

■オリーブオイルの分類



名 称	基 準
エキストラ・バージン	色、香り、風味などに関する生産国政府が定める基準に合格した油 原料は手で摘まれ、遠心分離機によって製造される
バージン スーパーファイン・バージン	上記基準に劣る油
ピュア	原料を溶剤で溶かし、絞ったり加熱されたりして精製され、そこに5%～25%のエキストラ・バージンのオリーブ油を混合する油
ライト	ピュアより更にエキストラ・バージンの含有率が低い油

【出典】J・フィガン「危険な油が病気を起こしている(1998.11)」