



GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LE STOCKAGE DES HUILES D'OLIVE ET DES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE

Introduction

Il est bien connu que, lors de la conservation des huiles comestibles, les processus d'oxydation, impliquant principalement les acides gras des triglycérides, favorisent l'accumulation de radicaux libres et l'apparition d'arômes indésirables. L'oxydation entraîne également la diminution des antioxydants et la perte des qualités sensorielles et des effets positifs sur la santé et a un impact sur la catégorie, la valeur du produit et l'acceptabilité du consommateur.

C'est la raison pour laquelle il est utile de promouvoir les bonnes pratiques et de formuler des recommandations pour un stockage correct des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. En particulier, limiter l'exposition du produit à des facteurs négatifs tels que la lumière, la température élevée, l'oxygène et autres activateurs (chlorophylles et métaux de transition), de manière à réduire la vitesse du processus d'oxydation et améliorer ainsi la conservation tout au long de la chaîne d'approvisionnement de l'huile, c'est-à-dire sa durée de conservation.

En ce qui concerne l'huile d'olive vierge extra (ci-après dénommée HOVE), le niveau le plus élevé de qualité des huiles d'olive vierges comestibles, il convient de souligner que sa composition particulière, qui confère à ce produit des propriétés sensorielles spécifiques et des effets positifs sur la santé en raison de la présence de composés tels que les antioxydants, notamment les polyphénols, ou de substances volatiles, qui apportent des notes sensorielles de fruité, dépend d'un certain nombre de variables. Ces dernières incluent la qualité élevée de la matière première, la maturation et la conservation des olives de manière correcte, les processus technologiques, impliquant uniquement des procédés physiques et mécaniques, et la conservation appropriée de l'huile extraite. Lorsque les conditions de stockage ne sont pas appropriées, l'HOVE peut être classée dans une catégorie commerciale de qualité inférieure (huile d'olive vierge, HOV), sans implications spécifiques sur la sécurité pour la consommation humaine, ce qui n'est pas le cas d'une oxydation ultérieure qui pourrait rendre l'huile impropre à la consommation (huile d'olive lampante) sans raffinage.

Objet

L'objectif de ces directives est de présenter et de résumer les meilleures pratiques de stockage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, après la production et avant la consommation, pour permettre de conserver au mieux, le plus longtemps possible, leur composition et leurs caractéristiques spécifiques, telles que définies par les paramètres visés dans la réglementation. Il convient de souligner en effet que les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive doivent répondre à des paramètres légaux imposés par la législation durant tout le temps où elles se trouvent sur le marché, de la production jusqu'à la consommation finale.

Domaine d'application

Le présent guide est destiné à être appliqué aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, après leur production et pendant leur stockage avant la consommation, en particulier les huiles d'olive vierges extra.

1. L'huile après la production

1.1. Stockage de l'huile avant sa mise en bouteille

- Il est recommandé de maintenir la température de la salle de stockage entre 13 et 25 °C et de stocker l'huile dans des cuves en acier inoxydable, en saturant l'espace de tête avec des gaz inertes (azote ou argon sous atmosphère contrôlée) insufflés de préférence à partir du fond des conteneurs. Le fait de maintenir les réservoirs en acier inoxydable et les tuyaux de raccordement sous un gaz inerte à basse pression, entre le stockage de l'huile et sa mise en bouteille, permet de limiter leur exposition à l'oxygène.
- Dans le cas des huiles d'olive vierges comestibles, les coulées sont essentielles pour éliminer les sédiments éventuels.

1.2. Transport

Il est recommandé de :

- Réduire au minimum le temps de transport de l'huile en vrac.
- Éviter tout risque d'exposition à la chaleur, à la lumière ou à l'oxygène durant toutes les opérations de chargement et de déchargement.

1.3. Filtrage

Le filtrage est recommandé afin d'éliminer l'eau en suspension et les microparticules solides, ce qui optimise la durée de conservation de l'huile en rendant moins probables les réactions chimiques et de fermentation susceptibles de nuire à la qualité initiale (en favorisant par exemple l'apparition de défauts sensoriels et la formation d'esters éthyliques). Le filtrage est effectué avant la mise en bouteille ainsi qu'avant le stockage, dans ce cas pour réduire l'incidence de l'oxydation liée aux opérations fréquentes de décantation. À cet égard, le filtrage agit plus efficacement et plus rapidement que la décantation en éliminant l'eau en suspension et les agrégats de particules contenant de l'oxygène.

Il est fortement recommandé de :

- Réduire le plus possible le contact avec l'air, qui peut se produire durant le filtrage.

- Procéder à un filtrage sur papier, coton et/ou par inondation, ou filtrer à l'aide de terre de diatomées très pures et inertes d'origine fossile (poudre fossile) pour un filtrage rapide.

1.4. Mise en bouteille et emballage

Il est recommandé de :

- Maintenir les salles de stockage avant la distribution à faible intensité lumineuse et à des températures comprises entre 13 et 25 °C.
- Conditionner l'huile d'olive de préférence après avoir effectué au moins un filtrage rapide ou une décantation naturelle (voir 1.2.).
- Utiliser des emballages primaires adéquats, qui protègent les huiles de la lumière (par exemple des bouteilles en verre opaque, des bouteilles en acier inoxydable, des boîtes de conserve, des couches de plaques en acier, des housses pour protéger complètement les bouteilles en verre transparent de la lumière).
- Maintenir, y compris pendant la phase de mise en bouteille, la saturation de l'espace de tête avec des gaz inertes.
- Utiliser des matériaux d'emballage secondaires protégeant de la lumière (par exemple du carton) et, si possible, des températures élevées (par exemple du polystyrène ou, mieux, des conteneurs thermiques réutilisables).
- Indiquer clairement sur l'étiquette, mais également sur l'emballage secondaire, « MAINTENIR À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR ».

1.5. Date de péremption

Il est obligatoire de :

- Fixer une date de péremption appropriée, qui est la date jusqu'à laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques, lorsqu'il est correctement conservé et conditionné.

Il est fortement recommandé, dans tous les cas, même pour les huiles de meilleure qualité à la production et dans les conditions de stockage les plus rigoureuses, de :

- Limiter la date de péremption à 24 mois après la mise en bouteille.

La date de péremption doit être indiquée conformément à la réglementation du pays de vente au détail. Pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, il suffit généralement d'indiquer la date de péremption sous la forme MM/AAAA ou d'une expression équivalente.

Les mots « à consommer avant ... » doivent être suivis de :

- la date elle-même ;

ou

- une référence à l'endroit où la date de péremption peut être trouvée sur l'étiquetage.

2. Achat, transport, stockage au point de distribution

2.1. Achat d'huile en bouteille

Il est recommandé de :

- Faire attention à la date de péremption dans la planification de l'achat de l'huile.

- Acheter de préférence des huiles d'olive conditionnées dans des boîtes en fer ou dans des bouteilles de verre opaque qui les protègent de la lumière, plus adaptées que les récipients transparents pour empêcher l'oxydation.
- Respecter le principe selon lequel l'huile achetée postérieurement aura une date de péremption postérieure.

2.2. Transport de l'huile en bouteille

- Réduire au minimum le temps de transport de l'huile.
- Éviter de laisser le produit trop longtemps à l'extérieur du point d'achat où il risquerait d'être exposé à la chaleur avant son chargement.
- Éviter le transport dans des camions bâchés.
- Introduire, si possible, des sondes thermiques dans l'emballage secondaire pour vérifier les intervalles de température des huiles pendant le transport.

2.3. Stockage au point de distribution

Il est recommandé de :

- Maintenir les emballages et les bouteilles d'huile à l'écart de toute source de lumière, naturelle, directe ou de toute autre origine. Stocker les palettes de manière à éviter toute exposition à la lumière directe, en accordant une attention particulière à la dernière couche de palette qui est la plus exposée à la lumière directe (par exemple, la lumière du soleil à travers une fenêtre, une verrière ou toute autre source de lumière).
- Maintenir la température de l'entrepôt entre 13 et 25 °C.
- Respecter le principe du « premier entré, premier sorti » (FIFO) : les objets stockés en premier doivent être les premiers prélevés.

3. Mise en rayon et vente de l'huile en bouteille

Pour l'achat et le transport, même de quantités réduites (petits magasins), suivre les instructions données aux paragraphes 2.1 et 2.2.

3.1. Mise en rayon au magasin

Il est recommandé de :

- Avoir un niveau d'éclairage naturel ou artificiel inférieur à 500 lux (en moyenne) et une température de couleur moyenne inférieure à 4 000 °K (UNI 10380).
- Éviter de stocker l'huile sur des étagères supérieures ou exposées à des sources de lumière (du soleil ou artificielle), par ex. jamais dans une vitrine.
- Maintenir la température du magasin entre 13 et 25 °C et conserver le produit à l'écart de toute source de chaleur accidentelle, comme à proximité ou au-dessus de réfrigérateurs, climatiseurs ou radiateurs.
- Dimensionner l'étagère du magasin en fonction des ventes du produit.
- Respecter, dans le magasin comme dans les petites boutiques, le principe du « premier entré premier sorti » (FIFO) : les articles dont la date de péremption est la plus proche doivent être exposés en première ligne.