

## LA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

Al fine di controllare la qualità dell'olio ottenuto, generalmente vengono eseguite molte analisi chimiche, distinte in:

• **analisi che accertano la qualità dell'olio** (chimico-fisiche): sono i saggi di acidità, dei perossidi, l'analisi all'U.V., la composizione acidica, sterolica, quella dei solventi alogenati e quella al gascromatografo; la conservabilità in particolare da N°perossidi, UV, acidità, panel test, tempo di induzione;

• **analisi che accertano la genuinità dell'olio**: composizione acidica, sterolica, analisi UV, an. solventi alogenati, differenza ECN 42 HPLC e ECN 42 calcolo teorico.

Dai risultati di queste analisi si ottiene la classificazione degli oli secondo le normative dell'Unione Europea. Il consumatore, in commercio, può trovare:

- **Olio di oliva extra vergine**: è il prodotto ottenuto dai frutti dell'olivo unicamente con procedimenti meccanici e che possiede le migliori caratteristiche di qualità.

- **Olio di oliva vergine**: è ottenuto con gli stessi procedimenti dell'extravergine, rispetto al quale, però, ha caratteristiche qualitative inferiori.

- **Olio di oliva - composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini**: è ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine.

- **Olio di oliva sansa di oliva**: è ottenuto invece da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato con olio di oliva vergine.

### **TABELLA DI CLASSIFICAZIONE**

	<b>Categoria</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Acidità %</b>	<b>Parametro organolettico</b>
Olio di oliva extra vergine	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici	Max. 0.8	Assenza di difetti e presenza di fruttato
Olio di oliva vergine	Olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici	Olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici	Max 2.0	Difetti leggeri e presenza di fruttato
Olio di oliva lampante	Estrazione Meccanica -Non destinato a Consumo Diretto	Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione - Non destinato a Consumo Diretto	> 2.0	Difettato
Olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e da oli d'oliva vergini	Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive	Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive	Max 1.0 /	
Olio di sansa di oliva greggio	Olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici - Non destinato a Consumo Diretto	Olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici - Non destinato a Consumo Diretto	Min. 2.0 /	
Olio di sansa di oliva raffinato	Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio - Non destinato a Consumo Diretto	Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio - Non destinato a Consumo Diretto	Max 0.3 /	
Olio di sansa oliva	Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante	Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante	Max 1.0 /	