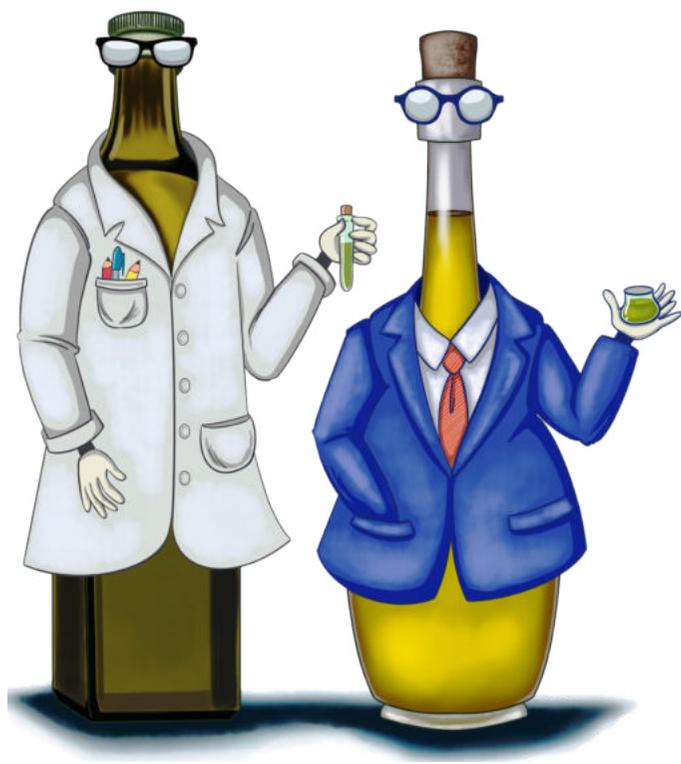


Per definirmi "extravergine", infatti, il valore della mia acidità, che si può vedere solo dalle analisi chimiche, deve essere inferiore allo 0,8%. Così, una "Commissione" di assaggiatori autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, stabilisce, in base alle analisi chimiche ed organolettiche se l'olio è davvero "extravergine", cioè **PRIVO DI DIFETTI!**



Disegno n. 14

