



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

olives

Question écrite n° 34062

Texte de la question

M. Jacques Bascou attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la préservation de la spécificité gustative des olives de table conditionnées en France. L'interprofession oléicole a demandé au Gouvernement de soutenir au niveau européen ses demandes de reconnaissance des préparations traditionnelles qui respectent la typicité des olives produites en France. Il s'agit, par exemple, d'une fermentation réduite pour les olives de table. Cette demande concerne notamment les réputées olives vertes Lucques produites en pays narbonnais, à Bize-Minervois, dans la plus grande confiserie d'olives de table de France. Contrairement aux olives d'autres pays méditerranéens comme la Grèce, l'Espagne et l'Italie, les préparations traditionnelles françaises, avec notamment des olives stockées au froid et moins fermentées, permettent de bien mieux conserver couleur et goût naturel des produits. Mais par rapport aux critères européens qui conviennent à la Grèce, l'Espagne ou l'Italie, ces préparations sont légèrement hors normes. Le respect strict des normes européennes reviendrait à changer des goûts et des couleurs appréciés par les consommateurs français. Il serait donc important que les normes européennes reconnaissent la spécificité gustative des olives françaises. Il lui demande si le Gouvernement envisage de soutenir cette demande de l'interprofession oléicole qui concerne en particulier les producteurs d'olives Lucques du pays narbonnais.

Texte de la réponse

La réglementation européenne ne dispose pas, jusqu'à présent, de normes de commercialisation relatives aux olives de table. Toutefois, les méthodes établies par le Conseil oléicole international (COI), dont l'Union européenne est le principal membre en terme de production et de consommation, sont susceptibles d'être un jour intégrées au sein de la réglementation communautaire. En 2004, le COI a établi une norme relative aux olives de table, qui fixe des limites maximales de pH pour les saumures de conditionnement ou le jus après équilibre osmotique. Certaines préparations traditionnelles françaises ne répondent pas à ces critères en raison de procédés basés sur une fermentation réduite. Pour tenir compte de telles spécificités locales, cette norme prévoit des dispositions dérogatoires au pH si les olives proviennent des 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, dans le futur, en droit communautaire, les autorités françaises veilleraient à ce que la disposition dérogatoire soit pleinement appliquée afin de préserver les intérêts de la filière française.

Données clés

Auteur : [M. Jacques Bascou](#)

Circonscription : Aude (2^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 34062

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 4 novembre 2008, page 9420

Réponse publiée le : 3 février 2009, page 1018