



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 6 agosto 2009 n.114

**Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino**

Visto l'articolo 5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la deliberazione del Congresso di Stato n.36 adottata nella seduta del 27 luglio 2009;

Visti l' articolo 5, comma 3, della Legge Costituzionale n. 185/2005 e gli articoli 8 e 10, comma 2, della Legge Qualificata n.186/2005;

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare il seguente decreto delegato

NORME RELATIVE ALLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI OLIO DI OLIVA

Art. 1

Il presente decreto delegato stabilisce le caratteristiche e le norme di commercializzazione per il commercio al dettaglio e la vendita diretta degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva commestibili, così come definiti nell'Allegato 1 al presente decreto.

Per "commercio al dettaglio" si intende la vendita al consumatore finale di uno degli oli di cui al comma 1, presentato come tale o incorporato in un prodotto alimentare.

Per "vendita diretta" si intende l'attività di vendita che i produttori agricoli di olio di oliva esercitano direttamente con il consumatore finale, sia presso le strutture dell'azienda agricola, sia su suolo pubblico o privato durante mercatini, fiere, o iniziative di vario genere.

Art. 2

Gli oli di cui all'articolo 1 devono essere presentati al consumatore finale preimballati in imballaggi della capacità massima di 5 (cinque) litri.

Tali imballaggi sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichettatura conforme alle disposizioni di cui agli articoli da 3, 4, 5 e 6.

Gli oli di oliva destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili possono essere presentati preimballati anche in confezioni di capacità massima pari a 25 (venticinque) litri.

Art. 3

Fatti salvi gli obblighi derivanti dal Decreto Delegato 14 aprile 2008 n.55 (Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari), l'etichetta degli oli di cui all'articolo 1, comma 1, oltre alla denominazione di vendita conformemente all'Allegato 1 al presente decreto, deve riportare in caratteri chiari e indelebili, le seguenti informazioni:

- a) per l'olio extra vergine di oliva:
"olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";
- b) per l'olio vergine di oliva:
"olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";
- c) per l'olio di oliva - composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini:
"olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive";
- d) per l'olio di sansa di oliva:
"olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione di prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive";
oppure
"olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive".

Art. 4

La denominazione di vendita di una miscela di olio d'oliva e di altri oli vegetali è la seguente: "Miscela di oli vegetali (o nomi specifici degli oli vegetali) e di olio d'oliva", seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva nella miscela.

La presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele di cui al primo comma attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50%.

Ad eccezione dei casi previsti da norme specifiche relative a taluni prodotti contenenti olio d'oliva, se è riportata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, la presenza di olio d'oliva in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al comma 1, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva aggiunto, rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare.

L'indicazione della percentuale di olio di oliva aggiunto rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare può essere sostituita dalla percentuale di olio d'oliva aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'indicazione: "percentuale di materie grasse".

In caso di presenza di olio di sansa d'oliva, si applicano i commi 1, 2, 3 e 4 del presente articolo sostituendo i termini "olio d'oliva" con i termini "olio di sansa di oliva".

Art.5

L'etichetta degli oli di cui all'articolo 1 può, altresì, contenere le seguenti indicazioni facoltative:

- a) "prima spremitura a freddo" è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27 °C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) "estratto a freddo" è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi conforme alle norme internazionali EN;

- d) 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 dell'Allegato 2 al presente decreto. L'indicazione dei valori può essere seguita dalla frase: "valori massimi all'atto del confezionamento";
- e) designazione dell'origine, limitatamente all'olio extra vergine d'oliva e all'olio vergine d'oliva di cui all'Allegato 1, punto 1, lettere a) e b) al presente decreto.

Art. 6

Per designazione dell'origine, ai sensi dell'articolo 5 lettera e), si intende l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa corrispondente alla zona geografica del Paese nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio.

Qualora le olive provengano da un Paese diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine comporta la dicitura seguente: "Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in (designazione dello Stato in cui si trova il frantoio) da olive raccolte in (nome del Paese di origine del prodotto)".

Nel caso di tagli di oli extra vergine di oliva o di oli di oliva vergini provenienti in misura superiore al 75% da uno stesso Stato, ai sensi del comma 2 del presente articolo, può essere indicata l'origine prevalente, seguita dall'indicazione della percentuale minima, pari o superiore al 75% di olio da essa proveniente.

Art. 7

Le attività di produzione, deposito, trasporto e commercializzazione degli oli di cui all'articolo 1, comma 1, sono soggette al possesso dell'autorizzazione sanitaria così come previsto dalla Legge 29 ottobre 1992 n. 85.

Art. 8

Ai fini del presente decreto, i frantoi operanti in territorio sono soggetti all'obbligo della tenuta del registro di carico delle varie partite di oliva lavorate nonché del registro di scarico delle varie partite di olio ricavato.

I registri di cui al precedente comma sono messi a disposizione dal Dipartimento di Sanità Pubblica.

Le informazioni e dati contenuti nei registri di cui al primo comma sono esibiti su richiesta dell'U.G.R.A.A. per l'espletamento dei compiti e finalità allo stesso demandate.

Art. 9

In deroga a quanto previsto all'articolo 7, i produttori di olio di oliva operanti in territorio, non sottoposti all'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n. 85 che, a qualunque titolo esercitano la vendita diretta dell'olio di oliva da essi prodotto direttamente al consumatore finale, sono tenuti ad operare conformemente alle disposizioni del presente decreto riguardanti l'attribuzione della categoria merceologica di cui all'Allegato 1, punto 1 lettere a) e b), l'effettuazione di analisi chimico-fisico e organolettiche, l'etichettatura, l'imballaggio, nonché la conservazione in locali idonei.

Gli operatori di cui al precedente comma devono dare comunicazione al Dipartimento di Sanità Pubblica della vendita diretta che intendono esercitare e sono altresì soggetti all'obbligo della tenuta del registro di carico delle partite di olio prodotte e lo scarico per le operazioni di imballaggio e vendita (destinazione).

I registri di cui al comma precedente sono messi a disposizione dal Dipartimento di Sanità Pubblica.

Le informazioni e dati contenuti nei registri di cui al primo comma sono esibiti su richiesta dell'U.G.R.A.A. per l'espletamento dei compiti e finalità allo stesso demandate.

Art. 10

Su richiesta del Dipartimento di Sanità Pubblica, l'impresa di produzione, confezionamento o vendita, di cui agli articoli 8 e 9 che figura in etichetta, dovrà motivare le indicazioni di cui agli articoli 3, 4, 5, sulla base di uno o più dei seguenti elementi:

- a) dati di fatto o dati scientificamente provati;
- b) risultati di analisi chimico-fisiche e organolettiche effettuate su campioni rappresentativi;
- c) informazioni amministrative o contabili tenute conformemente alle normative vigenti.

Art. 11

Le caratteristiche conformi degli oli di oliva e di sansa, così come definiti nell'Allegato 1 al presente decreto, devono essere determinate attraverso la valutazione di specifiche caratteristiche chimico-fisiche, ricercate secondo metodi di analisi conformi alle norme internazionali EN.

La classificazione degli oli deve avvenire sulla base dei parametri riportati nell'Allegato 2 al presente decreto.

Art 12

L'esame chimico-fisico degli oli d'oliva vergini, deve essere affiancato da un esame organolettico, secondo le procedure stabilite dal Consiglio Oleicolo Internazionale.

È istituita presso l'U.G.R.A.A. una Commissione di Degustazione preposta alla verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva, secondo quanto stabilito nell'Allegato 3 al presente decreto.

Art 13

Salvo che il fatto non costituisca reato, la violazione delle disposizioni contenute nel presente decreto è punita con le sanzioni di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n. 85 e relativi decreti applicativi.

Art. 14

Sono abrogate le norme in contrasto con il presente decreto.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 6 agosto 2009/1708 d.F.R

I CAPITANI REGGENTI
Massimo Cenci – Oscar Mina

**IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI**
Valeria Ciavatta

ALLEGATO 1

DENOMINAZIONE E DEFINIZIONI DI OLI DI OLIVA E DI OLI DI SANSA D'OLIVA

1. OLI DI OLIVA VERGINI

Gli 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, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

a) **Olio extra vergine di oliva**

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2;

b) **Olio di oliva vergine**

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2;

c) **Olio di oliva lampante**

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2.

2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2.

3. OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2.

4. OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2.

5. OLIO DI SANSA 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 per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2.

6. OLIO DI SANSÀ DI OLIVA

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, come da Allegato 2.

ALLEGATO 2

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

| Categoria | Acidità (%) (*) | Numero dei perossidi meq O ₂ /kg (*) | Cere mg/kg (**) | Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride (%) | Stigmasta- diene mg/kg (1) | Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico | K232 (*) | K270 (*) | Delta-K (*) | Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (*) | Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*) |
|--|--------------------|--|-----------------------|--|----------------------------------|--|----------|----------|----------------|--|---|
| 1. Olio extra vergine di oliva | ≤ 0,8 | ≤ 20 | ≤ 250 | ≤ 1,5 | ≤ 0,15 | ≤ 0,2 | ≤ 2,50 | ≤ 0,22 | ≤ 0,01 | Md = 0 | Mf > 0 |
| 2. Olio di oliva vergine | ≤ 2,0 | ≤ 20 | ≤ 250 | ≤ 1,5 | ≤ 0,15 | ≤ 0,2 | ≤ 2,60 | ≤ 0,25 | ≤ 0,01 | Md ≤ 2,5 | Mf > 0 |
| 3. Olio di oliva lampante | > 2,0 | — | ≤ 300 (3) | ≤ 1,5 | ≤ 0,50 | ≤ 0,3 | — | — | — | Md > 2,5 (2) | — |
| 4. Olio di oliva raffinato | ≤ 0,3 | ≤ 5 | ≤ 350 | ≤ 1,8 | — | ≤ 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 | ≤ 1,8 | — | ≤ 0,3 | — | ≤ 0,90 | ≤ 0,15 | — | — |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio | — | — | > 350 (4) | ≤ 2,2 | — | ≤ 0,6 | — | — | — | — | — |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato | ≤ 0,3 | ≤ 5 | > 350 | ≤ 2,2 | — | ≤ 0,5 | — | ≤ 2,00 | ≤ 0,20 | — | — |
| 8. Olio di sansa di oliva | ≤ 1,0 | ≤ 15 | > 350 | ≤ 2,2 | — | ≤ 0,5 | — | ≤ 1,70 | ≤ 0,18 | — | — |

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

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

(3) Gli oli con un tenore in 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 uvaole è pari o inferiore a 3,5.

(4) Gli oli con un tenore in 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 uvaole è superiore a 3,5.

| Categoria | composizione acidica (1) | | | | | | Somma degli isomeri transoleici % | Somma degli isomeri translinoleici e translinolenici % |
|---|--------------------------|--------------|------------|---------------|------------|-----------------|-----------------------------------|--|
| | Miristico % | Linolenico % | Arachico % | Eicosanoico % | Behenico % | Lignocericico % | | |
| 1. Olio extra vergine di oliva | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,2 | ≤ 0,2 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 |
| 2. Olio di oliva vergine | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,2 | ≤ 0,2 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 |
| 3. Olio di oliva lampante | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,2 | ≤ 0,2 | ≤ 0,10 | ≤ 0,10 |
| 4. Olio di oliva raffinato | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,2 | ≤ 0,2 | ≤ 0,20 | ≤ 0,30 |
| 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 | ≤ 0,30 |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,3 | ≤ 0,2 | ≤ 0,20 | ≤ 0,10 |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,3 | ≤ 0,2 | ≤ 0,40 | ≤ 0,35 |
| 8. Olio di sansa di oliva | ≤ 0,05 | ≤ 1,0 | ≤ 0,6 | ≤ 0,4 | ≤ 0,3 | ≤ 0,2 | ≤ 0,40 | ≤ 0,35 |

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

| Categoria | Composizione in steroli | | | | | | Steroli totali % | Eritrodiolo e uvaolo % |
|---|-------------------------|------------------|----------------|-----------------|------------------------|-------------------------|------------------|------------------------|
| | Colesterolo % | Brassicasterolo% | Campesterolo % | Stigmasterolo % | Betasistosterolo % (2) | Delta-7-stigmastenolo % | | |
| 1. Olio extra vergine di oliva | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 2. Olio di oliva vergine | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 3. Olio di oliva lampante | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | - | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 (3) |
| 4. Olio di oliva raffinato | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | - | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 2500 | ≤ 4,5 (4) |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1800 | ≤ 4,5 |
| 8. Olio di sansa di oliva | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93.0 | ≤ 0,5 | ≥ 1600 | ≤ 4,5 |

(2) Somma di: delta-5-23-stigmastodienolo + clerosterolo + beta-sitosterolo + sitostanolo + delta-5-avenasterolo + delta-5-24-stigmastadienolo.

(3) Gli oli con un tenore in 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.

(4) Gli oli con un tenore in 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.

ALLEGATO 3

Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini

Per adempiere agli obblighi derivanti dal presente Decreto Delegato, presso l'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole è istituita una Commissione di degustazione (panel).

Gli assaggiatori per far parte della Commissione, dovranno aver frequentato un apposito corso formativo promosso dall'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole o essere in possesso di analogo attestato rilasciato da un Ente a ciò abilitato. Il gruppo di assaggiatori è composto da 8/12 componenti coordinato da un capo panel.

La verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini è compiuta dal panel di assaggiatori riconosciuti.

Le caratteristiche organolettiche di un olio d'oliva vergine si considerano conformi alla categoria di olio di oliva dichiarata qualora il panel di assaggiatori ne confermi la classificazione.

Per quanto concerne la metodologia generale, le tecniche di assaggio, le terminologie utilizzate è obbligatorio conformarsi alle prescrizioni del Consiglio Oleicolo Internazionale.

A seguito della valutazione organolettica potrà scaturire la seguente classificazione:

| Categoria | Valutazione organolettica mediana del difetto (Md) | Valutazione organolettica mediana del fruttato (Mf) |
|--|---|--|
| <i>a) olio extra vergine di oliva</i> | $Md = 0$ | $Mf > 0$ |
| <i>b) olio di oliva vergine</i> | $Md \leq 2,5$ | $Mf > 0$ |
| <i>c) olio di oliva lampante</i> oppure | $Md > 2,5$ $Md \leq 2,5$ | $Mf -$ $Mf = 0$ |