



Les normes commerciales applicables à l'huile d'olive pour le commerce de détail

 **Alexandra PARIS**
Directrice communication & économie - AFIDOL

Cadre géographique

Dans l'Union Européenne

Hors Union Européenne, attention : chaque pays a sa propre réglementation en matière d'étiquetage !

- Se renseigner dans chaque pays cible avant de commercialiser.

Cadre

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

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



Quid des ventes à un professionnel ?

- **Vente en vrac** (l'acheteur conditionne l'huile) :
Le Règlement INCO s'applique mais les mentions obligatoires peuvent apparaître sur le préemballage des denrées ou sur une étiquette attachée à celui-ci ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées livrées. On privilégiera de mentionner au moins la date de durabilité minimale sur l'emballage.
- **Vente de l'huile d'olive conditionnée** : Idem mais possibilité de vendre des contenants étiquetés sous la marque propre (dans ce cas là, on est responsable de la commercialisation) ou sous la marque du distributeur (qui est alors responsable de la commercialisation et qui doit fournir les étiquettes conformes).
 - *A noter : Lorsque la denrée sera remise au consommateur sous la forme d'une unité de vente, l'indication des mentions des articles 9 et 10 du Règlement INCO sera obligatoire, sous la responsabilité du professionnel qui remet l'unité de vente au consommateur. Il faut veiller à fournir suffisamment d'informations pour que l'exploitant livré puisse remplir ses propres obligations.*



Conditions de vente

L'huile d'olive doit être présentée au consommateur final préemballée c'est-à-dire **conditionnée. La vente en vrac est donc interdite.**

Le contenant doit disposer d'un **système de fermeture qui perd son intégrité après sa 1^{ère} utilisation** et comporter un **étiquetage conforme à la réglementation.**

Depuis le 1^{er} novembre 2002, l'huile d'olive ne peut être vendue dans des contenants dont la capacité est supérieure à 5 litres.

Cette réglementation ne s'applique pas pour la restitution aux oléiculteurs.



L'étiquetage



Bien étiqueter son huile d'olive...

+ L'étiquetage : obligation générale d'information

Toute information mentionnée sur l'**étiquetage** (= **tout élément se référant à une denrée alimentaire**)

- **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.**



+ 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.



Mentions obligatoires

Dénomination commerciale	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Huile d'olive de France 	Origine de l'huile d'olive = origine des olives + origine de trituration
		HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.	Définition de la catégorie
Conditions de conservation			Nom ou raison sociale + adresse
N° de lot		Domaine de la Chabane Chemin de la calamande 06000 NICE	Date de durabilité minimale
Point vert		A consommer de préférence avant le : voir emballage A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Protéger de l'air en rebouchant bien la bouteille. N° agrément : O/06/0123 Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 ml : énergie 3 389 kJ / 823 Kcal ; Graisses 91,5 g dont acides gras saturés 12,6 g ; Glucides 0 g dont sucres 0 g ; Protéines 0 g ; Sel 0 g.	N° agrément FranceAgriMer
	Lot A  50 cl	Quantité nette	

Huile d'olive de France

HUILE D'OLIVE MEDITERRANEE FRANCE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

Domaine de la Chabane
Chemin de la calamande
06000 NICE

A consommer de préférence avant le : voir emballage
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Protéger de l'air en rebouchant bien la bouteille.
N° agrément : O/06/0123

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 ml : énergie 3 389 kJ / 823 Kcal ;
Graisses 91,5 g dont acides gras saturés 12,6 g ; Glucides 0 g dont sucres 0 g ; Protéines 0 g ; Sel 0 g.

Lot A **50 cl**

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

1 1 et 2

2

Chaque mention doit être indiquée :

- Dans sa totalité
- Dans la même police, même taille
- Dans le champ visuel principal

Règlement huile d'olive

1 2 3

Ces informations doivent être mentionnées dans le même champ visuel.

Règlement INCO

3

Informations obligatoires

- la **dénomination de la denrée alimentaire**;
- la liste des ingrédients;
- 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**;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients;
- la **quantité nette de denrée alimentaire**;
- la **date de durabilité minimale ou la date limite de consommation**;
- les **conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**;
- le **nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant** du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1;
- le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26;
- un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire;
- pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis;
- une **déclaration nutritionnelle** (à partir du 13 décembre 2016).

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...en détail



La dénomination de vente

C'est la **description de la denrée alimentaire**.

Pour l'huile d'olive, seules peuvent être vendues au consommateur final les dénominations suivantes :

- Huile d'olive vierge extra
- Huile d'olive vierge
- Huile d'olive – composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges
- Huile de grignons d'olive

Obligations :

- Face principale de l'emballage
- Mention dans son entier, même police, même taille de police

Oui : Huile d'olive vierge extra

Non : ~~Huile d'olive VIERGE EXTRA / Huile d'olive vierge / Huile d'olive~~



Le responsable de la commercialisation

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

Nom ou raison sociale

+

Adresse (rue, code postal + nom de la ville)

Cette personne peut être le producteur, le conditionneur ou le metteur en marché.



La quantité nette

Pour l'huile d'olive, elle se situe **entre 0,05 l et 5 l**.

Litres (L.)	Centilitres (Cl.)	Grammes	Hauteur de lettres
≤ 0,05	≤ 5	≤ 50	2 mm
0,2 ≤ quantité < 0,05	20 ≤ qu. > 5	100	3 mm
1 ≤ quantité < 0,2	100 ≤ qu. > 20	250	4 mm
2	200	2000	6 mm
3	300	3000	
5	500	5000	



Arrêté du 20 octobre 1978

La Date de Durabilité Minimale

DDM (ex DLUO)

= **durée pendant laquelle le produit / la denrée alimentaire conserve toutes ses qualités.**

Annoncée par :

- « **à consommer de préférence avant ...** » + indication **Jour / mois / année**

- ou « **à consommer de préférence avant fin** » + **mois/année**



La Date de Durabilité Minimale

Elle est fixée sous la responsabilité du producteur, du fabricant, du conditionneur ou du 1^{er} metteur en marché établi dans la C.E.

Pour l'huile d'olive :

- On instaure généralement une durée de 18 mois **à compter de l'embouteillage.**
- Cette durée n'est pas réglementée.
- En cas de contrôle, **l'huile d'olive doit rester dans les limites fixées par la réglementation de sa dénomination commerciale.**

Pour fixer la DDM :

- Se servir de **l'indice de peroxyde** (= établit la potentialité de l'huile d'olive à rancir); au plus cet indice est élevé, au moins l'huile d'olive va se conserver
- Déguster son huile en début de campagne puis au fur et à mesure de l'année.
- Bien connaître son huile = mieux fixer sa DDM



Les conditions de conservation

L'oxygène et la lumière sont les principales causes de dégradation de la qualité de l'huile d'olive. Il convient donc d'en informer le consommateur.

Exemples :

« A conserver à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur »

« A conserver à l'abri de la **lumière** et de la **chaleur** »



A noter : Depuis le 13 décembre 2014, obligation de faire référence à la protection nécessaire de l'huile d'olive contre la lumière et la chaleur.



Le numéro de lot

Numéro de lot de fabrication ou de conditionnement.

Ce numéro permet d'identifier le lot auquel appartient l'huile d'olive (traçabilité).

= ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. (directive 2011-91)

Le lot est déterminé dans chaque cas par le producteur, fabricant ou conditionneur de la denrée alimentaire en question, ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de l'Union.

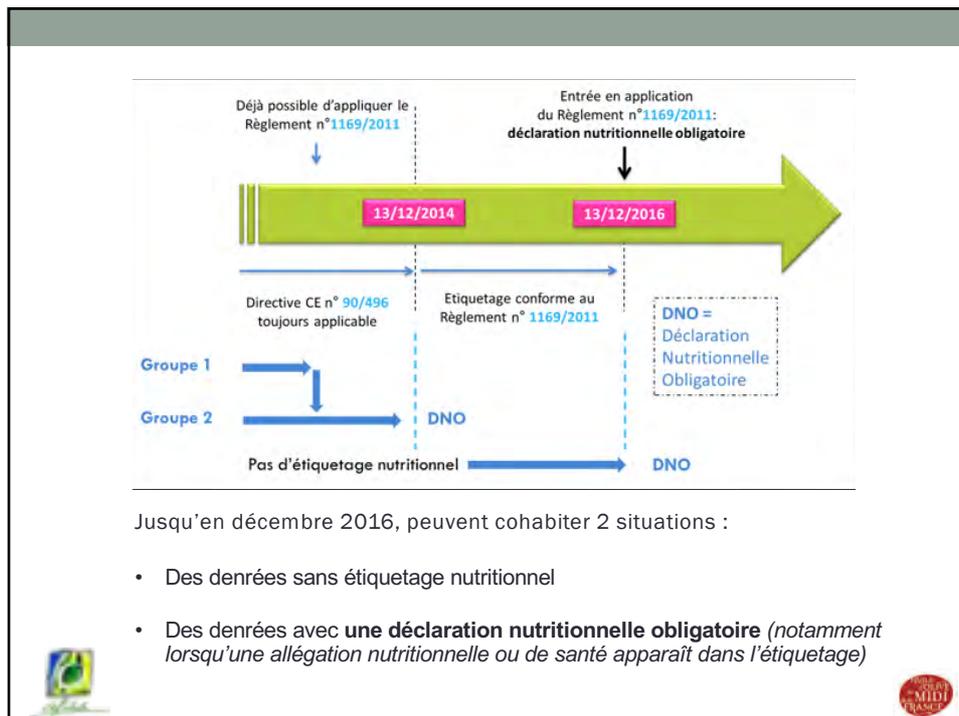
Il est généralement précédé de la lettre L.

Le numéro de lot peut être remplacé par la DDM si celle-ci est indiquée sous la forme, au minimum, «jour/mois/année ».



La déclaration nutritionnelle





La déclaration nutritionnelle obligatoire



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 ;
- tous les éléments de la **déclaration nutritionnelle doivent être présentés conjointement** dans **l'ordre indiqués par la réglementation et dans le même champ visuel**.

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.



Étiquette incluant les informations nutritionnelles obligatoires

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie (kJ)	3 700	Energie (kJ)	3 300
Energie (kCal)	890	Energie (kCal)	820
Matières grasses (g)	495	Matières grasses (g)	90
dont acides gras saturés (g)	15	dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	0	Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0	dont sucres (g)	0
Protéines (g)	0	Protéines (g)	0
Sel (g)	0	Sel (g)	0

Exemple de complément possible à la déclaration nutritionnelle



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	
Energie	3 700 kJ / 899 kcal
Matières grasses	100 g
dont – acides gras saturés	14 g
Glucides	0 g
dont – sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamines E	25 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 établissements 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 salariés, 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

sera en supplément de l'étiquetage nutritionnel



Les allégations nutritionnelles

Pour l'huile d'olive

Compte tenu de la quantité raisonnable journalière d'huile d'olive pouvant être consommée (soit 20 à 35 mL c'est-à-dire 1 à 2 cuillères à soupe), **quatre allégations nutritionnelles peuvent être utilisées pour l'huile d'olive** compte tenu de sa composition et des règles édictées par la réglementation :

- **Riche en graisses mono-insaturées** dans la mesure où l'huile d'olive contient plus de 45 % d'acides gras dérivés de graisses mono-insaturées et que l'énergie fournie par ces graisses représente plus de 20 % de l'apport énergétique de l'huile d'olive.
- **Riche en vitamine E** : l'huile d'olive contient en moyenne 25 mg de vitamine E pour 100 g soit 200 % des apports de référence (consommée journalièrement en quantité raisonnable, l'huile d'olive apporte 37 à 65 % des apports de référence).
- **Riches en graisses insaturées**
- **Source de vitamine K** : l'huile d'olive contient entre 12,5 et 82,1 µg de vitamine K

A noter : La mention « **naturellement** » ou « naturel » peut accompagner l'allégation dans la mesure où l'huile d'olive contient naturellement les composés mis en avant.

ex. « Naturellement riche en vitamine E »



Règlement (CE) n° 1924 / 2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires



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 2012, 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 obligatoires spécifiques



Mentions obligatoires

La catégorie d'huile d'olive

Cette mention a été rendue obligatoire par le règlement CE n° 1019/2002, elle peut figurer sur l'étiquette principale ou sur la contre-étiquette.

Elle doit être mentionnée de façon claire et indélébile en plus de la dénomination commerciale.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

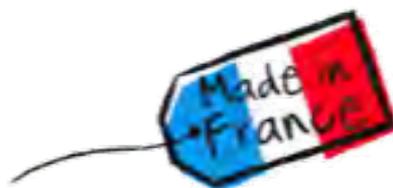
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques

HUILE D'OLIVE VIERGE

Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques



L'origine





L'Origine de l'huile d'olive

Depuis le 1^{er} juillet 2009, l'indication de l'origine de l'huile d'olive est **obligatoire** pour les **huiles d'olive vierges et vierges extra** (interdiction de mentionner l'origine pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives).

Depuis le 13 décembre 2014, la mention de l'origine doit figurer sur **la face avant** de l'emballage.



L'Origine de l'huile d'olive

Dans l'Union Européenne, l'origine de l'huile d'olive est définie doublement :

- Par la lieu de récolte des olives

ET

- Par le lieu de trituration des olives

Pour les huiles d'olive des pays tiers, l'origine est définie par le lieu de trituration (lieu de la dernière transformation substantielle).




L'origine

Le nom géographique doit être mentionné sur l'étiquette ou sur l'emballage.

Il peut désigner :

- Un terroir enregistré (A.O.P., I.G.P.)
- Un pays de l'Union Européenne
- La Communauté Européenne
- Un pays tiers

*L'origine*

Les marques commerciales / noms d'entreprises

Seuls les noms de marques ou d'entreprises enregistrés avant le 31 décembre 1998 (ou le 31 mai 2002 pour certaines) peuvent se référer à un nom géographique.

Il n'est aujourd'hui plus possible d'enregistrer un nom de marque ou d'entreprise pour une huile d'olive faisant une référence à un nom géographique.



N° d'agrément opérateur

Opérateurs

- commercialisant au niveau du commerce de détail de l'huile d'olive vierge extra, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive (composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge) ou de l'huile de grignon d'olive
- dont les installations de conditionnement sont basées en France ou qui font appel à un conditionneur dont les installations sont situées en France

Concerne :

- les Conditionneurs négociants
- les Moulins et coopératives oléicoles
- les Exploitations et domaines oléicoles
- les Conditionneurs à façon



Ce numéro est attribué par France Agrimer (04 92 79 41 65).

Il doit figurer sur l'emballage.



Les Appellations d'Origine



Depuis le 1^{er} janvier 2012, les mentions «AOC» et «Appellations d'Origine Contrôlées» sont définitivement remplacées par les mentions «AOP» et «Appellation d'Origine Protégée».

↳ Article 6 du Décret du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles

- ↳ L'apposition du logo est obligatoire
 - ↳ taille minimale = 15 mm
 - ↳ Texte en Times Roman
 - ↳ Code couleur : logo bicolore rouge et or, texte en rouge
 - ↳ Possibilité de noir et blanc uniquement sur ce sont les seuls couleurs d'encre présentes sur l'emballage



- ↳ Pour l'huile d'olive de Provence :
 - Pas d'AOP
 - Conserve : « AOC huile d'olive de Provence » + le logo AOC



Les produits en A.O.C. ou en A.O.P. doivent mentionner :

- Le nom (prévu dans le décret) de l'Appellation d'Origine
- La mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « A.O.C. » ou « Appellation d'Origine Protégée » ou « A.O.P » (*sauf Haute-Provence et Nîmes dont le cahier des charges impose la mention « Appellation d'Origine Protégée »*)
- le logo AOP ou AOC

Si, en dehors de l'adresse du responsable de la commercialisation, est indiqué le nom d'une marque ou d'une exploitation, le nom de l'Appellation doit être répété entre les mots « Appellation » et « Contrôlée / Protégée »

Exemple : « Appellation olives de Nice Protégée »

Choix est laissé aux opérateurs de mentionner ou non l'organisme de contrôle de l'appellation d'origine sur l'étiquetage.



Le bio



L'Agriculture Biologique

○ 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





o **Pour les produits en conversion :**

Seuls les produits agricoles non transformés et les denrées alimentaires composées d'un unique ingrédient végétal d'origine agricole peuvent porter l'indication "**produit en conversion vers l'agriculture biologique**", et seulement cette indication.

Pour ce produit ou cet ingrédient, une période de conversion d'au moins douze mois avant la récolte doit avoir été respectée.

Les mélanges de produits végétaux et les mélanges de produits bio et en conversion ne sont pas autorisés.

Dans l'étiquetage, la même taille de caractères doit être utilisée pour toute l'indication. Celle-ci doit apparaître dans une couleur, une taille et un style de caractère qui ne la fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente



Le point vert





Le point vert

Article L 541-10 du code de l'environnement – *Responsabilité élargie du producteur*

Le producteur, le distributeur ou l'importateur de produits générateurs de déchets doit contribuer ou pourvoir à l'élimination des déchets d'emballages qui résultent de la consommation par les ménages de leurs produits.

- Soit mettre en place une consigne obligatoire ou un système de reprise autorisé et contrôlé par les pouvoirs publics
- Soit **contribuer à un système collectif agréé** qui favorise le développement des collectes sélectives d'emballages (Adelphe SA, Eco-emballages SA).



La déclaration détaillée



Obligatoire pour toutes les entreprises mettant en marché plus de 180 000 unités de vente.

Contribution totale =

(contribution par unité d'emballage + contribution au poids du matériau)
x coefficient d'éco-modulation (bonus/malus)



La déclaration sectorielle

Pour les entreprises mettant en marché moins de 180 000 unités de vente :

- Déclaration détaillée
- Ou Déclaration sectorielle

Les tarifs sont fixes pour chaque UC (unité consommateur, soit la plus petite unité emballée que le consommateur peut consommer).

Ex. 1 bouteille 75 cl = 1 UVC = 1 UC
 1 coffret 1 bouteille 50 cl + 1 bocal 250 g = 1 UVC = 1 UC

Tarif Epices & condiments : 0,0062 € / UC
Fruits & légumes : 0,0029 € / UC

Toutefois, **le montant annuel minimum facturé est de 80 €HT.**

Ex. 5 000 bouteilles x 0,0062 = 31 € ⇒ 80 € facturé
 15 000 bouteilles vendues x 0,0062 = 93 € ⇒ 93 € facturé




L'adhésion à un organisme qui se charge de récupérer les emballages dont les détenteurs finaux sont les ménages, quel que soit le circuit de distribution, implique l'obligation d'apposer le « point vert » sur l'emballage de tout produit commercialisé en France.

Axe central vertical du logo



Pêche pointée vers la gauche (couleur claire impérative)

Pantone 382 C
Équivalent quadricouleur :
Cyan 30 %
Jaune 100 %



Impression sur fond clair, logo vert
Pantone 350 C et vert
Pantone 382 C

Pêche pointée vers la droite (couleur foncée impérative)

Pantone 350 C
Équivalent quadricouleur :
Cyan 100 %
Jaune 100 %
Noir 70 %



Impression sur fond foncé, logo vert
Pantone 350 C et vert
Pantone 382 C avec un fil et blanc

Aplat avec une couleur en surimpression



Une couleur sur fond blanc



En réserve blanche dans un aplat



Diamètre minimum : 3 mm
 Taille conseillée : 10 mm





Deux organismes sont agréés pour gérer le système collectif de collecte des déchets :

Adelphe (93 – 95 rue de Provence 75009 PARIS)

Té debate. 01 81 69 05 50 ou 0810 00 86 90

Email : entreprises@adelphe.fr / contact@adelphe.fr

Contact : Christine ENAULT (admission et déclaration) : 01 81 69 05 59

Web : www.adelphe.fr

Eco-emballages (50 – 52 boulevard Haussman 75009 PARIS)

Té debate. 01 81 69 06 00 ou 0810 00 17 23

Email : conseillers.entreprises@ecoemballages.fr

Web : www.ecoemballages.fr / www.eco-declaration.com



Attention : L'adhésion à Eco-emballages ou Adelphe confère un droit de licence d'utilisation du Point Vert sur le territoire français uniquement.

Si vous commercialisez des produits à l'étranger, vérifiez si l'apposition du Point Vert est soumise ou non à l'autorisation d'une entité titulaire de droits sur le point vert sur chaque marché concerné.

Pour vous aider :

<http://www.pro-e.org/>

http://www.valorlux.lu/valorlux/point_vert_en_europe



Triman



Décret du 23 décembre 2014

Suis-je concerné ?

Oui

- Si vous êtes metteur sur le marché français (producteurs, importateurs et distributeurs) de produits recyclables soumis à un dispositif de Responsabilité Élargie du Producteur et qui relèvent d'une consigne de tri.

Non

- Les emballages ménagers en verre ne sont pas concernés.

Le logo Triman est-il obligatoire ? Sur quels supports ?

- Oui, c'est une obligation légale à compter du 01/01/2015.
- La mention du Triman est possible de différentes manières sur le produit, la notice ou l'emballage, ou tout autre support y compris dématérialisé (site internet).

Guide d'utilisation détaillé de l'ADEME disponible gratuitement :

- <http://www3.ademe.fr/internet/guide-utilisation-triman/form.asp>
- Ou sur demande à alexandra.paris@afidol.org



11 La dénomination commerciale

1 Origine de l'huile d'olive

2 Date de Durabilité Minimale

3 N° d'agrément FranceAgriMer

4 Point vert

5 Numéro de lot

1 HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

2 Définition de la catégorie

3 HUILE D'OLIVE FRANCE

4 Moulin du Sorbier
chemin de la calamande
04179 Crispin les Bains

5 Nom / Raison sociale et adresse

A consommer de préférence avant fin : voir bouchon
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

6 N° agrément M/04/0123

7 Conditions de conservation

8 Lot A

9 75 cl

10 Quantité nette

11 Triman (hors emballages verre)

1 La dénomination commerciale

2 Origine de l'huile d'olive

3 Date de Durabilité Minimale

4 N° d'agrément FranceAgriMer

5 Point vert

6 Numéro de lot

1 HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

2 Définition de la catégorie

3 AOP HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

4 Moulin du Sorbier
chemin de la calamande
04179 Crispin les Bains

5 Nom / Raison sociale et adresse

A consommer de préférence avant fin : voir bouchon
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

6 N° agrément M/04/0123

7 Conditions de conservation

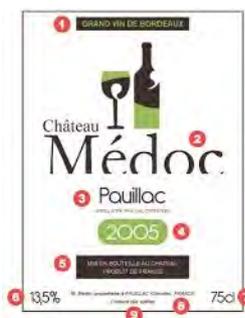
8 Lot A

9 75 cl

10 Quantité nette

11 Triman (hors emballages verre)

Mentions facultatives



Extrait à froid / Première Pression à froid

Variété d'olive

Oléiculteur - Producteur

Caractéristiques organoleptiques

Acidité / indice de peroxyde

Code emballer

Année de récolte

Huile d'olive vierge extra
Produit de France

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques

**Extraite à froid
Olivière**

A consommer de préférence avant fin mars 2015
A conserver à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur

Moulin de la Bastide

Producteur
Place du village

10205 Olivera

**Huile d'olive fruitée (arômes de plant de tomate) avec
une très légère amertume**

Lot n° 1/B

75 cl

EMBxxxx

2013

1249 NO

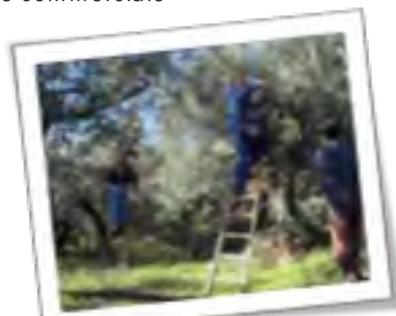


Mentions facultatives

La mention « oléiculteur » ou « producteur »

Cette mention peut être indiquée sur l'étiquette à condition :

- Que l'huile soit obtenue à partir de la production d'olives du producteur (hors lot commun)
- Que la mention soit incluse dans l'adresse commerciale



Mentions facultatives



Première pression à froid / Extrait à froid

Le terme « à froid » ne peut être utilisé qu'à condition que l'huile d'olive vierge ou vierge extra soit obtenue à moins de 27° C.

Le terme « première pression à froid » peut être indiqué si les olives sont triturées par un système d'extraction de type traditionnel (avec presses hydrauliques).

Le terme « extrait à froid » peut être indiqué si les olives sont triturées par un système d'extraction de type percolation ou centrifugation.



Mentions facultatives

Caractéristiques organoleptiques



⇒ L' étiquetage peut comporter comme mention, l'indication des caractéristiques organoleptiques, c'est-à-dire un descriptif aromatique (odeurs et goûts), seulement pour les huiles d'olive vierge ou vierge extra.

Ces mentions sont soumises à **l'obligation générale d'information** vis-à-vis du consommateur (pas de tromperie, ne pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur) et doivent pouvoir **être prouvées**.



Mentions facultatives

Caractéristiques organoleptiques



Certaines mentions sont toutefois plus strictement encadrées et ne peuvent figurer sur l'étiquetage que si elles sont fondées sur les résultats d'une évaluation effectuée selon la méthode du Conseil Oléicole International validée par le règlement (CEE) n° 2568/91.

Il s'agit des mentions :
« fruité », « fruité mûr », « fruité vert », « amer » et « piquant » éventuellement accompagné des termes **« léger », « moyen » ou « intense » et des termes « équilibrée » et « douce »**.



Caractéristiques organoleptiques



Les marques contenant au moins un des termes soumis à la mise en place d'un jury et enregistrées avant le 1^{er} mars 2008 peuvent ne pas être conformes à la réglementation jusqu'au 1^{er} novembre 2011.



Le taux d'acidité



Le **taux d'acidité** ne peut être mentionné que s'il est accompagné de la mention dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel

-
- de **l'indice de peroxyde,**
- **de la teneur en cires**
- et de **l'absorbance dans l'ultraviolet.**



La ou les variétés



Il est possible de mentionner la ou les variétés dont l'huile est issue à condition que ces variétés ne fassent pas référence à un lieu géographique.

Exemples :

- Aglandau
- Grossane
- Verdale de l'Hérault
- Rougette de l'Ardèche



La date de récolte



Peut figurer uniquement :

- pour les huiles d'olive vierge et vierge extra
- lorsque 100 % du contenu de l'emballage provient de cette récolte.





Mentions interdites ou déconseillées




- « Produit naturel » : cette mention n'est plus tolérée par la DGCCRF.
- Origine régionale en dehors de toute A.O.C, A.O.P. ou I.G.P.
- Etiquetage confusionnel
Par exemple :
 - « Mis en bouteille à ... ou en ... »
 - « Extraite à partir des olives récoltées au domaine »
 - « Huile provenant exclusivement d' olives récoltées au domaine »
 - « Huile de pays »
- Allégation santé telle que « la vitamine E contribue à prévenir les risques d'ostéoporose »






**Merci de votre
attention**

Alexandra PARIS
Responsable communication & économie

Tél. 04 75 26 90 92
Email : alexandra.paris@afidol.org

