

L'ÉTIQUETAGE DES HUILES D'OLIVE VIERGES ET VIERGES EXTRA

Cette fiche résume les obligations liées à l'étiquetage des huiles d'olive vierges et vierges extra vendues, en France et dans l'Union Européenne, au consommateur final.

La réglementation applicable est principalement européenne, elle est donc valable pour l'ensemble des huiles commercialisées dans les Etats membres, quelle que soit la provenance de l'huile d'olive.

- Règlements pour l'étiquetage des denrées alimentaires et notamment le Règlement (UE) n° 1169/2011 (dit règlement INCO).

- Règlements spécifiques à la commercialisation des huiles d'olive et notamment les Règlements (UE) n° 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 et n° 1335/2013 de la Commission du 13 décembre 2013.

GÉNÉRALITÉS

L'étiquetage **ne doit pas induire en erreur** le consommateur. Il doit être **clair et compréhensible** afin d'aider le consommateur dans ses choix. Toutes les mentions, facultatives comme obligatoires doivent pouvoir être prouvées par le responsable de la commercialisation.

L'étiquetage doit être présent directement sur l'emballage, ou attaché à celui-ci. Les mentions doivent être imprimées et non manuscrites.

Il doit comporter l'ensemble des mentions obligatoires

à un endroit apparent, écrites de manière claire, lisible, visible, **dans une hauteur de police de minimum 1,2 mm** (hauteur du «x»), avec un contraste significatif entre les caractères imprimés et le fond et dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres où la denrée est commercialisée. Un Etat membre peut imposer que l'étiquetage des denrées vendue sur son territoire figure dans une ou plusieurs langues officielles de l'Union.

1,0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm²

LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Pour l'huile d'olive, 10 mentions sont obligatoires :

- la dénomination commerciale : huile d'olive vierge ou huile d'olive vierge extra selon les analyses de votre huile
- la définition de la catégorie (correspondant à la dénomination commerciale)
- la quantité nette exprimée en litres, centilitres ou millilitres
- l'origine de l'huile d'olive
- la date de durabilité minimale sous la forme «à consommer de préférence avant fin (ou avant le)»
- les conditions particulières de conservation des huiles d'olive à l'abri de la lumière et de la chaleur
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du responsable de la commercialisation
- le numéro d'agrément FranceAgriMer de l'opérateur
- le numéro de lot
- la déclaration nutritionnelle.

A noter : Pour les emballages dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm², l'étiquetage peut ne comporter que la dénomination commerciale, la quantité nette et la date de durabilité minimale. Les autres informations devant être fournies par d'autres moyens.

La dénomination commerciale, la mention de l'origine et la quantité nette doivent apparaître dans le même champ visuel. Les deux premières doivent, en plus, apparaître :

- dans le champ visuel principal (étiquette vue en 1^{er} par le consommateur)
- dans leur intégrité (c'est à dire dans leur totalité, sans abréviation)
- et chacune dans un corps de texte homogène.

Par exemple, les mots de la mention «huile d'olive vierge extra» doivent être imprimés dans la même police, la même grosseur de caractère et la même couleur.

ALLERGÈNE ? Les allergènes doivent désormais être indiqués clairement dans l'étiquetage. Une liste des substances allergènes est définie en annexe du Règlement n°1169/2011. A ce jour, au regard de la réglementation, l'huile d'olive ne présente aucune substance entraînant des intolérances ou allergènes.

Vous pouvez donc :

- ne rien indiquer
- indiquer «Ne contient aucune substance pouvant entraîner une intolérance ou allergie alimentaire»
- ou, par principe de précaution, «Peut contenir des traces d'allergènes alimentaires».

1 La dénomination commerciale

3 Origine de l'huile d'olive

5 Date de Durabilité Minimale

7 N° d'agrément FranceAgriMer

Numéro de lot

Quantité nette

1 HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

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



Moulin du Sorbier
chemin de la calamande
04179 Crespins les Bains

5 A consommer de préférence avant fin : voir bouchon
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

7 N° agrément M/04/0123

9 Lot A

10 75 cl

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energies	3700 kJ / 899 kCal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

2 Définition de la catégorie

4 Nom / Raison sociale et adresse

6 Conditions de conservation

8 Valeurs nutritionnelles moyennes

1 La **DÉNOMINATION COMMERCIALE** dépend de la qualité de l'huile, qualité déterminée par les analyses chimiques et organoleptiques :

- Pour indiquer «huile d'olive vierge extra» le taux d'acidité doit être inférieur ou égal à 0,8 %, l'indice de peroxyde inférieur à 20 mEq O₂/kg, l'huile doit être sans aucun défaut en bouche et au nez et avec un fruité présent.

- Pour indiquer «huile d'olive vierge» le taux d'acidité doit être inférieur ou égal à 2 %, l'indice de peroxyde inférieur à 20 mEq O₂/kg, l'huile peut avoir un léger défaut possible (inférieur ou égale à 3,5), le fruité doit être présent.

Si l'un des critères n'est pas rempli, l'huile est déclassée.

Pour connaître l'ensemble des critères d'analyses, se reporter au Règlement (UE) n° 1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2013.

A noter : l'huile d'olive en «fruité noir» ou «olives mûrées» doit être indiquée en «huile d'olive vierge».

2 La **DÉFINITION DE LA CATÉGORIE** doit être utilisé sans aucune modification, elle dépend de la dénomination commerciale de l'huile d'olive :

- «huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques» pour les huiles d'olive vierges extra

- «huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques» pour les huiles d'olive vierges.

3 L'**ORIGINE DE L'HUILE D'OLIVE** est défini par le lieu de récolte des olives et le lieu de trituration de l'huile. Son indication est obligatoire, l'origine doit apparaître sur l'étiquette principale. La mention de l'origine peut être :

- le pays d'origine (ex. «Origine France»)

- une AOP ou une AOC si vous êtes dans une aire d'appellation et si vous êtes identifié comme tel auprès du syndicat de défense et de gestion de l'AOC/AOP (ex. «AOP huile d'olive de Nyons»).

4 Le **NOM OU LA RAISON SOCIALE** et l'**ADRESSE** du responsable de la commercialisation.

5 La **DATE DE DURABILITÉ MINIMALE** doit être indiquée avec la mention «à consommer de préférence avant fin» accompagné du mois /année (ou «avant le» + le jour/mois/année). La date peut être indiquée à un autre endroit de l'étiquetage à condition d'indiquer cet endroit.

Lorsque la date de durabilité minimale est sous la forme «jour/mois/année», elle peut remplacer la mention du **NUMÉRO DE LOT**. L'obligation de traçabilité reste la même.

6 Pour l'huile d'olive, les **CONDITIONS DE CONSERVATION** doivent faire apparaître la sensibilité de l'huile à la lumière et à la chaleur.

7 Le **NUMÉRO D'AGRÈMENT** est celui de l'opérateur qui commercialise l'huile d'olive. Il est à demander auprès de FranceAgriMer - Volx (Tél. 04 92 79 41 65) et à indiquer obligatoirement sur l'étiquetage.

8 Les **VALEURS NUTRITIONNELLES** doivent être indiquées sur l'étiquette (sauf pour ceux qui ne font que de la vente directe ou de la vente en faible quantité à 100 km autour du domaine), de préférence sous la forme d'un tableau avec les chiffres alignés (ou sous forme de phrase si la place manque sur l'étiquette). Elles peuvent être exprimées pour 100 g ou pour 100 mL. Ce sont des valeurs moyennes. Pour plus d'information, voir la circulaire n°3 de janvier 2017 dédiée à l'étiquetage nutritionnel.

10 La **QUANTITÉ NETTE** doit être exprimée par les unités de mesure litre, centilitre ou millilitre, à l'aide de chiffres d'une hauteur minimale de : 6 millimètres si le volume nominal est supérieur à 100 centilitres / 4 mm s'il est compris entre 100 cl et 20 cl exclus / 3 mm s'il est compris entre 20 cl et 5 cl exclus / 2 mm s'il est égal ou inférieur à 5 cl, suivis du symbole de l'unité de mesure utilisée.

Le **POINT VERT** n'est plus obligatoire sur l'étiquette mais l'adhésion à un organisme chargé de prendre en charge le recyclage des déchets d'emballage (Adelphe, Eco-emballage) reste obligatoire pour toute entreprise commercialisant des denrées emballées.



ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE
Service économie - Tél. 04 75 26 90 92 / Email : alexandra.paris@afidol.org
www.afidol.org

