



L'Appellation d'Origine Protégée est une démarche volontaire de producteurs, moulins et coopératives.

En respectant un cahier des charges rigoureux avec l'obligation d'une traçabilité parfaite, l'AOP garantit une huile d'olive de grande typicité et de qualité.

Densité, limitation de la taille, fumure, irrigation, rendement, dates de récolte, méthodes de trituration, tous les paramètres de production ont été passés au peigne fin, car ils constituent autant de conditions rigoureuses qui doivent être respectées, sous peine de ne pas avoir droit à l'A.O.P.

Enfin, pour contrôler l'A.O.P., une traçabilité parfaitement maîtrisée doit permettre un suivi de l'ensemble de la chaîne de production, de la parcelle jusqu'au conditionnement.

Sans oublier que la mention AOP identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Véritable lien intime entre terroir, savoir-faire et histoire, cette zone est bien circonscrite grâce à :

- ses caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques...,
- une reconnaissance d'usages qui s'appuie sur les pratiques locales admises par tous et que se sont imposés les hommes,
- une notoriété acquise de longue date, que l'appellation vise à protéger.

Organisme certificateur

