

## ▼ M21

## ALLEGATO I

## CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

| Categoria                                                                     | Acidità (%) (*) | Numero dei perossidi meq O <sub>2</sub> /kg (*) | Cere mg/kg (**)      | 2-gliceril monopalmitato (%)                                                         | Stigmastadiene mg/kg <sup>(1)</sup> | Differenza ECN42 HPLC e ECN42 (calcolo teorico) | K <sub>232</sub> (*) | K <sub>270</sub> (*) | Delta-K (*) | Valutazione organolettica mediana del frutto (Md) (*) | Valutazione organolettica mediana del fruttato (Mf) (*) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. Olio extra vergine di oliva                                                | ≤ 0,8           | ≤ 20                                            | ≤ 250                | ≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %<br>≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 % | ≤ 0,10                              | ≤ 0,2                                           | ≤ 2,50               | ≤ 0,22               | ≤ 0,01      | Md = 0                                                | Mf > 0                                                  |
| 2. Olio di oliva vergine                                                      | ≤ 2,0           | ≤ 20                                            | ≤ 250                | ≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %<br>≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 % | ≤ 0,10                              | ≤ 0,2                                           | ≤ 2,60               | ≤ 0,25               | ≤ 0,01      | Md ≤ 2,5                                              | Mf > 0                                                  |
| 3. Olio di oliva lampante                                                     | > 2,0           | —                                               | ≤ 300 <sup>(3)</sup> | ≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %<br>≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 % | ≤ 0,50                              | ≤ 0,3                                           | —                    | —                    | —           | Md > 2,5 <sup>(2)</sup>                               | —                                                       |
| 4. Olio di oliva raffinato                                                    | ≤ 0,3           | ≤ 5                                             | ≤ 350                | ≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %<br>≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 % | —                                   | ≤ 0,3                                           | —                    | ≤ 1,10               | ≤ 0,16      | —                                                     | —                                                       |
| 5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini | ≤ 1,0           | ≤ 15                                            | ≤ 350                | ≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %<br>≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 % | —                                   | ≤ 0,3                                           | —                    | ≤ 0,90               | ≤ 0,15      | —                                                     | —                                                       |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio                                             | —               | —                                               | > 350 <sup>(4)</sup> | ≤ 1,4                                                                                | —                                   | ≤ 0,6                                           | —                    | —                    | —           | —                                                     | —                                                       |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato                                           | ≤ 0,3           | ≤ 5                                             | > 350                | ≤ 1,4                                                                                | —                                   | ≤ 0,5                                           | —                    | ≤ 2,00               | ≤ 0,20      | —                                                     | —                                                       |
| 8. Olio di sansa di oliva                                                     | ≤ 1,0           | ≤ 15                                            | > 350                | ≤ 1,2                                                                                | —                                   | ≤ 0,5                                           | —                    | ≤ 1,70               | ≤ 0,18      | —                                                     | —                                                       |

<sup>(1)</sup> Somma degli isomeri che potrebbero (o meno) essere separati mediante colonna capillare.

<sup>(2)</sup> O quando la mediana del difetto è inferiore o uguale a 2,5 e la mediana del fruttato è uguale a 0.

<sup>(3)</sup> Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.

<sup>(4)</sup> Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5.

## ▼ M21

| Categoria                                                                     | Composizione acidica <sup>(1)</sup> |                 |                |                 |               |                   | Somma degli isomeri transolenoletici (%) | Composizione in steroli |                     |                  |                    |                                    |                            | Steroli totali (mg/kg) | Eritrodiolo e uvaolo (%) (**) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|---------------|-------------------|------------------------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------------|
|                                                                               | Miristico (%)                       | Lino lenico (%) | Arachidico (%) | Eicosenoico (%) | Beenicico (%) | Lignocericico (%) |                                          | Colesterolo (%)         | Brassicasterolo (%) | Campesterolo (%) | Stigma sterolo (%) | Betasitosterolo (%) <sup>(2)</sup> | Delta-7-stigma sterolo (%) |                        |                               |
| 1. Olio extra vergine di oliva                                                | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,2         | ≤ 0,2             | ≤ 0,05                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,1               | ≤ 4,0            | < Camp.            | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 000                | ≤ 4,5                         |
| 2. Olio di oliva vergine                                                      | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,2         | ≤ 0,2             | ≤ 0,05                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,1               | ≤ 4,0            | < Camp.            | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 000                | ≤ 4,5                         |
| 3. Olio di oliva lampante                                                     | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,2         | ≤ 0,2             | ≤ 0,10                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,1               | ≤ 4,0            | —                  | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 000                | ≤ 4,5 <sup>(3)</sup>          |
| 4. Olio di oliva raffinato                                                    | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,2         | ≤ 0,2             | ≤ 0,20                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,1               | ≤ 4,0            | < Camp.            | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 000                | ≤ 4,5                         |
| 5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,2         | ≤ 0,2             | ≤ 0,20                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,1               | ≤ 4,0            | < Camp.            | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 000                | ≤ 4,5                         |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio                                             | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,3         | ≤ 0,2             | ≤ 0,20                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,2               | ≤ 4,0            | —                  | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 2 500                | > 4,5 <sup>(4)</sup>          |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato                                           | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,3         | ≤ 0,2             | ≤ 0,40                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,2               | ≤ 4,0            | < Camp.            | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 800                | > 4,5                         |
| 8. Olio di sansa di oliva                                                     | ≤ 0,05                              | ≤ 1,0           | ≤ 0,6          | ≤ 0,4           | ≤ 0,3         | ≤ 0,2             | ≤ 0,40                                   | ≤ 0,5                   | ≤ 0,2               | ≤ 4,0            | < Camp.            | ≥ 93,0                             | ≤ 0,5                      | ≥ 1 600                | > 4,5                         |

<sup>(1)</sup> Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,5-20,0; palmitoleico: 0,3-3,5; eptadecanoico: ≤ 0,3; eptadecenoico: ≤ 0,3; stearico: 0,5-5,0; oleico: 55,0-83,0; linoleico: 3,5-21,0

<sup>(2)</sup> Somma di: delta-5-23-stigmastadienolo + closterolo + beta-sitosterolo + sitosterolo + delta-5-avenasterolo + delta-5-24-stigmastadienolo.

<sup>(3)</sup> Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.

<sup>(4)</sup> Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è superiore a 3,5.

## Note:

a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica.

L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.

b) È sufficiente che una sola caratteristica non sia conforme ai valori indicati perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme riguardo la sua purezza.

c) Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (\*) e riguardanti la qualità dell'olio implicano che:

— per l'olio di oliva lampante, i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente,

— per gli oli di oliva vergini, l'inosservanza di almeno uno di questi valori limite comporta il cambiamento di categoria, pur rimanendo classificati in una delle categorie degli oli di oliva vergini.

d) Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (\*\*) implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente.