

Clasificación

Aceites de Oliva

Extra

Aceite de Oliva **LAMPANTE**. Aceite de oliva virgen no apto para el consumo en la forma que se obtiene por causa de un sabor u olor defectuosos, con una acidez libre superior a 2g. por 100g. y/o cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Necesita pasar a la refinería antes de ser consumido. También puede ser destinado a usos técnicos.

Aceite de **OLIVA REFINADO**. Aceite de oliva obtenido a partir de aceite de oliva virgen, generalmente lampante, mediante técnicas de refinado, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 0,3g. por 100g. y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

Aceite de **OLIVA**, contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes. Aceite constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1g. por 100g. y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

Aceite de **ORUJO DE OLIVA**. Aceite constituido por una mezcla de aceite obtenido mediante refinado de aceite de orujo de oliva crudo y de aceites de oliva vírgenes distintos del lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1g. por 100g. y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.