



NIVELL BÀSIC

EL TAST D'OLI D'OLIVA

TIPUS D'OLI D'OLIVA

Hi ha diferents tipus d'oli d'oliva segons el mètode emprat per obtenir-lo.

Oli d'Oliva Verge: Extret de les olives per mitjans exclusivament mecànics o físics, en condicions que no alterin la seva qualitat. No ha de patir més tractaments que el rentat, decantació, centrifugació o filtració. Els olis d'oliva verge es classifiquen, atenent a les seves propietats organolèptiques, en tres tipus.

Oli d'Oliva Verge Extra: Amb una acidesa màxima (percentatge d'àcid oleic) de 0,8 g/100 g. i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria. Les seves característiques sensorials reproduïxen les olors i sabors del fruit del que procedeix, l'oliva.

Oli d'Oliva Verge: Acidesa màxima de 2° (2 g àcid oleic/100 g d'oli) i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria.

Oli d'Oliva Llampant: Acidesa superior a 2° i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria. No apte per al consum.

Oli d'Oliva Refinat: Produït a partir d'oli d'oliva verge de baixa qualitat, sotmès a refinació química per eliminar sabors i olors desagradables. Ha de tenir una acidesa lliure no superior a 0,3°, expressada com àcid oleic i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria.

Oli d'Oliva: És la barreja d'oli d'oliva verge i refinat, l'acidesa màxima és de 1° expressat com àcid oleic i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria.

Oli de pinyolada d'Oliva: Obtingut per extracció amb dissolvents o mitjans físics del residu que queda després de l'extracció de l'oli d'oliva verge. Es pot classificar en oli de pinyolada cru, refinat o barreja d'ambdós.

Olis comestibles

De tots aquests olis només l'oli verge extra, l'oli d'oliva verge, l'oli d'oliva i el de pinyolada són aptes per al consum humà directe.

OOVE

A Catast només tastarem i presentarem olis d'oliva verge extra (OOVE).