

INFOLEX

Olea

OLIVES, METTEZ À JOUR VOS ÉTIQUETTES : LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE DEVIENT OBLIGATOIRE

A compter du 13 décembre 2016, la déclaration nutritionnelle doit apparaître sur les étiquettes de vos olives

A partir du 13 décembre 2016, en application du Règlement européen n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des

consommateurs sur les denrées alimentaires (dit règlement «INCO»), la déclaration nutritionnelle devient obligatoire dans l'étiquetage des denrées alimentaires.



???

QU'EST-CE QUE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE ?

La déclaration nutritionnelle est une mention destinée à informer le consommateur sur la quantité des nutriments (glucides, lipides, protéines, vitamines et minéraux) présents dans un produit alimentaire.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE EST-ELLE OBLIGATOIRE POUR TOUS LES PRODUITS ?

L'étiquetage de l'ensemble des denrées alimentaires préemballées doit comporter la déclaration nutritionnelle à l'exception :

- des produits ne comportant qu'un seul ingrédient (ou catégorie d'ingrédient) non transformés ou n'ayant subi comme transformation qu'une maturation
- des eaux, plantes aromatiques, épices (ou leurs mélanges), sel, édulcorants, infusion, vinaigres de fermentation, arômes, additifs alimentaires, levures...
- des denrées conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm² (face de l'emballage de 3,5 x 7 cm par exemple)
- des denrées, y compris de fabrication artisanales, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement au consommateur final.

Attention, cette dernière dérogation demande actuellement quelques éclaircissements sur les notions de «faibles quantités» et «établissements de détail locaux». Les termes «faible quantité» et «commerce de détail local» n'ont pas été définis au niveau français. Le terme «commerce de détail local» est défini dans d'autres réglementations comme un établissement de commerce situé dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation, rayon pouvant être étendu à 200 km par décision préfectorale en cas de contraintes géographiques particulière. Cette définition inclut les GMS. Il est probable, mais pas certain, qu'elle sera retenue pour l'application du règlement INCO. La définition de «faible quantité» est quant à elle plus incertaine. Il faut donc attendre des éclaircissements de la DGCCRF pour pouvoir appliquer cette exception.

ET POUR LES DENRÉES VENDUES EN VRAC ?

Pour les denrées vendues en vrac, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire.

A noter : vous êtes responsable de toutes les mentions que vous faites figurer sur votre étiquetage.

CONTENU DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle doit inclure :

- la valeur énergétique, exprimée en KiloJoules (kJ) et en kilocalories (kCal)
- la quantité de
 - matières grasses
 - acides gras saturés
 - glucides
 - sucres
 - protéines
 - sel

exprimée en grammes (g) pour 100 g ou 100 mL.

FORME DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle est présentée sous forme de tableau, toutes les mentions de la déclaration devant figurer dans le même champ visuel.

Les chiffres du tableau doivent être alignés.

La déclaration nutritionnelle doit être inscrite à un endroit apparent, de manière clairement visible et lisible et indélébile.

Les mentions sont imprimées (pas de mentions manuscrites) dans un corps de caractère dont la hauteur du «x» est égale ou supérieure à 1,2 mm (0,9 cm si l'emballage a sa face la plus grande inférieure à 80 cm²).

Si l'étiquetage ne permet pas, faute de place, de faire figurer la déclaration sous forme de tableau, elle peut être présentée sous forme linéaire. Dans ce cas, les obligations liées à la forme s'appliquent également (ordre, taille...).

CALCUL DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Les valeurs indiquées dans la déclaration nutritionnelle (valeur énergétique et quantités de nutriments) doivent se rapporter à la denrée telle qu'elle est vendue.

Les valeurs déclarées sont des **valeurs moyennes** c'est à dire la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans la denrée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective. Elles peuvent se fonder :

- sur l'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant ;
- sur le calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées, dans ce cas, vous devez vous baser sur les tables de composition de référence ;
- sur le calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés. Dans ce cas, vous pouvez utiliser les fiches techniques fournisseurs et/ou les tables de composition de référence.

Selon le règlement, vous n'êtes donc pas obligé de réaliser des analyses pour chacun de vos produits et pouvez tout à fait utiliser des valeurs moyennes généralement admises. Vous pouvez ainsi vous baser sur les tables CIQUAL, disponibles sur le site web de l'Anses.

Toutefois, pour les olives, nous vous recommandons de toujours réaliser une analyse du taux de sel car ce taux est extrêmement variable d'une préparation à l'autre.

Pour les denrées alimentaires composées de plusieurs ingrédients (comme les olives aromatisées, farcies ou la tapenade par exemple), vous avez deux possibilités : soit procéder à des analyses soit calculer les valeurs nutritionnelles sur la base des valeurs de chaque ingrédient et en fonction du pourcentage de ces ingrédients dans la préparation finale.

Si vous souhaitez réaliser des analyses de vos denrées, plusieurs laboratoires font ce type de prestation. Nous citerons notamment : Eurofins (Nantes), CTCPA (Avignon), Aquanol (Pessac), Capinov (Landernau), Agrobio (Arzacq), Cereco (Garons)... Vous trouverez leurs coordonnées sur Internet.

LES DONNÉES GÉNÉRIQUES POUR LES OLIVES



Les tableaux présentés ci-dessous reprennent les valeurs indiquées dans les tables CIQUAL pour des olives vertes et noires (analyses effectuées sur olives importées).

OLIVES VERTES, ENTIÈRES OU DÉNOYAUTÉS, EN SAUMURE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	595
Energie (kCal)	145
Matières grasses (g)	14
dont acides gras saturés (g)	1,4
Glucides (g)	1,3
dont sucres (g)	traces
Protéines (g)	1
Sel (g)	2,2

OLIVES NOIRES, ENTIÈRES OU DÉNOYAUTÉS, EN SAUMURE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	663
Energie (kCal)	162
Matières grasses (g)	14
dont acides gras saturés (g)	1,4
Glucides (g)	1,7
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	0,9
Sel (g)	2,2

LES DONNÉES POUR LES OLIVES DE FRANCE

Si, pour les huiles d'olive, les valeurs énergétiques et les quantités de nutriment varient très peu (tout au moins pour les éléments obligatoires : glucides, lipides...), cela n'est pas forcément vrai pour les olives.

La réglementation autorise l'utilisation de valeurs moyennes généralement admises (celles de la table Ciqual), toutefois, pour plus de transparence vis à vis du consommateur, l'AFIDOL a fait réaliser des analyses pour les principales olives françaises commercialisées.

Vous trouverez ci-dessous les tableaux présentant les valeurs pour chacune que vous pourrez utiliser pour vos olives.

OLIVES LUCQUES VERTES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	550
Energie (kCal)	134
Matières grasses (g)	13
dont acides gras saturés (g)	2,5
Glucides (g)	< 0,5
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,2
Sel (g)	3,4

7 analyses (récoltes 2008 / 2015).

OLIVES PICHOLINE VERTES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	721
Energie (kCal)	176
Matières grasses (g)	18
dont acides gras saturés (g)	2,9
Glucides (g)	< 0,5
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,1
Sel (g)	3,3

10 analyses (récoltes 2008 / 2015).

OLIVES DE NICE / CAILLETIER

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	1 387
Energie (kCal)	337
Matières grasses (g)	35
dont acides gras saturés (g)	4,3
Glucides (g)	1,0
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,7
Sel (g)	4,0

9 analyses (récoltes 2008 / 2015)

OLIVES NOIRES DE NYONS / TANCHE [EN SAUMURE].

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	1 469
Energie (kCal)	357
Matières grasses (g)	37
dont acides gras saturés (g)	4,1
Glucides (g)	1,7
dont sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	1,7
Sel (g)	3,6

9 analyses (récoltes 2008 / 2015).

OLIVES VERTES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE [SALONENQUE / BERUGUETTE - AGLANDAU]

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	1 007
Energie (kCal)	245
Matières grasses (g)	25
dont acides gras saturés (g)	5,0
Glucides (g)	< 0,2
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,4
Sel (g)	3,3

3 analyses (récoltes 2008 / 2015).

OLIVES VERTES VERDALE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	644
Energie (kCal)	157
Matières grasses (g)	15
dont acides gras saturés (g)	2,7
Glucides (g)	< 0,2
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,1
Sel (g)	3,9

1 analyse (récolte 2015).

**PENSEZ À
ANALYSER LE TAUX DE SEL
DE VOS OLIVES. CELUI-CI EST
TRÈS VARIABLE D'UN ATELIER
À L'AUTRE ET EN FONCTION
DES PRÉPARATIONS.**



OLIVES VERTES BELGENTIEROISE

OLIVES NOIRES OLIVIERE EN SAUMURE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	658
Energie (kCal)	160
Matières grasses (g)	16
dont acides gras saturés (g)	2,4
Glucides (g)	< 0,2
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	0,8
Sel (g)	3,0

1 analyse (récolte 2015).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	844
Energie (kCal)	205
Matières grasses (g)	22
dont acides gras saturés (g)	2,8
Glucides (g)	< 0,2
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	0,8
Sel (g)	3,3

1 analyse (récolte 2015).

GROSSANE NOIRES EN SAUMURE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	891
Energie (kCal)	217
Matières grasses (g)	22
dont acides gras saturés (g)	3,3
Glucides (g)	1,2
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,2
Sel (g)	2,70

1 analyse (récolte 2015).

Les denrées mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2016 et non conformes au règlement «INCO» peuvent être écoulées jusqu'à épuisement des stocks.

Jusqu'au 12 décembre 2016, les opérateurs peuvent :

- Expédier de l'usine des denrées conditionnées dans des emballages sans déclaration nutritionnelle ;
- Conditionner et étiqueter des denrées en utilisant des emballages sans déclaration nutritionnelle, et expédier ces denrées jusqu'à épuisement, du fait qu'elles auront été étiquetées avant le 13 décembre 2016.

Après le 13 décembre 2016, toutes les denrées alimentaires devront être étiquetées avec la déclaration nutritionnelle.

EN BREF



SOURCES

- Règlement UE n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Données génériques : tables CIQUAL
- Données olives françaises : analyses effectuées par l'Association Française Interprofessionnelle De l'OLive.

SIÈGE SOCIAL : AFIDOL - Maison des agriculteurs 22 avenue Henri Pontier 13626 AIX-EN-PROVENCE

PROCESS : Daniel HUSSON - TÉL. 04 42 23 82 95 / d.husson@ctolivier.org

ECONOMIE - ÉTIQUETAGE : Alexandra PARIS - tél. 04 75 26 90 90 / alexandra.paris@afidol.org



Etudes et suivi des marchés financés par l'Union Européenne, France Agrimer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE) N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/01.

