

Les systèmes de contrôle de l'huile d'olive dans l'Union européenne

Un cadre exhaustif, mais appliqué de manière inégale



Table des matières

Points

01 - 17 | Principaux messages 01

01 - 05 | Pourquoi ce thème est-il important?

06 - 17 | Quelles sont nos constatations et nos recommandations?

18 - 01 | Nos observations en détail 02

18 - 49 | Les États membres n'appliquent pas intégralement le cadre juridique régissant les contrôles de conformité de l'huile d'olive

20 - 26 | Un cadre juridique exhaustif est en place pour les contrôles de conformité de l'huile d'olive

27 - 40 | Les États membres ne respectent pas toujours l'ensemble des exigences

41 - 46 | La plupart des manquements détectés par les États membres le sont au moyen d'évaluations organoleptiques et concernent la dégradation

47 - 49 | La Commission n'a qu'une vision partielle des systèmes de contrôle mis en place par les États membres

50 - 66 | Les systèmes de contrôle de l'UE concernant les contaminants dans l'huile d'olive présentent certaines failles

52 - 57 | Les systèmes de contrôle de l'UE concernant les résidus de pesticides dans l'huile d'olive fonctionnent bien

58 - 64 | Les systèmes de contrôle de l'UE concernant les autres contaminants sont moins développés que ceux relatifs aux pesticides

65 - 66 | La présence de pesticides et d'autres contaminants n'est pas systématiquement contrôlée dans l'huile d'olive importée de pays tiers

67 - 84 | Le cadre juridique de l'UE et les contrôles de traçabilité ne permettent pas toujours de déterminer l'origine d'un produit

69 - 74 | La Commission fixe des exigences légales en matière de traçabilité, sans toutefois définir la manière dont les États membres devraient les contrôler

-
- 75 - 80 | Les États membres incluent la traçabilité dans leurs contrôles de l'huile d'olive, mais le niveau de vérification varie
 - 81 - 84 | Bilan de l'exercice de traçabilité effectué lors de l'étude de cas: impossible de retracer le parcours de certaines huiles d'olive

Annexes

Annexe I – À propos de l'audit

- Cadre stratégique
- Rôles et responsabilités
- Étendue et approche de l'audit

Annexe II – Vue d'ensemble des paramètres de qualité et de pureté pertinents pour l'huile d'olive vierge extra, ainsi que des méthodes d'analyse

Annexe III – Étude de cas

Annexe IV – Sources potentielles de contamination de l'huile de l'olive

Annexe V – Contaminants inclus par les États membres dans leurs plans de contrôle pour la catégorie «graisses et huiles»

Sigles, acronymes et abréviations

Glossaire

Réponses de la Commission

Calendrier

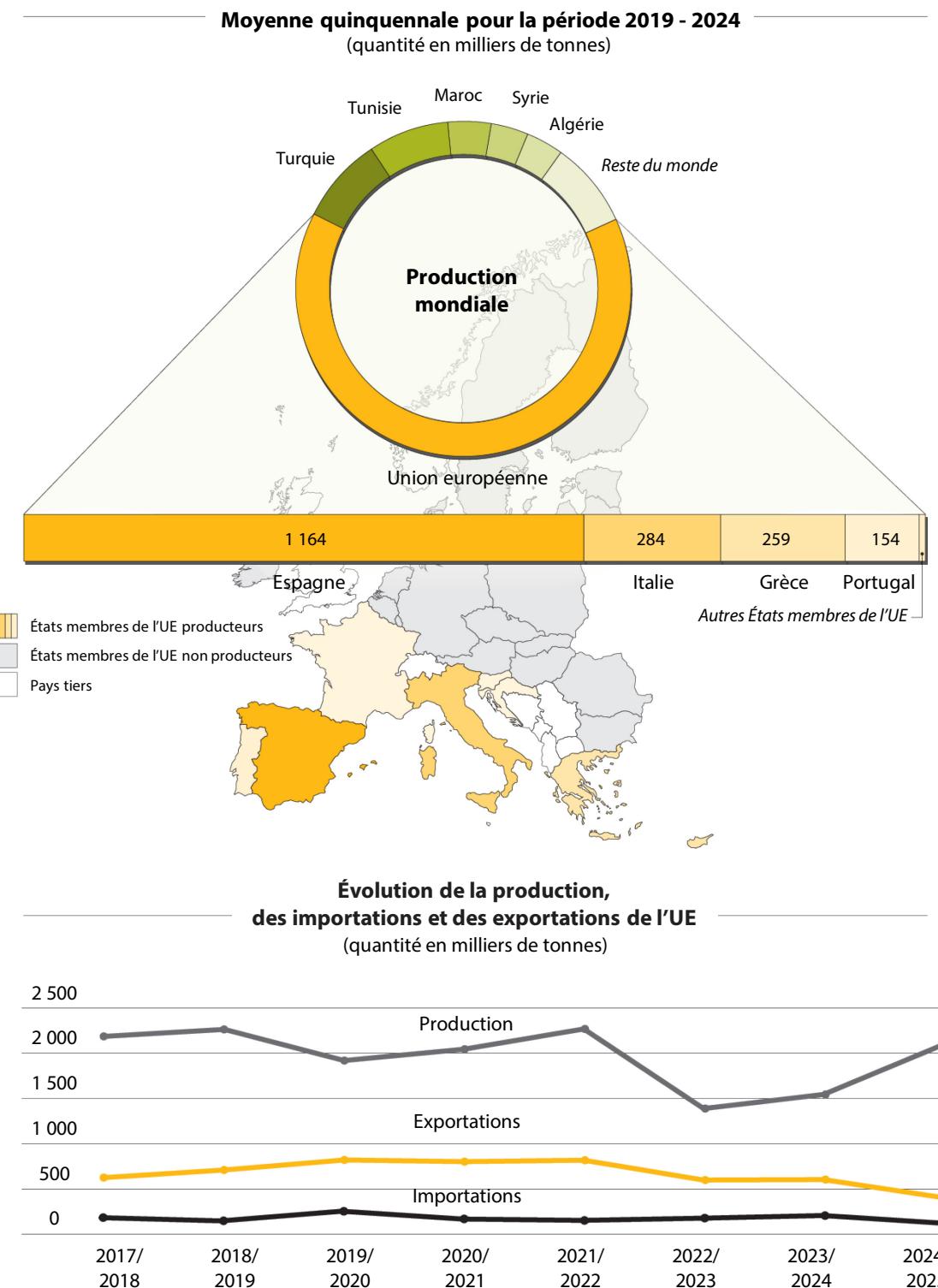
L'équipe d'audit

01 Principaux messages

Pourquoi ce thème est-il important?

01 L'huile d'olive est un produit phare pour l'Union européenne (UE), qui en est le premier producteur, consommateur et exportateur au monde. La *figure 1* présente des informations détaillées sur la production et les échanges commerciaux de l'UE dans ce secteur. La réputation de l'Union pour son huile d'olive authentique et de première qualité est fondamentale non seulement d'un point de vue économique et culturel, mais aussi sur le plan de la santé publique. De nombreux citoyens de l'UE intègrent l'huile d'olive dans leur alimentation quotidienne. Il est donc essentiel qu'ils puissent avoir confiance dans la qualité et l'authenticité des produits achetés. Cela revêt une importance particulière dans le cas de l'huile d'olive vierge extra, car elle est commercialisée à un prix supérieur à celui des autres huiles et doit donc répondre à des normes élevées pour justifier ce prix auprès des consommateurs.

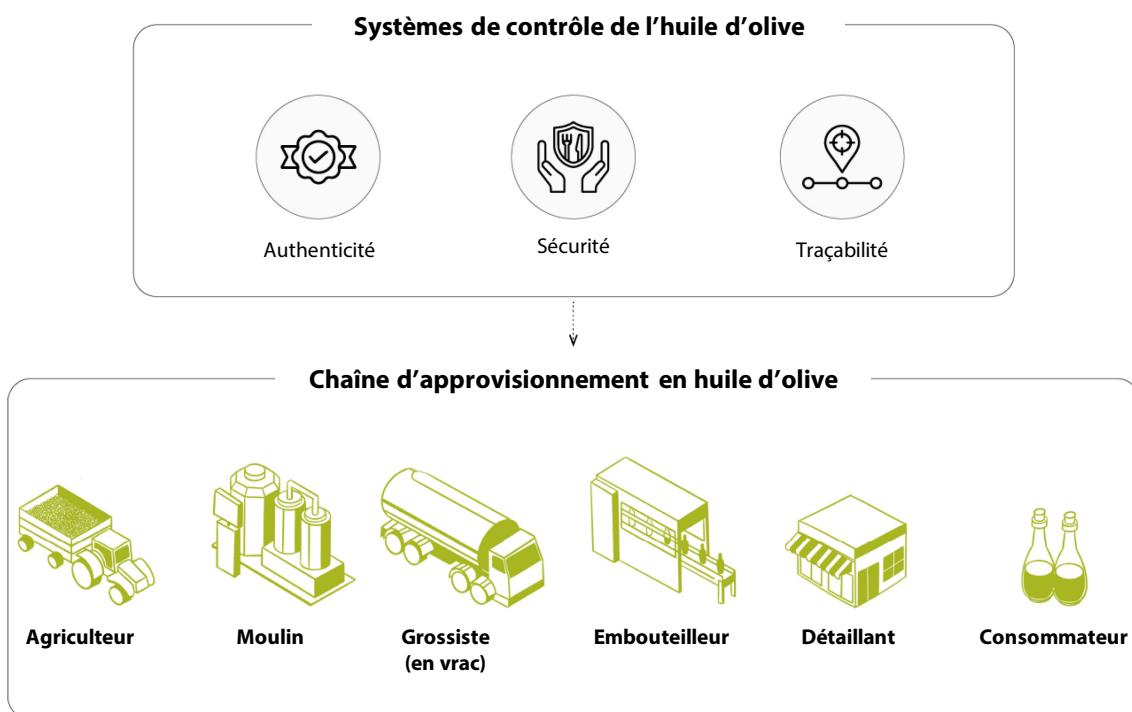
Figure 1 | L'huile d'olive dans l'UE



Source: Cour des comptes européenne, sur la base de données fournies par la [Commission européenne](#) et de la [World Population Review](#).

02 L'UE a mis en place un régime de contrôles destinés à garantir que l'huile d'olive vendue aux consommateurs sur son territoire est authentique (à savoir qu'elle ne contient pas d'autres huiles et que sa qualité et sa pureté correspondent à la catégorie indiquée sur l'étiquette), qu'elle ne met pas en danger la santé des consommateurs (plus précisément, qu'elle ne contient pas de contaminants), et que son origine (mentionnée sur l'étiquette) peut être vérifiée (voir [figure 2](#)).

Figure 2 | Les systèmes de contrôle de l'huile d'olive de l'UE



Source: Cour des comptes européenne.

03 La Commission européenne (ci-après «la Commission») est responsable de l'établissement du cadre réglementaire, tandis que les États membres sont chargés de garantir la conformité des huiles d'olive à la fois aux exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires et à celles de l'UE relatives à leur mise sur le marché (également appelées «normes de commercialisation», voir point [05 de l'annexe I](#)). C'est aux États membres qu'il incombe de mettre en place un système de contrôle national et de réaliser des contrôles fondés sur les risques. Ils doivent également disposer d'un système de sanctions à appliquer en cas de manquement aux normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les sanctions de ce système doivent être effectives, proportionnées et dissuasives.

- 04** Nous avons réalisé l'audit objet du présent rapport en raison de l'importance du secteur de l'huile d'olive pour l'UE (voir point [01](#)) et entendons ainsi contribuer à améliorer le cadre de contrôle des normes de commercialisation et des exigences en matière de sécurité alimentaire relatives à l'huile d'olive, ainsi que leur mise en œuvre par les États membres.
- 05** Cet audit visait à déterminer si les systèmes de contrôle de l'UE sont conçus pour garantir l'authenticité, la sécurité et la traçabilité de l'huile d'olive vendue sur son territoire. Nous avons évalué la conception du cadre de contrôle requis par la législation de l'UE, ainsi que sa mise en œuvre dans quatre États membres depuis 2018, à savoir en Belgique, en Grèce, en Espagne et en Italie. Plus précisément, nous avons voulu savoir si ces quatre États membres réalisent les contrôles de conformité requis (destinés à confirmer la conformité de l'huile d'olive aux normes applicables à sa catégorie et aux caractéristiques correspondantes), des contrôles sur la présence de contaminants, ainsi que des contrôles de traçabilité visant à confirmer l'origine de l'huile. Vous trouverez aux points [09](#) à [11](#) de l'[annexe I](#) davantage d'informations générales et des précisions sur l'étendue et la méthodologie de l'audit.

Quelles sont nos constatations et nos recommandations?

- 06** Nous avons constaté que l'UE a mis en place un cadre juridique exhaustif pour les contrôles de conformité de l'huile d'olive, mais que les États membres ne l'appliquent pas dans son intégralité. Néanmoins, les contrôles de conformité ont permis de détecter des manquements. Nous avons également relevé que les États membres ont décelé très peu de cas où les niveaux de contaminants dans l'huile d'olive étaient supérieurs aux limites légales. Toutefois, les systèmes de contrôle présentent certaines failles, principalement concernant les contaminants autres que les pesticides. Notre audit a également fait apparaître que les contrôles de traçabilité ne permettent pas toujours de déterminer l'origine d'un produit.
- 07** Le secteur de l'huile d'olive est fortement réglementé, et un **ensemble exhaustif de règles de l'UE** définit la marche à suivre par les États membres pour s'assurer qu'une huile d'olive appartient bien à la catégorie déclarée. Ils doivent entre autres procéder à une analyse physico-chimique en laboratoire et à une évaluation organoleptique par un jury de dégustation. Les États membres doivent effectuer un nombre minimal de contrôles par an et les planifier sur la base d'une analyse des risques. Ils doivent communiquer les résultats de leurs contrôles à la Commission et disposer d'un système de pénalités et de sanctions effectives, proportionnées et dissuasives (voir points [20](#) à [24](#)).

08 Cependant, les règles de l'UE ne sont pas toujours respectées. Certains des États membres dans lesquels nous nous sommes rendus ne réalisent pas le nombre minimal de contrôles, effectuent des analyses incomplètes en laboratoire ou excluent certains segments du marché de leurs analyses des risques. Néanmoins, les États membres visités ajoutent d'autres types de contrôles à ceux de conformité requis par l'UE. Les pénalités et les sanctions en cas de détection de manquements ne sont pas toujours effectives ou dissuasives (voir points 27 à 40).

09 La Commission n'a qu'une vision partielle du fonctionnement des systèmes de contrôle dans les États membres. Les rapports annuels et les réunions avec les autorités nationales ne permettent pas d'assurer l'échange de toutes les informations pertinentes (voir points 47 à 49).



Recommandation n° 1

Renforcer la surveillance exercée par la Commission sur les systèmes de contrôle de l'huile d'olive mis en place par les États membres

La Commission devrait renforcer sa surveillance des systèmes de contrôle des États membres. Pour ce faire, elle devrait:

- a) inviter les États membres à fournir des informations appropriées concernant leurs analyses des risques, les contrôles effectués (ceux de conformité et les autres), ainsi que les pénalités et sanctions qu'ils appliquent;
- b) évaluer les systèmes de contrôle des États membres, y compris en vérifiant si les contrôles de conformité respectent les exigences de l'UE;
- c) prendre des mesures appropriées et proportionnées lorsque les systèmes de contrôle sont jugés insuffisants.

Quand? D'ici fin 2027 pour les points a) et b); d'ici fin 2028 pour le point c).

10 Les exigences légales applicables à l'huile d'olive ne sont pas suffisamment précises concernant certains aspects importants, tels que les conditions pour assembler des huiles de différentes années de récolte ou encore l'autorisation d'assembler des huiles d'olive vierges extra et vierges en vue d'une mise en vente en tant qu'huiles d'olive vierges extra. Nous avons constaté que les États membres suivaient des approches différentes et que ces choix pouvaient avoir une incidence sur la dégradation de l'huile d'olive au fil du temps (voir points 25 et 26).



Recommandation n° 2

Préciser les règles sur l'assemblage de différentes huiles d'olive vierges

La Commission devrait préciser les règles applicables à l'assemblage d'huiles d'olive vierges de différentes années de récolte ou de diverses catégories.

Quand? D'ici fin 2026.

- 11** D'après les **résultats des contrôles de conformité**, la plupart des manquements détectés par les États membres le sont au moyen d'une évaluation organoleptique et concernent la dégradation de l'huile au fil du temps. La fixation de dates limites de consommation optimale trop éloignées et certaines pratiques de production peuvent contribuer à cette situation (voir points **41 à 46**).
- 12** Pour ce qui est de la sécurité des denrées alimentaires, la présence de différents types de contaminants est contrôlée dans l'huile d'olive. Il existe un cadre juridique clair de l'UE concernant le contrôle de la présence de **pesticides** dans l'huile d'olive, avec un nombre minimal d'échantillons à analyser tous les trois ans. Les États membres réalisent des contrôles sur la base d'analyses des risques et ne détectent que peu de manquements (voir points **52 à 57**).
- 13** Les exigences relatives aux **contaminants autres que les pesticides** sont moindres. L'UE a défini les limites (applicables aux huiles et graisses végétales) maximales de résidus pour certains contaminants, mais pas pour d'autres. En outre, aucun nombre minimal de contrôles n'est requis au niveau de l'UE. Ce sont les États membres qui décident quels contaminants contrôler. Ceux visités par nos auditeurs ne documentent pas toujours leurs analyses des risques ou ne justifient pas chaque fois leurs choix. Depuis 2023, la Commission évalue les plans de contrôle des États membres pour les denrées alimentaires d'origine non animale, y compris l'huile d'olive (voir points **58 à 64**).
- 14** Bien que l'UE **importe** l'équivalent d'environ 9 % de sa production annuelle d'huile d'olive, les contrôles sur la présence de pesticides et d'autres contaminants dans ces importations de pays tiers sont soit inexistant soit très limités dans les États membres visités (voir points **65 et 66**).



Recommandation n° 3

Améliorer les orientations relatives aux contrôles sur la présence de contaminants dans l'huile d'olive

La Commission devrait:

- a) enjoindre aux États membres de fournir des détails sur leurs analyses des risques, sur les contaminants dont ils contrôlent la présence dans l'huile d'olive, ainsi que sur la fréquence de ces contrôles;
- b) imposer aux États membres de tenir compte explicitement des huiles d'olive importées dans leurs analyses des risques.

Quand? D'ici fin 2026.

15 La **träçabilité** de base (selon le principe d'«une étape en amont/une étape en aval») est une exigence générale imposée pour tous les types de denrées alimentaires mises sur le marché de l'UE. En vertu des normes de commercialisation des huiles d'olive vierges extra et vierges, il faut en outre que l'aire géographique dans laquelle les olives ont été récoltées et où se situe le moulin puisse être déterminée. Cependant, **aucune règle ou orientation exhaustive de l'UE** ne dispose comment et quand les aspects liés à la traçabilité doivent être contrôlés (voir points **69** à **74**).



Recommandation n° 4

Fournir des précisions et des orientations sur les exigences applicables aux contrôles de traçabilité

La Commission devrait fournir des précisions et des orientations sur:

- a) les éléments couverts par les contrôles de traçabilité;
- b) la façon dont les résultats des contrôles de traçabilité doivent être communiqués.

Quand? D'ici fin 2027.

- 16** En général, les États membres contrôlent les aspects liés à la traçabilité à la fois lors des contrôles de conformité et lors de ceux sur la sécurité des denrées alimentaires, mais à des degrés divers. L'Espagne et l'Italie, par exemple, vérifient l'origine à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement. Ils disposent de registres électroniques pour consigner chaque déplacement d'olives ou d'huile d'olive. L'objectif de ces registres est d'accroître la transparence et de réduire le risque de fraude (voir points 75 à 80).
- 17** Pour un échantillon de 24 huiles d'olive vierges extra ou vierges, nous avons vérifié si nous pouvions confirmer l'origine mentionnée sur l'étiquette. Nous avons constaté que c'était impossible pour quatre d'entre elles, qui étaient originaires de plusieurs États membres ou obtenues par assemblage d'huiles originaires de l'UE et de pays tiers. L'exercice a également montré toute la difficulté d'assurer la traçabilité de l'huile d'olive en dehors des frontières nationales car la coopération entre les États membres n'est pas toujours efficace (voir points 81 à 84).



Recommandation n° 5

Améliorer la traçabilité de l'huile d'olive

La Commission devrait:

- a) encourager et aider les États membres à élaborer des registres pour consigner les déplacements d'olives et d'huile d'olive;
- b) encourager et aider les États membres à améliorer la compatibilité des différents systèmes de traçabilité afin de faciliter la traçabilité transfrontière pour les olives et l'huile d'olive.

Quand? D'ici fin 2028.

Nos observations en détail

Les États membres n'appliquent pas intégralement le cadre juridique régissant les contrôles de conformité de l'huile d'olive

18 Le secteur de l'huile d'olive est fortement réglementé. Il relève d'une législation spécifique de l'UE¹, qui définit les différentes catégories d'huile d'olive et leurs caractéristiques et impose des exigences précises pour la mise sur le marché de l'huile d'olive. L'objectif de ces règles est d'assurer la qualité des produits et de lutter contre la fraude. En outre, elles visent aussi à faciliter les échanges commerciaux et à garantir des conditions de concurrence équitables pour les producteurs de l'UE. Les États membres sont tenus de mettre en place un système de contrôle national et de réaliser des contrôles dans le but de confirmer la conformité de l'huile d'olive à ces exigences (ci-après les «contrôles de conformité»).

¹ Règlement (UE) n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles; règlement (UE) 2022/2104 sur les normes de commercialisation de l'huile d'olive; règlement (UE) 2022/2105 fixant les règles relatives aux contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive.

19 Nous avons évalué:

- s'il existe un cadre juridique clair pour contrôler la conformité de l'huile d'olive aux normes de commercialisation;
- si les États membres ont instauré et mettent en œuvre:
 - un système de contrôle en vue de réaliser le nombre minimal de contrôles de conformité prescrit pour l'huile d'olive sur la base d'une analyse des risques;
 - un système de pénalités et de sanctions effectives, proportionnées et dissuasives à appliquer en cas de non-conformité de l'huile d'olive;
- si les contrôles de conformité sont efficaces lorsqu'il s'agit de détecter les manquements et leurs causes sous-jacentes;
- si la Commission supervise les systèmes de contrôle mis en place par les États membres pour réaliser les contrôles de conformité et si elle leur apporte un soutien.

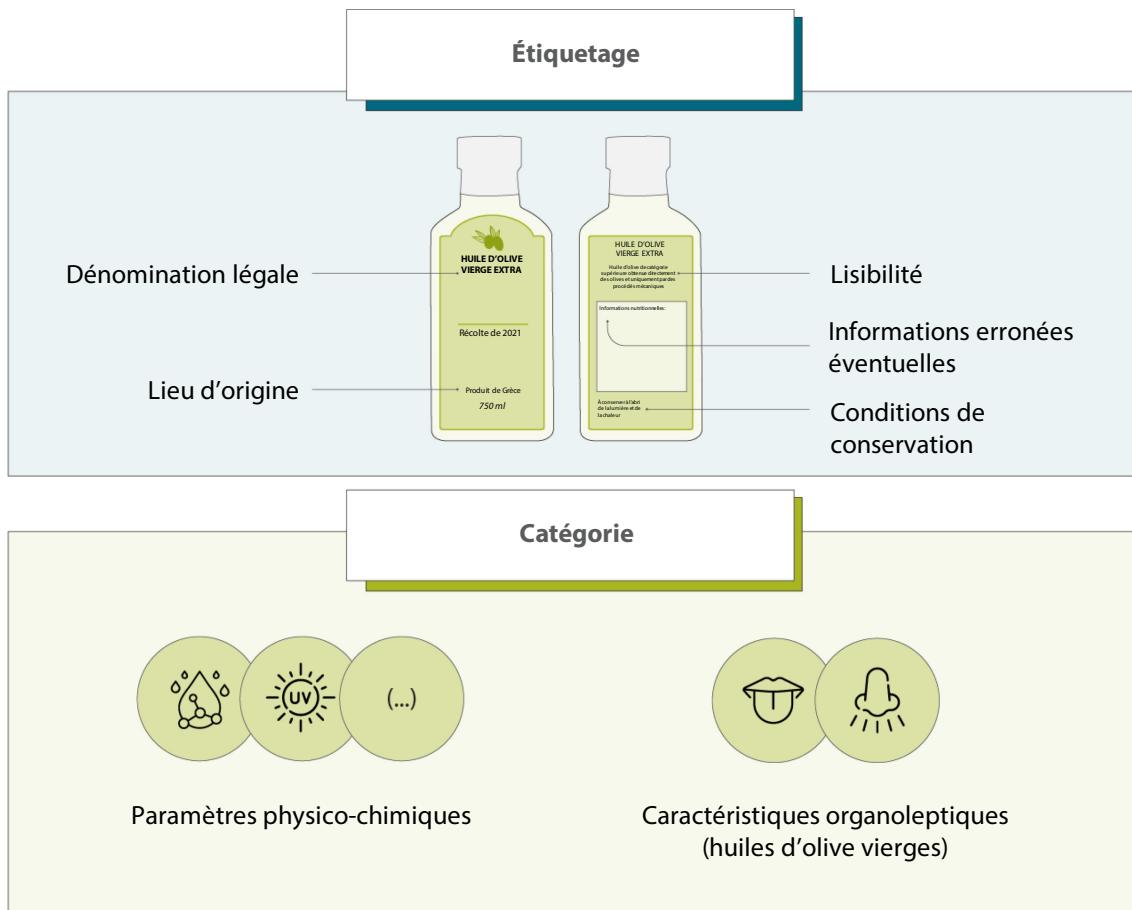
Un cadre juridique exhaustif est en place pour les contrôles de conformité de l'huile d'olive

20 Les règles de l'UE imposent aux États membres de réaliser un **nombre minimal de contrôles de conformité**, proportionné au volume d'huile d'olive commercialisé sur leur territoire². Ils doivent effectuer un contrôle pour mille tonnes d'huile d'olive. La Commission calcule ces chiffres chaque année sur la base des données officielles fournies par les États membres relatives aux échanges commerciaux (à l'intérieur de l'UE et avec les pays tiers) ainsi qu'à la consommation d'huiles d'olive et de grignons d'olive, en se fondant sur la moyenne des cinq dernières années.

21 La réalisation des contrôles de conformité de l'huile d'olive doit respecter des règles bien définies. Un contrôle de conformité consiste à vérifier i) que l'étiquetage est conforme aux exigences légales et ii) que la catégorie de l'huile correspond à celle déclarée. Un contrôle de l'étiquetage n'est achevé qu'après avoir porté sur cinq éléments spécifiques (voir *figure 3*).

² Article 3, paragraphe 2, du règlement (UE) 2022/2105.

Figure 3 | Éléments à vérifier au cours d'un contrôle de conformité



Source: Cour des comptes européenne, sur la base du règlement (UE) 2022/2105.

- 22** En vertu des règles en vigueur, le contrôle de la catégorie implique une **analyse physico-chimique** de l'huile d'olive par un laboratoire agréé et une **évaluation organoleptique** par un jury de dégustation agréé (voir [figure 3](#) et [encadré 1](#)). Dans le cas de l'huile d'olive vierge extra, 15 paramètres doivent être analysés (voir [annexe II](#)). La législation autorise les États membres à contrôler la conformité à ces paramètres soit dans n'importe quel ordre (tous devront alors être analysés), soit dans l'ordre défini dans le [règlement \(UE\) 2022/2105](#) jusqu'à ce que l'une des analyses montre éventuellement l'absence de correspondance entre l'huile et la catégorie déclarée. Un contrôle de la catégorie est considéré comme achevé lorsque toutes les caractéristiques ont été analysées ou lorsqu'il est constaté que l'huile ne possède pas l'une des caractéristiques attendues.

Encadré 1

Évaluation organoleptique et jurys de dégustation



© Yistocking, stock.adobe.com

L'évaluation organoleptique fait partie des normes de commercialisation des huiles d'olive vierges depuis 1991. Elle est entièrement réglementée par des protocoles et des normes qui définissent la composition des jurys de dégustation (y compris la formation et la certification de leurs membres), la préparation des échantillons (par exemple dans des verres colorés normalisés et à une température de 28 °C) et les critères d'évaluation, à savoir la notation des attributs positifs (tels que fruité, amertume et piquant) et négatifs (tels que rancissement, chômé et moisissure).

L'huile d'olive est actuellement la seule denrée alimentaire de l'UE pour laquelle la législation impose et définit explicitement une évaluation organoleptique.

- 23** Les États membres doivent planifier leurs contrôles de conformité sur la base d'une **analyse des risques**³. Ils peuvent tenir compte d'une série de facteurs différents, tels que les caractéristiques du produit (par exemple, la catégorie, la période de production, les opérations de conditionnement, le stockage, le pays d'origine/de destination, le moyen de transport), les constatations faites lors des contrôles précédents, les plaintes des consommateurs ou les caractéristiques des opérateurs. Chaque État membre peut décider des facteurs à prendre en considération et du stade de la chaîne de production et de distribution auquel les contrôles doivent avoir lieu.
- 24** Les États membres sont tenus de transmettre à la Commission un **rapport annuel** qui présente de façon détaillée, au moyen du modèle fourni par celle-ci, les résultats des contrôles de conformité réalisés l'année précédente. Ils doivent également disposer d'un **système de pénalités et de sanctions** effectives, proportionnées et dissuasives, applicable à tout manquement aux normes de commercialisation détecté. La législation de l'Union ne définit pas les facteurs à prendre en considération lors de l'évaluation de la gravité d'un manquement ou de la détermination de la sévérité des sanctions.

³ Article 3 du règlement (UE) 2022/2105.

25 Le règlement (UE) 2022/2104 laisse explicitement une **marge de manœuvre aux États membres pour certaines décisions concernant les normes à appliquer**. Cela inclut l'établissement de règles sur l'assemblage d'huiles d'olive et d'autres huiles végétales, l'imposition de la mention obligatoire de l'année de récolte sur l'étiquette (voir *encadré 2*), ainsi que l'autorisation de tailles de conditionnement supérieures aux limites fixées par le règlement pour les établissements de restauration collective. En outre, les États membres peuvent également établir des exigences nationales spécifiques (par exemple en matière de traçabilité), allant au-delà des obligations imposées par l'UE.

Encadré 2

Obligation de mentionner l'année de récolte en Italie

En Italie, les embouteilleurs fixent couramment la date limite de consommation optimale 12 à 18 mois après l'embouteillage plutôt qu'après la trituration, ce qui risque d'induire les consommateurs en erreur. Pour éviter cela, l'Italie a introduit en 2016 l'obligation d'indiquer l'année de récolte sur l'étiquette lorsque l'huile provient intégralement de la même récolte (dans le cas des huiles d'olive vierges extra et vierges originaires d'Italie et vendues sur son territoire).

26 Dans l'UE, les exigences légales applicables à l'huile d'olive sont exhaustives et comprennent la réalisation d'évaluations organoleptiques obligatoires. Néanmoins, nous avons relevé que des éléments susceptibles d'avoir une incidence sur la dégradation de l'huile d'olive au fil du temps font l'objet d'approches différentes d'un État membre à l'autre (voir *encadré 3*). Il s'agit des éléments suivants:

- l'assemblage d'huiles de différentes années de récolte – Les règles de l'UE ne l'interdisent pas et les opérateurs peuvent décider de la date limite de consommation optimale;
- l'absence de précisions ou d'orientations de la Commission concernant l'autorisation ou non d'assembler des huiles d'olive vierges extra et vierges en vue d'une mise en vente en tant qu'huiles d'olive vierges extra – Le cadre juridique actuel n'est pas suffisamment clair et l'interprétation des règles de l'UE varie parfois d'un État membre à l'autre.

Encadré 3

Approches différentes d'un État membre à l'autre

En Grèce, les opérateurs sont autorisés à mélanger l'huile d'olive de deux années de récolte différentes et à utiliser la date de la campagne la plus récente pour déterminer la date limite de consommation optimale. Aucune orientation n'indique aux inspecteurs comment contrôler la façon dont les opérateurs fixent cette date.

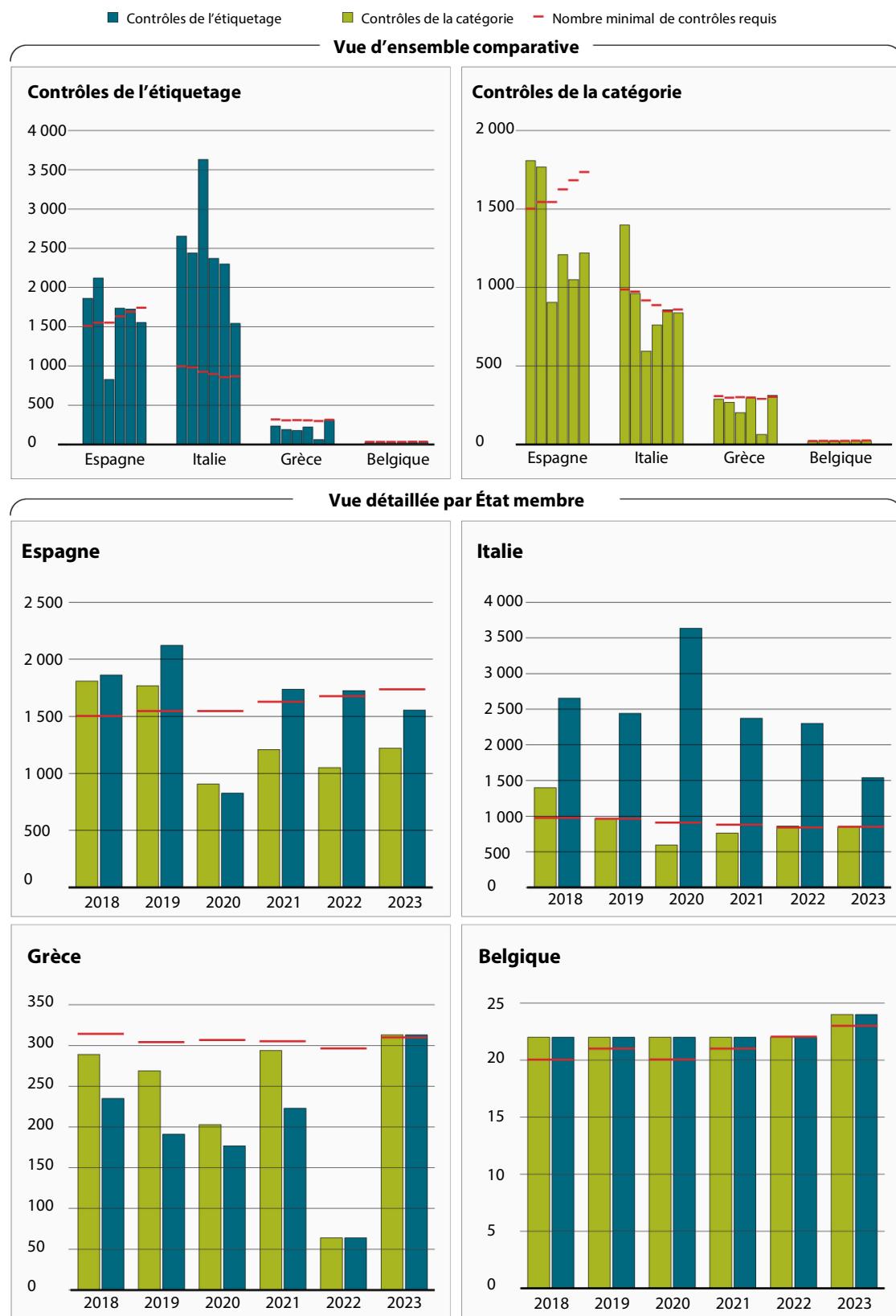
Selon les autorités italiennes, la commercialisation en tant qu'huile d'olive vierge extra d'un assemblage d'huile d'olive vierge extra et d'huile d'olive vierge est autorisée. Cela a été confirmé par une [décision de justice prise par le Tribunale ordinario de Pérouse](#) en 2023, en l'absence d'une interdiction officielle de catégories d'assemblage.

Les États membres ne respectent pas toujours l'ensemble des exigences

Le nombre minimal de contrôles de conformité n'est pas atteint, mais les États membres effectuent d'autres contrôles par ailleurs

- 27** Les États membres doivent réaliser un nombre minimal de contrôles dans le secteur de l'huile d'olive par an (voir point [20](#)). Pour vérifier le respect de cette exigence, nous avons examiné les rapports annuels transmis à la Commission par les États membres visités par nos auditeurs.
- 28** Nous avons constaté que les États membres n'atteignent pas toujours ce nombre de contrôles (voir [figure 4](#)). Les autorités italiennes ont réalisé le nombre minimal de contrôles concernant les catégories (sauf en 2020 et 2021, pendant la pandémie de COVID-19) et en ont effectué bien plus que le minimum requis concernant les étiquetages. Depuis 2020, le nombre de contrôles relatifs aux catégories effectués par les autorités espagnoles est largement inférieur à celui requis, et les autorités grecques restent systématiquement en deçà du nombre minimal obligatoire de contrôles (sauf en 2023). La Belgique a, quant à elle, effectué le nombre de contrôles requis.

Figure 4 | Contrôles de conformité effectués au cours de la période 2018-2023



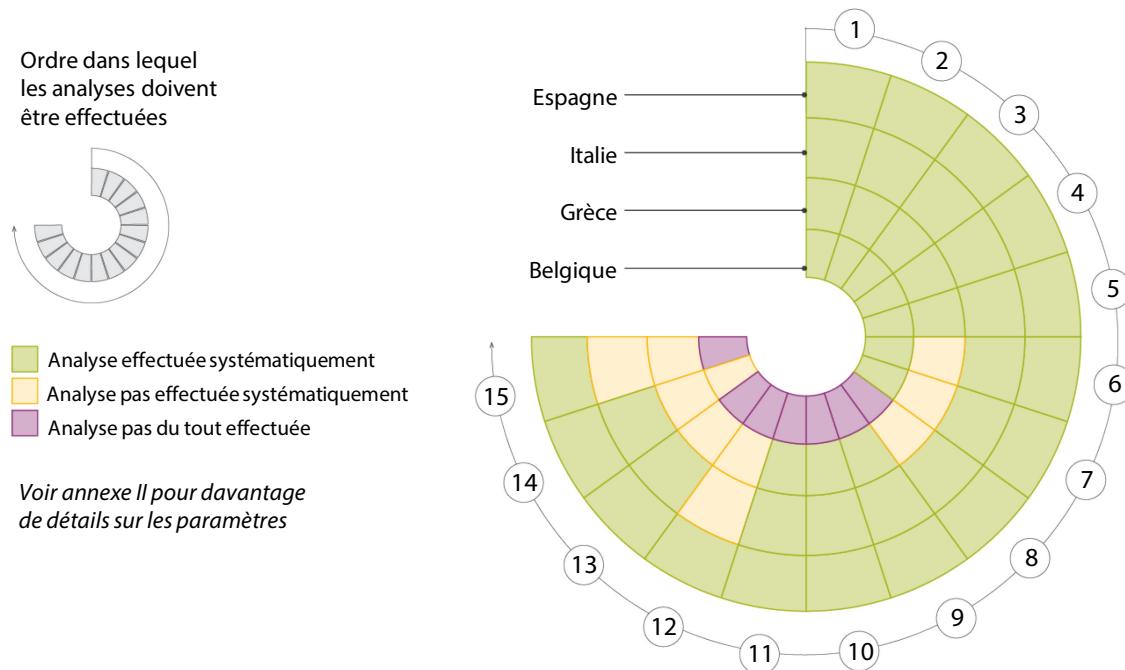
Source: Cour des comptes européenne, sur la base de données fournies par les États membres à la Commission.

- 29** Les autorités des États membres nous ont signalé qu'elles avaient eu des difficultés à effectuer le nombre de contrôles requis en 2020 et 2021 (en raison de la COVID-19), ainsi qu'à organiser les jurys de dégustation. En outre, les autorités espagnoles ont fait valoir que le nombre minimal de contrôles devrait être réduit en raison des mauvaises récoltes des campagnes 2022/2023 et 2023/2024 et que l'inspection de quelques grands opérateurs seulement pourrait permettre d'assurer une couverture suffisante d'une part importante de la production nationale. Les autorités grecques ont fait état d'un manque chronique de personnel et de financement, ainsi que de problèmes de procédure lors de l'acquisition de services de laboratoire.
- 30** Bien que les États membres visités ne respectent pas toujours les exigences de la législation de l'UE concernant le nombre minimal de contrôles, il importe de relever qu'ils effectuent d'autres types de contrôles en complément de ceux de conformité requis par l'UE. À titre d'exemple, les autorités espagnoles mènent des campagnes de contrôle spéciales et vérifient l'étiquetage et les paramètres chimiques sur de nombreux lots destinés à l'exportation. Les forces de police italiennes réalisent de nombreuses inspections sur place et des contrôles spécifiques. Les autorités grecques contrôlent les petites et moyennes entreprises de détail et les professionnels de la restauration afin de détecter les fraudes.

Les analyses en laboratoire ne sont pas toujours complètes

- 31** Pour qu'un contrôle de conformité soit considéré comme exhaustif, 15 paramètres doivent être analysés. Nous avons vérifié quelles analyses sont effectuées dans les États membres visités par nos soins. Étant donné qu'aucun d'entre eux n'a choisi d'effectuer les analyses dans l'ordre défini par le [règlement \(UE\) 2022/2105](#) (voir point 22), ils auraient tous dû examiner systématiquement l'ensemble des 15 paramètres.
- 32** Nous avons constaté que seules les autorités espagnoles avaient analysé tous les paramètres, alors que les quatre États membres visités avaient déclaré à la Commission avoir effectué des contrôles exhaustifs concernant les catégories (voir [figure 4](#)). Les autorités des trois autres États membres avaient effectué des contrôles incomplets, car ils n'avaient pas couvert tous les paramètres obligatoires (voir [figure 5](#)).

Figure 5 | Analyses en laboratoire des 15 paramètres dans les États membres visités



Source: Cour des comptes européenne, sur la base de protocoles/contrats passés avec des laboratoires, de résultats d'analyses en laboratoire, ainsi que des lignes directrices fournies par les autorités des États membres.

- 33** Des analyses incomplètes en laboratoire peuvent entraîner des fraudes et la non-détection de certains produits non conformes. À titre d'exemple, des valeurs élevées pour certains paramètres pourraient être révélatrices de la présence d'huile de grignons d'olive, d'huiles étrangères ou d'huile transformée chimiquement (voir [annexe II](#)).

Deux des États membres visités par nos auditeurs excluent certains segments du marché de leurs contrôles, sans procéder à une analyse des risques

- 34** Les États membres doivent respecter les exigences énoncées dans la législation de l'UE concernant le nombre de contrôles dans le secteur de l'huile d'olive, mais ils ne sont nullement tenus de répartir les contrôles entre les différentes étapes de la chaîne de production et de distribution (voir point [23](#)).

- 35** Lors de la planification de leurs contrôles de conformité, les quatre États membres visités effectuent une analyse des risques, mais à des degrés divers. Les autorités espagnoles et italiennes ont mis au point des analyses des risques abouties, qui tiennent compte de critères valables (voir *encadré 4*), mais les analyses des risques en Grèce et en Belgique sont plutôt générales et ignorent des critères potentiellement pertinents (tels que le volume et la valeur des différentes huiles d'olive commercialisées).

Encadré 4

Exemples de la façon dont l'Italie réalise des contrôles fondés sur les risques

En 2021, les autorités italiennes ont mis en place un groupe de réflexion sur le secteur de l'huile d'olive, soutenu par l'institut italien des services du marché agroalimentaire. Elles y discutent chaque année des facteurs de risque et des questions critiques, compte tenu de la conjoncture économique du moment dans le secteur.

Outre l'organisme chargé spécifiquement du contrôle pour le secteur agroalimentaire et l'autorité douanière, trois services répressifs dotés de pouvoirs d'enquête (les *Carabinieri*, la *Guardia di Finanza* et le *Corpo delle Capitanerie di Porto*) effectuent des contrôles dans le secteur de l'huile d'olive.

En Italie, de nombreux inspecteurs bénéficient d'une formation sur l'évaluation organoleptique et sont membres de jurys officiels de dégustation. Lors des inspections, ils peuvent ainsi mieux cibler les huiles d'olive (présentant plus de risques) au moment de l'échantillonnage.

- 36** Par ailleurs, deux des États membres visités excluent de leurs contrôles de conformité certaines parties de la chaîne de production et de distribution, sans les avoir prises en considération dans l'analyse des risques. À titre d'exemple, les autorités belges n'effectuent pas de contrôles des ventes en ligne ni d'inspections d'huile d'olive en provenance de pays tiers dans les locaux des importateurs. Elles ne mènent pas non plus d'inspections pour vérifier le respect des normes de commercialisation au stade de l'embouteillage. Les autorités grecques ne réalisent des contrôles de conformité que pour l'huile d'olive produite en Grèce et destinée au marché grec. Elles excluent ainsi de leurs contrôles les huiles d'olive importées et exportées.

- 37** Les autorités italiennes et espagnoles effectuent des contrôles tout au long de la chaîne d'approvisionnement (industrie, commerce de détail, importations et exportations), y compris concernant les ventes en ligne, et couvrent les huiles d'olive d'origines différentes. En Italie, les autorités accordent la priorité à la prévention de la fraude alimentaire sur les plateformes de commerce électronique.

Les systèmes de pénalités et de sanctions ne sont pas toujours effectifs et dissuasifs

- 38** Les États membres doivent appliquer des sanctions effectives, proportionnées et dissuasives lorsque les normes de commercialisation ne sont pas respectées⁴. En cas de fraude, les sanctions doivent tenir compte de l'avantage économique pour l'opérateur ou d'un pourcentage de son chiffre d'affaires⁵. Chaque État membre peut décider des facteurs à prendre en considération lors de l'évaluation de la gravité d'un manquement et de la détermination de la sévérité des sanctions (voir point 24).
- 39** Dans les quatre États membres visités, les systèmes de sanctions comportent des éléments de proportionnalité: les amendes varient en fonction du type d'infraction, de la taille de l'entreprise et du fait qu'il s'agit éventuellement d'une récidive.
- 40** Sur la base de notre analyse d'un nombre limité de manquements, nous avons toutefois relevé des faiblesses concernant les caractères dissuasif et effectif des sanctions.
- Caractère dissuasif: en Grèce, les amendes ne tiennent pas compte du gain financier tiré de la vente d'une huile d'olive de catégorie inférieure au prix de l'huile d'olive vierge extra. Nous avons relevé une bonne pratique en Italie et en Espagne (Andalousie), où les sanctions dépendent des quantités de produits concernées et des bénéfices obtenus grâce à l'activité illicite.
 - Caractère effectif: en Italie, les décisions sur l'imposition de sanctions sont prises relativement vite, dans un délai de 1,2 mois. En revanche, les procédures prennent plus de temps en Belgique, en Espagne et en Grèce (à savoir quatre mois, cinq mois et 14 mois, respectivement), ce qui retarde le retrait des produits du marché.

⁴ Article 13 du règlement (UE) 2022/2105.

⁵ Article 139 du règlement (UE) 2017/625.

La plupart des manquements détectés par les États membres le sont au moyen d'évaluations organoleptiques et concernent la dégradation

41 Les contrôles de conformité effectués par les États membres sur la base des risques leur permettent de détecter de nombreux manquements dans les huiles d'olive échantillonnées. La *figure 6* présente les pourcentages des contrôles réalisés dans l'UE qui ont donné lieu à la détection de manquements en matière d'étiquetage ou de classement en catégories. Au cours de la période 2018-2023, 14 % des contrôles ont permis de détecter la non-conformité d'une étiquette et 32 %, la non-conformité d'une catégorie. D'après les présentations annuelles sur les résultats des contrôles de conformité faites par la Commission au groupe de travail des autorités chargées de ces contrôles et siégeant au sein du groupe d'experts pour les marchés agricoles, dans le sous-groupe «Cultures arables et huile d'olive» (ci-après le «groupe de travail sur l'huile d'olive»), les États membres non producteurs font systématiquement état de pourcentages plus élevés de manquements dans les échantillons, aussi bien en matière d'étiquetage que de classement en catégories.

Figure 6 | Pourcentage des contrôles qui donnent lieu à la détection de manquements concernant l'étiquetage ou la catégorie



Source: Cour des comptes européenne, sur la base de données fournies par la Commission.

- 42** Dans l'ensemble de l'UE, 93 % des analyses physico-chimiques concluent au respect des exigences, contre seulement 68 % des évaluations organoleptiques. Une évaluation organoleptique a la même valeur juridique qu'une analyse physico-chimique, mais elle reste subjective en raison de la complexité inhérente à la perception sensorielle. Un système de contre-évaluations a été mis en place pour résoudre les cas controversés. Un opérateur peut alors demander que deux évaluations supplémentaires soient effectuées par d'autres jurys de dégustation.
- 43** Une analyse ultérieure des raisons à l'origine des manquements concernant la catégorie a montré qu'environ un tiers d'entre eux pouvaient être clairement attribués à la dégradation de l'huile. C'est ce qu'il ressortait de l'analyse physico-chimique et de l'évaluation organoleptique. Dans le cas des autres manquements, il s'est avéré impossible de déterminer une cause spécifique.
- 44** Les taux élevés de manquements résultent également du ciblage, par les États membres, des produits présentant plus de risques lors de leurs contrôles (voir point 35), ce qui augmente la probabilité de détecter des cas de non-respect. Dès lors, les résultats des contrôles de conformité ne sont pas représentatifs de la qualité globale de l'huile d'olive sur le marché de l'UE et ne reflètent pas la part totale d'huile d'olive produite et commercialisée dans l'UE qui n'est pas conforme à la réglementation⁶.
- 45** Au cours de notre audit, nous avons réalisé une étude de cas. Dans les États membres visités, nous avons acheté 28 huiles d'olive différentes dans des points de vente au détail, puis les avons fait analyser par un laboratoire et par des jurys de dégustation afin d'en déterminer les caractéristiques (voir *annexe III*). Notre sélection de produits n'était pas fondée sur une analyse des risques. L'*encadré 5* présente les résultats de cette analyse, lesquels convergent avec les constatations habituelles d'un contrôle de conformité.

⁶ Commission européenne, *Olive oil quality checks in the European Union – 2024 results*.

Encadré 5

Résultats de notre étude de cas

Les huiles achetées étaient toutes conformes aux exigences de l'UE concernant la catégorie mentionnée sur l'étiquette, à deux exceptions près.

- L'analyse d'une huile d'olive vierge extra a fait apparaître une valeur trop élevée pour un paramètre. Selon l'interprétation retenue par le laboratoire, cette valeur, associée aux résultats de l'évaluation organoleptique (situés à la limite entre vierge extra et vierge), indiquait que l'huile s'était oxydée, potentiellement en raison de conditions inappropriées de stockage, et qu'elle devait être considérée comme de l'huile d'olive vierge lampante. Cet exemple illustre une dégradation de l'huile d'olive au fil du temps, probablement due à l'exposition à la lumière ou à la chaleur pendant le transport ou le stockage.
- Dans le cas d'une autre huile d'olive vierge extra, la teneur totale en stérols était inférieure à la limite. Cela peut se produire pour certaines huiles d'olive vierges extra composées d'une seule variété d'olives (Koroneiki ou Nocellara del Belice). Le Conseil oléicole international a reconnu ce problème et a proposé d'adapter la limite totale des stérols dans l'attente de nouvelles études scientifiques. Ce cas montre toute la difficulté de définir de simples seuils pour les paramètres chimiques, qui soient applicables à des huiles d'olive produites à partir de différentes variétés d'olive et aux origines géographiques diverses.

46 Il ressort des résultats des contrôles effectués par les États membres et de notre étude de cas que la dégradation de l'huile d'olive au fil du temps est un problème courant. Malgré la présence sur l'étiquette d'instructions de stockage, il se peut que de nombreux opérateurs tout au long de la chaîne de distribution ainsi que les consommateurs ignorent que l'huile d'olive est sensible à la chaleur et à la lumière. En outre, lorsqu'une huile est déjà proche du seuil de sa catégorie au moment de l'embouteillage et qu'une date limite de consommation optimale trop lointaine lui est attribuée, la probabilité de détérioration de sa qualité avant sa consommation augmente.

La Commission n'a qu'une vision partielle des systèmes de contrôle mis en place par les États membres

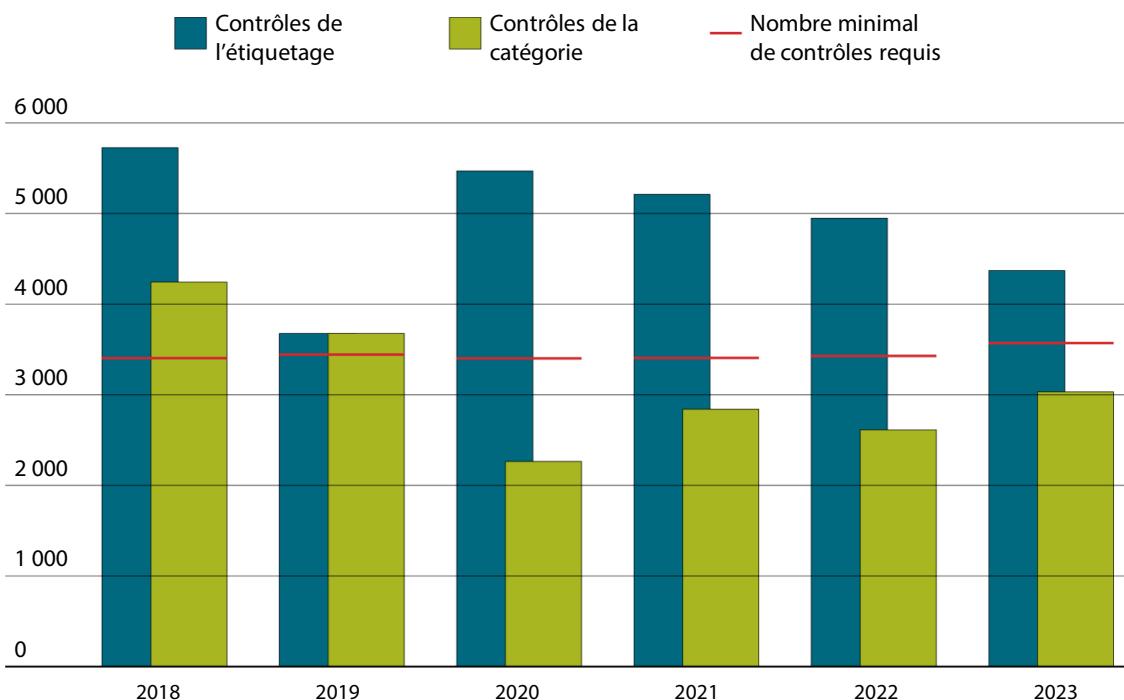
47 La Commission établit le cadre réglementaire relatif aux normes de commercialisation. Elle assure le suivi de son application et de la mise en œuvre des contrôles de conformité par les États membres. La Commission dispose de plusieurs moyens pour se tenir informée de ce qui se passe dans les États membres:

- ces derniers doivent lui communiquer chaque année les résultats de leurs contrôles de conformité, en utilisant le modèle qu'elle leur a fourni à cet effet;
- le groupe de travail sur l'huile d'olive, un organe consultatif comprenant des représentants des autorités des États membres de l'UE, organise des réunions annuelles pour partager leurs expériences en matière de système de contrôle;
- en 2018, un groupe de consultants a réalisé pour la Commission une [étude](#) sur la mise en œuvre des contrôles de conformité dans le secteur de l'huile d'olive dans l'ensemble de l'UE.

48 Nous avons constaté que la Commission ne dispose que d'une vue partielle du fonctionnement des systèmes de contrôle dans les États membres. À titre d'exemple, la Commission ignorait que les analyses en laboratoire sont incomplètes dans certains États membres ou qu'une partie d'entre eux excluent certains segments du marché de leurs contrôles de conformité. La Commission ne connaît que partiellement le fonctionnement des systèmes de sanctions dans les États membres et la manière dont ces dernières sont imposées dans la pratique: les rapports annuels des États membres sont souvent incomplets et les réunions annuelles ne lui permettent d'obtenir que des informations ponctuelles sur quelques États membres.

49 Sur la base des réunions et rapports annuels, il n'est pas possible d'avoir une vision exhaustive des systèmes de contrôle dans les États membres. Ceux-ci ne sont pas tenus de transmettre à la Commission leurs analyses des risques, leurs plans de contrôle, les paramètres analysés en laboratoire ou les résultats des contrôles partiels ou supplémentaires effectués. Toutefois, la Commission sait qu'entre 2018 et 2023, le seuil minimal de contrôles complets des catégories n'a été atteint qu'à deux reprises, à savoir en 2018 et 2019 (voir [figure 7](#)). Ce point a fait l'objet de discussions bilatérales avec les États membres.

Figure 7 | Contrôles de conformité réalisés dans l'ensemble de l'UE (2018-2023)



Source: Cour des comptes européenne, sur la base d'informations fournies par la Commission.

Les systèmes de contrôle de l'UE concernant les contaminants dans l'huile d'olive présentent certaines failles

- 50** En tant que denrée alimentaire, l'huile d'olive est soumise aux règles de l'UE en matière de sécurité alimentaire. Celles-ci concernent, entre autres, les exigences relatives à l'hygiène et les teneurs maximales acceptables de contaminants dans les denrées alimentaires. Ces règles s'appliquent tant à l'huile d'olive produite dans l'UE qu'à celle importée sur son territoire. Le cadre de l'Union impose aux États membres d'en garantir le respect au moyen de contrôles concernant les opérateurs et les denrées alimentaires.
- 51** Nous avons examiné si le cadre juridique de l'UE relatif aux contrôles de la présence de pesticides et d'autres contaminants dans l'huile d'olive est clair et si les systèmes de contrôle des États membres fonctionnent bien et incluent l'huile d'olive importée.

Les systèmes de contrôle de l'UE concernant les résidus de pesticides dans l'huile d'olive fonctionnent bien

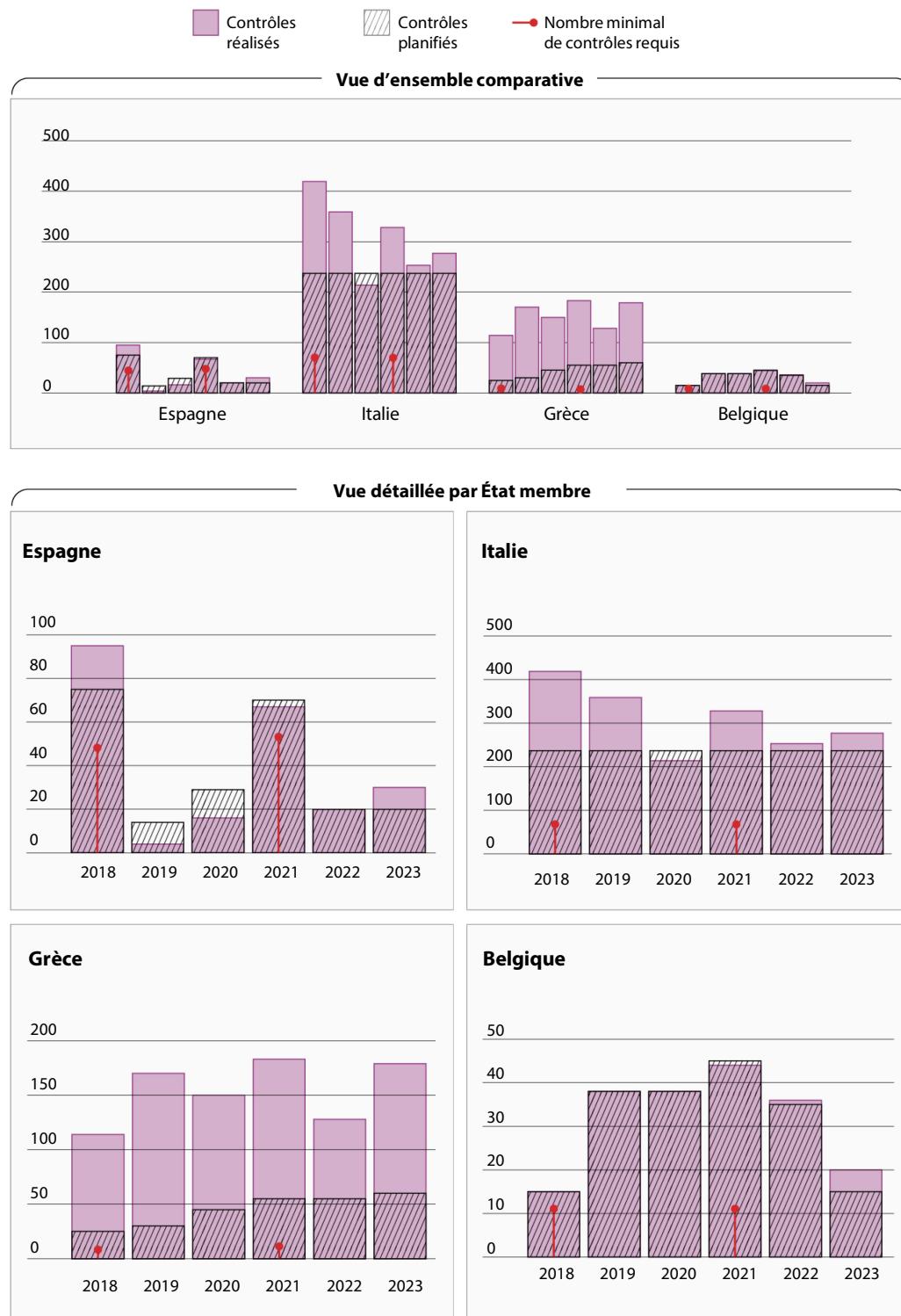
L'UE dispose d'un cadre juridique clair pour les résidus de pesticides

- 52** Les traces laissées par des contaminants dans les olives ou l'huile d'olive sont appelées «résidus». L'UE a défini les [limites maximales de résidus \(ci-après les «LMR»\)](#) pour les pesticides dans les denrées alimentaires. Ce sont des seuils légaux maximaux.
- 53** L'Union a aussi mis en place un [programme de contrôle pluriannuel coordonné par elle-même](#) sur les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires. Il vise à garantir le respect des LMR pour les pesticides et à évaluer l'exposition des consommateurs aux résidus de ceux-ci. Le programme inclut l'huile d'olive tous les trois ans, soit dernièrement 2018, 2021 et 2024. Au cours de ces années, chaque État membre a dû analyser un nombre minimal d'échantillons d'huile d'olive afin de rechercher la présence de résidus de pesticides.
- 54** En outre, les États membres sont tenus d'établir des [programmes nationaux pluriannuels de contrôle des résidus de pesticides](#). Ces programmes doivent être fondés sur une évaluation des risques et viser à évaluer le niveau d'exposition des consommateurs et le respect des LMR pour les pesticides. Les États membres doivent préciser les produits à soumettre à l'échantillonnage, le nombre d'échantillons à prélever, les pesticides à analyser, ainsi que les critères retenus pour élaborer le programme.

Les contrôles sont fondés sur les risques et aboutissent rarement à la détection de concentrations élevées de pesticides dans l'huile d'olive

- 55** Les États membres visités disposent de programmes de contrôle des pesticides, qui prévoient chaque année l'analyse d'échantillons d'huile d'olive en vue de détecter les résidus. Ils y planifient l'analyse d'échantillons supplémentaires, qui s'ajoute à ce qui est requis par le programme de contrôle pluriannuel coordonné par l'UE (voir [figure 8](#)). Trois des États membres effectuent des analyses des risques pour déterminer le nombre annuel d'échantillons et leur répartition entre les régions et les opérateurs. Ils incluent l'huile d'olive dans les analyses des risques pour des catégories plus larges de denrées alimentaires (à savoir les «huiles végétales» en Belgique, les «graisses, huiles et autres émulsions» en Grèce et en Espagne), sans procéder à une évaluation des risques spécifique pour l'huile d'olive. L'Italie n'effectue d'analyse des risques ni pour la catégorie «graisses et huiles» ni pour l'huile d'olive en particulier, étant donné que le nombre annuel d'échantillons est établi [par la loi](#), sans être actualisé sur la base d'une analyse des risques.

Figure 8 | Contrôles requis, planifiés et effectués concernant les résidus de pesticides dans l'huile d'olive (période 2018-2023)



Remarque concernant l'Italie: Les chiffres incluent potentiellement les contrôles sur les olives pour huile d'olive (production primaire).

Remarque concernant la Grèce: Les chiffres incluent les contrôles sur les olives pour huile d'olive (production primaire).

Remarque concernant la Belgique: Les résultats des analyses n'ont pas tous été transmis à la Commission.

Source: Cour des comptes européenne, sur la base de données fournies par les États membres.

- 56** Au cours de la période 2018-2023, les États membres visités par nos auditeurs ont effectué l'essentiel des contrôles requis concernant la présence de pesticides dans l'huile d'olive. Pour la plupart des années, ils ont effectué ces contrôles comme prévu (voir [figure 8](#)). Les pénuries de ressources humaines et financières ainsi que l'incidence de la pandémie de COVID-19 peuvent expliquer la diminution du nombre de contrôles effectués pendant certaines années.
- 57** Les résultats des contrôles réalisés dans les États membres montrent qu'entre 2018 et 2023, seul un petit nombre d'échantillons, à savoir un en Italie en 2023 et neuf en Grèce, présentait des résidus de pesticides supérieurs à la LMR. Cela a été confirmé dans les rapports de l'UE [2019](#) et [2022](#) sur les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires, publiés par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). En général, les analyses d'huile d'olive font systématiquement apparaître des niveaux très faibles de résidus de pesticides.

Les systèmes de contrôle de l'UE concernant les autres contaminants sont moins développés que ceux relatifs aux pesticides

Le cadre juridique de l'UE s'améliore progressivement

- 58** Des substances autres que les pesticides peuvent également contaminer l'huile d'olive. Il peut s'agir de substances chimiques toxiques (voir *annexe IV*) qui se mélangent à l'huile au cours de la transformation (par exemple lors de la récolte, de la trituration, du raffinage et, pour certaines huiles, du transport ou de l'emballage) ou qui sont présentes dans l'environnement (comme les dioxines). L'huile d'olive peut aussi être frelatée et faire l'objet de fraude, ce qui entraîne des risques pour la santé (entre autres, en cas de présence de résidus de solvant dans l'huile de grignons d'olive vendue en tant qu'huile d'olive vierge extra).
- 59** Pour certains de ces contaminants, l'UE a établi des teneurs maximales⁷ applicables aux huiles et graisses végétales, y compris l'huile d'olive. Pour d'autres, tels que les hydrocarbures d'huile minérale (ci-après les «MOH» – *mineral oil hydrocarbons*) et les plastifiants, l'UE n'a actuellement fixé aucune teneur maximale dans les denrées alimentaires. Pour ce qui est des plastifiants, il existe des *limites de migration spécifiques* applicables à certains d'entre eux dans les matières en contact avec les denrées alimentaires, mais pas directement dans les denrées alimentaires elles-mêmes (voir *encadré 6*).

⁷ Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires; règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (qui n'est plus en vigueur depuis le 24 mai 2023).

Encadré 6

Hydrocarbures d'huile minérale et plastifiants

Les MOH comportent un large éventail de composés chimiques qui proviennent du pétrole brut et sont groupés dans deux catégories principales: les hydrocarbures saturés d'huile minérale (ci-après les «MOSH» – *mineral oil saturated hydrocarbons*) et les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (ci-après les «MOAH» – *mineral oil aromatic hydrocarbons*). Ils peuvent se retrouver dans les denrées alimentaires de nombreuses façons: par contamination environnementale, via les lubrifiants des machines, les auxiliaires technologiques, les additifs alimentaires (y compris dans la nourriture pour animaux), ou encore la migration à partir de matériaux en contact avec les denrées alimentaires. En raison de son caractère lipophile (à savoir sa capacité à se combiner avec les graisses ou à se dissoudre dans celles-ci), l'huile d'olive est davantage exposée à l'accumulation de MOH en cas de contamination.

En 2017, la [Commission a recommandé aux États membres de surveiller les MOH](#). À la suite d'une [mise à jour de l'évaluation des risques en 2023 par l'EFSA](#) ainsi que de la confirmation des risques sanitaires liés aux MOAH, la Commission a présenté à la fin de cette même année un premier projet de règlement en vue d'établir des teneurs maximales pour les MOAH. L'EFSA a conclu que l'exposition alimentaire aux MOSH n'est préoccupante pour aucun groupe d'âge.

Les plastifiants sont ajoutés à un matériau pour en accroître la souplesse et la flexibilité. Ils peuvent migrer dans les denrées alimentaires lorsque des matériaux (par exemple des récipients fabriqués avec certains plastiques) entrent en contact avec celles-ci. Les plastifiants sont généralement liposolubles, de sorte qu'ils risquent de migrer des conditionnements dans les denrées alimentaires grasses telles que l'huile. L'augmentation du risque de migration va de pair avec celle de la durée de contact et de la température.

L'UE a fixé des [limites de migration pour certains plastifiants dans les matériaux en contact avec les denrées alimentaires](#) dans le but de contrôler la quantité d'une substance qui peut migrer des conditionnements ou des installations de transformation dans les denrées alimentaires.

60 Depuis décembre 2022, les États membres ont établi leurs propres plans de contrôle pour surveiller la concentration de contaminants autres que les pesticides dans les denrées alimentaires⁸. Jusqu'alors, les programmes de contrôle coordonnés au niveau de l'UE ne couvraient que certains contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale. Depuis l'année de référence 2023, les États membres doivent aussi prendre en considération les denrées alimentaires d'origine non animale dans leurs plans⁹. Le plan de contrôle doit établir:

- a) les combinaisons justifiées de contaminants/groupes de contaminants et groupes de produits à contrôler,

- b) une stratégie d'échantillonnage,
- c) la fréquence de contrôle.

61 En 2022, la Commission a créé un modèle permettant aux États membres d'élaborer leurs plans de contrôle des contaminants et a établi un [document d'orientation à leur intention](#). Toutefois, les plans de contrôle de 2023, 2024 et 2025 transmis par la Belgique, la Grèce et l'Italie à la Commission ne précisaien pas quels contaminants seraient contrôlés pour quels groupes de produits. En 2023, la Commission a en outre commencé à évaluer les plans de contrôle des États membres concernant les contaminants, y compris les denrées alimentaires d'origine non animale. Nous ne disposons d'aucun élément probant attestant que la Commission insiste pour que les États membres incluent des informations ou des justifications plus détaillées.

Les États membres ont inclus l'huile d'olive dans leurs plans de contrôle, mais sans indiquer clairement ce qui a été vérifié et pourquoi

62 Les États membres visités par nos auditeurs disposent de leurs propres plans de contrôle des contaminants autres que les pesticides pour la catégorie plus large de denrées alimentaires appelée «graisses et huiles», qui comprend l'huile d'olive. Aucun plan ne porte spécifiquement sur cette dernière. De plus, le nombre d'échantillons et le choix des contaminants dépendent des risques recensés pour l'ensemble de la catégorie. Les quatre États membres visités opèrent des choix différents concernant les moments des contrôles et les contaminants qui doivent en faire l'objet pour les graisses et les huiles, y compris l'huile d'olive ([voir annexe V](#)). Ils ne contrôlent pas la présence de certains contaminants, tels que les MOH et les plastifiants, car l'UE n'a fixé aucune teneur maximale pour ces substances dans les denrées alimentaires.

63 Les États membres suivent différentes approches, mais ils ne documentent pas toujours leurs analyses des risques ou ne justifient pas chaque fois leurs choix. Les plans italiens de contrôle des contaminants ne comportent pas de véritable analyse des risques pour justifier les contaminants à contrôler dans la catégorie «graisses et huiles». La Grèce inclut spécifiquement l'huile d'olive dans ses plans de contrôle, mais pas une analyse des risques documentée. En Espagne et en Belgique, les contrôles sur la présence de contaminants dans l'huile d'olive sont fondés sur des analyses de risque effectuées chaque année par contaminant, sur la base de données et de paramètres pertinents. L'huile d'olive fait généralement partie de la catégorie des huiles végétales et est parfois ciblée spécifiquement.

64 D'après les résultats des contrôles effectués par les États membres, le nombre d'échantillons dont les concentrations de contaminants (autres que les pesticides) dépassent le seuil légal est très faible. De 2018 à 2023, c'était le cas d'un échantillon en Espagne, d'un en Italie et de deux en Belgique. Les États membres ne sont pas tenus de collecter des données sur la présence de contaminants pour lesquels aucune teneur maximale n'a été fixée.

La présence de pesticides et d'autres contaminants n'est pas systématiquement contrôlée dans l'huile d'olive importée de pays tiers

65 L'UE importe l'équivalent d'environ 9 % de sa production annuelle d'huile d'olive (voir point *03* de l'*annexe I*). Or, aucun des États membres visités par nos auditeurs n'a explicitement tenu compte de l'huile d'olive importée de pays tiers dans ses analyses des risques relatives aux pesticides et aux autres contaminants. L'Espagne ne procède que depuis 2023 à des évaluations des risques pour les produits importés par l'intermédiaire de postes de contrôle frontaliers. En outre, elle ne dispose ni d'une évaluation des risques ni d'un plan de contrôle spécifiquement consacrés aux importations d'huile d'olive. En Italie, le plan de contrôle des importations ne tient pas compte des facteurs de risque pertinents (tels que les catégories de produits importés et leur origine). La Belgique ne prévoit aucun contrôle de l'huile d'olive aux postes de contrôle frontaliers et la Grèce n'a introduit ces contrôles qu'en 2024.

66 Dans les États membres visités, les contrôles des pesticides et autres contaminants sont inexistant ou très limités pour les importations d'huile d'olive de pays tiers. L'Italie n'a pas respecté son plan qui prévoyait l'échantillonnage d'un chargement d'huile d'olive par an à chaque poste de contrôle frontalier: en 2023 et 2024, aucun chargement d'huile d'olive n'a été contrôlé aux principaux points d'entrée de ce produit. Les importations d'huile d'olive en Espagne ne font pas systématiquement l'objet d'une analyse destinée à détecter la présence de contaminants. Entre 2018 et 2023, seuls trois échantillons ont été analysés pour déceler la présence de résidus de pesticides et 50, celle d'autres contaminants.

Le cadre juridique de l'UE et les contrôles de traçabilité ne permettent pas toujours de déterminer l'origine d'un produit

67 La traçabilité désigne la capacité de suivre un produit à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Elle permet aux consommateurs de savoir où et comment les olives ont été récoltées et transformées. La traçabilité joue aussi un rôle fondamental lorsqu'il s'agit de contrôler l'authenticité de l'huile d'olive. En outre, elle est essentielle en cas de contamination et lorsqu'il faut garantir le respect des exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires.

68 Nous avons évalué:

- s'il existe un cadre juridique et des exigences clairs en matière de traçabilité, et si la Commission apporte un soutien à leur mise en œuvre;
- si les États membres vérifient les aspects liés à la traçabilité à la fois lors des contrôles de conformité et lors de ceux relatifs à la sécurité des denrées alimentaires;
- si, pour un échantillon de 24 huiles d'olive différentes, le lieu d'origine mentionné sur l'étiquette correspond à l'aire géographique dans laquelle les olives ont été récoltées et où se situe le moulin.

La Commission fixe des exigences légales en matière de traçabilité, sans toutefois définir la manière dont les États membres devraient les contrôler

69 La traçabilité de l'huile d'olive est régie par:

- le règlement sur la législation alimentaire générale, qui impose aux entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale d'être en mesure d'identifier au moins le fournisseur direct de leurs marchandises («une étape en amont»), ainsi que les prochains destinataires ou clients immédiats auxquels ils ont livré des marchandises («une étape en aval»). Cette exigence n'est pas d'application en dehors de l'UE;
- les règles de l'UE sur les normes de commercialisation de l'huile d'olive qui imposent spécifiquement la mention du lieu d'origine, ainsi que la tenue de registres destinés à prouver l'origine et d'autres informations sur l'étiquette¹⁰.

70 Selon les normes de commercialisation de l'huile d'olive, l'étiquette des huiles d'olive vierges extra et vierges doit mentionner le lieu d'origine. Dans le cas des huiles d'olive provenant de l'UE, il doit être possible de remonter jusqu'à l'aire géographique où les olives ont été récoltées et jusqu'au moulin où elles ont été triturées. Dans le cas des huiles provenant de pays tiers, il doit être possible de remonter jusqu'à leur pays d'origine. Pour respecter cette exigence, les différents opérateurs doivent conserver les documents et les registres qui permettent de déterminer l'origine de l'huile d'olive et de vérifier sa correspondance avec les informations mentionnées sur l'étiquette.

71 La date de récolte figurant sur l'étiquette de l'huile d'olive désigne celle à laquelle les olives ont été récoltées et est un indicateur de fraîcheur et de qualité. En vertu de la réglementation de l'UE, l'étiquette des huiles d'olive vierges extra et vierges ne peut mentionner l'année de récolte que si l'intégralité du contenu provient de cette dernière. L'exactitude des indications figurant sur l'étiquette doit pouvoir être confirmée grâce aux registres de traçabilité.

¹⁰ Article 5 du règlement (UE) 2022/2105; articles 8 et 11 du règlement (UE) 2022/2104.

72 Les aspects liés à la traçabilité doivent être vérifiés dans le cadre des contrôles officiels de la sécurité des denrées alimentaires et de ceux de la conformité de l'huile d'olive. Dans leur rapport annuel à la Commission sur les résultats des contrôles de conformité, les États membres doivent indiquer si la manière de mentionner l'origine sur l'étiquette est conforme aux exigences de l'UE. Les États membres ne sont pas tenus de communiquer explicitement les résultats des contrôles de traçabilité.

73 La législation de l'UE ne précise pas comment ou quand il faut contrôler les aspects liés à la traçabilité (par exemple, le lieu d'origine ou le bilan massique). La Commission n'a pas non plus publié d'orientations à ce sujet. Nous avons constaté que l'interprétation des exigences en matière de traçabilité diffère d'un État membre à l'autre. En effet, certains ont mis au point leurs propres méthodes et adoptent des approches différentes pour contrôler la traçabilité (voir points **75 à 80** et **encadré 7**).

74 Deux des quatre États membres visités suivent leurs propres règles pour mettre en œuvre les exigences de l'UE en matière de traçabilité, par exemple:

- l'obligation de consigner dans le registre électronique national chaque déplacement d'huile d'olive (Espagne et Italie);
- l'obligation de mentionner l'année de récolte dans le cas de l'huile d'olive produite et vendue en Italie (voir aussi **encadré 2**);
- l'obligation de mentionner l'origine pour l'huile d'olive en vrac stockée dans des entrepôts qui n'a pas encore été classée en catégories (Italie).

Les États membres incluent la traçabilité dans leurs contrôles de l'huile d'olive, mais le niveau de vérification varie

75 En général, les États membres visités par nos auditeurs incluent la traçabilité dans leurs **contrôles de la sécurité des denrées alimentaires** auprès des opérateurs oléicoles. Tous les quatre vérifient si l'opérateur dispose de systèmes/registres de traçabilité. Trois États membres procèdent systématiquement à la vérification de la traçabilité lors des contrôles sur la sécurité alimentaire, mais l'Italie laisse cela à la discrétion de l'inspecteur.

76 Nous avons constaté que les États membres utilisent des approches différentes lorsqu'ils effectuent des contrôles de traçabilité.

- Les autorités grecques réalisent des contrôles conjoints de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires, au cours desquels celui sur la traçabilité se limite à la vérification du fournisseur de premier niveau («une étape en amont»).
- L'Italie suit l'approche d'«une étape en amont/une étape en aval» requise lors des contrôles de la sécurité des denrées alimentaires relatifs à la traçabilité. Les inspections portent sur les produits sortants et consistent à vérifier l'origine de l'huile d'olive mentionnée sur l'étiquette en la comparant à la documentation disponible dans les locaux de l'opérateur.
- En Espagne et en Belgique, les contrôles de traçabilité dans le cadre de la sécurité des denrées alimentaires vont au-delà des exigences de la législation de l'UE. Ils consistent à vérifier s'il est possible de suivre les produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement et à examiner les registres de traçabilité des produits entrants et sortants.

77 Lors des **contrôles de conformité** aux normes de commercialisation, le lieu d'origine est la principale exigence à contrôler pour les huiles d'olive vierges extra et vierges (voir point [70](#)). Pour la respecter, les opérateurs oléicoles dont le nom figure sur l'étiquette doivent être en mesure de remonter jusqu'à l'origine du produit qui y est indiquée. Nous avons constaté que deux des quatre États membres visités ne contrôlent pas systématiquement l'exactitude de l'origine mentionnée sur l'étiquette.

78 En Espagne et en Italie, la vérification de l'origine de l'huile d'olive est l'une des principales composantes des contrôles de conformité à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement. Dans ces deux États membres, les opérateurs sont tenus de mettre en place des systèmes et procédures de traçabilité, ainsi que de consigner chaque déplacement de l'huile d'olive (et même des olives, dans certaines régions) dans un registre électronique vérifié lors des inspections (voir [encadré 7](#)). Ces obligations vont au-delà des exigences de l'UE. Les registres visent à accroître la transparence et à réduire le risque de fraude. Ils permettent aux autorités d'effectuer des contrôles de traçabilité approfondis lors des inspections auprès des opérateurs et de suivre les produits jusqu'aux oléiculteurs et à la parcelle où les olives ont été cultivées.

Encadré 7

Registres de l'huile d'olive en Espagne et en Italie

L'Italie et l'Espagne disposent de registres nationaux dans lesquels tous les opérateurs sont tenus de consigner l'ensemble des déplacements internes (à savoir, au sein d'un même établissement) et externes (transports) d'huile d'olive.

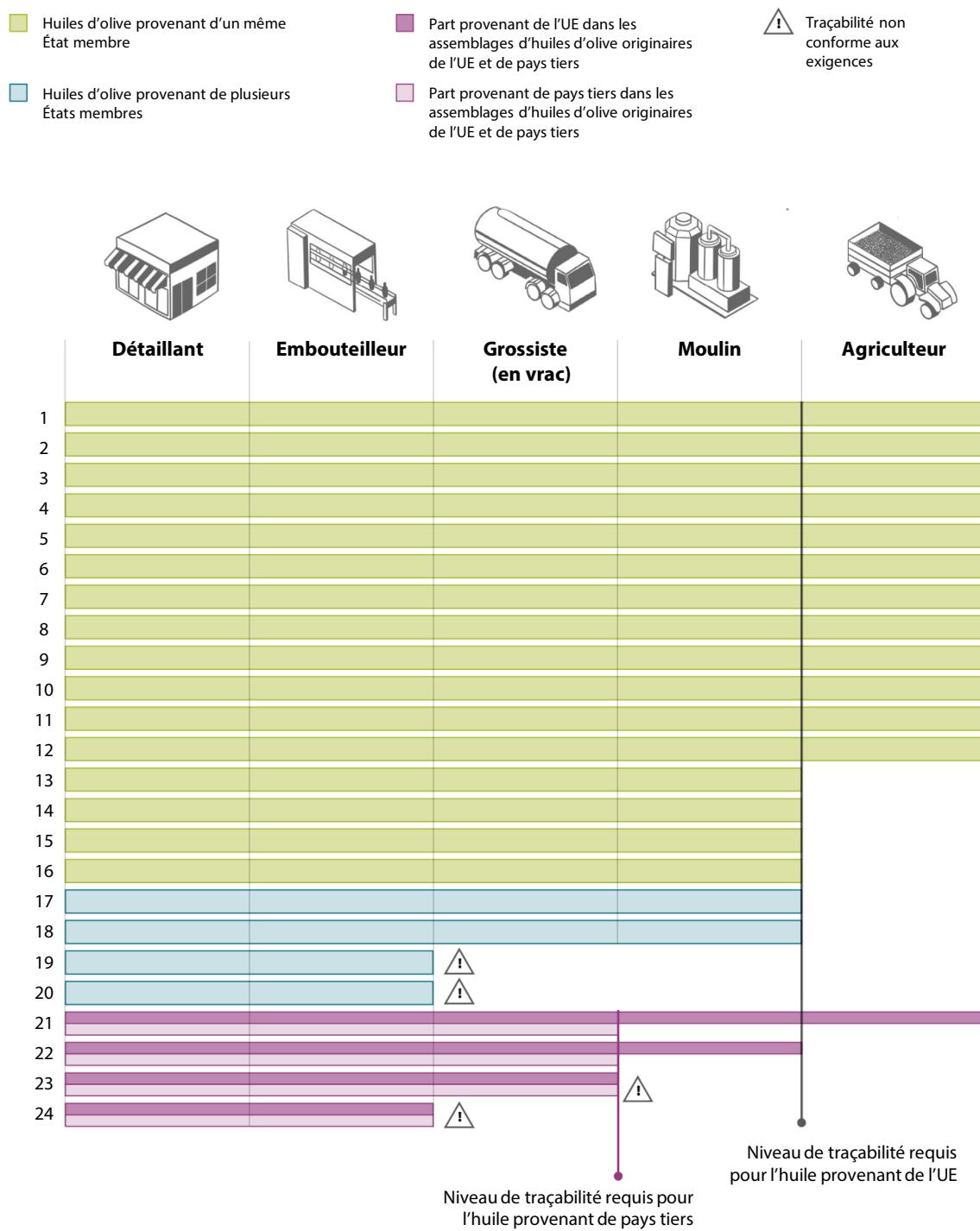
En Espagne, les déplacements internes doivent être consignés **en temps réel** et les déplacements externes, **à l'avance** (le système génère le document de transport qui accompagne l'huile). En Italie, les opérateurs doivent consigner chaque déplacement **dans un délai de six jours** à compter du transfert. En Espagne, les importations d'huile d'olive en provenance d'autres pays de l'UE et de pays tiers doivent être consignées par le destinataire final **avant** leur entrée sur le territoire national. En Italie, cet enregistrement n'a lieu qu'**après** le premier déchargement de l'huile par un opérateur sur le territoire italien.

- 79** En Grèce et en Belgique, les contrôles sur le lieu d'origine sont moins exhaustifs. En Grèce, les contrôles du lieu d'origine des *produits protégés par une indication géographique* ou des produits biologiques sont effectués en remontant jusqu'à l'oléiculteur. Pour les huiles d'olive vierges extra et vierges, les contrôles de traçabilité suivent l'approche d'«une étape en amont» (voir point 76). Les contrôles au niveau du commerce de détail ne comprennent pas la vérification de l'exactitude du lieu d'origine. Au moment de l'audit, la Grèce a déclaré qu'elle mettait au point un système numérique pour la déclaration obligatoire d'informations relatives aux olives et à l'huile d'olive (telles que les données de récolte, la production, la transformation, les échanges commerciaux et les stocks d'huile d'olive). En Belgique, les autorités ne vérifient pas l'exactitude du lieu d'origine indiqué sur l'étiquette.
- 80** L'un des éléments importants du contrôle de la traçabilité est l'établissement du bilan massique, qui consiste à examiner la corrélation entre les marchandises entrantes et sortantes, ainsi que le stock sur place. L'établissement du bilan massique contribue à prévenir la fraude et à garantir la qualité. Nous avons constaté que, parmi les quatre États membres visités, seules l'Espagne et l'Italie établissent systématiquement un bilan massique pour l'huile d'olive lors de leurs contrôles de conformité.

Bilan de l'exercice de traçabilité effectué lors de l'étude de cas: impossible de retracer le parcours de certaines huiles d'olive

- 81** Nous avons demandé aux autorités compétentes des quatre États membres visités de procéder à un exercice de traçabilité pour les 28 différentes huiles d'olive achetées aux fins de l'étude de cas (voir [annexe III](#)), ainsi que de nous fournir des registres de traçabilité qui nous permettraient de suivre chacune des huiles à tous les stades de la production (embouteilleur, moulin et oléiculteur).
- 82** Notre échantillon comprenait 24 huiles d'olive vierges extra ou vierges et quatre huiles d'olive raffinées. En vertu des normes de commercialisation de l'UE applicables à l'huile d'olive, le lieu d'origine figurant sur l'étiquette des huiles d'olive vierges extra et vierges doit correspondre à l'aire géographique dans laquelle les olives ont été récoltées et pressées (voir point [70](#)).
- 83** Pour les 24 huiles d'olive dont le lieu d'origine devait être mentionné, l'exercice de traçabilité a donné les résultats suivants (voir aussi [figure 9](#)):
- pour l'ensemble des 16 huiles d'olive produites dans un même État membre, il a été possible de remonter à l'aire géographique où les olives avaient été récoltées et pressées, comme l'exige le règlement, jusqu'aux moulins dans quatre cas, et même jusqu'aux agriculteurs dans les 12 autres;
 - pour deux des quatre huiles d'olive provenant de plusieurs États membres de l'UE, il n'a pas été possible de remonter jusqu'à l'aire géographique où les olives avaient été récoltées et pressées;
 - deux des quatre huiles d'olive obtenues par assemblage d'huiles originaires de l'UE et de pays tiers n'étaient pas conformes aux exigences en matière de traçabilité. Dans un cas, le manquement concernait la part d'huile provenant de pays tiers et dans l'autre, les parts originaires de l'UE et de pays tiers.

Figure 9 | Résultats de l'exercice de traçabilité pour les 24 différentes huiles d'olive soumises à l'obligation d'étiquetage du lieu d'origine



Source: Cour des comptes européenne, sur la base des résultats de l'étude de cas.

84 Les résultats de cet exercice font apparaître des lacunes dans la traçabilité de l'huile d'olive dans l'UE. En ce qui concerne les normes de commercialisation, nous n'avons pas pu confirmer l'exactitude du lieu d'origine sur l'étiquette de quatre des 24 huiles d'olive soumises à l'obligation de cette mention. En outre, pour ce qui est des exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires relatives à la traçabilité (voir point 69), il n'a été possible de remonter jusqu'au niveau de l'exploitation agricole que pour la moitié des huiles, au moyen de l'approche d'«une étape en amont», et la coopération entre les autorités compétentes pour l'huile d'olive provenant de plusieurs États membres de l'UE n'est pas toujours efficace. En effet, aucune de ces autorités n'a été en mesure de remonter jusqu'au niveau de l'exploitation agricole lorsqu'elle était située en dehors des frontières nationales.

Le présent rapport a été adopté par la Chambre I, présidée par Joëlle Elvinger, Membre de la Cour des comptes, à Luxembourg en sa réunion du 12 novembre 2025.

Par la Cour des comptes



Tony Murphy
Président

Annexes

Annexe I – À propos de l'audit

- 01** L'UE est le premier producteur et consommateur d'huile d'olive au monde (avec 61 % et 45 % du volume total, respectivement¹), de même que le plus grand exportateur de ce produit (65 %²). Neuf États membres en sont producteurs: l'Espagne, l'Italie, la Grèce, le Portugal, la France, la Slovénie, la Croatie, Chypre et Malte. La production d'huile d'olive de l'UE est néanmoins principalement concentrée dans quatre États membres seulement, qui représentent 99 % du total: l'Espagne (60 %), l'Italie (17 %), la Grèce (14 %) et le Portugal (8 %). En 2022/2023, quelque 4,7 millions d'hectares ont été consacrés à la culture d'oliviers à huile³. L'huile d'olive européenne est un produit de haute valeur pour le marché extérieur. Au cours de la campagne de commercialisation 2023/2024, la balance commerciale de l'UE pour l'huile d'olive était positive à hauteur d'environ 4,4 milliards d'euros⁴.
- 02** La législation de l'UE⁵ définit huit catégories différentes d'huile d'olive (voir *figure 1*), dont quatre peuvent être vendues aux consommateurs. Les catégories sont fondées sur la façon dont l'huile est obtenue et sur certaines de ses caractéristiques, telles que l'acidité. Les huiles d'olive vierges sont obtenues directement des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques. L'huile d'olive raffinée fait l'objet de divers processus physiques ou chimiques qui modifient certaines caractéristiques (habituellement le goût, l'odeur et la couleur). L'huile de grignons d'olive est extraite à partir des résidus d'olive après le premier pressage, au moyen de solvants.

¹ Commission européenne, *Dashboard: olive oil*, moyenne des années de récolte 2019/2020 à 2023/2024.

² Commission européenne, *Olive oil – An overview of the production and marketing of olive oil in the EU*.

³ Commission européenne, *Olive oil short-term outlook*.

⁴ Commission européenne, *Dashboard: olive oil*.

⁵ Annexe I, partie VII, du règlement (UE) n° 1308/2013.

Figure 1 | Catégories d'huile d'olive



Source: Cour des comptes européenne, sur la base de la législation de l'UE et de la [fiche d'information de la Commission européenne sur l'huile d'olive](#), image inspirée du [projet OLEUM](#).

03 L'UE exporte l'équivalent de quelque 38 % de sa production annuelle d'huile d'olive, tandis que les importations en représentent environ 9 %⁶, dont plus de la moitié est réexportée. Les principaux importateurs et exportateurs sont l'Espagne (57 % des importations de l'UE et 56 % de ses exportations) et l'Italie (33 % des importations et 29 % des exportations)⁷. Le principal exportateur vers l'UE est la Tunisie (75 % du volume importé entre les années de récolte 2019/2020 et 2023/2024), suivie de la Turquie (7,8 %), de l'Argentine (3,9 %) et du Maroc (3,5 %)⁸. La principale catégorie importée par l'UE est l'huile d'olive vierge extra, suivie de l'huile d'olive vierge lampante. Les États-Unis d'Amérique sont le principal importateur d'huile d'olive de l'UE⁹.

Cadre stratégique

04 Le secteur de l'huile d'olive est fortement réglementé. Afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs, l'UE a mis en place un régime de contrôles destinés à assurer l'authenticité et la sécurité de l'huile d'olive mise en vente sur son territoire, ainsi que la traçabilité de son origine. Pour qu'une huile d'olive soit authentique, il faut qu'elle n'ait été mélangée avec aucune autre huile et qu'elle respecte les critères de qualité et de pureté de la catégorie dans laquelle elle est vendue.

05 L'huile d'olive est soumise à une législation spécifique qui impose des exigences en matière de commercialisation et de traçabilité:

- le règlement (UE) n° 1308/2013, qui définit les différentes catégories d'huile d'olive;
- le règlement (UE) 2022/2104 sur les normes de commercialisation, qui établit des exigences spécifiques sur l'étiquetage, le conditionnement et la traçabilité;
- le règlement (UE) 2022/2105 sur les contrôles de conformité, qui définit comment les États membres doivent respecter ces normes.

⁶ Commission européenne, [base de données Comext](#), moyenne des années de récolte 2019/2020 à 2023/2024.

⁷ Commission européenne, [Olive oil and table olives trade](#), moyenne des années de récolte 2019/2020 à 2023/2024.

⁸ Conseil oléicole international, [Import figures of olive oil in the extra-EU\(27\)](#).

⁹ Commission européenne, [Olive oil and table olives trade](#).

06 L'huile d'olive fait aussi l'objet des prescriptions de l'UE relatives à la sécurité des denrées alimentaires¹⁰. C'est pourquoi elle relève également du cadre harmonisé de l'Union concernant les contrôles officiels relatifs aux aliments¹¹. Pour être autorisée sur le marché européen, l'huile d'olive importée doit être conforme aux règles de sécurité alimentaire et aux normes de commercialisation applicables à ce produit dans l'UE. Les importations d'huile d'olive en bouteille doivent aussi respecter les règles en vigueur en matière d'étiquetage et de conditionnement¹². Les importations doivent faire l'objet de contrôles de conformité et de contrôles officiels fondés sur les risques, soit aux postes de contrôle frontaliers soit ultérieurement (par exemple, au moment du stockage, de la transformation, de la mise en bouteille ou de la vente au détail).

Rôles et responsabilités

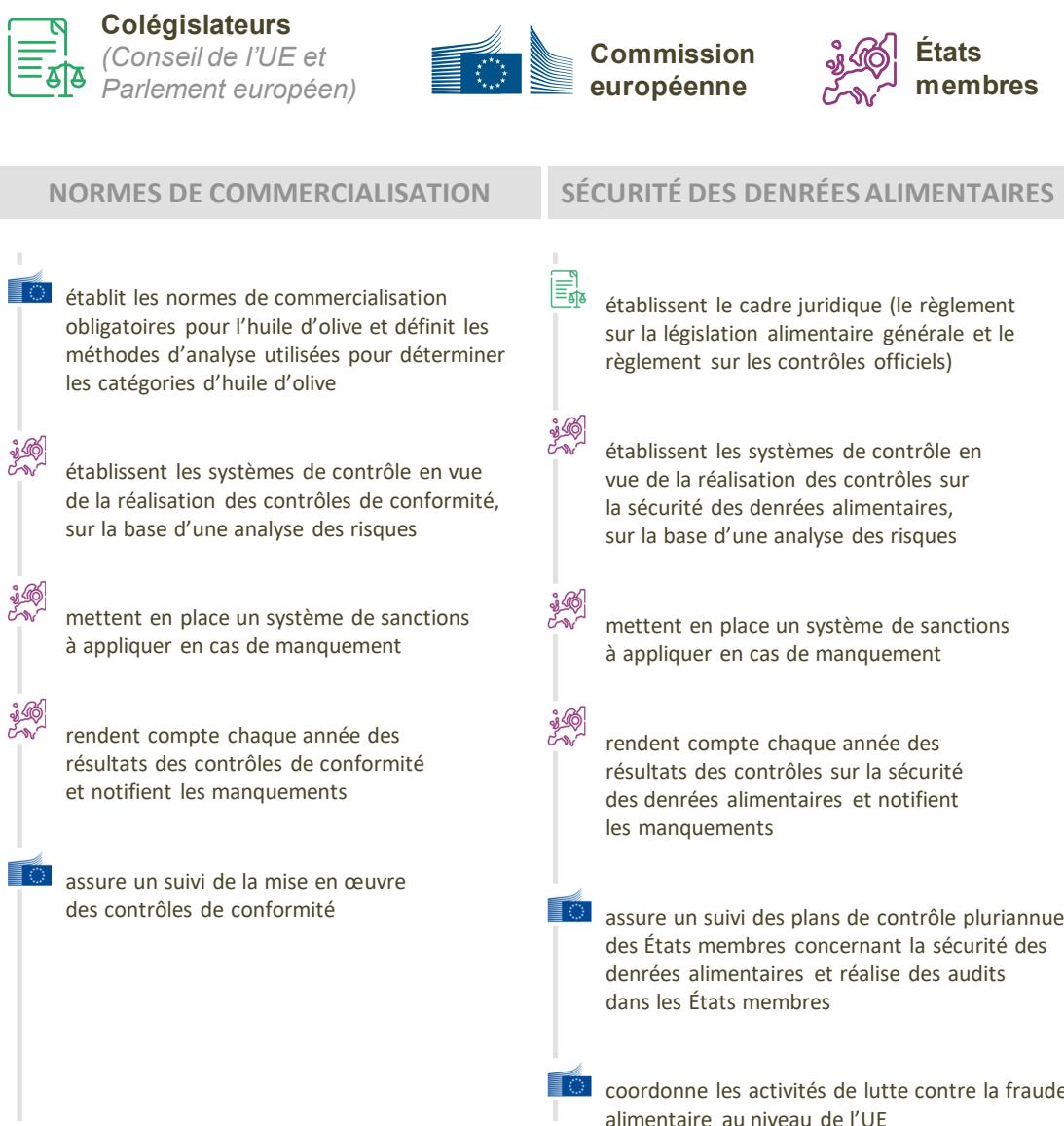
07 Les rôles et responsabilités de la Commission et des États membres concernant les systèmes de contrôle de l'huile d'olive sont expliqués à la *figure 2*. La direction générale de l'agriculture et du développement rural (DG AGRI) est responsable des aspects relatifs aux normes de commercialisation, tandis que la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire (DG SANTE) est chargée de ceux relatifs à la sécurité des aliments.

¹⁰ Règlement (CE) n° 178/2002.

¹¹ Règlement (UE) 2017/625.

¹² Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Figure 2 | Rôles et responsabilités concernant les systèmes de contrôle de l'huile d'olive dans l'UE



Source: Cour des comptes européenne.

- 08** Le règlement (UE) 2022/2104 laisse une certaine marge de manœuvre aux États membres pour établir des normes spécifiques. Libre à eux, notamment, d'interdire l'assemblage d'huile d'olive et d'autres huiles végétales, d'autoriser des tailles de conditionnement supérieures aux limites fixées par le règlement, ou d'établir des règles sur l'indication de l'année de récolte. La Commission assure un suivi de la façon dont ces règles nationales sont mises en œuvre. En outre, certains États membres, tels que l'Espagne et l'Italie, se sont dotés de règles nationales qui vont au-delà des exigences de l'UE (par exemple concernant la traçabilité).

Étendue et approche de l'audit

- 09** Nous avons examiné les systèmes de contrôle mis en place par les États membres et la Commission pour assurer que l'huile d'olive vendue dans l'Union est authentique (du point de vue de son classement en catégories), que sa consommation est sans risque et qu'il est possible de remonter jusqu'à son origine. Nous avons cherché à savoir si les États membres disposent d'un système efficace de contrôles et de sanctions concernant la conformité de l'huile d'olive aux normes de commercialisation, ainsi que concernant les contaminants et la traçabilité. Nous avons également évalué si la Commission supervise les systèmes de contrôle des États membres et fournit un soutien. L'audit n'a pas couvert toutes les exigences en matière d'étiquetage de l'huile d'olive, telles que la valeur nutritionnelle, ni celles spécifiquement consacrées à la traçabilité de l'huile d'olive biologique.
- 10** Notre audit a porté sur la période allant de 2018 à 2023. Toutefois, nous avons utilisé les dernières informations disponibles, dans la mesure du possible. Nous avons rencontré des agents (des DG SANTE et AGRI) de la Commission, et avons interrogé les autorités compétentes en Belgique, en Grèce, en Espagne et en Italie. Nous avons sélectionné ces États membres parce que la Grèce, l'Espagne et l'Italie représentent environ 91 % de la production d'huile d'olive de l'UE. Parmi les pays non producteurs, la Belgique est le premier exportateur d'huile d'olive de l'UE et le plus gros importateur d'huile d'olive de pays tiers¹³. Nos différentes sources d'éléments probants sont présentées à la [figure 3](#).

Figure 3 | Travaux réalisés

-  Examen documentaire des règlements de l'UE, des lignes directrices et rapports de la Commission, des rapports d'audit, des documents établis par des experts et des comités, ainsi que des notifications de manquements dans la base de données de la Commission
-  Entretiens avec des représentants de la Commission et des autorités des États membres
-  Examen documentaire des règles nationales/régionales, des plans de contrôle et des rapports transmis par les États membres visités
-  Observation de contrôles réalisés auprès d'opérateurs oléicoles par les autorités compétentes dans les États membres visités

Source: Cour des comptes européenne.

¹³ Commission européenne, *Olive oil and table olives trade*.

11 En outre, nous avons réalisé une étude de cas afin d'obtenir directement des éléments probants supplémentaires sur la conformité (ou non) aux normes de l'huile d'olive vendue aux consommateurs. Nous avons acheté 28 huiles d'olive différentes, à savoir sept par État membre visité pendant l'audit, puis nous en avons fait analyser par un laboratoire indépendant toutes les caractéristiques énoncées dans le [règlement \(UE\) 2022/2104](#) (voir [annexe III](#)). Nous avons également demandé aux autorités compétentes de nous fournir les registres de traçabilité de ces huiles d'olive, afin de vérifier s'il était possible de remonter jusqu'à leur origine.

Annexe II – Vue d'ensemble des paramètres de qualité et de pureté pertinents pour l'huile d'olive vierge extra, ainsi que des méthodes d'analyse

Le tableau ci-après énumère les paramètres dans l'ordre suivant lequel ils doivent être analysés (si cet ordre n'est pas respecté, l'ensemble des paramètres doivent être testés). Les analyses peuvent s'arrêter dès que l'un des résultats fait apparaître une absence de correspondance entre l'huile et la catégorie déclarée.

N°	Paramètre	Type de paramètre	Raisons d'analyser ce paramètre	Méthode du Conseil oléicole international (COI)
1	Acidité (%)	Qualité	Il s'agit d'un indicateur de la qualité des olives: l'acidité augmente lorsque les olives sont abîmées ou trop mûres, ou si elles ne sont pas transformées rapidement après la récolte.	COI/T.20/Doc. N° 34 (Détermination des acides gras libres, méthode à froid)
2	Indice de peroxyde (mEq O ₂ /kg)	Qualité	Il sert à indiquer le degré d'oxydation (état de conservation de l'huile).	COI/T.20/Doc. N° 35 (Détermination de l'indice de peroxyde)
3	Spectrométrie UV (K268 ou K270)	Qualité	Ces indicateurs servent à déterminer le degré de dégradation: l'absorption de rayons UV augmentera et la qualité diminuera à mesure que la durée du stockage d'une huile d'olive se prolonge.	COI/T.20/Doc. N° 19 (Analyse spectrophotométrique dans l'ultraviolet)
4	Spectrométrie UV (ΔK)	Qualité		
5	Spectrométrie UV (K232)	Qualité		
6	Évaluation organoleptique	Qualité	Il permet de détecter certains attributs négatifs et de quantifier l'intensité des attributs positifs (fruité, amertume et piquant).	COI/T.20/Doc. N° 15 (Analyse sensorielle de l'huile d'olive - Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge) - à l'exception des points 4.4 et 10.4

N°	Paramètre	Type de paramètre	Raisons d'analyser ce paramètre	Méthode du Conseil oléicole international (COI)
7	Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)	Qualité	C'est un indicateur de la fermentation des olives avant l'extraction de l'huile.	COI/T.20/Doc. N° 33 (Détermination des esters méthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse)
8	Stigmastadiènes (mg/kg)	Pureté	Il sert à détecter si l'huile d'olive a été raffinée.	COI/T-20/Doc. N° 11 (Détermination des stigmastadiènes dans les huiles végétales)
9	Isomères trans des acides gras (%)	Pureté	Il sert à détecter si l'huile d'olive a été raffinée ou si elle a été mélangée avec d'autres huiles raffinées ou hydrogénées.	COI/T.20/Doc. N° 33 (Détermination des esters méthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse)
10	Composition en acides gras	Pureté	Il sert à déterminer si une huile autre que l'huile d'olive a été ajoutée.	COI/T.20/Doc. N° 33 (Détermination des esters méthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse)
11	ΔECN42	Pureté	Il sert à vérifier si de l'huile de graines a été ajoutée.	COI/T.20/Doc. N° 20 (Détermination de l'écart entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42)
12	Composition des stérols et teneur totale en stérols	Pureté	Il sert à signaler les huiles qui contiennent des huiles étrangères (à savoir qui ne sont pas obtenues d'olives).	COI/T.20/Doc. N° 26 (Détermination de la composition et de la teneur en stérols, dialcools triterpéniques et alcools aliphatiques par chromatographie en phase gazeuse avec colonne capillaire)
13	Érythrodiol et uvaol (%)	Pureté	Il permet de déterminer si des grignons d'olive ont été utilisés.	COI/T.20/Doc. N° 26 (Détermination de la composition et de la teneur en stérols, dialcools triterpéniques et alcools aliphatiques par chromatographie en phase gazeuse avec colonne capillaire)
14	Cires (mg/kg) C42+C44+C46	Pureté	Il permet de déterminer si des grignons d'olive ont été utilisés.	COI/T.20/Doc. N° 28 (Détermination de la teneur en cires et en esters éthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire)

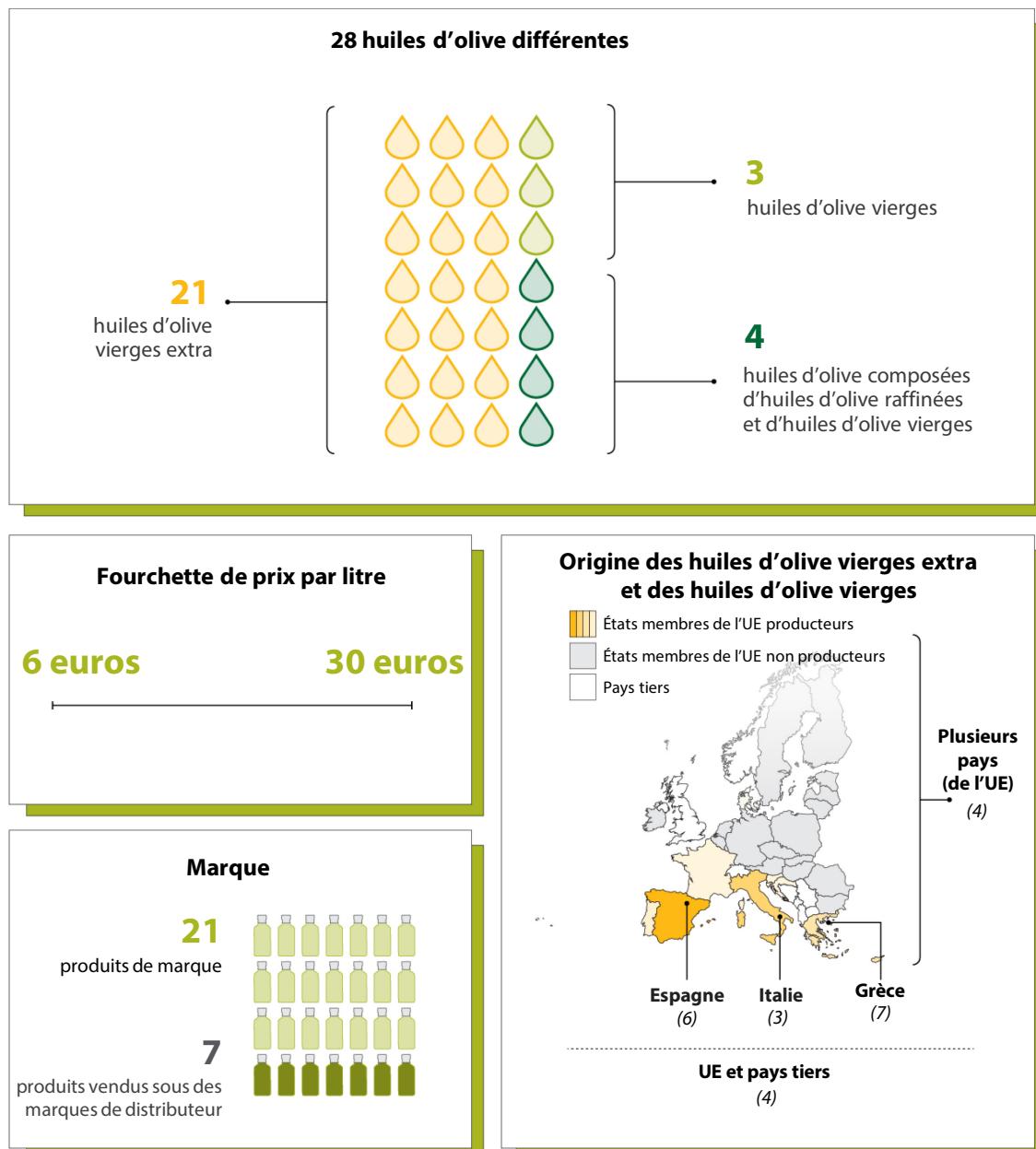
N°	Paramètre	Type de paramètre	Raisons d'analyser ce paramètre	Méthode du Conseil oléicole international (COI)
15	2-glycéryl monopalmitate (%)	Pureté	Il sert à mesurer le frelatage avec d'autres types d'huile, tels que l'huile de palme ou d'autres huiles végétales, ou à indiquer le degré de transformation de l'huile (par raffinage ou par des températures élevées)	COI/T.20/Doc. N° 23 (Détermination du pourcentage de 2-glycéryl monopalmitate)

Source: Cour des comptes européenne, sur la base des annexes I et III du règlement (UE) 2022/2105, ainsi que de présentations effectuées par les États membres lors de réunions du groupe de travail sur l'huile d'olive.

Annexe III – Étude de cas

Dans chaque État membre visité, nous avons acheté sept huiles d'olive différentes dans deux points de vente au détail, puis nous les avons soumises à une analyse en laboratoire et à une évaluation organoleptique afin de déterminer leurs caractéristiques. Nous avons sélectionné des huiles d'olive de plusieurs catégories et origines (lorsque c'était possible) – tant des produits de marque que d'autres vendus sous des marques de distributeur –, toutes de l'année de récolte 2023/2024 (voir *figure 1*). La sélection n'était donc pas fondée sur une analyse des risques, mais nous avons évité les bouteilles exposées à des conditions susceptibles de dégrader la qualité de l'huile, telles que la chaleur et la lumière. Nous avons expédié les bouteilles, par l'intermédiaire d'un transporteur assurant une température constante, vers un laboratoire situé dans un État membre de l'UE non concerné par l'audit. Agréé par le Conseil oléicole international, ce laboratoire a réalisé les analyses physico-chimiques et les évaluations organoleptiques afin de déterminer les caractéristiques des huiles d'olive.

Figure 1 | Étude de cas – Caractéristiques des huiles d'olive achetées



Source: Cour des comptes européenne.

Annexe IV – Sources potentielles de contamination de l'huile de l'olive

Contaminant	Source potentielle de contamination
Résidus de pesticides	Pesticides utilisés par les oléiculteurs pour prévenir ou combattre des maladies (telles que des champignons ou des bactéries) ou pour contribuer à la lutte contre des insectes et d'autres organismes nuisibles susceptibles d'endommager les oliviers et de réduire les rendements (par exemple la mouche de l'olive ou la teigne de l'olivier).
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Contamination de la peau d'olive par des facteurs environnementaux (des poussières et des particules provenant de la fumée et de la pollution atmosphérique). Contamination de l'huile d'olive par des fumées de combustion pendant le processus d'extraction.
Métaux lourds (plomb, cadmium et mercure)	Pollution des sols et de l'air par des métaux lourds en raison de l'industrialisation. Pesticides ou engrais
Dioxines	L'utilisation de certains herbicides et pesticides peut entraîner la formation de dioxines. Les dioxines sont des sous-produits de la combustion, de l'incinération et d'autres procédés industriels.
Polychlorobiphényles (PCB)	Les PCB étaient largement utilisés dans des produits industriels (par exemple, les lubrifiants, les peintures et les revêtements) jusqu'à leur interdiction dans la plupart des pays au cours des années 80. Ils sont très persistants dans l'environnement et les oliviers risquent donc de les absorber à partir du sol et de l'eau.
Esters glycidyliques, ainsi qu'esters de 2-monochloropropanediol (MCPD) et de 3-MCPD	Ces contaminants induits par la chaleur apparaissent lors du raffinage d'huiles végétales à température élevée.
Hydrocarbures d'huile minérale (MOSH et MOAH)	Les hydrocarbures d'huile minérale peuvent provenir de différentes sources, y compris les lubrifiants utilisés dans les machines de transformation de denrées alimentaires, les matériaux de conditionnement, ainsi que la contamination environnementale.
Plastifiants	Il s'agit du conditionnement ou d'autres matériaux en contact avec des denrées alimentaires auxquels des plastifiants ont été ajoutés pour en accroître la souplesse et la résilience ainsi que pour en faciliter la manipulation.

Contaminant	Source potentielle de contamination
Mycotoxines	<p>Les olives stockées dans des conditions inappropriées (chaudes et humides, par exemple) peuvent générer de la moisissure, qui risque de produire des mycotoxines.</p> <p>Les mycotoxines sont des composés toxiques produits par certains types de champignons.</p>
Acide érucique	<p>L'acide érucique est naturellement présent dans l'huile de colza et l'huile de moutarde. Il est considéré comme nocif s'il est consommé en grandes quantités.</p> <p>Il peut être présent dans l'huile d'olive à la suite d'une contamination croisée (si l'huile d'olive est transformée ou stockée dans des installations où sont également manipulées des huiles à haute teneur en acide érucique) ou d'un frelatage (assemblage avec un autre produit que de l'huile d'olive).</p>

Source: Cour des comptes européenne, sur la base d'un examen de la littérature.

Annexe V – Contaminants inclus par les États membres dans leurs plans de contrôle pour la catégorie «graisses et huiles»

	Espagne	Italie	Grèce	Belgique
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	X	X	X	X
Dioxines et polychlorobiphényles	X	X	X	X
Esters glycidyliques, ainsi qu'esters de 2-MCPD et de 3-MCPD	X	X	X	
Acide érucique	X	X		
Métaux lourds (plomb, cadmium et mercure)	X	X		X
Mycotoxines	X			

Source: Cour des comptes européenne, sur la base des plans d'échantillonnage des États membres de la période 2018-2023.

Sigles, acronymes et abréviations

EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments (<i>European Food Safety Authority</i>)
MOAH	Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (<i>mineral oil aromatic hydrocarbons</i>)
MOH	Hydrocarbures d'huile minérale (<i>mineral oil hydrocarbons</i>)
MOSH	Hydrocarbures saturés d'huile minérale (<i>mineral oil saturated hydrocarbons</i>)
LMR	Limite maximale de résidus

Glossaire

Analyse physico-chimique	Analyse effectuée en laboratoire afin de déterminer les valeurs d'un ensemble de propriétés physiques et chimiques de l'huile d'olive.
Contrôle de conformité de l'huile d'olive	Contrôle réalisé en vue de confirmer la conformité de l'huile d'olive aux règles de l'UE applicables au classement en catégories et à la commercialisation.
Évaluation organoleptique	Méthode officielle utilisée pour percevoir, quantifier et décrire les caractéristiques positives et négatives de l'huile d'olive au moyen des sens humains (goût et odorat).

Réponses de la Commission

<https://www.eca.europa.eu/fr/publications/sr-2026-01>

Calendrier

<https://www.eca.europa.eu/fr/publications/sr-2026-01>

L'équipe d'audit

Les rapports spéciaux de la Cour présentent les résultats de ses audits relatifs aux politiques et programmes de l'UE ou à des questions de gestion concernant des domaines budgétaires spécifiques. La Cour sélectionne et conçoit ces activités d'audit de manière à maximiser leur impact en tenant compte des risques pour la performance ou la conformité, du niveau des recettes ou des dépenses concernées, des évolutions escomptées ainsi que de l'importance politique et de l'intérêt du public.

L'audit de la performance objet du présent rapport a été réalisé par la Chambre I (Utilisation durable des ressources naturelles), présidée par Joëlle Elvinger, Membre de la Cour. L'audit a été effectué sous la responsabilité de Joëlle Elvinger, Membre de la Cour, assistée de: Ildikó Preiss, cheffe de cabinet; Paolo Pesce, attaché de cabinet; José Parente, manager principal; Els Brems, cheffe de mission; Greta Kapustaitė, cheffe de mission adjointe; Vincenza Ferrucci et Stéphane Gilson, auditeurs. L'assistance linguistique a été fournie par Kyriaki Kofini et Zoe Amador Martínez. La conception graphique a été assurée par Alexandra Damir-Binzaru.



De gauche à droite: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci et Zoe Amador Martínez.

DROITS D'AUTEUR

© Union européenne, 2026

La politique de réutilisation de la Cour des comptes européenne est définie dans la [décision n° 6-2019 de la Cour des comptes européenne](#) sur la politique d'ouverture des données et la réutilisation des documents.

Sauf indication contraire (par exemple dans une déclaration distincte concernant les droits d'auteur), le contenu des documents de la Cour, qui appartient à l'UE, fait l'objet d'une licence [Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\)](#). Ainsi, en règle générale, vous pouvez le réutiliser à condition de mentionner la source et d'indiquer les modifications que vous aurez éventuellement apportées, étant entendu que vous ne pouvez en aucun cas altérer le sens ou le message initial des documents. La Cour des comptes européenne ne répond pas des conséquences de la réutilisation.

Vous êtes tenu(e) d'obtenir une autorisation supplémentaire si un contenu spécifique représente des personnes physiques identifiables (par exemple sur des photos des agents de la Cour) ou comprend des travaux de tiers.

Lorsque cette autorisation a été obtenue, elle annule et remplace l'autorisation générale susmentionnée et doit clairement indiquer toute restriction d'utilisation.

Pour utiliser ou reproduire des contenus qui n'appartiennent pas à l'UE, il peut être nécessaire de demander l'autorisation directement aux titulaires des droits d'auteur.

Photo page de couverture: © Tesal – stock.adobe.com

Figures 2 et 3, figure 2 de l'annexe I et figure 1 de l'annexe III – Icônes conçues à l'aide de ressources provenant du site [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Tous droits réservés.

Les logiciels ou documents couverts par les droits de propriété industrielle tels que les brevets, les marques, les modèles déposés, les logos et les noms, sont exclus de la politique de réutilisation de la Cour des comptes européenne.

La famille de sites internet institutionnels de l'Union européenne relevant du domaine europa.eu fournit des liens vers des sites tiers. Étant donné que la Cour n'a aucun contrôle sur leur contenu, vous êtes invité(e) à prendre connaissance de leurs politiques respectives en matière de droits d'auteur et de protection des données.

Utilisation du logo de la Cour des comptes européenne

Le logo de la Cour des comptes européenne ne peut être utilisé sans l'accord préalable de celle-ci.

HTML	ISBN 978-92-849-6064-4	ISSN 1977-5695	doi:10.2865/8693358	QJ-01-25-058-FR-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6065-1	ISSN 1977-5695	doi:10.2865/6487116	QJ-01-25-058-FR-N

POUR CITER CETTE PUBLICATION

Cour des comptes européenne, «Les systèmes de contrôle de l'huile d'olive dans l'Union européenne – Un cadre exhaustif, mais appliqué de manière inégale», [rapport spécial 01/2026](#), Office des publications de l'Union européenne, 2026.

L'Union européenne est le premier producteur, consommateur et exportateur d'huile d'olive au monde. La Commission et les États membres ont mis en place des systèmes de contrôle pour assurer que l'huile d'olive vendue dans l'Union est authentique (à savoir, que la catégorie de l'huile correspond à celle déclarée), que sa consommation est sans risque et qu'il est possible de remonter jusqu'à son origine. Nous avons examiné si les systèmes de contrôle sont efficaces et si la Commission supervise ces mécanismes dans les États membres et fournit un soutien. Nous avons constaté que l'UE dispose d'un cadre juridique exhaustif pour les contrôles de l'huile d'olive, mais que les États membres l'appliquent de manière inégale. Nous avons recommandé à la Commission de renforcer sa surveillance des systèmes de contrôle, de préciser et d'affiner certaines règles et exigences, ainsi que d'aider les États membres à améliorer la traçabilité de l'huile d'olive.

Rapport spécial de la Cour des comptes européenne présenté en vertu de l'article 287, paragraphe 4, deuxième alinéa, du TFUE.



COUR DES
COMPTES
EUROPÉENNE



Office des publications
de l'Union européenne

COUR DES COMPTES EUROPÉENNE
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tél. +352 4398-1

Contact: eca.europa.eu/fr/contact
Site web: eca.europa.eu
Réseaux sociaux: [@EUauditors](#)