

Etichetta degli oli extra vergini di oliva: indicazioni facoltative

L'indicazione “**prima spremitura a freddo**” è riservata agli oli d'oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27 °C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive e con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche.

L'indicazione “**estratto a freddo**” è riservata agli oli d'oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di centrifugazione o di percolazione della pasta d'olive.

L'indicazione dell'**acidità** o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma di legge.

L'indicazione della/delle cultivar utilizzata/e (per esempio, olive Moraiolo, Frantoio, Leccino, ecc.).

Indicazione dell'**anno di produzione** (per esempio “Raccolto 2017”)

Le indicazioni delle **caratteristiche sensoriali** possono figurare solo se sono fondate sui risultati di una **valutazione oggettiva** effettuata, secondo la legge, con il metodo previsto dal “Consiglio oleicolo internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergine”.

Fruttato, fruttato verde, fruttato maturo, amaro, piccante sono le uniche caratteristiche sensoriali ammesse.

L'olio, inoltre, può essere connotato da aggettivi “leggero”, “medio”, “intenso”, “dolce” ed “equilibrato”.