

## Règlementation étiquetage

### En AOP Oliu di Corsica

Mentions obligatoires et mentions conseillées dans le cadre de la  
« Récolte à l'Ancienne »

Le logo (obligatoire)



*Oliu di Corsica*

La griffe du Syndicat  
peut être intégrée sur  
vos étiquettes, en plus  
du macaron

Précision obligatoire

Huile issue d'olives récoltées par  
chute naturelle

Dénomination

Huile d'olive Vierge

Origine

Appellation d'Origine Protégée  
Huile d'olive de Corse  
« Récolte à l'Ancienne »

Contenance

50 cl

DDM

*A consommer de préférence  
Avant fin 10/16*

Conservation

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

Responsable

Nom et coordonnées

Même  
champ  
visuel

N° de lot

L 0000

Logo AOP  
minimum  
15mm

Procédé  
de fabrication

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

Informations  
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)