

CODEFA HBS MARSEILLE

Maurice Roméo
Président

Paris, le 21 décembre 2017

Objet : Huile d'olive & truffe – Codefa les huiles d'olives

Monsieur Roméo,

foodwatch est une organisation indépendante de défense des consommateurs présente en France, en Allemagne et aux Pays-Bas. Nous militons pour plus de transparence dans le secteur alimentaire, et un accès pour tous à une alimentation saine.

Nous avons récemment publié un catalogue Arnaques sur l'étiquette – spécial fêtes, qui inclut l'Huile d'olive & truffe de la marque Codefa Les huiles d'olives car nous considérons qu'elle induit les consommateurs en erreur. La mention et la représentation graphique de truffe présentées à l'avant de l'emballage laissent penser que cette huile comporte une quantité importante de truffes. Or, la liste d'ingrédients précise que cette préparation culinaire est constituée de 0.25% d'arôme « truffe noire ». Par ailleurs, les arômes présents dans cette huile sont-ils naturels ou artificiels ?

Notez que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

Dans cette attente, nous vous prions de croire, Monsieur Roméo, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Mégane Ghorbani, responsable de campagnes
Tél. 01 42 77 64 27

Foodwatch
53 rue meslay
75003 Paris

Objet : Huile d'olive & truffe

Madame,

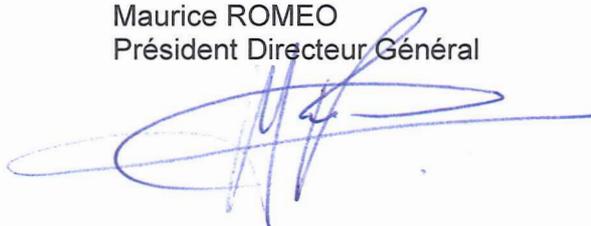
Nous avons reçu votre courrier du 21 Décembre 2017 qui a retenu toute notre attention, notre société hbs/Codefa commercialise des huiles alimentaires depuis plus de 20 ans et avec le plus grand soin. Notre site de Marseille dédié aux huiles d'olive et assaisonnements fait l'objet d'une certification IFS Version 6 Niveau supérieur depuis plus de 10 ans, cette certification induit de disposer d'un service qualité dédié à la sécurité alimentaire et aux respects des réglementations afin de protéger les consommateurs. Un audit est réalisé chaque année afin de vérifier notre travail et le contrôle et la mise en place des nouvelles références en font parties.

Concernant votre remarque sur notre référence l'huile d'olive aromatisée à la truffe : Cette référence fait partie d'une gamme d'huile d'olive en préparation culinaire aromatisée, nous apportons le plus grand soin à la construction aromatique de ces produits et avons conçu notre étiquette en fonction des possibilités qu'offrent les règlements européens et français sur le sujet; la photo sur le devant de l'étiquette est une suggestion de présentation et la préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme de truffe est dosé avec bon sens, je vous invite à goûter la préparation pour vous rendre compte que la puissance de la truffe ne permet pas de doser de façon plus importante les proportions huiles et arôme truffe de type 50 % arôme truffe et 50 % huile d'olive vierge extra comme vous le proposer ; L'arôme de truffe présent dans cette huile n'est pas un arôme naturel ; c'est pourquoi nous n'avons pas ajouté ce complément de mention sur la contre étiquette dans la liste des ingrédients;

Notre démarche qualité/ étiquetage : Nous avons fait mention des termes légaux " préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme de truffe noire " en positionnant les termes du plus présent au moins présent c'est-à-dire huile d'olive vierge extra puis arôme de truffe noire ; cette mention figure sur l'étiquette et sur la contre étiquette et nous ne pensons pas induire en erreur le consommateur ;

Nous vous prions de croire en nos sincères salutations et profitons de l'occasion pour vous souhaiter une très bonne année 2018

Maurice ROMEO
Président Directeur Général



CODEFA HBS MARSEILLE
718 Min des Arnavaux
Allée du puisatier
13014 Marseille

Maurice Roméo
Président

Paris, le 19 janvier 2018

Objet : Huile d'olive & truffe – Codefa les huiles d'olives

Monsieur Roméo,

Nous faisons suite à votre courrier reçu le 5 janvier 2018. Vous nous indiquez dans votre réponse que **l'huile d'olive aromatisée à la truffe de la marque Codefa est composée d'un arôme truffe noire, qui n'est pas un arôme naturel**. Or, l'étiquetage avant de cette huile représente graphiquement des truffes et indique qu'il s'agit d'une « préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et **d'arôme de truffe noire** ». Ces éléments laissent supposer que l'arôme est issu de truffes, ce qu'infirme votre courrier puisque l'« arôme truffe noire » utilisé n'est pas un arôme naturel.

foodwatch vous demande de modifier l'étiquetage de ce produit qui induit les consommateurs en erreur et ne respecte pas la réglementation en vigueur, notamment les dispositions suivantes :

- Règlement UE 1334/2008 ;
- Règlement UE 1169/2011 ;
- Article 6 du décret 2012-129 du 30 janvier 2012 ;
- Code de la consommation, article L.441-1.

Nous vous rappelons qu'une enquête de la DGCCRF sur les Huiles végétales et denrées alimentaires aromatisées à la truffe¹ souligne :

« Au sens du règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, **il convient de distinguer** :

- l'« **arôme de truffe** » lorsque le goût de truffe de la denrée vient de truffes (morceaux ou extrait aromatique). Dans ce cas, rien ne s'oppose à ce que figure sur l'étiquetage une illustration représentant des truffes ;
- l'« **arôme truffe** » qui correspond à un arôme de synthèse ou naturel mais non issu de truffe. **Dans ce cas, une représentation de truffe ne peut être admise car elle tromperait le consommateur sur la nature exacte du produit (article 112-9 du Code de la consommation) et la liste des ingrédients doit préciser la nature de l'arôme (naturel ou de synthèse).** »

¹ <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/huiles-vegetales-et-denrees-alimentaires-aromatisees-a-truffe>



Votre produit étant constitué d'un arôme de synthèse, nous vous demandons donc de retirer la représentation graphique des truffes et d'indiquer partout (à l'avant et à l'arrière du produit) sur l'étiquetage – et pas seulement dans la liste d'ingrédients – que cette préparation culinaire est composée d'« arôme truffe noire » et non pas d'« arôme de truffe noire » qui supposerait que l'arôme est obtenu à partir de truffe. Actuellement, l'étiquetage de ce produit affiche à l'avant de l'étiquetage « arôme de truffe noire » et l'arrière (liste d'ingrédients) indique « arôme truffe noire ». Nous vous demandons également de modifier la mention « Huile d'olive & truffe » car ce produit ne contient pas de truffe.

Dans l'attente de ces actions, nous vous prions de croire, Monsieur Roméo, en l'expression de nos salutations respectueuses.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Mégane Ghorbani".

Mégane Ghorbani, responsable de campagnes
Tél. 01 42 77 64 27