

Huiles végétales bio pour l'alimentation humaine

Réglementation générale :

La fabrication d'huile végétale comestible n'est pas soumise à l'obtention d'un agrément mais doit respecter le règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et doivent se conformer aux prescriptions du règlement CE n°183 /2005. Ainsi, la fabrication d'huiles végétales doit respecter les mesures sanitaires générales en passant par la réalisation d'un plan HACCP, la réalisation d'auto-contrôles et par la maîtrise des procédures.

En France, [le décret 2008 -184](#) réglemente la production d'huiles végétales.

Selon ce décret, les dénominations possibles des huiles sont conditionnées au type d'huile et sont les suivantes :

« Article 5 :

- La dénomination « Huile vierge de... » est suivie du nom de la graine ou du fruit dont elle est issue. Elle est réservée aux huiles alimentaires composées de l'un des produits ainsi dénommés. Ces huiles sont obtenues par des procédés mécaniques, clarifiées exclusivement par des moyens physiques et ne peuvent avoir subi ni traitement chimique ni aucune opération de raffinage.
- La dénomination « Huile de... » est suivie du nom de la graine ou du fruit dont elle est issue. Elle est réservée aux huiles alimentaires composées de cette graine ou de ce fruit et qui ont suivi des opérations d'extraction et de raffinage.
- La dénomination « Huile végétale » est réservée aux huiles obtenues par un mélange d'huiles végétales alimentaires.

Ces dénominations ne peuvent être suivies d'aucune autre mention que celle de « 1re pression à froid » ou faisant référence à la présence d'arômes ou aromates.

La mention « 1re pression à froid » susmentionnée est réservée aux huiles n'ayant pas subi de procédés thermiques. La montée en température ne peut être liée qu'au seul procédé de pression et extrusion mécanique de la graine ou du fruit oléagineux. »

L'article 8 du décret fixe des teneur maximum à respecter en acide érucique (5%) et en composés polaires (25%) ou en polymères de triglycérides (14%).

Une huile pour la consommation humaine doit obligatoirement respecter ce décret en France.

Réglementation Bio :

La certification d'une huile végétale bio est conditionnée à la certification des graines et fruits utilisés. Aucune spécificité n'est établie dans le règlement bio concernant mes huiles végétales autre que pour la transformation des produits alimentaires biologiques régie dans l'article 7 du règlement UE 848-2018

« Article 7 : Principes spécifiques applicables à la transformation des denrées alimentaires biologiques

La production de denrées alimentaires biologiques transformées repose, en particulier, sur les principes spécifiques suivants :

- a) produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques ;
- b) restreindre l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières ;
- c) exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit ;
- d) transformer avec soin les denrées alimentaires biologiques, et recourir de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ;
- e) exclure les denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux. »