

Débat sur les huiles d'olive vierges extra aromatisées

Récemment interpellé sur les préparations étiquetées par certains opérateurs comme « huiles d'olive vierges extra aromatisées » aux extraits de plantes comme l'ail, le citron, le thym, le romarin, etc., le Secrétariat exécutif a décidé d'interroger les acteurs du secteur oléicole pour avoir leur opinion sur cette question délicate : en effet, comment considérer qu'une huile d'olive vierge est extra lorsque l'ajout de substances rend impossible son analyse organoleptique ?

Soucieux de garantir au consommateur une information vérifiable et de contribuer à une sécurité juridique pour les opérateurs, le COI souhaite ainsi entamer une réflexion sur l'opportunité d'une éventuelle note explicative sur les produits pour lesquels sa norme n'est pas applicable.

Le Secrétariat exécutif du COI a demandé à ses chefs de délégation, à ses experts et aux représentants de son Comité consultatif sur l'huile d'olive et les olives de table de se prononcer sur cette question avant le 7 mars. Les acteurs des pays non membres du COI sont invités, s'ils le souhaitent, à donner leur point de vue au Secrétariat exécutif du COI.

Source : COI, février 2014