



INFOLEX

Olea

OLIVES, METTEZ À JOUR VOS ÉTIQUETTES

DEPUIS LE 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, obligatoirement et, dans l'ordre :

- 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.

D'autres éléments comme les acides gras monoinsaturés et polyinsaturés, les vitamines, les minéraux (...) peuvent être indiqués mais leur mention est facultative.

FORME DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE



La déclaration nutritionnelle est présentée sous forme de tableau.

Toutes les mentions de la déclaration doivent figurer dans le même champ visuel.

Les chiffres du tableau doivent être alignés.

Elle 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...).

ATTENTION : l'article 37 rappelle que les informations facultatives ne doivent pas empiéter sur l'espace disponible pour les informations obligatoires.

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.**

Indépendamment de la manière dont les valeurs de la déclaration nutritionnelle sont établies, les opérateurs doivent agir de bonne foi pour garantir un niveau de précision élevé. En particulier, les valeurs déclarées doivent s'approcher des valeurs moyennes de plusieurs lots de denrées alimentaires et ne doivent pas correspondre à la borne inférieure ou supérieure de la fourchette de tolérance donnée.

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.

RÈGLES D'ARRONDIS

Les valeurs nutritionnelles sont arrondies selon les règles établies par la Commission Européenne et que vous pouvez trouver sur : http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2014-09-02_Annexe-1_guidance_tolerances_december_2012_fr.pdf.

Les règles d'arrondis en résumé : voir page 3.

LES DÉROGATIONS À L'OBLIGATION D'INDIQUER LA VALEUR NUTRITIONNELLE

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.

Une autre exception est ouverte pour le règlement européen. Elle concerne les « denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur

final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur ». Cette dérogation était extrêmement floue. Les services de la Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes en ont donné une lecture, courant décembre 2016, qui permet de cadrer cette exception et de déterminer, pour chaque cas, si elle est applicable ou non.

Eclaircissement des notions :

- de « fournies directement par le fabricant au consommateur final » : cela comprend les ventes réalisées par le fabricant à la ferme, sur les marchés, sur les salons, dans le cadre de circuits courts, d'AMAP, dans les magasins d'usine, les ventes réalisées par un artisan (boucher, boulanger, traiteur, poissonnier...) et les ventes réalisées sur Internet à conditions que celles-ci ne représentent pas l'intégralité de la source de revenu de l'opérateur.

- « d'établissement de détail locaux » :
 - cela correspond aux magasins de détail incluant les grandes et moyennes surfaces, les hypermarchés et les commerces alimentaires de proximité ;
 - qui sont situés dans un rayon de 100 km environ autour de l'opérateur. Cette distance pouvant être étendue dans les zones de peuplement peu dense.

- de « faibles quantités » : on considère que si les critères cités ci-dessus sont validés, l'opérateur satisfait, de facto, au critère de « faibles quantités ». Pour ce critère de « faibles quantités », on peut également se référer à l'article 3 du décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008 qui définit la microentreprise : il s'agit d'une entreprise de moins de 10 personnes et ayant un chiffre d'affaire annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

Si vous fournissez des établissements de détail locaux ou si vous fournissez directement au consommateur final et que vous répondez aux critères ci-dessus de manière cumulative, vous êtes donc dispensé d'indiquer les valeurs nutritionnelles sur les étiquettes de vos produits.

Si vous avez déjà changé vos étiquettes et que vous avez

mentionné les valeurs nutritionnelles, ne vous inquiétez pas, vos étiquettes sont bien aux normes !

RÈGLES D'ARRONDIS, EN RÉSUMÉ

| Élément nutritif | Quantité | Arrondi |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Énergie | | à l'unité de kJ/kcal la plus proche (sans décimales) |
| Matières grasses*, glucides*, sucres*, protéines*, fibres*, polyols*, amidon* | ≥ 10 g pour 100 g ou ml | au gramme le plus proche (sans décimale) |
| | < 10 g et > 0,5 g pour 100 g ou ml | au décigramme le plus proche |
| | quantité indétectable ou concentration ≤ 0,5 g pour 100 g ou ml | «0 g» ou «< 0,5 g» autorisé |
| Acides gras saturés*, mono-insaturés*, polyinsaturés* | ≥ 10 g pour 100 g ou ml | au gramme le plus proche (sans décimales) |
| | < 10 et > 0,1 g pour 100 g ou ml | au décigramme le plus proche |
| | quantité indétectable ou concentration ≤ 0,1 g pour 100 g ou ml | «0 g» ou «< 0,1 g» autorisé |
| Sel (Rappel : Sel = sodium x 2,5) | ≥ 1 g pour 100 g ou ml | au décigramme le plus proche |
| | < 1 g et > 0,0125 g pour 100 g ou ml | au centigramme le plus proche |
| | quantité indétectable ou concentration ≤ 0,0125 g pour 100 g ou ml | «0 g» ou «< 0,001 g» autorisé |
| Vitamines et minéraux | vitamine A, acide folique, chlorure, calcium, phosphore, magnésium, iode, potassium | 3 chiffres significatifs |
| | tous les autres vitamines et minéraux | 2 chiffres significatifs |



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

| 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).

OLIVES NOIRES OLIVIÈRE EN SAUMURE

| 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.

