



CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

- 1. OLIO DI OLIVA VERGINI**
 1. Olio extra vergine di oliva (in commercio)
 2. Olio di oliva vergine (in commercio)
 3. Olio di oliva Lampante
- 2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO**
- 3. OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI (in commercio)**
- 4. OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO**
- 5. OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO**
- 6. OLIO DI SANSA DI OLIVA (in commercio)**

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

OLIO DI OLIVA VERGINI

oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione

- a) **Olio extra vergine di oliva:** con acidità libera massimo di 0,8 %
- b) **Olio di oliva vergine** con acidità libera massimo di 2.0 %
- c) **Olio di oliva lampante** con acidità libera > 2.0 %, non direttamente commestibile se non preventivamente raffinato/rettificato.

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

OLIO DI OLIVA RAFFINATO

acidità libera massimo di 0.3 %

E' un olio ottenuto da oli di elevata acidità, o con gravi difetti organolettici (oli lampanti), sottoposti ad un processo industriale di raffinazione/rettificazione che ne riduce l'acidità (deacidificazione), elimina i colori (decolorazione) ed elimina le sostanze ossidate e i difetti organolettici (deodorazione).

Pur mantenendo la stessa composizione in acidi grassi, tipica degli oli vergini di oliva, l'olio raffinato (o rettificato) è praticamente inodore, insapore, incolore, privo di sostanze benefiche quali i polifenoli

Non può essere commercializzato se non allo stato sfuso

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

OLIO DI OLIVA

COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

acidità libera massimo di 1.0 %

L'olio di oliva è una miscela di olio raffinato (o rettificato)
con oli vergini, o extravergini

Per le sue caratteristiche è raccomandato per la frittura
(un'alternativa nutrizionalmente valida agli oli di semi) o
anche per la cottura degli alimenti

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

OLIO DI SANSÀ DI OLIVA GREGGIO

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante estrazione con
solventi o mediante altri processi fisici

OLIO DI SANSÀ DI OLIVA RAFFINATO

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva
greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in
acido oleico, non superiore a 0,3 g % e avente le altre
caratteristiche conformi a quelle previste per questa
categoria

**L'olio di sansa greggio e raffinato non può essere
commercializzato se non allo stato sfuso**

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

OLIO DI SANSA DI OLIVA

Olio ottenuto dalla miscela di olio di sansa raffinato con olio di oliva vergine, ed avente acidità libera non superiore a 1 %

L'olio di sansa è pertanto una miscela di olio estratto dalle sansa mediante solvente, poi rettificato e con l'aggiunta di una minima % di oli vergini

IL PROCESSO DI RAFFINAZIONE

Gli oli che non rientrano nelle classi extravergine o vergine o perché hanno un'acidità superiore a 2 % o perché presentano dei difetti organolettici rilevanti sono detti **lampanti** ed il loro utilizzo per l'alimentazione può avvenire solo dopo un **processo industriale** che ne corregga i difetti, detto **RAFFINAZIONE o RETTIFICA**

Esso consiste in tre fasi successive:

1. **DEACIDIFICAZIONE**
2. **DECOLORAZIONE**
3. **DEODORAZIONE**

IL PROCESSO DI RAFFINAZIONE

DEACIDIFICAZIONE

l'olio viene trattato con una soluzione di **soda** al fine di ridurre praticamente a zero l'acidità. Infatti l'acidità, ovvero gli acidi grassi liberi, con la soda formano **saponi**. Il successivo "lavaggio" dell'olio con l'acqua fa sì che i saponi vi si sciolgano allontanandosi dall'olio. Alla fine di questa fase l'olio è detto **olio neutralizzato o deacidificato**.



IL PROCESSO DI RAFFINAZIONE

DECOLORAZIONE

Le sostanze ossidate presenti in un olio "lampante" vengono eliminate mettendo a contatto l'olio con "**carboni vegetali**" attivati o **terre decoloranti**. Alla fine di questa fase l'olio ha un colore giallo paglierino molto tenue, simile al colore dei comuni oli di semi



IL PROCESSO DI RAFFINAZIONE

DEODORAZIONE

l'olio viene riscaldato ad oltre 200°C sotto alto vuoto, ciò permette l'allontanamento di qualsiasi odore sgradevole. Alla fine di questa fase l'olio "rettificato" o "raffinato" è praticamente inodore ed ha un lieve gradevole sapore di mandorla.



IL PROCESSO DI ESTRAZIONE MEDIANTE SOLVENTI

La sansa vergine, ovvero il residuo secco che rimane dalle olive molite, contiene ancora minime quantità di olio (4-6%).

Per poterlo recuperare la sansa è inviata ai **sansifici** dove subisce un processo di essiccazione.

Successivamente la sansa essiccata viene miscelata con un solvente, **l'esano**, in cui tutto l'olio presente si scioglie.

A questo punto la parte solida viene separata dal solvente che, contenendo ora olio è detto **ESANOLIO**.

IL PROCESSO DI ESTRAZIONE MEDIANTE SOLVENTI

Il solvente viene allontanato per distillazione e resta il residuo di olio detto **OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO**.

Esso naturalmente ha una acidità elevata, un sapore sgradevole e conserva tutte le sostanze ossidate che si erano formate durante lo stoccaggio della sansa. Per essere reso commestibile deve essere sottoposto (così come abbiamo visto per gli oli lampanti) ad un processo di **raffinazione**.

Da esso si ricaverà **OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO**, che è un olio debolmente colorato, inodore, insapore.

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

CATEGORIA	Acidità (%)	Numero dei Perossidi O ₂ /Kg	Valutazione Organolettica. Mediana del fruttato – Mediana dei difetti: MD	Valutazione Organolettica. Mediana del fruttato – MF -
Olio extra vergine di oliva	< 0,8	< 20	Md = 0	Mf > 0
Olio di oliva vergine	< 2,0	< 20	Md < 3,5	Mf > 0
Olio di oliva lampante	> 2,0	—	Md < 3,5	—
Olio di oliva raffinato	< 0,3	< 5	—	—
Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	< 1,0	< 15	—	—
Olio di sansa di oliva greggio	—	—	—	—
Olio di sansa di oliva raffinato	< 0,3	< 5	—	—
Olio di sansa di oliva	< 1,0	< 15	—	—

ed ora.....

.....procediamo assieme con gli
assaggi degli oli.

