

## 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

	Categoria	Descrizione	Acidità %	Parametro organolettico
Olio di oliva extra vergine	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		Max 2.0	Difetti leggeri e presenza di fruttato
Olio di oliva lampante	Estrazione Meccanica -Non destinato a Consumo Diretto		> 2.0	Difettato
Olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e da oli d'oliva vergini	Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione - Non destinato a Consumo Diretto		Max 0.3 /	
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		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		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		Max 1.0 /	