



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

huile d'olive

Question écrite n° 109014

Texte de la question

M. François Loncle à M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Comme dans le cas du vin, la Commission européenne a émis pour l'huile d'olive vierge extra un règlement laxiste qui porte atteinte à la qualité des produits agricoles. Depuis le 1er avril 2011 est entré en vigueur le règlement européen n° 61/2011 qui établit un nouveau critère d'évaluation des « caractéristiques physiques et chimiques des huiles d'olive ». Des experts chimistes ont découvert que les esters d'alkyle d'acides gras, qui sont naturellement présents dans les olives, permettent de déterminer la qualité de l'huile d'olive, dans la mesure où leur niveau révèle la fermentation des olives avant l'extraction de l'huile. Pour obtenir l'appellation de vierge extra, l'huile doit être pressée dans les vingt-quatre heures suivant la cueillette des olives. Un pressage tardif entraîne une plus grande fermentation qui s'accompagne d'un arôme désagréable que des fraudeurs peuvent dissimuler par le procédé de « désodorisation ». La nouvelle réglementation se serait avérée utile si elle n'avait pas fixé à 150 mg/kg le seuil maximal de teneur des esters d'alkyle dans l'huile d'olive vierge extra, car ceux-ci ne dépassent pas, en vérité, 30 mg/kg dans le cas d'olives saines pressées immédiatement après la récolte. Ce règlement risque clairement d'abaisser la qualité des huiles d'olive vierge extra. Il lui demande d'intervenir auprès de la Commission européenne pour que ce critère d'évaluation soit réexaminé rapidement, de manière à préserver la noblesse d'un produit traditionnel de nos régions méridionales et à lutter efficacement contre des producteurs malhonnêtes qui seraient tentés de mélanger de l'huile vierge extra avec de l'huile désodorisée.

Texte de la réponse

Les huiles d'olive commercialisées en France sont soumises à la réglementation européenne. En particulier, le règlement (CE) n° 2568/91 définit les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques des différentes catégories d'huiles d'olive. Jusqu'alors, ce règlement ne prévoyait pas de critère quant à la teneur en esters méthyliques et éthyliques des acides gras, globalement désignés sous le terme générique d'« alkyls esters ». Les alkyls esters, présents naturellement dans les huiles d'olive de bonne qualité, se trouvent en quantité plus importante dans les huiles issues des olives fermentées qui présentent un défaut de goût, à moins qu'elles n'aient été désodorisées, ce qui est interdit pour les huiles d'olive vierges. La présence en quantité importante de ces alkyls esters dans une huile d'olive vierge extra est donc considérée comme l'indice d'un mélange avec une huile désodorisée frauduleux. C'est pourquoi le règlement (UE) n° 61/2011 du 24 janvier 2011, applicable depuis le 1er avril 2011, modifie le règlement (CE) n° 2568/91 en définissant un critère de qualité supplémentaire pour les huiles d'olive vierge extra. Les limites fixées par ce règlement sont issues des avis des experts chimistes européens, en concordance avec les travaux accomplis dans le cadre du Conseil oléicole international et sur la base des données recueillies depuis plusieurs années pour un grand nombre d'huiles de qualité différente. Ce critère s'ajoute aux critères déjà existants, permettant de définir une huile d'olive vierge extra et de la distinguer des huiles qui ne seraient pas authentiques.

Données clés

Auteur : [M. François Loncle](#)

Circonscription : Eure (4^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 109014

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 24 mai 2011, page 5281

Réponse publiée le : 5 juillet 2011, page 7163