

**SCHEMA TECNICA A6****OLI VEGETALI****OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Prodotto ottenuto per semplice molitura di olive raccolte nei terreni dell'azienda agricola.

L'olio deve avere un'acidità massima dello 0,5%.

La molitura delle olive e/o l'imbottigliamento dell'olio possono avvenire anche presso frantoi registrati di altro OSA, sul territorio regionale.

Qualora la molitura e/o il confezionamento avvengano presso il locale di lavorazione dell'azienda agricola, i requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'attrezzatura devono rispettare i pertinenti requisiti dell'Allegato B.

Solamente la quota parte venduta direttamente dal produttore primario al consumatore finale e/o al dettagliante/somministratore locale, per un quantitativo annuale complessivo non superiore ai Kg 1.500 di olio, costituisce una Piccola Produzione Locale veneta nell'ambito del presente progetto.

OLIO DI SEMI

Oltre all'olivo, l'imprenditore agricolo può coltivare molte altre specie vegetali che producono semi o frutti con un contenuto in olio tale da renderne conveniente l'estrazione.

L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, altrimenti detto «di raffinazione», dev'essere denominato «olio di semi».

Gli oli di semi quindi devono:

- Essere sottoposti a rettifica o raffinazione;
- Venir definiti "oli di semi di..." con il nome della specie del seme oleaginoso, oppure "oli di semi vari" nel caso in cui sia presente una miscelazione di oli che derivano da diversi semi oleaginosi;
- Avere una acidità libera non superiore allo 0,5 % in acido oleico;
- Il marchio, anche se di fantasia, non deve comunque indurre in inganno il consumatore.
- Presentare buone caratteristiche organolettiche;
- Non essere addizionati di coloranti
- Non contenere più del 5 % di acido erucico nel caso in cui la miscela sia formata anche da olio di colza.

Gli oli di oliva commestibili e gli oli di semi commestibili, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi. Solo l'olio di oliva può essere trasportato dal frantoio esterno al laboratorio dell'azienda agricola in contenitori che non costituiscono già confezione per il consumatore finale. Gli oli di oliva commestibili e gli oli di semi commestibili, fino a 10 litri, devono essere confezionati esclusivamente nelle quantità nominali unitarie seguenti espresse in litri: 0,05, 0,10, 0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 3,00, 5,00, 10,00

La lavorazione dei semi e/o l'imbottigliamento dell'olio possono avvenire anche presso frantoi registrati di altro OSA, sul territorio regionale. Qualora la lavorazione e/o il confezionamento avvengano presso il locale di lavorazione dell'azienda agricola, i requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'attrezzatura devono rispettare i pertinenti requisiti dell'Allegato B.

Solamente la quota parte venduta direttamente dal produttore primario al consumatore finale e/o al dettagliante/somministratore locale, per un quantitativo annuale complessivo non superiore ai Kg 1.500 di olio, costituisce una Piccola Produzione Locale veneta nell'ambito del presente progetto.



c59723a3

