

- [🏠](#) [☰](#) [CHI SIAMO](#) [REGIONI](#) [CIBO](#) [VINO](#) [BEVANDE](#) [LOCALI](#) [EVENTI](#)
- [TURISMO](#) [NEWS](#) [RICETTE](#) [RUBRICHE](#)



CIBO / SPONSORIZZATI

Olio certificato: come riconoscere qualità, origine e sostenibilità

 Di Redazione

 29/12/2025 7:00 —  5 minuti di lettura

— Segui la nostra TV —



DOP, biologico e SQNPI spiegati attraverso l'esperienza umbra: strumenti concreti per leggere l'etichetta e scegliere un extravergine consapevole

Indice dell'articolo



1. I tre pilastri della qualità certificata
 - 1.1. DOP: la certezza della filiera e dell'identità
 - 1.2. BIO: la scelta per la salute e l'ambiente
 - 1.3. SQNPI: l'impegno per la sostenibilità integrata
2. Leggere l'etichetta per orientarsi nel gusto

Dietro ogni bottiglia di olio extravergine di oliva si nasconde una storia che parla di territorio, natura e **saper fare agricolo**. In Umbria, questa storia si intreccia con una vera e propria cultura dell'olio, dove l'albero d'ulivo è insieme simbolo, paesaggio e identità.

Tuttavia, nel vasto mercato dell'olio extravergine, il consumatore si trova spesso di fronte a un dubbio: come riconoscere un olio autentico, davvero legato alla qualità e non solo alla fama di un'etichetta? L'unica risposta possibile risiede nella **certificazione**.

Le certificazioni rappresentano una bussola per orientarsi in un mondo tanto affascinante quanto complesso. Sono strumenti oggettivi che garantiscono tracciabilità, sicurezza alimentare e rispetto dell'ambiente, tutelando al tempo stesso chi produce con responsabilità e chi sceglie con consapevolezza.

Proprio per questo, il **Movimento Turismo dell'Olio** – realtà nata per promuovere l'oleoturismo e la cultura della qualità – ha fatto di questi temi una parte centrale della propria missione: **educare alla lettura dell'etichetta**, spiegare che dietro un olio certificato c'è un percorso fatto di controlli e impegni concreti, **non uno slogan**.

I tre pilastri della qualità certificata

Scegliere un olio di qualità non significa solo valutare l'origine geografica ma saper riconoscere alcune sigle fondamentali, che raccontano un metodo di produzione basato su trasparenza, rispetto e sostenibilità.

DOP: la certezza della filiera e dell'identità

Esplora il magazine

Seleziona una categoria



Pubblicità





||
marchio
DOP

(Denominazione di Origine Protetta) è il sigillo che tutela l'autenticità del prodotto. Significa che ogni goccia di quell'olio nasce, viene trasformata e imbottigliata nel suo territorio di origine, seguendo disciplinari rigorosi.

È la certificazione che assicura il **legame assoluto tra prodotto e luogo**, valorizzando l'unicità delle cultivar locali e delle condizioni pedoclimatiche.

In Umbria, la DOP si esprime attraverso cinque sottozone, **vere e proprie mappe sensoriali** che riflettono le diverse anime della regione:

- **Colli Assisi-Spoleto**, dai profumi fruttati e armonici, con note eleganti di mandorla e cardo.
- **Colli Martani**, più intensi, con un retrogusto amarognolo tipico delle varietà locali come Moraiolo e Frantoio.
- **Colli del Trasimeno**, legati a cultivar più delicate come la Dolce Agogia, che danno origine a oli equilibrati e morbidi.
- **Colli Amerini**, vigorosi e aromatici, adatti a chi predilige caratteri decisi.
- **Colli Orvietani**, con oli dal colore vivace e dal profilo gustativo complesso.

Cinque sfumature che raccontano un territorio in cui l'olio è una **parte integrante del patrimonio culturale**

oltre che un alimento prezioso.

BIO: la scelta per la salute e l'ambiente

Optare per un olio **BIO**, certificato secondo i disciplinari dell'agricoltura biologica, significa scegliere un **prodotto ottenuto senza l'uso di pesticidi o fitofarmaci di sintesi**. È una scelta che mette al centro la salute, la biodiversità e il rispetto dei cicli naturali.

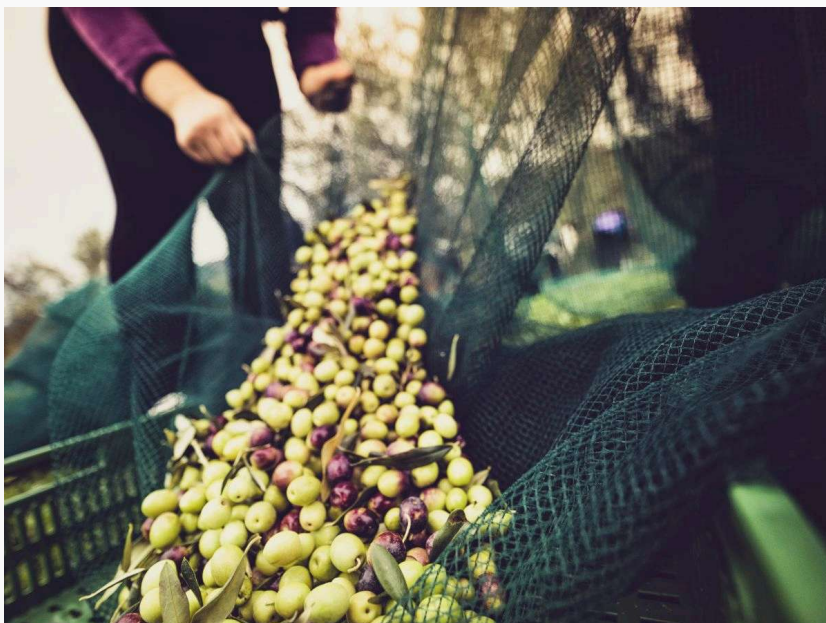
In Umbria, un numero crescente di aziende agricole certifica le proprie produzioni biologiche, orientandosi verso un modello agricolo sostenibile che guarda al futuro. Ogni bottiglia di olio BIO racchiude **non solo un profilo sensoriale riconoscibile** ma anche l'etica di chi coltiva la terra con attenzione e responsabilità.

SQNPI: l'impegno per la sostenibilità integrata

Contraddistinta dal logo dell'ape, la certificazione **SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata)** rappresenta un impegno concreto verso un'agricoltura a basso impatto ambientale.

Chi aderisce a questo sistema adotta tecniche di **lotta integrata**, privilegiando metodi agronomici sostenibili e riducendo al minimo l'uso di prodotti chimici, nel rispetto della fertilità dei suoli e degli equilibri naturali.

Scegliere un olio con questo marchio significa sostenere aziende che si fanno custodi del paesaggio rurale e delle sue risorse, contribuendo alla qualità complessiva del prodotto e alla tutela dell'ambiente.



Leggere l'etichetta per orientarsi nel gusto

Dietro una sigla si nasconde un universo fatto di ricerca, competenze e scelte precise. Imparare a leggere correttamente un'etichetta – riconoscendo DOP, BIO o SQNPI – significa compiere un gesto consapevole, premiando chi investe nella qualità e non nella standardizzazione.

Come ricorda il [Movimento Turismo dell'Olio](#), la qualità non è una promessa pubblicitaria ma un percorso verificabile, fatto di controlli, tracciabilità e rispetto per la terra.

E in Umbria, dove ogni collina esprime una storia di olivi e tradizioni, l'olio certificato diventa un'esperienza culturale da vivere, un invito a scoprire il valore della garanzia attraverso il gusto autentico del territorio.



CONTENUTO SPONSORIZZATO



© *Riproduzione vietata*

Condividi su:



Ti è piaciuto questo
articolo?

Registrati alla nostra
[newsletter](#)

Certificazione agroalimentare

DOC DOP IGP STG

Olio extravergine di oliva

Ti potrebbero interessare:



NEWS

Dalla Sicilia due nuovi Presìdi Slow Food: l'oliva Zaituna e i grani Gentili

22/12/2025 | Enzo Radunanza



NEWS

“Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola”: proclamati a Perugia i vincitori della quinta edizione

14/12/2025 | Enzo Radunanza



NEWS / SICILIA

Olio DOP Monti Iblei, 25 anni di qualità

08/12/2025 | Gianna Bozzali



NEWS

Il tricolore come sigillo: arriva il nuovo Contrassegno di Stato che ridisegna l'identità del Roma DOC



NEWS

Premiate le vincitrici di Extra Cuoca 2025: ecco chi sono

03/12/2025 | Redazione



EMILIA-ROMAGNA / EVENTI

La notte dell'olio nuovo a Palazzo di Varignana : presentat a la nuova collezione e di

05/12/2025 |
Redazione

extraver
gni

27/11/2025 |
Daniela Utili

I nostri Partner



Approfondimenti

News

Salute

Vino

Interviste

Lecture di Gusto

Realizzazione siti web

L'Italia del Gusto

Regioni

Cibo

Ricette

Ristoranti

Eventi enogastronomici

Scuole di cucina e Corsi

Gazzetta del Gusto

Redazione

Pubblicità

Contatti

Iscrizione newsletter

Argomenti popolari

Degustazioni Ristoranti Recensioni Fiere e
Saloni Bologna Sagre e Feste Roma Chef Benessere e
Mindfulness Ricette veloci

Visualizza tutti i tag

IL NETWORK DOPPIOQUARTO

[noVacanza](#) | [BolognaBO](#) | [CiaoUmbria](#) | [Calici di Vino](#) | [Birre](#)



Copyright © 2026 La Gazzetta del Gusto - Tutti i diritti riservati.

Testata giornalistica online registrata al Tribunale di Bologna n° 8433 del 04/10/2016. Editore DoppioQuarto

[Privacy](#) - [Note legali](#) - [Cookie Policy](#)