

# L'HUILE D'OLIVES

---

Les établissements qui procèdent à la mise en bouteilles des huiles d'olives ou des huiles de grignons d'olives, doivent en faire la déclaration au Ministère chargé du Commerce et de l'Industrie.

La dénomination huile d'olives est réservée à l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europea sativa* Hoffm et Link) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autres natures.

Cette huile est commercialisée selon les dénominations et définitions ci-après :

1 - **L'huile d'olive vierge** : elle désigne l'huile obtenue à partir des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou autres procédés physiques dans des conditions thermiques qui n'entraînent pas, notamment, son altération et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

On distingue deux catégories d'huile d'olives vierge :

- a) L'huile d'olives vierge propre à la consommation en l'état, huile pouvant prétendre au qualificatif naturelle.
- b) L'huile d'olives vierge non propre à la consommation en l'état, dénommée huile d'olive lampante. Il s'agit de l'huile dont l'acidité est supérieure à 3,3 grammes pour cent grammes. Sa consommation à des fins alimentaires est interdite. Elle est destinée au raffinage ou à des usages techniques.

2 - **L'huile d'olive raffinée** : elle désigne l'huile obtenue à partir des huiles d'olives vierges par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale.

3 - **L'huile d'olive** : elle désigne l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

4 - **L'huile de grignons d'olive** : il s'agit de l'huile obtenue par traitement aux solvants des grignons d'olives à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

*Remarque : Aucun additif alimentaire n'est autorisé pour les huiles d'olives vierges et l'huile de grignons d'olive brute.*

Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, ne peuvent être présentées à l'acheteur dans le commerce de détail que dans les emballages suivants :

- Bouteilles en verre ou en matière plastique ou autres emballages à usage alimentaire d'une contenance de 1/2 litre ou 1 litre ;
- Bidons en fer blanc, en matière plastique ou autres emballages à usage alimentaire d'une contenance de 1 litre, 2 litres, 3 litres ou 5 litres.