

Connaître l'huile d'Olive Vierge

Classification des Huiles d'Olive

Dénominations acceptées pour les différentes huiles d'olive et leurs définitions selon le Règlement de l'Union européenne (Règlement n°1513/2001) applicable à partir du 1^{er} novembre 2003.

Huiles d'olive vierges, obtenues du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et qui n'ont subi aucun traitement autre que le lavage de l'olive, la décantation, la centrifugation et la filtration de l'huile.

Ce sont les dénommées huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge qui font partie de ces huiles et qui d'après leur forme d'obtention, sont propres à la consommation.

Huile d'olive **VIERGE EXTRA**. Huile d'olive vierge de catégorie supérieure obtenue directement à partir des olives et uniquement par des procédés mécaniques, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8g. pour 100g. et dont les caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

Huile d'olive **VIERGE**. Huile d'olive vierge obtenue directement à partir des olives et uniquement par des procédés mécaniques, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 2g. pour 100g. et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.