

OLIVE OIL HUILE D'OLIVE

Réglementations sur l'étiquetage et la présentation des huiles d'olive

Brigitte Pouyet^{1,*} et Véronique Ollivier²

¹ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), 59 Boulevard V. Auriol, 75013 Paris, France

² Service commun des laboratoires (SCL), 146 Traverse Charles Susini, 13388 Marseille Cedex 13, France

Reçu le 20 décembre 2013 – Accepté le 30 janvier 2014

Résumé – L'huile d'olive est uniquement obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.). Elle est mise sur le marché en respectant les dénominations et définitions suivantes : l'huile d'olive vierge est obtenue directement des olives, uniquement par des procédés mécaniques, éventuellement physiques et notamment thermiques, à condition qu'elle n'altère pas l'huile. L'huile d'olive vierge ne doit subir d'autre traitement que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Dans les huiles d'olives vierges on distingue deux catégories : l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge extra. L'huile d'olive lampante est impropre à la consommation. L'huile d'olive sans qualificatif est un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge. L'huile de grignons d'olive est obtenue par extraction avec des solvants ou des traitements physiques, à partir du produit restant lorsque l'huile d'olive vierge ou vierge extra est extraite. Les méthodes d'analyses sont essentielles pour distinguer ces différentes catégories d'huiles d'olive.

Mots clés : Huile d'olive / réglementation / méthodes d'analyse

Abstract – **Regulations on the labeling and preservation of olive oil.** Olive oil is the oil obtained solely from the fruit of the olive tree (*Olea europaea* L.). It is marketed in accordance with designations and definitions: virgin olive oils are the oils obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration. Virgin olive oils fit for consumption as they are, include extra virgin olive oil and virgin olive oil. virgin olive oil not fit for consumption as it is, is designated lampante virgin olive oil. Olive oil is the oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oils fit for consumption as they are. Olive-pomace oil is the oil obtained by treating olive pomace with solvents or other physical treatments. Analytical methods are essentials to distinguish between those different categories of olive oils.

Keywords: Olive oil / regulation / analytical methods

Introduction

L'huile d'olive est connue depuis la plus haute antiquité : les Grecs anciens, les Phéniciens et les Romains l'utilisaient déjà pour leur cuisine (à l'origine de la cuisine méditerranéenne) et pour leurs produits cosmétiques. Que ce soit en assaisonnement ou pour cuisiner, l'image de l'huile d'olive ne cesse de croître, en raison notamment de ses caractéristiques organoleptiques qui varient en fonction du terroir et des pratiques agronomiques, de la variété (ou cultivar), et du stade de maturité à la récolte.

L'huile d'olive est plébiscitée pour son goût, mais aussi pour ses vertus. C'est l'aliment santé par excellence.

La gamme d'huiles d'olive est très étendue, avec des prix qui varient de 3 € à plus de 30 €/L. Cette grande diversité

conduit à établir des normes de commercialisation, c'est pourquoi ce secteur bénéficie d'une réglementation fournie.

1 Dénomination des différentes catégories d'huile d'olive selon des critères réglementés

Les normes de commercialisation fixent des règles d'étiquetage informant le consommateur sur le type d'huile d'olive offert.

On distingue trois niveaux de textes : au niveau international les normes du Codex alimentarius qui sont d'application volontaire mais servent de référence dans le règlement des litiges du commerce international. En Europe, la réglementation sur la commercialisation et l'analyse des huiles d'olive

* Correspondance : brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

est harmonisée. La France dispose de textes spécifiques, pour celles qui bénéficient d'AOP ou d'IGP.

1.1 Le Codex alimentarius

La diversité des règles édictées et contrôlées par les gouvernements des différents pays pour assurer la sécurité et la qualité des denrées alimentaires est source d'entraves à cette libre circulation.

C'est pourquoi la Commission du Codex alimentarius créée en 1962, a pour ambition d'élaborer des normes internationales applicables à la sécurité des produits alimentaires et à la loyauté de leur commerce.

Il s'avère que les normes du Codex alimentarius, source de droit international et d'application volontaire, imprègnent nos règles nationales. Réciproquement, l'Union européenne s'implique fortement dans l'élaboration des normes Codex.

Lors de la dernière réunion du Comité Codex sur les huiles (CCFO) qui s'est tenue en février 2013, deux amendements à la norme sur les huiles d'olive et sur les huiles de grignons d'olive (Codex-STAN-33-1981) ont été présentés pour modifier des critères de composition (teneur campesterol et stigmastadiène).

1.2 Les textes européens

Le secteur de l'huile d'olive bénéficie d'une réglementation harmonisée qui se décline en textes généraux tels que l'Organisation commune de marchés (OCM unique) et les textes relatifs à l'indication d'origine. De plus, deux règlements sont spécifiques au secteur, qui précisent les normes de commercialisation et les méthodes d'analyses afférentes.

- Règlement (CE) No. 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »). Celui-ci vient d'être remplacé en décembre 2013 par le règlement (UE) No. 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles.
- Règlement (CE) 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) No. 1898/2006 du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Le présent règlement fixe certaines modalités d'application du règlement (CE) No. 510/2006¹ notamment en ce qui concerne la demande d'enregistrement et l'étiquetage (mentions, symboles communautaires) des produits bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine.
- Règlement (CE) No. 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse afférentes.

¹ Les références faites au règlement No. 510-2006 s'entendent comme faites au règlement (CE) No. 1151/2012 qui l'a abrogé.

- Règlement (CE) No. 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 relatif aux normes commerciales de l'huile d'olive.

1.3 La réglementation nationale

Les textes nationaux complètent la réglementation européenne en fixant les conditions générales d'étiquetage et de présentation des produits ainsi que les critères à respecter pour bénéficier de signe de qualité (AOC, Bio).

- Code de la Consommation.
- Décret du 14 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence ».
- Décret No. 2010/371 du 12 avril 2010 relatif au secteur oléicole.
- Arrêté du 8 octobre 2004 relatif à l'emploi de vitamine D₃ dans les huiles végétales.
- Arrêté du 6 octobre 2005 relatif à la capacité des emballages d'huiles d'olive destinées aux collectivités.
- Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.
- Décret du 10 janvier 1994 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'Olive de Nyons ».
- Décret du 27 août 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence ».
- Décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».
- Décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'Olive de Haute-Provence ».
- Décret du 17 novembre 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes ».
- Décret du 26 novembre 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nice ».
- Décret du 26 novembre 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « huile d'olive de Corse – oliu di Corsica ».

2 L'étiquette d'une huile d'olive comporte des mentions obligatoires et des mentions facultatives

En liminaire, on rappelle que pour vendre son huile au consommateur final, l'oléiculteur doit utiliser un conditionnement dont la capacité est inférieure à 5 L et qui perd son intégrité à la première ouverture (article 2 du règlement 29/2012).

2.1 Les mentions obligatoires prévues à l'article R 112-9 du Code de la consommation sont les suivantes

- La dénomination de vente (Annexe VII, partie VIII du règlement No. 1308/2013).

Les dénominations de vente sont les suivantes :

- Huile d'olive vierge extra.

- Huile d'olive vierge.
 - Huile d'olive – composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges.
 - Huile de grignons d'olive.
- La quantité nette. L'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume pour les produits liquides en utilisant, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre.
- La date de durabilité minimale.
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne.
- L'indication du lot.

2.2 En application du règlement 29/2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive, des mentions obligatoires supplémentaires doivent figurer sur l'étiquetage des huiles d'olive

En plus de la *dénomination* (Cf. 2.1), mais pas nécessairement à proximité de celle-ci, l'étiquetage des huiles d'olive comporte de façon claire et indélébile, les informations suivantes sur la catégorie d'huile (Art-3 du RCE 29-2012) :

- Huile d'olive vierge extra : « huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. » Il s'agit d'une huile d'olive dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8 g/100 g et le taux de peroxydes inférieur ou égal à 20 meq O₂/kg. Ses autres caractéristiques sont un fruité supérieur à 0 et une absence de défaut.
 - Huile d'olive vierge : « huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. » C'est une huile d'olive dont l'acidité libre exprimée en acide oléique, est au maximum de 2 g/100 g et le taux de peroxydes inférieur ou égal à 20 meq O₂/kg. Ses autres caractéristiques sont un fruité supérieur à 0 et une médiane de défauts inférieure ou égale à 2,5.
 - Huile d'olive : Composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges, « huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives ». Huile de grignons d'olive : « huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives » ou « huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives ».
- Le numéro d'agrément – Art. 9 du RCE 29/2012.

L'Agrément prévu au paragraphe 2 de l'article 9 du règlement (CE) No. 29/2012 a été rendu obligatoire pour les entreprises dont les installations de conditionnement sont situées sur le territoire français. Cet agrément doit être conforme aux dispositions du Décret 2010-371 relatif au secteur oléicole. En France, il est délivré par l'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer : FranceAgriMer.

Un numéro d'agrément conditionneur doit être apposé sur l'emballage ou l'étiquetage (circulaire FranceAgriMer du 20 avril 2011).

À titre d'exemple, ce numéro consiste en une suite alphanumérique :

- pour les moulins privés/conditionneurs situés dans les Bouches du Rhône : 13xx M/O,
- pour les moulins coopératifs/conditionneurs situés dans les Bouches du Rhône : 13xx C/O,
- pour les négociants/conditionneurs situés dans les Bouches du Rhône : 13xx N/O,
- pour les conditionneurs à façon situés dans les Bouches du Rhône : 13xx F/O,
- pour les oléiculteurs/conditionneurs ne triturant pas, situés dans les Bouches du Rhône : 13xx O/O,
- pour les autres opérateurs ne conditionnant pas, situés dans les Bouches du Rhône : 13xx A/O.

– La désignation de l'origine, obligatoire pour l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge (Art. 4 du RCE 29/2012). L'origine de l'huile d'olive correspond à la zone géographique dans laquelle les olives ont été récoltées et où se situe le moulin où les olives ont été triturées.

Aux fins du règlement, 29/2012 on entend par « désignation de l'origine » la mention d'un nom géographique sur l'emballage ou sur l'étiquette liée à celui-ci.

La désignation de l'origine consiste uniquement :

- a) Dans le cas des huiles d'olive originaires d'un État membre ou d'un pays tiers, il est fait référence à l'État membre, à l'Union ou au pays tiers, selon le cas. Par exemple et respectivement : « Huile d'olive de France » ou « Origine Espagne » ; « Origine Union Européenne » ; « Origine Tunisie »...
- b) Dans le cas des coupages d'huiles d'olive originaires de plusieurs États membres ou pays tiers :
 - i) « coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne » ;
 - ii) « coupage d'huiles d'olive non originaires de l'Union européenne » ;
 - iii) « coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne et non originaires de l'Union » ;
- c) Une appellation d'origine protégée AOP.

2.3 De nouvelles mentions obligatoires ajoutées à l'étiquetage des huiles d'olive

Dans le cadre d'une révision du Règlement 29/2012, pour prendre en compte les données scientifiques récentes qui montrent une dégradation de l'huile d'olive au contact de la chaleur et de la lumière, il est prévu de rendre obligatoire l'indication sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci de la nécessité de conserver les huiles à l'abri de la lumière dans un endroit frais.

Il est également prévu que la désignation de l'origine soit obligatoire pour les huiles d'olive vierge extra et les huiles d'olive vierge et les dispositions de l'article 4 du règlement

29/2012 précisent les conditions pour mentionner le nom du pays d'origine (EM ou pays tiers) ou de faire référence à une origine : « UE ».

Les deux mentions obligatoires (désignation et origine) doivent être regroupées et apparaître dans le champ visuel principal, conformément aux dispositions figurant dans le règlement INCO (article 2, paragraphe 2, point 1 du règlement 1169/2011) : soit sur une même étiquette, soit sur plusieurs étiquettes, soit directement sur le récipient. Ces mentions obligatoires (dénomination de vente ou origine) doivent apparaître dans leur intégrité, c'est à dire qu'elles doivent rester groupées. Elles doivent être dans un corps de texte homogène : c'est à dire que la taille des caractères (au minimum 1,2 mm) ne doit pas mettre en avant une ou partie d'une mention obligatoire. Ces dispositions s'appliquent à la désignation et à l'origine de façon indépendante.

Ainsi, il est possible d'utiliser des formats de caractères de taille différente (ex : majuscule, police de caractère...), sous réserve que les dimensions assurent le même niveau de mise en valeur des informations obligatoires.

2.4 Les mentions facultatives

Elles figurent à l'article 5 du règlement 29/2012. Il s'agit des mentions suivantes :

- 1) La mention « première pression à froid » peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, lors d'un premier pressage mécanique de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel avec presses hydrauliques.
- 2) La mention « extrait à froid » peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives.
- 3) Des indications sur des caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût et/ou à l'odeur peuvent être mentionnées uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges. Les termes utilisés sont visés et précisés à l'annexe XII, point 3.3 du règlement (CEE) No. 2568/91 – à savoir :
 - a) fruité, le cas échéant qualifié de vert ou de mûr, piquant et amer, complétés ou non par les termes intense, moyen ou léger;
 - b) équilibré;
 - c) huile douce.Ils devront avoir été établis selon la méthode prévue à l'annexe XII du RCE 2568/91 :
« Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) No. 2568/91 ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation effectuée selon la méthode prévue à ladite annexe. »
- 4) La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) No. 2568/91.

2.5 Les signes de qualité

2.5.1 AOP – Appellation d'Origine Protégée

En matière d'huile d'olive, il existe sept appellations d'origine protégée AOP qui sont :

- huile d'olive de la vallée des Baux de Provence,
- huile d'olive d'Aix en Provence,
- huile d'olive de Nyons,
- huile d'olive de Nîmes,
- huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica,
- huile d'olive de Nice,
- huile d'olive de Haute Provence.

et une **Appellation d'origine contrôlée AOC** (le cahier des charges est en cours d'instruction au niveau européen pour que cette huile bénéficie d'une AOP) : l'huile d'olive de Provence

2.5.2 Agriculture Biologique

L'apposition du logo communautaire est obligatoire, depuis le 1er juillet 2010, pour les produits préemballés destinés au consommateur final, produits ou transformés sur le territoire communautaire, et contenant plus de 95 % d'ingrédients agricoles biologiques (RCE 889/2008).



Par ailleurs, dans le même champ visuel que le logo communautaire, doivent apparaître :

- le numéro de l'organisme certificateur qui a certifié le produit,
- l'origine des matières premières utilisées sous la forme « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE » (mélange). Il est également possible d'utiliser la mention « Agriculture France », ou tout autre État-membre, si l'intégralité des matières premières a été produite en France ou dans cet État-membre.

Le logo national AB (facultatif) pourra également apparaître sur l'étiquetage d'un produit conforme aux exigences de la réglementation bio, en même temps que le logo communautaire, mais ne devra pas le rendre moins visible.

L'indication « produit en conversion vers l'agriculture biologique » est possible pour l'huile d'olive (produit composé d'un seul ingrédient végétal). Les mélanges de produits végétaux et les mélanges de produits bio et en conversion ne sont pas autorisés. Sur l'étiquetage, la même taille de caractères doit être utilisée pour toute l'indication. Celle-ci doit apparaître dans une couleur, une taille et un style de caractère qui ne la fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente.

3 Le laboratoire d'analyse : au cœur du processus de caractérisation des huiles d'olive

Comme évoqué plus haut, l'huile d'olive est un produit d'une grande diversité et par conséquent, très réglementé. Pour

distinguer les différentes catégories d'huile d'olive, il est nécessaire de pratiquer des essais en laboratoire.

Dans la mesure où le classement des huiles d'olive dans une catégorie repose sur des analyses pratiquées en laboratoire, ces derniers doivent être particulièrement compétents. À cet effet, le Conseil oléicole international (COI) organise des essais inter-laboratoires et agréé des laboratoires pour les essais physico-chimiques et organoleptiques (Service commun des laboratoires SCL, Institut technique des corps gras ITERG et Centre technique de l'olivier CTO). En France, le laboratoire officiel de contrôle des huiles d'olive (SCL de Marseille) est, depuis plusieurs années, agréé par le COI pour les analyses physico-chimiques et organoleptiques.

Le référentiel réglementaire pour les huiles d'olives est le règlement RCE 2568/91. Il régit l'échantillonnage à adopter pour les prélèvements effectués par les services de contrôle, ainsi que les seuils des divers paramètres physico-chimiques et organoleptiques en capacité de classer les huiles selon leur source d'extraction – olive ou grignon – selon leur traitement – raffinée ou vierge – et selon leur qualité – vierge extra, vierge ou vierge lampante.

Il est complété de vingt annexes constituant les méthodes officielles d'analyse pour ces différents critères. Si le règlement 1234/2002 ne prévoit que le paramètre de l'acidité oléique assorti à une dénomination, le règlement 2568/91 dans son annexe I complète par une quarantaine de paramètres la description analytique d'une huile. Ainsi le seul critère de l'acidité oléique peut être un préalable au classement d'une huile mais ne suffit pas ; loin s'en faut, à la définition de sa catégorie.

On peut distinguer les paramètres de « qualité » et ceux de « pureté ». La variabilité naturelle de certains paramètres en font également des indicateurs précieux de la variété d'olive et du terroir, permettant ainsi de vérifier l'origine d'une huile, contribuant de la sorte à la protection des appellations.

Tous ces paramètres reposent sur la constitution chimique des huiles, comprenant 98 % de *triglycérides* (sorte de trident ou de lyre constituée de trois acides gras, identiques ou non. Cette fraction de l'huile est dite « saponifiable », car ces molécules sont la source chimique de la fabrication des savons) et 2 % de composés mineurs incluant les *phytostérols*.

Les laboratoires du SCL assurent la protection du consommateur notamment contre les tromperies, qui peuvent être de différentes natures : tromperie sur la qualité du produit (glissement de catégorie), sur l'origine du produit, et les falsifications ou fraudes sur la nature du produit.

3.1 Paramètres de qualité

3.1.1 L'acidité oléique

Premier indicateur de la qualité de l'huile, l'acidité dite « oléique » par extrapolation du profil en acides gras de l'huile d'olive (acide oléique majoritaire) exprime principalement la qualité des olives avant leur trituration. Elle résulte d'un processus de dégradation enzymatique des triglycérides dans le fruit, et évolue peu après obtention de l'huile. Ainsi une huile issue de fruits endommagés ou trop mûrés présentera une

acidité oléique importante. Cette acidité est imperceptible organoleptiquement, et n'a aucun lien avec la perception d'amer-tume ou d'ardence, qui, au contraire, sont des signes de qualité d'une huile traduisant une forte teneur en antioxydants puissants : les phénols.

3.1.2 Indice de peroxydes, absorbance dans l'ultra violet

L'indice de peroxydes révèle l'état d'oxydation d'une huile. Les peroxydes s'obtiennent par fixation d'oxygène sur les doubles liaisons des acides gras insaturés. L'oxydation d'une huile est liée à son exposition à l'air, à sa composition en acides gras insaturés, et est favorisée par la lumière et la chaleur. Les conditions de stockage des huiles sont donc particulièrement sensibles. C'est le processus majeur de dégradation des huiles qui aboutit au stade final à la rupture des chaînes d'acides gras.

Les divers stades d'oxydation peuvent également être détectés par analyse dans l'ultra violet, qui conduit à la fois à un indicateur de qualité et de pureté. La détermination de l'extinction spécifique à 232 nm (K232) permet de mettre en évidence les composés primaires et secondaires d'oxydation des huiles (hydroperoxydes et systèmes diéniques conjugués), tandis que l'absorbance à 270 nm mesure à la fois les composés d'oxydation de l'huile (notamment les résidus de rupture des chaînes d'acide gras), comme des triènes conjugués issus d'un processus de raffinage. Cet indicateur n'étant pas spécifique, l'absorbance moyenne au voisinage de 270 nm (ΔK) permet plus finement la détection des triènes conjugués obtenus lors du processus de raffinage.

3.1.3 Analyse organoleptique

C'est l'analyse déclassante complémentaire aux analyses physico-chimiques, et qui ne concerne que le domaine des huiles vierges. Cette analyse permet de juger à la fois de l'état des olives avant trituration (olives gelées, olives chômées par dégradation anaérobie, olives moisies) et du vieillissement de l'huile (huile oxydée à caractère rance, huile à défaut de lies par fermentation des dépôts).

Cette analyse organoleptique réunit au moins 8 dégustateurs rigoureusement entraînés sur les 5 défauts définis par l'annexe XII du RCE 2568/91, ainsi que sur les cotations de fruité, d'amer et de piquant. Ce panel d'experts est dirigé par un chef de panel reconnu par le Conseil Oléicole International. Pour se prononcer sur la catégorie d'une huile vierge (extra, vierge ou lampante), le panel doit être en capacité d'évaluer un niveau de défaut ou de fruité, avec une expertise telle que la variation des notes des jurés autour de la note médiane du panel ne doit pas excéder 20 %.

Les seuils de sensibilités d'un panel ne peuvent être comparés avec les limites de quantifications des analyses physico-chimiques. Ainsi un déclassement organoleptique n'est pas toujours accompagné d'un dépassement d'un seuil physico-chimique et *vice versa*.

3.2 Paramètres de pureté

Ces paramètres de pureté sont en capacité de déterminer la loyauté d'une huile, par rapport à sa nature (olive ou autre), sa catégorie (vierge ou raffinée) ou son origine.

3.2.1 Composition en acides gras et isomères trans

Chaque espèce botanique possède son patrimoine spécifique en acides gras (de l'ordre d'une quinzaine en général) portés par les triglycérides. Ainsi, cette analyse est la première en capacité de distinguer la nature d'une huile. L'huile d'olive est très finement décrite dans l'annexe I du RCE 2568/91 par ses acides gras. Certains acides gras sont particulièrement observés car peuvent témoigner de l'adjonction d'huiles de graines (acide linoléique pour le colza et le soja). Mais la variabilité de ces critères à l'intérieur d'une espèce botanique ne permet pas toujours de distinguer finement la substitution d'une partie d'une huile « noble » par une huile plus courante. En revanche, cette variabilité est le fondement des analyses statistiques par analyse en composantes principales mises en œuvre pour déterminer l'origine d'une huile (appartenance à une AOP), puisque les acides gras sont spécifiques de la variété des olives et du terroir.

Enfin, la recherche d'acides gras « trans », naturellement synthétisés en isomères « cis », permet la mise en lumière d'un traitement de raffinage.

3.2.2 Composition en triglycérides, acides gras en position 2, et Δ ECN42

Si la composition en acides gras est un renseignement précieux sur la nature du fruit ou de la graine dont est issue l'huile, leur répartition sur les triglycérides est un indicateur complémentaire à la nature de l'huile. Ainsi deux espèces botaniques ayant un patrimoine identique en acides gras ne les répartira pas de façon identique sur les triglycérides, selon qu'il s'agisse d'une graine ou d'un fruit.

La connaissance parfaite de l'huile d'olive à travers le monde a permis aux experts de modéliser la construction des triglycérides à partir de la connaissance de sa composition en acides gras. Après analyse des triglycérides, et par comparaison au profil théorique, il est possible de se prononcer sur une substitution partielle de l'huile. Ce calcul s'exprime par le Δ ECN42 qui mesure l'écart entre le modèle théorique et expérimental du profil de certains triglycérides, et est particulièrement sensible à la présence d'huile de graines (1 % d'adjonction détectable selon l'huile de graine ajoutée). Cette mesure tolère un écart traduisant notamment la prise en compte de la variabilité géographique des huiles, puisque comme les acides gras, les triglycérides sont spécifiques d'une variété d'olive ou d'un terroir.

La caractérisation des acides gras en position 2 (c'est à dire en position centrale de la « lyre ») et plus particulièrement la recherche d'acide palmitique en position 2 renseigne sur la possibilité d'une huile inter-estérifiée, ré-estérifiée (peu d'acides gras saturés se trouvent en position 2 naturellement) ou sur la présence d'une huile de palme.

3.2.3 Composition et teneur en stérols

Si le Δ ECN 42 alerte l'analyste sur la substitution par une huile étrangère d'une partie de l'huile d'olive, il n'est pas en capacité d'indiquer la nature de l'huile de substitution ni la quantité introduite. Si le profil en acides gras par ailleurs n'a pas permis de distinguer une huile étrangère, l'analyse la plus puissante en la matière est sans nul doute l'analyse des phytostérols. Le règne animal ne synthétise qu'un seul stérol : le cholestérol. *A contrario*, les huiles végétales contiennent peu de cholestérol (5 % maximum, moins de 0.5 % pour l'huile d'olive) mais montrent une distribution variable entre plusieurs types de stérols, certains étant des marqueurs très spécifiques d'une espèce botanique (brassicastérol du colza, par exemple). Comme les acides gras et les triglycérides, ce profil en stérols est porteur également d'une spécificité variétale et géographique des olives, ce qui induit d'après discussions au niveau mondial pour les normes de commercialisation (COI et Codex alimentarius). L'inconvénient toutefois de cette analyse est son coût, sa durée, et l'expertise nécessaire à sa mise en œuvre.

3.2.4 Composition en cires, alcools aliphatiques et di alcools triterpéniques

L'huile de grignons d'olive est obtenue par extraction au solvant des résidus solides (peaux, résidus de la pulpe et des fragments de noyaux) après obtention de l'huile par pression ou extraction à froid (huile d'olive vierge) de la pâte d'olive.

L'action du solvant a pour effet la solubilisation et l'extraction en plus grande quantité de certains composés de la peau de la drupe, présents en moindre quantité dans l'huile vierge.

La détection de cires, d'alcools gras et de di alcools triterpéniques (uvaol erythrodiol) à des teneurs anormalement élevées sont autant de signatures de la présence d'une huile de grignons d'olive.

3.2.5 Teneur en stigmastadiènes

Lors du processus de raffinage, les phytostérols subissent une déshydratation conduisant à leur transformation en stérènes, famille à laquelle appartiennent les stigmastadiènes. Cette analyse permet l'extraction et la concentration de ces composés à des limites de détection telles que le seuil réglementaire de 0,1 mg/kg va être prochainement révisé à 0,05 mg/kg. Ainsi les huiles vierges, quels que soient leurs traitements avant extraction de l'huile (pâte grillée de noix, d'amandes ou de noisettes) présentent des teneurs inférieures à ce futur seuil.

3.2.6 Teneur en alkyls esters

La désodorisation des huiles vierges par chauffage sous courant d'azote a pour effet d'éliminer certains composés aromatiques traceurs de défauts. Ainsi, les analyses sensorielles ne sont plus en capacité de distinguer les huiles vierges ou vierges lampantes des huiles vierge extra. Au cours du processus de surmaturation des fruits, le méthanol ou l'éthanol issus de la fermentation des fruits se combinent aux acides gras

libres pour former des ethyl ou méthyl esters détectables même après désodorisation. La présence de ces composés au delà d'un seuil de 100 mg/kg alertent l'analyste sur un processus de désodorisation ou une adjonction dans des huiles de qualité vierge extra, d'huiles vierges dont les défauts organoleptiques ne seraient plus perceptibles. Ce paramètre est en voie de révision. Seuls les ethylesters seront règlementés dans le futur, assortis d'une baisse régulière de leur teneur prescrite dans les huiles de la catégorie vierge extra.

Si la liste exhaustive de ces critères physico chimiques permet un profilage efficace des huiles d'olive, d'autres paramètres sont à l'étude ou normés par les travaux du Conseil Oléicole International et des divers organismes de normalisation. La recherche de paramètres multiples complémentaires tels que les antioxydants (phénols, tocophérols), les indicateurs de vieillissement des huiles (phéophytines et pyrophéophytine, 1,2- et 1,3-diacylglycérols), la recherche de contaminants (huiles minérales, phtalates, solvants chlorés, hexane résiduel...) sont complémentaires à la connaissance des huiles.

L'huile d'olive jouit d'une image positive entremes de qualité nutritionnelle mais aussi en tant que produit du terroir.

La consommation d'huile d'olive est encore très peu développée en France comparativement à certains autres pays européens : en 2012, la consommation annuelle moyenne par habitant n'y est que de 2 L, contre 22 L en Grèce, 13,5 L en Italie et en Espagne, 9 L au Portugal, 6 L à Chypre. À l'instar de la consommation, la production française (0,24 % de la production européenne) est très limitée, quasiment de type artisanal, constituée essentiellement d'huiles de terroir (huiles variétales, AOC, bio).

En revanche, au plan mondial la consommation d'huile d'olive est en croissance (+5 % en 2012). Les USA (214 000 T), le Brésil (70 000 T), la Chine (65 000 T) et le Japon (42 000 T) sont devenus de forts consommateurs et des pays comme l'Argentine et les pays de Maghreb développent leur outil de production.

L'enjeu des prochaines années est donc d'arriver à augmenter la production d'huile d'olive pour satisfaire la demande tout en conservant les qualités intrinsèques de ce produit.

Cite this article as: Brigitte Pouyet, Véronique Ollivier. Réglementations sur l'étiquetage et la présentation des huiles d'olive. OCL 2014, 21(5) D508.