



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

huile d'olive

Question écrite n° 28249

## Texte de la question

M. Yvan Lachaud attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les inquiétudes des producteurs d'olives et d'huile d'olive. La réglementation européenne prévoit d'encadrer cette production par des mentions organoleptiques, suivant les méthodes établies par le COI. Si le PH des olives est règlementé à 4,3, les producteurs craignent une uniformisation de leurs produits et une perte de la typicité gustative entre les différentes variétés, comme celle de la picholine nîmoise par exemple. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui indiquer quelles sont les intentions du Gouvernement à ce sujet.

## Texte de la réponse

La réglementation relative aux normes de commercialisation des huiles d'olive et des olives de table est définie au niveau international par le CODEX alimentarius et par le Conseil oléicole international (COI). Les méthodes établies par le COI, dont l'Union européenne est le principal membre en terme de production et de consommation, ont vocation à être intégrées au sein de la réglementation communautaire. La méthodologie relative à l'évaluation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges, établie par le COI en novembre 2007, a été transcrite en droit communautaire par le règlement (CE) n° 640/2008 du 4 juillet 2008. À ce stade, la conséquence est limitée à ce que les termes descriptifs fruité, fruité vert, fruité mûr, piquant, amer, huile douce et équilibré ne puissent être utilisés que s'ils ont été déterminés conformément à la méthodologie définie par la norme du COI. Dans le cadre de la révision du règlement (CE) n° 1019/2002 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive et afin de pouvoir valoriser la richesse aromatique des huiles d'olive vierges, les autorités françaises s'attachent à ce que d'autres qualificatifs organoleptiques que ceux définis par la méthodologie du COI puissent être utilisés. La Commission européenne a confirmé, par écrit, que telle était également son intention. Dans l'hypothèse d'un vote favorable au sein du comité de gestion compétent, cette disposition répondrait ainsi à l'attente de la filière oléicole. Concernant les olives de table, une norme établie par le COI en 2004 fixe des limites maximales de pH pour les saumures de conditionnement ou le jus après équilibre osmotique. Cette norme prévoit également des dispositions dérogatoires au pH si les olives proviennent d'élaborations traditionnelles dont la sécurité alimentaire est garantie par un organisme officiel. Si cette norme, aujourd'hui non directement applicable dans la Communauté européenne, devait être transcrite en droit communautaire, les autorités françaises veilleraient à ce que cette disposition dérogatoire soit appliquée afin de préserver les intérêts de la filière française.

## Données clés

**Auteur :** [M. Yvan Lachaud](#)

**Circonscription :** Gard (1<sup>re</sup> circonscription) - Nouveau Centre

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 28249

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** Agriculture et pêche

**Ministère attributaire** : Agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

**Question publiée le** : 29 juillet 2008, page 6455

**Réponse publiée le** : 23 septembre 2008, page 8167