

## Perspectives du marché pour votre produit

# L'huile d'olive en Allemagne

Malgré une faible consommation par habitant de l'huile d'olive en Allemagne par rapport aux pays méditerranéens, cela reste un marché très important et croissant pour les huiles d'olive de bonne qualité. Au fur et à mesure que l'huile d'olive devient de plus en plus intégrée dans les habitudes culinaires des consommateurs allemands, l'accent mis sur la qualité et la traçabilité constitue une opportunité aux producteurs professionnels et aux exportateurs des pays en développement. A présent, l'approvisionnement direct en huile d'olive du marché allemand par les pays en développement reste très limité, car l'huile est généralement mélangée dans d'autres pays européens. Un accès réussi au marché exigerait d'énormes efforts pour respecter le profil organoleptique du marché<sup>1</sup> et pour mettre en place le produit et le marketing approprié.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

L'huile d'olive est une huile végétale obtenue à partir de l'olive (le fruit de l'*Olea europaea* ; famille des oléacées), une culture arboricole traditionnelle du bassin méditerranéen. L'huile est produite par broyage d'olives entières et par son extraction par des moyens mécaniques ou chimiques. L'huile d'olive est d'une couleur jaune clair à jaune doré et possède une odeur typique légèrement douceâtre et à la saveur des olives.

L'huile d'olive est incluse dans la nomenclature combinée (code du système harmonisé [Harmonised System – HS]):

| HS CODE    | DESCRIPTION  |
|------------|--|
| ■ 1509     | <b>Huile d'olive et ses fractions, raffinée ou pas, mais pas modifiée chimiquement</b> |
| ■ 1509 10  | <b>Vierge</b>  |
| 1509 10 10 | Huile d'olive lampante   |
| 1509 10 90 | Autre  |
| ■ 1509 90  | <b>Autre</b>   |

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

### QUALITÉ

Les prescriptions minimales applicables aux producteurs d'huile d'olive à travers le monde sont couvertes par la norme du *Codex Alimentarius* pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981, inscrit dans les [normes](#)). Cette norme couvre les facteurs de composition et de qualité pour les différents types d'huiles d'olive (voir ci-dessous), y compris les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, l'étiquetage, les caractéristiques physiques et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

<sup>1</sup> Les propriétés organoleptiques sont les aspects de la nourriture ou d'autres substances que l'individu expérimente par les sens, y compris par le goût, la vue, l'odorat et le toucher.

Dans le cadre des normes industrielles, l'huile d'olive est classée et étiquetée conformément aux catégories établies par le [International Olive Council \(IOC\)](#), qui s'appliquent à ses membres<sup>2</sup>, parmi lesquels on trouve l'Allemagne et les principaux pays producteurs d'huile d'olive. Les classifications sont principalement basées sur le type de transformation, le taux d'acidité (acidité libre, exprimée en acide oléique) et le goût, comme expliqué ci-dessous :

- **Huile d'olive extra-vierge** : provenant de la production d'huile vierge et de la première pression seulement, ne contient pas plus de 0,8% d'acidité (0,8 grammes pour 100 grammes), et possédant un goût de qualité supérieure.
- **Huile d'olive vierge** : provenant de la production d'huile d'olive vierge seulement, ayant une acidité qui ne dépasse pas 2% (2 grammes pour 100 grammes), et est considérée comme ayant un bon goût – bien qu'étant inférieur à celui de l'huile d'olive extra-vierge.
- **Huile d'olive vierge ordinaire** : une huile d'olive vierge dont l'acidité ne dépasse pas 3,3% (3,3 grammes pour 100 grammes) – interdite à la vente en Allemagne et dans l'Union européenne. Les progrès réalisés par les producteurs et les propriétaires de moulins à huile a conduit à une augmentation de la production d'huiles vierges et extra vierges, par rapport aux huiles ordinaires. Par conséquent, la [Commission européenne](#) a décidé de tenir compte de cette évolution du marché et permis aux consommateurs d'en bénéficier en éliminant l'huile d'olive vierge ordinaire de la liste des types d'huile sur le marché européen. Ces huiles seront désormais incluses dans la catégorie d'huile d'olive lampante (à une acidité inférieure autorisée).
- **Huile d'olive lampante** : huile d'olive vierge impropre à la consommation, avec une acidité supérieure à 2% (2 grammes pour 100 grammes).
- **Huile d'olive raffinée** : obtenue à partir d'huile d'olive vierge par des techniques de raffinage qui ne conduisent pas à des modifications de la structure glycéridique initiale, avec une acidité ne dépassant pas 0,3% (0,3 grammes pour 100 grammes).
- **Huile d'olive** : un mélange d'huile vierge et raffinée, ne dépassant pas 1% d'acidité. Les proportions de mélange ne sont pas fixées, ce qui fait que la proportion d'huile d'olive vierge peut être de 1-99%. Plus la proportion d'huile d'olive vierge est élevée, plus intense sera la saveur.
- **Huile de grignons d'olive brute (résidu)** : provenant des grignons (résidus solides à partir des noyaux, des peaux et des résidus de pâte) qui restent après la pression/l'extraction de l'olive, (hexane) ou une seconde extraction de l'huile restante se fait par le moyen de solvants. Ne convient pas à la consommation humaine, et destinée à des usages techniques.
- **Huile de grignons d'olive raffinée (résidu)** : obtenue à partir d'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage qui ne conduisent pas à des modifications de la structure glycéridique initiale, avec une acidité ne dépassant pas 0,3% (0,3 grammes pour 100 grammes). C'est une huile sans saveur.
- **Huile de grignons d'olive** : huile raffinée de grignons d'olive, qui est mélangée à de l'huile vierge, avec une acidité ne dépassant pas 1% (1 gramme pour 100 grammes). Ce mélange ne peut pas être qualifié d'huile d'olive, mais il est propre à la consommation humaine.

En dépit de l'existence des normes du IOC, la [réglementation de la Commission \(CEE\) n° 2568/91 et ses amendements](#) (version 01/01/20153) définit huit catégories d'huile d'olive (l'huile d'olive vierge ordinaire est exclue des neuf citées ci-dessus). En vertu de ces désignations de qualité, l'huile d'olive peut être vendue dans l'Union européenne, et cette réglementation prévaut sur les normes du IOC. Cette réglementation est expliquée en détail dans les prescriptions de l'acheteur de cette fiche technique du produit.

<sup>2</sup> Actuellement, les pays membres du IOC sont : l'Albanie, l'Algérie, l'Argentine, l'Union européenne, l'Egypte, l'Iran, l'Irak, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Monténégro, Maroc, Syrie, Tunisie, Turquie et Uruguay.

<sup>3</sup> Les dernières versions consolidées (règlement n° 2568/91 et ses derniers amendements) peuvent être trouvés à la page [EUR-Lex suivante](#).

## ETIQUETAGE

Cette section décrit les prescriptions d'étiquetage des huiles d'olive vendues en Allemagne ou dans l'Union européenne en général sous forme de produit en vrac. Les exigences d'étiquetage sont les suivantes :

- Garantir la traçabilité des lots individuels
- Utiliser l'anglais aux fins d'étiquetage, à moins que votre acheteur ait indiqué autre chose
- Les étiquettes des produits en vrac doivent inclure les éléments suivants :
  - Nom du produit et sa catégorie ([Conformément au règlement \(CEE\) n° 2568/91 et ses modifications](#))
  - Code du lot
  - Une déclaration stipulant que l'huile d'olive est destinée à une utilisation dans les produits alimentaires
  - Nom et adresse de l'exportateur
  - Date de péremption
  - Poids net
  - Les conditions de stockage recommandées
- Biologique (s'il y a lieu) : Nom/code de l'organisme de certification et numéro de certification.

### EXEMPLE D'ÉTIQUETAGE DE DÉTAIL



Source : Il Palazzone

Au cas où le produit est emballé comme produit final dans le pays d'origine (par exemple dans des bouteilles de consommation), les règlements d'application de la [Commission d'exécution \(UE\) n° 29/2012](#) (modifiés par les règlements d'application de la [Commission d'exécution \(UE\) n° 1335/2013](#)) au sujet des normes commerciales pour l'huile d'olive sont applicables, en plus des prescriptions minimales du [règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) au sujet de la fourniture d'informations aux consommateurs sur les aliments.

- Nom du produit et catégorie de l'huile d'olive : (1) huile d'olive extra-vierge, (2) huile d'olive vierge, (3) huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, (4) huile de grignons d'olive.
- Les catégories (1) d'huile d'olive extra-vierge et (2) d'huile d'olive vierge doivent faire mention des appellations d'origine conformément à l'article 4 du règlement (UE) n° 29/2012.
- Terminologie optionnelle : attributs positifs (fruitées, amère et piquante), selon l'intensité de la perception : intense, moyenne et légère.
- D'autres indications facultatives peuvent comprendre : (1) première pression à froid, (2) extraction à froid, (3) des propriétés organoleptiques faisant référence au goût et/ou à l'odeur, (4) l'acidité ou l'acidité maximale. Ces indications doivent se conformer à leurs prescriptions respectives, comme stipulé dans l'article 5 du règlement (UE) n° 29/2012.
- Liste des ingrédients.
- Quantité/catégories d'ingrédients.
- Quantité nette.
- Date : validité minimale.
- Conditions particulières de stockage/d'utilisation.
- Déclaration des substances allergènes.
- Nom et adresse de l'entreprise.
- Consignes d'utilisation.

### ETIQUETAGE DE L'HUILE D'OLIVE BIO



Source : Jordan Olivenöl

**Bio :** Pour que l'huile d'olive soit commercialisée comme certifiée bio en Allemagne et en général dans l'Union européenne, elle doit afficher le logo biologique de l'Union européenne. A cette fin, l'huile d'olive doit se conformer à la réglementation de l'Union européenne en matière d'agriculture biologique et de commercialisation. Renseignez-vous sur le logo biologique de l'UE [ici](#). Le règlement est expliqué plus en détail dans la section « Quelles sont les prescriptions pour le créneau ? » de ce document. En plus du logo de l'Union européenne, l'Allemagne a son propre logo biologique, le [Biosiegel](#).

## DOCUMENTATION

La liste ci-dessous présente quelques-uns des documents essentiels qui sont généralement exigés par les importateurs en Allemagne et dans l'Union européenne.

- Certificat d'analyse (exemplaire : [1](#))
- Fiche technique (TDS) (exemplaire : [2](#))
- Fiche signalétique de sécurité (FSSP) (exemplaire : [3](#))
- Certificat d'origine (naturelle vs synthétique, locale vs importée et naturalisée)
- Déclaration des allergènes
- Déclaration CMR (non cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction)
- Déclaration : exempt des contaminants ESB (encéphalopathie spongiforme bovine)/ TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible)
- Déclaration sans gluten
- Déclaration de métaux lourds
- Déclaration sans nanoparticules
- Autres certificats, comme le commerce biologiques et équitable (s'il y a lieu)

## EXEMPLE D'EMBALLAGE EN VRAC



Source : Olives South Africa

## TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Le transport de l'huile d'olive en vrac offre quelques options, notamment :

- Fûts (58 gallons/220 litres)
- Bacs (275 gallons/1.014 litres)
- Flexitanks (5812 gallons/22.000 litres), selon les normes ISO 9001 : 2000
- Flexitanks pour le transport de liquide en conteneur sec ISO 20'
- Sacs souples conçus et développés pour le transport de l'huile d'olive en vrac.

Pour plus d'informations sur le transport en vrac de l'huile et des options d'expédition, consultez [Olive Oil Market : Olive Oil Transportation](#). N'hésitez pas à consulter votre acheteur sur les conditions et/ou les préférences spécifiques en matière de transport en vrac.

Dans des conditions normales de transport, l'huile d'olive est liquide, donc le chauffage n'est pas nécessaire. Cependant, si la température descend à 6 °C, l'huile d'olive prend une consistance semi-liquide, avec précipitation de 50 % de l'huile. À 0 °C, l'huile a une consistance de beurre. Dans de telles conditions, l'huile d'olive doit être chauffée pour éviter des pertes de qualité et pour pouvoir être pompée. La température de fret doit être respectée autant que possible pendant le transport, pour minimiser le processus d'oxydation.

## EXEMPLE DE TRANSPORT DE CARGAISON



Source : Olive Oil Market

Parmi les autres mesures visant à garantir la qualité de l'huile d'olive on peut citer :

- Le nettoyage et séchage des fûts, des bidons, des bacs ou des sacs avant le chargement de l'huile.
- Le non chargement d'huile d'olive rance.
- Le remplissage des réservoirs, des bacs, des sacs ou des fûts aussi complètement que possible afin d'éviter la ventilation et la lumière. La ventilation doit être évitée en toutes circonstances, car elle pourrait apporter de l'oxygène frais à la cargaison, ce qui favoriserait le processus d'oxydation et de rancissement prématuré.

Notez que **l'huile d'olive biologique** doit rester physiquement séparée des huiles conventionnelles.

Plus d'informations sur les conditions appropriées pour le transport de l'huile d'olive peuvent être trouvées dans les sites de [Cargo Handbook : Olive Oil](#) et [Transport Information Service : Olive Oil](#).

## EXEMPLE D'EMBALLAGE DE CONSOMMATION



Source : Imgbuddy

## EMBALLAGES DE CONSOMMATION

Selon les [règlements d'application de la Commission d'exécution \(EU\) No 29/2012](#) (modifiés par les [règlements d'application de la Commission d'exécution \[EU\] No. 1335/2013](#)) au sujet des normes de commercialisation de l'huile d'olive, le produit doit être présenté au consommateur final dans un emballage d'une capacité maximale de 5 litres. Ces emballages doivent être munis d'un système d'ouverture qui ne peut plus être scellé une fois qu'il est ouvert, et doivent être étiquetés selon les prescriptions décrites dans la section « étiquetage » donnée ci-dessus.

Dans le cas des huiles destinées à la consommation dans les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, la capacité maximale de 5 litres pour l'emballage peut être autorisée, selon le type d'établissement concerné.

En ce qui concerne les matériaux d'emballage, le type le plus courant d'emballage de consommation disponible chez les détaillants allemands est en verre (pour la plupart de 0,5 litre, mais allant de 0,25 litre à 0,75 litre, 2 litres et des bidons de 5 litres, également disponibles chez certains détaillants particuliers). Néanmoins, d'autres solutions d'emballage sont disponibles sur le marché, comme décrit dans la section « Quelles sont les tendances qui offrent des possibilités pour l'huile d'olive sur le marché allemand ? ».

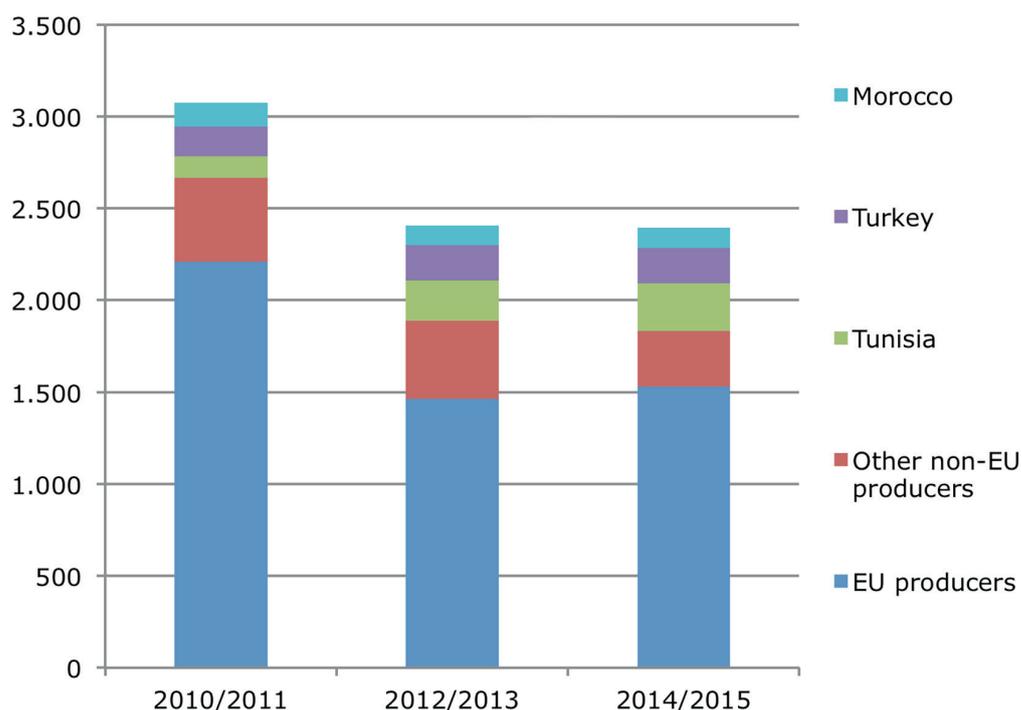
Le Centre de l'huile d'olive d'UC Davis a récemment publié un rapport portant sur les différentes solutions d'emballage pour l'huile d'olive : [L'impact du conditionnement sur la qualité de l'huile d'olive : Une analyse bibliographique \(2014\)](#). Il fournit un examen des matériaux suivants : verre, aluminium, boîtes en fer blanc, acier inoxydable, plastique, carton couché et caisse-outre. En général, le rapport souligne que le matériau d'emballage idéal empêche la pénétration de l'air et de la lumière, et que l'huile est stockée dans l'obscurité à 16-18°C – ce qui optimise la stabilité de conservation.

## QUELLE EST LA DEMANDE POUR L'HUILE D'OLIVE EN ALLEMAGNE ?

L'Allemagne est parmi les plus grands marchés européens de l'huile d'olive. La consommation totale est élevée et stable. En outre, le marché offre de bonnes opportunités pour l'huile d'olive biologique. La plupart de la consommation en Allemagne porte sur l'huile d'olive vierge.

### PRODUCTION

L'Union européenne est le plus grand producteur d'huile d'olive dans le monde. L'Allemagne ne produit pas de d'huile d'olive ; la production est concentrée en Espagne, en Italie et en Grèce. Cependant, la production dans l'Union européenne a considérablement diminué entre 2010 et 2014 (Figure 1). Cela est particulièrement dû aux mauvaises récoltes en Espagne en 2012/2013 et aux désastreuses récoltes en Italie/Espagne en 2014/2015. Au cours de cette saison-là, les producteurs non membres de l'UE, comme la Tunisie, ont tiré profit de ce vide laissé par les fournisseurs européens sur le marché en multipliant par trois leurs exportations par rapport à la saison précédente.

**FIGURE 1 : PRINCIPAUX PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE, EN 1,000 TONNES\***

Source : International Olive Council  
 \* Les données pour 2014/2015 sont des estimations.

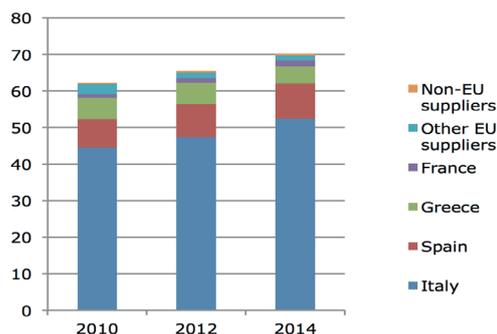
L'International Olive Council (IOC) estime que le niveau de production européenne d'huile d'olive en 2015/2016 ne sera pas aussi faible que l'année précédente, ce qui peut diminuer les possibilités pour les producteurs non membres de l'UE de vendre davantage d'huile d'olive sur le marché européen. En observant les conditions agro-climatiques qui affectent le développement des olives, l'IOC et l'Association des municipalités oléicoles d'Espagne estiment que pour l'Espagne la récolte 2015/2016 devrait atteindre des niveaux plus élevés que celle de l'année précédente. Cependant, les températures élevées consécutives en Espagne au cours de l'été 2015 ne présagent rien de bon pour la prochaine récolte espagnole.

### IMPORTATIONS

L'Allemagne importe une petite quantité d'huile d'olive directement à partir de pays en développement (Figure 2). Le pays importe principalement son huile d'olive d'Italie (75% du volume des importations de l'année 2014). La Turquie est le plus grand fournisseur d'huile d'olive à l'Allemagne en dehors de l'UE, avec une augmentation annuelle de 56% en volume et de 41% en valeur de 2010 à 2014. Au cours de la même période, les importations allemandes ont augmenté régulièrement chaque année de 3% en volume et de 6% en valeur.

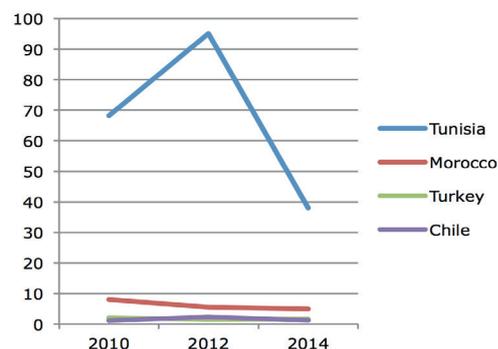
Etant donné que les importations directes de l'Allemagne en provenance de pays en développement restent très limitées, la Figure 2 donne également un aperçu des principaux fournisseurs non-européens pour le marché européen dans sa totalité. Elle montre que l'Italie est le plus gros importateur, représentant plus de la moitié du volume des importations en 2014. L'huile d'olive importée est mélangée en Italie et réexportée vers d'autres pays européens, comme l'Allemagne.

**FIGURE 2 : PRINCIPAUX FOURNISSEURS D'HUILE D'OLIVE À L'ALLEMAGNE, EN 1,000 TONNES**



Source : Eurostat, 2015

**FIGURE 3 : PRINCIPAUX FOURNISSEURS NON-UE À L'EUROPE, EN 1,000 TONNES\***



Source : Eurostat, 2015  
 \* Fournitures de Turquie sont à un niveau similaire à celles du Chili (lignes se chevauchent).

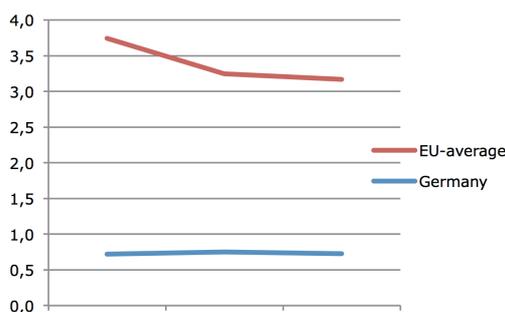
Le plus grand fournisseur non-européen est la Tunisie. L'Italie constitue le principal partenaire importateur européen de la Tunisie, ce qui représente 60-80% des exportations tunisiennes vers l'Europe (en volume). C'est en Italie que l'huile d'olive tunisienne est mélangée avec des huiles d'origines italiennes et autres, et exportée vers d'autres pays européens. Les autres grands partenaires importateurs sont l'Espagne et la France.

Les exportations tunisiennes d'huile d'olive sont très volatiles et reflètent en partie les cycles de production européens. A titre d'illustration, en 2012, les exportations tunisiennes vers l'Espagne ont augmenté de près de 160% par rapport à l'année précédente, sans doute pour compenser la mauvaise récolte espagnole. Bien que les exportations tunisiennes vers l'Europe aient diminué en 2014, elles devraient se redresser en 2015, puisque l'Italie et l'Espagne ont souffert de récoltes catastrophiques au cours de la saison 2014/2015. Ces approvisionnements resteront dépendants de la fluctuation de la production européenne d'huile d'olive. Les producteurs européens continueront à être de puissants concurrents pour les fournisseurs tunisiens d'huile d'olive.

Par ailleurs, la Commission européenne a offert une occasion supplémentaire aux exportations tunisiennes d'huile d'olive vers l'Europe. En Septembre, la Commission a proposé un quota supplémentaire exonéré de droits de 35.000 tonnes d'huile d'olive vers l'UE ([Commission européenne](#)). S'il entre en vigueur, ce quota serait applicable pour les exportations tunisiennes en 2016 et 2017 et pourra s'ajouter au quota exonéré existant de 56.700 tonnes.

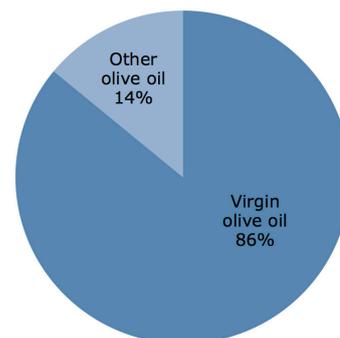
**CONSOMMATION**

**FIGURE 4 : CONSOMMATION MOYENNE PAR TÊTE EN ALLEMAGNE ET UE, EN KG\***



Source : International Olive Council (2015)  
 \* Les données pour 2014/2015 sont des estimations.

**FIGURE 5 : IMPORTATIONS ALLEMANDES D'HUILE D'OLIVE VIERGE ET AUTRES HUILES D'OLIVE**



Source : Eurostat, 2015

En termes de consommation totale, l'Allemagne est l'un des plus grands marchés de l'huile d'olive en Europe du Nord ; seuls la France et le Royaume-Uni consomment plus d'huile d'olive. Par rapport à la moyenne de l'UE, la consommation d'huile d'olive par habitant en Allemagne est plus faible (Figure 4). Ceci est dû à la consommation élevée par habitant en Europe du Sud (Italie et Espagne par exemple), ce qui augmente la moyenne de l'UE. La consommation allemande d'huile d'olive a été stable de 2010 à 2014, à 58–60 mille tonnes de consommation totale (soit environ 750 grammes par habitant). A titre de comparaison, la consommation dans la plupart des pays européens est tombée au cours de la même période.

L'Allemagne importe et consomme essentiellement de l'huile d'olive vierge, plutôt que des huiles d'olive raffinées (Figure 5).

#### EXPORTATIONS

Comme l'Allemagne est un marché final pour l'huile d'olive, les exportations d'huile d'olive du pays sont faibles par rapport à ses importations et se font essentiellement à l'échelle régionale. Les principales destinations d'exportation sont les Pays-Bas et l'Autriche (qui représentent ensemble 50% des exportations allemandes), suivis par la France, la Suisse, le Royaume-Uni et la Pologne.

#### CONSEILS :

- Mettez-vous au courant de la production d'huile d'olive dans l'UE et des possibilités d'augmenter l'approvisionnement du marché européen et allemand. Des sources comme l'[International Olive Council](#) et [Olive Oil Times](#) fournissent des informations à jour sur le marché de l'huile d'olive, et traitent de questions comme la production, les prix et autres développements.

## QUELLES TENDANCES OFFRENT DES OPPORTUNITÉS SUR LE MARCHÉ ALLEMAND DE L'HUILE D'OLIVE ?

L'**authenticité** des huiles d'olive est un élément important en Europe affectant également le marché allemand. La question tourne autour de deux thèmes principaux : **la composition de l'huile** et **l'origine de l'huile**. En ce qui concerne la composition, les rapports abondent au sujet d'huiles vendues comme des huiles extra vierges (en allemand : natives Olivenöl Extra) dont la composition ne correspond pas à ce qui est déclaré. Comme expliqué dans les « Spécifications du produit », la composition de l'huile d'olive et son étiquetage sont clairement définis par la loi, et strictement vérifiés par les autorités douanières et les acheteurs.

L'origine est également un élément important pour les huiles d'olive. Jusqu'à Juillet 2009, l'Union européenne n'exigeait pas que les étiquettes d'huile d'olive indiquent le pays d'origine des olives utilisées dans le produit. Toutefois, à la lumière d'une série de réclamations au sujet de fraudes sur l'origine, les dispositions législatives en vertu du droit de l'UE définissent clairement les règles pour des revendications « Made in » pour l'huile d'olive. Néanmoins, des sources du secteur indiquent que le marché de l'huile d'olive contient encore des produits et des acteurs qui ne se conforment pas strictement au droit européen, créant ainsi un problème de traçabilité.

#### CONSEILS :

- Consultez le [Portail RASFF](#) pour retrouver des cas de notifications et de rejets frontaliers en Allemagne et dans l'Union européenne. Pour l'huile d'olive, il s'agit essentiellement de cas de falsification, de fausses déclarations (voir la Figure 6 ci-dessous) et de contamination.

FIGURE 6 : EXEMPLE DE FAUSSES DÉCLARATIONS SUR L'HUILE D'OLIVE SUR LE PORTAIL RASFF

| fraud (over 50% of the oil is not olive oil) with oil labelled as extra virgin olive oil from Italy |              |                                      |   |
|---|--------------|--------------------------------------|---|
| Reference:  | 2008.0867    | Notification type:                   | food - information - official control on the market |
| Notification date:  | 17/07/2008   | Action taken:                        | withdrawal from the market                          |
| Last update:  | 18/08/2008   | Distribution status:                 | distribution on the market (possible)               |
| Notification from:  | Germany (DE) | Product:                             | oil labelled as extra virgin olive oil              |
| Classification  | information  | Product category:                    | fats and oils                                       |
| Risk decision   | undecided    | Published in RASFF Consumers' Portal | has never been published                            |

Source : [RASFF Portal](#)

- Assurez-vous de parcourir divers rejets et alertes frontalières au sujet d'huiles d'olive spécifiques en vertu de la catégorie de produits « graisses et huiles » après avoir accédé au [portail RASFF](#). De cette manière, vous pouvez connaître les problèmes communs rencontrés par les fournisseurs lors de contrôles aux frontières et adopter les mesures appropriées pour les éviter.
- Ne pas s'écarter de la législation européenne en matière d'huile d'olive, y compris les revendications d'origine, telle que décrite dans le [règlement de la Commission \(CEE\) n° 2568/91](#) et ses amendements (version 01/01/2015) et les [règlements d'application de la Commission d'exécution \(EU\) No. 29/2012](#) (modifiés par les [règlements d'application de la Commission d'exécution \[EU\] No. 1335/2013](#)).
- Développer un système de préservation de l'identité (IP) pour vos produits (à savoir le maintien de leur ségrégation et documenter leur identité), en mettant l'accent sur leur origine et sur la transparence de la chaîne.

## EXEMPLE D'HUILE DE SPÉCIALITÉ

Terra di Bari DOP  
(Denominazione di  
Origine Protetta :  
Protected Designation of Origin)



Source : [Olivenoelkontor.de](#)

Bien que ce soit encore une niche, on observe un intérêt accru pour **les huiles d'olive spéciales** chez les consommateurs allemands et européens. Cette tendance conduit à des possibilités accrues pour les huiles ayant une indication géographique ou provenant d'une origine ou terroir spécifique. Même si certains supermarchés conventionnels vendent ces huiles de spécialité (par exemple Rewe), elles sont plus communément commercialisées dans les boutiques d'épicerie fine ou dans le e-commerce (commerce en ligne) ; on peut citer notamment : [OlivenÖlKontor](#), [Oil & Vinegar](#) et Delinat. Les assortiments d'huile d'olive sont souvent combinés avec les vins, vinaigres et autres charcuteries. Le principal moteur de la tendance en faveur des produits de spécialité tels que l'huile d'olive est le besoin des consommateurs de garantir la traçabilité et l'authenticité. Les consommateurs allemands exigent de plus en plus d'informations sur la qualité et l'origine des huiles d'olive. Dans ce segment de marché haut de gamme, les majorations de prix sont également plus élevées, mais le besoin d'avoir une véritable qualité et les pièces justificatives est pressant.

Suite aux mouvements sur le marché de l'huile de spécialité en Europe (et en Allemagne), il existe désormais une possibilité pour les fournisseurs d'huile d'olive de passer de l'exportation de l'huile d'olive en vrac à des **huiles de marque**, sur la base de l'authenticité et l'origine. Vous devez être en mesure d'assurer une cohérence dans les propriétés sensorielles (goût, odorat) de votre huile d'olive pour la vendre en Europe comme produit de consommation (voir Conseils). Les pays d'Afrique du Nord comme la Tunisie et le Maroc tentent précisément de faire cela. Une des marques en provenance du Maroc a remporté la médaille d'or au Concours oléicole international 2014 de New York ([Olive Oil Times](#)). La Tunisie accueille un concours national pour les huiles d'olives de haute qualité et des meilleurs emballages ([Agence Tunis Afrique Presse, 2015](#)). Ce concours a été créé pour souligner les efforts déployés par les entreprises pour promouvoir le secteur de l'huile d'olive en Tunisie.

#### CONSEILS :

- Faites en sorte de garantir les propriétés sensorielles (organoleptiques) de l'huile d'olive comme exigé en Allemagne si vous voulez vendre sur le marché des huiles d'olive mélangées comme produit de consommation de marque. En Allemagne et en Europe en général, les mélanges d'huile d'olive ont un profil organoleptique doux (pas trop fort, pas trop faible). Développez votre expertise et vos compétences en termes de mélange et de contrôle de la qualité pour veiller à offrir systématiquement des huiles ayant ce profil tout au long de l'année.
- Elaborez un argumentaire de marketing solide pour votre huile d'olive. Cela est essentiel si vous voulez pénétrer le marché allemand des huiles de spécialité, en plus de parvenir à un produit de haute qualité et de vous conformer à la législation européenne. Cet élément de marketing peut éventuellement couvrir :
  - L'origine de l'huile d'olive, y compris des éléments sur les communautés de production
  - Les méthodes de production (traditionnelles)
  - Impact Environnemental et Social (étayé par des certificats)

Les huiles d'olive **biologiques certifiées** représentent la catégorie la plus forte de vente des huiles comestibles bio en Allemagne, ce qui constitue une opportunité pour les fournisseurs qui peuvent répondre aux conditions de la certification biologique. Euromonitor (2011) avait estimé qu'en 2014 le marché de détail allemand des huiles d'olive biologiques devrait atteindre 2,6 mille tonnes. Par ailleurs, l'Allemagne est le plus grand marché pour les produits alimentaires biologiques en Europe. En 2014, 3,8-4,0% du marché total alimentaire allemand représentait des ventes bio ([AMI, 2015](#)), atteignant près de 7,5 milliards d'euros. Sur le marché bio allemand, les huiles végétales ont augmenté de 25% de 2013 à 2014, une des catégories les plus dynamiques. L'huile d'olive est l'une des trois meilleures ventes d'huiles en Allemagne, avec l'huile de colza et l'huile de tournesol.

#### CONSEILS :

- Dans le but de commercialiser un produit « biologique » en Allemagne (ou dans tout autre pays de l'Union européenne), ce produit doit se conformer à la [réglementation de l'UE](#) (règlement du Conseil (CE) n° 834/2007 et règlement de la Commission (CE) n° 889/2008 (JO L-250 18/09/2008) au sujet de la production biologique et de l'étiquetage. Les revendications de type « naturel », « sans pesticide » ou « biologique par défaut » ne sont pas valables sans certification biologique.
- Discutez toujours avec vos acheteurs de vos options pour vous conformer à la certification biologique.
- Essayez d'en savoir plus sur les prescriptions pour la certification biologique et de vous référer aux conseils disponibles dans la rubrique « Quelles sont les prescriptions du créneau ? ».

Dans la même ligne que le marketing éthique, **la certification du commerce équitable** est également une tendance émergente pour l'huile d'olive en Allemagne. Cela constitue une opportunité pour les fournisseurs des pays en développement, puisque cela peut les aider à distinguer leurs sources originales. La certification du commerce équitable est associée à un impact social positif sur le pays producteur et à un système de tarification équitable pour les producteurs, ce qui est une préoccupation croissante chez les consommateurs allemands.

Une grande part des produits du commerce équitable en Allemagne, y compris les huiles d'olive, sont vendus par plus de 800 magasins de « **One World Stores** », offrant des produits, des textiles et de l'artisanat exclusivement de pays en développement. Cependant, les magasins conventionnels offrent également une gamme croissante de produits certifiés « commerce équitable » ([DW](#)). Une grande part des produits issus du commerce équitable est vendue à travers ces magasins conventionnels.

[Fairtrade International/FLOCERT](#) représente la plus grande part du marché allemand des produits certifiés « commerce équitable » (pour un montant de près de 654 millions euros en 2014 au niveau du détail), mais d'autres certificateurs du commerce équitable sont également actifs : [Ecocert Fair Trade](#) et [Fair for Life](#).

#### CONSEILS :

- Parcourez la liste des opérateurs sur les sites Internet des principaux certificateurs du commerce équitable pour en savoir plus sur les entreprises et les coopératives certifiées : [FLO-CERT](#) (sous oléagineux > Huile d'Olive > Producteur) ; [Ecocert Fair Trade](#) ; [Fair for Life](#).
- Renseignez-vous sur les exigences de certification du commerce équitable et consultez les autres conseils dans la rubrique « Quelles sont les prescriptions du créneau ? ».

Le moment est venu pour de nouvelles **solutions de conditionnement** de l'huile d'olive pour le marché de détail en Allemagne, avec une utilisation accrue de l'aérosol, par exemple. La plupart des huiles d'olive sont actuellement encore conditionnées dans des bouteilles ou canettes, mais, selon les spécialistes du secteur, ces formes courantes d'emballage induisent des problèmes de goût et de qualité. Les huiles en aérosol, par ailleurs, sont pures. La tendance pour ce nouveau type d'emballage est induite par la popularité du régime méditerranéen et par l'intérêt porté par les consommateurs à la commodité, la pureté du produit et sa valeur ([Olive Oil Market](#)). Cela peut constituer une opportunité pour vous si vous pouvez fournir des emballages innovants conformes à la législation de l'UE (voir conseil).

#### RÉCIPIENT EN ACIER INOXYDABLE



Source : La Nuova Sansone

#### CONSEILS :

- N'oubliez pas que même si l'innovation est encouragée, les solutions de conditionnement pour l'huile d'olive doivent se conformer aux [règlements d'application de la Commission d'exécution \(EU\) No 29/2012](#) (modifiés par les [règlements d'application de la Commission d'exécution \[EU\] No. 1335/2013](#)) et toutes conditions supplémentaires de l'acheteur exigées par votre client direct en Allemagne/Europe.

On observe également le développement d'un phénomène intéressant en Allemagne, à savoir l'expansion des détaillants sans emballage, qui représentent un segment du marché à créneau. Dans ces établissements, divers produits, y compris l'huile d'olive, sont vendus en vrac, dans un effort visant à réduire l'utilisation excessive de matériaux d'emballage/de déchets. Le site web [Zero Waste Europe](#) décrit ce développement, et énumère quelques détaillants en Allemagne comme [Unverpackt](#). Les détaillants spécialisés, comme [Oil & Vinegar](#) proposent également des solutions en vrac à leurs clients, leur permettant de distribuer des quantités personnalisées d'huiles d'olive (sous vide) à partir de récipients en acier inoxydable (voir exemple). Cela peut constituer pour vous une opportunité intéressante puisque votre huile d'olive n'aurait pas besoin d'être réemballée.

#### CONSEILS :

- Étudiez le marché alternatif pour les détaillants sans emballage et apprenez davantage au sujet des solutions d'emballage (en vrac).

### QUELLES SONT LES PRESCRIPTIONS JURIDIQUES AUXQUELLES DOIT SE CONFORMER L'HUILE D'OLIVE ?

Des critères spécifiques s'appliquent aux huiles d'olive destinées à être vendues directement aux clients de l'Union européenne, qui couvrent des aspects tels que les caractéristiques du produit, la qualité et la pureté, comme on le verra dans les caractéristiques du produit ([règlement de la Commission \[CEE\] n° 2568/91](#), version consolidée/01/01/2015). Ces critères décrivent les caractéristiques physico-chimiques pour les différentes catégories d'huile d'olive et de grignons d'olive (voir l'annexe I du règlement [CEE] n° 2568/91).

En outre, des méthodes d'analyse ont été établies pour la détermination des caractéristiques chimiques de l'huile d'olive (voir annexes II à XIX du règlement (CEE) n° 2568/91). Le règlement prévoit aussi des limites maximales pour les solvants ; il stipule que les solvants halogénés (par exemple le fréon, le trichloréthylène, le perchloréthylène, le chloroforme) ne doivent pas dépasser la limite maximale de 0,1 mg/kg par solvant individuel, ou 0,2 mg/kg pour la teneur totale en solvants halogénés (article 7).

En outre, le marché européen de l'huile d'olive est régi par les règlements d'application de la [Commission d'exécution \(EU\) No 29/2012](#) (modifiés par les [règlements d'application de la Commission d'exécution \[EU\] No. 1335/2013](#)) qui portent sur les normes de commercialisation de l'huile d'olive. Les règlements soulignent que l'huile d'olive possède certaines propriétés, en particulier les propriétés organoleptiques et nutritionnelles qui, en tenant compte de ses coûts de production, lui permettent d'accéder à un marché au prix relativement élevé par rapport à la plupart des autres matières grasses végétales.

***Outre ces exigences spécifiques au produit, d'autres prescriptions légales plus générales pour les produits alimentaires/huiles végétales s'appliquent aux producteurs et exportateurs d'huile d'olive.***

**Remarque :** Les huiles d'olive utilisées comme ingrédient alimentaire dans les produits alimentaires transformés, ou exportées vers l'Union européenne pour être traitées ultérieurement dans les produits alimentaires, ne tombent pas sous le champ d'application du règlement 2568/91 discuté ci-dessus. Ces produits doivent uniquement se conformer aux prescriptions en matière de santé et de sécurité et autres prescriptions applicables à tous les produits alimentaires commercialisés dans l'Union européenne.

#### **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : TRAÇABILITÉ, HYGIÈNE ET CONTRÔLE**

La sécurité alimentaire est une question clé dans la législation alimentaire de l'UE. Tous les produits alimentaires dans l'Union européenne, y compris l'huile d'olive, doivent se conformer à la législation alimentaire générale (règlement (CE) n° 178/2002). Cette loi énonce les principes et les exigences de la législation alimentaire, institue [l'Autorité européenne de sécurité des aliments](#) et définit des procédures en matière de sécurité alimentaire. Elle comprend également des dispositions relatives à la traçabilité des denrées alimentaires ; la capacité de retracer les produits alimentaires à travers les étapes de la production. Les exportateurs vers l'UE doivent savoir que leurs acheteurs attendent d'eux qu'ils connaissent au moins les acheteurs et les fournisseurs ainsi que les documents à leur fournir au sujet des produits qui sont utilisés au cours du processus de production, et d'étiqueter les produits finaux pour la traçabilité en cas d'un problème de sécurité alimentaire. Maintenez des registres élaborés et des carnets de vente, et mettez en œuvre un système de traçabilité pour garder trace des produits et des fournitures que vous utilisez.

Pour contrôler les dangers de sécurité alimentaire, il faut définir des points de contrôle critiques ([HACCP](#)) par la mise en œuvre de principes de gestion alimentaire. Un autre aspect important consiste à soumettre les produits alimentaires à des contrôles officiels. Les produits qui ne sont pas considérés comme sûrs se verront refuser l'accès à l'Union européenne.

#### *Contrôle des aliments importés dans l'UE*

En cas de non-respect répété de produits spécifiques originaires de pays particuliers, ces produits ne pourront plus être importés que dans des conditions plus drastiques, comme la nécessité d'avoir à être accompagnés d'un certificat sanitaire et d'un rapport d'analyse. Les produits provenant de pays qui ont fait preuve d'un manque de respect répété sont mis sur une liste incluse dans l'annexe du [règlement \(CE\) 669/2009](#). Aucun cas impliquant spécifiquement l'huile d'olive n'est actuellement inscrit dans l'annexe en question.

#### **CONSEILS :**

- Passez en revue les prescriptions sanitaires et phytosanitaires disponibles dans le « [helpdesk](#) » de [promotion des exportations de l'UE](#) et accordez une attention particulière aux documents suivants de la Commission européenne :
  - [Les prescriptions pour l'importation et les nouvelles règles en matière d'hygiène alimentaire et les contrôles officiels des denrées alimentaires](#)
  - [La mise en œuvre de certaines dispositions du règlement \(CE\) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires](#)
  - [La mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP](#)

- Vérifiez s'il y a des niveaux accrus de contrôles pour votre produit et votre pays. La liste est mise à jour régulièrement. Vérifiez périodiquement le [règlement](#) pour consulter la liste la plus récente.
- L'hygiène est également une question importante quand il s'agit des moyens de transport, par exemple pour le transport en vrac de l'huile d'olive. Cela signifie un nettoyage adéquat des réservoirs et l'absence de résidus inacceptables provenant d'anciennes cargaisons.

#### LES SOURCES DE CONTAMINATION ET LES TENEURS MAXIMALES

Les contaminants sont des substances qui peuvent être présentes à l'issue des différentes étapes du traitement, du conditionnement, du transport ou du stockage de l'huile d'olive. Un des problèmes les plus courants rencontrés par les exportateurs d'huile d'olive est la contamination provenant de la matière première ou de matières étrangères. Pour cette raison, il est crucial pour les exportateurs d'apprendre à se conformer au niveau maximal de contamination autorisé par la législation européenne. Les différentes sources de contamination dans l'huile d'olive, et les législations respectives qui en traitent, sont :

- **Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs)** : la contamination par les HAP, notamment le benzo(a)pyrène, est la plus courante dans l'huile de grignons d'olive. Les HAP sont un groupe de composés organiques semi-volatils (COSV) qui sont présents dans l'huile brute. La contamination est principalement liée au processus de séchage où les gaz de combustion peuvent entrer en contact avec la matière première. Le produit peut être contaminé par les HAP qui sont présents dans l'air (par dépôt), le sol (par transfert) ou l'eau (dépôt et transfert). La limite maximale de benzo(a)pyrène est de 2,0 µg/kg. La valeur maximale de HAP est de 10 µg/kg (voir la section 6 de l'annexe du [règlement \[CE\] n° 1881/2006](#)).
- **Les aflatoxins** : Il n'y a pas d'exigences d'aflatoxine pour les graines qui sont utilisées pour l'huile végétale brute ou raffinée (broyage ou extraction) puisqu'elles ne contiennent que de petites fractions de l'aflatoxine présente dans la matière. Néanmoins, les olives peuvent être contaminées par des moisissures comme l'*Aspergillus parasiticus* lorsqu'elles sont stockées pendant de longues périodes ; la contamination peut éventuellement être transmise à l'huile d'olive. Les cargaisons destinées à l'huile (raffinée) doivent être clairement étiquetées « produit destiné à être broyé pour la production d'huile végétale raffinée ». La mention doit figurer sur l'étiquette de chaque paquet, boîte, etc., et sur le(s) document(s) d'accompagnement (voir la section 2 de l'annexe du [règlement \[CE\] n° 1881/2006](#)).
- **Dioxines et PCB** : Les limites sont établies pour protéger la santé humaine (voir la section 5 de l'annexe du [règlement \[CE\] n° 1881/2006](#)).
- **Métaux lourds** : Les huiles ne sont pas autorisées à contenir plus de 0,1 mg/kg de plomb (voir la section 3 de l'annexe du [règlement \[CE\] n° 1881/2006](#)).
- **Pesticides** : L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides dans et sur les produits alimentaires. Les produits contenant plus de pesticides qu'autorisé seront retirés du marché de l'Union européenne. Notez que les acheteurs dans plusieurs États membres, dont l'Allemagne, appliquent des LMR plus strictes que les LMR fixées par la législation de l'Union européenne. Quels acheteurs LMR sont concernés et à quel point sont-ils stricts ? Cela varie selon les acheteurs. Vous avez toujours besoin de discuter des LMR spécifiques qu'ils appliquent.
- **Microbiologique** : Dans la [législation de l'UE](#) actuelle, aucun critère microbiologique n'a été établi spécifiquement pour l'huile d'olive ou d'autres huiles végétales. Les autorités sanitaires peuvent cependant retirer du marché les produits alimentaires importés ou les empêcher d'entrer dans l'UE lorsque la salmonelle ou d'autres microbes sont détectés. L'irradiation est un moyen de lutter contre la contamination microbiologique au niveau des matières premières, mais son utilisation est interdite pour les graines oléagineuses, conformément à la législation de l'UE.
- **Matières étrangères** : la contamination par des corps étrangers comme les produits chimiques, la poussière ou d'autres matériaux est une menace pour les huiles végétales lorsque les procédures de sécurité alimentaire ne sont pas respectées scrupuleusement. Dans certains cas, la contamination par des matières étrangères peut altérer l'huile d'olive, créant ainsi une menace majeure en termes de sécurité alimentaire.

#### CONSEILS :

- Sur le site de la [Rapid Alert System for Food and Feed \(RASFF\)](#), vous pouvez consulter différents rejets et alertes frontières pour une huile d'olive spécifique dans la catégorie de produits « graisses et huiles » après avoir accédé au [portail RASFF](#). De la sorte, vous en saurez davantage au sujet des problèmes communs rencontrés par les fournisseurs lors de contrôles aux frontières afin d'adopter les mesures appropriées pour les éviter. On peut citer notamment la falsification et la contamination.
- L'International Olive Council a des normes et des directives spécifiques pour le contrôle de la qualité au sein de l'industrie de l'huile d'olive, couvrant les étapes de production dans les moulins à huile, les raffineries, les usines de conditionnement et les usines d'extraction de grignons d'olive. Reportez-vous à la page du [IOC : Normes](#).
- Renseignez-vous davantage sur les HAP dans les huiles végétales dans le document de l'UE « [Hydrocarbures aromatiques polycycliques – Présence dans les aliments, exposition alimentaire et effets sur la santé](#) ».
- Reportez-vous au Code d'usage pour la prévention et la réduction des dioxines et BPC dans les aliments du Codex Alimentarius pour plus d'informations.
- Pour connaître les LMR qui correspondent à vos produits, vous pouvez utiliser [la base de données de l'UE en matière de LMR](#) dans laquelle toutes les LMR harmonisées peuvent être trouvées. Vous pouvez rechercher votre produit ou les pesticides que vous utilisez, et la base de données fournit la liste des LMR associées à votre produit ou pesticides.
- Une bonne façon de réduire la quantité de pesticides serait d'appliquer une gestion intégrée de la lutte antiparasitaire (LAP), qui est une stratégie de lutte antiparasitaire agricole utilisant des stratégies complémentaires, y compris les pratiques culturales et la gestion des produits chimiques. En savoir plus sur les [LMR](#) au Helpdesk de promotion de l'exportation de l'UE.
- Renseignez-vous sur les [contaminants dans le « helpdesk » de promotion de l'exportation de l'UE](#) et vérifiez la fiche d'information de la Commission européenne sur les contaminants alimentaires : [Gestion des contaminants alimentaires : comment l'UE veille à ce que nos aliments soient sûrs](#).
- Familiarisez-vous avec les [Guides de l'hygiène de FEDIOL](#), y compris les procédures en place, traitant de la salmonelle et d'autres sources de contamination.
- Beaucoup de rejets frontaliers sont dus au transport inadéquat de l'huile d'olive. Pour plus d'informations sur le stockage et le transport en toute sécurité, consultez le site web du [Cargo Handbook : Olive Oil](#).

#### L'ACIDE ÉRUCIQUE DANS LES HUILES ET LES GRAISSES

L'acide érucique est une substance naturellement présente dans certaines huiles provenant de plantes, principalement dans certaines variétés d'huile de graines de moutarde et l'huile de colza – mais il n'est pas présent à un niveau élevé dans les huiles d'olive. L'UE a fixé le niveau maximal d'acide érucique à 5% de la teneur totale en acides gras dans le composant de matière grasse du produit.

#### CONSEILS :

- Respectez les teneurs maximales en [acide érucique comme décrit dans la directive 76/621/CEE](#).

#### LES SOLVANTS D'EXTRACTION

Les solvants d'extraction peuvent être utilisés pour la production ou le fractionnement des huiles (végétales). Soyez conscient qu'il y a des restrictions en matière de limites maximales de résidus pour les solvants d'extraction tels que l'éthyle-méthyl-cétone (5 mg/kg, fractionnement d'huiles) ainsi que pour l'hexane (1 mg/kg, production et fractionnement des huiles). Les limites des solvants d'extraction (par exemple l'utilisation de l'acétone dans le raffinage de l'huile de grignons est interdite) sont appliquées en sus des prescriptions décrites dans le [règlement de la Commission \(CEE\) n° 2568/91](#), en particulier pour l'huile d'olive.

#### CONSEILS :

- Évitez d'utiliser des solvants d'extraction qui ne sont pas autorisés par la législation de l'UE ! Reportez-vous à la [directive européenne 2009/32s/CE](#) pour plus d'informations sur les restrictions portant sur ces solvants.

### COMPOSITION DU PRODUIT

Les produits peuvent être rejetés par les acheteurs et les autorités douanières de l'UE dans le cas de non déclaration ou d'absence d'autorisation (par exemple l'huile minérale, le Soudan 4 couleurs) ou pour une teneur élevée en matières étrangères. Il existe une législation spécifique de l'UE pour [les additifs et les enzymes](#) (par exemple, les couleurs, les épaississants) et pour [les arômes](#). Les substances qui sont autorisées pour une utilisation dans les produits alimentaires sont répertoriées sous les numéros E. Dans l'huile d'olive, l'utilisation de matériaux étrangers n'est généralement pas autorisée, mais vous devez être prudent dans l'utilisation des arômes comme celui de la truffe, puisque ces derniers sont couverts par une législation spécifique.

### CONSEILS :

- Les numéros E indiquent l'approbation par l'UE. Pour obtenir un numéro E, l'additif doit avoir été complètement évalué pour la sécurité par les autorités compétentes en matière de sécurité alimentaire dans l'Union européenne ([EFSA](#)). Pour un aperçu des numéros E, veuillez-vous référer à l'annexe du [règlement 1333/S2008](#) (voir dans les versions consolidées). Veuillez consulter les conditions CBI pour les [prescriptions des acheteurs](#) pour les couleurs naturelles du secteur, les arômes et les épaississants pour plus d'informations.

### MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Pour les matériaux d'emballage de consommation qui entrent en contact avec les aliments (par exemple, des bouteilles, des récipients), des [dispositions spécifiques de contrôle sanitaire](#) sont applicables. Les matériaux en contact avec les aliments à base de plastique et de céramique (recyclés), par exemple, doivent être fabriqués de manière à ne pas transmettre leurs constituants aux denrées alimentaires dans des quantités qui pourraient mettre en danger la santé humaine, à ne pas induire de changement dans la composition de la nourriture de manière inacceptable ou à détériorer le goût et l'odeur des aliments. Les substances couramment restreintes sont le monochloroéthène N-nitrosamines, BADGE nitrosable, NOGE, BFDGE et des métaux lourds.

### CONSEILS :

- La législation de l'Union européenne sur les matériaux en contact avec les aliments est assez vaste. Il n'est pas facile de prouver à votre importateur de l'UE que votre produit soit conforme à toutes les exigences. Par conséquent, les importateurs de produits alimentaires dans l'UE exigeront une documentation sur la toxicologie et sur l'évaluation des risques de migration chimique à partir de matériaux en contact avec les aliments et/ou une déclaration de conformité.
- Une substance intéressante dont il faut être conscient : le bisphénol A (BPA). Le BPA est connu pour son utilisation dans les bouteilles en plastique. Pour l'instant, l'utilisation du BPA est encore autorisée dans l'Union européenne, mais des discussions récentes ont conduit certains acheteurs à l'interdire.

### ETIQUETAGE

L'huile d'olive est soumise au [règlement général de l'UE 1169/2011](#) sur l'accès à l'information sur les aliments, qui a établi de nouvelles prescriptions en matière d'étiquetage, dont la plupart sont entrées en vigueur depuis Décembre 2014. Ce règlement est applicable aux exportateurs des huiles d'olive qui sont vendues en tant que produit de consommation final.

### *Allergènes*

Les produits pré-emballés, tels que l'huile d'olive dans des emballages de consommation, qui contiennent des allergènes doivent être étiquetés de manière à ce qu'il soit clairement visible aux consommateurs qu'ils contiennent des allergènes. En vertu du [règlement \(UE\) n° 1169/2011](#), les allergènes doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients ; les prescriptions relatives aux informations sur les allergènes couvriront également les aliments non préemballés, y compris ceux vendus dans les restaurants et cafés. Cela constitue un changement considérable par rap-

port à la [directive abrogée 2000/13/CE](#). L'allergie à l'huile d'olive est très rare, mais les charges non révélées et illégales contenant des huiles de noix, par exemple, peuvent être mortelles pour certains consommateurs.

#### CONSEILS :

- Reportez-vous à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 pour un aperçu de tous les allergènes.

#### *Les allégations nutritionnelles et de santé*

Les allégations nutritionnelles et de santé suggèrent ou indiquent qu'un produit alimentaire comme l'huile d'olive a une caractéristique bénéfique. Ces revendications ne doivent pas induire en erreur le consommateur, donc elles ne sont approuvées par l'UE que si elles sont fondées sur des preuves scientifiques. Avant que de nouvelles allégations nutritionnelles ou de santé soient faites, elles doivent être approuvées à l'avance par [l'Agence européenne de sécurité des aliments \(EFSA\)](#).

#### CONSEILS :

- Renseignez-vous sur les allégations nutritionnelles et de santé sur le site web de l'UE.
- Assurez-vous de consulter le [registre de l'UE des allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires](#) pour les allégations qui sont autorisées pour l'huile d'olive, et dans quelles conditions.

#### *Prescriptions spécifiques à l'huile d'olive*

Les prescriptions d'étiquetage pour l'huile d'olive sont complétées par [les règlements d'application de la Commission d'exécution \(EU\) No 29/2012](#) sur les normes de commercialisation de l'huile d'olive, qui traitent des exigences spécifiques au produit.

Reportez-vous à la section « Spécifications du produit » pour en savoir plus sur l'étiquetage.

#### PRESRIPTIONS GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'EMBALLAGE ET DE RESPONSABILITÉ

Notez qu'il existe également une législation spécifique portant sur autre chose que le produit, à savoir sur [l'emballage](#) et [la responsabilité](#) applicable à tous les produits commercialisés dans l'Union européenne.

#### APERÇU COMPLET DES PRESCRIPTIONS POUR L'HUILE D'OLIVE :

Pour la liste des prescriptions, consultez [le « helpdesk » de promotion des exportations de l'UE](#) où vous pouvez sélectionner le code de votre produit spécifique sous la nomenclature 1509 (huile d'olive) ; vous pouvez sélectionner l'origine et la destination de l'exportation respectivement (par exemple l'Allemagne).

## QUELLES EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES LES ACHETEURS ONT-ILS SOUVENT ?

#### LA CERTIFICATION DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN GUISE DE GARANTIE

L'hygiène alimentaire (basée sur la méthodologie HACCP) est une condition législative pour les producteurs et exportateurs d'huile d'olive pour accéder au marché européen.

En plus des normes de sécurité alimentaire minimales et obligatoires, les acheteurs en Allemagne et dans l'Union européenne exigent de plus en plus la conformité avec les normes de salubrité des aliments qui sont plus exhaustives.

En respectant ces normes complémentaires, les exportateurs d'huile d'olive sont capables de pénétrer des segments de marché spécifiques ou acquérir un avantage compétitif par rapport à leurs concurrents. Les certifications des systèmes généraux de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire fournies par des sources reconnues et fiables démontrent l'engagement du fournisseur à assurer un niveau élevé et constant de qualité et de sécurité. Ceci est très pertinent pour la production et la manipulation de l'huile d'olive, en particulier pour les exportateurs d'huile d'olive en emballages de consommation. En règle générale, plus le produit est transformé et conditionné, plus les exigences de gestion de la qualité deviennent strictes.

L'adoption de normes qui vont au-delà des HACCP (et dont les normes spécifiques) vont dépendre du profil de votre acheteur ; habituellement de grands détaillants et fabricants d'étiquettes privés sont plus exigeants et vont imposer le respect de l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- [International Featured Standards \(IFS\) : Food](#) : correspond à la norme ISO 9001, mais avec un accent sur la sécurité alimentaire, HACCP, l'hygiène, le processus de fabrication et l'environnement des affaires. L'IFS est une norme de qualité et de sécurité publiée par le syndicat des chaînes de supermarchés allemands, [HDE \(Hauptverband des Deutschen Einzelhandels\)](#).
- [British Retail Consortium \(BRC\)](#) : institution privée qui promeut les normes privées (BRC), qui contiennent des règles plus étendues que les HACCP en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), par exemple dans le domaine de l'organisation et la communication.
- [ISO 22000](#) : Elle combine le plan HACCP avec les programmes prérequis (PRP). Elle spécifie les exigences pour un système de gestion de la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, jusqu'au point final de consommation.
- [FSSC22000](#) : Elle est basée sur les normes internationales existantes ISO 22000 et ISO/TS 22002-1.

Tous les systèmes de gestion mentionnés sont reconnus par [l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire \(GFSI\)](#), ce qui signifie que chacun d'entre eux devrait être accepté par plusieurs grands distributeurs en Allemagne. Cependant, dans la pratique, certains acheteurs ont encore une préférence pour un système de gestion spécifique. Généralement, l'IFS est la norme la plus communément requise en Allemagne, même si on observe des variations d'un acheteur à l'autre.

#### CONSEILS :

- La préparation de l'accès au marché est plus susceptible d'inclure la mise en œuvre d'un système de gestion de la sécurité alimentaire que le contraire, et il est donc important de vous familiariser avec cela.
- Lorsque vous envisagez de cibler un ou plusieurs marchés, tâchez de vérifier quels sont les systèmes spécifiques de gestion de sécurité alimentaire les plus couramment exigés. Dans tous les cas, optez pour un système de gestion qui est approuvé GFSI.
- En savoir plus sur les différents systèmes de gestion de la salubrité des aliments à la [Standards Map](#).
- Le site web de [HACCEUROPA](#) est une source d'information intéressante concernant les normes de sécurité alimentaire, qui publie également des informations à ce sujet

#### LA RESPONSABILITÉ DES ENTREPRISES

Les acheteurs allemands peuvent s'attendre à ce que vous vous conformiez à la ligne de conduite de leurs fournisseurs en matière de responsabilité sociale, qui est souvent fondée sur [les normes de travail de l'OIT](#). Il peut s'agir de la propre déontologie de l'importateur ou une ligne de conduite dans le cadre d'une initiative à laquelle l'importateur participe. L'adoption de ces normes est plus fréquente chez les grands importateurs, les fabricants et les détaillants de produits alimentaires.

Cela vous concerne également en tant que fournisseur. Parmi les conditions les plus courantes, on peut citer la signature du code de conduite de fournisseur dans lequel vous vous engagez à agir d'une manière responsable, ce qui signifie que vous (et vos fournisseurs) respectez les lois environnementales et sociales locales, vous vous abstenez de tremper dans la corruption, etc. Ces aspects sont également étudiés plus en profondeur dans les audits de l'entreprise effectués par votre (potentiel) acheteur.

#### CONSEILS :

- Lors du choix des fournisseurs, les acheteurs allemands et autres européens vont chercher ceux qui ont une ligne de conduite appropriée et des objectifs d'amélioration dans des domaines clés tels que le travail des enfants et l'empreinte environnementale de l'entreprise. Les principales références au niveau international sont le [UN Global Compact](#) et la norme [ISO 26000](#) sur la responsabilité sociale.
- La mise en œuvre d'un système de gestion comme [ISO 14000](#) (aspects environnementaux), l'OHSAS 18001 (santé et sécurité au travail) ou [SA 8000](#) (conditions sociales) est une stratégie complémentaire pour aborder la viabilité et peut-être obtenir un avantage compétitif sur le marché allemand.
- Cependant, vérifiez d'abord avec votre acheteur (potentiel) le degré auquel ces normes sont nécessaires et/ou appréciées.

## QUELLES SONT LES EXIGENCES POUR LES MARCHÉS À CRÉNEAUX ?

Des exigences supplémentaires pour les marchés à créneau (sous-ensemble d'un marché qui se concentre sur un marché spécifique), comme les certifications environnementales et sociales (travail), sont de plus en plus importantes pour les exportateurs d'huile d'olive.

#### BIOLOGIQUE

La certification biologique est une exigence non législative pour l'huile d'olive, mais, pour qu'une entreprise puisse commercialiser un produit comme « biologique » en Allemagne et sur le marché européen, elle doit se conformer à la [réglementation de l'UE](#) (règlement du Conseil (CE) n° 834/2007 et le règlement (CE) n° 889/2008 (JO L-250 18/09/2008) pour la production biologique et l'étiquetage – qui est en soi une exigence légale. Les produits biologiques doivent être cultivés en utilisant des méthodes de production biologique qui sont fixées dans la législation, et des installations de culture et de transformation qui soient vérifiées par un certificateur accrédité, avant de pouvoir mettre le logo de l'UE et le logo biologique allemand sur vos produits.

Le règlement de l'UE mentionné ci-dessus contient également des dispositions spécifiques pour les aliments transformés (y compris pour l'étiquetage), une catégorie qui comprend l'huile d'olive. La certification biologique appliquée à la chaîne de valeur de l'huile d'olive contribue à des aspects de traçabilité dans un marché connu pour les mélanges.

Un des facteurs auquel les exportateurs doivent accorder une attention particulière serait de déterminer si leur certification biologique est de facto reconnue par la législation de l'UE. Par conséquent, les producteurs/exportateurs devraient opter pour un certificateur dont les normes sont accréditées par l'UE. Le site web [Agriculture et développement rural](#) de la Commission européenne fournit une explication approfondie de la réglementation d'importation et d'autres questions connexes.

Le règlement de la Commission (CE) n° 1235/2008 du 8 Décembre 2008 fixant les modalités d'application du règlement du Conseil (CE) no 834/2007 et de ses amendements les plus récents, en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers, peut être trouvé sur le [site web EUR-Lex](#). Si vous souhaitez cibler des marchés à créneau en Allemagne, vous pouvez également essayer d'obtenir un avantage compétitif si vous vous conformez à la certification biologique [Demeter](#) ou [Naturland](#).

**CONSEILS :**

- Étudiez les possibilités de certification biologique, y compris les opportunités et les coûts impliqués dans le processus.
- Pour plus d'informations sur la certification biologique en Europe, visitez le site Web de [l'agriculture biologique](#) dans l'UE, qui contient également des directives concernant les importations de produits biologiques. Consultez également le site web de la [Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique \(IFOAM\)](#) pour plus d'informations sur les normes de certification.
- Consultez le site web [Bio-Siegel](#) pour vous familiariser avec l'étiquette biologique nationale de l'Allemagne.
- Consultez [la base de données de la Standards Map](#) pour plus d'informations sur les normes de certification biologique.

**COMMERCE ÉQUITABLE**

[Fairtrade International](#) est la plus grande institution de normes et de certification pour le commerce équitable. Les produits qui portent le label Fairtrade (commerce équitable) indiquent que les producteurs obtiennent un [prix minimal de commerce équitable](#). Fairtrade International a une structure complète minimale des prix pour les huiles d'olive, qui sont classées par origine (Afrique du Nord, Amérique du Sud et Asie de l'Ouest et Moyen-Orient) et par catégorie (biologique/classique et extra vierge/vierge).

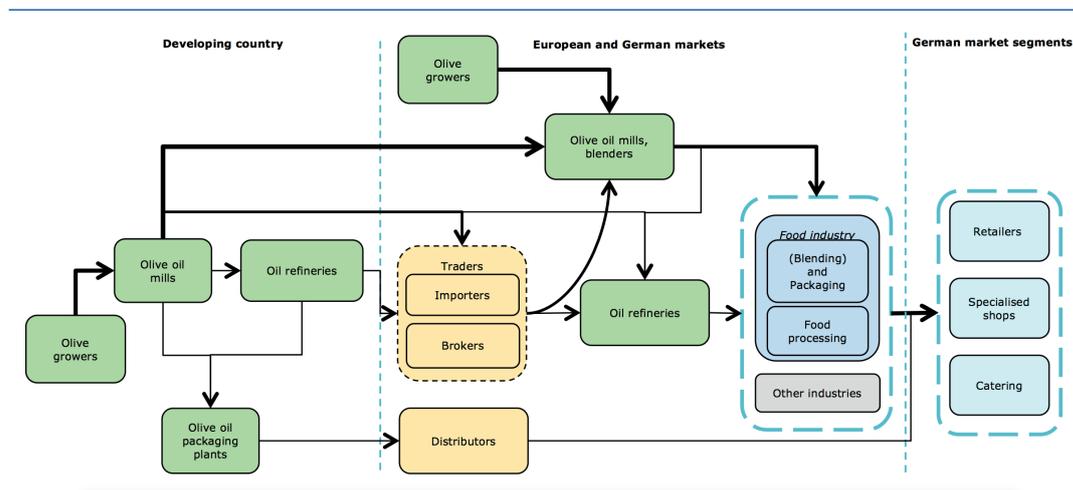
Parmi les autres normes de commerce équitable disponibles sur le marché européen on peut citer le commerce équitable [Ecocert](#) et Fair for Life d'IMO. Fair Trade Ecocert prévoit des prix minimal garantis, le soutien aux producteurs et les bonnes pratiques agricoles ; cette norme requiert une certification biologique. [Fair for life](#) d'IMO a une approche similaire, et constitue une norme pour les entreprises qui font preuve de conditions de travail décentes et s'engagent à assurer un approvisionnement et des responsabilités équitable à l'égard de leurs producteurs. La certification biologique n'est pas obligatoire pour les détenteurs du label Fair for Life.

**CONSEILS :**

- Avant d'entreprendre un programme de certification du commerce équitable, faites en sorte de vérifier (en consultation avec votre acheteur potentiel) que ce label a une demande suffisante dans votre marché cible et que ce serait rentable pour votre produit. En général, Fairtrade International est le label de commerce équitable le plus courant en Allemagne.
- Consultez la [base de données Standards Map](#) pour plus d'informations sur le commerce équitable et sur d'autres normes volontaires pertinentes pour l'huile d'olive.

## A QUOI RESSEMBLENT LES CHAÎNES COMMERCIALES ET SEGMENTS DE MARCHÉ INTÉRESSANTS EN EUROPE ET EN ALLEMAGNE ?

FIGURE 7 : CANAUX DE MARCHÉ POUR L'HUILE D'OLIVE EN EUROPE ET EN ALLEMAGNE



Source : ProFound

## CANAUX DE MARCHÉ

### PAYS EN DÉVELOPPEMENT : PRODUCTION ET EXPORTATION

Les **oléiculteurs** produisent, récoltent et transportent les olives au **moulin d'huile**, où les olives sont broyées ou pressées pour en extraire l'huile d'olive. Les oléiculteurs peuvent travailler pour leur propre compte ou dans le cadre d'associations d'entreprises (coopératives et sociétés agricoles). En outre, la production d'olives peut également être intégrée dans les activités des moulins d'huile d'olive.

En Europe, une part importante de la collecte d'olive est mécanisée, alors que dans des pays comme la Tunisie et le Maroc, la cueillette se fait principalement à la main. Bien que la cueillette à la main respecte la bonne maturité et réduit l'écrasement des olives, elle peut également se traduire par de plus longs intervalles entre la cueillette et la transformation – affectant ainsi la qualité du produit et augmentant les risques de contamination.

### Huile d'olive vierge

Les huiles d'olive de qualité Vierge qui sont propres à la consommation sont conditionnées immédiatement après l'extraction, ainsi certains moulins à huile ont leurs propres installations de conditionnement. L'huile peut également être envoyée à une usine **d'emballage/d'embouteillage** spécialisée. Une fois que l'huile d'olive est mise en emballages de consommation, elle est prête à être exportée en tant que produit fini, ou consommée dans le pays.

Si l'huile d'olive est transportée en vrac, elle est stockée dans de grands fûts, des bacs et des citernes. Les différentes solutions d'emballage, comme décrit sous la rubrique « Spécifications du produit », vont dépendre des besoins de l'acheteur et des matériaux d'emballage disponibles dans le pays d'origine. L'huile d'olive impropre à la consommation peut également être vendue en vrac pour être raffinée dans des marchés européens ou autres.

### Huile d'olive raffinée

L'huile d'olive impropre à la consommation peut également être vendue aux **raffineries d'huile** locales pour produire de l'huile d'olive raffinée. Comme expliqué à la rubrique « Description du produit », la catégorie connue comme « huile d'olive » est un mélange de proportions variables d'huile d'olive raffinée et vierge. Ce mélange peut se faire à la raffinerie.

Les huiles raffinées peuvent se présenter soit conditionnées dans des emballages de consommation soit en vrac et sont consommées au pays, ou exportées vers l'Allemagne ou d'autres marchés en Europe et dans le monde.

### MARCHÉS EUROPÉENS ET ALLEMANDS : ACCÈS AU MARCHÉ, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION

Les huiles d'olive vierges ou raffinées en vrac peuvent entrer sur les marchés allemand ou européen par l'intermédiaire de deux canaux principaux :

- Par l'intermédiaire de **négociants (importateurs ou courtiers)**
  - Directement aux **moulins et aux mélangeurs d'huile d'olive** ou **aux raffineries d'huile**
- Les deux canaux peuvent représenter une opportunité pour vous. Si vous êtes un (relativement) petit fournisseur d'huile d'olive ou nouveau sur le marché européen, il peut être plus judicieux d'entrer sur le marché par le biais des commerçants. Ces entreprises ont un vaste réseau dans le marché européen/allemand. Eventuellement, si vous pouvez fournir de gros volumes d'huile d'olive de bonne qualité et à bon prix, il peut être possible d'établir une relation commerciale à long terme avec les mélangeurs d'huile d'olive. Si votre huile d'olive nécessite d'être affinée, elle doit aller à une raffinerie en Europe, que ce soit en passant ou non par les négociants.

Les négociants peuvent se spécialiser dans les ingrédients alimentaires généraux, un groupe de produits spécifique (par exemple : les huiles végétales) ou seulement l'huile d'olive. Ils servent d'intermédiaire entre les exportateurs et les clients, tels que les raffineries et les industries de transformation.

Une grande part des huiles d'olive exportées par les pays en développement vers l'Union européenne arrive dans les moulins à huile des pays producteurs d'huile d'olive comme l'Italie et l'Espagne, directement et par le biais de négociants. Dans ces presses, l'huile est mélangée à des huiles provenant d'autres origines (locales). L'huile d'olive est soit conditionnée immédiatement, soit acheminée vers des sociétés spécialisées dans le conditionnement/l'embouteillage avant d'atteindre les consommateurs finaux en Allemagne. Il existe également des entreprises dans la chaîne de valeur qui assurent toutes les étapes de ce processus, du mélange au conditionnement/embouteillage, plutôt que de passer par les différents canaux. Ces acteurs ne sont pas nécessairement le producteur primaire, et ils jouent souvent le rôle d'importateur également.

Le raffinage des huiles d'olive, si requis ou nécessaire, a lieu dans les raffineries d'huile en Allemagne ou dans un autre pays européen, comme les Pays-Bas. Cela constitue une étape supplémentaire avant que l'huile ne soit mélangée. Les raffineries d'huile peuvent également assurer le mélange ; l'huile d'olive raffinée peut être mélangée à d'autres huiles d'olive (vierges) ou d'autres huiles végétales (par exemple l'huile de tournesol), avant d'être conditionnée/embouteillée en vue de la consommation. Les activités d'emballage/d'embouteillage peuvent être intégrées dans la raffinerie d'huile ou réalisées par une entreprise distincte.

L'huile d'olive est également utilisée par **l'industrie de transformation alimentaire** en Allemagne et d'autres pays européens pour produire un certain nombre de produits alimentaires comme les margarines, les croustilles, trempettes, du poisson en conserve, les sauces à salade, etc.

Les huiles d'olive qui sont exportées à partir du pays d'origine comme un produit de consommation finale sont principalement distribuées en Europe par l'intermédiaire de **distributeurs de produits alimentaires** ou de **distributeurs spécialisés dans les légumes/l'huile d'olive**. Si les exportateurs d'huile d'olive ont un contact direct avec un distributeur allemand, la société distributrice pourrait également appartenir au distributeur.

**Les autres secteurs** qui utilisent l'huile d'olive dans leurs produits sont :

- Cosmétiques et articles de toilette : par exemple les lotions, huiles de peau, crèmes, savons. Pour en savoir plus sur l'huile d'olive comme ingrédient possible pour les cosmétiques, consultez la plateforme [CBI's Natural Ingredients for Cosmetics – Market Intelligence Platform](#).
- Pharmaceutique : comme base pour les enduits et autres produits, support pour des ingrédients actifs, capsules de gélatine molle, aérosols pour le nez.
- Vétérinaire : industrie d'alimentation pour animaux.
- Industries de détergent pour le nettoyage et l'hygiène.

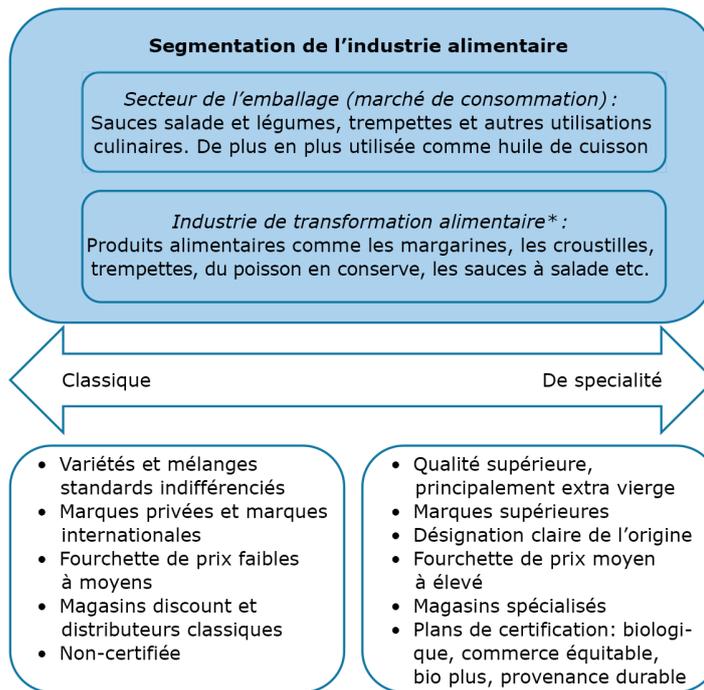
## LES SEGMENTS DE MARCHÉ

Les consommateurs allemands qui sont soucieux de la question du prix entraînent le marché vers un volume élevé et des prix bas de l'huile d'olive (classique). Près des deux tiers des huiles d'olive sont vendus dans les magasins discount comme Aldi et Lidl ([Olive Oil Times](#)).

Par ailleurs, le marché allemand offre également des opportunités pour les huiles de spécialité. Celles-ci peuvent être d'une origine spécifique, d'une qualité particulièrement élevée, ou bénéficiant d'une certification biologique/biologique plus (par exemple des huiles certifiées biologiques et commerce équitable).

Comme souligné sous la rubrique « Quelles sont les tendances qui offrent des opportunités sur le marché allemand de l'huile d'olive ? », les détaillants comme les magasins d'épicerie fine ou de e-commerce (magasins en ligne) constituent d'importants distributeurs d'huiles d'olive de spécialité (qualité supérieure). Les magasins qui vendent de l'huile non emballée constituent également des débouchés plus intéressants pour les huiles d'olive de spécialité en Allemagne.

FIGURE 8 : SEGMENTATION DU MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE EN ALLEMAGNE



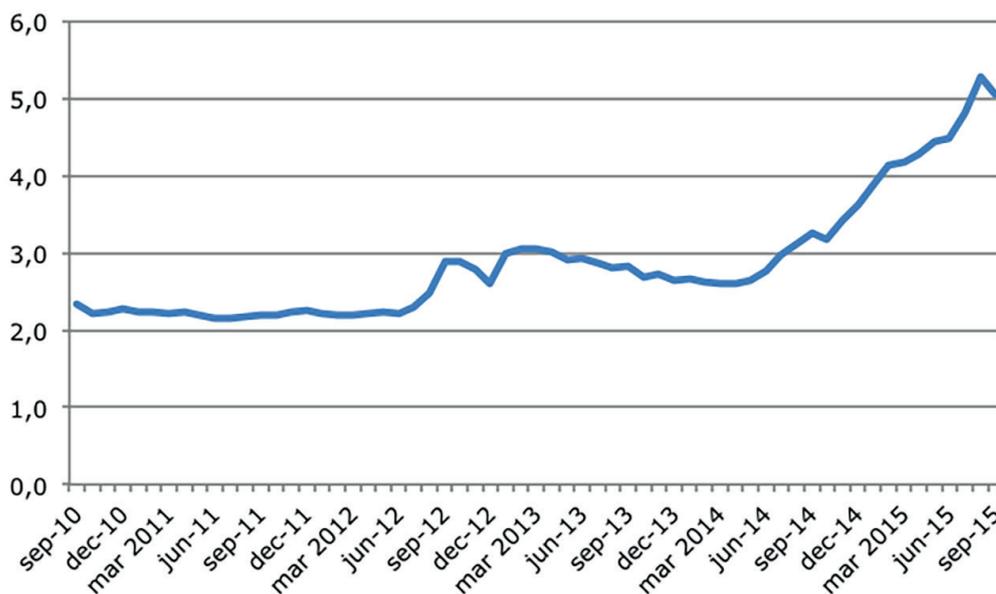
Source : ProFound

\* L'industrie alimentaire transforme rarement des produits en utilisant des huiles d'olive de spécialité.

## QUELS PRIX DU MARCHÉ POUR L'HUILE D'OLIVE ?

### EVOLUTION DES PRIX

FIGURE 9 : PRIX MONDIAUX DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, EN € PAR KG



Source : Index Mundi, 2015

Les prix mondiaux de l'huile d'olive extra vierge ont fortement augmenté, l'an dernier, en raison des mauvaises récoltes européennes au cours de la saison 2014/2015. En raison de la forte augmentation des prix, la fraude sur l'huile d'olive est également susceptible d'augmenter, à cause des producteurs qui tentent de tirer profit de la hausse des prix.

**TABLE 1 : PRIX DE DÉTAIL POUR L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE SUR LE MARCHÉ ALLEMAND**

| Segment du marché      | Faible   | Moyen   | Elevé   |
|------------------------|--|---|---|
| <b>Caractéristique</b> |  |   |   |
| Canal de distribution  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Magasins Discount</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribution en ligne et classique</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distributeurs spécialisés (y compris en ligne)</li> </ul>                              |
| Origine                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangée (pas d'origine répertoriée)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gamme étendue d'origines (Europe et non-Europe)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gamme étendue d'origines; souvent complétée par la désignation de l'origine</li> </ul> |
| Certifications         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de certification</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Biologique et commerce équitable</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bio et bio-plus</li> </ul>   |
| Marques                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Marque privée</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Marque privée ou marque internationale</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Terroirs ou indication géographique</li> </ul>   |
| <b>Prix</b>            | sous € 5 par litre   | €5 – €12 par litre  | plus de € 12 par litre  |

Sources : supermarchés allemands (Edeka, Rewe, Aldi) et distributeurs spécialisés

Bien que les huiles d'olive à volume élevé et à bas prix représentent plus de la moitié du marché allemand, un nombre croissant de consommateurs sont prêts à payer plus pour des huiles de qualité, authentiques et ayant une seule origine, parfois avec une certification biologique.

## ANALYSE DE LA CONCURRENCE

### A L'ÉCHELLE DU PRODUIT

Comme étayé par l'Institut espagnol de commerce extérieur (ICEX dans [Olive Oil Times](#)), l'huile d'olive est confrontée à une forte concurrence d'autres huiles végétales en Allemagne. **L'huile de colza** occupe la première place, soit près de 37% du marché. L'Allemagne est le plus grand producteur d'huile de colza de l'Union européenne qui, selon [FEDIOL](#), s'est élevée à environ 4 millions de tonnes en 2014 (près de 40% de la production totale de l'UE). **L'huile de tournesol** représente également une forte concurrence comme huile de cuisson en Allemagne, à près de 31% du marché. C'est une huile très polyvalente, qui est également utilisée dans la cuisine et dans l'industrie alimentaire.

**L'huile d'olive**, avec 18% du marché, représente un produit haut de gamme par rapport aux produits concurrents. En Allemagne, l'huile d'olive n'est pas utilisée à grande échelle dans la cuisson comme c'est le cas dans les pays d'Europe du Sud/Méditerranée ; elle est plutôt utilisée pour les sauces pour salades, les légumes crus et dans les trempettes. À cet égard, l'huile d'olive offre des opportunités intéressantes comme produit haut de gamme, caractérisée par de faibles volumes, une qualité supérieure, la désignation de l'origine et la certification. Comme décrit précédemment, l'huile d'olive est l'huile végétale certifiée biologique la plus importante en Allemagne.

Malgré l'utilisation limitée de l'huile d'olive dans la cuisson en Allemagne, cette tendance est en train de changer progressivement. On observe un intérêt accru pour l'huile d'olive en guise de substitut à d'autres graisses en Allemagne, parce que l'huile d'olive est associée à de nombreux **avantages pour la santé** et est considérée comme l'une des pierres angulaires du régime méditerranéen – faible en graisses saturées.

Le marché des **autres huiles de qualité** comme l'huile de noix, l'huile de graines de sésame grillées et l'huile d'amande, est en croissance, mais il représente une faible part du marché total de l'huile végétale en Allemagne.

#### LA CONCURRENCE DES FOURNISSEURS

Lorsqu'on observe le marché allemand de l'huile d'olive, les principales forces de la concurrence définissant l'accès au marché proviennent des grands producteurs d'huile d'olive en Europe (principalement l'Italie, Espagne et Grèce) et en Afrique du Nord/Moyen-Orient, avec un accent particulier sur la Turquie.

L'Italie est le plus grand fournisseur d'huile d'olive en Allemagne, représentant 75% des importations de l'Allemagne. Les huiles d'olive d'Italie couvrent une large gamme : mélanges, bon marché, des huiles de qualité inférieure jusqu'aux huiles de qualité supérieure d'origine unique ou du terroir, de plus en plus avec une certification biologique. La Turquie est l'un des rares fournisseurs non-européens à exporter directement vers le marché allemand. Les exportations du pays jouent un rôle de plus en plus important en Allemagne.

**Les producteurs européens d'huile d'olive** jouent un double rôle pour les fournisseurs non-européens, surtout quand on regarde le rôle de l'Italie. D'une part, ce pays est le premier importateur européen des huiles d'olive, représentant 52% du volume des importations européennes totales en 2014. Le pays est un partenaire commercial important pour les fournisseurs non-européens, comme la Tunisie. Au cours de la même année, 60% des exportations d'huile d'olive Tunisienne à destination de l'Union européenne étaient destinées à l'Italie. Il est important de noter que la Tunisie dispose d'un quota en franchise de droits pour fournir de l'huile d'olive à l'Union européenne (actuellement à 81,700 tonnes), ce qui n'est pas le cas pour d'autres fournisseurs non-européens (à l'exception des Territoires palestiniens, qui comptent sur un quota de 2.000 tonnes). Ce quota donne à la Tunisie un statut spécial lui permettant d'accéder au marché européen.

D'autre part, l'Italie et d'autres producteurs européens constituent également une forte concurrence aux fournisseurs d'huile d'olive non-membres de l'UE. Du point de vue du marché de consommation, l'huile d'olive italienne bénéficie de la meilleure qualité, ce qui définit la volonté des consommateurs à payer une marge supplémentaire. En raison de cette réputation, l'Italie possède un avantage concurrentiel sur les autres pays fournisseurs. En outre, les producteurs et les mélangeurs italiens peuvent même accorder la priorité aux huiles d'olive produites dans le pays et augmenter les importations provenant de sources non-UE seulement quand ils ne peuvent pas atteindre des volumes suffisants à l'échelle nationale. Cela peut nuire à la position concurrentielle des fournisseurs en dehors de l'Italie.

## SOURCES UTILES

International Olive Council – [www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)

Olive Oil Times – [www.oliveoiltimes.com](http://www.oliveoiltimes.com)

Olive Oil Market – [www.oliveoilmarket.eu](http://www.oliveoilmarket.eu)

Commission européenne : huile d'olive – [http://ec.europa.eu/agriculture/olive-oil/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/olive-oil/index_en.htm)

Olive Oil, Life with Pleasure (Panel allemand de l'huile d'olive) – <http://olivenoel.ingds.de>

Fédération allemande des industries alimentaires et des boissons (BVE) – [www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)

### CERTAINS IMPORTATEURS ET GROSSISTES ALLEMANDS

W. ULRICH GmbH, [www.ulrichgmbh.de](http://www.ulrichgmbh.de)

Henry Lamotte Oils GmbH, [www.lamotte-oils.de](http://www.lamotte-oils.de)

Seitenbacher Vertriebs-GmbH, [www.seitenbacher.de](http://www.seitenbacher.de)

Bressmer – [www.bressmer-oils.de](http://www.bressmer-oils.de)

Rapunzel – [www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)

Biokontakt – [www.biokontakt-vertriebs-gmbh.de](http://www.biokontakt-vertriebs-gmbh.de)

Bruno Zimmer – [www.brunozimmer.de](http://www.brunozimmer.de)

### FOIRES COMMERCIALES CONCERNÉES

BioFach, Nuremberg, Allemagne – [www.biofach.de/en](http://www.biofach.de/en)

Anuga, Cologne, Allemagne – [www.anuga.com](http://www.anuga.com)

Food ingredients Europe, France, Allemagne et Les Pays-Bas –  
[www.figlobal.com/fieurope/home](http://www.figlobal.com/fieurope/home)

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

CBI market information : Promising EU export markets.

EU Expanding Exports Helpdesk – <http://exporthelp.europa.eu> – allez vers «trade statistics».

Eurostat – <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/newxtweb> – base de données statistique de l'EU.

Plusieurs requêtes sont possibles. Pour le commerce, choisissez «EU27 Trade Since 1995 By CN8».

Statistiques commerciales internationales – [www.trademap.org](http://www.trademap.org) – une inscription est nécessaire.

---

La présente enquête a été effectuée par CBI pour le compte de ProFound – Conseillers pour le Développement en collaboration avec l'expert CBI Klaus Dürbeck en Novembre 2015.

Disclaimer CBI market information tools : [www.cbi.eu/disclaimer](http://www.cbi.eu/disclaimer)