



INFOLEX

Olea

L'ÉTIQUETAGE DES HUILES AROMATISÉES

L'aromatisation des huiles d'olive a le vent en poupe. Les consommateurs apprécient ces produits plus ludiques qui offrent aujourd'hui une palette d'arômes très variée.



QU'ENTRAÎNE L'AROMATISATION AU REGARD DE LA RÉGLEMENTATION ?

Le simple fait d'aromatiser l'huile d'olive, quelque soit le moyen employé, fait sortir ce produit de la catégorie des huiles d'olive. La réglementation spécifique pour l'huile d'olive ne s'applique donc pas au produit fini.

C'est la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires (dit règlement INCO) qui entre en jeu.

Il y a par ailleurs, en fonction des «arômes» utilisés, des règles spécifiques qui peuvent également s'appliquer.

RÈGLE GÉNÉRALE D'INFORMATION

Lors de la rédaction de vos étiquettes, gardez toujours à l'esprit que les informations (obligatoires ou facultatives) que vous mentionnez ne doivent en aucun cas induire le consommateur en erreur.

Ces mentions doivent être précises, claires et aisément compréhensibles par le consommateur.

Ces règles s'appliquent également à la publicité faite au produit et à la présentation générale de la denrée (forme, aspect, emballage, disposition dans l'environnement du produit...).

RÈGLES GÉNÉRALES : EMPLACEMENT, TAILLE...

L'ensemble des mentions obligatoires doit avoir une taille minimale de 1,2 mm de hauteur (hauteur du « x »).

Elles doivent être mentionnées dans une langue facilement compréhensible par l'ensemble des consommateurs (de préférence la langue du pays). En cas d'export, il est donc utile de traduire les différentes mentions de l'étiquette.

Contrairement à l'huile d'olive, pour les huiles aromatisées, la dénomination commerciale ne doit pas forcément être mentionnée sur la face avant de l'emballage ni être écrite de manière homogène.

La dénomination commerciale et la quantité nette doivent apparaître dans le même champ visuel (étiquette ou contre-étiquette).

LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Pour rappel, l'étiquetage de toute denrée alimentaire, dont les huiles aromatisées, doit contenir :

- la dénomination commerciale
- la quantité nette
- la date de durabilité minimale (ou la date limite de consommation)
- les conditions de conservation
- la liste des ingrédients
- le nom ou raison sociale et l'adresse du responsable de la commercialisation
- le pays d'origine ou le lieu de provenance dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire;

- un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire;
- une déclaration nutritionnelle.

DÉTERMINER LA DÉNOMINATION COMMERCIALE

La dénomination de vente d'un produit est sa dénomination légale (lorsque celle-ci est réglementée), son nom usuel ou un nom descriptif.

Elle est à différencier de la marque ou d'une dénomination qui serait protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle ou d'une dénomination fantaisie. **Elle doit obligatoirement être présente sur l'étiquetage et ne peut être substituée par une autre dénomination.**

Contrairement aux huiles d'olive, les huiles aromatisées n'ont pas de dénomination légale. La dénomination de vente qui est utilisée doit donc décrire au mieux la denrée. Elle peut être accompagnée d'une dénomination fantaisie.

Peuvent être accolées ou notées à proximité les usages possibles : « pour la cuisine », « pour l'assaisonnement », « pour les grillades »...

La dénomination de vente est différente en fonction de la méthode d'aromatisation choisie et des procédés utilisés.



MON PRODUIT EST COMPOSÉ D'HUILE D'OLIVE ET D'ARÔMES

Mon «huile aromatisée» est faite avec de l'huile d'olive (qui peut être vierge, vierge extra ou de l'huile d'olive – composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge) et un arôme naturel ou un arôme artificiel.

La dénomination commerciale doit laisser apparaître cet état.

Vous pouvez indiquer sur votre étiquette :

- Préparation alimentaire à base d'huile d'olive aromatisée à xxx (nom de l'arôme), s'il s'agit d'un arôme naturel de x;
- Préparation culinaire à base d'huile d'olive et d'arôme xxx.

Ex. Préparation alimentaire à base d'huile d'olive aromatisée au citron ou préparation culinaire à base d'huile d'olive et arôme citron.

A NOTER !

L'utilisation d'arômes ou d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans l'huile d'olive (comme dans toute denrée alimentaire) implique l'application des exigences du règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 et notamment :

Ne peuvent être utilisés que les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui remplissent les conditions suivantes:

- *selon les preuves scientifiques disponibles, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur et;*
- *leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.*

MON PRODUIT EST COMPOSÉ D'HUILE D'OLIVE ET D'UN ALIMENT / INGRÉDIENT AROMATISANT OU L'AROMATISATION EST OBTENUE PAR MACÉRATION OU INFUSION

Pour avoir mon «huile aromatisée», j'utilise de l'huile d'olive et un ingrédient (ex. romarin, citron...).

Dans ce cas, mon étiquette peut faire apparaître :

- Préparation alimentaire à base d'huile d'olive et de xxx
- Préparation alimentaire pour ... (assaisonnement, grillade, ...)
- Produit alimentaire élaboré à partir d'huile d'olive et de xxx
- Composé alimentaire d'huile d'olive et de xxx.

La méthode utilisée pour l'aromatisation peut être précisée. Ainsi, pour les préparations par infusion ou macération, on peut préciser :

- Préparation alimentaire à base d'huile d'olive et de xxx macéré ;
- Préparation alimentaire obtenue à partir de xxx infusé dans l'huile d'olive.

À noter : La dénomination commerciale peut être complétée par une mention du type « Huile d'olive et xxx ».

Dans tous les cas où c'est l'huile d'olive qui est aromatisée, il est possible de préciser dans la dénomination commerciale la catégorie d'huile d'olive « vierge » ou « vierge extra » utilisée.

LES OLIVES ET AGENT AROMATISANT SONT EXTRAITS SIMULTANÉMENT.

Dans ce cas, l'aromatisation s'obtient en broyant les olives et l'agent aromatisant ensembles. Il ne s'agit donc plus d'un mélange d'huile d'olive et d'un agent aromatisant. **En aucun cas, il ne faut faire apparaître le terme «huile d'olive».**

Les possibilités de dénominations sont multiples :

- Préparation alimentaire à base d'olives et de xxx ;
- Préparation alimentaire pour ... (assaisonnement, grillade, ...) - Olives et xxx ;
- Produit culinaire élaboré à partir d'olives et de xxx
- Composé alimentaire d'olives et de xxx.

Il est possible (et conseillé) de compléter ces dernières mentions par une mention expliquant le procédé utilisé, par exemple, « préparation alimentaire obtenue par extraction (ou pression) simultanée des olives et de xxx ».

La dénomination commerciale peut être complétée par les éléments suivants :

- Olive et xxx, le nom de l'autre ingrédient (ou des autres ingrédients).
- Pressée d'olives et de xxx ; possible uniquement si l'extraction s'est fait par pressage.
- Extrait d'olives et xxx ; possible uniquement s'il y a eu extraction¹.

¹ Extrait (définition norme ISO 9235) = produit obtenu par le traitement d'une matière première naturelle par un ou plusieurs solvant(s). / Le solvant s'entend d'une substance naturelle ou chimique (le plus souvent liquide) qui a le pouvoir de dissoudre d'autres substances (ex. l'huile, l'eau, ...).

- Lorsque l'ingrédient aromatisant est un fruit ou un légume, on pourra indiquer « Extrait d'olives et de xxx ». *Ex. Extrait d'olives et de cédrat.*
- Lorsqu'il s'agit d'une plante ou d'une épice, on pourra mentionner « Extrait d'olives et xxx ». *Ex. Extrait d'olives et thym.*

LA MENTION « TRUFFE »

Elle est réglementée par le décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant modifié par le Décret n°2016-884 du 29 juin 2016 (législation française).



La mention « truffé » est réservée aux denrées alimentaires contenant un minimum de 3 % de truffe appartenant aux espèces *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* et *Tuber magnatum*, dont les noms usuels sont respectivement :

- « Truffe noire », « truffe du Périgord » ou « truffe noire du Périgord » ;
 - « Truffe brumale » ; et
 - « Truffe blanche d'Alba » ou « truffe blanche du Piémont ».
- La dénomination du produit proposée à la consommation indique le nom usuel de l'espèce de truffe utilisée dans la composition du produit.

Les mentions « au jus de truffe » ou « aromatisé au jus de truffe » sont réservées aux denrées alimentaires contenant un minimum de 3 % de jus de truffe appartenant aux espèces « *Tuber melanosporum* » ou « *Tuber brumale* » dont les noms usuels sont respectivement : « truffe noire », « truffe du Périgord » ou « truffe noire du Périgord » et « truffe brumale ». La dénomination du produit proposé à la consommation indique le nom usuel de l'espèce de truffe utilisée dans l'obtention du jus de truffe. Lorsque des arômes sont également utilisés, le nom du ou des arômes entrant dans la composition du produit est indiqué dans la dénomination du produit.

Le mélange d'espèces de truffe est interdit pour l'élaboration des denrées alimentaires.

Toute mention faisant référence à la truffe autre que les mentions indiquées ci-dessus est suivie du nom usuel de l'espèce ou des espèces utilisées et du pourcentage de truffe présent dans la denrée, qui doit être supérieur à 1 %. L'utilisation d'arôme de truffe de synthèse est exclu. En-dessous de 1%, la référence à la truffe n'est pas possible.

LA LISTE DES INGRÉDIENTS

Contrairement à l'huile d'olive pour laquelle la liste des ingrédients est facultative car composée d'un seul ingrédient, l'huile aromatisée est une composition alimentaire. **La liste des ingrédients doit donc figurer sur l'étiquette.**

Cette obligation s'impose même si l'ingrédient est retiré (macération ou infusion) ou lorsqu'on considère qu'il ne reste qu'en petite quantité après préparation (cas des pressions simultanées d'olives et d'ingrédient

aromatisant).

Les ingrédients doivent figurer dans l'étiquetage, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre et assortis d'une mention « ingrédients ».

QU'EN EST-IL DES ILLUSTRATIONS FAISANT RÉFÉRENCE À L'ARÔME ?

Au sens du règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, il convient de distinguer :

- l'aromate, le produit en lui-même est présent en totalité ou en partie ;
- l'« arôme naturel de ... » qui est issu au moins à 95 % de l'ingrédient dont il fait référence ;
- l'« arôme ... » qui correspond à un arôme de synthèse ou naturel mais pas forcément issu de l'agent aromatisant.

Dans les deux premiers cas, une représentation réaliste de l'aromate ou de l'arôme naturel (photo, illustration réaliste) est tout à fait admise. Dans le 3ème cas, on préférera une représentation stylisée. Par ailleurs, lorsque l'aromatisation n'est pas issue de l'aromate ou pas seulement, il convient de faire apparaître, à proximité de l'illustration, une mention complémentaire en fonction de l'arôme utilisé (ex. « arôme naturel de X », « aromatisé à X », « goût X », « saveur X »...).

L'AROMATISATION EST OBTENUE AVEC UN ARÔME OU UN INGRÉDIENT AROMATISANT.

Dans ce cas, l'arôme / agent aromatisant / ingrédient aromatisant est désigné soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination ou une description plus spécifique².



Le terme « naturel » ne peut être employé avec la mention de l'arôme (ou de l'ingrédient aux propriétés aromatisantes) que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances aromatisantes naturelles.

Ex. huile d'olive vierge extra (98%), arôme naturel de thym (2%).

L'AROMATISATION EST OBTENUE EN UTILISANT UN INGRÉDIENT.

C'est le cas de l'aromatisation par macération d'une plante par exemple mais aussi lorsque l'aromatisation se fait en extrayant ou en pressant simultanément les olives et l'ingrédient.

Dans ces deux cas, même si une partie de l'ingrédient ne se retrouve pas dans la denrée finale, il est nécessaire de faire figurer le ou les ingrédients.

^{2/} À noter : on entend par « ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes », un ingrédient (autre que les arômes) qui peut être ajouté à une denrée alimentaire pour lui conférer une saveur ou modifier son goût et qui va contribuer, de manière significative à la présence de certaines substances naturelles indésirables dans la denrée (ces substances sont listées dans l'annexe II du règlement n° 1334/2008 du 16 décembre 2008 sur les arômes, notamment : acide agarique, aloïne, quassine, capsacine, hypéricine...).

La mention de l'ingrédient est différente en fonction du processus de fabrication.

Si l'aromatisation agit sur l'huile d'olive (ajout, macération ... dans l'huile), alors l'ingrédient mentionné sera « huile d'olive » éventuellement accompagné de la mention de la catégorie (« vierge extra », « vierge »).

Si l'aromatisation est obtenue en pressant ou en extrayant simultanément les olives et le ou les ingrédients, alors l'ingrédient mentionné sera « olives ».

Ex. «Ingrédients : huile d'olive vierge extra (98%), basilic (2%)» pour une huile aromatisée par macération ; «Ingrédients : olives (99%), basilic (1%)» pour une huile aromatisée par extraction simultanée.

MENTION DES INGRÉDIENTS

Les ingrédients sont indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Toutefois, les ingrédients intervenants pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.

Attention !

Si l'aromatisation est faite avec un produit reconnu comme allergène (fruits à coque, céleri, moutarde...), cet ingrédient doit être mis en valeur dans la liste des ingrédients (en gras ou souligné par ex.). La mention d'un composant « allergène » même s'il n'est pas considéré comme un ingrédient au regard de la loi est obligatoire dans la liste des ingrédients.

Ex. «Ingrédients : huile d'olive vierge, arôme naturel d'amandes, arôme naturel d'orange».

Si l'ingrédient d'aromatisation est traité par rayonnement ionisant (comme c'est souvent le cas des herbes aromatiques), il est obligatoire d'accompagner la mention de l'ingrédient (dans la liste d'ingrédients) de la mention « traité par rayonnements ionisants » (ou « traité par ionisation » ou « irradié »).

Ex. «Ingrédients : huile d'olive vierge extra, romarin traité par ionisation».

CAS DES INGRÉDIENTS EN AOP OU IGP.

Si l'huile d'olive ou l'agent aromatisant utilisé a une AOP ou une IGP, la mention de cette appellation est tout à fait légitime à condition :

- que l'ingrédient soit en quantité significative dans le produit c'est à dire que sa quantité soit suffisante pour conférer une caractéristique essentielle à la denrée ;
- que le produit ne contienne pas d'autres ingrédients comparables à celui bénéficiant de l'AOP ou de l'IGP (si tel est le cas, la mention de l'AOP ne peut apparaître que dans la liste des ingrédients et en aucun cas à proximité de la dénomination commerciale) ;
- que la quantité de l'ingrédient en AOP ou IGP soit clairement indiquée soit dans la liste des ingrédients soit à proximité de la dénomination commerciale.

LA QUANTITÉ DE CERTAINS INGRÉDIENTS OU CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS (QUID).

Dans le cas d'une aromatisation de l'huile d'olive, en vertu du règlement n° 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 relatif à la commercialisation de l'huile d'olive article 6, s'il est fait état dans l'étiquetage (en dehors de la liste des ingrédients) de la présence d'huile d'olive par des mots, images, représentation (...), il est obligatoire de faire suivre la dénomination de vente de la denrée alimentaire de l'indication du pourcentage d'huile d'olive contenue dans la préparation (pourcentage par rapport au poids net de la préparation).

La mise en valeur dans l'étiquette (par mot, photo, dessin...), d'un ou plusieurs ingrédients entraîne de facto l'obligation d'indiquer la quantité de chacun des ingrédients mis en valeur (et uniquement des ingrédients mis en avant).

Il en est de même lorsque l'ingrédient ou les ingrédients sont essentiels pour caractériser la denrée et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

L'indication ne concerne que les ingrédients mis en avant dans l'étiquetage ou essentiels pour caractériser la denrée. Elle se fait en pourcentage. Elle peut figurer soit dans la dénomination commerciale (ex. préparation alimentaire à base d'huile d'olive (95 %) et de citron (5 %)), à proximité immédiate de celle-ci ou dans la liste des ingrédients.

Le calcul de la part de chaque ingrédient se fait au moment de la mise en œuvre de l'ingrédient.

Exception : Il n'est pas nécessaire d'indiquer la quantité d'un ingrédient utilisé en faible quantité et qui ne sert qu'à des fins d'aromatisation. La notion de « faible quantité » n'est pas définie mais la valeur de 2 % du produit fini peut être avancée. Attention, si cet ingrédient est utilisé à d'autres fins (visuel comme une branche de thym laissé dans l'huile ou de coloration), cette dispense ne s'applique plus et il est alors nécessaire d'indiquer la quantité de l'ingrédient.

LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

Il est généralement admis que les huiles aromatisées ont une durabilité minimale moins importante que les huiles d'olive vierges ou vierges extra du fait de l'addition d'autres ingrédients (qui contiennent souvent de l'eau, entre autre).

Il est donc conseillé de mettre des dates de durabilité minimale plus courtes que pour l'huile d'olive et inférieure à 12 mois.

La date de durabilité s'indique de la façon suivante :

- « à consommer de préférence avant le + jour/mois/année » ;
- ou « à consommer de préférence avant fin + mois/année ».

La date est mentionnée directement à la suite ou un renvoi est fait vers l'endroit où se trouve la date (ex. voir sous la bouteille).



A NOTER.

Le vieillissement des huiles aromatisées est très difficile à appréhender car de nombreux facteurs ont un impact sur sa conservation. On peut citer notamment le type d'ingrédient utilisé mais aussi sa variété, sa forme (ex. feuille, huile essentielle...), etc... Il est donc très difficile de donner des indications génériques de conservation et de modalités de conservation sur les huiles aromatisées.

Renseignez-vous sur les propriétés des ingrédients que vous utilisez auprès de votre fournisseur. Il existe également des publications scientifiques sur le sujet (voir quelques références en annexe).

LES CONDITIONS DE CONSERVATION

Les conditions de conservation sont une mention obligatoire. A minima, la mention « à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur » doit être utilisée. Toutefois, on peut également conseiller d'indiquer « à conserver au frais après ouverture » compte tenu des risques de rancissement plus élevé dû à l'ajout de certains ingrédients (risque très variable en fonction de l'ingrédient).



L'ORIGINE

La désignation de l'origine n'est obligatoire que si son omission entraîne un risque de confusion pour le consommateur.

Ce risque est à mesurer de manière large notamment si l'on utilise des huiles d'olive importées. Ainsi, par exemple, si l'huile aromatisée constitue votre seul (ou l'un des seuls) produit commercialisé qui ne soit pas régional ou si votre magasin (ou étal de marché) est très connoté « provençal », il est fortement conseillé de faire apparaître, dans une taille minimale de 1,2 mm de hauteur, l'origine de l'huile d'olive.

Pour les fabricants qui utilisent de l'huile d'olive française (ou avec une origine définie, un pays, une AOP), il est de leur intérêt de mentionner cette origine sur l'étiquetage.

La mention de l'origine permet alors de mettre en valeur le produit.

Si l'origine de l'huile d'olive est mentionnée, elle doit provenir exclusivement de cette origine.

Nous conseillons également de mentionner l'origine de l'ingrédient « aromatisants », à minima dans la liste des ingrédients (ex. piment d'Espelette AOP, citron de menton, etc...).

C'est un élément très valorisant aux yeux des consommateurs.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle indique les valeurs nutritives de la denrée alimentaire.

Cette déclaration est obligatoire pour pratiquement toutes les denrées alimentaires, depuis le 13 décembre 2016.

Elle est formalisée par le règlement n°1169/2011 dit « INCO » qui établit les règles de sa rédaction. Elle doit inclure, dans l'ordre et en respectant les intitulés :

- la valeur énergétique (en kilojoules / Kj et en kilocalories / Kcal) ;

- la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel (exprimés en grammes / g).

Ces valeurs sont exprimées pour 100 ml ou pour 100 g.

Les valeurs utilisées sont des valeurs moyennes. Elles peuvent être établies sur la base d'analyses faites par le fabricant ou sur le calcul effectué à partir de valeurs moyennes connues ou effectives des ingrédients composant la denrée (somme des valeurs des différents ingrédients en fonction de la proportion de chacun dans la composition de la denrée) ou sur la base du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées (voir en référence, les tables CIQUAL disponibles sur Internet, sur le site de l'anses).

Les valeurs sont présentées sous la forme d'un tableau avec alignement des chiffres. Toutefois, si la place sur l'étiquetage est insuffisante, il est possible de présenter les informations sous une forme linéaire, à condition de toujours respecter l'ordre de présentation.

LES AUTRES MENTIONS OBLIGATOIRES

Ces mentions sont obligatoires pour toutes les denrées préemballées.

Comme pour l'ensemble des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles aromatisées doit mentionner :

- le nom ou la raison sociale et l'adresse du responsable de la mise en marché (producteur, fabricant, commerçant, importateur...). Attention, la mention de l'adresse doit être faite de telle sorte qu'elle n'induisse pas le consommateur en erreur sur une origine éventuelle de la denrée (origine qui serait mensongère) ;

- la quantité nette exprimée en litre, centilitre ou millilitre³ ;

- un mode d'emploi si nécessaire (ex. huile pour assaisonnement)

- le numéro de lot (si la date de durabilité minimale est exprimée sous la forme jour/mois/année, elle peut remplacer le numéro de lot). Dans tous les cas, vous devez assurer une traçabilité de votre produit.



3/ En France, la hauteur minimale de la mention de la quantité nette doit être de :

6 millimètres, si la quantité nominale est supérieure à 1.000 grammes ou 100 centilitres ;

4 millimètres, si elle est comprise entre 1.000 grammes ou 100 centilitres inclus et 200 grammes ou 20 centilitres exclus ;

3 millimètres, si elle est comprise entre 200 grammes ou 20 centilitres inclus et 50 grammes ou 5 centilitres exclus ;

2 millimètres, si elle est inférieure ou égale à 50 grammes ou 5 centilitres,



LE BIO

Si vous utilisez des ingrédients bio, certaines règles doivent être respectées.

Dans tous les cas, pour pouvoir faire une référence au produit bio, il est nécessaire que le producteur ait adhéré au système de contrôle prévu à l'article 28 du règlement (CE) n°834/2007.

Attention ! Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole et les additifs alimentaires (énumérés à l'annexe VIII du règlement UE n°889/2009) entrant dans la composition de la denrée alimentaire.

À noter : Un arôme naturel non bio peut être autorisé dans un produit biologique s'il s'agit d'un arôme naturel ou d'une substance aromatisante naturelle ou d'une préparation aromatisante naturelle, et qu'il répond à la directive 1334/2008. Les arômes biologiques ne sont pas pris en compte dans le calcul du % bio.

95 % MINIMUM DES INGRÉDIENTS SONT BIO.

Un produit transformé destiné à l'alimentation humaine qui contient au moins 95 % d'ingrédients d'origine agricole biologiques peut comporter, dans sa dénomination de vente, des indications relatives au mode de production biologique si les conditions suivantes sont respectées⁴ :

- Denrée fabriquée principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole (hors eau et sel) ;
- Additifs, auxiliaires, arômes naturels, enzymes, ... seulement s'ils sont cités à l'article 27 du règlement (CE) n°889/2008 ou listés à l'annexe VIII ou VIII bis s'agissant du vin;
- Les 5 % au maximum d'ingrédients non bio sont soit inscrits à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008, soit ont reçu une autorisation délivrée par l'autorité compétente de l'Etat membre, soit sont des additifs avec * à l'annexe VIII du RCE 889/2008 utilisés en conventionnel;
- Interdiction du même ingrédient Bio / non Bio dans une denrée ;
- Interdiction de substances ou techniques qui rétablissent des propriétés perdues ou corrigent des fautes commises ou induiraient en erreur sur la véritable nature du produit.

Pour les huiles aromatisées qui comporte 100 % d'ingrédients bio (huile d'olive + agent aromatisant), ou 95 % ou plus d'huile d'olive bio et un agent aromatisant inclu dans l'annexe IX du règlement UE n° 889/2008 (framboise séchée, poivre d'Amérique, graines de raifort, safran bâtard, algues...) ou un ingrédient ayant une dérogation du ministère, l'étiquetage comporte :

- le terme «Bio» dans la dénomination commerciale (ex. préparation alimentaire à base d'huile d'olive et de basilic Bio);
- le logo européen bio dans l'étiquetage ;
- le n° de l'organisme certificateur de l'opérateur qui a effectué la dernière opération de production ou de transformation ;

4/ Principes et règles de transformation cités aux articles 6, 9, 10 et 19 du règlement (CE) n°834/2007.

- l'origine des ingrédients bio.

Dans tous les autres cas, c'est la règle applicable aux denrées composées en partie d'ingrédients bio qui doit être utilisée.

UNE PARTIE SEULEMENT DES INGRÉDIENTS EST BIO

Pour des denrées composées d'ingrédients d'origine agricole biologique à moins de 95%, il peut être fait référence au mode de production biologique uniquement au niveau de la liste des ingrédients et à condition que les denrées en cause soient conformes aux exigences réglementaires (fixées à l'article 19, paragraphes 1 et 2, points a),b) et d) du règlement (CE) n°834/2007) :

- elle est élaborée principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole,
- seuls peuvent être utilisés les additifs, auxiliaires technologiques et autres substances non agricoles autorisés - pour l'usage considéré - à l'article 27 et à l'annexe VIII du règlement (CE) n°889/2008,
- la denrée ne peut pas contenir un même ingrédient, pour partie biologique et pour partie non biologique
- la denrée doit obtenir une certification.

En outre, la liste des ingrédients doit :

- indiquer quels sont les ingrédients qui sont biologiques,
- indiquer le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole.

Ex. «Ingrédients : huile d'olive vierge extra bio (94 %), romarin (3%), thym (3 %) - 94% d'ingrédients agricoles biologiques»

Enfin, les termes relatifs au mode de production biologique et l'indication du pourcentage d'ingrédients biologiques apparaissent dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients⁵.

MENTION DE L'ORIGINE DES INGRÉDIENTS

La mention de l'origine des matières premières agricoles bio utilisées dans un produit est obligatoire pour les denrées composées d'au moins 95 % de produits bio.

Cette mention doit se faire sous l'une de ces formes :

- « Agriculture UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans l'UE
- « Agriculture non UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans les pays tiers
- « Agriculture UE/non UE » lorsqu'une partie de la matière première agricole a été produite dans l'UE et une autre dans un pays tiers

Si 98% minimum des matières premières proviennent d'un même pays, le nom du pays d'origine des matières premières peut remplacer ou être un complément à « UE » ou à « non UE ».

La mention d'origine des matières premières ne doit pas apparaître dans une couleur, un format, un style de caractères qui soient plus apparents que la dénomination de vente du produit.

Pour les produits importés des pays tiers ces mentions sont obligatoires si le logo biologique de l'Union est utilisé.

5/ Source : Guide pratique de l'étiquetage des produits biologiques - Agence bio

Le logo communautaire est interdit, par contre, le numéro de l'organisme de certification doit apparaître sur l'étiquette.

À NOTER !

L'étiquetage des huiles d'olive aromatisées ne doit pas faire apparaître la définition de la catégorie («huile d'olive de catégorie supérieure...»), ni le numéro d'agrément FranceAgriMer.

CONSEIL

L'origine est aujourd'hui, pour un grand nombre de consommateurs, un élément important dans le choix des aliments qu'ils consomment.

L'indication de l'origine de l'huile d'olive comme celle du ou des éléments aromatisants peut être un élément valorisant.

Il est donc conseillé de mentionner cette origine *a minima* dans la liste des ingrédients voire dans la dénomination commerciale.

EXEMPLES D'ÉTIQUETTES

Préparation alimentaire à base d'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA aromatisée au BASILIC (98%)

Ingrédients : huile d'olive vierge extra de France (98 %), arôme naturel de basilic origine France (2 %).

Maison des huiles
40 place de la Libération
26110 NYONS

A consommer de préférence avant fin : voir emballage.
A conserver à l'abri de la lumière et au frais.
Consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 mL	
Energie (kJ)	3 385
Energie (kCal)	825
Matières grasses (g)	92
dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

25 cl Lot n°1

La dénomination de vente : décrit le produit.

A gauche, il s'agit d'une huile d'olive aromatisée au basilic c'est à dire d'une huile d'olive vierge extra et d'un arôme de basilic.

A droite, on a une huile issue d'une extraction de simultané de l'olive et du citron.

Attention à ne pas oublier la liste des ingrédients !

Le type d'arôme est précisé. Parce qu'il s'agit d'un arôme naturel ou d'un ingrédient (pour le cas du citron), il est possible d'illustrer l'étiquette avec des feuilles (ou un plant) de basilic.

Préparation culinaire OLIVES & CITRON

Ingrédients : olives de France (98 %), citron (2 %).

Maison des huiles
40 place de la Libération
26110 NYONS

A consommer de préférence avant fin : voir emballage.
A conserver à l'abri de la lumière et au frais. Consommer rapidement après ouverture.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	3 629
Energie (kCal)	863
Matières grasses (g)	98
dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

25 cl Lot n°1

EN BREF

- 1 L'AROMATISATION DE L'HUILE D'OLIVE ENTRAÎNE L'EXCLUSION DE L'APPLICATION DU RÈGLEMENT UE N° 29/2012 CONCERNANT LA DÉNOMINATION COMMERCIALE ET LES MENTIONS SPÉCIALES LIÉES.
- 2 LA DÉNOMINATION COMMERCIALE DE L'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE DOIT ÊTRE ÉTUDIÉE DE MANIÈRE PRÉCISE.
- 3 LES MENTIONS SPÉCIFIQUES À L'HUILE D'OLIVE (DÉFINITION DE LA CATÉGORIE, N° D'AGRÈMENT) NE DOIT PAS APPARAÎTRE SUR L'ÉTIQUETTE.
- 4 ATTENTION À LA LISTE DES INGRÉDIENTS ET AUX ILLUSTRATIONS SUR L'ÉTIQUETTE !

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA CONSERVATION DES HUILES AROMATISÉES...

Physico-chemical change and heat stability of extra virgin olive oils flavoured by selected Tunisian aromatic plants M A Ayadi, N Grati-Kamoun, H Attia [Show abstract] Food and chemical toxicology: an international journal published for the British Industrial Biological Research Association 08/2009; 47(10):2613-9. DOI:10.1016/j.fct.2009.07.024 · 2.61 Impact Factor

Aromatized olive oils: Influence of flavouring in quality, composition, stability, antioxidants, and antiradical potential Anabela Sousa, Susana Casal, Ricardo Malheiro, Hugo Lamas, Albino Bento, José Alberto Pereira [Show abstract] Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie 01/2015; 60(1):22-28. DOI:10.1016/j.lwt.2014.08.026 · 2.47 Impact Factor

Quality of Commercial Flavoured Oils and Seed Oils Using a Widespread Analytical Protocol. Journal of Food Research . Mannina L., Cesa S., Antiochia R., Vista S., Sobolev A.P., Vitale M., Di Cocco M.E., Santini A., Casini A 04/2014; 3(4):78-92. DOI:10.5539/jfr.v3n4p78

Presence of microorganisms in flavoured extra virgin olive oil G Ciafardini, B A Zullo, G Peca

Olive oil flavoured by the essential oils of Mentha x piperita and Thymus mastichina L Margarida Moldão-Martins, Sara Beirão-da-Costa, Cátia Neves, Carlos Cavaleiro, Lígia Salgueiro, Maria Luísa Beirão-da-Costa Food Quality and Preference 07/2004; 15(5):447-452. DOI:10.1016/j.foodqual.2003.08.001 · 2.73 Impact Factor

Azeites aromatizados: Estudo da Influência do Agente Aromatizante na Composição Química e Resistência à Oxidação. Hugo Lamas 07/2012, Degree: Master, Supervisor: José Alberto Pereira

Consumers' acceptance and quality stability of olive oil flavoured with essential oils of different oregano species. Claudia M. Asensio, Valeria Nepote, Nelson R. Grosso International Journal of Food Science & Technology 11/2013; 48(11). DOI:10.1111/ijfs.12233 · 1.35 Impact Factor

Antioxidant and pro-oxidant factors in oregano and rosemary gourmet olive oils. Mayada Damechki, Sofia Sotiropoulou, Maria Tsimidou Grasas y Aceites 05/2001; 52(3). DOI:10.3989/gya.2001.v52.i3-4.359 · 1.08 Impact Factor

Gourmet olive oils: stability and consumer acceptability studies Nouhad Antoun, Maria Tsimidou [Show abstract] Food Research International 03/1997; 30(2-30):131-136. DOI:10.1016/S0963-9969(97)00037-9 · 3.05 Impact Factor.

SOURCES

- Règlementation européenne :

- *Règlement UE n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*
- *Règlement n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes*
- *Règlement UE n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91*
- *Règlement UE n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles*

- Données génériques : tables CIQUAL

- Code de la consommation

- Législation française

- *Décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant modifié par le Décret n°2016-884 du 29 juin 2016.*
- *Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.*

Plus de détails sur l'aromatisation : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publication/Vie-pratique/Fiches-pratiques/denrees-aromatisees-lisez-mentions-detiquetage>



SIÈGE SOCIAL : AFIDOL - Maison des agriculteurs 22 avenue Henri Pontier 13626 AIX-EN-PROVENCE

ECONOMIE - ETIQUETAGE : Alexandra PARIS - tél. 04 75 26 90 90 / alexandra.paris@afidol.org

PROCESS : Daniel HUSSON - TÉL. 04 42 23 82 95 / d.husson@ctolivier.org



afidol

Etudes et suivi des marchés financés par l'Union Européenne, France Agrimer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE) N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/01.



LE DÉPARTEMENT

