

Règlementation étiquetage Hors AOP Mentions obligatoires

Dénomination vierge
ou vierge extra (voir
conditions)

Origine huile

Contenance

DDM

Conservation

Responsable

N° de lot

Procédé
fabrication
(accompagnement
dénomination)

Informations
Nutritionnelles
(voir conditions)

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 3 389 kJ / 823 kcal

Graisses 91,5 g

dont - acides gras saturés 12,6 g

Glucides 0 g

dont - sucres 0 g

Protéines 0 g

Sel < 0,0025 g

N° 0000

N° agrément conditionneur (Inscription
obligatoire)

Même
champ
visuel

« Point vert » (voir
conditions)

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".