

22	E' fissata una gamma di formati per il confezionamento dell'olio d'oliva destinato alla vendita al dettaglio?	Sì, sono ammessi solo i formati: 0,05 - 0,10 - 0,25 - 0,5 - 0,75 - 1 - 2 - 3 - 5 litri	A
		No, è ammesso qualsiasi formato ma fino alla capacità massima di 5 litri	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sì, sono ammessi solo formati a cifra intera fino alla capacità massima di 5 litri.	C
23	Dal 13 Dicembre 2014 è diventato obbligatorio riportare sull'etichetta degli oli d'oliva una delle seguenti informazioni per il consumatore:	Modalità per la corretta conservazione dell'olio	<input checked="" type="checkbox"/>
		Contenuto in peso	B
		Lotto	C
24	Se ad un panel test la mediana del fruttato è superiore a 0 e la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 l'olio d'oliva appartiene alla categoria	lampante	A
		extra vergine	B
		vergine	<input checked="" type="checkbox"/>
25	Recenti ricerche scientifiche suggeriscono che la quantità giornaliera di olio extravergine di oliva da assumere per garantire un ottimale apporto di sostanze nutrienti e non nutrienti con potenti attività biologiche e salutistiche è di	6 cucchiaini (circa 75 grammi)	A
		4 cucchiaini (circa 50 grammi)	B
		2 cucchiaini (circa 25 grammi)	<input checked="" type="checkbox"/>
26	Oli di semi e olio extra vergine di oliva a confronto. Quale delle seguenti tre affermazioni è quella vera?	Gli oli di semi hanno meno calorie rispetto all'olio extravergine di oliva e sono indicati nelle diete dimagranti	A
		Gli oli di semi sono più facilmente soggetti al rischio di irrancidimento rispetto all'olio extra vergine di oliva	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sia gli oli di semi che l'olio extra vergine di oliva hanno una composizione chimica che li rende ugualmente efficaci per proteggere la salute dei consumatori	C
27	La categoria commerciale "olio d'oliva" si ottiene da un taglio di olio di oliva raffinato con olio d'oliva vergine (extra vergine o vergine). E' fissato per legge un quantitativo minimo di olio extra vergine o vergine che deve entrare nella composizione della miscela?	Sì, minimo 50%.	A
		Sì, ci sono vari livelli consentiti ma il produttore può sceglierlo in relazione all'intensità del sapore che vuole dare alla miscela finale.	B
		No, non è fissato un quantitativo minimo.	<input checked="" type="checkbox"/>
28	Qual è l'acidità massima, espressa in acido oleico, perché un olio d'oliva rientri nella categoria vergine?	0,8%	A
		2,0%	<input checked="" type="checkbox"/>
		3,0%	C
29	Un panel professionale di assaggiatori d'olio è composto	da otto-dodici assaggiatori	A
		da un capo panel e da otto-dodici assaggiatori	<input checked="" type="checkbox"/>
		da un capo panel, da un esperto di elaborazione dati e da otto-dodici assaggiatori	C

Firma _____