

30	Il difetto sensoriale che caratterizza un olio vergine di oliva ottenuto da olive raccolte da terra può essere identificato con il termine	"sperto"	A
		"grossolano"	B
		"muffa-umidità"	<input checked="" type="checkbox"/>
31	L'olio extra vergine di oliva <i>Toscana</i> che si fregia dell' <i>Indicazione Geografica Protetta</i> (I.G.P.) può essere prodotto:	In tutte le regioni italiane purché confezionato in Toscana	A
		Solamente in Toscana	<input checked="" type="checkbox"/>
		In tutte le regioni d'Italia purché ottenuto da varietà di olive tipiche toscane	C
32	Quanto incide, sulla media nazionale, la produzione di olio da olive della Sardegna?	dal 7 al 9 %	A
		dal 5 al 6 %	B
		dal 2 al 4 %	<input checked="" type="checkbox"/>
33	Le olive della varietà <i>Ogliarola Barese</i> è particolarmente nota	perché ha un'elevata resa in olio	<input checked="" type="checkbox"/>
		è resistente al freddo invernale	B
		per la produzione delle olive nere infornate	C
34	Sull'etichetta di un olio è possibile riportare l'informazione " <i>fruttato intenso</i> "?	sì, è un'informazione al consumatore obbligatoria	A
		sì, è un'informazione facoltativa ma qualora la si riporti essa deve essere dimostrata con un certificato di analisi sensoriale	<input checked="" type="checkbox"/>
		sì, solo se l'olio extra vergine di oliva è di alta qualità	C
35	Un olivicoltore di Alghero confeziona il proprio olio riportando in etichetta la dicitura " <i>olio extravergine di oliva di Alghero</i> ". In quale problema potrebbe incorrere?	In nessun problema; anzi, il riferimento alla località gli consente di fare conoscere meglio il proprio prodotto e distinguerlo dagli altri.	A
		In nessun problema, purché l'olio si effettivamente prodotto ad Alghero	B
		Potrebbe incorrere in sanzioni pecuniarie: gli unici riferimenti territoriali consentiti sono lo Stato membro, l'Unione Europea o un'eventuale DOP/IGP.	<input checked="" type="checkbox"/>