

CHANGEMENT DE REGLES DANS LA COMMERCIALISATION DE L'HUILE D'OLIVE

La réglementation sur la commercialisation de l'huile d'olive en Europe vient d'être modifiée par la Commission Européenne avec le règlement n° 182/2009 du 6 mars 2009 (qui modifie le règlement n° 1019/2002 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive).



L'ORIGINE DE L'HUILE D'OLIVE

Le changement le plus significatif : à partir du 1er juillet 2009, **l'indication de l'origine de l'huile d'olive, lorsqu'elle est vierge ou vierge extra, devient obligatoire** pour tous et dans tous les pays de l'Union Européenne.

L'origine de l'huile d'olive correspond toujours à la zone géographique dans laquelle les olives ont été récoltées et où se situe le moulin dans lequel l'huile a été extraite des olives.

Hypothèse 1 – Les olives ont été récoltées dans le pays où le moulin est situé.

Dans ce cas, l'origine indiquée peut être :

- Un pays, Etat membre de l'Union Européenne (*ex. huile d'olive de France, Origine Italie...*)
- L'Union Européenne
- Un pays tiers (*ex. Origine Uruguay*)
- Une Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée (*ex. IGP Toscane*)

Hypothèse 2 – Les olives proviennent d'un ou plusieurs pays (de l'UE et/ou de pays tiers) et sont triturées dans un moulin situé dans la Communauté Européenne

Dans ce cas, l'origine indiquée est «huile d'olive vierge - ou vierge extra - obtenue en (désignation de la Communauté ou Etat membre de l'UE) à partir d'olives récoltées en (désignation de la Communauté ou de l'Etat membre de l'UE ou du pays tiers concerné)».

Exemple : «huile d'olive vierge obtenue en Espagne à partir d'olives récoltées en Tunisie»

Hypothèse 3 - Les olives proviennent d'un ou plusieurs pays, différents de celui où le moulin est situé mais tous situés en dehors de la Communauté Européenne

Ce sont les règles du règlement (CE) n° 2913/92 qui s'appliquent : «Une marchandise dans la production de laquelle sont intervenus deux ou plusieurs pays, est originaire du pays où a eu lieu la dernière transformation ou ouvraison substantielle, économiquement justifiée, effectuée dans une entreprise équipée à cet effet et ayant abouti à la fabrication d'un produit nouveau ou représentant un stade de fabrication important». Pour l'huile d'olive, il s'agit du pays où à lieu la trituration.

Hypothèse 4 - Coupage d'huiles d'olive de différentes origines

Dans ce cas, l'indication de l'origine peut être :

- « coupage d'huiles d'olive communautaires » (ou une référence à la Communauté)
- « coupage d'huiles d'olive non communautaires » (ou une référence à l'origine non Communautaire)
- « coupage d'huiles d'olive communautaires et non communautaires » (ou une référence à l'origine communautaires et non communautaires).

La mise en place d'un régime d'agrément des installations de conditionnement est désormais laissée à la libre appréciation des Etats membres.

En France, l'agrément des unités de conditionnement situées en France reste obligatoire et le numéro d'agrément conditionneur devra toujours figurer dans l'étiquetage. L'organisme référent est France Agrimer (Marseille – 04 91 13 03 60).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

L'étiquetage peut comporter des indications des caractéristiques organoleptiques, référence au goût et/ou à l'odeur, seulement pour les huiles d'olive vierge ou vierge extra.

Ces mentions sont soumises à l'obligation générale d'information vis-à-vis du consommateur (pas de tromperie) et doivent pouvoir être prouvées si besoin.

Certaines mentions sont toutefois plus strictement encadrées et ne peuvent figurer sur l'étiquetage que si elles sont fondées sur les résultats d'une évaluation effectuée selon la méthode du Conseil Oléicole International validée par le règlement (CEE) n° 2568/91. Il s'agit des mentions : « fruité », « fruité mûr », « fruité vert », « amer » et « piquant » éventuellement accompagné des termes « léger », « moyen » ou « intense » et des termes « équilibré » et « douce ».

Les marques contenant au moins l'un des termes ci-dessus, enregistrées avant le 1er mars 2008, peuvent ne pas avoir recours aux évaluations demandées jusqu'au 1er novembre 2011.

UTILISATION DES HUILES D'OLIVE DANS L'AGRO-ALIMENTAIRE

L'étiquetage des aliments contenant de l'huile d'olive est désormais mieux encadré.

Lorsqu'il est fait référence, dans l'étiquetage, à l'huile d'olive, par des mots, des images, des illustrations ou représentations graphiques, la dénomination de vente de la denrée alimentaire doit être suivie par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ajoutée par rapport au poids net total de la denrée alimentaire. Cette règle ne s'applique pas au thon et aux sardines.

Exemple : Chips à l'huile d'olive vierge extra (3,5 %).

Dans le cas des mélanges d'huiles végétales et de l'intégration des huiles dans les denrées alimentaires, les dénominations « huile d'olive vierge extra » ou « huile d'olive vierge » peuvent être remplacées par « huile d'olive » sur l'étiquetage.

Exemple : pour un taboulé intégrant 3 % d'huile d'olive vierge extra, l'opérateur aura le choix entre Taboulé à l'huile d'olive (3 %) et Taboulé à l'huile d'olive vierge extra (3 %).

RAPPEL ... APPELLATIONS D'ORIGINE...

A compter du 1^{er} mai 2009, les mentions « appellation d'origine protégée » et « indication géographique protégée » ou leurs symboles communautaires doivent figurer sur l'étiquetage des produits agricoles et des denrées alimentaires qui sont commercialisés sous une dénomination enregistrée conformément au *règlement (CE) n° 510/2009 du Conseil du 20 mars 2009 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*.

Vous avez donc le choix entre :

- remplacer les mentions « AOC » / « Appellation d'Origine Contrôlée » par « AOP » ou « Appellation d'Origine Protégée »
- garder les mentions « AOC » ou « Appellation d'Origine Contrôlée » mais rajouter le logo AOP
- remplacer les mentions « AOC » / « Appellation d'Origine Contrôlée » par « AOP » ou « Appellation d'Origine Protégée » et rajouter le logo AOP



A compter du 1^{er} janvier 2012, les mentions « AOC » et « Appellations d'Origine Contrôlées » seront définitivement remplacées par les mentions « AOP » et « Appellation d'Origine Protégée ».

Choix est laissé aux opérateurs de mentionner ou non l'organisme de contrôle de l'appellation d'origine sur l'étiquetage.

Source : règlement (CE) n° 510/2009 du Conseil du 20 mars 2009 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

Décret no 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer - article 6.

