

J'achète de l'huile d'olive vierge ou vierge extra...

QUE LIRE SUR UNE ÉTIQUETTE ?

Dans l'Union Européenne, l'origine est définie, à la fois, par le lieu de récolte des olives et le lieu d'extraction de l'huile d'olive.

Cette mention est **obligatoire, en face avant**, sur l'étiquetage des huiles d'olive vierges et vierges extra.

 **Huile d'olive de France / Origine France / Produit de France** : 100 % française, olives françaises triturées dans un moulin français

Origine UE : huile d'olive issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne. En général, l'huile d'olive «origine UE» est en majorité espagnole.

Huile d'olive de ... AOP +  : huile d'olive ayant une garantie d'origine spécifique protégée liée à un terroir et un savoir-faire particuliers et contrôlés.

Origine UE et non UE : huile d'olive issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne et d'un ou plusieurs pays tiers (hors UE). Le plus souvent, l'huile d'olive «origine UE et non UE» est un mélange d'huiles d'olive espagnoles et tunisiennes.

Passez votre chemin :

- Si l'origine n'est pas mentionnée sur l'étiquette
- Si le vendeur vous certifie que l'huile est «du pays» alors que l'étiquette mentionne «Origine UE».

Cette mention **obligatoire** apporte une indication sur la durée pendant laquelle l'huile d'olive conserve toutes ses qualités gustatives (*ses goûts*).

L'huile d'olive n'est pas une denrée périssable et peut être consommée jusqu'à environ 2 ans après embouteillage (*voire plus*).

Une fois ouverte, consommez rapidement votre huile.

L'exposition à la lumière et/ou l'air entraîne l'oxydation de l'huile (rancissement).

- Privilégiez des **contenants opaques** ou conservez votre huile d'olive dans un **placard**.

- Conservez votre huile dans un **contenant bien fermé, hermétique**. Une fois ouverte, la bouteille d'huile d'olive doit être consommée en quelques mois.

- Conservez votre huile dans un endroit plutôt frais (15 à 18 °C) et surtout **stable en température**.

En bref : pour conserver toutes les qualités de votre huile d'olive, stockez-la dans un endroit sec, frais ou à température stable et à l'abri de la lumière.

HUILE
D'OLIVE DE
FRANCE

HUILE
D'OLIVE VIERGE
EXTRA

La dénomination commerciale décrit le produit. Pour l'huile d'olive d'olive, elle est définie par la réglementation pour tous les pays de l'Union Européenne.

Huile d'olive vierge extra : huile d'olive fruitée, ayant un taux d'acidité inférieur à 0,8 et une absence totale de défaut.

Huile d'olive vierge : huile d'olive fruitée, ayant un taux d'acidité compris entre 0,8 et 2 et pouvant présenter un très léger défaut au nez ou en bouche. Les huiles en goût à l'ancienne (ou olives mûrées) sont des huiles d'olive vierges.

NOM
(OU RAISON SOCIALE)
ET ADRESSE

Mention **obligatoire**, elle identifie celui qui prend la responsabilité de commercialiser l'huile d'olive. Cela peut être le producteur, le moulin, un commerçant, un négociant...

Ce n'est en aucun cas une mention qui permet de connaître l'origine du produit.

2017

Cette mention est **facultative**. Elle indique l'année au cours de laquelle les olives ont été récoltées.

GOÛT
À L'ANCIENNE,
FRUITÉ,
PIQUANT...

La description gustative de l'huile d'olive est **facultative**.

Les familles de goûts vous donnent une indication sur la typologie aromatique de l'huile d'olive :

- **Goût subtil** : Huiles généralement douces, l'ardence et l'amertume sont faibles, notes aromatiques de fruits (secs, mûrs), de fleurs.

- **Goût à l'ancienne ou olives mûrées** : Huiles, issues d'un savoir-faire ancestral modernisé, douces avec des notes d'olive noire, de pain, de cacao, de champignon, de fruits confits...

- **Goût intense** : Huiles à l'ardence et/ou l'amertume plus ou moins intenses, à dominante aromatique végétales, herbacées avec des notes de fruits.

1^{ÈRE}
PRESSION À
FROID OU EXTRAITE
À FROID

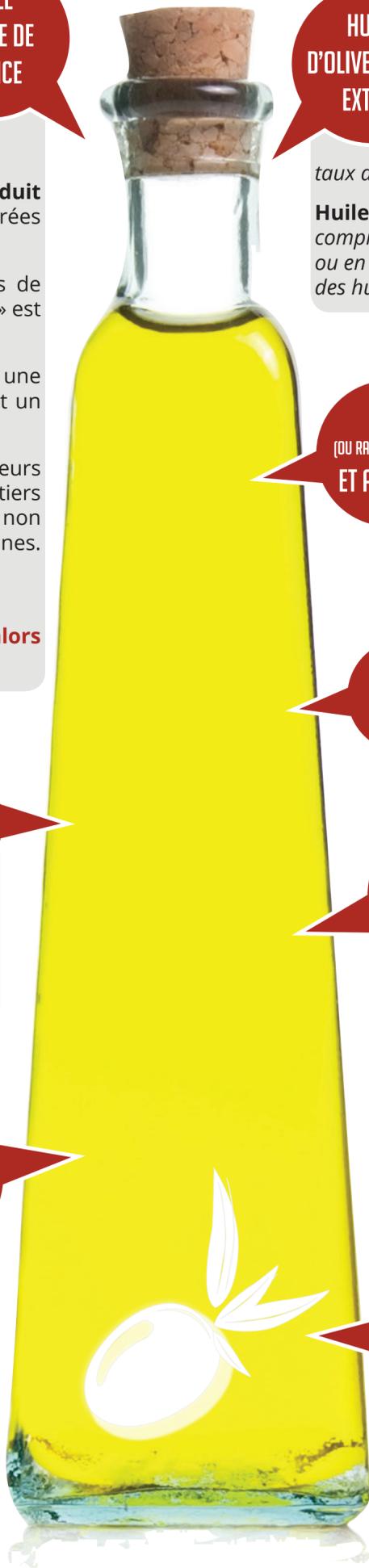
Mention **facultative**.

- «Pression» si l'huile est extraite via un système de presses hydrauliques...

- «Extraite» si l'huile est extraite via un système de centrifugation ou de percolation.

Dans tous les cas, la température d'extraction est ≤ à 27 °C.

Ces mentions ne préjugent en rien de la qualité de l'huile d'olive. Le système d'extraction utilisé n'influence aucunement le goût de l'huile.



TAUX D'ACIDITÉ

Il représente la proportion d'acides gras libres, qui apparaissent lorsque les triglycérides de l'huile d'olive sont dégradés (taux exprimé en « grammes d'acide oléique libre pour 100 g d'huile »).

Le taux d'acidité est un marqueur de la dégradation de l'huile.

Il ne se perçoit ni au nez ni en bouche.

INDICE DE PEROXYDE (IP)

Il indique la teneur d'une huile ou d'une graisse en oxygène à liaison peroxyde (teneur donnée en milliéquivalents d'oxygène actif présent dans 1 kg de graisse).

Plus l'indice est élevé, plus l'huile a de chance de rancir rapidement.

GRIGNONS D'OLIVES

Les grignons d'olive sont un sous-produit du processus d'extraction de l'huile d'olive composé des peaux, des résidus de la pulpe et des fragments des noyaux.

TRITURATION

Opération de broyage des olives et d'extraction de l'huile.

VIERGE

Cette mention indique que l'huile a été extraite par des procédés qui n'ont pas altérés les qualités premières du produit. Il s'agit d'un « pur jus de fruits ».

Si la dénomination commerciale ne porte pas cette mention, cela signifie que l'huile a été obtenue par raffinage ou par d'autres procédés qui ont fait disparaître goût, odeur et couleur.



Association Française Interprofessionnelle De l'Olive
Sites web : www.afidol.org et huiles-et-olives.fr
Contact : 04 75 26 90 90 / contact@huilesetolives.fr

Avec le soutien de :

