

Une Appellation d'Origine est un signe officiel de qualité qui permet à la filière oléicole Languedocienne de valoriser sa production, garantir l'origine du produit au consommateur et justifier un contrôle suivi de l'arbre à l'assiette. Pour mieux communiquer et mettre en valeur les produits, la Région Occitanie et l'Europe soutiennent les filières dans leurs actions de communication.

Avant toute demande d'identification il est nécessaire de lire au préalable le ou les cahiers des charges des Appellations concernées par la demande.

L'ensemble des documents sont en téléchargeables sur le site internet saohl.fr.

- Renvoyer un dossier au du Syndicat composé de :
 - o Une déclaration d'identification (il en existe 1 modèle par Appellation)
 - o Une fiche parcellaire par dossier indiquant les vergers concernés (pour les activités A et B)

Sur la déclaration d'identification (DI) :

Activité A : Producteur d'olive (sous-entend qui vend les olives à une confiserie ou un moulin et ne commercialise pas lui-même en AOP)

Activité B : Producteur d'olive faisant appel à un prestataire (sous-entend qui récupère ses olives ou son huile pour vendre lui-même en AOP)

Activité C : Transformateur/Confiseur ou Transformateur/Moulinier

Activité D : Transformateur/pasteurisateur (DI Lucques du Languedoc uniquement) Après vérification du dossier, l'habilitation officielle doit être accordée par l'organisme de contrôle Qualisud

Tarifs d'habilitation selon la surface plantée (facturé une seule fois à Qualisud) :

- < 0,5 ha : 45,12 € HT
- 0,5 à 2 ha : 112,36€ HT
- 2 à 5 ha : 135,12 € HT
- 5 à 10 ha : 169,04 € HT
- Moulin à huile / confiseur : 169,04 € HT

(Pas de cumul si vous demandez les deux Appellations.)

Cotisation annuelle (par hectare, 1er indivisible) :

- Part Organisme de défense et de Gestion : 22 €
- Part reversée à Qualisud pour les frais de contrôles annuels : 11,01 € HT

Une seule cotisation sera facturée sur la surface la plus importante si vous êtes identifié dans les deux Appellations.

⚠ En cas de non-conformité (entretien du verger, pratiques...), un contrôle supplémentaire de suivi de mise en conformité sera facturé 137 € HT.

Système déclaratif :

- **Déclaration de récolte** : Chaque année, les producteurs doivent remplir une déclaration de récolte (volumes récoltés et destination).
- **Cahier de culture** : Les producteurs d'olives doivent tenir à jour un cahier de culture ainsi que leurs bon d'apports au moulin permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date, la date des pratiques culturales, la date de fin d'irrigation, la date de récolte, le poids d'olives récolté, la maturité et l'état sanitaire des olives. Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.
- **Déclaration de fabrication** : Chaque année les moulins à huile et confiseurs doivent remplir une déclaration de fabrication (volume total produit en AOP).
- **Déclaration de revendication** : A chaque mise en marché les opérateurs doivent remplir une déclaration de revendication (volume commercialisé en AOP). Une cotisation est alors appelée au moins de juillet suivant la campagne sur la base des volumes revendiqués.

Commercialisation en AOP :

- Avant toute mise en marché :
 - Pour l'huile, faire analyser en laboratoire acidité et indice de peroxyde.
 - Remplir une déclaration de revendication (dans les 10 jours précédant le début de la vente).
- Vous pouvez :
 - Faire une revendication totale (une seule fois)
 - Ou plusieurs revendications partielles (jusqu'au 30 juin suivant la campagne).

Cotisation et frais de contrôles sur les volumes commercialisés en AOP

- Lucques du Languedoc : 50 € / tonne (TVA non applicable)
- Huile d'olive du Languedoc : 260 € / tonne (TVA non applicable)

+ Appel des frais de contrôles reversés à Qualisud : 150,80€ HT/tonne d'huile revendiquée en AOP

+ Appel du Droit INAO :

10€/tonne d'huile revendiquée en AOP

Contrôles organoleptiques

- Un contrôle organoleptique est réalisé sur les lots commercialisés en AOP. Pour cela, un échantillon est prélevé par Qualisud et dégusté anonymement par des jurés formés.
- Ce contrôle peut avoir lieu après le début de la commercialisation → conservez 5 échantillons de 25 cl (200g pour les olives) si le lot est déjà vendu.
- En cas de non-conformité, des contrôles supplémentaires (payants) peuvent être appliqués.