AM
Aceites del Mediterráneo

Spécifications techniques

I. DÉFINITION ET DÉNOMINATION

L'huile d'olive vierge extra s'obtient uniquement à partir du fruit de l'olive (Olea europaea L.) par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions thermiques qui n'entraînent pas l'altération de l'huile et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de ré-estérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Se dénomme Huile d'Olive Vierge Extra (HOVE), l'huile d'olive vierge extra ayant un goût absolument irréprochable et sans défaut dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8g pour 100g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie par la norme européenne en vigueur. Cette huile se consomme sous la forme obtenue.

II. DÉNOMINATION"ACEITES DEL MEDITERRANEO"

Les olives utilisées pour obtenir « ACEITES DEL MEDITERRANEO » sont produites et récoltées dans les propriétés suivantes de la région de Séville (Andalousie, Espagne) :
La Buzona– Municipalité de Carmona.
Mataliebre – Municipalité de Ecija.
El Bizarrón- Municipalité de Osuna.

III. USAGE PRÉVU

L'huile d'olive vierge extra est destinée à l'usage alimentaire et est spécialement recommandée pour être consommé tel qu'elle a été fournie.

ACEITES DEL MEDITERRÁNEO®

IV. COMPOSITION

100% Huile d'olive vierge extra, filtrée.

V. ALLERGÈNES ET OGM

Produit libre d'allergènes et qui ne provient pas d'OGM.

Vl. PROCESSUS D'ÉLABORATION

Dans les 24 heures suivant sa récolte sur les oliviers, les olives sont broyées et transformées en pâte d'huile dont on en extrait tout son liquide par centrifugation. Finalement, le liquide obtenu se centrifuge de nouveau pour séparer le liquide résiduel du broyage des olives de l'huile.

Vll. LE CONDITIONNEMENT

Sont disponibles les emballages primaires suivants :

Bouteille en verre de 250 ml
Bouteille en verre de 500 ml
Bouteille en verre de 750 ml
Bouteille en PET de 1 L
Bouteille en PET de 2 L
Bidon en PET de 5 L
Fût métallique de 250 ml
Fût métallique de 500 ml
Fût métallique de 1 L

VIII. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Einheit	Unité de mesure	Méthode de mesure
Esters méthyliques d'acides gras (EMAG) et esters éthyliques d'acides gras (EEAG)	mg/kg	FAMEs + FAEEs ≤ 75 o 75 < FAMEs + FAEEs ≤ 150 y (FAEEs/FAMEs) ≤ 1,5	
Acidité libre	% en acide oléique	0,35	Annexe II
Indice de peroxydes	mEq O2actif/kg	20	Annexe III
Solvants halogénés	mg/kg	0,20	Annexe XI
Humidité et matériaux volatiles	%	0,2	UNE 55020
Impuretés insolubles dans l'éther de pétrole	%	0,1	UNE 55020

Analyse spectrophotométrique dans l'ultraviolet	uA/((g/ml) x cm)	Annexe IX	
K232		2,50	
K270		0,22	Annexe II
Delta-K		0,01	Annexe III
Composition en acides gras		Annexe X A y X B	
Acide myristique (C14:0)	%	0,05	
Acide linolénique (C18:3)	%	1,0	

Acide arachidique (C20:0)	%	0,6	
Acide gondoïque (C20:1)	%	0,4	
Acide béhénique (C22:0)	%	0,2	
Acide lignocérique (C24:0)	%	0,2	
Acide palmitique (C16:0)	%	7,5 - 20,0	
Acide palmitoléique (C16:1)	%	0,3 – 3,5	
Acide margarique (C17:0)	%	0,3	

Acide margaroléique (C17:1)	%	0,3	
Acide margaroléi-que (C17:1)	%	0,5 – 5,0	
Acide oléique (C18:1)	%	55,0 – 83,0	
Acide linoléique (C18:2)	%	3,5 – 21,0	
Isomères trans		Annexe X A y X B	
Trans-oléique	%	0,05	
Acide trans-linoléique et linolénique	%	0,05	

Teneur en cires	mg/kg	250	Annexe IV
Acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides (2-glycéryl monopalmitate)	%	0,9 palmitique 14 1,0 palmitique > 14	Annexe VII
Stigmastadiènes	mg/kg	0,1	Annexe XVII
Triglycérides à ECN42 (différence entre composition HPLC et composition théorique des triglycérides à ECN42)	%	0,2	Annexe XVIII
Teneur en stérols		Annexe V	
Cholestérol	%	0,5	
Brassicastérol	%	0,1	

Campestérol	%	4,0	
Stigmastérol	%	Campestérol	
A- et β-sitostérol	%	93,0	
Delta–7–Stigmastérol	%	0,5	
Stérols totaux	mg/kg	1000	
Teneur en érythrodiol et uvaol	%	4,5	Annexe VI

Note : Les méthodes de mesure désignées comme “Annexes” se réfèrent aux annexes du Règlement (CE) nº 2568/91 et les modifications postérieures

IX. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Limpide après avoir été maintenu à 20 ºC pendant 24 heures. Doit être maintenu entre 8ºC et 20ºC. Peut se congeler à une température inférieure à 3ºC mais retourner à son état original dès que la température redevient normale.
Odeur et saveur : normaux avec des arômes propres et caractéristiques sans causer de symptômes de rancidité, d'altérations ou de contaminations.

X. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

.

En raison des caractéristiques des huiles végétales qui présentent une activité de l'eau très basse (aw<0,6), la prolifération des micro-organismes dans les huiles d'olive n'est pas possible.

XI. CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ

À conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Il convient de maintenir les huiles d'olive conditionnées bien fermées. Dans des conditions optimales de conservation, l'huile d'olive se consomme de préférence avant 18 mois.

ACEITES DEL MEDITERRÁNEO®

XII. REGISTRE SANITAIRE EUROPÉEN

16.80002577/SE

XIII. REGISTRE DE QUALITÉ CERTIFIÉ

R.O.: 01/41-00150
E.C.:AND- C – 04 -26

XIV. REGISTRE DE PRODUCTION ÉCOLOGIQUE

ES – ECO – 003 –AN
AGR – 02 /088 / 1

XV. RÉGLEMENTATION DE RÉFERENCE

- Règlement (CE) nº 640/2008 de la Commission du 4 juillet 2008 modifiant le règlement (CEE) nº 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes.

- Règlement (CE) nº 702/2007 de la Commission du 21 juin 2007 modifiant le règlement (CEE) nº 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes.

- Règlement (CE) nº 208/2005 de la Commission du 4 février 2005 modifiant le règlement (CEE) nº 466/2001 en ce qui concerne les hydrocarbures aromatiques polycycliques.

- Règlement (CE) nº 1989/2003 de la Commission du 6 novembre 2003 modifiant le règlement (CEE) nº 2568/1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes et à ces modifications ultérieures.

- Règlement (CE) nº 796/2002 de la Commission du 6 mai 2002 modifiant le règlement (CEE) nº 2568/1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes et les notes complémentaires figurant à l'annexe du règlement (CEE) nº 2658/1987 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun et à ces modifications ultérieures.

XV. RÉGLEMENTATION DE RÉFERENCE

- Règlement (CEE) nº 183/1993 de la Commission du 29 janvier 1993 modifiant le règlement (CEE) nº 2568/1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes et à ces modifications ultérieures.

- Règlement (CEE) nº 2568/1991 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes et à ces modifications ultérieures.

- Real Decreto (Décret Royal du gouvernement espagnol) 2207/1995 en date du 28 décembre 1995 dans lequel il y est établi les normes d'hygiène relative aux produits alimentaires.

- Real Decreto (Décret Royal du gouvernement espagnol) 1712/1991 en date du 29 novembre 1991 relatif au Registre général de la santé concernant les denrées alimentaires.

ACEITES DEL MEDITERRÁNEO®