



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Si definisce Olio Extra Vergine di Oliva il prodotto che si ottiene dalla spremitura di olive attraverso processi meccanici.

L'Olio d'oliva per essere definito Extra Vergine dovrà tener presente soprattutto i seguenti 2 parametri:

- **Acidità (% di acido oleico)** - un buon olio non dovrebbe superare 0,4%, ma per legge può arrivare sino a 0,8%. Tra lo 0,8% ed il 2% si parla di Olio vergine d'Oliva. Oltre di Olio lampante (non commestibile).
- **Perossidi (mEqO<sub>2</sub>)** - I perossidi sono alterazioni di tipo ossidativo. Sono il segno della degradazione e dell'invecchiamento dell'olio. Il naturale innalzamento, con il passare del tempo, dei perossidi porta all'irrancidimento con formazione di prodotti che conferiscono sapori e odori sgradevoli, per questo motivo il valore dei perossidi al momento della messa in commercio dev'essere il più basso possibile. La legge ammette per l'olio extra vergine d'oliva un valore massimo pari a 20.

Tutti gli Oli Extra Vergine di Oliva che non aderiscono ad un disciplinare d'origine **non possono dichiarare il territorio di provenienza.**

E' richiesto solo di indicare se si tratta di Olio da olive italiane, provenienti dall'UE o da paesi extra UE.

**L'Olio Extra Vergine di Oliva che viene prodotto nei paesi del Sebino si attesta su valori virtuosi rispetto ai limiti dettati dalla legislazione vigente.**