

SCHEMA TECNICA A6**Olio di semi e olio extravergine di oliva: produzione, lavorazione e vendita**

Tutto l'olio prodotto a partire da prodotti primari, semi oleosi o olive, coltivati nell'azienda viene considerato una "Piccola Produzione Locale" nell'ambito del progetto "PPL venete" purché sia venduto direttamente dal produttore PPL al consumatore finale e/o a dettaglianti locali.

L'olio PPL deve essere ottenuto esclusivamente attraverso molitura o spremitura a freddo, escludendo l'estrazione mediante solventi.

E' esclusa la produzione di olio da canapa sativa.

L'olio deve avere una acidità libera non superiore allo 0,5 % in acido oleico e non deve contenere più del 5 % di acido erucico nel caso in cui la miscela sia formata anche da olio di colza. L'olio non può essere addizionato con coloranti.

La molitura/spremitura e/o l'imbottigliamento dell'olio possono avvenire anche presso frantoi registrati di altro OSA, purché ubicati sul territorio regionale o in provincia contermina.

La produzione ed il confezionamento degli olii devono essere conformi a quanto disposto dalle norme speciali di settore in vigore.

Nell'etichetta deve essere riportata la definizione "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.

