



POR FSE
2007-2013

Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana



CIPA-AT Grosseto
UA
Agenzia Formativa
Servizi IN Agricoltura



CLASSIFICAZIONE e NORMATIVA OLIO DI OLIVA

AGRICIRCOLO

Corso FSE - Provincia di Grosseto - Codice : 33999

Agricoltori in Circolo per la Sicurezza e l'Imprenditorialità



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE
TOSCANA

FSE Investiamo nel vostro futuro
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana

Agenzie Formative

Attuatore



Web : www.qmtt.net
Mail : info@qmtt.net
Tel. : +39 0564 450662

Partner



Web : www.gruppolupi.it
Mail : info@gruppolupi.it
Tel. : +39 0587 483371

Finalità e Obiettivi del Progetto

Il progetto si pone come obiettivo generale di sviluppare una cultura del lavoro che permetta ad ogni lavoratore, autonomo o dipendente, di comprendere le problematiche e le prospettive dell'ambiente in cui è inserito, sviluppare una imprevedibilità competitiva, di qualità e legata al territorio e di lavorare rispettando le norme sulla sicurezza;

Fornire a tutti i cittadini e ai lavoratori una prima informazione sui Prodotti Tipici agro-alimentari della Provincia di Grosseto e fornire competenze per iniziare un percorso innovativo di analisi sensoriale da poter trasferire e valorizzare il territorio della Maremma Toscana

AGRICIRCOLO

www.qmtt.net/agricircolo

PROGETTO "AGRICIRCOLO", P.O.R. TOSCANA OB. 2 COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE 2007-2013 - AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DI FINANZIAMENTI A PROGETTI FORMATIVI DI NATURA NON FORMALE PER IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DI EDUCAZIONE DEGLI ADULTI PREVISTI DALLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE TOSCANA N. 759 DEL 31/08/2009. Ente di Gestione **Provincia di Grosseto**.

■ Normativa e classificazione dell'olio d'oliva

■ **CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI**

(Reg CE.1513/2001)

"oli ottenuti dall'oliva meccanicamente o con altri processi fisici, in condizioni termiche tali da non alterarli e che non hanno subito nessun trattamento tranne il :

lavaggio,

la decantazione,

la centrifugazione

la filtrazione.

L'olio d'oliva è un elemento fondamentale e tipico della dieta mediterranea, ma con tale termine si definiscono in maniera generica tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive; in realtà esso racchiude una gamma di prodotti diversi per qualità e caratteristiche. A seguito dell'emanazione del Reg. CEE 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, l'olio d'oliva viene classificato con riferimento alle sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche (panel test). Con successivo Reg. CEE 356/92 sono state fissate le denominazioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, in vigore sino al 31 ottobre 2003.

LA NUOVA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

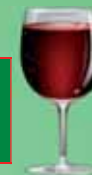
Con il Reg. Ce 1531/2001 del Consiglio del 23 luglio 2001 sono state fissate le descrizioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva, in vigore dal 1° novembre 2003, che si riportano qui di seguito:

Tipologia	Acidità libera
Olio extra vergine di oliva , la cui acidità libera, espressa in acido oleico è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;	max 0,8%
Olio di oliva vergine , la cui acidità libera, espressa in acido oleico è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;	max 2,0%
Olio d'oliva vergine lampante , la cui acidità libera, espressa in acido oleico è superiore a 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.	oltre 2,0%

OLI D'OLIVA VERGINI.

Ottenuti dalla sola spremitura delle olive.

Oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Detti oli di oliva sono oggetto della classificazione e denominazioni che seguono:



OLIO DI OLIVA RAFFINATO.

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di olio di oliva vergine con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO.

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio d'oliva lampante, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

OLIO DI OLIVA.

Olio ottenuto dal taglio di olio d'oliva vergine diverso dall'olio lampante e olio d'oliva raffinato, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;



OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO.

Olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

OLIO DI SANSA DI OLIVA.

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.



I valori previsti dalla normativa, Reg. CEE 2568/91, per la classificazione della categoria commerciale di un olio d'oliva sono indicati nell'allegato I del regolamento.

Qui sono indicate le caratteristiche chimico-organolettiche degli oli d'oliva.

ALLEGATO I DEL REG. 2568/91/CEE - MODIFICATO DA ULTIMO REG. 1989/03/CE

Categoria	Acidità %	Valore dei perossidi mcq/O2/kg	Cere mg/kg	Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride %	K232	K270	Delta-K	Valutazione Mediana del difetto (Md)	Valutazione Mediana del fruttato (Mf)
1. Olio di oliva vergine extra	M 0,8	M 20	M 250	M 1,5	M 2,50	M 0,22	M 0,01	Md=0	Mf>0
2. Olio di oliva vergine	M 2,0	M 20	M 250	M 1,5	M 2,60	M 0,25	M 0,01	Md ≤ 2,5	Mf>0
3. Olio di oliva vergine lampante	M 2,0	-	M 300	M 1,5	-	-	-	Md>2,5	-
4. Olio di oliva raffinato	M 0,3	M 5	M 350	M 1,8	-	M 1,10	M 0,16	-	-
5. Olio di oliva	M 1,0	M 15	M 350	M 1,8	-	M 0,90	M 0,15	-	-
6. Olio di sansa di oliva greggio	-	-	m 350	M 2,2	-	-	-	-	-
7. Olio di sansa di oliva raffinato	M 0,3	M 5	m 350	M 2,2	-	M 2,00	M 0,20	-	-
98 Olio di sansa d'oliva	M 1,0	M 15	m 350	M 2,2	-	M 1,70	M 0,18	-	-

Sulla base della qualità delle olive, della loro freschezza ed integrità, del grado di acidità e della lavorazione, gli oli di oliva vengono così classificati:

1°: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

"Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici". Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e aventi le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

2°: OLIO VERGINE DI OLIVA:

"Olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici". Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

3°: OLIO DI OLIVA COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI:

"Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive" . Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. È il risultato della miscelazione tra un olio rettificato, che ha cioè subito un processo chimico volto all'eliminazione dei difetti chimici ed organolettici, e un olio vergine. La legislazione non stabilisce un quantitativo minimo di olio vergine che deve rientrare nella miscela; solitamente è una percentuale minima, quel tanto che basta per ridare colore, odore e sapore all'olio che risulta nel complesso abbastanza 'piatto'.

4°: OLIO DI SANSA DI OLIVA:

"Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive" oppure *"Olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive"* . Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

Olio di oliva vergine: è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici in condizioni che non causano alterazione dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Nel **Reg. Ce 1513/2001** sono state fissate le descrizioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva, in vigore dal 1° novembre 2003.

CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

Tipologie di prodotti:

Olio extravergine di oliva (extra virgin olive oil): olio di oliva vergine la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 0,8 g per 100 grammi (0,8%) e con numero di perossidi minore di 20 (meq. O₂/Kg. Olio).

Olio di oliva vergine: (il termine "fino" può essere usato nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso): olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 5,5, e la cui acidità libera è al massimo di 2 g per 100 grammi (2%) e con numero di perossidi minore di 20.

Olio di oliva vergine lampante: olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è inferiore a 3,50, e/o la cui acidità libera è superiore a 2 g per 100 grammi (3,3 %) e con numero di perossidi maggiore di 20



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

OLIO DI OLIVA VERGINE

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

OLIO DI OLIVA LAMPANTE

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.



POR FSE
2007-2013

Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana



CIPA-AT Grosseto
UA
Agenzia Formativa
Servizi IN Agricoltura



CLASSIFICAZIONE e NORMATIVA OLIO DI OLIVA

AGRICIRCOLO

Corso FSE - Provincia di Grosseto - Codice : 33999

Agricoltori in Circolo per la Sicurezza e l'Imprenditorialità



Unione europea
Fondo sociale europeo

MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE
TOSCANA

FSE Investiamo nel vostro futuro
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana