



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



*goutez l'origine*

**AVEC LES HUILES D'OLIVE EN AOP**

---

# les huiles d'olive en AOP

## UN LIEN PRIVILÉGIÉ AU TERROIR

Le lien fort entre le produit et son terroir rend **unique** chaque huile d'olive en Appellation d'Origine Protégée (AOP). Variétés, géologie, climat, date de récolte, savoir-faire (...) jouent un rôle essentiel dans leurs qualités et les goûts et saveurs que chacune de ces huiles va développer.

Pour chaque huile d'olive en AOP, les règles applicables à sa production et à sa transformation sont définies dans un **cahier des charges**. Elles sont basées sur des pratiques traditionnelles et spécifiques à chaque produit. Tout au long de la vie du produit, l'application du cahier des charges est vérifiée : contrôle des vergers, contrôle des conditions de production et de récolte, contrôle des moulins (transformateurs) et contrôle du produit (analyses et dégustation de l'huile d'olive). Ils garantissent **l'origine et la typicité du produit**.

## EN EUROPE, PLUS D'UNE CENTAINE D'AOP

En Europe, plus d'une centaine d'huiles d'olive sont reconnues en AOP. Toutefois la production totale sous label AOP ne dépasse pas les 5 % de la production européenne d'huile d'olive. Il s'agit principalement de **petites productions issues de terroirs spécifiques**. Parmi les AOP européennes les plus connues, on peut citer : Baena (*Andalousie, Espagne*), Les Garrigues (*Catalogne, Espagne*), Kalamata (*Péloponnèse, Grèce*), Tras os Montès (*Portugal*), Terra di Barri (*Pouilles, Italie*), Nyons (France)...



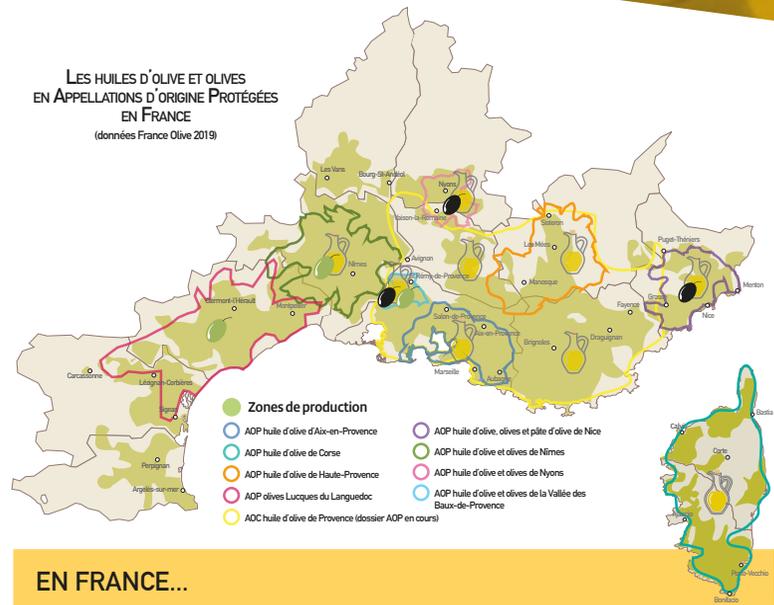
© 123RF - Belchonock



un signe de qualité  
qui garantit  
la typicité et  
l'origine d'un  
produit



LES HUILES D'OLIVE ET OLIVES  
EN APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES  
EN FRANCE  
(données France Olive 2019)



### EN FRANCE...

En France, on compte 8 huiles d'olive en appellation d'origine, 7 en AOP (*Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes et Corse-Oliu di Corsica*) et une AOC, *Provence* (en cours de reconnaissance au niveau européen). La production en Appellations d'Origine représente plus de 25% de la production française.

## UNE QUESTION d'origine

En Europe, la réglementation impose que l'origine soit indiquée sur la face avant de la bouteille. Cette **origine** est déterminée à la fois **par le lieu de récolte et par le lieu d'extraction** de l'huile d'olive. Cette origine peut être l'UE, un pays, une AOP ou une IGP. Dans ces deux derniers cas (AOP et IGP), le lien à l'origine est très précis, il correspond à une zone définie et à un produit contrôlé tout au long de sa vie. Pour les huiles d'olive en AOP, l'étiquette comporte obligatoirement les mentions suivantes :



- Le nom de l'appellation,
- La mention AOP ou Appellation d'Origine Protégée,
- Le logo AOP.

Chaque huile d'olive en AOP est *unique,*  
Profitez-en pour laisser libre court à votre *créativité culinaire !*



/ looking-for-the-perfect-food

Faites le plein d'infos et de recettes sur  
[www.lookingfortheperfectfood.eu](http://www.lookingfortheperfectfood.eu)



FRANCE  
**Olive**

**FRANCE OLIVE**

Service communication, conseils/informations  
40 place de la Libération  
26110 Nyons - France  
+ 33 (0)4 75 26 90 90  
[fra@lookingfortheperfectfood.eu](mailto:fra@lookingfortheperfectfood.eu)



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »