



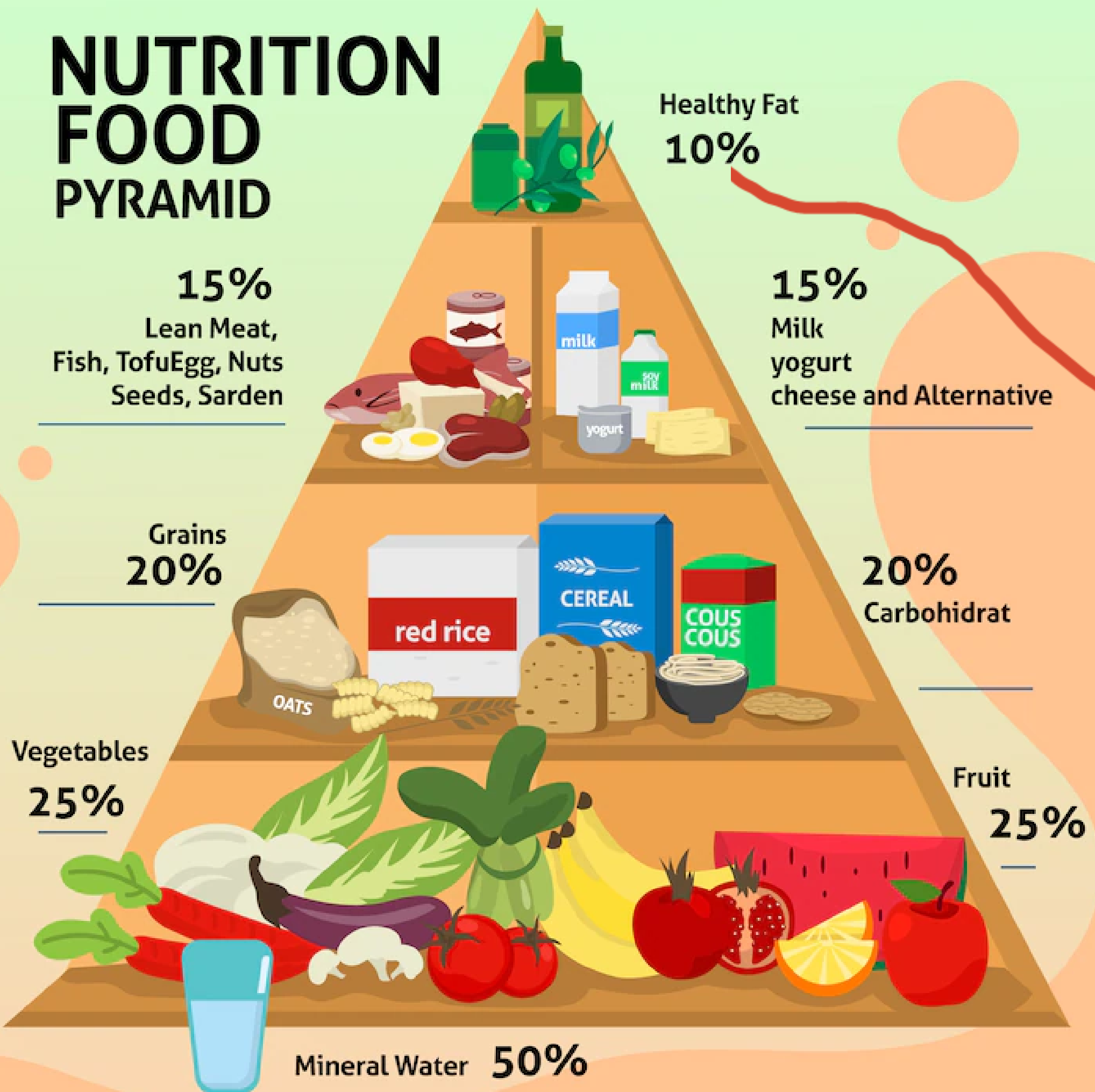
OLIO

CLASSIFICAZIONE

Classe 4AC
Itis Calstelli



NUTRITION FOOD PYRAMID



Prodotto principe della
dieta mediterranea e della
nostra tradizione
gastronomica.

Piccole quantità (due
cucchiaini/giorno) ma :
migliora i livelli di colesterolo e
riduce il rischio di malattie
cardiache, aumenta la protezione
contro i danni ossidativi.

Ma quale olio?

PARAMETRI PER LA CLASSIFICAZIONE

ESTRAZIONE

Spremitura a freddo
Estrazione a caldo
Estrazione con solventi



COMPOSIZIONE

Quantità di acidi grassi liberi,
espressi come acido oleico,
contenuti in 100 g di olio



ANALISI ORGANOLETTICA

L'analisi avviene valutando
l'odore e il sapore d'olio



OLI VERGINI

Ottenuti direttamente dalla spremitura delle olive in modo meccanico o con altri processi fisici senza alcun trattamento se non il lavaggio, decantazione, filtrazione , centrifugazione.

In base all'acidità libera:

1. **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**
2. **OLIO VERGINE D'OLIVA**
3. **OLIO DI OLIVA VERGINE LAMPANTE**





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore allo 0,8%.
Proprietà organolettiche molto decise, privo di difetti, dal gusto assolutamente perfetto.



OLIO VERGINE DI OLIVA

Acidità non superiore al 2 % m/m.
Gusto buono.

L'acidità libera è il parametro che quantifica la quantità di acidi grassi liberi presenti nell'olio.



OLIO D'OLIVA VERGINE LAMPANTE

Acidità superiore al 2 % m/m.
Gusto imperfetto. Non può essere utilizzato per il consumo diretto ma dev'essere avviato ad un processo di rettifica che ne corregga l'acidità ed il gusto.

OLI RAFFINATI

Subiscono un opportuno trattamento, detto raffinazione, necessario a correggere alcuni difetti (tra cui l'acidità) dovuti a una non ottimale qualità delle olive, che lo rendono non idoneo al consumo.

In base all'acidità libera:

OLIO D'OLIVA

OLIO SANSA DI OLIVA



OLI RAFFINATI

OLIO DI OLIVA

ottenuto dalla miscela di olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine, diverso dal lampante.

Acidità non superiore al 1%.

OLIO SANSA DI OLIVA

olio di sansa di oliva ottenuto dalla miscela di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine, diverso dal lampante.

Acidità non superiore al 1%



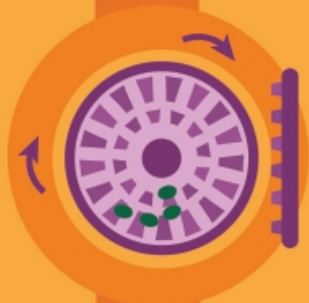
OLIVE

una volta raccolte, vengono private delle foglie e dei rametti



FRANGITURA

le olive vengono sbriciolate in una pasta



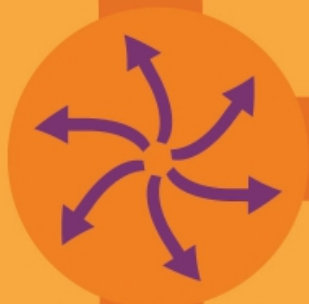
GRAMOLATURA

la pasta di olive viene mescolata lentamente



ESTRAZIONE

l'olio e l'acqua vengono separati dalla sansa di oliva tramite pressione o centrifugazione



SEPARAZIONE

l'olio viene separato dall'acqua



l'olio è stimato a seconda della sua qualità

sansa di oliva



TRATTAMENTO

la sansa di oliva viene trattata con solventi per estrarre l'olio rimanente



RAFFINAZIONE

il solvente viene rimosso



olio di sansa di oliva raffinato



olio di oliva extra vergine
di qualità superiore:
acidità libera < 0,8%



olio d'oliva vergine
0,8 - 2% di acidità libera



olio di oliva lampante
non adatto al consumo umano:
acidità libera > 2%



RAFFINAZIONE



olio di oliva raffinato



olio di oliva



viene aggiunto olio extra vergine o vergine

olio di sansa di oliva



viene aggiunto olio extra vergine o vergine

Come viene prodotto?

ETICHETTA

Come per molti altri alimenti, l'etichettatura dell'olio è regolata da vari Regolamenti Europei (il più recente del 2019) che favoriscono il consumatore in modo che possa leggere e comprendere al meglio il significato di ogni informazione riportata.

Ma l'etichetta è anche uno strumento che il marketing aziendale utilizza per promuovere il prodotto, proponendo spesso messaggi che esaltano le qualità dello stesso e le differenze rispetto ai concorrenti.

In pochi centimetri quadrati, quindi, si confrontano due esigenze: quella del produttore, che vuole promuovere adeguatamente il proprio prodotto ed il proprio brand, differenziandolo dagli altri, e quella del consumatore, che vuole conoscere esattamente ciò che sta acquistando. Conciliare le due esigenze è l'obiettivo della legislazione europea e dei conseguenti controlli, anche relativamente la commercializzazione dell'olio di oliva.

Nome, Ragione
sociale del
produttore

Denominazione di
vendita

Categoria dell'olio

Designazione
origine: zona
geografica in cui
le olive sono state
raccolte e in cui è
situato il frantoio

N° lotto e quantità
netta

Termine minimo
di conservazione

**Azienda Agricola
Olio Buono**
Via dell'oliveto, 1 Brescia

Olio
Extra Vergine di Oliva

*Olio di oliva di categoria superiore
Ottenuto direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici*

«miscela di oli di oliva non originari
dell'Unione Europea»



Lotto n°
Litri

Da consumarsi preferibilmente entro

Etichetta



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per	100ml di prodotto	1,8 ml / 1,7g
Valore energetico	3389 kJ/824 Kcal	61kJ/15Kcal
Grassi	91,6 g	1,65 g
- di cui saturi	13 g	0,23 g
- di cui monoinsaturi	70,0 g	1,26 g
- di cui polinsaturi	8,6 g	0,16 g
Carboidrati	0,0 g	0,0 g
- di cui zuccheri	0,0 g	0,0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

Ogni secondo di spruzzo eroga 1,8ml / 1,7g di prodotto.
Questa confezione contiene 138 porzioni.

**Monocultivar
ITRANA**

«a bassa acidità»

Acidità: ...

Indice dei perossidi:

non disperdere il vetro nell'ambiente

conservare in luogo asciutto
al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Dichiarazione
nutrizionale**

**Condizioni
particolari di
conservazione**

**Indicazione della
varietà
FACOLTATIVO**

**A bassa acidità
FACOLTATIVO**

Contro Etichetta