



*Afidol*



# ETIQUETAGE DES OLIVES

**Alexandra PARIS**

*AFIDOL - Responsable communication & économie*

# RÈGLES GÉNÉRALES D'INFORMATION

## ○ Article R112-6

Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes *aux réglementations en vigueur*.

## ○ Article R112-7

L'étiquetage ne doit pas

- être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.
- comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.
- faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés.

→ Les interdictions ou restrictions prévues s'appliquent également à la publicité et à la présentation des denrées alimentaires, notamment à la forme ou à l'aspect donné à celle-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées.

## Article R112-8

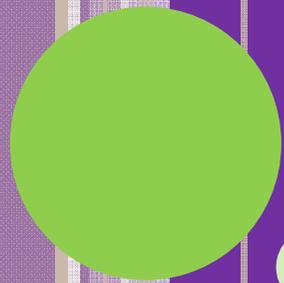
Les mentions d'étiquetage doivent être

- facilement compréhensibles,
- rédigées en langue française et sans autres abréviations que celles prévues par la réglementation ou les conventions internationales
- inscrites à un endroit apparent
- de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles.

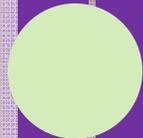
Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

Les mentions d'étiquetage peuvent figurer dans une ou plusieurs autres langues.





# LES MENTIONS OBLIGATOIRES



# LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Dénomination commerciale

Liste des ingrédients

Quantité nette

Calibre

Date de durabilité minimale

Conditions de conservation

Nom ou raison sociale et adresse

N° de lot

Point vert

Le lieu d'origine ou de provenance



## *LA DÉNOMINATION COMMERCIALE*

C'est la description du produit. Elle se compose du nom du produit «olives» ou «olives de table», du type d'olive, de la préparation commerciale et s'il y a lieu du mode de présentation.



## *LA DÉNOMINATION COMMERCIALE*

- Selon le code des pratiques loyales pour l'olive de table, les préparations commerciales admises sont :
  - Olives vertes
  - Olives noires au naturel (conservées en saumure forte sans traitement de désamérisation)
  - Olives noires au sel sec (traitées sans désamérisation par couches alternées d'olives et de sel)
  - Olives noires piquées au sel
  - Olives noires à la Grecque (traitées par une lessive légère de désamérisation et conservées par saupoudrage de sel)
  - Olives noires confites (traitement de désamérisation + oxydation à l'air à partir d'olives vertes ou tournantes – conservation en saumure)
  - Olives cassées au naturel (fruits éclatés sans traitement de désamérisation)
  - Olives cassées (fruits éclatés + désamérisation rapide dans une lessive légère)
  - Olives tailladées (olives tailladées en long – peau + pulpe – conservées dans une saumure vinaigrée ou non)
  - Olives pasteurisées



## *LA DÉNOMINATION COMMERCIALE*

- Les modes de présentation sont entières, dénoyautées, farcies, en quartier, ....
- La dénomination de vente peut comporter une mention relative à la variété et / ou à l'origine à condition que les fruits mis en oeuvre proviennent exclusivement de la variété botanique et / ou de l'origine indiquée.
- En cas de mélange de variétés, la dénomination de vente précise une mention du type « mélange », « cocktail » ou autre équivalent
- Toute dénomination qualitative telle que « luxe », « choix », (...) évoquant une qualité supérieure, à l'exception d'une norme officiellement homologuée, est interdite sur tous les emballages, étiquettes ou tout autre document accompagnant les olives de table.



# *LES INGRÉDIENTS*

La liste des ingrédients doit figurer dans l'étiquetage.

Elle est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre.

Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot : "ingrédient".

- *A noter : les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients ;*



# *LES INGRÉDIENTS*

L'étiquetage doit comporter l'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisé dans sa fabrication ou sa préparation lorsque:

- L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur ;

- Ex. olives noires au piment

- L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ;

La quantité figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédient dont il s'agit.

La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre.

## *LA QUANTITÉ NETTE*

La masse nette totale doit figurer dans l'étiquetage.

Si les olives sont présentées dans un liquide de couverture (saumure, ...), le poids net égoutté doit également être mentionné dans l'étiquetage.



## *LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE*

L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.



## *LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE*

Mentions obligatoires *lorsque la Durabilité du produit est* :

- Inférieure a 3 mois : « A consommer de préférence avant le ... » suivie du jour et du mois
- Comprise entre 3 et 18 mois : « A consommer de préférence avant fin ... » suivie du mois et de l'année
- Supérieure a 18 mois : « A consommer de preference avant fin ... » suivie de l'année

Lorsque l'emballage d'un produit comporte une date de fabrication (jour, mois, année), la mention « A consommer de préférence dans un délai de ... après la date figurant ... » peut remplacer la DLUO.



## *LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE*

L'indication de la durabilité du produit est de la responsabilité du fabricant qui doit garantir une stabilité de son produit pendant toute sa durée de vie. Celle-ci dépend de plusieurs facteurs (qualité de la matière première, process, conditions de fabrication, ...)

Néanmoins, l'usage veut que :

- Les Tapenades, pâtes d'olives, crèmes d'olives pasteurisées *la DLUO est de 24 à 36 mois à partir du conditionnement*
- Les Olives pasteurisées *la DLUO est de 24 à 36 mois à partir du conditionnement*
- Les Olives vertes en frais *la DLUO est de 3 à 6 mois à partir du conditionnement*
- Les Olives noires en frais *la DLUO est de 12 mois à partir du conditionnement.*



## *LES CONDITIONS DE CONSERVATION*

Mentions de la température de conservation avant et après ouverture (si le produit ne doit pas être stocké à température ambiante).

- **Pour les produits pasteurisés**

*L'étiquetage des produits pasteurisés doit faire mention de l'indication des conditions de conservation sous la forme « Conservation entre 0°C et 4°C ».*

*Cependant, une tolérance permet de mentionner, simplement, « A conserver au frais après ouverture ».*

- **Pour les olives vertes en frais**

*Si les olives vertes sont non fermentées ou à fermentation lactique réduite, l'étiquetage doit faire mention de l'indication des conditions de conservation sous la forme « Conservation entre 0°C et 4°C ».*



## *LE CALIBRE*

Son indication est obligatoire sur les fûts, les récipients opaques (supérieur à  $\frac{1}{2}$ ), les emballages extérieurs de tous récipients. Elle est facultative si le contenu de l'emballage est identifiable de l'extérieur.

L'indication du calibre est soit chiffrée (elle correspond alors au nombre d'olives par kilogrammes) soit remplacé par les mentions suivantes :

- « Extra-grosse » pour le calibre 19/21
- « Grosse » pour le calibre 22/25
- « Moyenne » pour le calibre 26/29
- « Petite » pour le calibre 30/33

○ *A noter : Pour les olives dénoyautées, on prend pour référence les olives avant dénoyautage.*



## *LE N° DE LOT*

L'indication du lot des denrées alimentaires préemballées figure sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

L'indication du lot de fabrication est précédée par la lettre "L", sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.

Si la DLUO est indiquée sous la forme jour / mois / année, le n° de lot peut ne pas être mentionné.

- *A noter : Dans le cadre de la nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène et la traçabilité, il est fait obligation à chacun de tenir une traçabilité écrite pour la partie dont il a la responsabilité.*



## *LE RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION*

La personne responsable de la commercialisation doit être clairement identifiée en indiquant :

Nom ou raison sociale

+

Adresse

Cette personne peut être le producteur, le conditionneur ou le metteur en marché établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;



## *L'ORIGINE DU PRODUIT*

Son indication est obligatoire dans tous les cas où il y a risque de confusion dans l'esprit du consommateur et notamment dans le cas d'olives importées.

Pour les olives importées, transformées ou reconditionnées en France, la mention de l'origine peut être remplacée par la mention « importation » sauf pour les Picholines pour lesquelles le pays d'origine doit être mentionné.

*L'origine peut être : un pays, une région, une ville, une AOP, une AOC ou une IGP...*



## *LE POINT VERT*

Il est lié à l'adhésion à un organisme chargé de récupérer les emballages :

- *Ecoemballage*
- *Adelphe*



Doivent figurer dans le même champ visuel :

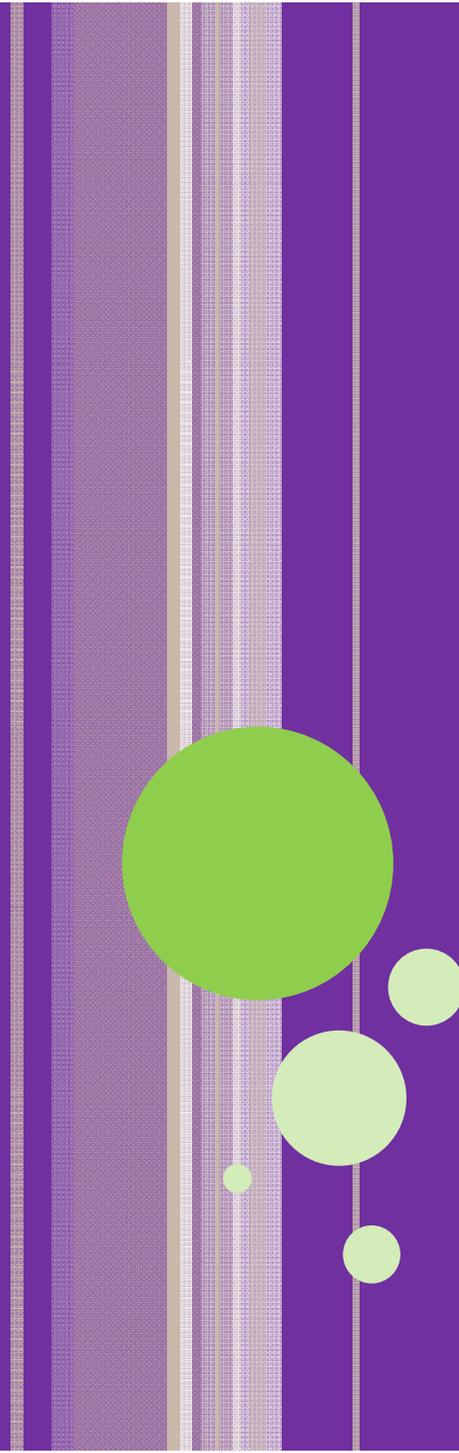
La dénomination de vente

La quantité nette

La DLUO

Les conditions de conservation



The left side of the slide features several vertical stripes of varying widths and colors, including shades of purple, blue, and white. Overlaid on these stripes are several circles of different sizes and colors, ranging from light blue to dark blue. The main title is positioned to the right of these decorative elements.

# LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

# LIÉES À LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION OU À LA CONSERVATION

- **Pour les produits préemballés biologiques à 95 % et plus :**

Terme faisant référence à l'agriculture biologique dans la dénomination de vente

+ n° de code de l'organisme certificateur

+ logo communautaire obligatoire

+ logo AB facultatif

+ mention de l'origine des ingrédients agricoles avec indication des ingrédients biologiques



- **Pour les produits non préemballés biologiques à 95 % et plus :**

Terme faisant référence à l'agriculture biologique dans la dénomination de vente

+ n° de code de l'organisme certificateur

+ logo communautaire facultatif

+ logo AB facultatif

+ mention de l'origine des ingrédients agricoles avec indication des ingrédients biologiques

# LIÉES À LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION OU À LA CONSERVATION

- **Denrées avec certains ingrédients biologiques :**

Pas de logos : ni communautaire ni « AB »

La liste des ingrédients indique

- les ingrédients biologiques dans une couleur, un format et un style identique aux autres ingrédients
- le % total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole

△ Attention, la référence au mode biologique ne peut apparaître qu'en relation avec les ingrédients bio dans la liste des ingrédients



# LIÉES À LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION OU À LA CONSERVATION

- « **Conditionné sous atmosphère protectrice** »

Pour les denrées dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés (exemple : l'azote).



# LIÉES AU PRODUIT EN GÉNÉRAL

○ **Médaille à un concours** : uniquement sur les emballages des olives appartenant au lot médaillé

○ **L'étiquetage nutritionnel** : facultatif sauf si une allégation nutritionnelle apparaît dans l'étiquetage.

Deux types d'informations peuvent figurer dans l'étiquetage nutritionnel :

- Informations du groupe 1 :

- la valeur énergétique exprimée en kJ et kcal,
- la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimées en grammes (g)

- Informations du groupe 2 :

- la valeur énergétique,
- la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés (g), de fibres alimentaires (g) et de sodium (g).

*A noter : Les informations de groupe 2 doivent obligatoirement être utilisées lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium.*

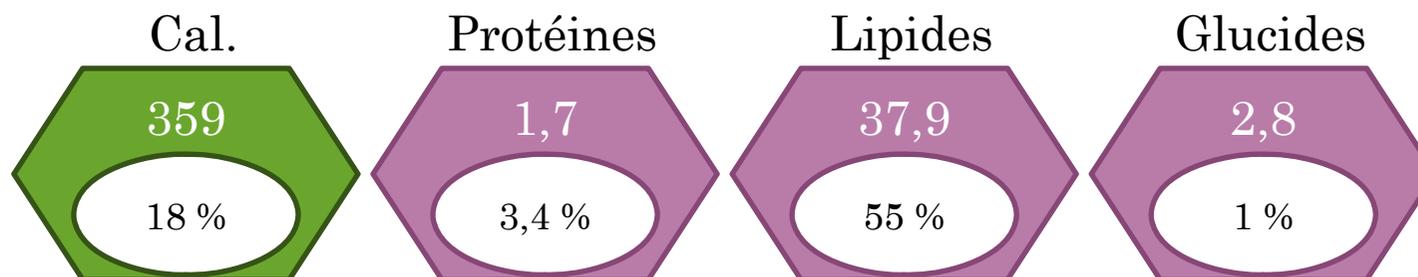


*Exemple.*

*Olive noire de Nyons AOC en saumure et étiquetage nutritionnel*

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g :

- valeur énergétique : 359 kcal
- protéines : 1,7 g
- glucides : 2,8 g
- lipides : 37,9 g
- Dont Acides gras saturés : 4,5 g

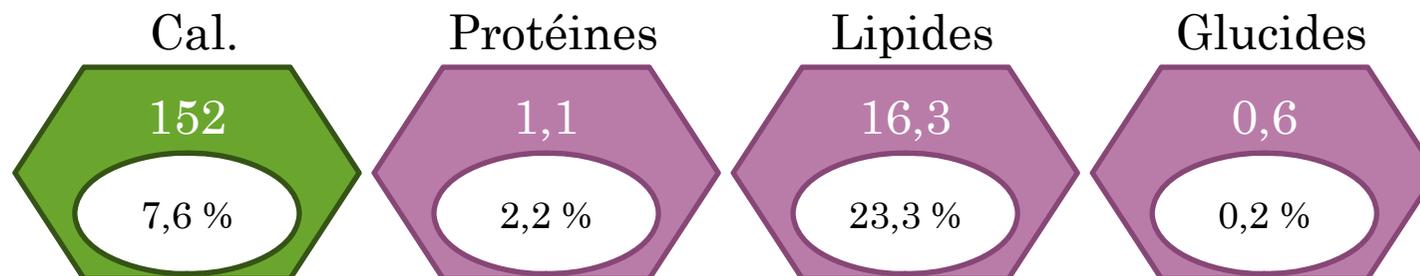


*Exemple.*

## *Olives vertes picholine et étiquetage nutritionnel*

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g :

-valeur énergétique :	152 kcal
-protéines :	1,1 g
-glucides :	0,6 g
-lipides :	16,3 g dont
-acides gras saturés :	2,7 g
-acides gras monoinsaturés :	12,2 g
-acides gras polyinsaturés :	1,4 g
-cholestérol :	0 mg
-fibres alimentaires :	3,1 g
-sodium :	1,4 g
-Vitamine E :	6 mg soit 50 % AJR
-Fer :	2 mg soit 14 % des AJR



## QUELQUES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Faible valeur énergétique

↳ *moins de 40 kcal par 100 g (20 kcal par 100 ml pour les aliments liquides)*

Faible teneur en sucres

↳ *moins de 5 g par 100 g (2.5 g par 100 ml)*

Pauvre en sodium

↳ *moins de 0.12 g de sodium pour 100 g ou 100 ml*

Source de fibres

↳ *au moins 3 g de fibres par 100 g ou 1.5 g par 100 kcal*

Riche en fibres

↳ *au moins 6 g de fibres par 100 g ou 3 g par 100 kcal*

Source de vitamine ou minéral

↳ *au moins 15% de l'AJR\* dans cette vitamine ou ce minéral*

Riche en vitamine ou minéral

↳ *au moins 30% de l'AJR\* dans cette vitamine ou ce minéral*



## LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES POSSIBLES

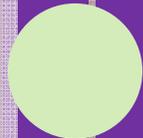
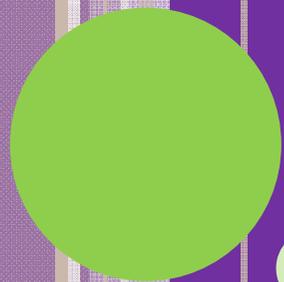
### ○ Source de

- Fibres  $\geq 3 \text{ g} / 100 \text{ g}$ 
  - ↳ tanche, grossane
- Vitamines E  $\geq 1,8 \text{ mg} / 100 \text{ g}$ 
  - ↳ lucques
- Fer  $\geq 2,1 \text{ mg} / 100 \text{ g}$ 
  - ↳ lucques, picholine, olives vertes cassées, tanche

### ○ Riche en

- Fibres  $\geq 6 \text{ g} / 100 \text{ g}$ 
  - ↳ olives vertes cassées
- Vitamines E  $\geq 3,6 \text{ mg} / 100 \text{ g}$ 
  - ↳ picholine, olives vertes cassées, cailletier, tanche, grossane
- Fer  $\geq 4,2 \text{ mg} / 100 \text{ g}$ 
  - ↳ olives vertes cassées





# LES ALLÉGATIONS

## LES ALLÉGATIONS

*L'allégation est une mention qui affirme, ou suggère, qu'un aliment possède des caractéristiques particulières liées à son origine, sa nature, sa composition, ses propriétés nutritionnelles, sa production, sa transformation...*



## PRINCIPALES ALLÉGATIONS AUTORISÉES

- **Nouveau** : cette mention ne peut figurer que pendant un an. Il convient d'expliciter en quoi consiste la nouveauté (nouvel emballage, nouvelle recette...).
- **Frais** : Allégation autorisée si le produit remplit trois conditions. Il doit tout d'abord avoir été fabriqué depuis moins de 30 jours. Il doit ensuite présenter au moment de la vente les mêmes caractéristiques qu'à la production. Enfin, il ne doit pas avoir été conservé grâce à l'emploi d'un traitement (excepté la réfrigération et la pasteurisation) ou l'addition de conservateurs.
- **Maison** : prépare de manière non industrielle et selon une recette traditionnelle sur le lieu de commercialisation pour une vente directe au consommateur.
- **Artisanal** : produit par un fabricant qui possède la qualité d'artisan conformément à la réglementation française relative au répertoire des métiers.
- **A l'ancienne, traditionnel** : fabriqué selon des usages anciens répertoriés, selon des recettes traditionnelles sur le plan des dénominations et de la composition, et sans additif\*.
- **Fermier** : prépare à la ferme à une échelle non industrielle, sous certaines conditions et selon des techniques traditionnelles.
- **Sans colorant, sans additif** : ces mentions peuvent être utilisées si l'additif\* est autorisé dans le produit et que celui-ci n'en contient pas. Si l'additif est interdit, la mention doit être complétée par « conformément à la législation ».



# Merci de votre attention

Pour tout renseignement sur l'étiquetage et les normes commerciales, vous pouvez me contacter les mardis et jeudis après-midi

Alexandra PARIS  
*Responsable communication & économie*  
*L.D. 04 75 26 90 92*  
*Email : [alexandra.paris@afidol.org](mailto:alexandra.paris@afidol.org)*  
*Fax. 04 75 26 90 94*