

# 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.

L'étiquetage doit être présent directement sur l'emballage, ou attaché à celui-ci.

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<sup>1</sup> 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 langue officiel de l'Union.

<sup>1</sup>0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm<sup>2</sup>

## 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
- une déclaration nutritionnelle, obligatoire à compter du 13 décembre 2016.

A noter : Pour les emballages dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, l'étiquetage peut ne comporter que la dénomination commerciale, la quantité nette, la date de durabilité minimale.

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<sup>er</sup> 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, la mention «huile d'olive vierge extra» doit être imprimée dans la même police et la même grosseur de caractère.

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

**2** Définition de la catégorie

**3** Origine de l'huile d'olive

**4** Nom / Raison sociale et adresse

**5** Date de Durabilité Minimale

**6** Conditions de conservation

**7** N° d'agrément FranceAgriMer

**8** Quantité nette

**9** Point vert

**10** Numéro de lot

**1** HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

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

**3** HUILE d'OLIVE de FRANCE

**4** Moulin du Sorbier  
chemin de la calamande  
04179 Crespin les Bains

**5** A consommer de préférence avant fin : voir bouchon

**6** A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

**7** N° agrément M/04/0123

**9** Lot A **10** 75 cl **8**

**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 O<sub>2</sub>/kg et la notation organoleptique supérieure à 6,5 (aucun défaut, 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 O<sub>2</sub>/kg et la notation organoleptique entre 5,6 et 6,5 (possibilité d'un léger défaut, fruité 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 mûrues» doit être indiquée en «huile d'olive vierge».

**2** La **DÉFINITION DE LA CATÉGORIE** 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»).

**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 10**. 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'AGRÉMENT** 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** Le **VOLUME NOMINAL** doit être exprimé 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 inclus 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.

**9** L'adhésion à un organisme chargé de prendre en charge le recyclage des déchets d'emballage (Adelphe, Eco-emballage) est obligatoire pour toute entreprise commercialisant des denrées emballées. Cette adhésion entraîne l'obligation de mentionner le **POINT VERT** sur l'étiquette.