

III. Les types d'huiles

1. Dénominations et qualificatifs réglementaires

« **Huile vierge de...** » : dénomination réservée aux huiles alimentaires provenant exclusivement de la graine ou du fruit dont le nom figure sur la dénomination. Les huiles ainsi dénommées doivent avoir été obtenues uniquement par des procédés mécaniques, clarifiées seulement par des moyens physiques ou mécaniques et n'avoir subi aucun traitement chimique, ni aucune opération de raffinage.

« **Huile de...** » : toute huile, autre que l'huile d'olive, provenant d'une seule graine ou d'un seul fruit, qui en sus des opérations prévues pour les huiles vierges, a subi celles du raffinage. La présence d'une huile étrangère peut être tolérée jusqu'à 2% dans le produit fini.

« **Huile végétale** » : huile constituée par un mélange d'huiles végétales alimentaires. Parmi les huiles végétales on retrouve les deux mentions suivantes :

- « **Huile végétale pour friture et assaisonnement** » si la teneur en acide linolénique ne dépasse pas 2%.
- « **Huile végétale pour assaisonnement** » si la teneur en acide linolénique est supérieure à 2%.

« **Huiles d'olives vierges** » : huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

« **Huile d'olive vierge extra** » : huile d'olive vierge et dont la notation organoleptique est égale ou supérieure à 6,5, dont l'acidité libre est au maximum de 1%.

« **Huile d'olive vierge** » : huile d'olive vierge et dont la notation organoleptique est égale ou supérieure à 5,5, dont l'acidité libre est au maximum de 2%.

« **Huile d'olive vierge lampante** » : huile d'olive vierge et dont la notation organoleptique est inférieure à 3,5, et/ou l'acidité libre est supérieure à 3,3% (ce type d'huile était utilisé autrefois comme combustible dans les lampes à huile, d'où ce nom).

« **Huile d'olive raffinée** » : huile d'olive obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierges, dont l'acidité libre ne peut être supérieure à 0,5.

« **Huile d'olive** » : huile constituée par un coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges autres que lampantes, dont l'acidité libre ne peut être supérieure à 1,5.