

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

La France compte aujourd'hui huit aires de production d'huile d'olive reconnues en Appellation d'Origine, sept 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 une reconnue au niveau national et en cours de reconnaissance au niveau européenne, l'AOC huile d'olive de Provence (Appellation d'Origine Contrôlée).

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 AOC ou 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, 10 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, elle 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 ;
- le numéro de lot ;
- 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 :

- Pour les huiles d'olive en AOP/Appellation d'Origine Protégée :
 - 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
- Pour les huiles d'olive en AOC/Appellation d'Origine Contrôlée (*uniquement pour l'huile d'olive de Provence*) :
 - la mention AOC ou «Appellation d'Origine Contrôlée»
 - le nom exact de l'appellation c'est à dire «huile d'olive de Provence» et, si nécessaire, «olives mûrées»
 - le logo AOC

Les mentions «AOP» (ou «AOC») 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 important 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

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

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

7 N° agrément M/04/0123

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

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

8 Lot A

9 75 cl

2 Définition de la catégorie

Origine de l'huile d'olive

4 Nom / Raison sociale et adresse

11 Logo AOP

7 N° d'agrément FranceAgriMer

5 Date de Durabilité Minimale

6 Conditions de conservation

Numéro de lot **8**

10 Déclaration nutritionnelles

Quantité nette **9**

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.



LE LOGO AOC

Il est la propriété de l'INAO.

- Taille minimum : le logotype ne doit pas être inférieur à 6 mm ;

- Code couleur : le logo est monochrome, noir dans sa version d'origine, il adopte la couleur de l'étiquetage mais toujours en monochrome.

