

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,  
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES  
59, BD VINCENT AURIOL TELEDON 051  
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE

5 MAR. 2008

C2SG2008-02-21G:\ARGENE\NEOALIM\notifications\notifications huile d'argan\L-  
ArganaDOO.doc

Réf : courriel n° 03/2584

Affaire suivie par Sandrine GAQUEREL

Bureau : C2

Téléphone : 01 44 97 32 04

Télécopie : 01 44 97 24 86

Mél. : C2@dgccrf.finances.gouv.fr

Argana d.o.o.

Retnje 50

4294 Križe

SLOVENIE

Madame, Monsieur,

Vous avez fait parvenir à la DGCCRF un dossier de notification d'équivalence substantielle d'une huile d'argan à usage alimentaire, que vous souhaitez commercialiser en Europe.

Je vous informe que l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a émis, en date du 15 mai 2002, un avis favorable à l'emploi d'huile d'argan (*Argania spinosa L.*) en alimentation humaine. Cet avis conclut à l'équivalence en substance de l'huile d'argan avec des huiles végétales alimentaires (notamment les huiles d'arachide et de sésame présentes sur le marché européen) en ce qui concerne sa composition, sa valeur nutritive, son métabolisme, l'usage auquel elle est destinée et sa teneur en substances indésirables. Le rapport et l'avis de l'Afssa du 15 mai 2002 ont été rendus publics le 5 juillet 2002 (disponible sur le site de l'Afssa – [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)).

Les informations que vous m'avez transmises concernant la composition et le mode d'obtention de l'huile d'argan que vous souhaitez commercialiser me conduisent à penser qu'elle est équivalente à celle qui a été évaluée par l'Afssa. En conséquence, la commercialisation de cette huile d'argan est possible, sous réserve que les dispositions du décret du 11 mars 1908 modifié relatif aux graisses et huiles comestibles soient respectées, que des contrôles réguliers de cette huile, notamment en matière de contaminants (pesticides, mycotoxines, métaux lourds) soient effectués, et que sa consommation soit réservée à l'assaisonnement. Cette huile devra notamment être désignée par la dénomination « huile d'argan » immédiatement suivie de la mention « huile végétale pour assaisonnement ».

En outre, le procédé de fabrication incluant, avant passage en presse, une étape de torréfaction des amandons, vous m'avez fourni un dosage de benzo(a)pyrène montrant un taux conforme à la réglementation européenne. Je vous rappelle que les amandons ne devront en aucun moment entrer en contact direct avec une flamme. Il conviendra que le producteur s'assure régulièrement que le niveau de benzoapyrène ne dépasse pas le taux de 2 microgrammes par kilogramme d'huile prescrit par le règlement européen n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La DGCCRF met en œuvre un traitement automatisé d'informations nominatives. Conformément aux articles 34 à 36 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations nominatives. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure en tête de ce document.

Pour l'étiquetage, je vous rappelle que l'article R 112-7 du code de la consommation précise qu'aucune mention faisant référence ou faisant allusion à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine ne peut être admise dans l'étiquetage ou la publicité des produits alimentaires.

Enfin, l'huile d'argan étant considérée comme un nouvel aliment au sens du règlement n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires, vous devez notifier sa mise sur le marché auprès de la Commission européenne, conformément à l'article 5 de ce règlement. Cette notification doit comporter les éléments tendant à démontrer l'équivalence en substance de l'huile d'argan (c'est-à-dire le dossier que vous m'avez transmis et l'avis de l'AFSSA précité), le présent courrier et des éléments d'identification sur le produit commercialisé (nom et adresse du responsable de la mise sur le marché, marque commerciale, etc.). Cette notification doit être envoyée à l'adresse suivante :

European Commission  
DG Health and Consumer Protection  
Unit E4: Food Law, nutrition and labelling  
101 Rue Froissart  
1040 BRUXELLES - BELGIQUE

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

LE SOUS-DIRECTEUR

  
Jean-Jacques BERGER

# ARGANOIL COMPANY

## ANALYSE COMPOSITION DE L'HUILE D'ARGANE NON TORREFIEE

Indice de réfraction à 20° C : 1,468  
Indice d'iode : 98,1  
Indice de saponification : 195,2  
Teneur en misaponifiable : 1,0 %

### COMPOSITION EN ACIDES GRAS :

C 14 : 0 = 0.15  
C 16 : 0 = 11.6  
C 16 : 1 = 0.1  
C 18 : 0 = 5.3  
C 18 : 1 = 43.2  
C 18 : 2 = 38.9  
C 18 : 3 = 0.1  
C 20 : 0 = 0.3  
C 20 : 1 = 0.4

### COMPOSITION EN STEROLS :

Campé stérol : < 0.4 %  
Stigma 8,22 diène 3 B-OL : 4 %  
Spinastérol : 44 %  
Schotténol : 48 %  
D-7 avenasterol : 4 %

### COMPOSITION EN TOCOPHEROLS :

ALPHA Tocophérols : 5,4 %  
DELTA Tocophérols : 83,1 %  
GAMA Tocophérols : 11,6 %

Tocophérols Totaux : 695 mg /kg

Lot N° 11

Date de production : 05/09/2007

Date de péremption : 18 mois

Z.OUISSAFANE

**ARGANOIL COMPANY**

213, Lotis, Habiba 1 El Oulfa

Lissasfa - Casablanca - Maroc

Tél: 022 93 38 93 Fax: 022 93 38 94

# ARGANOIL COMPANY

CASABLANCA LE 019/02/2008

## ATTESTATION D'EXCLUSIVITÉ

Je soussigné **Mr. OUISSAFANE ZAKARIA** gérant de la société « ARGANOIL COMPANY », donne par la présente l'exclusivité de distribution des produits de « ARGANOIL COMPANY » à la société « ARGANA d.o.o » - sis à Retnje 50, 4294 Krize, Slovénie - au niveau des pays ci-dessous :

- la Slovenie
- la Croatie
- la Serbie
- la Bosnie et Herzegovine
- le Montenegro
- la Macedoine

Cette exclusivité est valable pour une période de deux ans à compter de la signature de ce document

Cet attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

**Z. OUISSAFANE**  
**ARGANOIL COMPANY**  
213, Lotis, Habiba 1 (El Oulfa)  
Lissasfa - Casablanca - Maroc  
Tél: 022 93 38 93 Fax: 022 93 38 94