

ALCUNI RIFERIMENTI NORMATIVI UTILI ALLA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI DA OLIVE VERGINI

<i>Normativa</i>	<i>Oggetto Normativa</i>	<i>Note</i>
Reg.136/66	Classificazione degli oli d'oliva in 9 categorie sulla base del valore dell'acidità libera e sulla valutazione <i>SOGGETTIVA</i> del gusto. Per la categoria Extra- vergine il gusto deve risultare ASSOLUTAMENTE PERFETTO	Europa a 6 membri con l'Italia unico paese produttore di Olio d'oliva
Reg. 2568/91	Classificazione degli oli d'oliva in 9 categorie sulla base del valore dell'acidità libera e sulla valutazione OGGETTIVA del gusto. Attraverso l'analisi sensoriale eseguita da un panel di esperti che valuta il prodotto ed attribuisce un punteggio di merito	Europa estesa ad altri produttori di olio (<i>Spagna Grecia</i>). Necessità di uniformare i metodi di analisi chimica
Reg. 1513/01	Classificazione degli oli d'oliva in 8 categorie sulla base del valore dell'acidità libera e sulla valutazione OGGETTIVA del gusto. Attraverso l'analisi sensoriale eseguita da un panel di esperti che valuta il prodotto ed attribuisce un punteggio di merito	Viene abolita la categoria Vergine Corrente. L'acidità per la categoria Extra viene abbassata a 0,8% ;
Reg. 796/02	Viene modificata la scheda di valutazione organolettica per adeguarla alla necessità di elaborare statisticamente i dati.	Extra vergine mediana del difetto = a 0 mediana del fruttato > di 1
Reg. 640/08	Si definiscono i termini facoltativi da riportare in etichetta per descrivere i caratteri sensoriali dell'olio	Viene elevata la mediana del difetto da 2,5 a 3,5 per la categoria lampante

