



Oliu di Corsica
A.O.P
HUILE D'OLIVE DE CORSE



Pourquoi adhérer à l'AOP ?

S'engager pour la qualité

Pour le consommateur cette appellation est gage d'un produit de qualité

Mentionner « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »

Si vous n'adhérez pas à la démarche AOP il vous est strictement interdit d'étiqueter « huile d'olive de Corse. » Vous devez mentionner sur votre étiquette « huile d'olive de France ».

Intégrer un réseau de professionnels

...et être tenu informé des nouveautés techniques.

Avoir un interlocuteur à l'écoute

Deux animatrices sont là pour répondre à vos questions et vous guider dans vos démarches.

Participer à une action collective de valorisation et de promotion du produit.



Comment adhérer ?

C'est très simple !

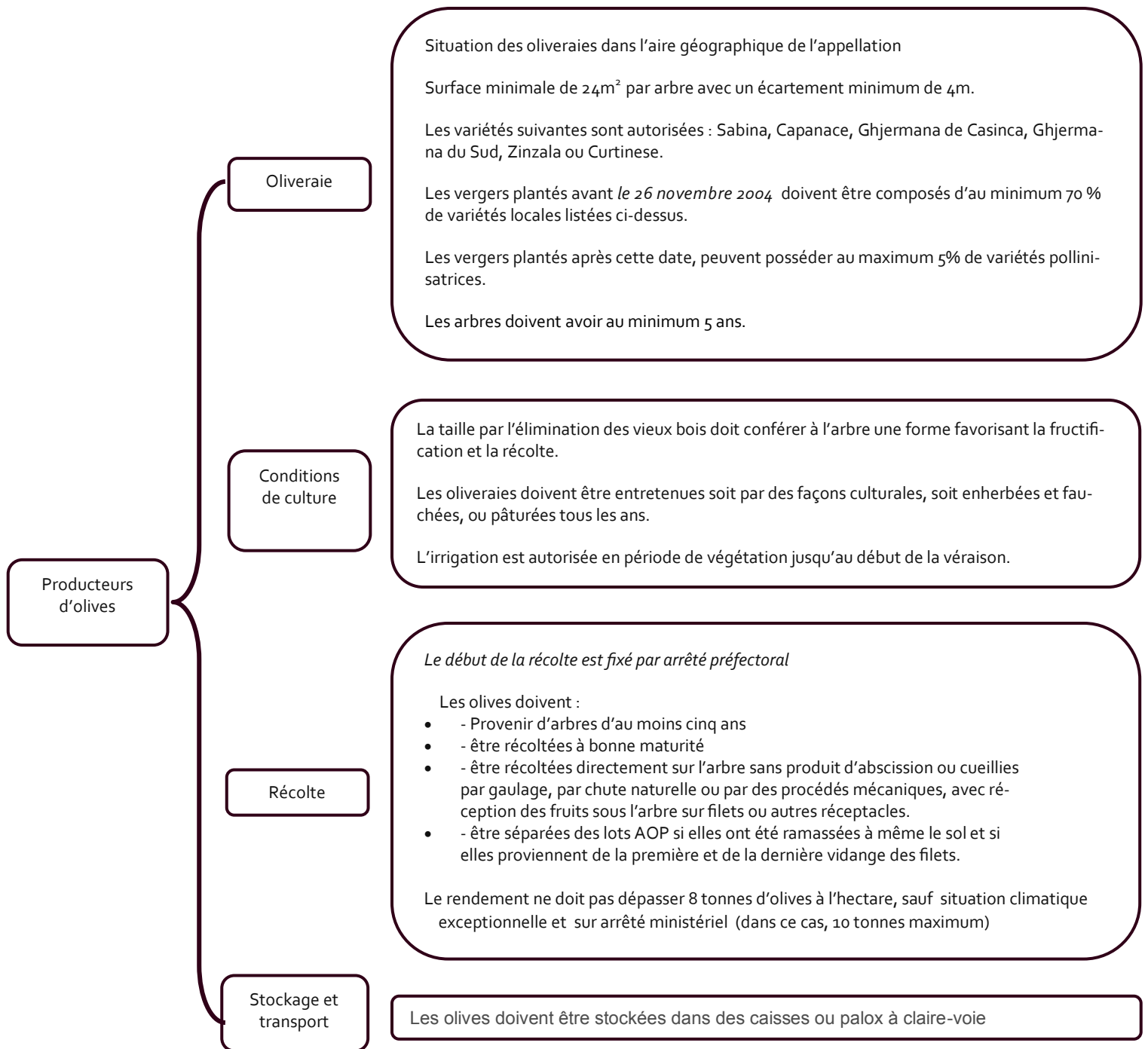
Pour vous une seule étape : Remplir et transmettre au Syndicat AOC Oliu di Corsica deux documents, la **déclaration d'identification** et la **déclaration d'oliviers**.

Que se passe-t-il ensuite ?

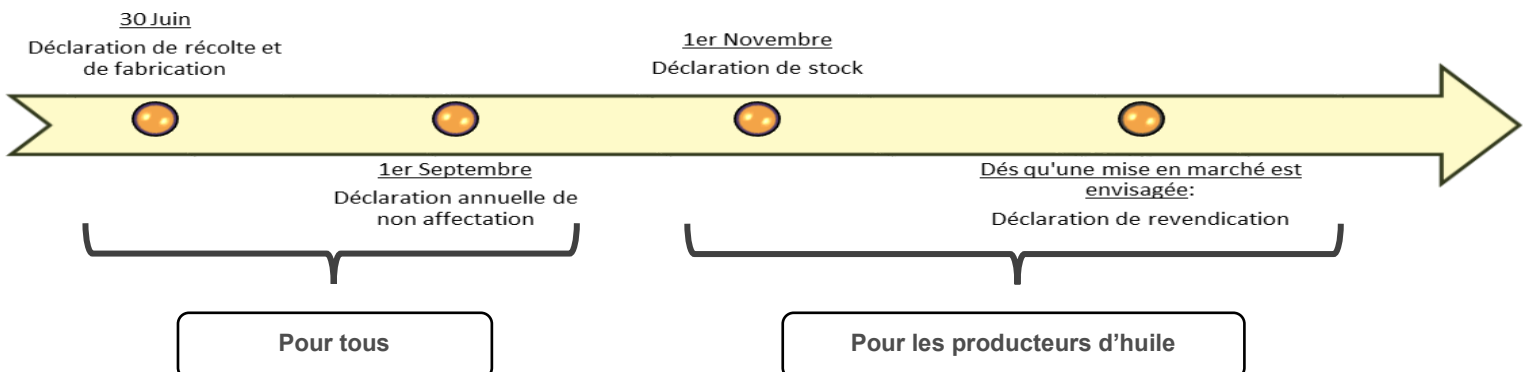
Après votre habilitation par Certipaq, organisme certificateur de contrôle, vous êtes adhérent à la démarche de qualité et conduisez votre verger selon les règles du cahier des charges de l'Appellation d'Origine « **Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica** ». Vous vous engagez à vous soumettre aux contrôles et à respecter des obligations déclaratives.

A quel coût?

Cotisation annuelle		
	Cotisation Syndicat AOC	Cotisation contrôle externe
Part fixe	30.00€	20.00€
Part variable en fonction de la surface	10.00€/Ha avec un minimum de 10€	5.00€/Ha avec un minimum de 10.00 €
Majoration moulinier		40.00€
Contrôle produit		
Produit	70.00€/Tonne	85.00€ / Tonne
Analyse chimique par lot		33.00€
Droits INAO		10.00€/Tonne



Les obligations déclaratives



Mouliniers-
oliverons

et

producteurs
d'huile fai-
sant appel à
un transfor-
mateur pres-
tataire

Reception

Les moulins et les oliveraies doivent se situer dans l'aire géographique de l'appellation.
Le délai entre récolte et mise en œuvre doit être inférieur ou égal à 9 jours
La durée de conservation au moulin doit être inférieure à 2 jours
Les olives sont saines, un maximum de 10% d'olives altérées par lot est autorisé.
Chaque lot d'olives doit être composé d'au minimum 50% d'olives tournantes.
Pour la mention « récolte à l'ancienne », le lot doit présenter au minimum 50% d'olive noires.

Extraction

Seuls les procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 27°C sont autorisés.
Seuls le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration sont autorisés
A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants est interdit.

Assemblage et traçabilité

Pour les vergers plantés avant le 26 novembre 2004 l'utilisation des olives issues de variétés autres que locales est autorisée, à condition d'être assemblées avec des variétés listées.
L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices est admise.
La traçabilité des lots doit être garantie.

Etiquetage

En plus des mentions obligatoires, les huiles bénéficiant de l'AOP doivent comporter les mentions suivantes :

- 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 »
- Le logo européen de l'AOP doit figurer dans une taille d'au minimum 15mm

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.
Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.
Pour les huiles bénéficiant de la mention « récolte à l'ancienne » l'étiquetage doit comporter une information précisant que les huiles sont issues d'olives récoltées par chute naturelle, ainsi que le macaron « AOP Récolte à l'ancienne » à se procurer auprès du Syndicat.

Gestion des réclamations

L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : Enregistrement des réclamations, Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur, Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire, Enregistrement des actions correctrices/correctrices mises en place.

Les documents de référence :

- Le cahier des charges
- Le plan de contrôle

* Les contrôles

L'**auto-contrôle** est défini par l'INAO comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Le cahier d'enregistrement est la base de l'auto-contrôle. Par ce contrôle et son enregistrement sur ce cahier, vous vérifiez si vos pratiques sont en adéquation avec le cahier des charges.

Le **Contrôle interne** est réalisé par le syndicat AOC Oliu di Corsica. En tant qu'organisme de gestion de l'appellation, il s'assure que les exigences du cahier des charges sont respectées.

Le **Contrôle externe** est réalisé par l'organisme certificateur CERTI-PAQ. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à l'AOP. Certipaq contrôle également le contrôle interne pratiqué par le Syndicat.

* Les manquements

Si, lors d'un contrôle, un manquement est observé par le contrôleur, une fiche de manquement est rédigée et vous est adressée. Vous devez proposer des actions correctrices (actions immédiates de traitement des produits non conformes) et des actions correctives (actions qui visent à éliminer et à empêcher le renouvellement des manquements).

* Les sanctions

Elles sont appliquées en fonction de la gravité et de la fréquence du manquement observé. Elles peuvent aller jusqu'à une suspension ou une radiation de l'habilitation à produire sous l'appellation d'origine protégée.

*Pour qu'une huile puisse être vendue sous AOP, elle doit **OBLIGATOIREMENT** faire l'objet d'une déclaration de revendication et subir des tests physicochimiques et organoleptiques.*

Pour plus d'information, vous êtes invité à contacter le syndicat AOC oliu di Corsica et à visiter le site internet www.oliudicorsica.fr. Vous y trouverez d'autres informations sur la démarche. Tous les documents sont consultables et téléchargeables sur le site.

Nous contacter

Syndicat AOC Oliu di Corsica

26, Quartier de la Poste
20260 LUMIO
Tél : 06 51 19 23 27
ou 07 82 45 58 45

Ligne fixe: 04 95 56 64 97
Port: 06 51 19 23 27

