

France : Le contrôle des huiles d'olive

Chaque année, la DGCCRF lance un plan de contrôle permettant de maintenir une surveillance active du secteur sensible des huiles d'olive.

La réglementation communautaire impose de contrôler la qualité et l'étiquetage des huiles d'olive, ce secteur étant propice aux pratiques commerciales trompeuses.

L'Europe fournit plus de la moitié de la production mondiale d'huile d'olive. Petit pays producteur d'huile d'olive et d'olives, la France figure parmi les principaux consommateurs. La majorité des huiles d'olive (70 %) consommées en France proviennent de l'étranger. Les huiles d'olive vierge extra représentent toutefois la quasi-totalité des huiles achetées en France.

Près de 350 établissements ont été contrôlés à tous les stades de la filière. Une attention particulière a été apportée aux produits revendiquant une qualité supérieure, aux huiles d'olive vendues à très bas prix ainsi qu'aux huiles vendues dans des secteurs touristiques.

Trois grands types de manquement concernant :

1/ L'information sur l'origine

La réglementation communautaire [\[1\]](#) impose l'indication de l'origine sur l'étiquetage des huiles d'olive vierge et vierge extra et définit les modalités de ce marquage. L'origine n'était pas précisée pour 8 % des huiles contrôlées.

La plupart du temps, les infractions consistent à indiquer frauduleusement ou de laisser croire indûment qu'une huile d'olive possède une origine française ou bénéficie d'une appellation d'origine.

Par rapport aux enquêtes précédentes, une amélioration a toutefois été constatée avec la désignation de l'origine par les mots « Union européenne » à la place de « UE » et l'ajout de la mention « distribué par » précédant l'adresse d'un opérateur français distribuant une huile d'olive étrangère, pour éviter l'ambiguïté sur l'origine de l'huile.

2/ La présentation et l'étiquetage

L'absence d'étiquetage, un étiquetage incomplet ou rédigé exclusivement en langue étrangère, des distinctions abusives telles que « sans additif artificiel », le numéro d'agrément du conditionneur manquant, ou l'usage de mentions non permises comme « fruité noir », « fruité médium » ou « fruité à l'ancienne » figurent parmi les anomalies plusieurs fois constatées.

3/ Les cahiers des charges AOP non respectés

Parmi les constatations :

- mise en vente d'huile d'olive vierge extra (HOVE) non AOC sous un panneau indiquant « HOVE AOC Provence » ;
- indication tronquée « AOP vallée des Baux » au lieu de « AOP huile d'olive de la vallée des Baux » ;
- mention « Huile d' Olive » en très gros caractères sur la bouteille, complétée par la mention « AOC » sur le bouchon, sans précision du nom de l'AOC ;

- étiquetage mentionnant « AOP Haute Provence » avec le nom du département « Alpes de Haute Provence », sans respecter les critères d'utilisation de cette appellation.

Des manquements isolés concernant :

1/ L'utilisation de mentions valorisantes injustifiées :

- « Huile... produite au château » ;
- « Huile d'olive Optima » pour un mélange d'huile d'olive et de tournesol ;
- « Huile d'olive de France, vierge extra » alors que l'indication de l'origine doit compléter la dénomination de vente et non y être incluse ;
- « Huile du moulin de ... » ou encore indication d'une « coopérative oléicole » alors que les références ne sont pas justifiées ;
- sur le site du « Bon coin », mise en vente par un particulier d'une huile d'olive vierge extra qualifiée de « BIO » ;
- sur un présentoir comportant la référence géographique NICE : mise en vente de produits non visés par le décret AOP Nice revêtant un caractère confusionnel avec des produits en bénéficiant ;
- des références « à la truffe » pour des huiles qui n'en contiennent pas mais qui sont simplement aromatisées.

2/ L'usage abusif d'allégations nutritionnelles ou de santé :

- « naturellement riche en oméga 3 » ;
- « sans cholestérol » ;
- sur le site d'un opérateur : « Nos huiles d'olives sont riches en antioxydants qui permettent de prévenir les maladies cardiovasculaires, les cancers et le vieillissement ».

3/ La durée ou les conditions de conservation :

- indication d'une DLUO (date limite d'utilisation optimale) à 18 mois, à partir de la date du conditionnement, sans pouvoir justifier de critères clairs et documentés et sans avoir réalisé des tests de vieillissement ;
- exposition de bouteilles sans respecter les conditions de conservation prescrites par le fabricant.

Des résultats analytiques majoritairement non conformes

Un règlement communautaire^[2] définit des critères organoleptiques et physico-chimiques pour chaque catégorie d'huiles d'olive. Il détermine également la composition des huiles d'olive en acides gras et en stérols, ce qui permet de les caractériser par rapport aux huiles végétales.

Le Service commun des laboratoires (SCL) de Marseille a analysé, dans le cadre de cette enquête, 143 prélèvements :

- 30 % des échantillons ont été déclarés « conformes » ;
- 22,4 % ont été jugés « à surveiller » du fait de légers défauts organoleptiques, de critères physico-chimiques légèrement en-dessous des valeurs réglementaires ou bibliographiques, d'un déficit en truffes par rapport au pourcentage annoncé, ou encore d'étiquetages non corroborés par les résultats d'analyses ;

• 46 % des échantillons ont été déclarés non conformes, essentiellement (93%) pour des critères organoleptiques :

- déclassement d'huiles d'olive vierge extra en huiles d'olive vierge ou en huiles d'olive vierge lampante (défauts organoleptiques et/ou dépassement des critères physico-chimiques réglementaires) ;
- mélange d'huile d'olive avec de l'huile raffinée de même nature ou de nature différente de type soja, colza ou tournesol, sans le préciser sur l'étiquetage ;
- absence de morceaux de truffes dans l'huile alors que l'étiquetage mentionne « à la truffe noire ».

On notera que les échantillons non conformes sur la base de critères organoleptiques sont en grande majorité d'origine étrangère (84 %) alors que les contrôles ont concerné une proportion importante d'huiles françaises (34 %).

Quelques faits marquants ou représentatifs

- Un prélèvement réalisé sur une préparation de tomates séchées à l'huile d'olive a montré que l'huile utilisée était en fait d'une autre nature. L'infraction a été relevée et la mesure de police administrative a permis de remettre en conformité le lot (étiquetage rectifié).
- Le tribunal de grande instance d'Ajaccio a condamné à 15 000 € d'amende, pour pratique commerciale trompeuse, et à la publication du jugement dans *Corse matin*, un agriculteur qui mettait sur le marché des huiles d'olive lampantes, impropres à la consommation, qui, de surcroît, ne portaient pas de mention sur l'origine, ni de DLUO.
- Une huile en provenance d'Espagne, commercialisée comme « vierge extra », a été classée « vierge » par le SCL de Marseille. Ce résultat a été confirmé par deux laboratoires choisis par le distributeur. Lorsque ces résultats ont été portés à sa connaissance, l'enseigne de distribution a fait procéder à la destruction des 1840 bouteilles concernées. Elle a également fait cesser toute livraison par le fournisseur espagnol et a obligé, par un cahier des charges, l'ensemble de ses fournisseurs à soumettre les huiles d'olive à des tests organoleptiques conformes aux prescriptions du Conseil oléicole international (COI). De plus, l'enseigne en question a décidé que désormais chaque livraison d'huile d'olive serait soumise à deux analyses libératoires conduites l'une par le Centre technique de l'olivier (CTO) et l'autre par l'Institut des corps gras (ITERG) ainsi qu'à un test de vieillissement.
- Un importateur, en difficulté financière, avait suspendu ses autocontrôles jugés trop coûteux et se contentait des autocontrôles du fournisseur, effectués en Italie dans un laboratoire non agréé. Il a de nouveau fait l'objet d'un avertissement à la suite de résultats non conformes.

En définitive, il apparaît que les manquements (46 %) restent nombreux dans le secteur de l'huile d'olive. On observe cependant une réelle amélioration par rapport à l'année dernière (57,3 %).

Cette évolution trouve probablement son origine dans le changement de réglementation communautaire qui rend désormais obligatoire l'indication des conditions de stockage sur l'étiquetage. La mention « à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur » permet d'éviter

la dégradation au cours de leur durée de vie de produits de bonne qualité initiale et diminue ainsi le nombre de déclassements d'huiles d'olive vierges extra en huiles vierges.

On constate également une nette amélioration dans la désignation de l'origine qui figure désormais sur 92 % des étiquetages contrôlés. L'effort de pédagogie entrepris auprès des PME de ce secteur semble porter ses fruits.

Cible	Résultats
348 établissements visités	5 procès-verbaux
143 prélèvements	11 mesures de police administrative
	2 injonctions
	101 avertissements

[1] Règlement (CE) n° 29/2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive.

[2] Règlement (CE) n° 2568/91 du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférent.

Source : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/controle-des-huiles-dolive/29> janvier 2015