

Sur l'étiquette des olives en AOP Lucques du Languedoc doit apparaître la mention « A.O.P » ou en toutes lettres « Appellation d'Origine Protégée » suivi du nom du produit « Lucques du Languedoc »



- Le logo intracommunautaire $\geq 1.5\text{cm}$
- Dénomination commerciale (olives vertes entières)
- Raison Sociale + Adresse du responsable de la commercialisation
- Conditions de conservation
- Ingrédients
- Date de durabilité minimale
- N° lot
- Poids net
- Poids net égoutté

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	550
Energie (kCal)	134
Matières grasses (g)	13
dont acides gras saturés (g)	2,5
Glucides (g)	< 0,5
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,2
Sel (g)	3,4



L'usage veut que :

- L'étiquetage ne doit pas porter à confusion le consommateur
- Pour les olives pasteurisées la DLUO est de 24 à 36 mois à partir du conditionnement contre 3 à 6 mois pour les olives fraîches.
- Le calibre doit être indiqué si le produit ne se voit pas de l'extérieur. Il peut être chiffré ou remplacé par Extra-grosses (calibre 19/21), Grosses (22/25), Moyennes (26/29), Petites (30/33)

PENSEZ À
ANALYSER LE TAUX DE SEL
DE VOS OLIVES. CELUI-CI EST
TRÈS VARIABLE D'UN ATELIER
À L'AUTRE ET EN FONCTION
DES PRÉPARATIONS.



**Syndicat de Défense de la
Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du
Languedoc**

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com
www.saohl.fr