

IL VOCABOLARIO DELL'OLIO DI OLIVA

ATTRIBUTI NEGATIVI

Riscaldo
Muffa-umidità
Morchia
Avvinato-inacetito
Metallico
Rancido
Cotto o stracotto
Fieno-legno
Grossolano
Lubrificanti
Acqua di vegetazione
Salamoia
Sparto
Terra
Verme
Cetriolo

ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato
Amaro
Piccante



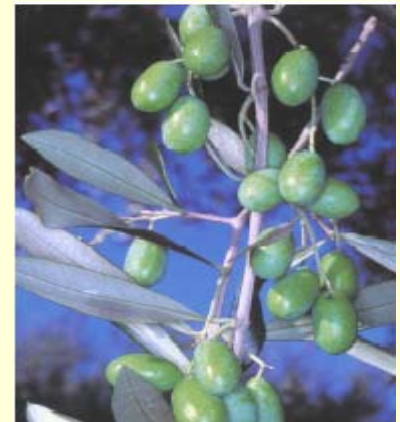
ATTRIBUTI POSITIVI



- **Fruttato**: insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà di olive, e caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale. Ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. All'assaggio si può distinguere un fruttato verde da un fruttato maturo. primo è più intenso, il secondo più tenue e dolciastro.



Maturo



Verde



- **Amaro:** Sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate. Può essere più o meno gradevole a seconda dell'intensità. E' determinato dall'abbondanza di flavonoidi e secoiridoidi (polifenoli).
- **Piccante:** Sensazione di gusto pungente, caratteristico degli oli ottenuti all'inizio della campagna, essenzialmente da olive ancora verdi. È dovuto all'azione delle sostanze fenoliche sulle terminazioni del nervo trigemino che si estendono a tutta la cavità orale.

ATTRIBUTI NEGATIVI



- **Riscaldo:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica.
- **Muffa-umidità:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.
- **Morchia:** flavor caratteristico dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in depositi sotterranei e aerei.
- **Avvinato-inacetito:** flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quella del vino o dell'aceto. È dovuta fondamentalmente a un processo fermentativo delle olive che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.



- **Metallico:** flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.
- **Rancido:** flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo.
- **Cotto o stracotto:** flavor caratteristico dell'olio, dovuta ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.
- **Fieno-legno:** flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.



- **Grossolano:** sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli.
- **Lubrificanti:** flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.
- **Acqua di vegetazione:** flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione.
- **Salamoia:** flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.
- **Sparto:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Essa può essere diversa se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.



- **Terra:** flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.
- **Verme:** flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*).
- **Cetriolo:** flavor che si produce caratteristicamente nell'olio durante un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuita alla formazione di 2-6 nonadienale.

FOGLIO DI PROFILO (ad uso dell'assaggiatore)

**PERCEZIONE DEI
DIFETTI:**

INTENSITA'

Riscaldo



Muffa



Avvinato-inacetito-
acido-agro



Morchia



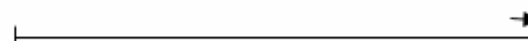
Metallico



Rancido



Altri (quali)



**PERCEZIONE
DEGLI ATTRIBUTI
POSITIVI:**

Fruttato



Amaro



Piccante



Nome dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Data:

Classificazione degli oli

L'olio è classificato secondo le denominazioni sotto riportate, in funzione della mediana dei difetti e della mediana dell'attributo fruttato. Per mediana dei difetti si intende la mediana dell'attributo negativo percepito con l'intensità più alta. Il valore del coefficiente di variazione robusto per tale attributo negativo deve essere inferiore o pari al 20 %.

- a) ***olio extra vergine di oliva***: la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- b) ***olio di oliva vergine***: la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- c) ***olio di oliva vergine corrente***: la mediana dei difetti è superiore a 2,5 e inferiore o pari a 6,0; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è pari a 0;
- d) ***olio di oliva vergine lampante***: la mediana dei difetti è superiore a 6,0.
- **Tuttavia, a partire dal 1° novembre 2003 le categorie c) e d) sono sostituite dalla categoria:**
- c) ***olio di oliva lampante***: la mediana dei difetti è superiore a 2,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.
- **Caso particolare**
- Quando la mediana di un attributo positivo diverso dal fruttato è superiore a 5,0, il capo panel lo deve segnalare nel certificato di analisi dell'olio.