

Carte des huiles d'olive AVPA 2026

Christian Pinatel - France Olive

Seules les huiles primées sont numérotées.

< ----- Fruités verts ----- Fruités mûrs ----- >

Vert intense

Vert médium

Vert léger

Structure: amertume et ardensité



Mûr intense

Mûr médium

Mûr léger

Très amères et / ou très ardentes
Huiles amères et ardentes
Huiles douces

< ----- Arômes uniquement herbacés ----- Arômes herbacés majoritaires ----- | Maturité aromatique | ----- Arômes herbacés minoritaires ----- Arômes herbacés absents ----- >

Catégories pour la présentation des résultats : Les limites sont variables en fonction du niveau de maturité pour une adaptation optimale à la perception de consommateurs. Les traits obliques représentent les niveaux de structure limites pour chaque catégorie. Vert Intense/Vert Médium: 5,1 à 6,8; Vert Médium/Vert Léger: 4,1 à 5,7; Mûr Intense/Mûr Médium: 4,4 à 6,2; Mûr médium/Mûr léger: 2,5 à 4,1. Les huiles au Goût à l'Ancienne ne sont pas représentées sur cette carte.