRUITNESS AVERAGE	≥ 2	≥ 1

# Promotion: Cooking school training in China

5



**120 catering college student during a olive oil cooking class in Beijing in 2012**

**Training organized by Ceq Consortium**

# Promotion: Cooking school training in China

## Tasting session



consorzio  
extravergine  
di qualità

BEIJING 12 Aprile 2012



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Reg. (UE) 611/14 e 615/14

# Cooking school competition in China



**Finishing,  
ready to serve**



consorzio  
extravergine  
di qualità

BEIJING 12 Aprile 2012



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Reg. (UE) 611/74 e 615/ 14

# Cooking school competition in China

Two participants  
during intensive  
competition



consorzio  
extravergine  
di qualità

BEIJING 12 Aprile 2012



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Reg. (UE) 611/84 e 615/14

# Training of Restaurateurs/Schools in New Delhi



# Training of Restaurateurs/Schools in Mumbai



consorzio  
extravergine  
di qualità



Campagna finanziata con il contributo dell'U



# METRO and CEQ Partnership



consorzio  
extravergine  
di qualità



consorzio  
extravergine  
di qualità



# Product and quality culture development

12

1

Increase the knowledge both of the department heads and of Metro Italy clients through training initiatives of the product;

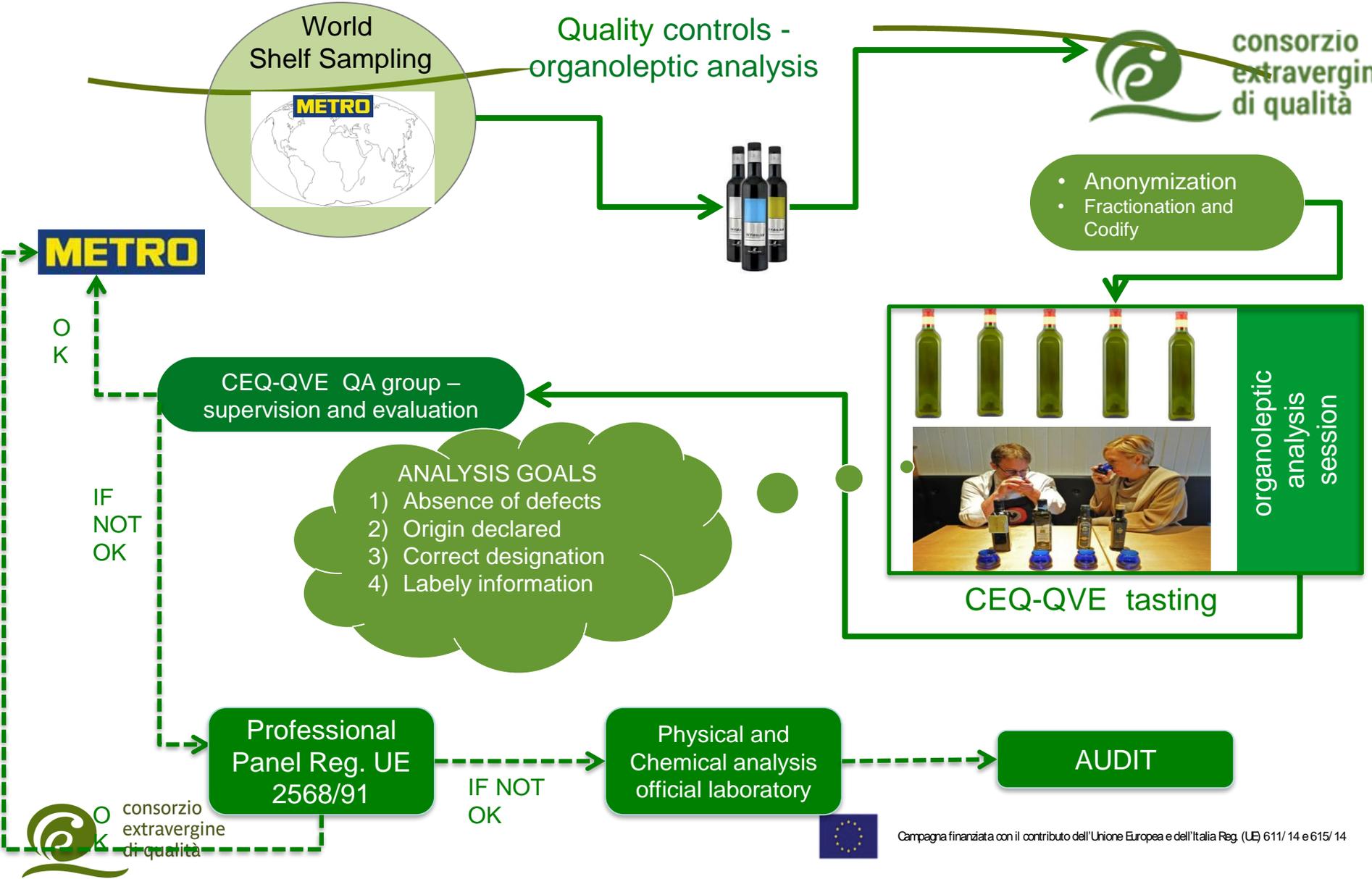
2

Share papers and media (brochures, leaflets, videos, etc.) in co-branding with Metro for educational goals;

3

Increase profitability and customer loyalty by offering a combination of products and services with higher value added;





# Obiettivo riposizionamento



# I passi in avanti mai fatti







- Probably rancid
- no value



consorzio  
extravergine  
di qualità



Scopri  
la varietà  
di sapori  
dell'olio di alta qualità



consorzio  
extravergine  
di qualità

certificato da:



Consorzio di Garanzia dell'olio  
Extravergine di oliva di Qualità

Corso Trieste, 65 00198 Roma

Tel. 06 8559858 - 06 85381250

Fax 06 84086295  
info@ceqitalia.com

## Come nasce un olio di oliva Extra Vergine di alta qualità

L'olio di oliva Extra Vergine è di alta qualità quando riesce a esprimere tutti i sapori, i profumi e le proprietà nutrizionali delle cultivar di olive da cui deriva.

Olive sane, raccolte in leggero anticipo di maturazione e portate velocemente in frantoio, sono premesse inderogabili per ottenere un olio Extra Vergine con una ricca dotazione di antiossidanti e vitamine.

## Che cosa succede all'olio Extra Vergine appena prodotto

Da quando l'olio viene estratto dalle olive, va incontro a un naturale processo di impoverimento del suo patrimonio nutrizionale, in particolare dei suoi antiossidanti e con essi si riducono i suoi sapori e i suoi profumi. Tanto maggiore è l'esposizione all'ossigeno, alla luce e alle temperature troppo alte e troppo basse, tanto è veloce la perdita di qualità.

## Perché una catena del buio e del fresco

La corretta conservazione è una condizione fondamentale per garantire che al momento del consumo sia possibile beneficiare integralmente delle fragranze e del patrimonio nutrizionale di un olio Extra Vergine. Attraverso un codice di regole e procedure il Consorzio Ceq ha stabilito quello che deve essere fatto e evitato per produrre e conservare un olio Extra Vergine di alta qualità.



consorzio  
extravergine  
di qualità



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Reg. (UE) 611/ 14 e 615/ 14

# Deciso



## **Varietà prevalenti Caninese.**

Ricco di profumi e sapori molto bilanciati, all'olfatto presenta spiccate note verdi di erba e cardo. Al gusto diventa potente e deciso nelle note di amaro e piccante, con sentori di erba di campo e mandorla verde. In complesso un olio armonico dai toni intensi. Ideale per zuppe di legumi, minestre rustiche, primi piatti dai condimenti elaborati, come ragù, carni rosse alla griglia e selvaggina.

# Garbato



## **Varietà prevalente Ogliarola Garganica.**

All'olfatto si avvertono nuances di sfalcio di erba e foglia di carciofo, accompagnate da un corredo di erbe aromatiche, come timo, origano e maggiorana. Al gusto si esprime, con un gradevole sentore di mandorla fresca, una delicata nota amara e una pungenza più accentuata dell'amaro. Adatto per impreziosire preparazioni a crudo, crostacei, carpacci di pesce bianco e carni rosse, insalate e vellutate.

# Gentile



## **Varietà prevalente Dolce di Rossano.**

Al naso si avverte un'articolata alternanza di sensazioni verdi, come foglia e mandorla dolce, a cui si affiancano riconoscimenti floreali e di fine speziatura. Al gusto si esprime con ricordi di mela verde ed erbe aromatiche, con un delicato corredo di amaro e piccante. Ideale per primi piatti di verdure, pesce bianco al forno o in guazzetto, pinzimoni, contorni di verdure, antipasti all'italiana, pasticceria a base di crema e frutta.

# Confezioni nei wine cellar da 100ml tappo antirabbocco



## Olio Extra Vergine di Oliva

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Varietà prevalenti *Frantoio, Leccino e Pendolino*. Fruttato intenso, ricco di profumi e sapori molto bilanciati. All'olfatto presenta spiccate note verdi di erba, carciofo, cardo e mandorla amara. Al gusto un amaro e piccante ben espressi ed equilibrati, accompagnati da un caratteristico sapore di carciofo e mandorla.

*Ideale per zuppe di legumi, minestre rustiche, primi piatti dai condimenti elaborati, come ragu, carni rosse alla griglia e selvaggina.*

Da consumarsi preferibilmente entro il 30/01/2014

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e dal calore, richiudendo dopo l'uso.

Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità  
Corso Trieste, 65 00198 Roma



## Olio Extra Vergine di Oliva

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Varietà prevalente *Ogliarola Garganica*. Fruttato medio. All'olfatto si avvertono nuances di sfalco di erba e foglia di carciofo, accompagnate da un corredo di erbe aromatiche, come timo, origano e maggiorana. Al gusto si esprime con un gradevole sentore di mandorla fresca, una nota amara delicata e una pungenza più accentuata.

*Adatto per impreziosire preparazioni a crudo, crostacei, carpacci di pesce bianco e carni rosse, insalate e vellutate.*

Da consumarsi preferibilmente entro il 30/01/2014

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e dal calore, richiudendo dopo l'uso.

Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità  
Corso Trieste, 65 00198 Roma



## Olio Extra Vergine di Oliva

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Varietà prevalente *Dolce di Rossano*. Fruttato leggero. All'olfatto si avverte un articolata alternanza di sensazioni verdi, come foglia e mandorla dolce, a cui si affiancano riconoscimenti floreali e di fine speziatura. Al gusto si esprime con ricordi di melo verde ed erbe aromatiche, con un delicato corredo di amaro e piccante.

*Ideale per primi piatti di verdura, pesce bianco al forno o in guazzetto, pinimoni, contorni di verdura, antipasti all'italiana, pasticceria a base di crema e frutta.*

Da consumarsi preferibilmente entro il 30/01/2014

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e dal calore, richiudendo dopo l'uso.

Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità  
Corso Trieste, 65 00198 Roma

## Etichette bottiglie 100ml

