

**Bruxelles, le 29 août 2022  
(OR. en)**

**11940/22**

**AGRI 387  
AGRIFIN 86  
AGRIORG 78  
DELECT 148**

**NOTE DE TRANSMISSION**

---

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	22 août 2022
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	C(2022) 4755 final
Objet:	RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION du 29.7.2022 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de l'huile d'olive et abrogeant le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission

---

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2022) 4755 final.

p.j.: C(2022) 4755 final



Bruxelles, le 29.7.2022  
C(2022) 4755 final

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION**

**du 29.7.2022**

**complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de l'huile d'olive et abrogeant le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission**

## **EXPOSÉ DES MOTIFS**

### **1. CONTEXTE DE L'ACTE DÉLÉGUÉ**

Le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil<sup>1</sup> (règlement OCM) établit des règles relatives aux normes de commercialisation de l'huile d'olive et habilite la Commission à adopter des actes délégués et des actes d'exécution à cet égard. Afin de garantir le bon fonctionnement du marché de l'huile d'olive dans le nouveau cadre juridique, il y a lieu d'adopter certaines règles au moyen de tels actes. Ces actes devraient remplacer le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission<sup>2</sup> et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission<sup>3</sup>, qui devraient être abrogés.

Le texte inclus dans le présent règlement délégué a été clarifié conformément au «Glossaire d'interprétations concernant les normes de commercialisation de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive - Règlement (UE) n° 29/2012 et règlement (CEE) n° 2568/91»<sup>4</sup>.

Enfin, les caractéristiques physico-chimiques des différentes catégories d'huile d'olive ont été modifiées pour correspondre à la norme internationale révisée pour le commerce international de l'huile d'olive, en ce qui concerne les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive.

L'adoption de l'acte délégué proposé n'aura pas d'incidence financière.

### **2. CONSULTATION AVANT L'ADOPTION DE L'ACTE**

Des experts des 27 États membres ont participé aux consultations lors de quatre réunions mensuelles du groupe d'experts pour les marchés agricoles, notamment en ce qui concerne les aspects relevant du règlement OCM unique; (sous-groupe: «Cultures arables et huile d'olive»), qui se sont tenues entre octobre 2021 et janvier 2022. Le projet a été approuvé lors de la dernière réunion, le 27 janvier 2022. Les versions provisoires du présent acte ont été transmises au Parlement européen et au Conseil.

En outre, une consultation publique générale a été menée grâce à la publication du projet de règlement délégué sur le portail «Améliorer la réglementation» du 11 mars 2022 au 8 avril 2022. Les partenaires de l'OMC ont été tenus informés.

### **3. ÉLÉMENTS JURIDIQUES DE L'ACTE DÉLÉGUÉ**

L'acte contient 14 articles qui comprennent des dispositions du règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission et du règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission qui doivent être mises en œuvre par voie d'actes délégués, conformément à la délégation donnée à l'article 75, paragraphe 2, à l'article 78, paragraphes 3 et 4, et à l'article 88, paragraphe 3, du règlement OCM. Ces dispositions concernent les caractéristiques des différentes catégories d'huiles d'olive ainsi que le mélange, la dénomination, l'étiquetage, le conditionnement et le stockage des huiles d'olive vendues au détail; des dispositions particulières sont également

---

<sup>1</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

<sup>2</sup> Règlement (CEE) n° 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 y afférentes (JO L 248 du 5.9.1991, p. 1).

<sup>3</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive (JO L 12 du 14.1.2012, p. 14).

<sup>4</sup> Ares(2019)2259567

prévues en ce qui concerne le lieu d'origine et les mentions réservées facultatives, afin de souligner les caractéristiques spécifiques de certaines huiles d'olive.

# RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 29.7.2022

**complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de l'huile d'olive et abrogeant le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil<sup>1</sup>, et notamment son article 75, paragraphe 2, son article 78, paragraphes 3 et 4, et son article 88, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1308/2013 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil<sup>2</sup>. La partie II, titre II, chapitre I, section 1, du règlement (UE) n° 1308/2013 établit des règles relatives aux normes de commercialisation de l'huile d'olive et habilite la Commission à adopter des actes délégués et des actes d'exécution à cet égard. Afin de garantir le bon fonctionnement du marché de l'huile d'olive dans le nouveau cadre juridique, il y a lieu d'adopter certaines règles au moyen de tels actes. Ces actes devraient remplacer le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission<sup>3</sup> et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission<sup>4</sup>, qui devraient donc être abrogés.
- (2) L'huile d'olive possède certaines qualités organoleptiques et nutritionnelles qui, compte tenu de ses coûts de production, lui ouvrent un marché à prix relativement élevé par rapport à la plupart des autres matières grasses végétales. Compte tenu de cette situation du marché, il convient de fixer des normes de commercialisation des huiles d'olive qui garantissent la qualité des produits et luttent efficacement contre la fraude. Il convient également d'améliorer l'efficacité du contrôle des normes de commercialisation. Il y a donc lieu de prévoir des dispositions spécifiques à cet effet.

---

<sup>1</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 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») (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1).

<sup>3</sup> Règlement (CEE) n° 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 y afférentes (JO L 248 du 5.9.1991, p. 1).

<sup>4</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive (JO L 12 du 14.1.2012, p. 14).

- (3) L'expérience acquise au cours de la dernière décennie dans le cadre de la mise en œuvre des normes de commercialisation de l'Union pour l'huile d'olive et de la mise en œuvre des contrôles de conformité montre que certains aspects du cadre réglementaire doivent être simplifiés et clarifiés.
- (4) Afin de différencier les différents types d'huile d'olive, il convient de déterminer les caractéristiques physiques et chimiques de chacune des catégories d'huiles d'olive ainsi que les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges, afin de garantir la pureté et la qualité des produits concernés.
- (5) Afin de ne pas induire les consommateurs en erreur et de créer une concurrence déloyale sur le marché de l'huile d'olive, il convient de n'autoriser le mélange avec d'autres huiles végétales ou l'incorporation dans des denrées alimentaires que pour les catégories d'huile d'olive pouvant être vendues au consommateur final. Afin de tenir compte de leurs différentes situations, il convient de permettre aux États membres d'interdire la production de ces mélanges sur leur territoire.
- (6) Afin de garantir l'authenticité de l'huile d'olive vendue, il est approprié de prévoir pour le commerce de détail des emballages de taille réduite comportant un système de fermeture adéquat. Toutefois, il est opportun que les États membres puissent admettre une capacité supérieure pour les emballages destinés aux collectivités.
- (7) Pour aider le consommateur dans le choix des produits, une bonne lisibilité des mentions obligatoires à faire figurer sur l'étiquette est essentielle. Il convient par conséquent d'établir des règles concernant la lisibilité ainsi que la concentration des informations obligatoires dans le champ visuel principal.
- (8) Il convient que les dénominations des catégories d'huile d'olive correspondent à la description de l'huile d'olive commercialisée dans chaque État membre, dans les échanges à l'intérieur de l'Union et avec les pays tiers, conformément à l'annexe VII, partie VIII, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (9) De nombreuses études scientifiques ont démontré que la lumière et la chaleur ont des effets négatifs sur l'évolution de la qualité de l'huile d'olive. Il est donc nécessaire que les conditions particulières de stockage soient clairement indiquées sur l'étiquette pour permettre une bonne information du consommateur sur les conditions optimales de stockage.
- (10) Les huiles d'olive vierges directement commercialisables peuvent avoir, en raison des usages agricoles ou des pratiques locales d'extraction ou de mélange, des qualités et des goûts notablement différents selon leur lieu d'origine. Il peut en résulter au sein d'une même catégorie d'huile des différences de prix qui perturbent le marché. Pour les autres catégories d'huiles comestibles, il n'existe pas de différences substantielles liées à l'origine et l'indication du lieu d'origine sur les emballages destinés aux consommateurs pourrait leur laisser croire qu'il en existe. Il est par conséquent nécessaire, pour éviter des risques de distorsion du marché de l'huile d'olive comestible, d'établir au niveau de l'Union un régime obligatoire d'étiquetage du lieu d'origine, limité à l'huile d'olive «vierge extra» et à l'huile d'olive «vierge», qui remplit des conditions précises.

- (11) Dans l'Union, une part significative des huiles d'olive vierges extra et des huiles d'olive vierges est composée de mélanges d'huiles originaires de différents États membres et pays tiers. Il y a lieu de définir des dispositions pour l'étiquetage de l'origine de ces mélanges.
- (12) Une appellation d'origine régionale peut bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil<sup>5</sup>. Afin d'éviter de créer une confusion chez les consommateurs susceptible d'entraîner des perturbations de marché, il convient de réserver aux AOP et aux IGP les appellations indiquant une origine régionale. Dans le cas de l'huile d'olive importée, il convient de respecter les règles relatives à l'origine non préférentielle prévues par le règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil<sup>6</sup>.
- (13) Les marques commerciales existantes, y compris les références géographiques, devraient pouvoir continuer à être utilisées, à condition qu'elles aient été enregistrées officiellement dans le passé, conformément à la directive 89/104/CEE du Conseil<sup>7</sup> ou au règlement (CE) n° 40/94 du Conseil<sup>8</sup>.
- (14) Si le lieu d'origine d'une huile d'olive vierge extra ou d'une huile d'olive vierge se réfère à l'Union ou à un État membre, il s'agit d'une indication non seulement du lieu où les olives ont été récoltées, mais aussi des techniques et pratiques d'extraction qui influencent la qualité et le goût de l'huile. Le lieu d'origine doit donc viser la zone géographique dans laquelle les huiles d'olive ont été obtenues, ce qui, généralement, correspond à la zone où les huiles sont extraites des olives. Toutefois, dans certains cas le lieu de récolte des olives est différent de celui d'extraction de l'huile et il convient de mentionner cette information sur les emballages ou sur les étiquettes liées à ces emballages pour ne pas induire en erreur le consommateur et pour ne pas perturber le marché des huiles d'olive.
- (15) Lorsque les entreprises de conditionnement sont agréées au niveau national conformément à l'article 6 du règlement d'exécution (UE) [C(2022)4800] de la Commission fixant les règles relatives aux contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive<sup>9</sup>, l'étiquette de l'huile d'olive devrait comporter l'identification alphanumérique attribuée à l'entreprise de conditionnement, afin de permettre une meilleure traçabilité et une meilleure protection des consommateurs.

---

<sup>5</sup> Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

<sup>6</sup> Règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil du 9 octobre 2013 établissant le code des douanes de l'Union (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

<sup>7</sup> Première directive 89/104/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 rapprochant les législations des États membres sur les marques (JO L 40 du 11.2.1989, p. 1).

<sup>8</sup> [Règlement \(CE\) n° 40/94 du Conseil du 20 décembre 1993 sur la marque communautaire](#) (JO L 11 du 14.1.1994, p. 1).

<sup>9</sup> Règlement d'exécution (UE).../... de la Commission fixant les règles relatives aux contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive [C(2022)4800] du [...] [...] (JO L [...], p. [...]).

- (16) Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil<sup>10</sup>, les mentions qui figurent sur l'étiquette ne peuvent pas être de nature à induire l'acheteur en erreur notamment sur les caractéristiques de l'huile d'olive concernée soit en attribuant à cette huile des propriétés qu'elle ne possède pas, ou encore en suggérant comme particulières des propriétés communes à la plupart des huiles. De plus, certaines mentions facultatives, propres à l'huile d'olive et fréquemment usitées, nécessitent des règles harmonisées permettant de les définir précisément et de contrôler leur véracité. Compte tenu de la prolifération de certaines mentions et de leurs importances économiques, il s'avère nécessaire, afin de clarifier le marché de l'huile d'olive, d'établir des critères objectifs pour leurs utilisations.
- (17) Ainsi les notions de «première pression à froid» ou d'«extraction à froid» doivent correspondre à un mode de production traditionnel techniquement défini.
- (18) Certaines mentions décrivant les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur des huiles d'olive vierges extra et des huiles d'olive vierges ont été définies à l'annexe IX du règlement (UE) n° 1308/2013. Afin de ne pas induire le consommateur en erreur, il n'y a pas lieu d'utiliser, dans la description de ces huiles, d'autres mentions décrivant les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges extra et des huiles d'olive vierges. L'utilisation de ces mentions sur l'étiquette des huiles d'olive vierges extra et des huiles d'olive vierges devrait être réservée aux huiles dont il a été vérifié qu'elles possèdent ces caractéristiques selon la méthode d'analyse correspondante du Conseil oléicole international.
- (19) L'acidité mentionnée isolément induit faussement une échelle de qualité absolue qui est trompeuse pour le consommateur car ce critère ne correspond à une valeur qualitative que par rapport aux autres paramètres physico-chimiques (indice de peroxydes, teneur en cires et absorbance dans l'ultraviolet). Par conséquent, lorsqu'une référence à l'acidité figure sur l'étiquette, il convient d'indiquer également ces paramètres.
- (20) Afin de ne pas induire les consommateurs en erreur, la valeur des paramètres physico-chimiques lorsque de tels paramètres sont indiqués sur l'étiquette devrait être la valeur maximale que ces paramètres pourraient atteindre à la date de durabilité minimale.
- (21) Afin de fournir aux consommateurs des informations sur l'âge du produit, les opérateurs devraient être autorisés à indiquer l'année de récolte sur l'étiquette des huiles d'olive vierges et vierges extra, mais uniquement lorsque 100 % du contenu du récipient provient d'une seule année de récolte. Étant donné que la récolte des olives débute généralement durant l'automne et s'achève au printemps de l'année suivante, il convient de clarifier comment indiquer la campagne de récolte sur l'étiquette.

---

<sup>10</sup> Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

- (22) Afin de fournir des informations sur l'âge d'une huile d'olive aux consommateurs, il convient d'autoriser les États membres à rendre obligatoire la mention de la campagne de récolte. Toutefois, afin de ne pas perturber le fonctionnement du marché unique, cette mention obligatoire devrait être limitée à leur production nationale, obtenue à partir d'olives récoltées sur leur territoire et destinée à leur marché national uniquement. Afin de permettre à la Commission de surveiller l'application de cette décision nationale et de réexaminer la disposition sous-jacente de l'Union, à la lumière de toute évolution pertinente du fonctionnement du marché unique, les États membres devraient notifier leur décision conformément au règlement délégué (UE) n° 2017/1183 de la Commission<sup>11</sup>.
- (23) Il est nécessaire d'éviter que les denrées alimentaires contenant de l'huile d'olive abusent le consommateur en mettant en relief la réputation de l'huile d'olive sans mettre en évidence la composition réelle du produit. Par conséquent, il doit apparaître clairement sur les étiquettes une indication du pourcentage d'huile d'olive ainsi que certaines mentions propres aux produits constitués exclusivement d'un mélange d'huiles végétales. En outre, il convient de tenir compte des dispositions particulières relatives aux denrées alimentaires solides conservées exclusivement dans de l'huile d'olive, prévues par des réglementations spécifiques, notamment pour les sardines, le thon et la bonite.
- (24) Dans un souci de simplification, pour les denrées alimentaires conservées exclusivement dans de l'huile d'olive, il ne devrait pas être exigé que le pourcentage d'huile ajoutée par rapport au poids net total de la denrée alimentaire figure sur l'étiquette,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*  
***Champ d'application***

Le présent règlement établit des règles relatives:

- (a) aux caractéristiques des huiles d'olive visées à l'annexe VII, partie VIII, points 1 à 6, du règlement (UE) n° 1308/2013;
- (b) à des normes de commercialisation spécifiques pour les huiles d'olive visées à l'annexe VII, partie VIII, point 1 a) et b), et points 3 et 6, du règlement (UE) n° 1308/2013, lorsqu'elles sont vendues au consommateur final, présentées à l'état naturel ou dans une denrée alimentaire.

---

<sup>11</sup> Règlement délégué (UE) 2017/1183 de la Commission du 20 avril 2017 complétant les règlements (UE) n° 1307/2013 et (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la communication à la Commission d'informations et de documents (JO L 171 du 4.7.2017, p. 100).

*Article 2*  
**Catégories d'huile d'olive**

1. Les huiles d'olive répondant aux caractéristiques indiquées:
  - (a) à l'annexe I, tableaux A et B, point 1, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile d'olive vierge extra au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 1 a), du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (b) à l'annexe I, tableaux A et B, point 2, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile d'olive vierge au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 1 b), du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (c) à l'annexe I, tableaux A et B, point 3, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile d'olive lampante au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 1 c), du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (d) à l'annexe I, tableaux A et B, point 4, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile d'olive raffinée au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 2, du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (e) à l'annexe I, tableaux A et B, point 5, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 3, du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (f) à l'annexe I, tableaux A et B, point 6, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile de grignons d'olive brute au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 4, du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (g) à l'annexe I, tableaux A et B, point 7, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile de grignons d'olive raffinée au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 5, du règlement (UE) n° 1308/2013;
  - (h) à l'annexe I, tableaux A et B, point 8, du présent règlement, sont considérées comme de l'huile de grignons d'olive au sens de l'annexe VII, partie VIII, point 6, du règlement (UE) n° 1308/2013.
2. Les caractéristiques des huiles d'olive figurant à l'annexe I sont déterminées conformément au règlement d'exécution (UE) [C(2022)4800] de la Commission.

### *Article 3*

#### ***Mélanges et huile d'olive dans d'autres denrées alimentaires***

1. Seules les huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), peuvent faire partie de mélanges d'huile d'olive et d'autres huiles végétales.
2. Seules les huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), peuvent être incorporées dans d'autres denrées alimentaires.
3. Les États membres peuvent interdire la production sur leur territoire des mélanges d'huile d'olive et d'autres huiles végétales visés au paragraphe 1 pour la consommation intérieure. Cependant, ils ne peuvent pas interdire la commercialisation sur leur territoire de tels mélanges provenant d'autres pays et ils ne peuvent pas interdire la production sur leur territoire de tels mélanges en vue de leur commercialisation dans un autre État membre ou de leur exportation.

### *Article 4*

#### ***Conditionnement***

1. Les huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), sont présentées au consommateur final dans des conditionnements d'une capacité maximale de cinq litres. Ces conditionnements sont munis d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après sa première utilisation, et comportent un étiquetage conforme au présent règlement.
2. Toutefois, pour les huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), destinées à la consommation dans les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, les États membres peuvent fixer, en fonction du type d'établissement concerné, une capacité maximale des conditionnements supérieure à cinq litres.

### *Article 5*

#### ***Étiquetage***

1. L'étiquetage des indications visées aux articles 6 à 9 est obligatoire.
2. La dénomination légale visée à l'article 6, paragraphe 1, et, le cas échéant, le lieu d'origine visé à l'article 8, paragraphe 1, sont regroupés dans le champ visuel principal, tel que défini à l'article 2, paragraphe 2, point 1), du règlement (UE) n° 1169/2011, soit sur la même étiquette, soit sur plusieurs étiquettes attachées au même récipient, soit directement sur le même récipient. Ces indications doivent chacune apparaître dans leur intégralité et dans un corps de texte homogène.
3. L'étiquetage des indications visées aux articles 10, 11 et 12 est facultatif.

## *Article 6*

### ***Dénomination légale et étiquetage de la catégorie des huiles***

1. La description des huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), est considérée comme leur dénomination légale au sens de l'article 2, paragraphe 2, point n), du règlement (UE) n° 1169/2011.
2. L'étiquette de ces huiles comporte de façon claire et indélébile, en plus de la description visée au paragraphe 1, mais pas nécessairement à proximité de celle-ci, les informations suivantes sur la catégorie d'huile:
  - (a) pour l'huile d'olive vierge extra:  
«huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;
  - (b) pour l'huile d'olive vierge:  
«huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;
  - (c) pour l'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»;
  - (d) pour l'huile de grignons d'olive:
    - i) «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
    - ii) «huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives».

## *Article 7*

### ***Conditions particulières de stockage***

Pour les huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), des informations sur les conditions particulières de conservation des huiles à l'abri de la lumière et de la chaleur doivent figurer sur le récipient ou sur une étiquette liée à celui-ci.

## *Article 8*

### ***Lieu d'origine***

1. En ce qui concerne l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge visées à l'annexe VII, partie VIII, points 1 a) et 1 b), du règlement (UE) n° 1308/2013, le lieu d'origine figure sur l'étiquette.
2. Pour les huiles visées à l'annexe VII, partie VIII, points 3 et 6, du règlement (UE) n° 1308/2013, aucun lieu d'origine n'est indiqué sur l'étiquette.

3. Le lieu d'origine visé au paragraphe 1 consiste uniquement:
  - (a) dans le cas des huiles d'olive originaires, conformément aux paragraphes 6 et 7, d'un État membre ou d'un pays tiers, en une référence à l'État membre, à l'Union ou au pays tiers, selon le cas; ou
  - (b) dans le cas des mélanges d'huiles d'olive originaires, conformément aux dispositions des paragraphes 6 et 7, de plusieurs États membres ou pays tiers, en l'une des mentions suivantes, selon le cas:
    - i) «mélange d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne» ou une référence à l'Union;
    - ii) «mélange d'huiles d'olive non originaires de l'Union européenne» ou une référence à l'origine extérieure à l'Union;
    - iii) «mélange d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne et non originaires de l'Union» ou une référence à l'origine au sein de l'Union et à l'origine extérieure à l'Union; ou
  - (c) une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée conformément au règlement (UE) n° 1151/2012.
4. Ne sont pas considérés comme un lieu d'origine régi par le présent règlement les noms des marques ou des entreprises, dont la demande d'enregistrement a été introduite pour le 31 décembre 1998, conformément à la directive 89/104/CEE, ou pour le 31 mai 2002, conformément au règlement (CE) n° 40/94 du Conseil.
5. Dans le cas d'une importation d'un pays tiers, le lieu d'origine est déterminé conformément aux articles 59 à 63 du règlement (UE) n° 952/2013.
6. Le lieu d'origine mentionnant un État membre ou l'Union correspond à l'aire géographique dans laquelle les olives concernées ont été récoltées et où se situe le moulin dans lequel l'huile a été extraite des olives.
7. Dans le cas où les olives ont été récoltées dans un État membre ou un pays tiers différent de celui où se situe le moulin dans lequel l'huile a été extraite des olives, le lieu d'origine comporte la mention suivante: «Huile d'olive vierge (extra) obtenue en (désignation de l'Union, de l'État membre concerné ou du pays tiers) à partir d'olives récoltées en (désignation de l'Union, de l'État membre ou du pays concerné)».

*Article 9*

***Numéro de l'entreprise de conditionnement***

Pour les huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), l'étiquette porte, le cas échéant, l'identification alphanumérique de l'entreprise de conditionnement agréée conformément à l'article 6 du règlement d'exécution (UE) [C(2022)4800] de la Commission.

*Article 10*

***Mentions réservées facultatives***

Les conditions suivantes s'appliquent à l'utilisation des mentions réservées facultatives au sens de l'annexe IX du règlement (UE) n° 1308/2013, qui peuvent figurer sur l'étiquette des huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), du présent règlement:

- (a) 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;
- (b) 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;
- (c) des indications des caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût et/ou à l'odeur peuvent être mentionnées uniquement pour les huiles d'olive vierges extra et les huiles d'olive vierges. Seules les caractéristiques organoleptiques définies à l'annexe IX du règlement (UE) n° 1308/2013 peuvent figurer sur l'étiquette et uniquement si elles sont fondées sur une évaluation effectuée conformément à la méthode visée à l'annexe I, point 5, du règlement d'exécution (UE) [C(2022)4800] de la Commission. Les définitions et fourchettes de résultats permettant l'indication de ces caractéristiques organoleptiques figurent à l'annexe II du présent règlement;
- (d) la mention de l'acidité maximale attendue à la date de durabilité minimale visée à l'article 9, paragraphe 1, point f), du règlement (UE) n° 1169/2011 peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, des valeurs maximales pour l'indice de peroxydes, la teneur en cires et l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement d'exécution [C(2022)4800] de la Commission, attendus à cette même date.

*Article 11*  
**Indication de l'année de récolte**

1. Seules l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge, visées à l'annexe VII, partie VIII, point 1 a) et b), du règlement (UE) n° 1308/2013, peuvent porter l'indication de l'année de récolte.
2. La campagne de récolte ne peut être indiquée que si 100 % du contenu du récipient provient de cette récolte et est indiquée sur l'étiquette soit sous la forme de la campagne de commercialisation concernée conformément à l'article 6, point f), du règlement (UE) n° 1308/2013, soit sous la forme du mois et de l'année de la récolte, dans cet ordre. Le mois correspond au mois d'extraction de l'huile à partir des olives.
3. Les États membres peuvent décider que la campagne de récolte visée au paragraphe 1 doit figurer sur l'étiquette des huiles d'olive de leur production nationale visées audit paragraphe, obtenues à partir d'olives récoltées sur leur territoire et destinées à leur marché national uniquement.
4. La décision visée au paragraphe 3 n'empêche pas les huiles d'olive étiquetées avant la date d'entrée en vigueur de ladite décision d'être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.
5. Les États membres notifient à la Commission la décision visée au paragraphe 3 conformément au règlement délégué (UE) 2017/1183.

*Article 12*  
**Indication de la présence d'huile d'olive en dehors de la liste des ingrédients dans les mélanges et les denrées alimentaires**

1. Lorsque la présence d'huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), dans un mélange avec d'autres huiles végétales est mise en évidence sur l'étiquette en dehors de la liste des ingrédients, par des mots, des images ou des graphiques, le mélange concerné porte la dénomination commerciale suivante: «Mélange d'huiles végétales (ou dénominations spécifiques des huiles végétales concernées) et d'huile d'olive», suivie directement du pourcentage de ces huiles dans le mélange.
2. La présence d'huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), ne peut être mise en évidence par des images ou des graphiques sur l'étiquette d'un mélange visé au paragraphe 1 que si celui-ci représente plus de 50 % du mélange concerné.
3. À l'exclusion des produits alimentaires solides conservés exclusivement dans l'huile d'olive, en particulier les produits visés dans les règlements (CEE) n° 2136/89<sup>12</sup> et (CEE) n° 1536/92<sup>13</sup> du Conseil, et s'il est fait état sur l'étiquetage, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), du présent règlement dans une denrée alimentaire, au moyen de mots, d'images ou de représentations

---

<sup>12</sup> Règlement (CEE) n° 2136/89 du Conseil du 21 juin 1989 fixant les normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines (JO L 212 du 22.7.1989, p. 79).

<sup>13</sup> Règlement (CEE) n° 1536/92 du Conseil du 9 juin 1992 fixant les normes communes de commercialisation pour les conserves de thon et de bonite (JO L 163 du 17.6.1992, p. 1).

graphiques, la dénomination de la denrée alimentaire est suivie immédiatement par l'indication du pourcentage d'huile par rapport au poids net total de la denrée alimentaire.

4. Le pourcentage d'huiles ajoutées visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), par rapport au poids net total de la denrée alimentaire visée au paragraphe 3 du présent article peut être remplacé par le pourcentage d'huile ajoutée par rapport au poids total des matières grasses, en ajoutant les termes «pourcentage de matières grasses».
5. Les descriptions visées à l'article 6, paragraphe 1, peuvent être remplacées par les termes «huile d'olive» sur l'étiquetage des produits visés aux paragraphes 1 et 3 du présent article.  
Cependant, lorsque de l'huile de grignons d'olive est présente, les termes «huile d'olive» sont remplacés par les termes «huile de grignons d'olive».
6. Lorsque d'autres denrées alimentaires sont ajoutées aux huiles visées à l'article 1<sup>er</sup>, point b), la denrée alimentaire qui en résulte ne porte aucune des dénominations légales visées à l'article 6.

### *Article 13* **Abrogations**

Le règlement (CEE) n° 2568/91 et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 sont abrogés.

Les références faites aux règlements abrogés s'entendent comme faites au présent règlement et au règlement d'exécution (UE) [C(2022)4800] de la Commission et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III du présent règlement.

### *Article 14* **Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 29.7.2022

*Par la Commission*  
*La présidente*  
*Ursula VON DER LEYEN*