

L'ÉTIQUETAGE DES OLIVES – GÉNÉRALITÉS

Cette fiche résume les obligations liées à l'étiquetage des olives de table, en France, au consommateur final.

Les règles applicables sont issues :

- Règlement (UE) n° 1169/2011 pour l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (dit règlement INCO).

- Guide des pratiques loyales pour les olives de table - édition 2018.

Plus d'informations sur : <https://www.franceolive.fr> - espace confiseurs - Olives de table : réglementation, étiquetage.

GÉNÉRALITÉS

L'étiquetage **ne doit pas induire en erreur** le consommateur. Il doit être **clair et compréhensible** afin d'aider le consommateur dans ses choix. Toutes les mentions, facultatives comme obligatoires, doivent pouvoir être prouvées par le responsable de la commercialisation.

L'étiquetage doit être présent directement sur l'emballage, ou attaché à celui-ci. Les mentions doivent

être imprimées et non manuscrites.

Il doit comporter l'ensemble des mentions obligatoires à un endroit apparent, écrites de manière claire, lisible, visible, **dans une hauteur de police de minimum 1,2¹ mm** (hauteur du «x»), avec un contraste significatif entre les caractères imprimés et le fond et en français pour les produits vendus en France (art. R 412-7 du code de la consommation).

¹0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm²

LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Pour les olives de table, 11 mentions sont obligatoires :

- la **dénomination commerciale***, composée du terme «olives» accompagné de l'identification du type commercial : olives vertes, olives noires, olives au naturel, olives cassées au naturel, olives cassées (...)
- la **quantité nette*** : masse nette totale et masse nette égouttée. La mention doit faire minimum 3 mm de hauteur pour les contenants de 51 à 200 g, 4 mm entre 201 et 1 000 g et 6 mm au-delà de 1 000 g ;
- la **date de durabilité minimale** sous la forme «à consommer de préférence avant fin (ou avant le)» ;
- les **conditions particulières de conservation** des olives avant et après ouverture. La température de conservation doit être indiquée si les olives ne se conservent pas à température ambiante ;
- le **nom ou la raison sociale** et l'**adresse** du responsable de la commercialisation ;
- le **numéro de lot** ;
- la **liste des ingrédients** précédée de la mention «Ingrédients» et reprenant tous les ingrédients nécessaires (hormis l'eau dans le cas de la saumure) dans l'ordre décroissant de leur importance ;
- la **quantité des ingrédients** lorsque ceux-ci figurent dans la dénomination de la denrée alimentaire, sont mis en évidence dans l'étiquetage (image, dessin...) ou sont essentiels pour caractériser la denrée ;
- la **déclaration nutritionnelle** ;

- le **calibre*** des olives si le contenant est opaque ;
- Le logo Triman et les infos-tri.

La dénomination commerciale et la quantité nette doivent apparaître dans le même champ visuel.

A noter : Pour les emballages dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm², l'étiquetage peut ne comporter que la dénomination commerciale, la quantité nette et la date de durabilité minimale. Les autres informations devant être fournies par d'autres moyens.

* Pour la liste et les définitions des dénominations, modalités de calcul de la quantité nette, calibres... se référer au Guide des pratiques loyales pour les olives de table.

ALLERGÈNE ? Les allergènes doivent être indiqués clairement dans l'étiquetage. Une liste des substances allergènes est définie en annexe du Règlement n°1169/2011. Parmi les ingrédients pouvant être utilisés pour la préparation des olives de table, sont considérés comme allergènes : moutarde, anchois (poissons en général), arachide, fruits à coque, céleri...

Si aucun ingrédient allergène n'est utilisé, vous pouvez :

- ne rien indiquer
- ou, par principe de précaution, «Peut contenir des traces d'allergènes alimentaires».

1 La dénomination commerciale

2 Variété

3 Origine

4 Nom / Raison sociale et adresse

5 Ingrédients

6 Date de Durabilité Minimale

7 Conditions de conservation

8 Numéro de lot

9 Quantité nette

10 Valeurs nutritionnelles moyennes

11 Logo Triman et infos-tri

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energies	xxx kJ / xxx kCal
Matières grasses	xxx g
dont acides gras saturés	xx g
Glucides	xx g
dont sucres	xx g
Protéines	xx g
Sel	xx g

1 La **DÉNOMINATION COMMERCIALE** reprend le terme «olives» accompagné du type commercial, éventuellement complété du mode de présentation.

2 La **VARIÉTÉ** à condition que les fruits mis en oeuvre proviennent exclusivement de la variété botanique indiquée.

3 L'**ORIGINE**. Elle est obligatoire pour les olives importées. Pour les olives d'importation transformées ou reconditionnées en France, l'indication peut être «olives d'importation». Pour les Picholines et les Lucques importées, le pays d'origine doit obligatoirement être mentionné (la mention «olives d'importation» ne peut être utilisée).

Une indication d'origine plus locale / régionale peut être mentionnée à condition que 100 % des olives viennent bien du lieu indiqué.

A noter : pour les Olives de France, l'origine ayant son importance aux yeux du consommateur, il est important de la valoriser sur l'étiquette (avec le logo Olive 100% France par ex.).

4 Le **NOM OU LA RAISON SOCIALE** et l'**ADRESSE** du responsable de la commercialisation.

5 La **LISTE DES INGRÉDIENTS**, indiquée par ordre décroissant d'importance et accompagné du pourcentage de l'ingrédient (lors de la mise en oeuvre / l'eau n'est pas un ingrédient dans le cas d'une saumure).

6 La **DATE DE DURABILITÉ MINIMALE** doit être indiquée avec la mention «à consommer de préférence avant fin» accompagnée du mois /année (ou «avant le» + le jour/mois/année). La date peut être indiquée à un autre endroit de l'étiquetage à condition d'indiquer cet endroit. Elle est sous la responsabilité du metteur en marché. Plus d'information : https://www.franceolive.fr/wp-content/uploads/Rappel_des_normes_des_produits_à_base_dolives_.pdf

7 Pour les olives, les **CONDITIONS DE CONSERVATION** doivent faire apparaître les conditions de conservation après ouverture (durée, température). Lorsque les olives doivent

être conservées au frais avant ouverture, une mention doit le préciser sur l'étiquetage.

8 Le **NUMÉRO DE LOT** contribue à la traçabilité du produit. Il est indiqué par la lettre L suivi de chiffres, de lettres ou de mots choisis par le responsable de la commercialisation. Lorsque la date de durabilité minimale est sous la forme «jour/mois/année», elle peut remplacer la mention du numéro de lot. L'obligation de traçabilité reste la même.

9 Les **VALEURS NUTRITIONNELLES** doivent être mentionnées pour les olives de table (sauf les opérateurs qui ne commercialisent qu'en vente directe). Ces valeurs varient pour chaque variété et préparation. Il est nécessaire d'établir pour chaque lot, le taux de sel. Pour le reste des valeurs, vous pouvez soit faire faire les analyses à un laboratoire spécialisé soit reprendre les indications nutritionnelles correspondantes à la variété. Précisions sur la circulaire dédiée (<https://www.franceolive.fr/wp-content/uploads/2017/01/InfoplexOlea-2-2016-Declaration-nutritionnelle-Olives.pdf>).

10 La **QUANTITÉ NETTE** est indiquée en masse nette totale et en masse nette égouttée lorsque les olives sont présentées en saumure. Pour les quantités minimales et le contrôle métrologique : voir le Guide des pratiques loyales pour les olives de table (point 5.4).

11 Le **LOGO TRIMAN** est obligatoire pour tous les contenants depuis le 1^{er} janvier 2022 (il remplace le point vert désormais interdit). Il doit être mentionné sur l'étiquetage et doit être accompagné d'indications sur le tri des emballages disponibles auprès de votre éco-organismes (Adelpho, Citéo, Leko).

Attention ! Les mentions facultatives ne doivent pas empiéter sur l'espace disponible pour les informations obligatoires. Toute indication sur l'étiquette doit pouvoir être prouvée.