



COMMUNIQUE DE PRESSE

vendredi 17 février 2017

La « Lucques du Languedoc » protégée par l'Europe...

La Commission Européenne du 8 février dernier a voté en faveur de l'AOP « Lucques du Languedoc ».



En AOC (reconnaissance nationale) depuis septembre 2015, la « Lucques du Languedoc » se voit désormais inscrite dans le registre des A.O.P.

Cette 240ème Appellation française fait la fierté des oléiculteurs et confiseurs de l'Hérault et de l'Aude situés dans l'aire géographique.

La distinction A.O.P. ancre officiellement la Lucques dans son territoire d'origine, permet d'assurer une communication à l'échelle nationale et internationale afin de la voir se développer sur des marchés extérieurs.

L'AOP « Lucques du Languedoc », récoltée à la main, bénéficie du climat méditerranéen qui lui offre les conditions optimales pour son développement. Ajouté à cela le savoir-faire des confiseurs pour révéler ses caractéristiques gustatives et aromatiques très typiques.

Il aura fallu beaucoup de temps et de patience pour parvenir à rédiger un cahier des charges précis qui permet d'obtenir une olive unique préparée par les confiseurs du Languedoc.

La « Lucques du Languedoc » est une olive verte entière qui peut être commercialisée en frais ou pasteurisée. Elle est ferme, charnue et onctueuse en forme de croissant de lune et récoltée sur 68 communes de l'Aude et 224 de l'Hérault dès la fin du mois d'août et jusqu'à début octobre.



Retrouvez le Cahier des Charges de l'AOP Lucques du Languedoc sur www.saohl.fr

Contact presse : Julie CAROU 06.66.35.82.60 ou aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

Coordonnées Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'olive du Languedoc

Domaine d'Astiès 34490 THEZAN LES BEZIERS