RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 6 avril 2016 du règlement d'exécution (UE) n°2016/532 de la Commission européenne du 30 mars 2016 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Huile d'olive d'Aix-en-Provence (AOP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »
homologué par le décret n°2014-1145 du 7 octobre 2014, *JORF* du 9 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°42-2014

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2016-15 relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence» par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 6 avril 2016 du règlement d'exécution (UE) n°2016/532 de la Commission européenne du 30 mars 2016

SERVICE COMPÉTENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial - 12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 08 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence
Maison des Agriculteurs – 22 av. Avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 01
Tél : (33) (0)4 42 96 37 08
Fax : (33) (0)4 42 96 37 08
Courriel : huileoliveaocaix@orange.fr

COMPOSITION : producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-5 – Huile d'olive

I. NOM DU PRODUIT

« Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » présente un nez caractérisé par l'herbe fraîche, l'artichaut cru et parfois des notes vanillées. En bouche, l'herbe fraîche et/ou l'artichaut cru sont aussi présents, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges. En fin de bouche, le poivré peut être présent. Avant la première commercialisation, le piquant (dénommé « ardence » au sens du présent cahier des charges) et l'amertume varient de 1 à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) dans les quatre premiers mois après trituration, puis s'atténuent progressivement pour se situer entre 1 et 3 à l'issue de cette période.
L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives maturées » présente un nez assez intense, dominé par des sensations de pain grillé, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. En bouche, le pain au levain, l'olive noire, le cacao et l'artichaut cuit sont les arômes dominants. Cette huile est également caractérisée par une quasi-absence d'amertume et d'ardence. L'amertume et l'ardence sont inférieures ou égales à 2 sur l'échelle organoleptique du COI dans les quatre premiers mois après trituration puis s'atténuent progressivement pour rester inférieures à 1 à l'issue de cette période. L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », suivie ou non de la mention « olives maturées », est une huile d'olive à l'onctuosité élevée.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 milliéquivalents d'oxygène péroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

III. AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est localisée dans la portion sud-ouest de la basse Provence calcaire. Elle est délimitée au nord par la vallée de la Durance, à l'ouest par les Alpilles et la Crau, au sud par la mer Méditerranée et à l'est par le puissant massif jurassien de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire.

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé dans l'aire géographique délimitée, située sur les 70 communes du département des Bouches-du-Rhône et les 3 communes du département du Var suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône :

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, LaBouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carry-Le-Rouet, Châteauneuf-Le-Rouge, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensuès-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lambesc, Lançon-Provence, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Rognac, Rognes, Roquefort-La-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Sausset-les-Pins, Simiane-Collongue,, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire en partie (dont sections cadastrales entre parenthèses) :

Berre-l'Etang (AH, AI, AX, AY, BN, BM, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BW, BX, BY, BZ, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, AWp, DEp, DIp),
Châteauneuf-les-Martigues (A1 à A15, B1 à B4, C, D1 à D6, E8, E9, E10, F2 à F7, G),
Grans (C1, C2, C3, D1, D2, D3, B2p, E1p, E6p, Fp), Istres (AB, AC, AD, AE, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AV, AW, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CH, CI, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, D3, D4, D5, DA, DB, DC, DD, DE, DH, DI, DK, DL, DM, DN, DO, E6, E7, E8, EB, G2, D2p, BOp, BAp, BBp, ATp),
Martigues (AB, AC, AC, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, DE, DH, DI, DK, DL, DM, DN, DO, DP, DR, DS, DT, DV, DW, DX, DY, DZ, EH, EI, EK, EM), Marseille (13ème arrondissement : Château Gombert Ap, Dp, Mp, Les Médecins A, B, C, D, E, Palama A1, A2, B, C, Mouret A,, B, C, D, Saint Mître A, B. ; 14ème arrondissement : Le Merlan Ap, Bp, Cp, Sainte Marthe Ap, Saint Joseph Bp, Saint Joseph A ; 15ème arrondissement :Les Aygalades Ip, Borel Ap, Bp, Dp, Hp, Ip, Les Aygalades A, B, Borel C,
Miramas (A1 à A11, B2 à B13, E1 à E9, B1p),
Le Puy-Sainte-Réparade (A2, A5, B1, B2, B3, B4, C1 à C7, D1 à D3, E1 à E4, F1, F2, A1p, B5p, B6p, F3p),
Port-de-Bouc (B1 à B6 et C1 à C11),
Saint-Estève-Jason (A4, B1, B4, A3p, B3p, B5p),
Salon-de-Provence (BR, BT, BV, BW, BX, BY, BZ, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CW).

Département du Var :
Communes comprises dans l'aire en totalité:
Pourcieux, Pourrières, Saint- Zacharie.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie, les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production approuvées.-

Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie ci-dessus.-

L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles fixés par le Comité national en charge des appellations agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle en fait la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 1er octobre de l'année qui précède celle de la première récolte et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation. L'enregistrement vaut identification de la ou les parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur. Toute parcelle pour laquelle l'engagement n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

IV ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de

garantir un suivi du produit, de la phase de production d'olives à celle de l'élaboration de l'huile.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.
Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Par « catégorie » d'huile, on entend les huiles bénéficiant ou non de la mention complémentaire « olives maturées ».

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Huile d'olive d'Aix-en-Provence" s'engage au respect des textes règlementaires relatifs à l'appellation en établissant, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification effectuée, pour les producteurs d'olives, avant le 31 mars de l'année de première récolte en appellation et avant le 31 août de l'année de première revendication en appellation pour les transformateurs d'huile d'olive. On entend par transformateur tout opérateur qui triture ou fait triturer à façon les olives.

La déclaration d'identification comporte notamment :

-les références de l'opérateur ;

-les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production des huiles d'olive pour les transformateurs.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur d'olives peut effectuer, avant le 31 mars de l'année en cours, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Cahier de culture :

Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles et leur date, notamment : taille et élimination des bois de taille, fin d'irrigation, récolte, poids récolté, maturité et état sanitaire des olives, livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Registres de manipulation :

Tout transformateur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité, la destination des olives mises en œuvres et des huiles produites par catégorie, le destinataire.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Déclaration annuelle de récolte d'olives :

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte effectuée avant le 31 mars qui suit la récolte précisant les superficies et quantités récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).

Déclaration annuelle de fabrication :

Tout transformateur qui triture les olives établit une déclaration de fabrication effectuée avant le 31 mars suivant la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives.
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle:

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectue, avant la première commercialisation de ces huiles ou avant leur première mise en circulation, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine par catégorie, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. Le transformateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire.
Le transformateur établit également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

Déclaration de vente en vrac:

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, effectue auparavant, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités par catégorie commercialisées.

Déclaration annuelle de stocks :

Tout transformateur commercialisant de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 31 octobre de chaque année, précisant les quantités d'huile d'appellation d'origine par catégorie, détenues en stock.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique, réalisés par sondage, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédent.

V DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

5.1 Variétés

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : aglandau, cayanne, salonenque, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 80 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : bouteillan, grossane, picholine, verdale-des-Bouches-du-Rhône, variétés locales anciennes notamment, ribier, sabine, saurine, sigeoise, triparde.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre d'arbres du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Par les termes « variétés locales anciennes », il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

5.2 Densité de plantation

Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

5.3 Cultures intercalaires :

Les cultures intercalaires sont interdites. Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est autorisée sans que leur nombre excède 5 % de nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.

5.4 Taille.

Les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille sont éliminés du verger avant la récolte suivante.

5.5 Entretien du verger

Les vergers sont entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.

5.6 Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'au 30 septembre.

5.7 Rendement de production

Le rendement ne dépasse pas huit tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

5.8 Entrée en production des arbres

Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est accordé aux huiles d'olives issues d'olives provenant d'arbres plantés sur la parcelle depuis au minimum 5 ans.

5.9 Récolte et livraison

La date d'ouverture de la récolte est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition du groupement.

Les huiles proviennent d'olives récoltées avant complète maturité.
Les olives sont cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou récoltées par des procédés mécaniques. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles et font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives sont conservées et comptabilisées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les olives sont récoltées, stockées et livrées dans des caisses ou palox.-
Les olives qui ne sont pas destinées à produire l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives maturées » sont obligatoirement récoltées, stockées et livrées dans des caisses, ou palox, à claire-voie.

5.10 Élaboration de l'huile d'olive

Les olives mises en œuvre sont saines. Il est toutefois admis une proportion d'olives altérées (véreuses, picorées, gelées, grêlées, brunies) inférieure à 15% du nombre d'olives de chaque lot mis en oeuvre.
Les lots d'olives mis en œuvre comprennent au minimum 40 % d'olives dites « tournantes » (passage du vert franc au jaune).

Le délai entre la cueillette et la livraison aux moulins des olives n'excède pas quatre jours dans le cas des olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives maturées », et deux jours dans les autres cas.-

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est inférieure à 4 jours.

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives maturées », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est comprise entre 4 et 10 jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles issues d'au moins deux variétés et d'au moins 60 % de variétés principales.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 30 °Celsius.

Les seuls procédés et traitements autorisés sont l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

5.11 Stockage des huiles

Les huiles sont stockées dans des conditions optimales de conservation à l'abri de la lumière, de la chaleur et de toute variation importante de température.

VI. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. SPÉCIFICITÉ DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

6.1.1 Les facteurs de lien au terroir

6.1.1.1 les facteurs naturels

L'aire géographique de production de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est caractérisée par les éléments suivants :

a)La basse Provence calcaire :

L'aire est délimitée :
- au nord, par la Durance, la chaîne des Côtes et l'ensemble collinaire de Roque-Rousse ;
- au sud, par les plateaux et chaînons calcaires séparant la Provence intérieure du littoral (chaîne de l'Etoile, massif de Carpiane) ;
- à l'ouest, par la plaine caillouteuse de la Crau ;
- à l'est, avec le Concors, les terminaisons orientales de la chaîne de Sainte Victoire et de l'axe Regagnas - Olympe - Aurélien et la partie occidentale du massif de la Sainte-Baume.

Cet ensemble ainsi délimité, présente un relief tourmenté fait de collines et de chaînons calcaires orientés est-ouest (plissement pyrénéo-provençal) pouvant culminer à plus de 1000 m (Sainte-Victoire, Sainte-Baume). Les escarpements les plus marqués présentent de belles nuances adret/ubac. Ces secteurs montagneux individualisent trois bassins versants, drainés chacun par un fleuve côtier : la Touloubre, l'Arc et l'Huveaune, dont les altitudes moyennes sont davantage élevées en se déplaçant vers l'est.

b) Un climat provençal marqué par des coups de froids hivernaux :

Comme l'ensemble de la basse Provence intérieure, le pays d'Aix est caractérisé par un climat méditerranéen, avec des étés secs et chauds mais aussi par des températures nocturnes hivernales parfois basses.
Les précipitations représentent 600 à 700 mm par an, les chaînons les plus élevés étant davantage arrosés. Les pluies tombent fréquemment sous forme de violentes averses, mais sont limitées dans le temps (autour de 70 jours/an). Le creux estival est encadré par deux maximum : un maximal principal automnal et un secondaire de printemps. L'ensoleillement important (autour de 2 700 heures de soleil par an en moyenne), tout comme la fréquence des vents d'ouest et de nord-ouest (Mistral et Tramontane) accentuent l'évaporation.

Les températures moyennes annuelles oscillent autour de 15 ° C. L'amplitude thermique augmente d'ouest en est du fait de la continentalité liée à la présence des barres rocheuses parallèles au littoral qui réduisent les effets adoucissants de la mer en hiver.

En hiver, les jours de gels ne sont pas absents ; autour de 20 jours sur les limites occidentales de l'aire, ils augmentent assez rapidement vers l'est pour atteindre 50 à 60 jours dans les parties orientales. Les communes où

les risques de gel sont les plus accentués, notamment au nord-est du département des Bouches-du-Rhône, n'ont pas été de ce fait, retenues dans l'aire géographique de production.

c) Des sols carbonatés et souvent riches en cailloutis :

Ils se sont formés sur les collines calcaires et marneuses au rythme de l'érosion et du colluvionnement.
Leur pH varie entre 8,1 et 8,3 et la part de calcaire total entre 20 et 38 %. Les sols ne sont pas riches en matières organiques, de 1,3 à 1,8 %, ce qui implique des apports dans les parcelles d'oliviers. La portion fine des sols est sablo-limoneuse. Dans les secteurs caillouteux, les sols sont peu évolués ; sur les portions les plus pentues, ils sont érodés comme en témoigne le déchaussement des mattes des vieux oliviers. La plupart des sols sont bien drainés ; ceux des basses terrasses et des bas-fonds hydromorphes ont été exclus de l'aire géographique de l'appellation.

d) Les variétés présentes dans l'aire géographique :

L'analyse des vergers anciens, les plus nombreux, montre que les oliveraies de ce bassin sont dominées par trois variétés : l'aglandau, la salonenque et la cayanne, variétés productrices d'une huile de qualité. Ces deux dernières variétés permettent en début de saison d'ôter le côté agressif en bouche de l'aglandau. Ces trois variétés sont inscrites depuis des siècles dans les terroirs de l'aire d'appellation d'origine de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » ; leur antériorité est donc incontestable.

Après le gel de 1956, dans le cadre de la reconstitution du potentiel oléicole national, d'autres variétés furent préconisées. La plantation de ces sujets provenant des pépinières italiennes par greffage sur des semis de noyaux amena dans les vergers la picholine, quelques grossanes et des variétés étrangères.
Heureusement, les plantations réalisées par souquet[1] permirent de multiplier et de conserver les trois variétés anciennes dominantes.

Lors du plan de relance du milieu des années 1980, une nouvelle variété, la bouteillan, a été introduite dans quelques plantations, du fait d'une certaine résistance au gel.

Les vergers anciens présentent aussi des variétés locales anciennes connues et répertoriées par l'ingénieur agricole Joseph RUBY (Recherches morphologiques et biologiques sur l'olivier et sur **les** variétés cultivées en France, Paris, éd. Masson et C^{ie}, 1918), dont les plus représentées sont la verdale des Bouches-du-Rhône et la triparde.
Parmi les autres variétés reconnues se trouvent la saurine autour d'Istres (synonyme de la picholine des Bouches-du-Rhône), le plant de Roquevaire (ou « longue violette ») dans le secteur d'Allauch-Roquevaire, la ribière dans les environs de Marseille et d'Allauch, ainsi que quelques variétés disséminées dans le verger comme pollinisatrices (cayon, sauzen...).

6.1.1.2 les facteurs humains

Les agriculteurs et mouliniers bénéficient d'une expérience transmise à travers les générations, portant aussi bien sur la conduite de vergers que sur le savoir faire de l'élaboration de l'huile. Ainsi aujourd'hui :
- les ateliers de transformation sont devenus de véritables acteurs de la filière,
- les oléiculteurs bénéficient des résultats de nombreuses recherches qui ont lieu grâce à l'activité soutenue et au développement de l'oléiculture sur ce secteur (amélioration des apports en matières organiques et minérales, technique d'irrigation, maîtrise des problèmes phytosanitaires…).

L'ensemble de ces facteurs permet d'assurer une plus grande régularité tant au niveau de la production qu'au niveau de la qualité du produit.

[1] Souquet : morceau de souche (jeunes pousses ou « drageons ») prélevé à la base d'arbres adultes pour les multiplier.

La région d'Aix-en-Provence a su développer la production de l'huile d'olive en associant tradition et nouvelles technologies. La qualité de l'huile d'olive obtenue grâce aux savoir-faire des producteurs permet d'offrir sur les marchés intérieurs et extérieurs des huiles typiques appréciées.

Les volumes d'huile d'olive commercialisés varient selon les années entre 50 et 60 % du total de la production (l'autre partie étant récupérée par les oléiculteurs pour leur consommation familiale). Ces volumes tendent à augmenter depuis dix ans, grâce à une plus forte production, à une plus grande régularité et à une dynamique commerciale plus développée.

6.1.2 les éléments historiques concernant les facteurs de lien au terroir

a) l'histoire de l'oléiculture dans la région d'Aix-en-Provence :

La présence de l'olivier dans cette région est immémoriale. A proximité de Massalia, première terre d'accueil de l'olea Europaea en terre occidentale, l'arbre d'Athéna se diffusa lentement. L'historien latin Justin témoigna que, sous l'influence des Phocéens venus d'Asie Mineure vers 600 avant J.C., les autochtones Celto-Ligures s'habituèrent à planter l'olivier. Les plus anciennes ruines d'huileries découvertes à ce jour datent du IVème siècle avant J.C sur l'île de Martigues. Des éléments de pressoir ont également été retrouvés à : Roquefavour près de Ventabren, Beaumajour à Grans, Entremont près d'Aix-en-Provence.

Malgré l'ancienneté de la culture de l'olivier, associée à celle de la vigne et du blé, ce n'est qu'après les crises du XIVème et du XVème siècles (peste noire, guerre de cent ans) qu'elle connaît une nette progression. Des aides sont lancées par le pouvoir royal afin d'apporter un soutien technique aux producteurs. En déviant les eaux de la Durance, l'œuvre d'Adam de Craponne (canal du même nom) permet d'assurer l'arrosage des oliveraies et l'activation des moulins par la création d'un réseau complexe de canaux d'irrigation.

Le XVIIIème siècle est marqué par une généralisation de la culture de l'olivier dans toute la région d'Aix-en-Provence (Salon-de-Provence, Vitrolles et Aix-en-Provence en marquent les extrémités) accompagnée de progrès techniques et scientifiques. Le commerce de l'huile trouve de nouveaux débouchés dans l'industrie et la savonnerie.
Cependant, la seconde moitié du siècle voit plusieurs crises toucher ce verger étendu, en particulier les gels de 1768 et 1789.
Malgré ces crises qui ont fortement ébranlé la capacité oléicole de la région d'Aix-en-Provence avec la perte ou l'obligation de recéper les arbres meurtris, l'olivier est encore une culture fondamentale et rémunératrice. Son huile est consommée soit comme produit alimentaire de luxe, soit pour un usage industriel et se commercialise dans toute la France et à l'étranger. Les importations de graines oléagineuses (lin, sésame) et oléagineux exotiques (palme, arachide) sont essentiellement destinées à remédier à la pénurie d'huile d'olive nécessaire à la fabrication du savon de Marseille.

Avec les hivers rigoureux de 1870-1871 et 1879-1880 viennent les années de régression. Une désaffection générale commence avec le traité de libre échange conclu par Napoléon III avec l'Italie, avec la concurrence des oléagineux de remplacement (colza) et du beurre. La profonde mutation des campagnes tout au long XIXème et du XXème siècle entraîna un bouleversement de l'oléiculture avec arrachage des oliviers au profit de cultures plus rémunératrices comme la vigne et les arbres fruitiers. Ces événements ont pour conséquence directe une chute importante du nombre des moulins. C'est à cette époque que se développent les outils de transformation coopératifs (en 1900, création du moulin de Coudoux, en 1901, de celui de Berre).
Malgré les incitations et les primes (loi de 1932), la chute s'accélère. La désaffection des campagnes s'accentue au profit d'une urbanisation toujours croissante. La vague de froid de l'hiver 1956 aura des conséquences désastreuses pour l'économie oléicole. Le constat est terrible, le canton de Salon-de-Provence perd 54 % de ses arbres, celui de Berre, 60%.

Devant le découragement des exploitants face à l'ampleur et la répétition des dégâts causés par le gel, l'Etat en réactualisant la loi du 7 avril 1932 (suite au gel de 1929) par celle du 4 août 1956, encourage la reconstitution des oliveraies. C'est surtout l'aide communautaire à la production d'huile d'olive accordée en 1966 (règlement CEE 136/66) qui encourage de nombreux oléiculteurs à reprendre d'anciennes exploitations et à remettre en culture les arbres ayant survécu. L'année 1985 fut à nouveau marquée par un hiver rigoureux. Cependant, il semblerait que les politiques nationales et communautaires engagées aient entraîné une reprise de l'oléiculture avec inversion de la courbe d'évolution connue jusqu'alors.

Aujourd'hui, le département des Bouches-du-Rhône où se situe la région d'Aix-en-Provence est le premier département producteur français d'huile d'olive. Si l'on considère le nombre de pieds plantés, les communes oléicoles les plus importantes de la région d'Aix-en-Provence sont Lançon-de-Provence : 45 740 oliviers, Pélissanne : 27 912 oliviers, Aix-en-Provence : 22 524 oliviers, Eguilles : 17 679 oliviers, Velaux : 15 374 oliviers, la Fare-les-oliviers : 14 461 oliviers, Coudoux : 12 309 oliviers.

Les unités de transformations :
En 20 ans, la plupart des ateliers de transformations sont devenus de véritables partenaires économiques de la filière oléicole. Ils ont subi une double évolution : au niveau de leurs effectifs mais surtout au niveau de leur technicité. La régression des superficies plantées en oliviers a été bien évidemment accompagnée d'une chute considérable du nombre des moulins dans la région d'Aix-en-Provence, il n'en reste aujourd'hui que 13 contre 176 en 1883. L'activité globale de ces huileries a fluctué au cours de ces 20 dernières années. La production dans l'aire géographique de l'appellation d'origine est passée de 52 tonnes (campagne 1988-1989) à 410 tonnes d'huile d'olive en 2008/2009.

b) Des savoir-faire qui donnent sens à la typicité de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

- **Choix des variétés**

Les variétés retenues dans le cahier des charges de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » se sont ainsi installées et ont été multipliées dans cette région où les caractères pédo-climatiques leur convenaient. La présence d'arbres âgés (centenaires ou multicentenaires) témoigne de l'adéquation de ces variétés avec le milieu géographique où ils ont été implantés et d'un lien au terroir incontestable.
Le patrimoine génétique majoritairement endémique et en conséquence original constitue la base de l'oliveraie aixoise. Il repose sur une réelle diversité et même si les trois variétés principales peuvent présenter entre elles des différences quant aux fruits produits et éventuellement à leur époque de maturité, il existe néanmoins une unité dans les usages et le savoir-faire qui se traduit par une typicité du produit élaboré.

- **Des choix culturaux adaptés aux facteurs du milieu, révélant le savoir-faire des oléiculteurs**

Cette aire géographique située en limite climatique de la culture de l'olivier se traduit par des gels importants, comme décrit au point 6.1.1.1 b). Cela se traduit dans la physionomie des vergers. Les arbres sont fréquemment issus d'une régénération par recépage au ras du sol, avec un "élevage" de trois à cinq rejets constituant des touffes caractéristiques dont le diamètre des troncs varie actuellement de 10 cm à 20 cm, voir 30 cm selon les soins culturaux. Les oliviers présentent donc un aspect plus arbustif qu'arboré.
De plus, le vent, notamment le mistral, refroidit et assainit l'air – apportant des conditions culturales plus saines et propices à l'olivier- mais impose aux hommes une maîtrise du port bas des arbres et des tailles régulières.

Les formes rondes et basses que l'on observe dans le paysage sont un trait commun de l'oliveraie du « Pays d'Aix » et permettent une conduite de verger piéton ou semi-piéton.

Deux grands types de vergers se retrouvent sur l'ensemble de l'aire géographique.

Les plus nombreux sont les vergers antérieurs à 1956 (y compris ceux réhabilités récemment) dont la densité moyenne est de l'ordre de 150 arbres par hectare.
Les vergers plantés après le gel de 1956 sont "mono troncs" avec des densités supérieures, pouvant atteindre pour les plantations récentes autour de 400 arbres par hectare, avec irrigation obligatoire.

- **La récolte des olives**

La cueillette des olives ou "l'olivade" se déroule traditionnellement de fin octobre à fin décembre. Les olives sont récoltées « tournantes », c'est-à-dire avant complète maturité.

- **Élaboration de l'huile**

Deux savoir-faire peuvent être distingués au sein de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » : l'un basé sur le travail de l'olive fraîche et l'autre, sur celui de l'olive maturée.
Ainsi l'on obtient deux espaces sensoriels distincts en fonction du process utilisé (stockage des olives entre la récolte et la trituration).
Dans son ouvrage consacré à «L'olivier et ses huiles dans le Pays d'Aix » (Edisud, 1995), Patrick Boulanger (Chargé du patrimoine culturel à la Chambre de commerce et d'industrie de Marseille en 1994). nous apprend qu'au XVIII^{ème} siècle :
« *Il n'était pas un village, pas un hameau où l'on ne rencontrait un moulin spécialisé dans le traitement des olives ; mais progressivement les délais pour faire détriter les récoltes s'allongèrent compte tenu des capacités de mouture restreintes, de la dispersion des olivettes et de l'habitude prise de laisser « s'échauffer » les stocks. Les paysans amoncelaient dans des celliers et des greniers leurs récoltes quatre ou cinq jours avant de les faire passer sous les meules. La température des tas s'élevait ; la pulpe végétale emprisonnant l'huile se ramollissait. Le travail de broyage en était facilité d'autant. Le volume à traiter diminuant naturellement, on économisait quelques peu sur les frais de la trituration, les olives étant alors portées blettes mais non gâtées….*
Les producteurs du XVIIIème s. distinguaient, selon les pratiques qui avaient présidé à leur fabrication, plusieurs qualités et en premier lieu la vierge « surfine » extraite d'olives pressées dans les heures suivant la récolte sans attendre leur parfaite maturité. L'huile « de primeur » (le concept, il faut le remarquer, est ancien) se tirait des fruits commençant à changer de couleur, puis amoncelés à l'abri pendant quatre, cinq ou six jours. »
Ainsi, les premières huiles obtenues présentaient un profil fruité assez « vert » axé sur l'artichaut cru et l'herbe fraîche, alors que les huiles produites ensuite étaient plus douces, non ardentes et non amères, avec des arômes d'olives noires, de pain grillé, de cacao et d'artichaut cuit. Les publicités de l'époque indiquent que les huiles d'olives d'Aix-en-Provence sont « au goût de fruit, au léger goût, ou sans goût ». Depuis, les techniques modernes de presse et de centrifugation ont permis de s'affranchir de l'étape de maturation préalable. Toutefois, certains moulins d'Aix-en-Provence, répondant à la demande d'une certaine clientèle éclairée et fidèle, n'ont jamais cessé d'utiliser la technique ancienne de maturation des olives avant trituration. La technique de maturation préalable des olives est une technique délicate qui fait appel au savoir-faire des mouliniers/transformateurs. En effet, mal conduite, elle peut conduire à une fermentation trop importante des olives et aboutir au développement de mauvais goûts tels que « chômé » ou « moisi ». Il est presque étonnant de constater que ce savoir-faire n'ait pas disparu du secteur d'Aix-en-Provence, au profit des nouvelles techniques. Environ 30 % du volume d'huile d'olive produit aujourd'hui est issu d'olives maturées. Depuis de nombreuses années, cohabitent sur le marché des huiles d'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », des huiles issues d'olives maturées et d'autres extraites d'olives triturées dans les 48 à 72 heures après récolte. La mention complémentaire obligatoire « olives maturées » selon le type d'huile, permet de clarifier l'offre et de mieux faire connaître au grand public les spécificités des huiles d'olives d'Aix-en-Provence.

6.2. SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

6.2.1 Caractéristiques spécifiques du produit :

La caractéristique majeure de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est basée sur le mélange des variétés locales dont les principales sont l'aglandau, la salonenque et la cayanne.
Combinée aux usages d'élaboration de l'huile qui font intervenir ou non une maturation des olives avant trituration, elle confère à « l'huile d'olive d'Aix-en-Provence » les spécificités suivantes :
- l'huile issue d'olives fraîchement triturées est caractérisée principalement par les arômes d'herbe fraîche, et d'artichaut cru. En fin de bouche, le poivré peut être présent. L'ardence et l'amertume sont présentes et plus ou moins prononcées.
- l'huile issue d'olives « maturées » est caractérisée par un nez assez intense, et des arômes de pain grillé, pain au levain, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. La quasi absence d'ardence et d'amertume est également caractéristique. Le délai de conservation supplémentaire des olives avant trituration apporte une légère fermentation anaérobie des olives, permettant ainsi de produire une huile au profil aromatique plus large, aux arômes très complexes et très intenses.

6.2.2 Antériorité de l'usage du nom et notoriété

Les documents historiques montrent que « l'huile d'olive d'Aix-en-Provence » a de tout temps été fort prisée. D'après l'Abbé COUTURE, curé de Miramas (commune de l'aire géographique), dans son ouvrage intitulé « Traité de l'olivier » aux éditions A. DAVID publié en 1786, cette huile est : « la plus délicate, la plus estimée, la plus parfaite, la plus recherchée, la meilleure qu'on vende dans les quatre parties du monde ». La réputation est telle que déjà, en 1727, le bureau de police d'Aix contrôlant les marchandises rendit un règlement interdisant l'entrée d'olives « étrangères » au terroir pour éviter les mélanges avec les olives locales, témoignant d'une ferme volonté d'éviter tout risque de confusion quant à la véritable nature du produit distribué.
Plus près de nous le Félibre (écrivain poète) Frédéric MISTRAL écrivait dans « Lis'oulivado-Les olivades », éditions Ramon Bérenguié, 1912 : « l'huile d'Aix, la première du monde », en provençal : « Oli de z-Ais, la proumièro doù Mounde ».
Les huiles d'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » issues en grande partie des trois variétés retenues comme principales (aglandau, cayanne, salonenque) sont des huiles de qualité, comme en témoignent les médailles reçues chaque année lors du concours général organisé par le Ministère en charge de l'Agriculture.

6.3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LES QUALITÉS OU LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Les caractéristiques de l'aire géographique définies en point 6.1, qu'elles soient liées aux facteurs naturels ou humains ont façonné le paysage oléicole aixois et les spécificités de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Les phénomènes d'amplitude de température, bien analysés par R. LIVET (« Habitat rural et structures agraires en Basse-Provence », éditions Ophrys, 1962) dans la région aixoise, et fréquents en hiver, mais aussi au printemps et en automne, ont exclu l'olivier des zones basses hormis dans les secteurs les moins exposés (pourtour de l'Etang de Berre, bordure de la Crau et bassin d'Aubagne-Marseille).

Les fortes gelées jalonnent l'histoire de l'oléiculture du « Pays d'Aix » dont on peut suivre la trace du Moyen-âge à nos jours. Les trois derniers grands gels remontent à 1929, en 1956 et 1985. Celui de 1956, le plus rigoureux du XXème siècle, a anéanti tout le verger tandis que celui de 1985, moins sévère, a fait de moindres dégâts. La meilleure résistance de certaines variétés (aglandau, cayanne et grossane) a pu être observée à cette occasion.

Enfin, il faut ajouter que les formations quaternaires issues des roches précédentes, donc riches en carbonates, et atteignant parfois plusieurs mètres, sont d'excellents sites pour l'oléiculture. Ces héritages quaternaires sont représentés par des terrasses caractérisées par la présence de matériels roulés, avec des litages plus ou moins grossiers.

Toutes ces caractéristiques ont contribué à sélectionner certaines variétés qui marquent la personnalité de l' « huile d'Aix-en-Provence » comme l'aglandau qui est la variété la plus répandue, la salonenque et la cayanne, sans oublier les variétés anciennes dites locales.
La véraison tardive de l'aglandau est ainsi souvent stoppée par les froids précoces d'automne du pays aixois. Lors de la récolte avant complète maturité (passage au rouge vineux) des autres variétés, la proportion d'olives vertes issues de la variété aglandau est importante. La chlorophylle qu'elle apporte, liposoluble, confère à l'huile une coloration d'un vert soutenu, caractéristique, qui de tout temps, a marqué, mais aussi fait la réputation des huiles de cette région.
La salonenque qui se trouve dans tous les secteurs de l'aire géographique, type davantage la portion occidentale où, associée à l'aglandau, elle représente 80 % à 90 % du potentiel oléicole. La pulpe de son fruit est abondante, blanchâtre ; la lipogénèse est très précoce, avec une teneur en huile supérieure à 20 %. L'huile abondante obtenue, très fine, parfumée et son mélange avec l'huile d'aglandau, permet d'obtenir un produit de grande qualité qui a fait, jadis, la réputation commerciale de la place de Salon-de-Provence.
Les fruits de la cayanne présentent une teneur en huile autour de 15 %, donc inférieure aux deux autres variétés analysées précédemment, mais compensée par le fait que l'arbre est plus productif en moyenne car peu marqué par le phénomène d'alternance. L'huile de cayanne permet, assemblée à l'aglandau en début de saison, d'atténuer le côté agressif en bouche de cette dernière.

Cette somme de considérations constitue un ensemble de liens interactifs entre :

- les critères édaphiques discriminants et caractéristiques au regard de la production oléicole du Pays d'Aix, limite latitudinale, altitudinale, les effets du vent ;
- le « savoir-faire » des producteurs qui ont ainsi pu adapter leur outil de travail à ces critères édaphiques, notamment par le choix, la sélection des variétés, par le mode de conduite du verger et au-delà bien sûr par le choix des dates de récolte – olives tournantes -et des itinéraires techniques permettant la production de l'huile d'olive ;
- le « savoir-évaluer » de la profession qui permet de conforter les deux espaces sensoriels constituant l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », enregistrant ainsi l'ensemble de ce patrimoine ;
- le « savoir-apprécier » des consommateurs qui confère sa notoriété à l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence. »

VII RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

QUALISUD,
15, avenue de l'Océan – 40 500 Saint-Sever ;
Tél :05.58.06.15.21
Fax : 05.58.75.13.36
Courriel : contact@qualisud.fr
Qualisud intervient comme organisme certificateur et est accrédité conformément à la norme EN 45 011.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.
Tél : (33) (0)1.44.87.17.17
Fax : (33) (0)1.44.97.30.37.
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

VIII ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », suivie selon le cas, de la mention « olives maturées » immédiatement après le nom de l'appellation en caractères de dimensions au moins égale à la moitié des caractères du nom de l'appellation d'origine, et la mention « appellation d'origine protégée ».
  Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces mentions se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins ;

- le symbole AOP de l'Union européenne.

IX EXIGENCES NATIONALES

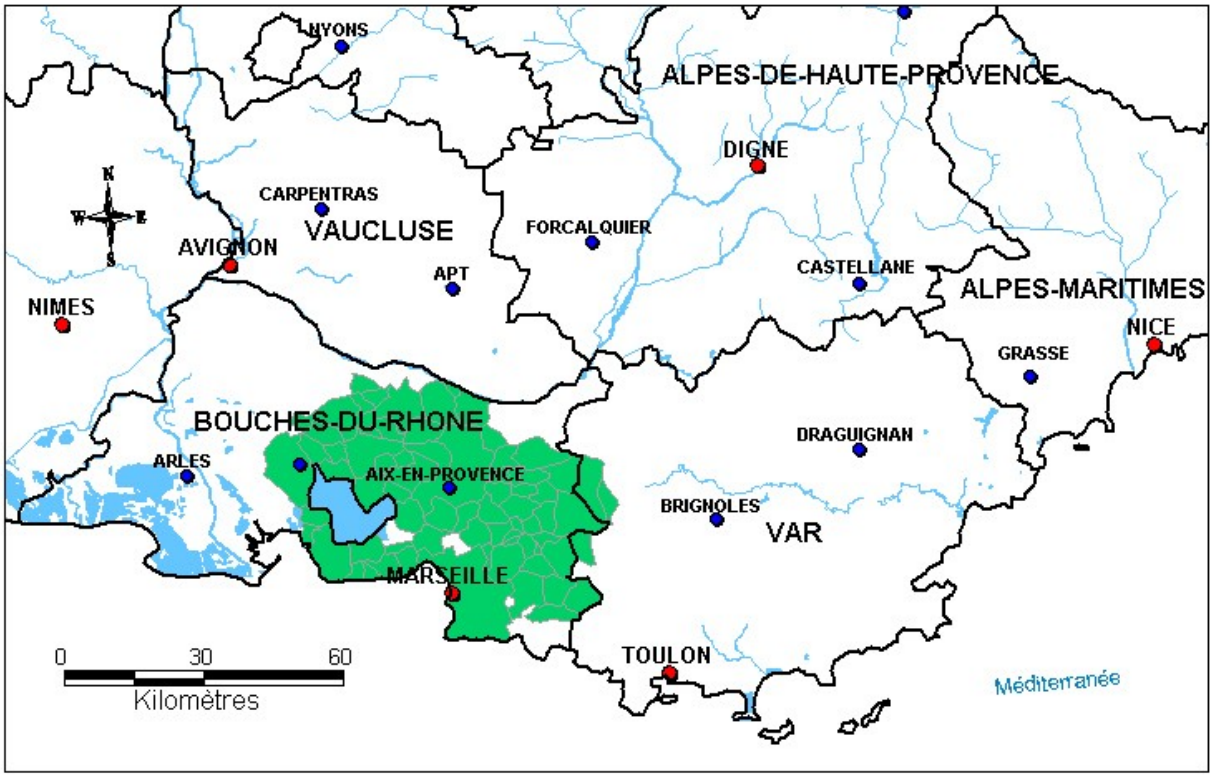
Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler

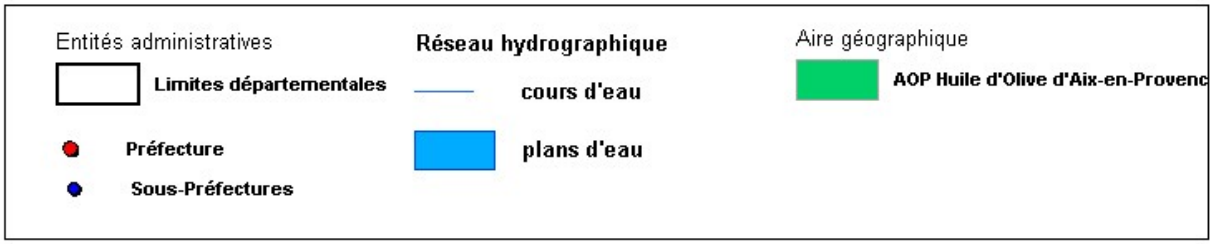
POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – OUTILS DE PRODUCTION	
1. Localisation des parcelles et appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
2. Potentiel de production Variétés Age des arbres	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
3. Conduite du Verger Densité de plantation	Contrôle documentaire et/ou Mesure
4. Localisation des moulins	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
5. Extraction de l'huile Matériel utilisé	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel
B. – CONDITIONS LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
1. Taille	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
2. Entretien général du verger	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire.
3. Irrigation	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
4. Récolte des olives Date et délais de récolte	Contrôle documentaire et/ou visuel

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement Maturité et variété des olives Conditions de stockage Date de livraison au moulin	Contrôle documentaire Contrôle visuel et/ou documentaire Contrôle visuel Contrôle documentaire
5. Réception des Olives Etat sanitaire des olives Identification des lots en appellation d'origine ou non	 Contrôle visuel et/ou documentaire Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire
6. Extraction de l'Huile d'Olive Durée de conservation entre récolte et trituration Adjuvants (eau uniquement) Température d'extraction	 Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle visuel Contrôle documentaire et/ou mesure
7. Assemblage des variétés	Contrôle documentaire
8. Conditions de stockage Identification des lots Conditions de stockage	 Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel Contrôle visuel et/ou mesure et/ou documentaire
C. – PRODUIT	
1. Normes analytiques Acide oléique Indice de peroxyde	Contrôle analytique
2. caractéristiques sensorielles	Contrôle organoleptique



Aire Géographique de l'AOP Huile d'Olive d'Aix-en-Provence





SOURCES : BDCARTO-IGN 2004, MAPINFO, I.N.A.O., 04/2010