



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 28321

Texte de la question

Mme Muriel Marland-Militello appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'étiquetage des huiles d'olive. Les huiles d'olive font partie intégrante du patrimoine gastronomique français, de sa richesse, de sa diversité et de sa renommée. Or, la réglementation européenne prévoit d'encadrer les mentions organoleptiques suivant les méthodes établies par le conseil oléicole international. Ainsi seulement 5 descripteurs pour les huiles d'olive vierges et 28 pour les huiles d'olive en appellation d'origine seraient permis. Ce nombre paraît trop faible pour permettre aux producteurs d'informer correctement le consommateur sur le goût du produit avec un large éventail de sensations. Aussi aimerait-elle savoir ce qu'il entend faire pour permettre aux producteurs d'utiliser davantage de descripteurs afin de mieux informer le consommateur européen sur la richesse aromatique des huiles d'olive françaises.

Texte de la réponse

La réglementation relative aux normes de commercialisation des huiles d'olive 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, qu'elles bénéficient ou non d'une appellation d'origine, 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 a confirmé par écrit que telle était également son intention, en vue d'une application à compter de la campagne 2009-2010. 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.

Données clés

Auteur : [Mme Muriel Marland-Militello](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 28321

Rubrique : Consommation

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 8168