



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

huile d'olive

Question écrite n° 30119

Texte de la question

M. Éric Diard attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les normes commerciales des olives qui seront transposées prochainement dans la réglementation européenne. Les huiles d'olive françaises ont leurs spécificités, qui permettent aux producteurs de se différencier des produits importés par la diversité de leurs goûts ou encore par leur richesse aromatique. Or, la réglementation appliquée à l'huile d'olive vierge et vierge extra est de plus en plus restrictive, notamment en matière d'étiquetage. La réglementation européenne prévoit en effet d'encadrer les mentions organoleptiques suivant des méthodes qui prévoient seulement cinq descripteurs pour les huiles d'olive vierges (fruité, fruité vert, fruité mûr, équilibré et huile douce), contre vingt-huit pour les huiles d'olive AOC. Restreindre à cinq le nombre de descripteurs pour les huiles d'olive vierges ne permet plus aux producteurs d'informer au mieux le consommateur et de décrire leurs produits. Il est nécessaire d'encadrer l'étiquetage, mais il ne faut pas pénaliser les producteurs d'huile d'olive, à l'heure où la concurrence avec les huiles d'olive « exotiques » en provenance du Chili, de l'Australie ou encore de la Chine s'exacerbe. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui faire part de son sentiment sur ce dossier.

Texte de la réponse

L'huile d'olive dispose de qualités, notamment organoleptiques et nutritionnelles très appréciées du consommateur. Toutefois son coût de production élevé la place sur un marché haut de gamme et son prix de vente dépasse celui de la plupart des autres matières grasses végétales. C'est pourquoi, le législateur européen a prévu des normes de commercialisation définies dans le règlement 1019/2002 du 13 juin 2002, complétant les règles générales d'étiquetage prévues par la directive 2000/13 du 20 mars 2000 relative aux denrées alimentaires. En raison des usages agricoles ou des pratiques locales d'extraction ou de coupage, les huiles d'olive vierges peuvent avoir des qualités et des goûts notablement différents selon leur origine géographique. Il peut en résulter au sein d'une même catégorie de produits des différences de prix. Pour les autres catégories d'huiles d'olive comestibles, il n'existe pas de différences substantielles liées à l'origine. C'est pourquoi, l'article 5 du règlement précité permet l'indication des caractéristiques organoleptiques sur les huiles d'olive vierges. Afin d'éviter que ces mentions n'induisent le consommateur en erreur et soient source de distorsions de concurrence sur le marché, l'article 5 précité précise que l'indication des caractéristiques de l'huile d'olive repose sur des critères objectifs dont la véracité est susceptible d'être contrôlée. Ainsi, l'annexe XII du règlement 2568-91 du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive prévoit les méthodes d'évaluation organoleptique mises au point par le conseil oléicole international (COI), d'une part, pour les attributs positifs « fruité » (vert ou mûr), « piquant », « amer » complétés des termes intense, moyen ou léger, et, d'autre part, pour le terme « équilibré » ainsi que pour l'expression « huile douce ». L'ensemble de ces règles s'applique aux fabricants et conditionneurs d'huiles d'olive situés dans l'Union européenne, que les huiles d'olive bénéficient ou non d'une appellation d'origine contrôlée. Seuls les descripteurs prévus dans le règlement 2568-91 peuvent faire l'objet d'un étiquetage, ce qui n'est pas le cas pour le moment des vingt-six autres descripteurs qui caractérisent les huiles d'olive vierges extra sous appellation d'origine, pour lesquels le COI a développé une méthode d'évaluation organoleptique. Toutefois, des discussions sont en cours au niveau européen afin de compléter les

règlements précités et de permettre ainsi l'utilisation d'autres termes relatifs au goût et à l'odeur. Au niveau mondial, ce sont les normes du Codex alimentarius qui prévalent, certes moins exigeantes que les normes européennes. Même si certains pays comme l'Australie ou la Nouvelle-Zélande s'orientent vers la production d'huile d'olive, celle-ci reste faible et l'Union européenne demeure exportatrice d'huile d'olive. La France, quant à elle, importe 98 % de l'huile d'olive qu'elle consomme, essentiellement en provenance d'Espagne et d'Italie.

Données clés

Auteur : [M. Éric Diard](#)

Circonscription : Bouches-du-Rhône (12^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 30119

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Économie, industrie et emploi

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 septembre 2008, page 7681

Réponse publiée le : 23 décembre 2008, page 11143