



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.

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 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



LES MENTIONS PRINCIPALES

La dénomination commerciale 1

Origine 3

Ingrédients 5

Date de Durabilité Minimale 6

Numéro de lot 8

Quantité nette 9

Logo Triman et infos-tri 11

1 **OLIVES VERTES**

2 **PICHOLINE**

3 Olive 100% France

4 Olive Duchamp
Mas de l'olivier
chemin de la calamande
30190 Marguerittes

5 Ingrédients : Olives, sel (1%)

6 A consommer de préférence avant fin : voir couvercle

7 A conserver au frais après ouverture.

8 Lot A

9 Poids net : 350 g
Poids net égoutté : 210 g

10

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

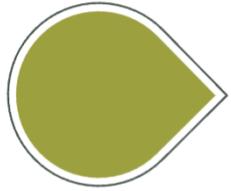
2 Variété

4 Nom / Raison sociale et adresse

7 Conditions de conservation

11

> Si des substances allergènes sont utilisées, il est obligatoire de les mettre en évidence dans l'étiquetage.

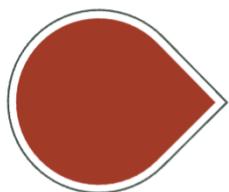


LA DÉNOMINATION COMMERCIALE

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.



LES INGRÉDIENTS

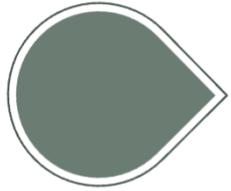
La liste des ingrédients doit figurer dans l'étiquetage.

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 ;

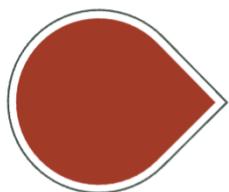


LA QUANTITÉ NETTE

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.



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.

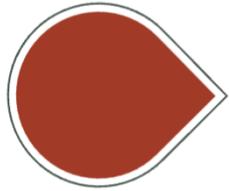
- **Pour les produits pasteurisés**

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 ».



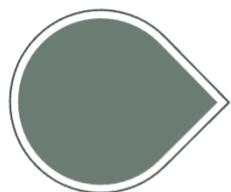
L'ORIGINE DU PRODUIT

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 RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION

La personne responsable de la commercialisation doit être clairement identifiée.

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

Cette identification présente sur l'emballage se fait, au choix du professionnel :

- soit **en clair** (nom ou raison sociale et adresse du professionnel en toutes lettres),
- soit **en code qui se présente sous la forme de 5 chiffres** (correspondant au code géographique de la commune et du département d'où provient le produit) éventuellement accompagné de lettres (si plusieurs emballeurs sur la même commune), précédés de la **mention "EMB"**.

> Pour obtenir un code emballeur (EMB), vous devez faire une demande écrite, sur papier libre, à la **direction départementale de la protection des populations (DDPP)**, en précisant : Nom ou raison sociale, Code APE, Extrait Kbis, Nom du conditionneur, Lieu de conditionnement, Destination et nature du produit, Type d'emballage, Volume du produit conditionné.

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 le tableau (et non le taux indiqué dans la table CIQUAL).

TRIMAN : qu'est-ce que c'est ?

Un symbole commun, national.

- La signalétique commune Triman est un repère visuel pour indiquer au consommateur que le produit (dont l'emballage) fait l'objet d'une consigne de tri en vue du recyclage.



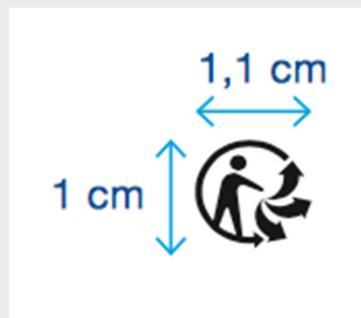
Le logo Triman ne veut pas dire que le déchet va forcément dans la poubelle recyclage. Ce logo signifie que le déchet est soumis à une règle de tri (reprise en magasin pour les équipements électriques et électroniques, bornes spécifiques pour les piles, poubelle jaune pour les emballages...).

Le logo triman est-il obligatoire ?



Depuis le 1^{er} janvier 2021, le logo Triman est obligatoire sur tous les emballages (verre, carton, métal ...) - hors boissons dans les emballages « verre » - et sur les imprimés papiers (même distribués à titre gratuit) - hors livres.

Taille minimale



Les infos-tri

Depuis le 1^{er} janvier 2022, l'info-tri doit apparaître obligatoirement sur tous les emballages ménagers et papiers graphiques.

PICTOGRAMME SEUL



Les exceptions

- Quand la surface du plus grand côté d'un produit ou de son emballage est inférieure à 10 cm^2 et qu'aucun autre document n'est fourni avec le produit, la signalétique (logo Triman) et l'info-tri peuvent être dématérialisés.
- Quand la surface du plus grand côté d'un produit ou de son emballage est comprise entre 10 cm^2 et 20 cm^2 , seule l'info-tri peut être dématérialisée.

Les contacts

Les éco-organismes dans la filière emballage :

- Citéo : <https://www.citeo.com>
- Adelphe : <https://www.adelphe.fr>
- Leko : <https://www.leko-organisme.fr>

Seul Citéo est aujourd'hui agréé comme éco-organisme pour la filière papier imprimé.

LES MENTIONS PRINCIPALES

La dénomination commerciale 1

Origine 3

Ingrédients 5

Date de Durabilité Minimale 6

Numéro de lot 8

Quantité nette 9

Logo Triman et infos-tri 11

1 **OLIVES VERTES**

2 **PICHOLINE**

3 Olive 100% France

4 Olive Duchamp
Mas de l'olivier
chemin de la calamande
30190 Marguerittes

5 Ingrédients : Olives, sel (1%)

6 A consommer de préférence avant fin : voir couvercle

7 A conserver au frais après ouverture.

8 Lot A

9 Poids net : 350 g
Poids net égoutté : 210 g

10

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

2 Variété

4 Nom / Raison sociale et adresse

7 Conditions de conservation

11

bocal à capsule

Laisser le bouchon sur la bouteille

> Si des substances allergènes sont utilisées, il est obligatoire de les mettre en évidence dans l'étiquetage.



Le Nutriscore



Nutriscore : 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

-Vient en supplément de l'étiquetage nutritionnel



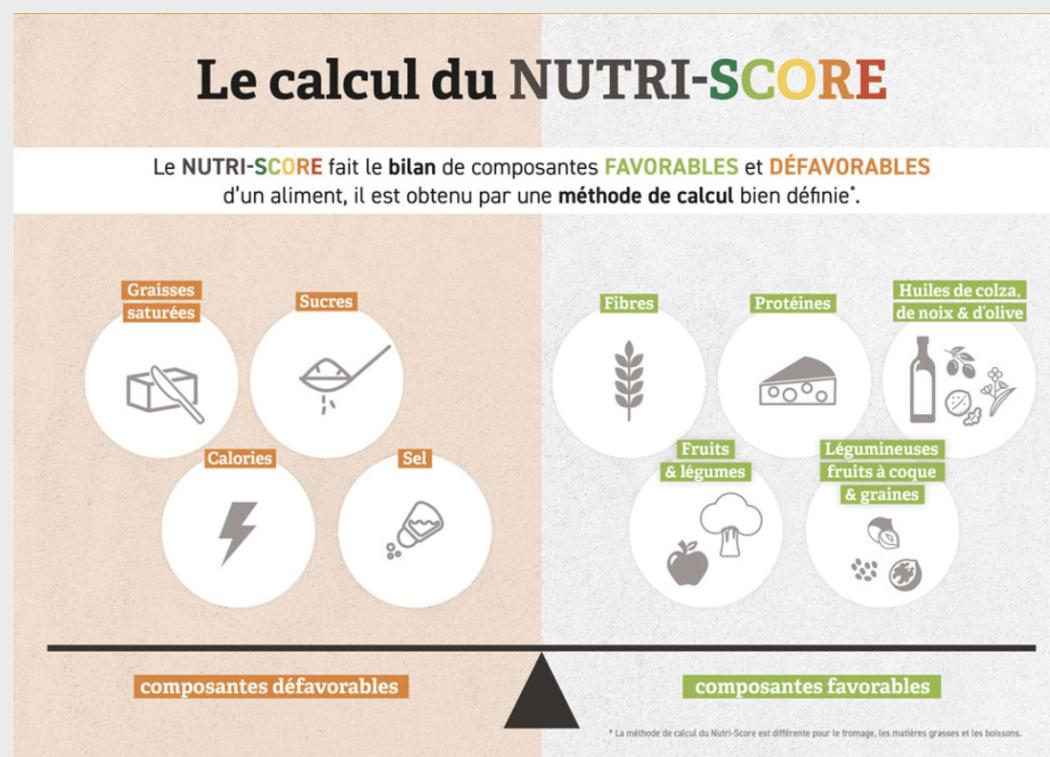
Attribution du Nutriscore



Le logo est attribué sur la base d'un score prenant en compte pour 100 gr ou 100 mL de produit, la teneur :

- en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques, huile de colza, de noix et d'olive),
- et en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et une couleur.



En savoir plus : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

Calcul du Nutriscore

Valeurs nutritionnelles			
Valeurs moyennes pour	100 g	60 g 1 tranche	% AQR par 60 g
Énergie	846 kJ (soit 204 kcal)	507 kJ (soit 122 kcal)	6 %
Matières grasses dont a.g. saturés	17,0 g 2,2 g	10,2 g 1,3 g	15% 7%
Glucides dont sucres	3,5 g 0,9 g	2,1 g 0,5 g	<1% <1%
Protéines	9,0 g	5,4 g	11%
Sel	1,27 g	0,76 g	13%



Étiquettes obligatoires présentes sur les produits alimentaires emballés.

ELEMENTS DÉFAVORABLES/100 g	POINTS
Énergie (kJ)	0-10
Sucre (g)	0-10
Graisses saturées (g)	0-10
Sel (g)	0-10

ELEMENTS POSITIFS/100 g	POINTS
Fruits, légumes, légumineuses, noix, certaines huiles	0-5
Fibres (g)	0-5
Protéines (g)	0-5

NUTRI-SCORE
ABCDE
Mauvaise qualité nutritionnelle

40

-15

NUTRI-SCORE
ABCDE
Bonne qualité nutritionnelle

► **A partir des informations nutritionnelles obligatoires** sur les produits emballés (réglementation européenne INCO (n°2011/1169)), les industriels calculent le Nutri-Score de leur produit : trop de sucre c'est 10 points, trop de sel 10 points supplémentaires etc....Après ce premier calcul, ils pourront soustraire 5 points maximum si le produit contient beaucoup de fibres, 5 autres points s'il comprend des protéines et 5 derniers si dans sa composition il y a des fruits, des légumineuses, des légumes, des noix et certaines huiles.

Utilisation du Nutriscore

Le droit d'utiliser le Nutri-Score est délivré gratuitement.

Les entreprises souhaitant utiliser le Nutri-Score doivent s'enregistrer sur l'une des plateformes suivantes :

- Pour les marques commercialisées exclusivement sur le territoire français : toute personne éligible, souhaitant utiliser la marque Nutri-Score notifie son intention à Santé publique France en s'enregistrant sur le site : https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france.
- Pour les marques distribuées dans plusieurs pays (dont éventuellement la France) ou dans un pays pour lequel le régulateur n'a pas établi sa propre procédure d'inscription (Allemagne, Belgique et Luxembourg), les opérateurs doivent s'enregistrer sur le site : https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure.

Cet enregistrement comporte :

- l'identification du demandeur et de son activité
- le détail par marque, du segment de produits concernés par l'usage de la marque
- l'engagement à utiliser le logo pour l'ensemble des Produits qu'il met sur le marché sous la ou les marque(s) qu'il inscrit
- l'engagement du demandeur à respecter le règlement d'usage

> Les fichiers permettant l'usage de la marque seront transmis par voie électronique à l'Exploitant par Santé publique France



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@franceolive.fr