

Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministre de la santé publique du 26 mai 2008, fixant les catégories, caractéristiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, le ministre du commerce et de l'artisanat, le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et le ministre de la santé publique,

Vu le décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels, ensemble les textes qui l'ont modifié et complété,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur et notamment ses articles 3 et 5,

Vu le décret n° 74-1064 du 28 novembre 1974, relatif à la définition de la mission et des attributions du ministère de la santé publique,

Vu le décret n° 95-916 du 22 mai 1995, fixant les attributions du ministère de l'industrie,

Vu le décret n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

Vu le décret n° 2001-1036 du 8 mai 2001, fixant les modalités de contrôles métrologiques légaux, les caractéristiques des marques de contrôle et les conditions dans lesquelles elles sont apposées sur les instruments de mesure,

Vu le décret n° 2001-2965 du 20 décembre 2001, fixant les attributions du ministère de commerce,

Vu le décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 13 décembre 1991, portant homologation des normes tunisiennes relatives aux spécifications des produits alimentaires,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 18 septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur, tel que modifié par l'arrêté du 21 juillet 2003,

Vu l'arrêté du ministre du commerce du 30 juillet 2002, fixant les modalités techniques de contrôle des produits préemballés,

Vu l'arrêté du ministre de la santé publique du 12 janvier 2005, fixant l'organisme concerné par la délivrance de l'attestation sanitaire d'utilisation des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les conditions de son octroi.

Arrêtent :

Article premier

Le présent arrêté fixe les catégories, les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et leurs présentations.

CHAPITRE PREMIER

Des catégories des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Art. 2. - La dénomination « huile d'olive » est réservée exclusivement à l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea*. L). Ne sont pas considérés huile d'olive, les huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les huiles d'olive sont classées en trois catégories:

- 1) Huile d'olive vierge : la dénomination « huile d'olive vierge » est attribuée à l'huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, notamment thermiques, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Elle est classée en quatre catégories :
 - a) Huile d'olive vierge extra : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0.8g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,
 - b) Huile d'olive vierge : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,
 - c) Huile d'olive vierge courante : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3.3g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,
 - d) Huile d'olive vierge lampante : est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3g pour 100g et/ou dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.
- 2) Huile d'olive raffinée : la dénomination « huile d'olive raffinée » est attribuée à l'huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olives vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas des modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0.3g pour 100g et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté,
- 3) Huile d'olive : la dénomination « huile d'olive » est attribuée à l'huile constituée par le coupage de l'huile d'olive raffinée d'une part et de l'huile d'olive vierge extra, de l'huile d'olive vierge ou de l'huile d'olive vierge courante et dont l'acidité libre exprimée en acide oléique, est au maximum de 1g pour 100g et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.

Art. 3. - La dénomination « huile de grignons d'olive » est réservée exclusivement à l'huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques des grignons d'olives. Ne sont pas considérés huile de grignons d'olive les huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les huiles de grignons d'olive sont classées en trois catégories :

- 1) Huile de grignons d'olive brute: la dénomination « huile de grignons d'olive brute » est attribuée à l'huile obtenue à partir de grignons d'olive.
- 2) Huile de grignons d'olive raffinée : la dénomination « huile de grignons d'olive raffinée » est attribuée à l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modification de la structure glycéridique initiale et dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3g pour 100g et ses autres caractéristiques correspondent à celle fixée pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.
- 3) Huile de grignons d'olive : la dénomination « huile de grignons d'olive » est réservée à l'huile constituée par le coupage de l'huile de grignons d'olive raffinée et des huiles d'olives vierges propres à la consommation en l'état et dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1g pour 100g et dont ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie à l'annexe 1 du présent arrêté.

Il est interdit l'emploi de la dénomination de l'huile d'olive pour ce coupage.

Art. 4. - Les huiles prévues aux articles 2 et 3 du présent arrêté sont des huiles propres à la consommation humaine en l'état, à l'exclusion de l'huile d'olive vierge lampante et l'huile de grignons d'olive brute.

CHAPITRE 2

Des caractéristiques physicochimiques et de pureté des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Art. 5. - Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive comestibles doivent répondre aux spécifications prévues par les textes législatifs et réglementaires en vigueur relatifs notamment aux conditions d'hygiène, aux additifs alimentaires, aux résidus des pesticides, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage des produits conditionnés et au contrôle statistique du contenu net.

En outre, il est interdit l'ajout d'additifs alimentaires aux huiles vierges (huile d'olive vierge courante, huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge).

Art. 6. - Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive doivent répondre à leur état naturel aux caractéristiques physicochimiques et de pureté prévues aux annexes de 2 à 9 du présent arrêté.

Art. 7. - Les concentrations maximales autorisées en métaux lourds et solvants halogènes dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive comestibles sont fixées comme suit :

Contaminants	Concentrations maximales autorisées (mg/kg)
Metaux lourds	
Plomb (Pb)	0.1
Arsenic (As)	0.1
Solvants halogenes	
Teneur maximale de chaque solvant halogene detecte	0.1
Teneur maximale de la somme des solvants halogenes detectes	0.2

Art. 8. - Les analyses et l'échantillonnage des huiles prévues au présent arrêté doivent être effectués conformément à l'arrêté du ministre de l'économie nationale susvisé du 18 septembre 1993 et aux normes citées en annexe 10.

CHAPITRE 3

Des conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Art. 9. - Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive destinées au commerce doivent être conditionnées dans des récipients conformes à la réglementation en vigueur dans ce domaine. Ces récipients peuvent prendre l'une des formes suivantes :

- 1) des citernes, des contenaires et des cuves permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive,
- 2) des fûts métalliques en bon état, étanches et dont les parois intérieures doivent être couvertes d'un vernis adéquat,
- 3) des bidons et boîtes métalliques lithographiés, neufs, étanches, dont les parois intérieures doivent être couvertes d'un vernis adéquat,
- 4) des bouteilles en verre ou en matériaux macromoléculaires adéquats.

Art. 10. - Le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 90% de la capacité du récipient. Toutefois, pour les récipients en fer-blanc d'une capacité égale ou inférieure à un litre, le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 80% de la capacité du récipient.

On entend par capacité au sens du présent arrêté le volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli.

Art. 11. - Outre les dispositions prévues dans la réglementation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires conditionnés, l'étiquetage des huiles alimentaires définies au présent arrêté doit comporter les renseignements suivants :

- 1) Dénominations du produit: huile d'olive vierge extra, huile d'olive vierge, huile d'olive vierge courante, huile d'olive, huile d'olive raffinée, huile de grignons d'olive raffinée, huile de grignons d'olive,
- 2) Le contenu net en litre ou kg,
- 3) la date de conditionnement mentionné en année et mois,
- 4) la date limite de consommation préférentielle,
- 5) Les conditions de stockage.

Les dénominations des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive doivent correspondre aux spécifications mentionnées au présent arrêté.

CHAPITRE 4

Dispositions diverses

Art. 12. - Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont constatées, poursuivies et réprimées conformément aux dispositions de la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur.

Art. 13. - Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté, notamment la norme tunisienne NT 118.01 (1982) homologuée par l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 13 décembre 1991 susvisé.

Art. 14. - Le présent arrêté entre en vigueur après trois mois de sa publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 26 mai 2008.

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques

Mohamed Habib Haddad

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises

Afif Chelbi

Le ministre du commerce et de l'artisanat

Ridha Touiti

Le ministre de la santé publique

Mondher Zenaidi

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi