

DÉNOMINATIONS COMMERCIALES LIÉES AUX PRÉPARATIONS À BASE D'OLIVES

ETIQUETAGE & DÉNOMINATION COMMERCIALE.

L'étiquetage d'une denrée alimentaire doit obligatoirement comporter sa dénomination commerciale (article R 112.9 code de la consommation). C'est elle qui décrit la denrée alimentaire. Elle doit être différente de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie (article R 112.14 code de la consommation).

Elle peut être fixée par la réglementation européenne ou nationale comme c'est le cas, par exemple, pour l'huile d'olive dont les différentes dénominations commerciales sont établies par la réglementation européenne (huile d'olive vierge extra, huile d'olive vierge, huile d'olive...).

La dénomination commerciale d'une denrée alimentaire peut également être fixée par les usages commerciaux en pratique dans la filière concernée. Ces usages doivent être loyaux et constants et peuvent être codifiés par la profession. C'est le cas, par exemple, du «Code des usages de la charcuterie et de la salaison».

Lorsqu'aucune réglementation, aucun usage ne sont en vigueur, la dénomination doit consister en la description de la denrée alimentaire (et éventuellement de son utilisation) de manière à permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels un risque de confusion serait possible. Exemple : «barre chocolatée».

LA DÉNOMINATION COMMERCIALE «TAPENADE».

Dans le cas de la tapenade, c'est le Code des pratiques loyales pour les olives de table, rédigé par la Fédération des Industries Condimentaires de France, qui régit cette dénomination commerciale. Ce code vient d'être modifié.

Désormais, deux tapenades se distinguent, la tapenade ou tapenade noire à base d'olives noires et la tapenade verte à base d'olives vertes, et une nouvelle dénomination voit le jour, l'olivade. Le Code des Pratiques Loyales pour les olives de table en définit strictement les ingrédients.

Les définitions de ce Code font références en tant qu'usages loyaux de la profession. Elles servent notamment aux services de la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) pour évaluer la conformité des étiquetages et des produits.



La tapenade est définie comme une *pâte composée* *des ingrédients obligatoires et de certains ingrédients facultatifs* tels que précisés dans le tableau ci-après, *tous ces ingrédients étant finement broyés*.

L'application de cette définition *exclut l'utilisation de la dénomination commerciale* «tapenade» *pour toute préparation à base d'olives qui ne répond pas à la liste des ingrédients donnée* par le Code des pratiques loyales pour les olives de table. Elle ne peut en aucun cas être employée en association avec un autre ingrédient (ex. : «tapenade de légumes», «tapenade aux tomates», etc...).

Pour les préparations ne répondant pas à la définition, on peut utiliser tout autre terme permettant de qualifier la préparation : ex. «préparation à base d'olives et de câpres», «délice d'olives», etc... à condition de vérifier que le terme n'est pas déposé auprès de l'INPI en tant que marque.

NB : si vous utilisez le terme «olive» ou une représentation de celle-ci (graphique, image...), il est impératif d'indiquer, en % (% de l'ingrédient au moment de sa mise en oeuvre), la quantité d'olives présente dans la préparation. *Réf. : article R 112-17 du code de la consommation.*

DENOMINATIONS	TAPENADE ² OU TAPENADE NOIRE (% minimum)	TAPENADE ² VERTE (% minimum)	OLIVADE (% minimum)
<u>INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES :</u> - Olives noires ¹ <i>olives noires à la grecque sans saumure</i> <i>olives noires au naturel conservées en saumure ou sans saumure</i> - Olives vertes <i>olives vertes confites ou au naturel</i> - Câpres - Anchois, pâte d'anchois ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoïade...) - Huile d'olive exclusivement - Aromates finement broyés	70 % 0 % 3 % 0,5 % d'anchois ³ oui oui - maximum 5 %	0 % 70 % 3 % 0,5 % d'anchois ³ oui oui - maximum 5 %	50 % non non non non
<u>INGRÉDIENTS FACULTATIFS :</u> - Cognac ou eau de vie - Câpres - Anchois, pâte d'anchois, ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoïade...) - Aromates finement broyés - Jus de citron ⁴ - Vinaigre, tomate séchée ⁴ - Autres : poudre d'amandes, ... ⁴	Maximum 5 % oui non non non oui oui non	Maximum 5 % oui non non non oui oui oui	oui oui oui oui oui oui
<u>INGRÉDIENTS ADMIS :</u> - Emulsifiant, exhausteur de goût, épaississant (par exemple : gomme xanthane, gomme de guar, farine de caroube,...), colorant, arôme.	non	non	oui

¹ En cas d'utilisation d'olives noires confites, oxydées artificiellement en présence de gluconate de fer, conservées en saumure dans des boîtes ayant subi un traitement thermique, le produit est dénommé tapenade sans autre qualificatif et la nature des olives figure dans la liste des ingrédients.

² Pour la tapenade, le mélange olives noires / olives vertes est interdit.

³ La tapenade issue de l'agriculture biologique peut ne pas contenir d'anchois.

⁴ Dans le cas où des ingrédients particuliers, pouvant donner un goût spécifique, sont ajoutés, mention doit en être faite dans la dénomination de vente et la liste des ingrédients avec indication du pourcentage.

Extrait du Code des Pratiques Loyales pour les olives de table - Fédération des Industries Condimentaires de France

L'AFIDOL a demandé à la DGCCRF que l'exception d'utilisation de l'anchois soit étendue aux tapenades à base d'olives en Appellation d'Origine Contrôlée. Le dossier est en cours.



AFIDOL - Observatoire économique - Maison des Agriculteurs - 22 avenue Henri Pontier 13626 AIX-EN-PROVENCE cedex
 Contact : Alexandra PARIS - Responsable projet - L.D. 04 75 26 90 92 - Email : alexandra.paris@afidol.org - www.afidol.org

