

15	La varietà di olivo da olio <i>Arbosana</i> è tipica	Dell'Italia	A
		Del Portogallo	B
		Della Spagna	<input checked="" type="checkbox"/>
16	E' obbligatorio indicare nell'etichetta dell'olio extravergine di oliva le particolari condizioni d'impiego?	Sì, sempre	A
		No, mai.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sì, ma è facoltativo	C
17	Qual'è il difetto sensoriale relativo al flavor caratteristico dell'olio ottenuto a partire da olive ammassate o depositate in condizioni che hanno favorito un forte sviluppo della fermentazione anaerobica, o flavor dell'olio rimasto in contatto con fanghi di decantazione in serbatoi o vasche, che abbiano anch'essi subito processi di fermentazione anaerobica	Avvinato, inacetito, acido, agro	A
		Riscaldamento/Morchia	<input checked="" type="checkbox"/>
		Rancido	C
18	E' obbligatorio indicare nell'etichetta di un'olio extravergine di oliva la dicitura "Estratto a freddo"?	No, è facoltativo	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sì, sempre	B
		Sì, purché sia indicato anche il tipo dell'impianto di estrazione	C
19	Per " <i>designazione di origine</i> " dell'olio si intende	una zona geografica (Stato o territorio dell'Unione) dove le olive sono state raccolte e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio	<input checked="" type="checkbox"/>
		una zona geografica (Stato o territorio dell'Unione) dove l'olio è stato imbottigliato	B
		una zona geografica (Stato o territorio dell'Unione) dove l'olio è stato sottoposto a processi di analisi, filtrazione e confezionamento	C
20	La tignola dell'olivo (<i>Prays oleae</i>) è un insetto e costituisce una delle più importanti minacce alle produzioni olivicole. Di quale danno è causa?	Disseccamento dei rami e delle foglie durante il periodo estivo	A
		Ingiallimento e forte cascola delle foglie	B
		Principalmente della cascola delle olive nel periodo agosto-settembre	<input checked="" type="checkbox"/>
21	L'aggettivo " <i>delizioso</i> " può essere riportato sull'etichetta di un olio extra vergine di oliva?	Sì, sempre.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sì purché esso sia stato certificato da un comitato di assaggio.	B
		Sì perché l'olio possiede effettivamente questa caratteristica	C

Firma _____