



SYNDICAT AOC OLIU DI CORSICA »

26 Quartier de la Poste, 20260 Lumio ; e-mail: oliudicorsica@orange.fr ; Tel : 04 95 56 64 97

DECLARATION DE REVENDICATION - CAMPAGNE 2018-2019

Cet imprimé doit être retourné au Syndicat dès qu'une mise en marché est envisagée.

Seule une huile agréée par le Jury AOP Oliu di Corsica peut être commercialisée sous l'appellation « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ».

Nom : Prénom :

Téléphone:

Adresse où les échantillons doivent être prélevés :

.....

LOTS PRESENTES (un lot peut être composé de plusieurs cuves, mais attention : **le lot commercialisé est celui qui est passé en dégustation***)

Nombre de lots à prélever :

	N°(s) cuve(s)	Vol. Litres du lot	Qté. Tonnes du lot	Cocher ci-dessous si lot revendiqué en catégorie « Récolte à l'ancienne* » (voir notice explicative)
Lot 1				
Lot 2				
Lot 3				
Lot 4				
Lot 5				

TOTAL : Tonnes (1000 Litres d'huile = 0.916 Tonne)

IMPORTANT :

- Les prélèvements d'huile se font sur présentation des bons de sortie d'huile ou des factures du moulin correspondant à la quantité d'huile revendiquée.

Pour les moulins individuels, le cahier d'enregistrement à jour (ou les enregistrements sur le support choisi par l'opérateur) sera présenté au moment du prélèvement.

- La présentation des lots à l'agrément fera l'objet d'une facturation qui inclura les coûts du contrôle interne, du contrôle externe, de l'analyse chimique et des droits INAO.

La facture devra être réglée à l'occasion du prélèvement. Aucun échantillon ne sera pris en compte si la facture n'est pas réglée.

Je soussigné (le producteur :)estime, après dégustation en autocontrôle,

que..... lots d'huile sont aptes (cocher la case) :

- A faire l'objet d'une transaction.
- Etre conditionnés pour être mis en marché

Date:

Signature :

***En signant cette déclaration de revendication, vous vous engagez à commercialiser sous AOP le lot tel qu'il a été analysé en laboratoire et dégusté par le Jury AOP Oliu di Corsica (voir notice explicative).**

NOTICE EXPLICATIVE

Chaque lot d'huile commercialisé sous AOP doit avoir été analysé en laboratoire et dégusté par le jury AOP Oliu di Corsica.

Lorsque vous décidez, après auto-contrôle, que votre huile est prête à être mise en marché, vous devez renvoyer le formulaire **DECLARATION DE REVENDICATION** qui vous permettra de participer à une session de dégustation.

Un pré-planning des sessions de dégustation vous sera communiqué en début de campagne. Il est élaboré sous réserve de modification.

Vous serez alertés par mail, avant chaque session, des dates-limites de réception des déclarations de revendication.

Seule une huile agréée par le Jury AOP Oliu di Corsica peut être commercialisée sous l'appellation « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ».

Les huiles agréées dans la catégorie « Récolte à l'ancienne » devront être commercialisées sous l'appellation « **AOP Huile d'olive de Corse -Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne** ».

Si vous ne revendiquez pas dans la catégorie « Récolte à l'ancienne », vos huiles agréées par le Jury AOP pourront être commercialisées sous l'appellation « **AOP Huile d'olive de Corse -Oliu di Corsica** », et vous pourrez accompagner cette appellation de la mention « **Récolte sur l'arbre** ».

ATTENTION : Le lot commercialisé est celui qui est passé en dégustation :

L'huile doit être analysée chimiquement et organoleptiquement au plus proche de la mise en marché. L'échantillon prélevé doit correspondre au lot commercialisé.

Si vous présentez plusieurs cuves pour un seul lot, le lot sera constitué d'un assemblage prélevé au prorata de chaque cuve.

En signant cette déclaration de revendication, vous vous engagez à reproduire cet assemblage, au même prorata, pour la commercialisation.

Si vous embouteillez cuve après cuve, vous devez présenter autant de lots que vous avez de cuves.

Si vous réassemblez vos cuves après avoir obtenu l'agrément AOP, vos lots doivent être de nouveau revendiqués, analysés et dégustés.

RAPPEL DE BASE : Extraits du Cahier des Charges de l'Appellation d'Origine Huile d'olive de Corse :

L'AOP Huile d'olive de Corse Oliu-Di Corsica

...« L'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est caractérisée par des arômes rappelant l'amande, l'artichaut, le foin, les fruits secs ou la pomme. Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts.

A la première commercialisation, le piquant ... et l'amertume sont inférieurs ou égaux à 3 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI) ...»

*** L'AOP Huile d'olive de Corse -Oliu di Corsica suivie de la mention « Récolte à l'ancienne » :**

...« L'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » suivie de la mention « récolte à l'ancienne » est ronde et ample en bouche, les arômes caractéristiques et dominants que l'on peut retrouver sont : olives noires, foin sec, fruits secs (amande, noix, noisette), senteurs florales du maquis, champignon et sous-bois.

A la première commercialisation, l'ardence et l'amertume sont inférieures ou égales à 1 sur l'échelle organoleptique du COI.....

...Seules les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre peuvent bénéficier de la mention « récolte à l'ancienne ».