

L'ÉTIQUETAGE DES HUILES D'OLIVE EN APPELLATION D'ORIGINE

La France compte aujourd'hui huit aires de production d'huile d'olive reconnues au niveau européen par une Appellation d'Origine Protégée (huile d'olive de Nyons, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, huile d'olive d'Aix-en-Provence, huile d'olive de Haute-Provence, huile d'olive de Nice, huile d'olive de Nîmes, huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica et huile d'olive de Provence).

Outre les mentions obligatoires pour toutes les huiles d'olive vierges ou vierge extra, les huiles d'olive en appellation doivent indiquer des mentions spécifiques supplémentaires sur leur étiquetage.

FAUT-IL ÊTRE EN APPELLATION POUR MENTIONNER UNE ORIGINE LOCALE OU RÉGIONALE ?

OUI. Obligatoirement.

Pour pouvoir mentionner une origine locale ou régionale, il faut réunir l'ensemble des conditions ci-dessous :

- être sur une aire d'appellation reconnue (elles sont au nombre de huit aujourd'hui, chacune comprenant un plus ou moins grand nombre de communes)
- s'identifier auprès du syndicat de défense et de gestion de l'appellation
- suivre les préconisations de culture, de récolte et de transformation du cahier des charges de l'appellation

- remplir les documents administratifs demandés dans le cadre de l'appellation (déclaration de récolte, de mise en marché...)

- se soumettre aux contrôles mis en place dans le cadre de l'appellation.

Si toutes les conditions sont réunies, vous êtes en AOP et pouvez alors indiquer sur vos produits correspondant aux critères et déclarés comme tel, cette mention.

LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Pour l'huile d'olive vierge ou vierge extra, 12 mentions sont obligatoires :

- la dénomination commerciale : huile d'olive vierge ou huile d'olive vierge extra selon les analyses de votre huile ;
- la définition de la catégorie (correspondant à la dénomination commerciale) ;
- la quantité nette exprimée en litres, centilitres ou millilitres ;
- l'origine de l'huile d'olive (le nom de l'AOP). Cette mention doit apparaître sur la face avant (comme la dénomination commerciale) ;
- la date de durabilité minimale sous la forme «à consommer de préférence avant fin (ou avant le)» ;
- les conditions particulières de conservation des huiles d'olive à l'abri de la lumière et de la chaleur ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du responsable de la commercialisation ;
- le numéro d'agrément FranceAgriMer de l'opérateur (à demander FranceAgriMer à Volx : 04 92 79 41 65) ;
- le numéro de lot ;
- le logo Triman et les infos-tri ;
- une déclaration nutritionnelle.

Vous trouverez les détails sur ces mentions dans la fiche pratique n°1 «Étiquetage des huiles d'olive».

A ces mentions, il faut rajouter :

- la mention AOP ou «Appellation d'Origine Protégée» (pour les huiles d'olive de Nîmes et de Haute-Provence, c'est la mention «Appellation d'Origine Protégée» uniquement qui doit être utilisée).
- le nom exact de l'appellation, accompagné, lorsque nécessaire et autorisé par l'appellation de la mention « olives mûrées ».
- le logo européen de l'AOP.

Les mentions «AOP» et «nom de l'appellation» sont regroupées dans le même champ visuel.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel elles sont imprimées. Ces indications doivent se distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins sur l'étiquetage.



La mention de l'origine est un élément important pour les consommateurs d'huiles d'olive de terroir. Il est donc essentiel de valoriser cette mention sur votre étiquette.

La dénomination commerciale

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 **APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE**
HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

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

4 Nom / Raison sociale et adresse

7 N° d'agrément FranceAgriMer

5 Date de Durabilité Minimale

6 Conditions de conservation

A consommer de préférence avant fin : voir bouchon

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

7 N° agrément M/04/0123

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g | |
|---|--------------------|
| Energies | 3700 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 |

11 Logo AOP

8 Numéro de lot

9 Quantité nette

10 Déclaration nutritionnelles

12 Logo Triman

Lot A

75 cl

12

 BOUTEILLE & BOUCHON
Laisser le bouchon serré.

LE LOGO AOP

L'utilisation du logo communautaire et de ces différentes versions possible est réglée par l'annexe V du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et le règlement (CE) N° 628/2008 de la Commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1898/2006 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

L'utilisation du logo «AOP» est soumis à certaines obligations.

Le texte doit être écrit en majuscules de la police Times Roman.

Le **diamètre minimal** du symbole communautaire est de **15 mm**.

Code couleur : le logo est bicolore, rouge et or, le texte est écrit en rouge. Les couleurs de référence sont :

- Pantone : Pantone 711 / Pantone Yellow 109
- CMJN : 100 % magenta et 80 % yellow / 10 % magenta et 90 % yellow

L'utilisation des symboles en noir et blanc n'est autorisée que lorsque le noir et le blanc sont les seules couleurs d'encre présentes sur l'emballage.

