



# Les Bonnes Pratiques d'Etiquetage



## Conditions de commercialisation des Huiles d'Olive au stade du commerce de détail

**Version 1 – décembre 2004**

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



# PRÉAMBULE

Ce document a été réalisé dans le but d'éclairer les professionnels du secteur oléicole français sur les exigences réglementaires en matière de commercialisation et d'étiquetage de l'huile d'olive, au stade du commerce de détail.

Ce travail a été fait en collaboration avec les services de l'Office National Interprofessionnel des Oléagineux, Protéagineux et Cultures Textiles (ONIOL) et avec la participation de la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) pour les références réglementaires. Il a été suivi par un groupe de travail constitué de :

- Christian ARGENSON
- Jean-Claude BARSACQ
- Jean-Benoît HUGUES
- Christine MICHEL
- Olivier NASLES
- Christian TEULADE

Et avec la participation d'Alexandra PARIS, de l'Institut du Monde de l'Olivier, pour la relecture et la présentation finale.

La coordination de ce document a été assurée par Sophie DAVOUST-DENIS, avec l'assistance de Souâde HACHEMI.

Il est apparu nécessaire, en préambule, de préciser le champ d'application de ce document en précisant les définitions des termes employés.

**Le commerce de détail** correspond à la vente au consommateur final. Toutes les ventes, faisant l'objet d'un acte de commerce réalisé par tout opérateur quelle que soit son entité juridique, sont concernées par les obligations décrites dans ce guide.

Dans le cadre du commerce de détail, les huiles d'olive doivent être présentées au consommateur final préemballées dans des emballages d'une capacité maximale de 5 litres (Art. 2 du règlement 1019/2002/CEE). Ces emballages sont munis d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après sa première utilisation et comporte un étiquetage conforme (voir fiche n° 4).

Les huiles d'olive concernées par ce document sont celles autorisées pour la commercialisation au niveau du commerce de détail (Article 35 du règlement 136/66/CEE mis à jour), soit :

- l'huile d'olive vierge extra,
- l'huile d'olive vierge,
- l'huile d'olive - composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges,
- l'huile de grignons d'olive.

Ces huiles peuvent être présentées en l'état, conditionnées, ou incorporées dans une denrée alimentaire (voir fiche n°7).

**Les conditions de commercialisation** concernées par ce document sont :

- les mentions d'étiquetage obligatoires et facultatives,
- les obligations que les conditionneurs - metteurs en marché - doivent remplir lorsqu'ils indiquent une origine géographique sur les étiquettes.



## SOMMAIRE

Le document qui vous est présenté se compose des fiches suivantes :

- **Fiche n° 1 : définitions**
- **Fiche n° 2 : obligations générales d'information ;**
- **Fiche n° 3 : le contenant (emballage) ;**
- **Fiche n° 4 : le produit ;**
- **Fiche n° 5 : l'étiquette ;**
- **Fiche n° 6 : les mentions spécifiques liées à l'information sur l'origine de l'huile d'olive vierge ;**
- **Fiche n° 7 : les mentions relatives aux mélanges d'huiles d'olive ;**
- **Fiche n° 8 : les mentions relatives à l'incorporation d'huile d'olive ;**
- **Fiche n° 9 : principales références réglementaires.**
- **Annexes 1 à 6**

Ces fiches prennent en compte l'ensemble de la réglementation européenne et française, applicable au 1<sup>er</sup> novembre 2003, en matière d'huile d'olive.

D'autre part, compte tenu de la nouvelle réglementation communautaire relative aux origines, une circulaire spécifique a été publiée par l'ONIVOL (consulter leurs services à Marseille). Ce guide en reprend les éléments concernant l'étiquetage.

Cette circulaire de l'ONIVOL précise que si l'opérateur souhaite mentionner une origine géographique, l'obligation lui est faite d'obtenir, de l'ONIVOL, un agrément « conditionneur » <sup>(1)</sup>. Le contrôle des mouvements et celui de leur traçabilité est de la compétence de la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

(1) A ne pas confondre avec l'agrément « moulin », attribué aussi par l'ONIVOL, qui concerne les moulins à huile dont les producteurs demandent l'aide communautaire à la production d'huile d'olive, ni avec le « code emballer », délivré par les services de la répression des fraudes, lorsqu'une entreprise conditionne pour des tiers.



## DEFINITIONS

### La denrée alimentaire :

Toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme.

### La denrée alimentaire préemballée :

Unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

### L'étiquetage :

Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

### Le commerce de détail :

Vente au consommateur final.

Attention : toutes les indications qui suivent s'appliquent aussi bien aux mentions « texte » qu'aux images, dessins ou signes se rapportant à l'étiquetage.

## OBLIGATIONS GENERALES D'INFORMATION

### Réglementation applicable

Code de la consommation (art. L 111-1 et suivants)

Tout vendeur de biens (ou de services) a une **obligation générale d'information** c'est-à-dire « mettre le consommateur en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du bien (ou du service) ». Dans ce cadre, l'étiquetage du produit doit être conforme à la réglementation et informer correctement le consommateur sur la nature et les caractéristiques du produit.

L'étiquetage utilisé pour l'information du consommateur (entre autres choses) **ne doit pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur** (art. R112-7 C. conso).

L'étiquetage doit comporter des mentions rédigées en langue française, **facilement compréhensibles, visibles, clairement lisibles et indélébiles**, inscrites à un endroit apparent.

L'étiquetage ne doit pas comporter de mention tendant à faire croire que la denrée possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires du même type possèdent ces caractéristiques. Il ne doit pas non plus faire mention de propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés.

### Diverses informations générales :

Les articles suivants, informe sur les obligations du metteur en marché. Pour la plupart, ces articles sont repris dans les fiches concernées.

### **Présentation des denrées alimentaires (article R 112-6) :**

Il est interdit de détenir, en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux prescriptions du code de la consommation.

### **Mentions d'étiquetage prévues (article R 112-8) :**

Toutes les mentions d'étiquetage prévues par le code de la Consommation (voir fiches suivantes) doivent être facilement compréhensibles, rédigées en langue française et sans autres abréviations que celles prévues par la réglementation ou les conventions internationales. Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.



### **Commercialisation à un stade antérieur à la vente, au consommateur final (article R 112-11) :**

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés « collectivités », pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, les mentions obligatoires et obligatoires complémentaires (voir fiche 4) peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent.

Dans ce cas, la dénomination de vente, la date d'utilisation optimale, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne, sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel lesdites denrées sont présentées lors de la commercialisation.

### **Ventes par correspondance, brochures, prospectus ou annonces (article R 112-12) :**

Dans le cas des ventes par correspondance, les catalogues, brochures, prospectus ou annonces faisant connaître au consommateur les produits offerts à la vente et lui permettant d'effectuer directement sa commande doivent comporter la dénomination de vente, la quantité nette, le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire, les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les autres dispositions réglementaires relatives à l'huile d'olive (voir fiche 4, partie mentions obligatoires).

## LE CONTENANT

### Réglementation applicable

Code de la consommation (art. R 112-9 et suivants)

Arrêté du 21 mars 1985 sur les volumes nets des huiles comestibles en préemballages

Règlement n° 1019/2002/CE

Dans le cas de l'huile d'olive, le **contenant ne peut dépasser 5 litres**. De plus, les emballages doivent comporter un système de fermeture qui perd son intégrité après sa première utilisation et comporte un étiquetage.

En ce qui concerne les reprises d'huile d'olive par l'oléiculteur, le moulinier - responsable qualitativement de sa production - doit recevoir, de la part de ces derniers, des emballages parfaitement propres. Il est recommandé de refuser lesdits emballages s'ils ne satisfont pas aux règles requises, ceux-ci pourront être remplacés par des emballages utilisés pour la vente.

Selon la réglementation, l'étiquetage doit obligatoirement comporter la mention de la quantité nette de la denrée alimentaire. Pour les huiles, cette quantité nette doit être exprimée en litre, centilitre ou millilitre.

Nous rappelons que seuls les opérateurs qui vendent leur production au stade du commerce de détail sont concernés par ces obligations.

**L'arrêté du 21 mars 1985**, concernant les volumes nets des huiles comestibles en préemballages précise dans son article 1<sup>er</sup> :

« Les huiles comestibles conditionnées en préemballages par quantité nominale comprise entre 5 millilitres inclus et 5 litres inclus, et destinées à être présentées en l'état au consommateur, ne peuvent être importées, détenues en vue de la vente, mises en vente ou vendues que dans des emballages renfermant les **volumes nominaux suivants, exprimés en utilisant, comme unité de mesure le litre, le centilitre ou le millilitre** :

**0,05 ; 0,10 ; 0,25 ; 0,50 ; 0,75 ; 1 ; 2 ; 3 ; 5 litres. »**

(le volume nominal de 10 litres a été supprimé pour l'huile d'olive par le règlement n° 1019/2002/CE)

**Néanmoins, d'autres volumes sont désormais acceptés entre 0 et 5 litres, compte tenu de la réglementation européenne.**

Compte tenu que le règlement n° 1019/2002/CE précise, dans son article 2 :

« Les huiles d'olive (vierges, vierges extra, d'olive et de grignons d'olive - voir fiche n°2) sont présentées au consommateur final préemballées dans des emballages d'une capacité maximale de 5 litres », **il est interdit de présenter au consommateur les huiles d'olive commercialisables dans un emballage supérieur à 5 litres.**



« Ces emballages sont munis d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après sa première utilisation, et comporte un étiquetage conforme aux articles 3 à 6 (voir fiche n° 4) ».

**Le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978**, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, précise dans son article 2 :

« un produit est dit préemballé lorsqu'il est conditionné, **hors de la présence de l'acheteur**, dans un emballage de quelque nature que ce soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage, ou modification décelable du produit.

Un préemballage est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente ».

Le règlement n° 1019/2002/CE interdit donc la vente à la tireuse (en vrac). Selon la DGCCRF, la pratique du remplissage sous les yeux du consommateur, de bouteilles disposant d'un système de fermeture hermétique perdant son intégrité après la première utilisation, n'est pas considérée comme une vente en vrac.

L'article 4 du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 précise, également :

« Le contenu nominal d'un préemballage est la masse nette ou le volume net de produit que le préemballage est censé contenir et qui est indiqué sur ce préemballage.

Le contenu effectif d'un préemballage est la masse ou le volume de produit qu'il contient réellement. Pour les produits dont la quantité est exprimée en unité de volume, le contenu effectif est apprécié à la température de 20°C, quelle que soit la température à laquelle le remplissage ou le contrôle est effectué. »

## LE PRODUIT

### Réglementation applicable :

Code de la consommation (notamment art. R. 112-9)

Règlement n° 136/66/CEE mis à jour

La mention de la dénomination de vente est obligatoire sur l'étiquetage (art. R 112-9 c.conso). La dénomination de vente est la description de la denrée alimentaire, elle est généralement fixée par la réglementation et est indépendante de la marque.

*Pour faciliter la lecture de ce document, vous trouverez, ci-après, les **dénominations et définitions relatives à l'huile d'olive** telles que présentées par le règlement n° 136/66/CEE mis à jour. La fiche n°5 reprendra les seules mentions concernant ce point à faire figurer sur l'étiquette.*

**Seules 4 catégories d'huile d'olive sont destinées à la vente** aux consommateurs finaux (vente au détail). Ces 4 catégories correspondant aux dénominations de vente fixée par la réglementation.

### L'huile d'olive « vierge »

Il s'agit des huiles « obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et qui n'ont subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration ; à l'exclusion des huiles obtenues par solvant, par adjuvant à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature ».

On distingue dans cette famille, deux dénominations commerciales : l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge extra.

#### 1. Huile d'olive vierge extra :

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie ;

Ses autres principales caractéristiques sont un indice de peroxyde inférieur ou égal à 20 mEq O<sub>2</sub>/kg, une absence de défaut et un fruité supérieur à 0 à la notation organoleptique.

#### 2. Huile d'olive vierge :

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 2 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie ;

Ses autres principales caractéristiques sont un indice de peroxyde inférieur ou égal à 20 mEq O<sub>2</sub>/kg, une médiane des défauts inférieure ou égale à 2,5 et un fruité supérieur à 0 à la notation organoleptique.

## Huile d'olive et huile de grignons d'olive

Ces deux catégories commercialisables ne peuvent être qualifiées de « vierge ». Ce sont :

### 3. Huile d'olive - composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges :

Huile constituée par un coupage d'huile d'olive raffinée <sup>(1)</sup> et d'huiles d'olive vierges autres que lampante dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

<sup>(1)</sup> Huile d'olive obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierges, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

Son autre principale caractéristique est un indice de peroxyde inférieur ou égal à 15 mEq O<sub>2</sub>/kg. (il n'y a pas de notation organoleptique pour l'huile d'olive).

### 4. Huile de grignons d'olive :

Huile constituée par un coupage d'huile de grignons d'olive raffinée <sup>(1)</sup> et d'huiles d'olives vierges autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

<sup>(1)</sup> Huile obtenue par le raffinage d'huiles de grignons d'olive brute <sup>(2)</sup>, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

<sup>(2)</sup> Huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement au solvant ou par des procédés physiques ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques déterminées, à une huile d'olive lampante, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.

Son autre principale caractéristique est un indice de peroxyde inférieur à 15 mEq O<sub>2</sub>/kg. (il n'y a pas de notation organoleptique pour l'huile d'olive).

## L'ETIQUETTE

La notion d'étiquette se rapporte « aux mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire ».

Toutes les mentions sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles.

### 1. Les mentions obligatoires :

↳ **La dénomination de vente** : (voir en ce qui concerne les caractéristiques de ces huiles : fiche 4 - Le produit).

Il est rappelé que seules les huiles répondant aux dénominations suivantes peuvent être mises en vente sur le marché de détail :

- « huile d'olive vierge extra »
- « huile d'olive vierge »
- « huile d'olive - composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges »
- « huile de grignons d'olive »

La dénomination de vente sera indiquée de préférence en respectant une même typographie et une même hauteur de lettre, pour l'ensemble des mots qui la composent, sans interférence avec des mentions à caractère facultatif.

La dénomination de vente, la quantité nette et la date d'utilisation optimale accompagnée des conditions de conservation doivent figurer dans le **même champ visuel** des étiquettes, c'est-à-dire du même côté de la bouteille ou du bidon.

### ↳ **L'information sur la catégorie d'huile d'olive** :

En plus de la dénomination de vente vue ci-dessus, l'étiquetage comporte, toujours de façon claire et indélébile, l'information suivante sur la catégorie d'huile :

- **Pour l'huile d'olive vierge extra** :  
« Huile d'olive de catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;
- **Pour l'huile d'olive vierge** :  
« Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;
- **Pour l'huile d'olive - composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges** :



« Huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives » ;

- **Pour l'huile de grignons d'olive :**

« Huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives »,

ou

« huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives ».

Cette information sur la catégorie d'huile d'olive peut être inscrite soit sur l'étiquette principale, soit sur la contre étiquette.

↪ **L'identification du responsable de la commercialisation** : c'est l'indication du nom ou de la raison sociale, et de l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne.

↪ **La quantité nette**

Les chiffres indiquant la quantité nette (voir fiche n° 3) doivent avoir une hauteur minimale.

Litres (L.)	Centilitres (Cl.)	Millilitres (Ml.)	Hauteur de lettres
0,05	5	50	2 mm
0,1	10	100	3 mm
0,20	20	200	
0,50	50	500	4 mm
0,75	75	750	
1	100	1000	
2	200	2000	6 mm
3	300	3000	
5	500	5000	

En résumé :

- 2 millimètres si la quantité nominale est inférieure ou égale à 5 centilitres (ou 50 grammes).
- 3 millimètres si la quantité nominale est comprise entre plus de 5 centilitres et 20 centilitres (200 grammes).
- 4 millimètres si la quantité nominale est comprise entre plus de 20 centilitres et 100 centilitres (1 litre).
- 6 millimètres si la quantité nominale est supérieure à 1 litre.

↪ **La date limite d'utilisation optimale (DLUO) :**

C'est la durée pendant laquelle le produit / la denrée alimentaire conserve toutes ses qualités.

Elle est définie sous la responsabilité du producteur, du fabricant, du conditionneur ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne, qui doit tenir compte des caractéristiques chimiques du produit au moment du conditionnement, et estimer la durabilité de celui-ci (c'est-à-dire la période pendant laquelle le produit va



rester conforme à la réglementation, notamment en termes d'acidité et d'indice de peroxyde).

La DLUO se compose de l'indication, en clair, du jour, du mois et de l'année. Toutefois, elle peut ne comprendre que l'indication du jour et du mois lorsque la durabilité estimée n'excède pas 3 mois, **du mois et de l'année lorsqu'elle est comprise entre 3 et 18 mois** (cas le plus fréquent en matière d'huile d'olive) et simplement de l'année lorsqu'elle est supérieure à 18 mois.

Elle est annoncée par la mention : « **A consommer de préférence avant...** » lorsqu'elle comporte l'indication du jour et « **A consommer de préférence avant fin...** » dans les autres cas.

↪ **Les conditions de conservation** : La DLUO est accompagnée par l'indication des conditions de conservation, notamment de la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée (par exemple : « **à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière** »).

↪ **L'indication du lot de fabrication (ou de conditionnement)** : Avant leur mise sur le marché, les denrées alimentaires, qu'elles soient préemballées ou non préemballées, doivent être accompagnées d'une indication permettant d'identifier le lot de fabrication auquel elles appartiennent. Elle doit être précédée de la lettre « L » sauf si elle se distingue nettement des autres indications d'étiquetage. **Elle peut être remplacée par la DLUO (voir plus haut), mais à condition d'indiquer également le jour, le mois et l'année (J/M/A).** L'indication du lot de fabrication des denrées alimentaires préemballées figure sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

↪ **Le point « vert »** : Aux termes du décret n°92-377 du 1<sup>er</sup> avril 1992, le conditionneur doit contribuer ou pourvoir à l'élimination des déchets d'emballages qui résultent de la consommation par les ménages de leurs produits. Ils ont la possibilité soit de mettre en place une consigne obligatoire ou un système de reprise autorisé et contrôlé par les pouvoirs publics soit de contribuer à un système collectif qui favorise le développement des collectes sélectives d'emballages (Adelphe SA, Eco-emballages SA).

L'utilisation du point « vert » implique l'adhésion à un organisme qui se charge de récupérer les emballages dont les détenteurs finaux sont les ménages, quel que soit le circuit de distribution. Les emballages pris en charge par un organisme agréé (Eco emballage, Adelphe, ...) sont identifiés par le point « vert » sur l'étiquette.

Les petits producteurs qui embouteillent leur huile réalisant des ventes au détail ont l'obligation d'adhérer à un organisme agréé s'ils ne peuvent assumer la récupération des emballages qu'ils mettent sur le marché. Pour les modalités d'apposition de ce point « vert » sur l'étiquette, se renseigner directement auprès des organismes agréés : **Adelphe** (49 rue Raymond Jaclard 94146 ALFORTVILLE cedex - Tél. 01 58 73 84 84 - Email : entreprises@adelphe.fr) et **Eco-emballages** (44 avenue Georges Pompidou B.P. 306 92302 LEVALLOIS-PERRET - Tél. 01 40 89 99 99 - Email bozier@eco-emballages.fr ou vousfi@eco-emballages.fr).

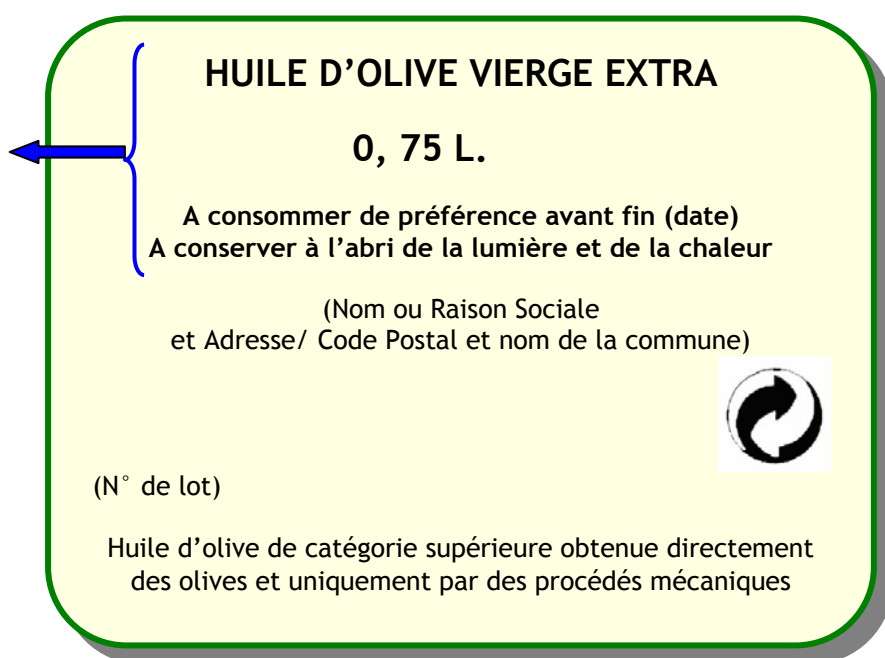


Le point « vert »

↪ **Le lieu d'origine ou de provenance** : cette indication devient obligatoire chaque fois que son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire (voir fiches 6 à 8).

### UNE ETIQUETTE AVEC LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Ces mentions doivent apparaître dans le même champ visuel.



### Les cas particuliers

En complément des mentions obligatoires décrites précédemment, les huiles d'olive en Appellation d'Origine Contrôlée et les huiles d'olive certifiées « biologiques » doivent ajouter obligatoirement des mentions supplémentaires.

**Les produits en « Appellation d'Origine Contrôlée » et « Appellation d'Origine Protégée »** doivent porter 2 à 3 mentions supplémentaires :

- Le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée (nom mentionné dans le décret)
- « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « A.O.C. »

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'Appellation est répété entre les mots "Appellation" et "Contrôlée". Soit la mention : « Appellation Huile d'olive de (nom mentionné dans le décret) Contrôlée ».

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel.

L'ensemble des appellations d'origine ont fait l'objet d'un décret d'application qui précise les modalités d'étiquetage AOC et AOP (reconnaissance au niveau Communautaire) auxquels il convient de se référer.



Les produits de production biologique doivent aussi porter des mentions supplémentaires :

- « Agriculture Biologique : système de contrôle CEE » ou « Produit de l'agriculture biologique, contrôlé par (nom et adresse de l'organisme certificateur) ».
- On peut aussi utiliser le logotype « AB », sous certaines conditions (consulter les services du Ministère de l'Agriculture ou des chambres d'agriculture).

## 2. Les mentions facultatives

Il est rappelé qu'une mention facultative sur l'emballage ne doit pas conduire à distinguer - abusivement - le produit d'autres produits similaires (Article R112-7, 2<sup>ème</sup> alinéa, du code de la Consommation).

Les mentions facultatives, mentionnées ci-dessous ne sont pas exhaustives.

Les conditionneurs qui s'engagent à les mentionner sur les étiquettes doivent, obligatoirement, être en mesure de prouver leurs allégations.

↪ L'origine géographique du produit : dans la mesure où cette information apparaît il convient que le conditionneur suive des règles précises et soit agréé par l'ONICOL (se référer aux fiches n° 5 et 6).

Pour les huiles non AOC, l'indication du lieu géographique s'impose au sens de l'application du code de la consommation dès que l'absence d'origine est de nature à créer une confusion sur l'origine du produit dans l'esprit du consommateur.

↪ Lorsque un producteur français conditionne et commercialise l'huile obtenue à partir de sa production d'olives (lot trituré à part), la mention « Oléiculteur » ou « Producteur » peut être autorisée, à condition d'être incluse dans l'adresse commerciale (entre le nom ou la raison sociale et l'adresse). Cette mention doit être accompagnée de la mention « Produit de France » ou « Huile d'olive de France ». Dans ce cas, le producteur doit suivre les règles relatives à l'indication d'une origine géographique, indiquées dans les fiches n° 5 et 6.

↪ La mention « Première pression à froid » peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierge extra (ou vierge) obtenues à moins de 27 °C, lors du premier pressage mécanique de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel, avec presses hydrauliques ;

↪ La mention « Extrait à froid » (ou une allégation proche de ce terme, telle « extraite à froid »...) peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierge extra (ou vierge) obtenues à moins de 27 °C par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives.

*L'AFIDOL, dans un courrier du 21 juillet 2004, a demandé à l'Administration (DGCCRF) d'accepter une tolérance de 10% lors des contrôles, compte tenu de l'imprécision des appareils de mesure. La réponse précise qu'aucune tolérance ne peut être évoquée ; en revanche, dans la pratique, pour tout contrôle et toute analyse, la DGCCRF prend en compte l'incertitude de la mesure en étudiant le caractère significatif des résultats.*

Les mentions des caractéristiques organoleptiques : A partir du 1<sup>er</sup> juillet 2006, seules les mentions organoleptiques basées sur les résultats d'une méthode d'analyse prévue par le



règlement n° 2568/91/CEE pourront être indiquées. Ces analyses devront être réalisées par un **jury de dégustateurs** formés aux méthodes d'analyse sensorielle décrites dans ce règlement. L'agrément de ce jury ne sera pas exigé. Jusqu'au 30 juin 2006, les mentions organoleptiques utilisables ne sont pas normalisées.

↪ **La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale** peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, de l'indice de peroxyde, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement n° 2568/91/CEE.

↪ **Les variétés d'olives** : A ce jour, il n'est pas autorisé d'indiquer les variétés d'olives si elles sont accompagnées d'un nom géographique (exemple : Rougette de l'Ardèche, Verdale de l'Hérault...). Seul le nom de la variété d'olive peut être indiqué (exemple : Salonenque, Aglandau ...).

↪ **Le signe « e »** : C'est un signe communautaire de conformité métrologique (poids et volume). Il certifie que le conditionneur ou l'importateur (établis en France) garantit la justesse des quantités indiquées et le contrôle de ses instruments de mesure. Pour utiliser ce signe, il convient de s'adresser à la Direction Régionale de l'Industrie et de la Recherche (DRIRE).

↪ **Le conditionneur** (ou celui qui fait faire le conditionnement, ou l'importateur établi dans la Communauté) peut être identifié. Si le responsable du produit est le conditionneur, il est déjà mentionné dans le cadre du responsable du produit (voir mentions obligatoires). En revanche, si le conditionneur n'est pas le responsable du produit, il peut être désigné de la manière suivante :

- Soit « EMB + (Nom) + (Adresse de l'entreprise ou de la personne qui conditionne) ;
- Soit « EMB + (Code INSEE de la Commune) + (Code attribué par le service de la DGCCRF à l'entreprise ou à la personne qui conditionne) ».

### **3. Les étiquetages confusionnels (adresse, noms de marque et d'entreprise) :**

Ces confusions sont directement liées aux évocations que le lieu de vente, la présentation du produit... susciteront dans l'esprit du consommateur, en particulier quant à l'origine géographique réelle du produit. En effet, l'indication de l'origine géographique est facultative (si l'emballage et le lieu de vente sont neutres), sauf s'il y a un risque de confusion (par des évocations...). Dans ce cas, elle devient obligatoire.

#### ↪ **Le lieu de conditionnement ne confère pas d'origine à l'huile d'olive**

Les huiles en provenance d'autres pays et simplement conditionnées en France **ne peuvent pas comporter une référence au pays de conditionnement** (France), y compris sous la forme « mis en bouteille à ... ou en ... ». Toutefois la mention de l'adresse du responsable de la commercialisation dans des conditions normales de typographie, n'est pas considérée comme de nature à induire la confusion dans l'esprit de l'acheteur.

↪ **Les marques commerciales** s'enregistrent auprès du Greffe du Tribunal de Commerce pour une durée renouvelable de 10 ans moins 1 jour. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1999, on ne peut plus enregistrer et utiliser une marque comportant une désignation d'origine géographique pour une huile d'olive. Seuls les noms de la marque ou de l'entreprise comportant un nom géographique, dont les demandes d'enregistrement ont été introduites avant le 31 décembre 1998 (Directive 89/104/CEE) ou le 31 mai 2002 (Règlement n° 40/94/CE), peuvent continuer à être utilisés sur les étiquettes.



↳ Les noms d'entreprises ou de marques, notamment des noms tels que « Moulin de ... » ou « Domaine de ... » peuvent donc être utilisés dans les conditions évoquées ci-dessus. Cependant, en cas de confusion sur l'origine, il appartiendra à l'opérateur de décider s'il maintient son nom de marque ou d'entreprise. Dans ce cas et si le risque de confusion est avéré, il devra indiquer la véritable origine.

Par ailleurs, toute autre expression ou présentation susceptible de laisser croire que les olives mises en œuvre ont été récoltées en France alors qu'elles sont importées, doit être supprimée.

**ATTENTION : LES DESSINS, SCHEMAS, IMAGES RELEVANT DE LA MEME REGLEMENTATION QUE LES MENTIONS « TEXTE ».**

## LES MENTIONS SPECIFIQUES LIEES A L'INFORMATION SUR L'ORIGINE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

### Champ d'application

Les conditionneurs situés, territorialement, en France qui souhaitent informer sur la désignation d'origine de leur huile d'olive commercialisée **doivent demander un agrément** à l'ONOL.

En ce qui concerne l'obligation facultative relative à la désignation d'origine, l'ONOL a, en effet, réalisé une circulaire qui précise les obligations des opérateurs concernés et les mentions qu'ils peuvent faire figurer sur leur étiquetage. Ces opérateurs doivent maîtriser et garantir, par un système de traçabilité, l'origine des huiles d'olive vierges qu'ils vendent au niveau du commerce de détail.

La présente fiche n'informerait donc que sur les éléments généraux et concerne toute référence à l'origine sur l'étiquette : texte, dessin, image, ...

### 1. Produits concernés

La désignation de l'origine géographique de l'huile d'olive (par un nom géographique mentionné ou évoqué par texte, image, photo, ...) sur l'étiquetage **ne peut concerner que 2 catégories de produits** sur les 4 pouvant être commercialisés au niveau du commerce de détail :

- l'huile d'olive vierge extra
- l'huile d'olive vierge.

### 2. Etiquetage (désignation d'une origine géographique)

L'étiquetage des huiles comporte, de façon claire et indélébile, sur l'étiquette, les dénominations vues sur la fiche n° 4. Les entreprises agréées pourront également mentionner la désignation d'origine, c'est-à-dire la mention d'un nom géographique sur l'emballage ou sur l'étiquette liée à celui-ci, selon les possibilités suivantes :

- l'indication d'un terroir enregistré (AOC, AOP, IGP),
- et/ou l'indication d'un pays de l'Union Européenne,
- et/ou l'indication d'un pays tiers dans le cas d'une importation.

La mention de l'origine de l'huile d'olive ne peut se faire qu'après obtention par le conditionneur d'un numéro d'agrément auprès de l'ONOL. Ce numéro d'agrément doit figurer sur l'étiquetage.

Voir annexes 3, 4, 5 et 6.

### 3. Dérogation à la désignation de l'origine

Les noms de marques ou d'entreprises dont la demande d'enregistrement a été introduite au plus tard le 31/12/1998 conformément à la directive n° 89/104/CE ou le 31/05/2002 conformément au règlement n° 40/94/CE ne sont pas considérés comme des

désignations de l'origine. Pour les noms d'entreprises, le dépôt des statuts vaut enregistrement. L'usage de noms d'entreprises ou de marques remplissant ces conditions demeure donc possible (les noms de marques des entreprises de conditionnement agréées, utilisés mais non déposés avant ces dates, sont tolérés.)

#### **4. L'indication du n° d'agrément conditionneur délivré par l'ONIOL**

Il s'agit de mentionner le numéro d'agrément de conditionneur attribué par l'ONIOL dans ce cadre spécifique (voir fiche n° 5 sur l'étiquetage).

#### **5. Contrôle des obligations des opérateurs agréés**

Le contrôle des obligations est assuré par la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.).

## MENTIONS RELATIVES AUX MELANGES D'HUILES D'OLIVE

### Définition du coupage :

Action de mélanger des huiles issues des fruits d'une même espèce (coupage de différentes huiles d'olive entre elles).

### Définition du mélange :

Action de mêler, de mettre ensemble des substances diverses. Dans le cas de l'huile d'olive, le terme « divers » correspond à des huiles de nature différentes ou mélangées avec des huiles végétales.

Le règlement n° 1019/2002/CE relatif aux normes de commercialisation précise, dans son article 6 point 1 les obligations d'information relatives aux mélanges et aux coupages d'huiles d'olive :

↪ **Dans le cas de mélange d'huile d'olive et d'autres huiles végétales** et si il est fait état de mots, d'image ou de représentation graphique, la dénomination de vente du mélange en question est la suivante : « **Mélange d'huiles végétales (ou noms spécifiques des huiles végétales concernées) et d'huile d'olive** ». Cette dénomination est suivie, directement, par l'indication du pourcentage d'huile d'olive contenue dans ledit mélange.

Si le pourcentage d'huile d'olive dans le mélange est inférieur à 50 %, il ne peut faire état d'une présence d'huile d'olive sur l'étiquetage soit par des images ou des représentations graphiques.

↪ **Dans le cas de présence d'huile de grignons d'olive**, les termes « huile d'olive » sont remplacés *mutatis mutandis* par les termes « **huile de grignons d'olives** ».

↪ **Dans le cas de coupages d'huiles d'olive entre elles** (vierges extra ou vierges) dont plus de 75 % provient d'un même Etat membre ou de la Communauté, l'origine prépondérante peut être désignée suivie d'une mention indiquant le pourcentage minimal, supérieur ou égal à 75 % qui provient, effectivement, de cette origine prépondérante.

Exemple : pour 80 % d'huile d'olive vierge extra en provenance Espagne coupée avec 20 % d'huile d'olive vierge extra obtenue ailleurs, la mention sera la suivante :

**« Huile d'olive vierge extra obtenue par coupage contenant 80 % d'huile d'olive provenant d'Espagne »**

Ces mentions ne peuvent être indiquées que dans le cas où l'utilisateur est agréé par l'ONIOL (voir fiche 5).



## MENTIONS RELATIVES A L'INCORPORATION D'HUILE D'OLIVE

### Définition de l'incorporation :

Action d'amalgamer, de mélanger des choses très différentes (exemple : utilisation de l'huile d'olive dans un plat cuisiné).

Le règlement n° 1019/2002/CE relatif aux normes de commercialisation précise dans son article 6 point 2 les obligations d'information relatives aux incorporations d'huiles d'olive :

- S'il est fait état sur l'étiquetage, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive par des mots, des images ou représentations graphiques, la dénomination de vente de la denrée alimentaire est suivie directement par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ajoutée, par rapport au poids net total de la denrée alimentaire. Ce pourcentage peut être remplacé par le pourcentage d'huile d'olive ajoutée par rapport au poids total de matières grasses, en ajoutant l'indication « pourcentage de matières grasses ».
  
- **Sauf règlements spécifiques à certains produits (par exemple les produits soumis aux restitutions à certaines conserves)** contenant de l'huile d'olive, si il est fait état, sur l'étiquetage, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive dans une denrée alimentaire, autre que celles visées au précédent paragraphe, par des mots, des images ou des représentations graphiques, la dénomination de vente de la denrée alimentaire est suivie directement par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ajoutée, par rapport au poids net total de la denrée alimentaire.

Ce pourcentage peut être remplacé par celui de l'huile d'olive ajoutée, par rapport au poids total de matières grasses, en ajoutant l'indication : « pourcentage de matières grasses ».

Si l'huile d'olive incorporée est en A.O.C., il conviendra de se référer au décret de l'appellation correspondante pour se conformer à ses dispositions. Pour toute question relative aux AOC, se renseigner auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée (I.N.A.O.).

## PRINCIPALES REFERENCES REGLEMENTAIRES

Le Code de la consommation (partie réglementaire) présente les obligations générales d'information des consommateurs (titre 1<sup>er</sup>, chapitre II - articles R112 - 1 à R 112- 33)

### Textes relatifs aux normes de commercialisation de l'huile d'olive :

- **Règlement n° 136/66/CEE (article 35) et son annexe** : ce texte présente des obligations générales concernant les dénominations de vente et catégories d'huiles d'olive.
- **Règlement n° 1019/2002/CE de la Commission du 13 juin 2002 est relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive** : ce règlement, applicable partiellement aux 1<sup>er</sup> juillet 2002 et 1<sup>er</sup> novembre 2003, fixe les modalités d'étiquetage des huiles d'olive et de grignons d'olive commercialisées au niveau du commerce de détail, en l'état ou incorporées dans des denrées alimentaires. Il complète, dans son article 3, les dénominations de vente vues au règlement n° 136/66/CEE.

### Textes relatifs à l'étiquetage nutritionnel :

- **Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993** concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires,
- **Arrêté du 3 décembre 1993** portant application de ce décret.

### Références concernant les volumes nets des huiles comestibles en pré-emballages :

- **Arrêté du 21 mars 1985** concernant les volumes nets des huiles comestibles en pré-emballages.

### Divers :

- **Arrêté du 7 décembre 1984** concernant la date limite d'utilisation optimale et l'indication du lot de fabrication.

- **Arrêté du 20 octobre 1978** relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.

- **Décret du 11 mars 1908** portant sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.
  
- **Textes relatifs à l'élimination des déchets ménagers** (articles L 541 -1 et suivants du code de l'environnement. Décret 92 - 377 du 1er avril 1992.
  
- **Règlement n° 2092/91/CEE** du 24 juin 1991 relatif à la production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.



## Annexes



### Annexe 1

Exemple d'étiquette comportant les mentions obligatoires générales pour les huiles d'olive vierges extra



### Annexe 2

Exemple d'étiquette pour une huile d'olive en A.O.C.



### Annexe 3

Exemple d'étiquette pour une huile d'olive avec mention d'origine (olives récoltées et triturées en France)



### Annexe 4

Exemple d'étiquette pour une huile d'olive avec mention d'origine (olives récoltées hors de France et triturées en France)



### Annexe 5

Exemple d'étiquette pour une huile d'olive avec mention d'origine (olives récoltées et triturées hors de France)



### Annexe 6

Exemple d'étiquette pour une huile d'olive avec mention d'origine (coupage d'huiles d'olive d'origines différentes)





## MENTIONS OBLIGATOIRES TOUTES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

Ces mentions  
doivent  
apparaître  
dans le même  
champ visuel.

### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA \*

75 cl.

A consommer de préférence avant fin (date)  
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale  
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)

(Lot n° XX)



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

\*Pour « HUILE D'OLIVE VIERGE », la catégorie (mention du bas sur ce modèle d'étiquette)  
est : « Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des  
procédés mécaniques »





## MENTIONS OBLIGATOIRES et INDICATION D'UNE ORIGINE GEOGRAPHIQUE

### Les A.O.C.

#### HUILE D'OLIVE d'AIX-EN-PROVENCE VIERGE EXTRA

75 cl.

#### A.O.C.

A consommer de préférence avant fin (date)  
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale  
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)

(Lot n° XX)



Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement  
des olives et uniquement par des procédés mécaniques  
**(N° d'agrément conditionneur de l'ONIOL)**

Si le nom d'une marque ou d'une entreprise domine visuellement sur l'étiquette, il faut ajouter :

« **Appellation Huile d'olive d'Aix-en-Provence Contrôlée** »

On peut ajouter « Produit de France » (mention facultative).



**MENTIONS OBLIGATOIRES  
et INDICATION D'UNE ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

**Olives récoltées et triturées en France**

*La mention de l'origine géographique devient obligatoire chaque fois qu'il y a un risque de confusion pour le consommateur.*

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**

75 cl.

A consommer de préférence avant fin (date)  
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale  
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)



(Lot n° XX)

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

**HUILE D'OLIVE DE FRANCE**  
(N° d'agrément conditionneur de l'ONIOL)

## MENTIONS OBLIGATOIRES et INDICATION D'UNE ORIGINE GEOGRAPHIQUE

### Olives récoltées HORS de France et triturées en France

*La mention de l'origine géographique devient obligatoire chaque fois  
qu'il y a un risque de confusion pour le consommateur.*

#### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

75 cl.

A consommer de préférence avant fin (date)  
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale  
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)



(Lot n° XX)

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

**Olives récoltées en Espagne et transformées en France**  
(N° d'agrément conditionneur de l'ONIOL)



**MENTIONS OBLIGATOIRES  
et INDICATION D'UNE ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

**Olives récoltées et triturées HORS de France**

*La mention de l'origine géographique devient obligatoire chaque fois qu'il y a un risque de confusion pour le consommateur.*

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**

75 cl.

A consommer de préférence avant fin (date)  
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale  
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)



(Lot n° XX)

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

**HUILE D'OLIVE D'ESPAGNE**  
(N° d'agrément conditionneur de l'ONP)



## MENTIONS OBLIGATOIRES et INDICATION D'UNE ORIGINE GEOGRAPHIQUE

### Coupages d'huiles d'olive vierge (extra)

*La mention de l'origine géographique devient obligatoire chaque fois qu'il y a un risque de confusion pour le consommateur.*

#### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

75 cl.

A consommer de préférence avant fin (date)  
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

(Nom ou Raison Sociale  
Adresse/ Code Postal et nom de la commune)

(Lot n° XX)



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

**Huile d'olive vierge dont plus de 75 % est originaire  
d'Italie**

(N° d'agrément conditionneur de l'ONIGL)

