

## Règlementation étiquetage

## En AOP Oliu di Corsica

Mentions obligatoires et mentions conseillées dans le cadre de la  
« Récolte sur l'Arbre »

Le logo (conseillé)



Oliu di Corsica

La griffe  
du Syndicat peut être intégrée sur  
vos étiquettes, en plus du  
macaronDénomination vierge ou vierge  
extra (voir conditions)

Huile d'olive Vierge extra

Origine

Appellation d'Origine Protégée  
Huile d'olive de Corse

Contenance

50 cl

DDM

*A consommer de préférence  
Avant fin 10/18*

Conservation

*A conserver à l'abri de la lumière  
et de la chaleur*Même  
champ  
visuelLogo AOP  
minimum  
15mm

Responsable

Nom et coordonnées

N° de lot

L 0000

Procédé de fabrication

Huile d'olive de catégorie  
supérieure obtenue directement  
des olives et uniquement par  
des procédés mécaniquesInformations  
nutritionnelles  
(voir conditions)

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

N° agrément  
conditionneur

N° 0000

« Triman »  
(Voir  
conditions)