

SYNDICAT AOC Oliu di Corsica

26, quartier de la Poste-20260 Lumio

BULLETIN DE LIAISON spécial étiquetage

Mise à jour : Février 2016



Rappel des règles d'étiquetage et intégration des logos :



Récolte sur l'Arbre



et Récolte à l'Ancienne

Bonjour à tous,

Lors des contrôles internes et externes, un grand nombre de non-conformités ont été mises en évidence au niveau de l'étiquetage.

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

Ce bulletin est réactualisé.

Entre autres, il intègre la déclaration nutritionnelle obligatoire à compter du 13 décembre 2016 et les mentions obligatoires en prévision du nouveau plan de contrôle en cours d'homologation.

Ce bulletin comprend également des rappels importants qui nous ont semblé utiles au regard des non-conformités relevées par les animatrices, par Certipaq et par la DDCSPP.

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 : www.oliudicorsica.fr, 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.

Au sommaire de ce bulletin :

| | | |
|----|--|----|
| 1. | LES MENTIONS OBLIGATOIRES | 3 |
| A. | <u>La dénomination de vente.</u> | 3 |
| B. | <u>La date de durabilité minimale (DDM)</u> | 4 |
| C. | <u>Les conditions de conservation</u> | 5 |
| D. | <u>La quantité nette</u> | 5 |
| E. | <u>Le lot de fabrication (ou de conditionnement)</u> | 5 |
| F. | <u>La cotisation recyclage</u> | 5 |
| G. | <u>Le lieu d'origine ou de provenance et le n° d'agrément conditionneur</u> | 5 |
| H. | <u>Vos coordonnées</u> | 6 |
| I. | <u>La déclaration nutritionnelle</u> | 7 |
| 2. | LES OBLIGATIONS LIEES A L'AOP | 8 |
| 3. | L'UTILISATION DES LOGOS « RECOLTE SUR L'ARBRE ET RECOLTE A L'ANCIENNE »..... | 10 |
| 4. | LES FICHES RECAPITULATIVES..... | 11 |

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 mEqO₂/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 mEqO₂/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 commercialiser votre huile en 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.

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** mEqO₂/kg. Cette obligation est imposée à tous les cahiers des charges français. **Le plan de contrôle lié au cahier des charges de l'appellation Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica étant sur le point d'être validé, ce point sera bientôt mis en application lors du contrôle analytique.**

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.

Les chambres départementales d'agriculture organisent des formations à la dégustation dispensées par les techniciennes oléicoles. Un planning des prochaines sessions de formation vous sera communiqué prochainement. 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

Dans le cadre du décret n° 92-377 du 1er avril 1992, le conditionneur (ou le premier responsable de la mise sur le marché) doit pourvoir à l'élimination des déchets d'emballages qui résultent de la consommation de ses produits par les ménages. Il s'agit donc, soit d'organiser son propre système de reprise, soit de contribuer à un système collectif qui favorise la mise en place de la collecte sélective d'emballages ménagers par les collectivités territoriales, en adhérant à une société agréée par les pouvoirs publics (actuellement Eco-Emballages ou Adelphe).

Les emballages pris en charge par l'un de ces organismes agréés sont identifiés par le **point « vert »** sur l'étiquette. Eco Emballage: 0810 00 17 23, Adelphe: 01 81 69 05 59.

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

Depuis le 1er 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 »...

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.

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 Vernoine ou Garcia).

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

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,

-Etre regroupées dans le même champ visuel,

-Apparaître dans leur intégrité (pas d'abréviation) : **Il faut voir apparaître « AOP Huile d'olive de Corse » ou "AOP 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.**

I. La déclaration nutritionnelle

Cette déclaration nutritionnelle est d'ores et déjà obligatoire (dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011) dans le cas où vous utilisez une allégation nutritionnelle ou de santé.

A compter du 13 décembre 2016, la déclaration nutritionnelle devient obligatoire 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 ml

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Energie | 4 040 kJ / 981 kcal |
| Graisses | 109 g |
| <i>dont</i> - acides gras saturés | 15 g |
| Glucides | 0 g |
| <i>dont</i> - sucres | 0 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0 g |

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le document de l'AFIDOL « Etiquetage et informations nutritionnelles et de santé » en ligne sur le site du Syndicat Oliu di Corsica en cliquant sur le lien suivant : <http://www.oliudicorsica.fr/documents/fichier-pdf95.pdf>.

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. Le plan de contrôle lié au cahier des charges de l'appellation Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica étant sur le point d'être validé, cette mesure sera bientôt prise en compte lors du contrôle analytique.

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** »).
- ✓ La mention « **Appellation d'Origine Protégée** » :

NB : Cette mention devra figurer dans son intégrité : lorsque le nouveau plan de contrôle entrera en vigueur, cette mention ne pourra 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 Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala,
Aliva Nera (autrement dénommée Ghjermana du Sud), Curtinese.

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 »**.

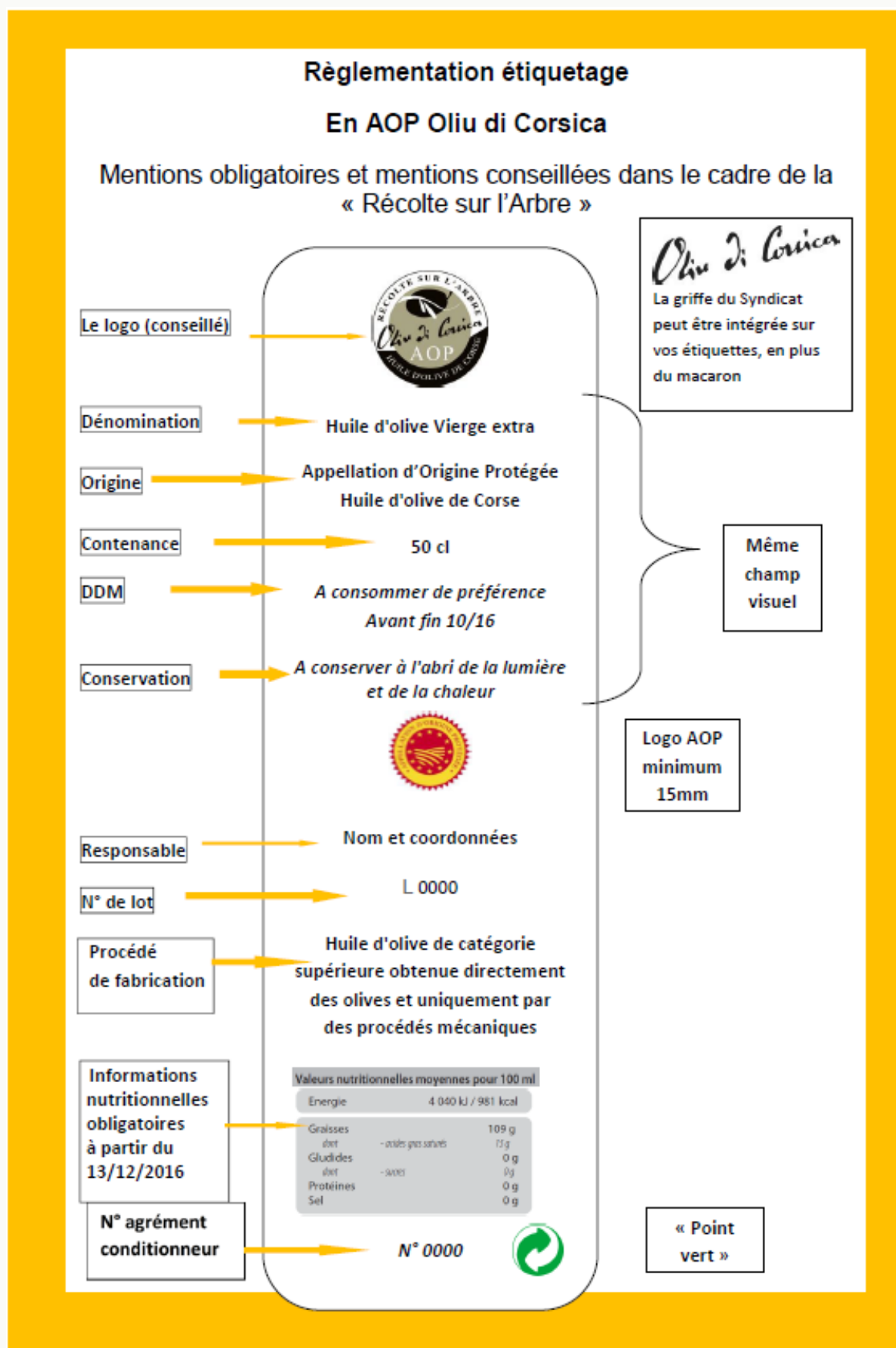
Les étiquettes porteront une mention précisant que **l'huile est issue d'olives récoltées par chute naturelle**.

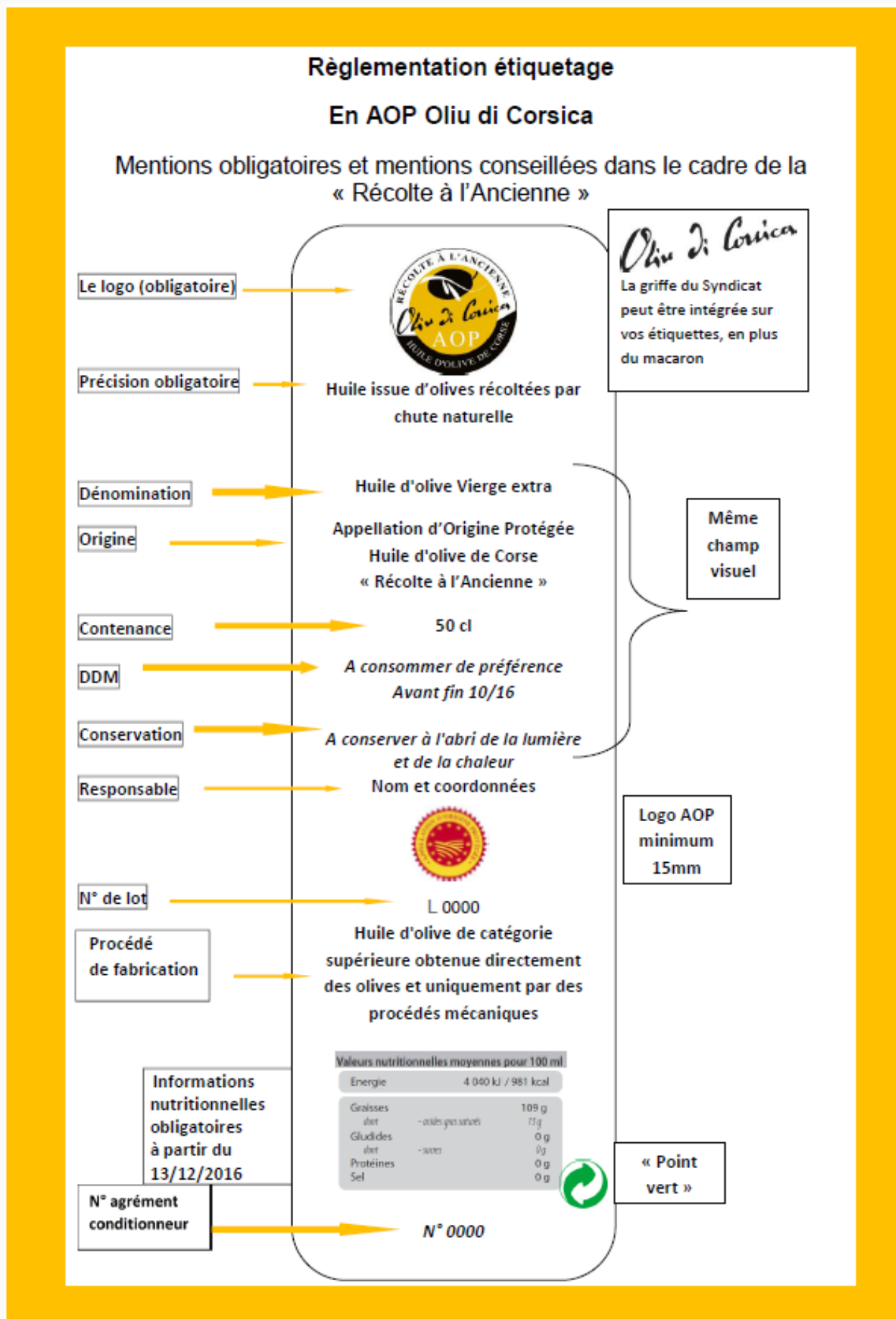


Une huile non revendiquée en « Récolte à l'Ancienne » et agréée par le Jury Oliu di Corsica peut être commercialisée dans la gamme « **Récolte sur l'Arbre** ».

Les macarons autocollants ou les fichiers informatiques pour intégration à vos étiquettes sont disponibles auprès du Syndicat.

4. LES FICHES RECAPITULATIVES





Règlementation étiquetage Hors AOP Mentions obligatoires

Dénomination

Origine huile

Contenance

DDM

Conservation

Responsable

N° de lot

Procédé
fabrication
(accompagnement
dénomination)

Informations
nutritionnelles
obligatoires
à partir du
13/ 12/2016

Huile d'olive Vierge extra

Huile d'olive de France

50 cl

A consommer de préférence

Avant fin 10/16

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



Nom et coordonnées

L 0000

Huile d'olive de catégorie
supérieure obtenue directement
des olives et uniquement par des
procédés mécaniques

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

| | | |
|-----------|-----------------------|-------|
| Energie | 4 040 kJ / 961 kcal | |
| Grasses | | 109 g |
| dont | - acides gras saturés | 15g |
| Glucides | | 0 g |
| dont | - sucres | 0g |
| Protéines | | 0 g |
| Sel | | 0 g |

N° 0000

Même
champ
visuel

« Point vert »
(cotisation obligatoire)

N° agrément conditionneur (Inscription
obligatoire)

Mentions interdites :

- Toute allusion à une origine locale ou régionale : image (carte de la Corse, tête de Maure) ou texte ("Huile d'olive de Calasima", "Du Niolu", "Du village").
- Vocabulaire protégé : "Fruité vert", "Fruité mur", "Fruité noir".