

Les Bonnes Pratiques d'Etiquetage



Conditions de commercialisation des Huiles d'Olive au stade du commerce de détail

Version 3 – décembre 2009

Association Française Interprofessionnelle De l'Olive
Maison Des Agriculteurs - 22 Avenue Henri Pontier - 13626 Aix-en-Provence Cedex 1

☎ 04 42 23 01 92 ☎ 04 42 23 82 56

Site Internet : www.afidol.org



PRÉAMBULE

Ce document a été réalisé dans le but d'éclairer les professionnels du secteur oléicole français sur les exigences réglementaires en matière de commercialisation et d'étiquetage de l'huile d'olive, au stade du commerce de détail.

Champ d'application du document :

Le **commerce de détail** correspond à la vente au consommateur final. Toutes les ventes, faisant l'objet d'un acte de commerce réalisé par tout opérateur quelle que soit son entité juridique, sont concernées par les obligations décrites dans ce guide.

Les huiles d'olive concernées par ce document sont celles autorisées pour la commercialisation au niveau du commerce de détail, soit :

- ⇒ l'huile d'olive vierge extra,
- ⇒ l'huile d'olive vierge,
- ⇒ l'huile d'olive – composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges,
- ⇒ l'huile de grignons d'olive.

**Un service de conseils à la réglementation et à la commercialisation est à votre disposition
le mardi et le jeudi après-midi au 04 75 26 90 92 – contact : Alexandra PARIS
ou par mail : alexandra.paris@afidol.org.**

Remerciements :

Merci à toutes les personnes qui ont collaboré à l'élaboration de ce guide et qui contribuent à son évolution.





SOMMAIRE

Le document qui vous est présenté se compose des fiches suivantes :

- **Fiche n° 1** : obligations générales d'information ;
- **Fiche n° 2** : le produit ;
- **Fiche n° 3** : le contenant (emballage) ;
- **Fiche n° 4** : les mentions obligatoires ;
- **Fiche n° 5** : les produits en appellation d'origine
- **Fiche n° 6** : les produits biologiques
- **Fiche n° 7** : les mentions facultatives
- **Fiche n° 8** : l'étiquetage confusionnel
- **Fiche n° 9** : les mentions relatives aux mélanges d'huiles d'olive ;
- **Fiche n° 10** : les mentions relatives à l'incorporation d'huile d'olive ;
- **Fiche n° 11** : principales références réglementaires.
- **ANNEXES** : exemples d'étiquettes

Ces fiches prennent en compte l'ensemble de la réglementation européenne et française, applicable au 1^{er} janvier 2009, en matière d'huile d'olive.



DEFINITIONS

Article R 112-1 du code de la consommation.

Denrée alimentaire : toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme ;

Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ;

Étiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire

⇒ Les règles applicable en matière d'étiquetage s'étendent donc au-delà des simples étiquettes et contre-étiquette et s'appliquent à tout élément relatif à la denrée commercialisée.

Collectivités : les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires.



OBLIGATIONS GENERALES D'INFORMATION

L'obligation première de tout vendeur est l'information du consommateur.

Article L 111-1 al. 1: « Tout professionnel vendeur de biens doit, avant la conclusion du contrat, mettre le consommateur en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du bien. »

Le professionnel doit donc fournir au consommateur toutes les informations nécessaires pour que celui-ci puisse acheter le produit en toute connaissance de cause à travers l'étiquetage notamment.

Il s'agit donc :

- De **présenter et d'étiqueter les denrées alimentaires** conformément aux prescriptions du code de la consommation qu'il s'agisse d'une mise en vente ou d'une distribution à titre gratuit et notamment :

Toutes les mentions d'étiquetage prévues par le code de la Consommation doivent être **facilement compréhensibles, rédigées en langue française et sans autres abréviations que celles prévues par la réglementation ou les conventions internationales**. Elles sont inscrites à un endroit **apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles**. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images (**article R 112-8**).

- **De ne pas créer de confusion dans l'esprit de l'acheteur (article R 112-7) :**

« L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé **ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur**, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.

L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.

Sous réserve des dispositions applicables aux denrées destinées à une alimentation particulière ainsi qu'aux eaux minérales naturelles, l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés.

Les interdictions ou restrictions prévues ci-dessus s'appliquent également à la publicité et à la présentation des denrées alimentaires, notamment à la forme ou à l'aspect donné à celle-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées. »



LE CONTENANT

1 - Vente au consommateur final

a – L'obligation d'emballage

Au titre du règlement CE n° 1019/2002 concernant la commercialisation de l'huile d'olive, l'huile d'olive doit être vendue pré-emballée c'est-à-dire, au sens de la réglementation française, « conditionné, hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature qu'il soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage, ou modification décelable du produit. Un préemballage est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente. » (*article 2 du Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages*).

b – Volume des contenants

Au niveau européen, le règlement n° 1019/2002/CE, dans son article 2, interdit la vente au consommateur d'huiles d'olive dans un emballage supérieur à 5 litres. Pour les collectivités, ce contenant peut être supérieur et aller jusqu'à 10 litres.

L'arrêté du 21 mars 1985, concernant les volumes nets des huiles comestibles en préemballages a été abrogé par **l'arrêté du 8 octobre 2008**.

Les huiles d'olive peuvent désormais être commercialisées dans des contenants d'une contenance libre de :

- 0 à 5 litres pour les ventes au consommateur final
- 0 à 10 litres pour les collectivités et la restauration

c – Volume nominal et contenu effectif

« Le contenu nominal d'un préemballage est la masse nette ou le volume net de produit que le préemballage est censé contenir et qui est indiqué sur ce préemballage.

Le contenu effectif d'un préemballage est la masse ou le volume de produit qu'il contient réellement. Pour les produits dont la quantité est exprimée en unité de volume, le contenu effectif est apprécié à la température de 20 °C, quelle que soit la température à laquelle le remplissage ou le contrôle est effectué ; toutefois, cette règle ne s'applique pas lorsqu'il s'agit de produits surgelés ou congelés. »

Article 4 du Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages

⇒ Le volume effectif du contenu ne doit pas être inférieur, en moyenne au volume nominal. L'erreur maximale tolérée en moins étant fixée conformément au tableau suivant.

Volume nominal toléré = volume nominal du préemballage – erreur maximale tolérée (*pour le volume nominal*)



CONTENU NOMINAL «QN» en grammes ou millilitres	ERREURS EN MOINS	
	En pourcentage de «QN»	En grammes ou millilitres
5 à 50	9	-
50 à 100	-	4,5
100 à 200	4,5	-
200 à 300	-	9
300 à 500	3	-
500 à 1000	-	15
1000 à 10000	1,5	-
10000 à 15000	-	150
Supérieur à 15000	1	-

d – Vente en vrac

Au titre du règlement CE n° 1019/2002 sur la commercialisation de l'huile d'olive, **la vente en vrac est interdite dans les pays de l'Union Européenne.**

Toutefois, est toléré le remplissage devant le consommateur dans un contenant fourni par le vendeur. Ce contenant doit répondre aux exigences de la réglementation :

- Perdre son intégrité à la première utilisation
- Etre étiqueté conformément à la réglementation

2 – Reprise oléiculteurs

Dans le cadre de la réglementation européenne, la reprise par l'oléiculteur de sa production n'est pas considérée comme une vente au consommateur final. Toutefois, le moulinier - responsable qualitativement de sa production - doit recevoir, de la part de ces derniers, des emballages parfaitement propres.

⇒ Il est recommandé de refuser lesdits emballages s'ils ne satisfont pas aux règles requises, ceux-ci pourront être remplacés par des emballages utilisés pour la vente.



LES MENTIONS OBLIGATOIRES

L'étiquetage d'une denrée alimentaire doit comporter certaines mentions qui sont rendues obligatoire soit par le code de la consommation (elles s'appliquent alors à l'ensemble des denrées alimentaires) soit par la réglementation française ou européenne (elles s'appliquent alors soit à un ensemble de denrées alimentaires soit à une catégorie particulière).

1 - Les mentions obligatoires pour l'ensemble des denrées alimentaires

Elles sont régies par l'article R 112-9 du code de la consommation.

Tout étiquetage de denrée alimentaire doit comporter les mentions suivantes :

- 1° La dénomination de vente ;
- 2° La liste des ingrédients ;
- 3° La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, dans les conditions prévues aux articles R. 112-17 et R. 112-17-1 ;
- 4° La quantité nette ;
- 5° La date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- 6° Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne ;
- 7° L'indication du lot ;
- 8° Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- 9° Le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation.

a - La dénomination de vente

Il s'agit de la mention qui décrit le produit vendu.

Elle est fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementations ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation. La description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Dans tous les cas, la dénomination de vente doit être indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie.

Pour l'huile d'olive, les dénominations commerciales sont définies par la réglementation européenne.

Seules 4 catégories d'huile d'olive sont destinées à la vente aux consommateurs finaux (vente au détail).



- HUILES D'OLIVE VIERGES

« Huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, le fruit n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature ».

a) Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

Ses autres principales caractéristiques sont un indice de peroxyde inférieur ou égal à 20 mEq O₂/kg, une absence de défaut et un fruité supérieur à 0 à la notation organoleptique.

b) Huile d'olive vierge

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 2 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

Ses autres principales caractéristiques sont un indice de peroxyde inférieur ou égal à 20 mEq O₂/kg, une médiane des défauts inférieure ou égale à 2,5 et un fruité supérieur à 0 à la notation organoleptique.

- HUILE D'OLIVE COMPOSÉE D'HUILES D'OLIVE RAFFINÉES ET D'HUILES D'OLIVE VIERGES

Huile d'olive obtenue par assemblage d'huile d'olive raffinée¹ et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

- HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

Huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée² et d'huile d'olive vierge³, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.

Seule une huile répondant aux dénominations suivantes peuvent être mises en vente sur le marché de détail :

- « huile d'olive vierge extra »
- « huile d'olive vierge »
- « huile d'olive – composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges »
- « huile de grignons d'olive »

La dénomination de vente sera indiquée de préférence en respectant une même typographie et une même hauteur de lettre, pour l'ensemble des mots qui la composent, sans interférence avec des mentions à caractère facultatif.

¹ Huile d'olive obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierges, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

² Huile obtenue par le raffinage d'huiles de grignons d'olive brute ⁽²⁾, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

³ Huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement au solvant ou par des procédés physiques ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques déterminées, à une huile d'olive lampante, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.



La dénomination de vente, la quantité nette et la date d'utilisation optimale accompagnée des conditions de conservation doivent figurer dans le **même champ visuel** sur l'une des étiquettes, c'est-à-dire du même côté de la bouteille ou du bidon.

b – L'identification du responsable de la commercialisation

C'est l'indication du nom ou de la raison sociale, et de l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne.

c - La quantité nette

C'est l'indication de la quantité de produit contenue dans le contenant. C'est la seule mention obligatoire dont la taille minimale est spécifiée par la réglementation.

Les chiffres indiquant la quantité nette doivent avoir une hauteur minimale de :

- 2 millimètres si elle est égale à 50 grammes ou 5 centilitres.
- 3 millimètres si elle est comprise entre plus de 50 grammes (5 centilitres) et 200 grammes.
- 4 millimètres si elle est comprise entre plus de 200 grammes (20 centilitres) et 1000 grammes.
- 6 millimètres si la quantité nominale est supérieure à 1000 grammes (100 centilitres ou 1 litre).

Litres (L.)	Centilitres (Cl.)	Millilitres (Ml.)	Hauteur de lettres
0,05	5	50	2 mm
0,1	10	100	3 mm
0,25	25	250	4 mm
0,50	50	500	
0,75	75	750	
1	100	1000	
2	200	2000	6 mm
3	300	3000	
5	500	5000	

c - La date de durabilité minimale (DDM)

Autrefois appelée « DLUO » (date limite d'utilisation optimale), elle correspond à la période pendant laquelle la denrée alimentaire conserve toutes ses propriétés.

Ainsi, pour l'huile d'olive, la date de durabilité minimale doit correspondre à la période pendant laquelle l'huile est conforme aux caractéristiques physiques et organoleptiques liées à sa dénomination commerciale.

Ex. pour une huile d'olive vierge extra, à la fin de la DDM, l'huile devra toujours avoir un indice de peroxyde inférieur à 20, un taux d'acidité inférieur à 0,8, aucun défaut en bouche et un fruité supérieur à 0.

La DDM se compose de l'indication, en clair, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, elle peut ne comprendre que :

- l'indication du jour et du mois lorsque la durabilité estimée n'excède pas 3 mois,
- du mois et de l'année lorsqu'elle est comprise entre 3 et 18 mois, (cas le plus fréquent en matière d'huile d'olive)
- et simplement de l'année lorsqu'elle est supérieure à 18 mois.



Elle est annoncée par la mention : « **A consommer de préférence avant....** » lorsqu'elle comporte l'indication du jour et « **A consommer de préférence avant fin....** » dans les autres cas.

Elle est définie sous la responsabilité du producteur, du fabricant, du conditionneur ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne, qui doit tenir compte des caractéristiques chimiques du produit au moment du conditionnement, et estimer la durabilité de celui-ci (c'est-à-dire la période pendant laquelle le produit va rester conforme à la réglementation, notamment en termes d'acidité et d'indice de peroxyde).

d - Les conditions de conservation

La DDM est accompagnée par l'indication des conditions de conservation, notamment de la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée. Il est important d'indiquer au consommateur les principaux éléments qui l'aideront à bien conserver son produit.

Par exemple : « à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière ».

Cette indication peut être complétée par des éléments pouvant aider le consommateur à utiliser le produit : usages, ...

e - L'indication du lot de fabrication (ou de conditionnement)

Avant leur mise sur le marché, les denrées alimentaires, qu'elles soient préemballées ou non préemballées, doivent être accompagnées d'une indication permettant d'identifier le lot de fabrication auquel elles appartiennent. Cette indication permet une traçabilité du produit, il est donc important d'en conserver, comme la réglementation l'oblige, toutes traces le concernant.

Elle doit être précédée de la lettre « L » sauf si elle se distingue nettement des autres indications d'étiquetage.

Elle peut être remplacée par la DDM (voir plus haut), mais à condition d'indiquer également le jour, le mois et l'année (J/M/A). L'indication du lot de fabrication des denrées alimentaires préemballées figure sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

f - Le point « vert »

Dans le cadre du Décret n°92-377 du 1er avril 1992 :

« Le conditionneur doit contribuer ou pourvoir à l'élimination des déchets d'emballages qui résultent de la consommation par les ménages de leurs produits.

- Soit mettre en place une consigne obligatoire ou un système de reprise autorisé et contrôlé par les pouvoirs publics
- Soit contribuer à un système collectif qui favorise le développement des collectes sélectives d'emballages (Adelphe SA, Eco-emballages SA). »

L'utilisation du point « vert » implique l'adhésion à un organisme qui se charge de récupérer les emballages dont les détenteurs finaux sont les ménages, quel que soit le circuit de distribution.

Les emballages pris en charge par un organisme agréé (Eco emballage, Adelphe, ...) sont identifiés par le point « vert » sur l'étiquette.

Pour les modalités d'apposition de ce point « vert » sur l'étiquette, nous vous invitons à prendre contact directement auprès des organismes agréés : Eco-emballages et Adelphe.

Le point « vert »



Adelphe 49 rue Raymond Jaclard 94146 ALFORTVILLE cedex
Tél. 01 58 73 84 84 – Email : entreprises@adelphe.fr.

Eco-emballages 44 avenue Georges Pompidou B.P. 306 92302 LEVALLOIS-PERRET
Tél. 01 40 89 99 99 – Email : bozier@eco-emballages.fr ou yousfi@eco-emballages.fr.

g- Le lieu d'origine ou de provenance

Cette indication devient obligatoire chaque fois que son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire (voir fiches 7 à 9).

Voir « mentions obligatoires spécifiques à l'huile d'olive »

h- La liste et la quantité des ingrédients

Les produits composés d'un seul ingrédient sont dispensés de cette indication, « à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion » ce qui est le cas de l'huile d'olive.

Attention

Toutes ces mentions doivent être lisibles, clairement visibles, écrites en langue française, indélébiles.

La dénomination de vente, la quantité nette, la DDM : « à consommer de préférence avant fin » et les conditions de conservation doivent figurer dans le même champ visuel quitte à répéter certaines de ces mentions sur l'étiquette et la contre-étiquette. La date liée à la DDM peut, elle, apparaître sur une autre face de l'emballage à condition d'en indiquer l'endroit après « à consommer de préférence avant... ».

1 - Les mentions obligatoires spécifiques à l'huile d'olive

a - La catégorie d'huile d'olive

En plus de la dénomination de vente, pour les huiles d'olive vendues en Europe, l'étiquetage comporte, toujours de façon claire et indélébile, l'information suivante sur la catégorie d'huile :

- **Pour l'huile d'olive vierge extra :**
« Huile d'olive de catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;
- **Pour l'huile d'olive vierge :**
« Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;
- **Pour l'huile d'olive – composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges :**
« Huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives » ;
- **Pour l'huile de grignons d'olive :**
« Huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives »,
ou



« Huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives ».

Cette information sur la catégorie d'huile d'olive peut être inscrite soit sur l'étiquette principale, soit sur la contre étiquette.

b – L'origine de l'huile d'olive

Depuis le 1^{er} juillet 2009, l'indication de l'origine de l'huile d'olive est **obligatoire** pour les **huiles d'olive vierges et vierges extra**. (il est interdit de mentionner l'origine pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives).

L'origine de l'huile d'olive est double, elle est définie par la réglementation comme étant liée au lieu de récolte des olives et au lieu de trituration des olives.

« La désignation de l'origine mentionnant un État membre ou la Communauté correspond à la zone géographique dans laquelle les olives concernées ont été récoltées et où se situe le moulin dans lequel l'huile a été extraite des olives » (article 4-5 du règlement CE n° 1019/2002).

Le nom géographique qui peut être mentionné sur l'étiquette ou sur l'emballage peut désigner :

- Un terroir enregistré (A.O.P., I.G.P.)
- Un pays de l'Union Européenne
- La Communauté Européenne
- Un pays tiers



Une origine locale ou régionale ou toute autre mention (mots, images, dessin...) faisant référence à une origine locale ou régionale en dehors des AOP ou IGP est interdite.

Par ex. : « huile de pays », « huile de la Drôme », « huile de mes olives »...

Pour pouvoir mentionner l'origine de l'huile d'olive, le responsable de la commercialisation doit demander un **numéro d'agrément opérateur FranceAgriMer** et ce **numéro d'agrément doit figurer sur l'étiquette**.

Tout opérateur commercialisant de l'huile d'olive doit demander son numéro, dont l'obtention est gratuite, auprès des services de FranceAgriMer : 04 92 79 41 65 ou 04 92 79 34 46.

Dans le cas des coupages ou des mélanges d'huiles d'olive et des huiles extraites d'olives provenant de plusieurs pays ou d'olive récoltées dans un pays et triturées dans un autre, le règlement CE n° 1019/2002 prévoit :

- « - Dans le cas où les olives ont été récoltées dans un État membre ou un pays tiers différent de celui où se situe le moulin dans lequel l'huile a été extraite des olives, la désignation de l'origine comporte la mention suivante: «Huile d'olive vierge (extra) obtenue en (désignation de la Communauté ou de l'État membre concerné) à partir d'olives récoltées en (désignation de la Communauté, de l'État membre ou du pays concerné)».
- Dans le cas de coupages d'huiles d'olive vierges extra ou d'huiles d'olive vierges dont plus de 75 % provient, au sens du paragraphe 5, premier alinéa, d'un même État membre ou de la Communauté, l'origine prépondérante peut être désignée suivie d'une mention indiquant le pourcentage minimal, supérieur ou égal à 75 %, qui provient effectivement de cette origine prépondérante. ».

La mention « Origine UE, ou « Huile d'olive de la Communauté Européenne » ou toute mention équivalente peut remplacer les mention indiquées ci-dessus.



Dans le cas d'huiles d'olive importées de pays tiers, c'est la règle de la dernière transformation substantielle qui s'applique : l'origine indiquée est celle du pays où les olives ont été triturées (la désignation de l'origine est déterminée conformément aux articles 22 à 26 du règlement (CEE) no 2913/92).

UNE ETIQUETTE AVEC LES MENTIONS OBLIGATOIRES

*Ces mentions
doivent
apparaître dans
le même champ
visuel.*



LES PRODUITS EN APPELLATION D'ORIGINE

Depuis le 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° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

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

De plus, à 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» pour tous les produits bénéficiant d'une AOP.

↳ Article 6 du Décret du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles

Pour les huiles d'olive en AOC reconnue également en AOP c'est-à-dire Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Haute-Provence, Aix-en-Provence, Nice, Nîmes et Corse – Oliu di Corsica, l'étiquetage doit comporter :

- Le nom de l'Appellation d'Origine Protégée (attention à bien respecter le nom mentionné dans le décret)

Ex. huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP et non pas « AOP Vallée des Baux »

- La mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « A.O.P. »

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'Appellation est répété entre les mots "Appellation" et "Protégée".

Ex. Appellation huile d'olive de Nîmes Protégée

- Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel.



Il est également fortement conseillé d'apposer le logo européen de l'AOP.

L'ensemble des appellations d'origine ont fait l'objet d'un décret d'application qui précise les modalités d'étiquetage AOC et AOP (reconnaissance au niveau Communautaire) auxquels il convient de se référer.

Pour les huiles d'olive pas encore reconnue en AOP, c'est-à-dire pour l'AOC Provence, l'étiquetage doit comporter :

- Le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée : « huile d'olive de Provence »

- La mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « A.O.C. »

- Le logo AOC

- Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'Appellation est répété entre les mots "Appellation" et "Contrôlée". Soit la mention : « Appellation Huile d'olive de (nom mentionné dans le décret) Contrôlée ».

- Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel.



LES PRODUITS BIOLOGIQUES

Seuls les produits issus d'un mode de production bio conforme peuvent utiliser le terme «biologique».

- Pour les huiles d'olive, l'ensemble des olives doivent être biologiques.
- Pour les olives de bouche, 95 % minimum des ingrédients doivent être issus d'un mode de production biologique.

Pour les produits préemballés biologiques à 95 % et plus c'est-à-dire composé d'au moins 95 % d'ingrédients biologiques, ce qui est le cas de l'huile d'olive, l'étiquetage doit comporter :

- Un terme faisant référence à l'agriculture biologique dans la dénomination de vente
- Le n° de code de l'organisme certificateur
- Le logo communautaire obligatoire



La marque AB.

D'utilisation volontaire, la marque AB permet aux professionnels qui le désirent et qui respectent ses règles d'usage d'identifier de manière spécifique leurs produits. Propriété exclusive du ministère français en charge de l'agriculture qui en définit les règles d'usage, la marque AB garantit à la fois :

- un aliment composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique, mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal,
- le respect de la réglementation en vigueur en France,
- une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics, répondant à des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité tels que définis par la norme européenne EN 45011.



Depuis le 1er janvier 2008, l'Agence Bio est officiellement en charge de la gestion de la marque AB sur les supports de communication. Les organismes certificateurs demeurent en charge des autorisations d'utilisation sur les étiquetages (marque AB de certification).

Renseignements : <http://www.agencebio.org>





LES MENTIONS FACULTATIVES

Il est rappelé qu'une mention facultative sur l'emballage ne doit pas conduire à distinguer – abusivement - le produit d'autres produits similaires (Article R112-7, 2^{ème} alinéa, du code de la Consommation).

Elles répondent à l'**obligation générale d'information** et doivent donc refléter la réalité du produit.

Les mentions facultatives, mentionnées ci-dessous ne sont pas exhaustives. Les conditionneurs qui s'engagent à les mentionner sur les étiquettes doivent, obligatoirement, être en mesure de prouver leurs allégations.

a – La mention « Oléiculteur »

Lorsqu'un producteur français conditionne et commercialise l'huile obtenue à partir de sa production d'olives (lot trituré à part), la **mention « Oléiculteur »** ou un synonyme peut être indiquée, à condition d'être incluse dans l'adresse commerciale (entre le nom ou la raison sociale et l'adresse).

b - La mention « Première pression à froid »

Elle peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierge extra (ou vierge) obtenues à moins de 27 °C, **lors du premier pressage mécanique** de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel, avec presses hydrauliques ;

c - La mention « Extrait à froid » (ou une allégation proche de ce terme, telle « extraite à froid »...)

Elle peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierge extra (ou vierge) obtenues à moins de 27 °C par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives ;

d - Les mentions des caractéristiques organoleptiques

L'étiquetage peut comporter des indications sur les 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.

e - La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale

Elle peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement n° 2568/91/CEE.



f - Les variétés d'olives

Seul le nom de la variété d'olive peut être indiqué (exemple : Salonenque, Aglandau ...). Compte tenu de la réglementation sur l'origine, il n'est pas autorisé d'indiquer les variétés d'olives si elles sont accompagnées d'un nom géographique (exemple : Rougette de l'Ardèche, Verdale de l'Hérault...).

g - Le signe « e »

C'est un signe communautaire de conformité métrologique (poids et volume. Il certifie que le conditionneur ou l'importateur (établis en France) garantit la justesse des quantités indiquées et le contrôle de ses instruments de mesure. Pour utiliser ce signe, il convient de s'adresser à la Direction Régionale de l'Industrie et de la Recherche (DRIRE).

h - Le conditionneur

Celui qui conditionne ou celui qui fait faire le conditionnement ou l'importateur établi dans la Communauté peut être identifié.

Le conditionneur n'est pas le responsable du produit, il peut être désigné de la manière suivante :

Soit « EMB + (Nom) + (Adresse de l'entreprise ou de la personne qui conditionne) ;

Soit « EMB + (Code INSEE de la Commune) + (Code attribué par le service de la DGCCRF à l'entreprise ou à la personne qui conditionne) ».



LES ETIQUETAGES CONFUSIONNELS

Ces confusions sont directement liées aux évocations que le lieu de vente, la présentation du produit... susciteront dans l'esprit du consommateur, en particulier quant à l'origine géographique réelle du produit.

➤ Le lieu de conditionnement ne confère pas d'origine à l'huile d'olive

Les huiles en provenance d'autres pays et simplement conditionnées en France **ne peuvent pas comporter une référence au pays de conditionnement** (France), y compris sous la forme « mis en bouteille à ... ou en ... ». Toutefois la mention de l'adresse du responsable de la commercialisation dans des conditions normales de typographie, n'est pas considérée comme de nature à induire la confusion dans l'esprit de l'acheteur.

➤ Les marques commerciales s'enregistrent auprès du Greffe du Tribunal de Commerce pour une durée renouvelable de 10 ans moins 1 jour. Depuis le 1^{er} janvier 1999, on ne peut plus enregistrer et utiliser une marque comportant une désignation d'origine géographique pour une huile d'olive. Seuls les noms de la marque ou de l'entreprise comportant un nom géographique, dont les demandes d'enregistrement ont été introduites avant le 31 décembre 1998 (Directive 89/104/CEE) ou le 31 mai 2002 (Règlement n° 40/94/CE), peuvent continuer à être utilisés sur les étiquettes.

➤ Les noms d'entreprises ou de marques, notamment des noms tels que « Moulin de ... » ou « Domaine de ... » peuvent donc être utilisés dans les conditions évoquées ci-dessus. Cependant, en cas de confusion sur l'origine, il appartiendra à l'opérateur de décider s'il maintient son nom de marque ou d'entreprise. Dans ce cas et si le risque de confusion est avéré, il devra indiquer la véritable origine.

Par ailleurs, toute autre expression ou présentation susceptible de laisser croire que les olives mises en œuvre ont été récoltées en France alors qu'elles sont importées, doit être supprimée.



MENTIONS RELATIVES AUX MELANGES D'HUILES D'OLIVE

Définition du coupage :

Action de mélanger des huiles de forces différentes.

Définition du mélange :

Action de mêler, de mettre ensemble des substances diverses. Dans le cas de l'huile d'olive, le terme « divers » correspond à des huiles d'origine différentes ou mélangées avec des huiles végétales.

Le règlement n° 1019/2002/CE relatif aux normes de commercialisation précise, dans son article 6 point 1 les obligations d'information relatives aux mélanges d'huiles d'olive :

- **Dans le cas de mélange d'huile d'olive et d'autres huiles végétales** et s'il est fait état de mots, d'image ou de représentation graphique, la dénomination de vente du mélange en question est la suivante : « **Mélange d'huiles végétales (ou noms spécifiques des huiles végétales concernées) et d'huile d'olive** ». Cette dénomination est suivie, directement, par l'indication du pourcentage d'huile d'olive contenue dans ledit mélange.

Si le pourcentage d'huile d'olive dans le mélange est inférieur à 50 %, il ne peut faire état d'une présence d'huile d'olive sur l'étiquetage soit par des images ou des représentations graphiques.

- **Dans le cas de présence d'huile de grignons d'olive**, les termes « huile d'olive » sont remplacés **mutatis mutandis** par les termes « **huile de grignons d'olives** ».
- **Dans le cas de coupages d'huiles d'olive entre elles** (vierges extra ou vierges) dont plus de 75 % provient d'un même Etat membre ou de la Communauté, l'origine prépondérante peut être désignée suivie d'une mention indiquant le pourcentage minimal, supérieur ou égal à 75 % qui provient, effectivement, de cette origine prépondérante.

Exemple : pour 80 % d'huile d'olive vierge extra en provenance Espagne coupée avec 20 % d'huile d'olive vierge extra obtenue ailleurs, la mention sera la suivante :

« Huile d'olive vierge extra obtenue par coupage contenant 80 % d'huile d'olive provenant d'Espagne »

Ces mentions ne peuvent être indiquées que dans le cas où l'utilisateur est agréé par FRANCEAGRIMER (voir fiche 5).





MENTIONS RELATIVES A L'INCORPORATION D'HUILE D'OLIVE

Définition de l'incorporation :

Action d'amalgamer, de mélanger des choses très différentes.

Le règlement n° 1019/2002/CE relatif aux normes de commercialisation précise dans son article 6 point 2 les obligations d'information relatives aux mélanges d'huiles d'olive :

- S'il est fait état sur l'étiquetage, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive par des mots, des images ou représentations graphiques, la dénomination de vente de la denrée alimentaire est suivie directement par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ajoutée, par rapport au poids net total de la denrée alimentaire. Ce pourcentage peut être remplacé par le pourcentage d'huile d'olive ajoutée par rapport au poids total de matières grasses, en ajoutant l'indication « pourcentage de matières grasses ».
- **Sauf règlements spécifiques** à certains produits (**par exemple les produits soumis aux restitutions à certaines conserves**) contenant de l'huile d'olive, si il est fait état, sur l'étiquetage, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive dans une denrée alimentaire, autre que celles visées au précédent paragraphe, par des mots, des images ou des représentations graphiques, la dénomination de vente de la denrée alimentaire est suivie directement par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ajoutée, par rapport au poids net total de la denrée alimentaire.

Ce pourcentage peut être remplacé par celui de l'huile d'olive ajoutée, par rapport au poids total de matières grasses, en ajoutant l'indication : « pourcentage de matières grasses ».

Si l'huile d'olive incorporée est en A.O.C., il conviendra de se référer au décret de l'appellation correspondante pour se conformer à ses dispositions. Pour toute question relative aux AOC, se renseigner auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.).



PRINCIPALES REFERENCES REGLEMENTAIRES

Le **Code de la consommation (partie réglementaire)** présente les obligations générales d'information des consommateurs (titre 1^{er}, chapitre II – articles R112 - 1 à R 112- 33)

 Textes relatifs aux normes de commercialisation de l'huile d'olive :

- **Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) :** son annexe XVI présente la définition et les normes de commercialisation des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olives.
- **Règlement (CE) n° 1019/2002/CE de la Commission du 13 juin 2002 est relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive :** ce règlement, applicable partiellement aux 1^{er} juillet 2002 et 1^{er} novembre 2003, fixe les modalités d'étiquetage des huiles d'olive et de grignons d'olive commercialisées au niveau du commerce de détail, en l'état ou incorporées dans des denrées alimentaires.
- **Règlement (CE) n° 2568/1991 du 11 juillet 1991** relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olives ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes : son annexe XI consacre une terminologie optionnelle en matière organoleptique aux fins d'étiquetage en fonction de l'intensité et de la perception des attributs de l'huile d'olive.

 Divers :

- **Arrêté du 20 octobre 1978** relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.
- **Textes relatifs à l'élimination des déchets ménagers :** articles L 541 –1 et suivants du code de l'environnement. Loi n° 2003-591 du 2 juillet 2003.
- Pour les Appellations d'Origine : **règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006** relatif à la protection des Indications Géographiques et des Appellations d'Origine des produits agricoles et denrées alimentaires.
- Pour l'agriculture biologique, une même réglementation dans toute l'Union européenne : le 1er janvier 2009, le règlement (CE) n°834/2007 a remplacé le règlement (CEE) n°2092/91 modifié. Le règlement (CE) n°889/2008 (ARTICLES et ANNEXES) en définit les modalités d'application. Le Règlement (UE) N° 271/2010 de la Commission du 24 mars 2010 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union Européenne.



ANNEXES : exemples d'étiquettes

MENTIONS OBLIGATOIRES TOUTES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

*Ces mentions
doivent
apparaître
dans le même
champ visuel.*

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA *

75 cl.

**A consommer de préférence avant fin (date)
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur**

(Nom ou Raison Sociale
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)

Origine (ex. Huile d'Olive de France)

(Lot N° XX)

(N° d'agrément opérateur FranceAgriMer)

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés mécaniques *



* Pour « HUILE D'OLIVE VIERGE », la catégorie est : « Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques »



MENTIONS OBLIGATOIRES
et INDICATION D'UNE ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Les A.O.C.



HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

Huile d'olive d'Aix-en-Provence A.O.P.

A consommer de préférence avant fin (date)
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)

(Lot N° XX)



Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés mécaniques
(N° d'agrément opérateur FranceAgriMer)

75 cl.

Si le nom d'une marque ou d'une entreprise domine visuellement sur l'étiquette, il faut ajouter :

« Appellation Huile d'olive d'Aix-en-Provence Contrôlée »



Divers

Commercialisation à un stade antérieur à la vente, au consommateur final (article R 112-11) :

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés « collectivités », pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, les mentions obligatoires et obligatoires complémentaires (voir fiche 4) peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent.

Dans ce cas, la dénomination de vente, la date d'utilisation optimale, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne, sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel lesdites denrées sont présentées lors de la commercialisation.

Ventes par correspondance, brochures, prospectus ou annonces (article R 112-12) :

Dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter la dénomination de vente, la quantité nette, le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire, les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à l'huile d'olive (voir fiche 4, partie mentions obligatoires).







Afidol

www.afidol.org

Les Bonnes Pratiques d'Etiquetage

Conditions de commercialisation des
Huiles d'Olive au stade
du commerce de détail

Version 2 – octobre 2009



Rhône-Alpes

