



Afidol



ETIQUETAGE DES OLIVES

ALEXANDRA PARIS

*AFIDOL - DIRECTRICE COMMUNICATION &
ÉCONOMIE*

CADRE

La vente dans le commerce de détail
c'est-à-dire au consommateur final.

Cette réglementation s'applique également dans le cas de fourniture
d'olives en cadeau ou échantillonnage pour le consommateur final.



Afidol

LA RÉGLEMENTATION : TEXTES APPLICABLES

- Règlement 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 ».

-Code de la consommation

-Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

-Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Spécifique aux olives : Code des pratiques loyales pour les olives de table, *rédigé par la Fédération des Industries Condimentaires de France.*

RESPONSABILITÉ

- C'est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée (ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union) qui est responsable des informations sur la denrée commercialisée.
- Il doit veiller à la présence et à l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires conformément à la législation applicable.



LES RÈGLES GÉNÉRALES



L'étiquetage : obligation générale d'information

L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur.

Elles doivent être rédigées au moins en français.

Toute information mentionnée sur l'étiquetage (= tout élément se référant à une denrée alimentaire) doit être **loyale et précise** :

- ne doit **pas être de nature à créer une confusion** dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur
- et ne pas prétendre que la denrée a des qualités particulières alors que toutes les denrées similaires ont les mêmes.

INFORMATIONS OBLIGATOIRES

- Ces éléments sont mentionnés à l'aide de **mots** et de **chiffres** qui peuvent être accompagnés de **pictogrammes**
- Ces informations sont fournies et rendues facilement accessibles
- Elles figurent, pour les denrées préemballées, directement sur l'emballage ou sur une **étiquette attachée à celui-ci**
- Elles sont inscrites à un **endroit apparent** de manière à être facilement **visibles**, clairement **lisibles** et, le cas échéant, **indélébiles**.

INFORMATIONS OBLIGATOIRES

Ces informations doivent être précises, compréhensibles, visibles et **dans une langue facilement compréhensible pour le consommateur.**

- Elles sont **imprimées** (non manuscrites)
- La taille minimale de caractères à prendre en compte pour toutes les mentions obligatoires est de **1,2 mm** (taille du « x »)
- Exception : *0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande à une surface inférieure à 80 cm²*

VENTE À DISTANCE

Toutes les **informations obligatoires** (à l'exception de la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation) doivent être **fournies avant la conclusion de l'achat**.

Elles doivent figurer sur le support de la vente à distance ou transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'exploitant.

Toutes les mentions obligatoires sont fournies au moment de la livraison.

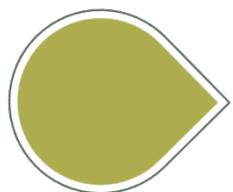


LES MENTIONS OBLIGATOIRES



INFORMATIONS OBLIGATOIRES

- a) la dénomination de la denrée alimentaire ;
- b) la liste des ingrédients ;
- c) tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- d) la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- e) la quantité nette de denrée alimentaire ;
- f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;
- g) les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;
- h) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1 ; Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555))
- i) le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26 ;
- j) un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- k) une déclaration nutritionnelle (depuis le 13 décembre 2016).

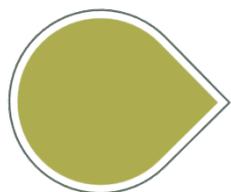


LA DÉNOMINATION COMMERCIALE

C'est la description du produit.

Elle se compose :

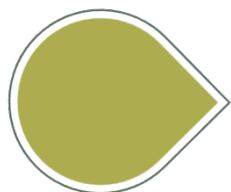
- du nom du produit «olives» ou «olives de table»,
- du type d'olive,
- de la préparation commerciale
- et s'il y a lieu du mode de présentation.



LA DÉNOMINATION COMMERCIALE

Selon le code des pratiques loyales pour l'olive de table, les préparations commerciales admises sont :

- Olives vertes
- Olives tournantes au naturel
- 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 / stérilisées



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.

TAPENADE

Seules les préparations intégrant les ingrédients listés ci-contre peuvent être dénommées « tapenade » ou « olivade ».

DÉNOMINATIONS	TAPENADE OU TAPENADE NOIRE (% minimum)	TAPENADE VERTE (% minimum)	OLIVADE (% minimum)
INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES :			
Olives noires : - Olives noires à la grecque sans saumure - Olives noires au naturel conservées en saumure ou sans saumure	70 %	0 %	50 %
Olives vertes : - Olives vertes confites ou au naturel	0 %	65 %	
Câpres	3 %	3 %	Non
Anchois, pâte d'anchois ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoiade, etc...)	0,5 % ¹	0,5 % ¹	Non
Huile d'olive exclusivement	oui	oui	Non
Aromates finement broyés	Oui – maximum 5 %	Oui – maximum 5 %	Non

Pour la tapenade, le mélange d'olives noires et d'olives vertes est interdit.

¹ Une tapenade issue de l'agriculture biologique peut ne pas contenir d'anchois.

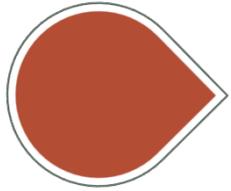
TAPENADE

Seules les préparations intégrant les ingrédients listés ci-contre peuvent être dénommées « tapenade » ou « olivade ».

DÉNOMINATIONS	TAPENADE OU TAPENADE NOIRE (% minimum)	TAPENADE VERTE (% minimum)	OLIVADE (% minimum)
INGRÉDIENTS FACULTATIFS :	<i>Maximum 5 %</i>		
Cognac / Eau de vie	oui		oui
Anchois, pâte d'anchois ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoiade, etc...)	non		oui
Aromates finement broyés			oui
Jus de citron			oui
Vinaigre	oui		oui
Tomate séchée			oui
Poudre d'amande	non	oui	oui
Autres...	non	oui	oui
Arômes et Additifs	Non		oui

Seule la tapenade à base d'olive noire peut être appelée « tapenade ».

Dans le cas où des ingrédients particuliers pouvant donner un goût spécifique sont ajoutés, mention doit en être faite dans la dénomination de vente et dans la liste d'ingrédients, avec indication du pourcentage (règlement (UE) n°1169/2011 modifié).



LES INGRÉDIENTS

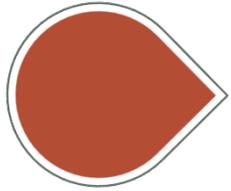
La liste des ingrédients doit figurer dans l'étiquetage.

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.

NB : Dans le cas de l'olive, l'eau n'est pas considérée comme un ingrédient.

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 ;



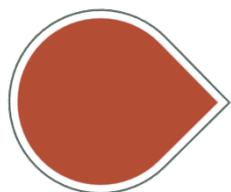
LES INGRÉDIENTS

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 :

- **figure dans la dénomination de vente** ou est généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur ;

Ex. olives noires au piment

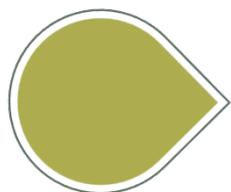
- **est mis en évidence dans l'étiquetage** par des mots, des images ou une représentation graphique ;
- est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire.



LES INGRÉDIENTS

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.

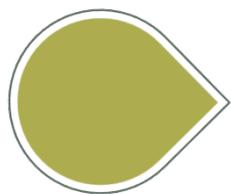
La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre.



LES ALLERGÈNES

Les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances :

- doivent être indiqués dans la liste des ingrédients (sous une dénomination claire)
- être mis en évidence pour être distingué du reste des ingrédients (en gras, souligné...).

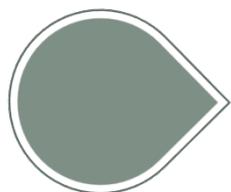


LES ALLERGÈNES

Font notamment partie des substances allergènes :

- les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
- les crustacés
- Les œufs
- **Les poissons**
- Les arachides
- Le soja
- Le lait
- **Les fruits à coque**
- Le céleri
- La moutarde
- Les graines de sésame
- L'anhydride sulfureux et les sulfites
- Le lupin
- Les mollusques

Et tous les produits à base de l'un de ces produits.



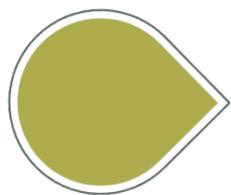
LA QUANTITÉ NETTE

La **masse nette totale** doit figurer dans l'étiquetage.

Elle est exprimée en **unités de masse** (kilogramme, grammes) pour tous les produits non liquides.

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

➔ Le code des bonnes pratiques pour l'olive de table définit les quantités minimales de la masse nette égouttée dans différents types de contenants (souple, verre...), pour les olives entières et non entières.



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.

= Durée de vie du produit

La date de durabilité minimale est généralement exprimée en terme de Date Limite d'Utilisation Optimale ou DLUO, sauf dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement pour lesquelles, c'est une date limite de consommation ou DLC qui est mentionnée.

A noter : seuls les produits munis d'une date limite de consommation doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation (et détruits) dès lors que la date est atteinte.

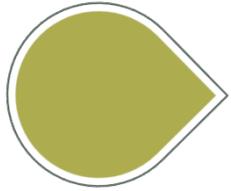


LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

Mentions obligatoires lorsque la Durabilité du produit est :

- Inférieure à 3 mois : « A consommer de préférence avant le ... » suivie du jour et du mois (l'année est facultative)
- Comprise entre 3 et 18 mois : « A consommer de préférence avant fin ... » suivie du mois et de l'année
- Supérieure à 18 mois : « A consommer de préférence 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 DDM.



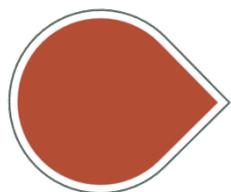
LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

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 pour :

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



LES CONDITIONS DE CONSERVATION

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

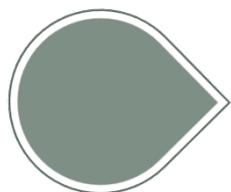
- **Pour les produits pasteurisés**

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

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 avant et après ouverture ».



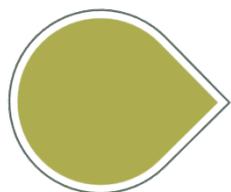
LE CALIBRE

Son indication est obligatoire sur les fûts, les récipients opaques (supérieur à 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.*



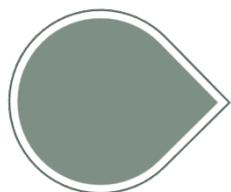
LE N° DE LOT

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

- *A noter : Dans le cadre de la 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 :

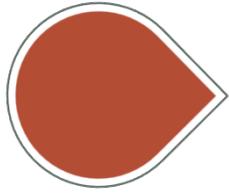
Nom ou raison sociale

+

Adresse

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

A noter : Si le conditionnement est réalisé par un prestataire, il faut indiquer les coordonnées du centre d'emballage précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)



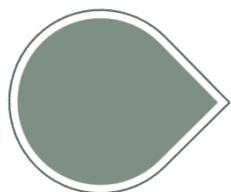
L'ORIGINE DU PRODUIT

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



Modification depuis janvier 2017 :

- L'adhésion à un organisme chargé de récupérer les emballages (*Ecoemballage, Adelphe*) reste obligatoire
 - L'apposition du logo « point vert » devient facultative en France
-
- *Pour autant, votre contrat vous permet si vous le souhaitez de poursuivre l'apposition du marquage. Vous pouvez par conséquent conserver vos packagings en l'état.*
 - *Attention si vous vendez vos produits en dehors du territoire français, restez vigilants sur la réglementation dans d'autres qui impose toujours l'apposition du Point Vert sur les emballages.*



Doivent figurer dans le même champ visuel :

La dénomination de vente

La quantité nette

La déclaration nutritionnelle



Obligatoire depuis le 13 décembre 2016

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRE



Valeur nutritionnelle	Pour 100 g	Pour 1 portion (125g)
Énergie	460 kJ 110 kcal	1288 kJ 308 kcal
Matières grasses	4,6 g	17 g
dont acides gras saturés	2,6 g	10 g
Glucides	11,4 g	45 g
dont sucres	7,8 g	30 g
Fibres alimentaires	1,3 g	5 g
Protéines	7,8 g	30 g
Sel	0,20 g	0,8 g

1 Portion
2 min au micro-ondes

Sans gluten

Pour ce plat :
1288 kJ
308 kcal
15%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

La déclaration nutritionnelle doit apparaître sous forme de tableau (avec les chiffres alignés) ou sous forme linéaire lorsque la place dans l'étiquetage est insuffisante ;

A noter : Lorsque la face la plus grande de l'emballage a une surface inférieure à 10 cm², la déclaration nutritionnelle peut être fournie par d'autres moyens et tout au moins est mise à disposition du consommateur à sa demande.

Certaines informations peuvent être répétées (valeur énergétique ou valeur énergétique + graisses + acides gras saturés + sucres + sel), elles sont alors mentionnées dans le champ visuel principal et dans des caractères supérieur à 1,2 mm.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRE



La déclaration nutritionnelle doit :

- être facilement **accessible et visible**, inscrite **dans un endroit apparent, clairement lisible** ;
- figurer directement sur l’emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci ;
- être imprimée dans un corps de caractère dont la hauteur de «x» est égale ou supérieure à 1,2 mm (0.9 mm si la face la plus grande de l’emballage est inférieure à 80 cm²) ;
- dans une langue facilement compréhensible par les États membres des consommateurs où la denrée est commercialisée (il est possible de faire figurer la déclaration traditionnelle en plusieurs langues).

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRE



Les valeurs déclarées sont les **valeurs moyennes de la denrée** établit sur la base :

- de l'analyse de la denrée effectuée par le fabricant ;
- du calcul effectué à partir de valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisées;
- ou du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées pour la denrée concernée.

La valeur énergétique est calculée en fonction des coefficients fournis par le règlement.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRE



En plus de la quantité, **la composition peut également être exprimée en pourcentage des apports de références.**

Les vitamines et les sels minéraux peuvent être exprimés uniquement en pourcentage des apports de référence.

Il est également possible d'indiquer la valeur énergétique et les quantités de nutriments **par portion** et / ou **par unité de consommation** :

- en plus de l'expression pour 100 g ou 100 ml
- à condition de quantifier la portion ou l'unité de consommation sur l'étiquette à proximité de la déclaration nutritionnelle.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRE



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Olives noires en saumure

Energie 663 kJ / 162 kcal

Matières grasses	14 g
dont – acides gras saturés	1,42 g
Glucides	1,71 g
dont – sucres	0 g
Protéines	0,92 g
Sel	2,2 g

- tous les éléments de la **déclaration nutritionnelle doivent être présentés conjointement dans l'ordre et sous la dénomination indiqués par la réglementation et dans le même champ visuel.**
- le sel est en fait la teneur en équivalent sel calculée à l'aide de la formule :
 $\text{sel} = \text{sodium} \times 2,5$

Si on peut s'inspirer de la table CIQUAL correspondant au produit pour remplir le tableau de la déclaration nutritionnelle, il est fortement conseillé de faire une analyse de sel spécifique pour son produit et de mentionner le taux correspondant dans la tableau (et non le taux indiqué dans la table CIQUAL).

L'AFIDOL a diffusé une circulaire indiquant, pour les principales olives françaises, les valeurs nutritionnelles pouvant être utilisées.

ÉTIQUETTE INCLUANT LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES OBLIGATOIRES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Olives noires en saumure

Energie 663 kJ / 162 kcal

Matières grasses	14 g
dont - acides gras saturés	1,42 g
Glucides	1,71 g
dont - sucres	0 g
Protéines	0,92 g
Sel	2,2 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Olives vertes en saumure

Energie 595 kJ / 145 kcal

Matières grasses	13,9 g
dont - acides gras saturés	1,99 g
Glucides	1,32 g
dont - sucres	traces
Protéines	1,02 g
Sel	4,2 g

Exemple de complément possible à la déclaration nutritionnelle

162 kcal
663 kJ

Portion de 30 g
(5 à 8 olives) :
49 kcal (199 kJ)

145 kcal
595 kJ

Portion de 30 g
(5 à 8 olives) :
49 kcal
(199 kJ)

Dans ce cas, ces indications supplémentaires sont indiquées dans le champ visuel principal.

Étiquette incluant les informations nutritionnelles obligatoires et facultatives

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Olives noires en saumure

Energie 663 kJ / 162 kcal

Matières grasses	14 g
dont - acides gras saturés	1,42 g
Glucides	1,71 g
dont - sucres	0 g
Protéines	0,92 g
Sel	2,2 g

Fibres alimentaires	12,5 g
Calcium	1,71 g
Vitamine A (bétacarotène)	237 µg
Magnésium	70,4 mg

Exceptions à l'étiquetage nutritionnel

Sont dispensés de la mention de la déclaration nutritionnelle

- Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou des récipients dont la face la plus grande à une surface inférieure à 25 cm².
- Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies
 - **directement par le fabricant au consommateur final** (vente à la ferme, marché, AMAP, magasin d'usine, vente réalisée par un artisan, ventes sur Internet à conditions qu'elles ne représentent pas l'intégralité de la source de revenu de l'opérateur)
 - **ou à des établissement de détail locaux fournissant directement le consommateur** » (épiceries, supermarchés et hypermarchés, de proximité situé dans un rayon de 100 km autour de l'opérateur)
 - **en faibles quantités** (entreprise de moins de 10 salarié, avec chiffre d'affaire de moins de 2 millions d'€)

Quid de l'étiquetage nutritionnel simplifié ?

Objectif = lutter contre l'obésité (le système vise plus particulièrement les plats préparés / composés).

Etude menée, en France, auprès de 60 supermarchés de 4 régions à l'automne 2016 pour identifier les bienfaits et comparer 4 systèmes d'étiquetage simplifié. Les résultats de l'étude sont positifs pour 3 des 4 systèmes testés avec un avantage net à la compréhension du système dit « Nutriscore » ou « 5C ».

- Un système de note de A à E et 5 couleurs
- Un calcul fondé sur une formule scientifique mise en place par le Professeur Hercberg (voir openfoodfacts.org)
- Arrêté en avril 2017 avec définition d'un logo définitif

-Système facultatif

-Viendra en supplément de l'étiquetage nutritionnel



LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Pour les olives

Compte tenu de la composition des olives noires en saumure, l'allégation «**Riche en fibres**» peut être utilisée dans les documents commerciaux.

Pour utiliser cette allégation, il faut, en effet, que le produit contienne au moins 6g de fibres pour 100g.

La mention «**naturellement**» ou «naturel» peut accompagner l'allégation dans la mesure où l'olive noire contient naturellement des fibres en quantité suffisante.

Pour l'olive noire, compte tenu des teneurs indiqués dans la table CIQUAL 2013, il est également possible d'utiliser les allégations suivantes :

- **Source de magnésium**
- **Source de fer**
- « **Sans sucre** » ou « **Naturellement sans sucre** ».

Pour l'**olive verte**, au regard de la composition moyenne généralement admise (table CIQUAL 2012), seule l'allégation «**Source de vitamine A** (bétacarotène) peut être admise.



LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES



DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES, OUI... MAIS DANS UN CERTAIN CADRE

Les fabricants restent **libres de mentionner des informations complémentaires** : la compatibilité avec une alimentation végétarienne, apports de référence susceptibles d'intéresser certaines catégories de population...

Cependant, ces mentions doivent :

- **s'abstenir d'induire les consommateurs en erreur ;**
- **n'être ni ambiguës ni déroutantes ;**
- **se fonder sur des données scientifiques pertinentes ;**
- ...Et ne pas prendre le pas sur les mentions obligatoires.

Par ailleurs, l'étiquetage, la présentation et la publicité doivent impérativement **éviter d'attribuer à un aliment des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie.**

*Travaux réalisés grâce
à la contribution
(CVO) collectées par
les ateliers de
transformation*



Afidol
Association Française Interprofessionnelle De l'OLive

ET LA PARTICIPATION DE NOS PARTENAIRES

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

LA RÉGION OCCITANIE
Pyrénées-Méditerranée



Merci de votre attention

*Pour tout renseignement sur l'étiquetage et les normes
commerciales, vous pouvez me contacter*

Alexandra PARIS
Responsable communication & économie
L.D. 04 75 26 90 92
Email : alexandra.paris@afidol.org
Fax. 04 75 26 90 94



LES ALLEGATIONS



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'explicitier 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** : préparé 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** : préparé 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 ».