

# 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 obligatoire 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 votre produit, 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
- 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, obligatoire à compter du 13 décembre 2016.

Pour les **huiles d'olive en AOP/Appellation d'Origine Protégée**, il faut rajouter :

- la mention AOP ou « Appellation d'Origine Protégée »
- 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** (valable uniquement pour l'huile d'olive de Provence), il faut rajouter :

- 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.

<p>1 La dénomination commerciale</p> <p>3 Origine de l'huile d'olive</p> <p>5 Date de Durabilité Minimale</p> <p>7 N° d'agrément FranceAgriMer</p> <p>9 Point vert</p> <p>10 Numéro de lot</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA</b></p> <p><i>Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques</i></p> <p><b>AOP HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE</b></p> <p>Moulin du Sorbier chemin de la calamande 04179 Crespin les Bains</p> <p>A consommer de préférence avant fin : voir bouchon A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.</p> <p>N° agrément M/04/0123</p> <p>Lot A</p> <p>75 cl</p> </div>	<p>2 Définition de la catégorie</p> <p>11 Logo AOP</p> <p>4 Nom / Raison sociale et adresse</p> <p>6 Conditions de conservation</p> <p>8 Quantité nette</p>
--	--	---

## LE LOGO AOP

L'utilisation du logo communautaire et de ces différentes versions possible est régie 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° 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

Le logo peut également être utilisé :

- en noir et blanc,
- en négatif, en utilisant la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette
- entouré d'un cercle afin d'améliorer le contraste avec les couleurs de fonds, si le symbole est reproduit sur un fond de couleur qui le rend difficile à voir.



## 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.