



# 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.



## 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

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

Responsabilité

## 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

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.

## 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 cm<sup>2</sup>*

## 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 ;
- 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) pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis ;
- l) une déclaration nutritionnelle (à partir du 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 noires au naturel (conservées en saumure forte sans traitement de désamérisation)
- Olives noires au sel sec (traitées sans désamérisation par couches alternées d'olives et de sel)
- Olives noires piquées au sel
- Olives noires à la Grecque (traitées par une lessive légère de désamérisation et conservées par saupoudrage de sel)
- Olives noires confites (traitement de désamérisation + oxydation à l'air à partir d'olives vertes ou tournantes – conservation en saumure)
- Olives cassées au naturel (fruits éclatés sans traitement de désamérisation)
- Olives cassées (fruits éclatés + désamérisation rapide dans une lessive légère)
- Olives tailladées (olives tailladées en long – peau + pulpe – conservées dans une saumure vinaigrée ou non)
- Olives pasteurisées



## LA DÉNOMINATION COMMERCIALE

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

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

DENOMINATIONS	TAPENADE <sup>2</sup> OU TAPENADE NOIRE (% minimum)	TAPENADE <sup>2</sup> VERTE (% minimum)	OLIVADE (% minimum)
<b>INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES 1</b>			
- Olives noires <sup>1</sup> <i>olives noires à la grecque sans saumure</i> <i>olives noires au naturel conservées en saumure ou sans saumure</i>	70 %	0 %	} 50 %
- Olives vertes <i>olives vertes confites ou au naturel</i>	0 %	65 %	
- Câpres	3 %	3 %	non
- Anchois, pâte d'anchois ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoïade...)	0,5 % d'anchois <sup>2</sup>	0,5 % d'anchois <sup>2</sup>	non
- Huile d'olive exclusivement	oui	oui	non
- Aromates finement broyés	oui - maximum 5 %	oui - maximum 5 %	non
<b>INGRÉDIENTS FACULTATIFS 1</b>			
- Cognac ou eau de vie	oui	oui	oui
- Câpres	non	non	oui
- Anchois, pâte d'anchois, ou dérivés d'anchois (crème d'anchois, anchoïade...)	non	non	oui
- Aromates finement broyés	non	non	oui
- Jus de citron <sup>4</sup>	oui	oui	oui
- Vinaigre, tomate séchée <sup>4</sup>	oui	oui	oui
- Autres : poudre d'amandes, ... <sup>4</sup>	non	oui	oui
<b>INGRÉDIENTS ADMIS 1</b>			
- Emulsifiant, exhausteur de goût, épaississant (par exemple : gomme xanthane, gomme de guar, farine de caroube,...), colorant, arôme.	non	non	oui

<sup>1</sup> En cas d'utilisation d'olives noires confites, oxydées artificiellement en présence de gluconate de fer, conservées en saumure dans des boîtes ayant subi un traitement thermique, le produit est dénommé tapenade sans autre qualificatif et la nature des olives figure dans la liste des ingrédients.  
<sup>2</sup> Pour la tapenade, le mélange olives noires / olives vertes est interdit.  
<sup>3</sup> La tapenade issue de l'agriculture biologique peut ne pas contenir d'anchois.  
<sup>4</sup> 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 la liste des ingrédients avec indication du pourcentage.



## 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 : "ingrédients".

*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.



## LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

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

La date de durabilité minimale 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.



## 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 de l'indication 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 ½), 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 nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène et la traçabilité, il est fait obligation à chacun de tenir une traçabilité écrite pour la partie dont il a la responsabilité.*



## LE RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION

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

Nom ou raison sociale

+

Adresse

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



## L'ORIGINE DU PRODUIT

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

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

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



## LE POINT VERT

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

- Ecoemballage
- Adelphe



Doivent figurer dans le même champ visuel :

La dénomination de vente

La quantité nette

La 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 ;

*A noter : Lorsque la face la plus grande de l'emballage a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, 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 cm<sup>2</sup>) ;
- 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 : sel=sodium × 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 correspond dans la tableau (et non le taux indiqué dans la table CIQUAL).

## Étiquette incluant les informations nutritionnelles obligatoires

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g  
Olives noires en saumure

Energie	534 kJ / 130 kcal
Graisses	14 g
dont - acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
dont - sucres	0,92 g
Protéines	0,92 g
Sel	2,20 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g  
Olives vertes en saumure

Energie	514 kJ / 125 kcal
Graisses	13,2 g
dont - acides gras saturés	0,54 g
Glucides	0,54 g
dont - sucres	0,97 g
Protéines	0,97 g
Sel	4,20 g

Exemple de complément possible à la déclaration nutritionnelle

130 kcal 534 kJ
Portion de 30 g (5 à 8 olives): 39 kcal (160,2 kJ)

125 kcal 514 kJ
Portion de 30 g (5 à 8 olives): 37,5 kcal (154,2 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	14 g
Calcium	1,71 mg
Vitamine A (bêta-carotène)	237 µg
Magnésium	70,4 mg

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Olives noires en saumure	
Energie	534 kJ / 130 kcal
Graisses	14 g
dont - acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
dont - sucres	0 g
Protéines	0,92 g
Sel	2,20 g
Fibres alimentaires	12,5 g
Calcium	58,4 mg
Vitamine A (bêta-carotène)	237,0 µg
Magnésium	70,4 mg

## 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** (bêta-carotène) peut être admise.

## LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

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

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

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

+ n° de code de l'organisme certificateur

+ logo communautaire obligatoire

+ logo AB facultatif

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



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

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

+ n° de code de l'organisme certificateur

+ logo communautaire facultatif

+ logo AB facultatif

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

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

### ○ Denrées avec certains ingrédients biologiques :

Pas de logos : ni communautaire ni « AB »

La liste des ingrédients indique

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

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

En résumé



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 »
- 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 Nice Contrôlée »



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

### •« Conditionné sous atmosphère protectrice»

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

## LIÉES AU PRODUIT EN GÉNÉRAL



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

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

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

- Informations du groupe 1 :

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

- Informations du groupe 2 :

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

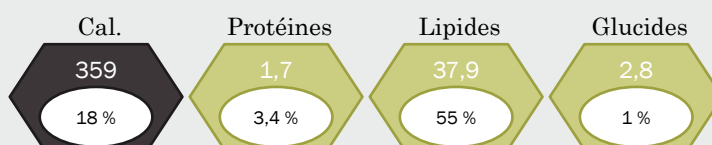
*A noter : Les informations de groupe 2 doivent obligatoirement être utilisées lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium.*

Exemple.

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

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g :

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



Exemple.

*Olives vertes picholine et étiquetage nutritionnel*

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g :

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





## QUELQUES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Faible valeur énergétique

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

Faible teneur en sucres

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

Pauvre en sodium

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

Source de fibres

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

Riche en fibres

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

Source de vitamine ou minéral

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

Riche en vitamine ou minéral

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

## LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES POSSIBLES

### ○ Source de

- Fibres ≥ 3 g / 100 g
  - ↳ tanche, grossane
- Vitamines E ≥ 1,8 mg / 100 g
  - ↳ lucques
- Fer ≥ 2,1 mg / 100 g
  - ↳ lucques, picholine, olives vertes cassées, tanche

### ○ Riche en

- Fibres ≥ 6 g / 100 g
  - ↳ olives vertes cassées
- Vitamines E ≥ 3,6 mg / 100 g
  - ↳ picholine, olives vertes cassées, cailletier, tanche, grossane
- Fer ≥ 4,2 mg / 100 g
  - ↳ olives vertes cassées

## LES ALLÉGATIONS

## LES ALLÉGATIONS

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

## PRINCIPALES ALLÉGATIONS AUTORISÉES

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

**VENTE EN VRAC**

### Ventes de denrées non préemballées, vendues en vrac

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac. C'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballé à la demande du client au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, traiteur...).

Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité de ce qui est proposé à la vente en mentionnant :

- **la dénomination de vente**
- **l'état physique du produit** (ex. décongelé)
- **le prix de vente** (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas)

Merci de  
  
 votre  
 attention

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

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