

Les huiles au goût à l'ancienne sont des huiles produites selon des processus traditionnels qui constituent un patrimoine rural précieux. L'AVPA a toujours montré son engagement pour les produits historiquement et localement reconnus, et tient à présenter ces produits sur le même plan que les autres. Les processus traditionnels pouvant intéger des étapes de fermentation ou de surmaturation qui modifient les profils aromatiques des huiles, l'échelle de maturité ne peut pas être utilisée de la même façon. Pour les huiles au goût à l'ancienne, l'échelle des abcisses (en bas) place les arômes de **fruits mûrs** à droite, et **tous** les autres arômes à gauche.