



Edité le 24/01/2026

**COUTURIER REMY
EXPLOITATION AGRICOLE
4 VIEUX CHEMIN DE LAMBESC
13300 PELISSANNE**

N° Enreg.	Cuve (Volume)	Mill.	Identification	Acidité (%Ac oléique)	Indice de Peroxyde (meq O2/kg)
2601212001 21/01/2026		2025	LPEL25SP83	0.37	5.3
Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés. Huile douce, ronde et pleine, un fruité aux notes florales, ardeur faible, pas d'amertume.					
2601212002 21/01/2026		2025	LPEL25SP122	0.16	5.1
Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés. Huile vive et aromatique, des notes d'herbe fraîche, ardeur poivrée, pas d'amertume.					
2601212003 21/01/2026		2025	LPEL25ASV236	0.20	5.1
Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés. Huile vive et aromatique, des notes d'herbe fraîche mentholée, ardeur pimentée, pas d'amertume.					
2601212004 21/01/2026		2025	LPEL25ASV660	0.30	5.6
Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés. Huile pleine et aromatique, typée fruité mûr, ardeur raisonnable. Pas d'amertume					

Méthodes sur les analyses huiles d'olives : Acidité : Méthode interne Oxytester ou méthode COI/T.20/DocN°34 ; Indice de peroxyde : Méthode interne Oxytester ou Méthode COI/T.20/DocN°35 ; K270 K232 et Delta K : méthode COI/T.20/DocN°19. Les méthodes COI sont citées par le règlement (UE) N° 2022/2105 annexe I.

Classement des huiles selon leurs caractéristiques physico-chimiques (règlement (UE) N° 2022/2104 annexe I) : Acidité : Vierge Extra inf. ou égal 0.80% ac.oléique, Vierge entre 0.80 et 2.00 % ac.oléique, Lampante > 2.00 % ac.oléique. // Indice de peroxyde : Vierge extra et Vierge inf. ou égal 20,0 mEq O2/kg, Lampante > 20,0 mEq O2/kg // K232 : Vierge Extra inf. ou égal 2.5 , Vierge inf. ou égal 2.6 // K270 : Vierge Extra inf. ou égal 0.22, Vierge inf. ou égal 0.25 //Delta K : Vierge extra et Vierge inf. ou égal 0.01



Edité le 24/01/2026

**COUTURIER REMY
EXPLOITATION AGRICOLE
4 VIEUX CHEMIN DE LAMBESC
13300 PELISSANNE**

N° Enreg.	Cuve (Volume)	Mill.	Identification	Acidité (%Ac oléique)	Indice de Peroxyde (meq O2/kg)
2601212005 21/01/2026		2025	LPEL25AV328	0.13	4.7

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Belle huile vive et aromatique, des notes complexes d'herbe fraîche mentholée, ardenance pimentée, pas d'amertume.

2601212006 21/01/2026		2025	LPEL25AV428	0.14	4.4
--------------------------	--	------	-------------	------	-----

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Belle huile vive et aromatique, des notes complexes d'herbe fraîche mentholée, ardenance pimentée, pas d'amertume.

2601212007 21/01/2026		2025	LPEL25AV496	0.16	4.7
--------------------------	--	------	-------------	------	-----

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Huile agréable et équilibrée, des notes élégantes d'herbes fraîches, ardenance présente, pas d'amertume.

2601212008 21/01/2026		2025	LPEL25AV575	0.15	4.6
--------------------------	--	------	-------------	------	-----

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Huile vive et aromatique, typée fruité vert, ardenance pimentée marquée. Pas d'amertume

Méthodes sur les analyses huiles d'olives :Acidité : Méthode interne Oxytester ou méthode COI/T.20/DocN°34 ; Indice de peroxyde : Méthode interne Oxytester ou Méthode COI/T.20/DocN°35 ; K270 K232 et Delta K : méthode COI/T.20/DocN°19. Les méthodes COI sont citées par le règlement (UE) N° 2022/2105 annexe I.

Classement des huiles selon leurs caractéristiques physico-chimiques (règlement (UE) N° 2022/2104 annexe I) : Acidité : Vierge Extra inf. ou égal 0.80% ac.oléique, Vierge entre 0.80 et 2.00 % ac.oléique, Lampante > 2.00 % ac.oléique. // Indice de peroxyde :Vierge extra et Vierge inf. ou égal 20,0 mEq O2/kg, Lampante > 20,0 mEq O2/kg // K232 : Vierge Extra inf. ou égal 2.5 , Vierge inf. ou égal 2.6 // K270 : Vierge Extra inf. ou égal 0.22, Vierge inf. ou égal 0.25 //Delta K : Vierge extra et Vierge inf. ou égal 0.01



Edité le 24/01/2026

**COUTURIER REMY
EXPLOITATION AGRICOLE
4 VIEUX CHEMIN DE LAMBESC
13300 PELISSANNE**

N° Enreg.	Cuve (Volume)	Mill.	Identification	Acidité (%Ac oléique)	Indice de Peroxyde (meq O2/kg)
2601212009 21/01/2026		2025	LPEL25SVCEL667	0.26	8.9

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Huile ronde et pleine, un fruité discret mais surtout des notes métalliques pas nettes, ardeur présente, pas d'amertume.

2601212010 21/01/2026		2025	LMAN25SCEL126	0.48	13.1
--------------------------	--	------	---------------	------	------

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Huile douce, ronde et pleine, un fruité discret pointe d'oxydation, ardeur faible, pas d'amertume.

2601212011 21/01/2026		2025	LMAN24P6895	0.34	6.2
--------------------------	--	------	-------------	------	-----

Correspond à une Huile d'Olive VIERGE EXTRA pour les paramètres analysés.
Huile pleine et aromatique, typée fruité mûr avec des notes d'orgeat, ardeur raisonnable. Pas d'amertume

Méthodes sur les analyses huiles d'olives : Acidité : Méthode interne Oxytester ou méthode COI/T.20/DocN°34 ; Indice de peroxyde : Méthode interne Oxytester ou Méthode COI/T.20/DocN°35 ; K270 K232 et Delta K : méthode COI/T.20/DocN°19. Les méthodes COI sont citées par le règlement (UE) N° 2022/2105 annexe I.

Classement des huiles selon leurs caractéristiques physico-chimiques (règlement (UE) N° 2022/2104 annexe I) : Acidité : Vierge Extra inf. ou égal 0.80% ac.oléique, Vierge entre 0.80 et 2.00 % ac.oléique, Lampante > 2.00 % ac.oléique. // Indice de peroxyde : Vierge extra et Vierge inf. ou égal 20,0 mEq O2/kg, Lampante > 20,0 mEq O2/kg // K232 : Vierge Extra inf. ou égal 2.5 , Vierge inf. ou égal 2.6 // K270 : Vierge Extra inf. ou égal 0.22, Vierge inf. ou égal 0.25 //Delta K : Vierge extra et Vierge inf. ou égal 0.01