



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ

Liberté  
Égalité  
Fraternité



# ÉTIQUETAGE ET PRESENTATION DES HUILES D'OLIVE

## Conditionnement

Art.2 du RCE 29/2012

Les huiles (...), sont présentées préemballées au consommateur final dans des emballages d'une **capacité maximale de cinq litres**. Ces emballages sont munis d'un **système d'ouverture qui perd son intégrité après sa première utilisation**, et comportent un étiquetage conforme aux articles 3 à 6.

La vente en vrac de l'huile d'olive est interdite. Néanmoins, si l'opération de **remplissage se fait sous les yeux du consommateur**, dans un contenant de moins de 5l pourvu d'un système de fermeture inviolable, l'huile d'olive peut être considérée préemballée avant sa remise au consommateur final. Dès lors, sous réserve que l'étiquetage soit conforme aux articles 3 et 6 du règlement 29/2012, rien ne s'oppose à cette pratique.

Le n° d'agrément du conditionneur, doit être attribué au commerce concerné par la pratique en tant que conditionneur final.

## Dénomination & informations obligatoires

Art.1, Art.3 & Art.4 bis du RCE 29/2012

Les huiles d'olives commercialisables sont celle visées aux points 1 a), 1 b), 3 et 6 de l'annexe VII partie VIII du Règlement (CE) n° 1308/2013. L'étiquetage des huiles (...), comporte de façon claire et indélébile, en plus de la dénomination, mais pas nécessairement à proximité de celle-ci, les informations suivantes selon la catégorie d'huile (art.3):

**Huile d'olive vierge extra :** «huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;

**Huile d'olive vierge :** «huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;

**Huile d'olive - composées 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»;

**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».

Pour les huiles d'olive commercialisables, des informations sur les conditions particulières de conservation des huiles à l'abri de la lumière et de la chaleur doivent figurer sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Les mentions obligatoires visées à l'article 3 (catégorie de l'huile d'olive), celle visée à l'article 4, (origine), sont regroupées dans le champ visuel principal (face avant), soit sur la même étiquette ou sur plusieurs étiquettes apposées sur le même récipient, soit directement sur le même récipient. Ces mentions obligatoires doivent chacune apparaître dans leur intégrité et dans un corps de texte homogène.

Ainsi, il convient d'indiquer « origine Union Européenne » et non « origine UE ».

## Désignation d'origine

Art.4 du RCE 29/2012

Une désignation de l'origine figure sur l'étiquetage de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive vierge.

Aux fins du présent règlement, on entend par «désignation de l'origine» la mention d'un nom géographique sur l'emballage ou sur l'étiquette liée à celui-ci.

La désignation de l'origine consiste uniquement

- dans le cas des huiles d'olive originaires d'un état membre ou d'un pays tiers, en une référence à **l'état membre, à l'Union ou au pays tiers**, selon le cas;
- dans le cas des **coupages d'huiles d'olive originaires de plusieurs états membres ou pays tiers**
  - \* «coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne»
  - \* «coupage d'huiles d'olive non originaires de l'Union européenne»

- \* «coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne et non originaires de l'Union»
- une appellation d'origine protégée **AOP** ou une indication géographique protégée **IGP** visée au règlement (CE) n° 510/2006

**Remarque :** sur l'étiquetage d'une huile d'olive sans AOP ou IGP, **aucune référence géographique** ne doit apparaître, mise à part le pays d'origine. Par exemple, la dénomination « huile d'olive du Gard » ou les mentions « Camargue », « Sud de France », « Midi de la France » ne sont pas conformes.

A noter que pour les huiles d'olive biologiques, l'origine de la matière première notée sous le logo eurofeuille ne peut se substituer à la mention d'origine prévue par le Règlement 29/2012.

## Autres mentions obligatoires

Règlement INCO 1169/2011 article 9

- La quantité nette ;
- La date de durabilité minimale
- 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 ;
- L'indication du lot ;
- Une déclaration nutritionnelle (sauf si dérogation)

Décret n°2010/371 du 12 avril 2010

L'agrément prévu au paragraphe 2 de l'article 9 du règlement (CE) n° 1019/2002 de la Commission du 13 juin 2002 susvisé est rendu obligatoire pour les entreprises dont les installations de conditionnement sont situées sur le territoire français. Il est délivré par l'Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer.

La circulaire France Agrimer du 20 avril 2011 impose l'apposition du numéro d'agrément conditionneur sur l'emballage ou l'étiquetage.

Ce numéro consiste en une suite alphanumérique :

- pour les moulins privés/conditionneurs situés dans le Gard : 30xx M/O
- pour les moulins coopératifs/conditionneurs situés dans le Gard : 30xx C/O
- pour les négociants/conditionneurs situés dans le Gard : 30xx N/O
- pour les conditionneurs à façon situés dans le Gard : 30xx F/O
- pour les oléiculteurs / conditionneurs ne triturant pas, situés dans le Gard : 30xx O/O
- pour les autres opérateurs ne conditionnant pas, situés dans le Gard : 30xx A/O

## Mentions facultatives

Art.5 du RCE 29/2012

- la mention **«première pression à froid»** peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, lors d'un premier pressage mécanique de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel avec presses hydrauliques;
- la mention **«extrait à froid»** peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives;
- des indications des caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût et/ou à l'odeur peuvent être mentionnées uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges; les termes visés à l'annexe

XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91 ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation effectuée selon la méthode prévue à ladite annexe;

les termes mentionnés à l'annexe XII point 3.3 et qui doivent être certifiés par un jury de dégustateurs agréé par le COI sont : fruité, le cas échéant qualifié de vert ou de mûr, piquant et amer, précisés ou non des termes intense, moyen ou léger.

le terme «équilibré» peut être employé ainsi que l'expression «huile douce»

Pour ce qui concerne la mention « Huile d'olive goût à

l'ancienne », la Commission a déjà été interrogée sur la lecture de l'article 5 du R(UE) 29/2012. Sous réserve que le « goût à l'ancienne » puisse être caractérisé par des tests organoleptiques corroborés par des critères objectifs reconnus par le COI, l'article 7 du R(UE) 29/2012 laisse la possibilité aux opérateurs d'utiliser ces mentions.

- 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 peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) n° 2568/91.

Conception graphique : ComUneException

Remerciements à la Direccte d'Occitanie pour l'autorisation de reproduction des documents.