

**SYNDICAT AOC Oliu di Corsica**

26, quartier de la Poste-20260 Lumio

**BULLETIN DE LIAISON spécial étiquetage**

**Mise à jour : février 2022**



Rappel des règles d'étiquetage et d'utilisation des logos :



Récolte sur l'Arbre



et Récolte à l'Ancienne

Bonjour à tous,

Vous trouverez dans ce bulletin de liaison un récapitulatif des mentions obligatoires et de leurs conditions d'utilisation.

**Ce bulletin est réactualisé. Il intègre l'utilisation du Triman**

**Au bas de ce document, vous trouverez des fiches récapitulatives.**

Vous retrouverez les règles d'étiquetage sur le site internet du Syndicat AOC Oliu di Corsica : à la page « Espace Pro », ainsi que le guide des bonnes pratiques d'étiquetage publié par l'AFIDOL et les liens vers les règlements d'exécution européens relatifs aux normes de commercialisation de l'huile d'olive.

## Table des matières

<b>1. LES MENTIONS OBLIGATOIRES</b> .....	3
<b>A. La dénomination de vente</b> .....	3
<b>B. La date de durabilité minimale (DDM)</b> .....	4
<b>C. Les conditions de conservation</b> .....	4
<b>D. La quantité nette</b> .....	4
<b>E. Le lot de fabrication (ou de conditionnement)</b> .....	5
<b>F. La cotisation recyclage et la responsabilité élargie du producteur (Triman et info tri)</b> .....	5
<b>G. Le lieu d'origine ou de provenance et le n° d'agrément conditionneur</b> .....	6
<b>H. Vos coordonnées</b> .....	7
<b>I. La déclaration nutritionnelle</b> .....	7
<b>2. LES OBLIGATIONS LIEES A L'AOP</b> .....	8
<b>Rappel important au sujet des variétés d'olives :</b> .....	9
<b>3. L'UTILISATION DES LOGOS « RECOLTE SUR L'ARBRE ET RECOLTE A L'ANCIENNE »</b> .....	10
<b>4. LES FICHES RECAPITULATIVES</b> .....	11
<b>1. AOP Huile d'olive de Corse ou AOP huile d'olive de Corse Récolte sur l'Arbre</b> .....	11
<b>2. AOP Huile d'olive de Corse suivie de la mention Récolte à l'Ancienne</b> .....	12
<b>3. Huile d'olive non AOP</b> .....	13

## 1. LES MENTIONS OBLIGATOIRES

### A. La dénomination de vente

Il s'agit de la mention qui décrit le produit vendu.

Pour l'huile d'olive, les dénominations commerciales sont définies par la réglementation européenne.

Seules 4 catégories d'huile d'olive sont destinées à la vente au détail:

- « huile d'olive vierge extra »
- « huile d'olive vierge »
- « huile d'olive – composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges »
- « huile de grignons d'olive »

#### **Huile d'olive vierge extra**

Huile d'olive dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de **0,8 g** pour 100 g. Ses autres principales caractéristiques sont un indice de peroxyde inférieur ou égal à 20 mEqO<sub>2</sub>/kg, **une absence de défaut et un fruité supérieur à 0 à la notation organoleptique.**

L'étiquette ou la contre-étiquette portera la mention suivante : "**huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques**"

#### **Huile d'olive vierge**

Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de **2 g** pour 100 g. Ses autres principales caractéristiques sont un indice de peroxyde inférieur ou égal à 20 mEqO<sub>2</sub>/kg, **une médiane des défauts inférieure ou égale à 2,5 et un fruité supérieur à 0 à la notation organoleptique.**

L'étiquette ou la contre-étiquette portera la mention suivante: "**huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques**".

#### **Huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges**

La dénomination complète doit apparaître: "Huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges"; il n'est plus possible d'écrire uniquement "huile d'olive".

C'est une huile d'olive obtenue par assemblage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g. L'étiquette ou la contre-étiquette portera la mention suivante : « **Huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives** ».

#### **Huile de grignons d'olives**

Huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g. L'étiquette ou la contre-étiquette portera la mention suivante : "**Huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives** »

ou:  
« **Huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives** ».

Pour être conforme au cahier des charges AOP "**Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica**", il faut que son taux d'acidité oléique soit compris **entre 0 et 1,5**. Elle peut donc être **Vierge** ou **Vierge Extra**, sachant que la Vierge Extra ne tolère aucun défaut organoleptique, et que pour la Vierge, sont acceptés le défaut de "sec", ou de légères traces de chôme.

**La gamme « Récolte à l'ancienne » devra être commercialisée dans la catégorie « Vierge », car son mode de production implique des traces de chômé.**

**Attention :** dans le cas particulier d'une AOP, **au stade de la première commercialisation**, l'indice de peroxyde doit être inférieur ou égal à **16** mEqO<sub>2</sub>/kg. Cette obligation est imposée à tous les cahiers des charges français. **Ce point est mis en application lors du contrôle analytique de votre huile en AOP Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica.**

**IMPORTANT:** Nous vous rappelons que **vous êtes responsables de ce que vous commercialisez sous votre étiquette et de la catégorie dans laquelle vous classez votre huile.** Vous devez donc être capable de repérer d'éventuels défauts et d'en définir l'intensité.

De même, vous êtes responsable **de la date de durabilité minimale** (voir plus bas) : **jusqu'à la date fixée, les caractéristiques chimiques et organoleptiques du produit doivent correspondre à la dénomination de vente.**

**L'autocontrôle que vous pratiquez en goûtant votre huile avant sa mise sur le marché est donc essentiel.**

Sachez que c'est un jury agréé COI qui pratiquera une vérification, en cas de demande de la DDCSPP.

Le SIDOC organise des formations à la dégustation. Vous pouvez contacter le Syndicat à ce sujet.

## **B. La date de durabilité minimale (DDM)**

Autrefois appelée « DLUO » (date limite d'utilisation optimale), elle correspond à la période pendant laquelle la denrée alimentaire conserve toutes ses propriétés. Ainsi, pour l'huile d'olive, **la date de durabilité minimale doit correspondre à la période pendant laquelle l'huile est conforme aux caractéristiques physiques et organoleptiques liées à sa dénomination commerciale.** *Ex. pour une huile d'olive vierge extra, à la fin de la DDM, l'huile devra toujours avoir un indice de peroxyde inférieur à 20, un taux d'acidité inférieur à 0,8, aucun défaut en bouche et un fruité supérieur à 0.*

Pour l'huile d'olive, la DDM comporte **l'indication du mois et de l'année** lorsqu'elle est comprise entre 3 et 18 mois, Elle est annoncée par la mention : « **A consommer de préférence avant fin....** ».

Il est conseillé de fixer la DDM :

- Pour une huile d'olive vierge extra : à 18 mois à partir de la date de mise en bouteille
- Pour une huile d'olive vierge : à 12 mois à partir de la date de mise en bouteille

## **C. Les conditions de conservation**

L'indication des conditions de conservation accompagnent la DDM et permettent au consommateur de garder à l'huile toutes ses qualités. Par exemple : « **à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière** ».

## **D. La quantité nette**

C'est l'indication de la quantité de produit contenue dans le contenant. La taille minimale de cette mention obligatoire est spécifiée par la réglementation. Les chiffres indiquant la quantité nette doivent avoir une hauteur minimale de :

- ✓ 2 millimètres si elle est égale à 50 grammes ou 5 centilitres.
- ✓ 3 millimètres si elle est comprise entre plus de 50 grammes (5 centilitres) et 200 grammes.
- ✓ 4 millimètres si elle est comprise entre plus de 200 grammes (20 centilitres) et 1000 grammes.
- ✓ 6 millimètres si la quantité nominale est supérieure à 1000 grammes (100 centilitres ou 1 litre)

**La dénomination de vente, la quantité nette et la date de durabilité minimale accompagnée des conditions de conservation doivent figurer DANS LE MEME CHAMPS VISUEL sur l'une des étiquettes, c'est-à-dire du même côté de la bouteille ou du bidon.**

## E. Le lot de fabrication (ou de conditionnement)

Cette indication permet la traçabilité du produit, la réglementation oblige à conserver toutes les traces de cette traçabilité. Elle doit être précédée de la lettre « L » sauf si elle se distingue nettement des autres indications d'étiquetage.

**Le numéro de lot peut être remplacé par la DDM (voir plus haut), à condition d'indiquer également le jour, le mois et l'année (JJ/MM/AA).**

## F. La cotisation recyclage et la responsabilité élargie du producteur

La notion de « **responsabilité élargie du producteur** » (REP) désigne des démarches et dispositifs qui restaurent la **responsabilité du producteur** de produits manufacturés pour ce qui concerne la **gestion des déchets finaux ou intermédiaires** générés par les produits **qu'il a fabriqués** ou mis sur le marché.

Chaque producteur mettant un produit emballé (verre ou métal) sur le marché est donc tenu de cotiser à un organisme de recyclage ; les éco-organismes dans la filière emballage sont les suivants :

Citéo : <https://www.citeo.com>

Adelphe : <https://www.adelphe.fr>

Leko : <https://www.leko-organisme.fr>

**Vous ne devez plus faire figurer le point vert sur votre étiquette.**

**1. Depuis le 1<sup>er</sup> 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.



**Règles graphiques de la signalétique Triman :**

- *Doit être inscrite en monochromie sur fond contrastant, de manière à être visible, lisible, clairement compréhensible et indélébile. Le choix de la couleur est libre.*
- *Il faut éviter de l'apposer sur des zones peu visibles pour le consommateur au moment du geste de tri.*
- *Ne peut être modifiée, ses proportions doivent être respectées.*
- *Ne doit en aucune façon être dissimulée, voilée ou séparée par d'autres indications ou images.*
- *Ne peut être barrée.*
- *Ne peut pas faire l'objet d'indications (messages ou signalétiques) contradictoires avec cette signalétique ou qui seraient de nature à perturber sa compréhension par le consommateur au moment du geste de tri.*
- *La dimension du logo doit être à minima de 1 cm par 1 cm. En cas de difficulté technique, en particulier du fait de la faible taille de l'emballage, la taille de cette signalétique ne devrait pas être inférieure à 0,6 cm par 0,6 cm.*

**2. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, et au plus tard pour le 9 mars 2023, l'info-tri doit apparaître obligatoirement sur tous les emballages ménagers et papiers graphiques. Les visuels et règles liées à l'info-tri sont fournis par l'éco-organisme auquel vous êtes affilié**

Pour plus d'informations : : <https://franceolive.fr/actualites/responsabilite-elargie-du-producteur-siglaetique-triman-et-info-tri-ce-quil-faut-savoir/>

Pour la commercialisation à l'étranger, les obligations réglementaires, les structures, les coûts de collecte et le taux de partage des coûts sont différents d'un pays à un autre, et de fait, le tarif et les modalités déclaratives sont spécifiques à chaque pays et propres à chaque éco-organisme. Il vous faut vous renseigner spécifiquement et cotiser auprès de l'un des organismes du pays concerné.

## **G. Le lieu d'origine ou de provenance et le n° d'agrément conditionneur**

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, l'indication de l'origine de l'huile d'olive est obligatoire pour les huiles d'olive vierges et vierges extra. En revanche, l'origine des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olives ne doit pas être mentionnée.

L'origine de l'huile d'olive est définie par la réglementation comme étant liée au lieu de récolte des olives et au lieu de trituration des olives.

« La désignation de l'origine mentionnant un état membre ou la Communauté correspond à la zone géographique dans laquelle les olives concernées ont été récoltées et où se situe le moulin dans lequel l'huile a été extraite des olives » (article 4-5 du règlement CE n° 1019/2002).

**Ainsi, en dehors de l'AOP, même si les huiles sont issues d'olives récoltées en Corse et triturées en Corse, il est obligatoire de faire figurer sur l'étiquette « Huile d'olive de France ».**

Une origine locale ou régionale ou toute autre mention (mots, images, dessin...) faisant référence à une origine locale ou régionale en dehors des AOP ou IGP est INTERDITE

Par ex. : « huile de la région », « huile du Cap Corse », « huile de mon verger »...

**Un numéro d'agrément conditionneur doit être obtenu auprès de FranceAgriMer et doit figurer sur l'étiquette.** Pour obtenir le vôtre, contactez FranceAgriMer au 04 92 79 34 46 (Mmes Vernoin ou Garcia).

Dans le cas des coupages ou des mélanges d'huiles d'olive et des huiles extraites d'olives provenant de plusieurs pays ou d'olive récoltées dans un pays et triturées dans un autre, on se réfèrera au règlement CE n° 1019/2002. On peut mentionner dans ces cas-là « Origine UE », ou « Huile d'olive de la Communauté Européenne ».

Dans le cas d'huiles d'olive importées de pays tiers, l'origine indiquée est celle du pays où les olives ont été triturées.

**Attention ! Selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N°1335/2013, depuis le 13 décembre 2014,**

**► La dénomination de vente et la désignation de l'origine devront être inscrites dans le champ visuel principal de l'emballage (c'est-à-dire sur la face avant de l'emballage).**

Elles doivent :

-Apparaître dans le champ visuel principal,

-Être regroupées dans le même champ visuel,

-Apparaître dans leur intégrité (pas d'abréviation) : **Il faut voir apparaître « Appellation d'Origine Protégée Huile d'olive de Corse » ou " Appellation d'Origine Protégée Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" et « Huile d'olive Vierge Extra ».** (Vous ne pouvez pas mentionner « Huile d'olive de Corse Vierge Extra » ou « Huile d'olive Vierge Extra de Corse »).

-Apparaître chacune dans un corps de texte homogène : c'est-à-dire sans différence notable de taille de caractère.

► **La mention de la campagne de récolte peut figurer uniquement lorsque 100 % du contenu de l'emballage provient de cette récolte.**

## H. Vos coordonnées

Le responsable du produit doit être joignable: le nom (ou la raison sociale) doit être mentionné, avec une adresse et/ou un numéro de téléphone

## I. La déclaration nutritionnelle

Cette déclaration nutritionnelle est obligatoire depuis le **13 décembre 2016, sur l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires.**

Vous trouverez ci-dessous un exemple d'étiquette intégrant les informations nutritionnelles obligatoires (source AFIDOL). La composition de l'huile d'olive vierge et de l'huile d'olive vierge extra est la même.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	3 700 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
Vitamines E	25 mg

Toutefois, dans certains cas, vous pouvez déroger à cette obligation :

1. Sont dispensés de la mention de la déclaration nutritionnelle, les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou des récipients dont la face la plus grande à une surface inférieure à 25 cm

2. Une autre exception est ouverte. Elle concerne les « denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur ». Cela concerne :

> Les produits vendus en direct au consommateur quels que soient la quantité, la distance à l'exploitation, le statut (artisan, agriculteur). Cela comprend bien les ventes à la ferme, sur les marchés, sur les salons, par correspondance...

> Les produits vendus à des commerces de détail locaux (Grandes et Moyenne Surface comprises) dans un rayon de 100 km autour de l'exploitation.

> Les denrées alimentaires issues d'opérateurs qui répondent à la définition de micro-entreprise : moins de 10 salariés et moins de 2 Millions d'€ de CA.

**Pour être exempté de l'obligation, il faut cumuler ces 3 conditions.**

## 2. LES OBLIGATIONS LIEES A L'AOP

**Rappel: seules peuvent bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée les huiles:**

- Elaborées à partir d'olives issues d'un verger déclaré en AOP et produites dans le respect du cahier des charges,
- Par un producteur inscrit dans la démarche AOP, adhérant au Syndicat en tant que producteur d'huile,
- Obtenues dans un moulin adhérant au Syndicat,
- Ayant fait l'objet d'une demande de revendication qui entraîne la dégustation du lot par un jury agréé.

**Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde doit être inférieur ou égal à 16 mEqO2/kg. Cette obligation est imposée à tous les cahiers des charges français.**

Pour l'huile en AOP « Huile d'olive de Corse» ou « Huile d'olive de Corse ou Corse – Oliu di Corsica », **l'étiquetage doit comporter :**

- ✓ Le nom de l'Appellation d'Origine Protégée (attention à bien respecter le nom de l'appellation: « **Huile d'olive de Corse**» ou « **Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica** », et dans la cadre de la Récolte à l'ancienne : « **Huile d'olive de Corse – Récolte à l'ancienne**» ou « **Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica – Récolte à l'ancienne**»). Voir les mentions spécifiques à la récolte à l'ancienne plus bas.
- ✓ La mention « **Appellation d'Origine Protégée** » :

**NB : Cette mention doit figurer dans son intégrité : cette mention ne peut plus être remplacée par son abréviation, « AOP ».**

- ✓ Le **logo européen** de l'AOP



**Rappel : Le logo européen doit figurer dans une taille d'au minimum 15mm.**

**Depuis le 1er janvier 2016, l'utilisation du logo AOP en noir et blanc n'est autorisée que si le noir et le blanc sont les seules couleurs présentes sur l'emballage.**

Ces mentions obligatoires sont **regroupées dans le même champ visuel**.

Il est conseillé de faire figurer la **griffe "Oliu di Corsica"**, qui est au cœur des campagnes de communication et de promotion :

*Oliu di Corsica*

## Rappel important au sujet des variétés d'olives :

Nous vous rappelons que l'huile d'olive de Corse AOP provient des variétés locales suivantes :

**Sabine** (également dénommée Sabina, Aliva Bianca, Biancaghja), **Ghjermana** (autrement dénommée Ghjermana di Balagna, di Casinca, Nieladja), **Capanace** (également dénommée Raspulada/Raspuluta), Raspulada, **Zinzala** (autrement dénommée Pinzarole), **Aliva Nera** (autrement dénommée Ghjermana du Sud, d'Alta Rocca), **Curtinese** (également dénommée Pendola).

Toutefois, le cahier des charges permet aux vergers plantés avant le 26 novembre 2004 de bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation sous réserve que les oliviers provenant des variétés listées ci-dessus représentent au minimum 70 % des vergers de l'exploitation.

Certains parmi vous, qui avez adressé une demande lors de la PNO (Procédure Nationale d'Opposition), avez obtenu un **avis favorable à l'octroi d'une période transitoire** pour la mise en conformité de votre verger **jusqu'au 31 décembre 2025**.

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise à condition que leur nombre n'excède pas 5 % du nombre de pieds du verger.

Les olives issues de ces vergers sont admises pour l'élaboration de l'huile d'olive de Corse AOP **à condition que ces olives soient assemblées avec au moins une des variétés locales listées ci-dessus.**

Il est donc exclu d'écrire sur votre étiquette d'huile d'olive de Corse en AOP « Picholine Pure » par exemple.

Les olives de variété Picholine ( ou autre variété non listée ci-dessus) sont admises dans l'élaboration de l'AOP Huile d'olive de Corse à condition qu'elles soient **issues de votre verger habilité en AOP et en ASSEMBLAGE avec une des variétés locales listées ci-dessus.**

### 3. L'UTILISATION DES LOGOS « RECOLTE SUR L'ARBRE ET RECOLTE A L'ANCIENNE »



Une huile revendiquée dans la catégorie « Récolte à l'Ancienne » et agréée par le Jury Oliu di Corsica dans cette catégorie doit **obligatoirement être commercialisée dans la gamme « Récolte à l'Ancienne »** : **il faut impérativement apposer le logo « Récolte à l'ancienne »**, et le mentionner dans le nom de l'appellation : « Huile d'olive de Corse – Récolte à l'ancienne » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne »

Les étiquettes porteront une mention précisant que **l'huile est issue d'olives récoltées par chute naturelle**.

La gamme « Récolte à l'ancienne » devra être commercialisée dans la catégorie « Vierge », car son mode de production implique des traces de chômé.

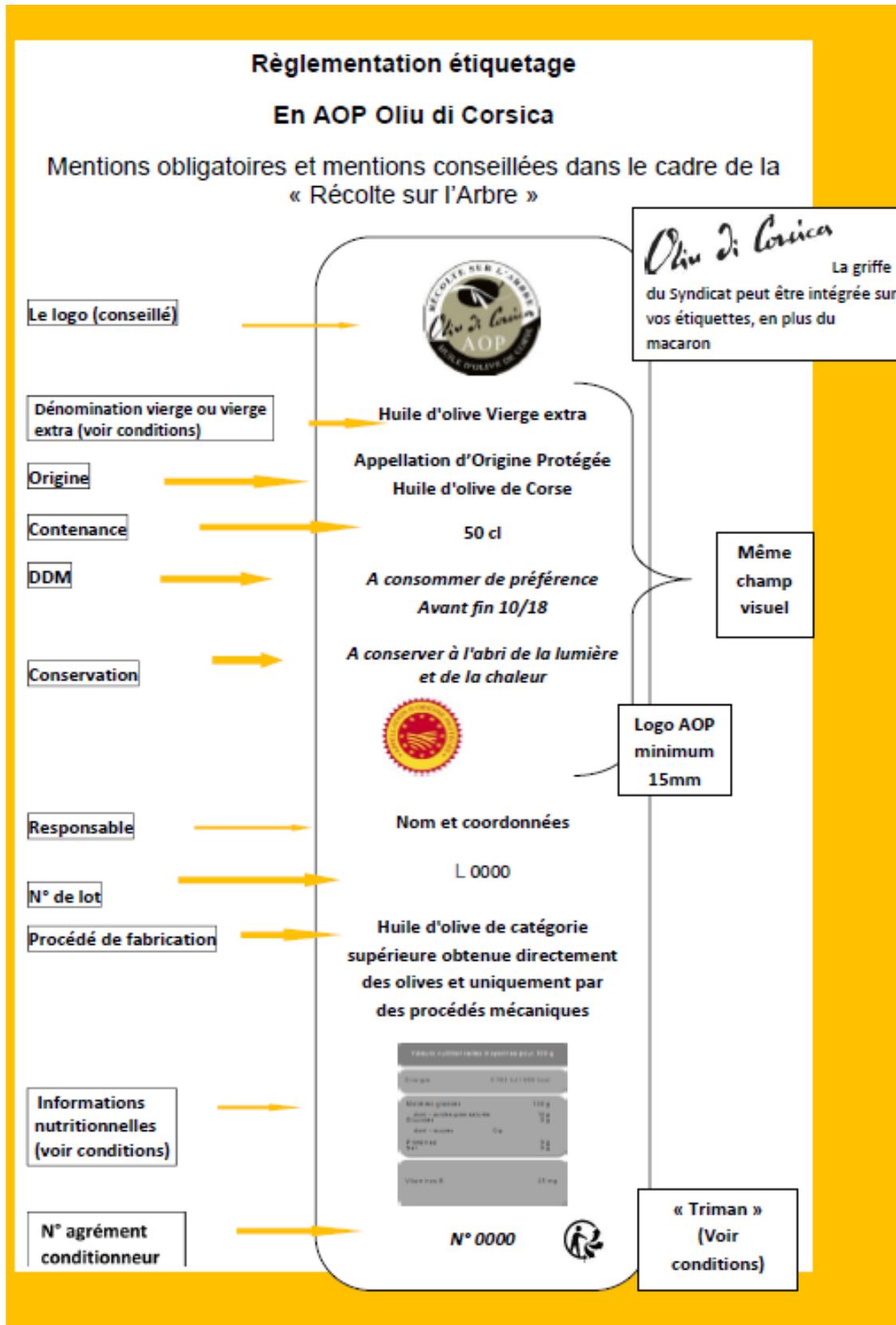


Une huile non revendiquée en « Récolte à l'Ancienne » et agréée par le Jury Oliu di Corsica peut être commercialisée dans la gamme « Récolte sur l'Arbre ».

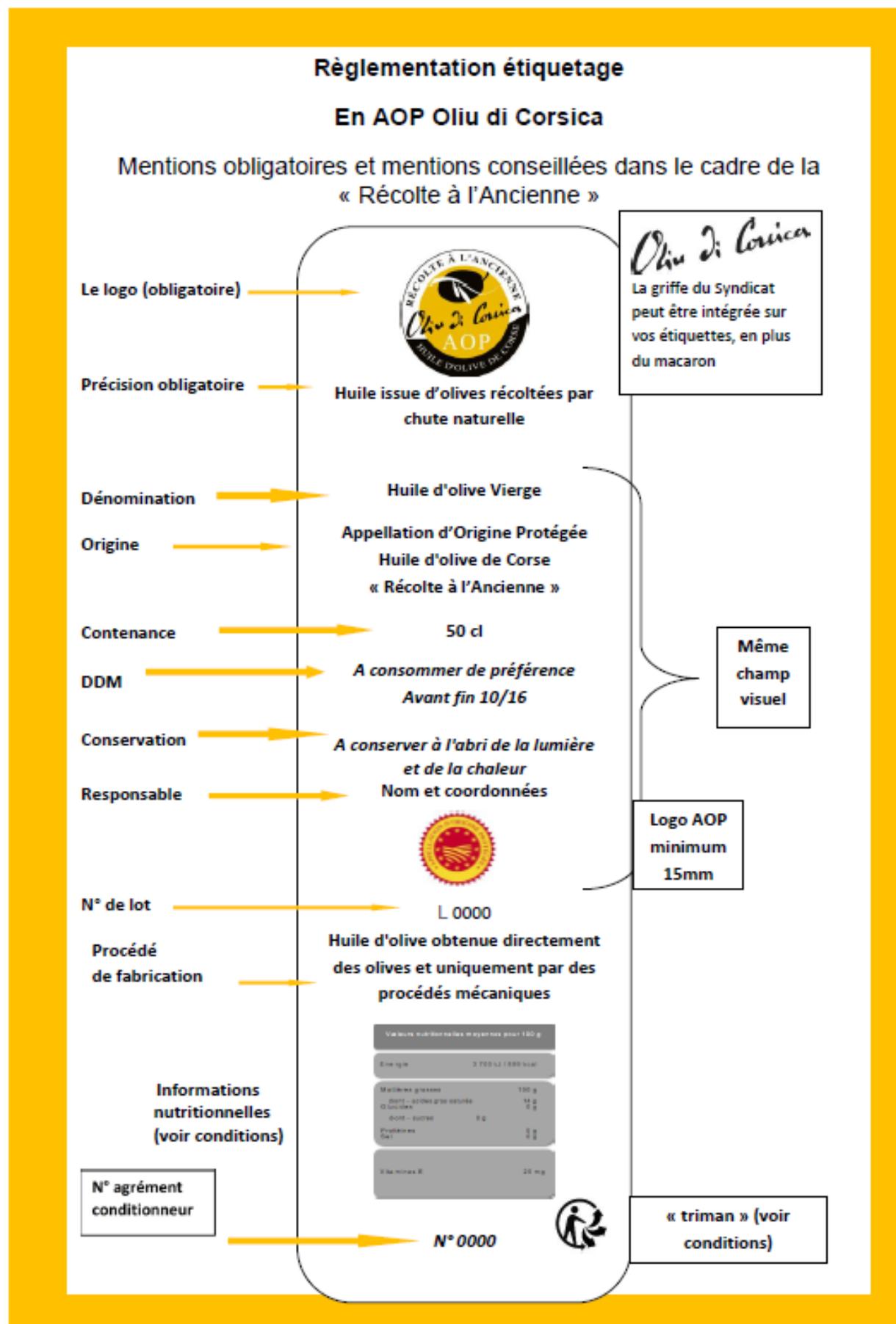
Les macarons **autocollants** ou les **fichiers informatiques** pour intégration des logos « double gamme » à vos étiquettes sont disponibles auprès du Syndicat.

## 4. LES FICHES RECAPITULATIVES

### 1. AOP Huile d'olive de Corse ou AOP huile d'olive de Corse Récolte sur l'Arbre



## 2. AOP Huile d'olive de Corse suivie de la mention Récolte à l'Ancienne



### 3. Huile d'olive non AOP

