

Le projet européen OLEUM : Garantir la qualité et l'authenticité de l'huile d'olive

Traceability | 01 December 2016



Sur une période de quatre ans, le projet OLEUM améliorera les méthodes analytiques existantes et en développera de nouvelles pour détecter la fraude dans le secteur de l'huile d'olive ; il renforcera également le partage des technologies en créant une large communauté de laboratoires et d'institutions intervenant dans le domaine du contrôle qualité. Ces améliorations au niveau de la qualité, de la sûreté et de l'authenticité des huiles d'olive renforceront la confiance des consommateurs et amélioreront, au final, la compétitivité du marché européen de l'huile d'olive.

Frelatage de l'huile d'olive

L'Europe est actuellement le plus grand producteur d'huile d'olive et représente plus de 70 % de la production mondiale. Cependant, les pays tiers augmentent leur production nationale et accentuent ainsi la compétitivité du marché mondial de l'huile d'olive. Cette compétitivité accrue, associée à l'expansion des marchés et à un manque de méthodes analytiques efficaces et harmonisées pour détecter la fraude dans le secteur de l'huile d'olive ont donné lieu à d'importantes faiblesses qui peuvent être exploitées par des contrefacteurs. Le prix élevé de l'huile d'olive, son profil sensoriel distinctif et sa réputation de source saine de graisses alimentaires font également de l'huile d'olive une cible du frelatage ou de mélange illégal avec d'autres huiles végétales, voire d'un étiquetage délibérément trompeur de catégories moins onéreuses d'huile d'olive. Par conséquent, le frelatage de l'huile d'olive à des fins de gains financiers est devenu l'une des principales sources de fraude agricole partout dans le monde.

Objectifs du projet OLEUM

L'objectif général du projet OLEUM est de mieux garantir la qualité et l'authenticité de l'huile d'olive en renforçant la détection et en favorisant la prévention de fraude dans le secteur. Cet objectif général est soutenu par 3 objectifs stratégiques:

1. Développer de nouvelles et/ou de meilleures méthodes analytiques pour garantir la qualité et l'authenticité de l'huile d'olive;
2. Créer une banque de données OLEUM - une base de données intégrée en ligne de assurance qualité des méthodes analytiques de l'huile d'olive et des données relatives aux caractéristiques chimiques et organoleptiques (par exemple, en ce qui concerne l'expérience sensorielle telle que le goût, l'odeur, la texture);
3. Instaurer et soutenir une communauté mondiale de laboratoires d'analyse compétents qui interviennent dans l'analyse de l'huile d'olive, créant ainsi un large réseau du projet OLEUM.

Résultats attendus des recherches du projet OLEUM

Le consortium a identifié quatre grands domaines d'amélioration qui doivent être abordés dans le cadre de la recherche et développement du secteur de l'huile d'olive. Le projet OLEUM mènera des activités de recherche et produira des résultats dans ces quatre domaines:

- **Législatif et réglementaire:** Malgré des révisions régulières, le cadre réglementaire existant n'est pas exhaustif, ni suffisamment efficace pour empêcher des formes de fraude courantes et émergentes. Le projet OLEUM proposera toute une série de solutions potentielles pour aider l'UE ainsi que les législateurs et décideurs internationaux à améliorer les normes réglementaires.
- **Analytique:** Le projet OLEUM révisera les méthodes analytiques existantes pour vérifier la qualité de l'huile d'olive et détecter la fraude en identifiant leurs lacunes et en améliorant leur performance et efficacité (par exemple, une meilleure sensibilité et fonctionnalité, un temps et un coût réduits de l'analyse). Le projet améliorera les méthodes d'évaluation organoleptique grâce à une meilleure reproductibilité et au développement d'une nouvelle procédure de soutien quantitatif. Le projet OLEUM aura également pour objectif d'identifier de nouveaux marqueurs analytiques afin de détecter des mélanges illégaux et évaluer la fraîcheur de l'huile d'olive et la qualité avant la date de péremption, ainsi que pour vérifier la conformité avec l'origine géographique labellisée.
- **Harmonisation et coordination:** Le projet OLEUM proposera certaines améliorations concernant la réglementation internationale, y compris de potentiels nouveaux documents de référence et méthodes, et encouragera le transfert de technologies à une communauté analytique plus large. Une banque de données OLEUM simple d'utilisation et accessible en ligne enregistrera des informations sur les pratiques frauduleuses existantes et nouvelles, ainsi que sur les travaux produits par OLEUM et issus de sources existantes fiables, mais fragmentées.
- **Confiance des consommateurs et des marchés:** Le projet OLEUM renforcera la confiance des consommateurs et des marchés envers l'huile d'olive en élaborant une stratégie de diffusion multi-parties prenantes, simple, fiable et proactive, afin de contribuer à préserver l'image de l'huile d'olive.

à l'échelle internationale. Cette stratégie proposera une communication adaptée à destination du grand public et une diffusion des connaissances techniques auprès des industries, de la communauté scientifique et des organismes réglementaires.

À propos du consortium

Le projet OLEUM a commencé le 1er septembre 2016 et durera quatre ans. Le projet est coordonné par le Professeur Tullia Gallina Toschi, du Département des sciences agricoles et alimentaires de l'Université de Bologne, Italie. Vingt partenaires couvrant quinze pays réunissent des compétences issues de l'analyse des denrées alimentaires, de la législation alimentaire, de la fabrication d'équipements industriels, de la bioinformatique, de la communication et de l'échange de connaissances.

Le projet OLEUM bénéficie d'un financement du programme-cadre de recherche et d'innovation de l'UE, Horizon 2020, au titre du Défi sociétal 2 – Sécurité alimentaire, Agriculture et Forêt durables, recherches marine, maritimes et sur les eaux continentales intérieures, et Bioéconomie. Convention de subvention n° 635690.

Quelques références

1. Gallina Toschi T, et al. (2013) Misdescription of edible oils: Flowcharts of analytical choices in a forensic view. *European Journal of Lipid Science and Technology* 115(11):1205–1223.
2. Aparicio R, et al. (2013) Authenticity of olive oil: Mapping and comparing official methods and promising alternatives. *Food Research International* 54(2):2025–2038.
3. Servili M, et al. (2015) New approaches to virgin olive oil quality, technology, and by-products valorization. *European Journal of Lipid Science and Technology* 117(11):1882–1892.
4. Tsimidou MZ & Boskou D. (2015) The health claim on "olive oil polyphenols" and the need for meaningful terminology and effective analytical protocols. *European Journal of Lipid Science and Technology* 117(8):1091–1094.
5. Gómez-Coca RB, Del Carmen Pérez-Camino M & Moreda W (2013) On the glucoside analysis: Simultaneous determination of free and esterified steryl glucosides in olive oil. Detailed analysis of standards as compulsory first step. *Food Chemistry* 141(2):1273–1280.