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 de Haute-Provence »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 29 juillet 2016 du règlement d'exécution (UE) n°2016/1241 de la Commission européenne du 13 juillet 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 de Haute-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 de Haute-Provence »

homologué par le décret n°2015-346 du 26 mars 2015, *JORF du 28 mars 2015*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 14-2015
et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2016-33 relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive de Haute-Provence »
par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 29 juillet 2016 du règlement d'exécution (UE) n°2016/1241 de la Commission européenne du 13 juillet 2016

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat AOP Huile d'olive de Haute-Provence.
Chambre d'Agriculture
Avenue Charles Richard
04700 Oraison
Téléphone : (33) (0)4 92 30 57 87
Fax : (33) (0)4 92 78 70 00
Courriel **:** contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Composition **:** Producteurs et transformateurs.
Statut juridique : syndicat professionnel agricole régi par le code du travail

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.5. : Huile d'olive

1) NOM DU PRODUIT

« HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Huile d'olive de Haute-Provence » se caractérise par :

- un aspect visuel jaune avec des reflets verts disparaissant progressivement ;
- une intensité olfactive dominée par des arômes, combinés ou seuls, d'artichaut cru, de pommes, de banane, d'herbe fraîchement coupée, d'amande fraîche ;
- sur le plan gustatif par une finesse et des saveurs dominantes d'artichaut cru, puis des saveurs secondaires, combinées ou seules, de banane, d'herbe, de pomme, d'amande fraîche.

Avant la première commercialisation, le piquant (dénommé « ardence » au sens du présent cahier des charges) est supérieur ou égal à 2, et l'amertume est supérieure ou égale à 1 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

L'acidité libre, exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes d'huile d'olive. Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est limité à 15 milliéquivalents d'oxygène péroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Barras, Beynes, Bras-d'Asse, La Brillanne, Brunet, Le Castellet, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Corbières, Cruis, Dauphin, Digne-les-Bains, Entrepierres, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, Limans, Lurs, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Les Mées, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Moustiers-Sainte-Marie, Niozelles, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Sainte-Tulle, Salignac, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Vachères, Valensole, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Département des Bouches-du-Rhône :

Jouques, Saint-Paul-lès-Durance.

Département du Var :

Ginasservis, Rians, Saint-Julien, Vinon-sur-Verdon.

Département de Vaucluse :

La Bastide-des-Jourdans, Beaumont-de-Pertuis Grambois, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

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 doit en faire 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 destinée à l'appellation d'origine et s'engager à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation. La demande est enregistrée par les services de l'INAO. 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.

4) 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 sa phase de production à celle de son élaboration.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-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 culture, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et produits est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence » doit s'engager au respect des textes réglementaires 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 précédant la première récolte en appellation d'origine et avant le 31 août précédant la première revendication en appellation d'origine 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 de Haute-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, pratiques culturales, 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 et la destination des olives mises en œuvres, la quantité et la destination des huiles produites.
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 15 février suivant 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 :

Les transformateurs qui triturent les olives établissent une déclaration de fabrication effectuée avant le 15 février suivant la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine pour leur compte, ainsi que l'identité des apporteurs d'olives ;

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine 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 d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine effectue, avant la première mise en marché 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 d'olive revendiquées en appellation d'origine, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. Le transformateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire.

Ces transformateurs établissent également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 15 février suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée en précisant au minimum l'identification des lots et le lieu d'entreposage des produits.

Déclaration de vente en vrac :

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile d'olive 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 commercialisées.

Déclaration annuelle de stocks :

Les transformateurs commercialisant de l'huile d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine établissent une déclaration de stock avant le 1er novembre de chaque année, précisant les quantités d'huile d'olive d'appellation 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 précédemment.

5) 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 listées dans le tableau ci-après et respectant les règles de proportion à l'exploitation fixées dans ce tableau. La conformité de l'implantation variétale est appréciée sur l'ensemble des parcelles produisant l'appellation d'origine, excepté en ce qui concerne les variétés pollinisatrices pour lesquelles la proportion est appréciée sur chaque parcelle considérée.

Variétés autorisées	Règles de proportion (en nombre d'arbres)
- Aglandau	De 80 à 100 %
- Picholine - Bouteillan - Tanche - variétés locales anciennes*, notamment boube, colombale, estoublaisse, filaïre, grappier, rosée-du-Mont-d'Or. * variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.	De 0 à 20 %
Variétés pollinisatrices	- de 0 à 5 %, - les arbres de ces variétés sont dispersés au sein de la parcelle.

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 interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres. Dans le cas des plantations dites « en terrasse », cette distance tient compte de la mesure de la hauteur de la terrasse.

5.3 Cultures intercalaires :

Les cultures intercalaires sont interdites. Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est autorisée sans que leur nombre excède 5 % du 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 des vergers ou broyés sur place avant la récolte suivante.

5.5 Entretien des vergers

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 Entrée en production des arbres

Le bénéfice de l'appellation d'origine ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans après la plantation de l'arbre sur la parcelle.

5.8 Rendement

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 de Haute-Provence ».

5.9 Récolte

La date d'ouverture de la récolte est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition du groupement.
La clôture de la récolte pouvant bénéficier de l'appellation d'origine est fixée au 55ème jour après la date d'ouverture de la récolte.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre, sans produit d'abscission, ou récoltées par des procédés mécaniques avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre. L'utilisation de filets permanents est interdite.
Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol.

Les olives aptes à produire de l'huile d'olive d'appellation d'origine sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Ces olives sont ensuite livrées au moulin au maximum trois jours après la récolte.

5.10 Élaboration de l'huile d'olive

Les lots mis en œuvre ne contiennent pas plus de 30% d'olives noires (coloration du noir rougeâtre au châtain foncé, en passant par le noir violacé, le violet foncé et le noir olivâtre).
Les olives mises en œuvre sont saines. La proportion totale d'olives véreuses, picorées, gelées ou atteintes de brunissement est inférieure à 10 % du nombre d'olives de chaque lot mis en œuvre. Les olives moisies ou fermentées sont exclues du bénéfice de l'appellation d'origine.

Le délai entre récolte et la mise en œuvre n'excède pas six jours.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température de 27°C, en tous points de la chaîne de transformation. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.
Aucun traitement préalable à l'extraction, autre que le lavage et le dénoyautage, et postérieur à l'extraction, autre que la décantation, la centrifugation et la filtration n'est autorisé.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles issues des variétés telles que définies au point 5.1 dans les mêmes proportions que celles indiquées pour les vergers. Seules les huiles monovariétales d'aglandau sont autorisées.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE :

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

Les caractéristiques marquantes de l'aire géographique de l'appellation sont d'une part, l'unité géographique que constitue la Vallée de la Durance, et d'autre part, sa position en altitude (400 à 750 mètres).

Les formations tertiaires, sur lesquelles s'étend la majeure partie du potentiel oléicole dominent largement tandis que, sur les bordures sud et nord ainsi que près des limites orientales, se développent de puissantes séries calcaires d'âge secondaire. Localement et dans les secteurs périphériques, l'oliveraie repose sur des colluvions ou des cônes de déjection qui se sont mis en place lors des périodes froides du Quaternaire. A coté de ces formations de versant et de piémont, les hautes et

moyennes terrasses quaternaires de la Durance sont aussi le support de sols favorables à l'olivier. Les sols issus de ces terrains possèdent des caractères communs que sont la richesse en cailloux (poudingues de l'oligocène, galets, éléments anguleux et aplatis constitués souvent de gélifracts), et la teneur en calcaire (tous les sols sont carbonatés).

La Haute-Provence présente par ailleurs un climat de type méditerranéen à influence continentale caractérisé par des étés chauds et secs mais aussi avec des températures nocturnes hivernales largement négatives, des amplitudes annuelles très élevées (entre 17°C et 18°C en moyenne) ainsi que des amplitudes journalières importantes et des phénomènes d'inversion de température.

6.1.2 Facteurs humains.

Les hommes qui, depuis des siècles, pratiquent cette culture ont su maîtriser au mieux leur terroir et élaborer une huile de qualité dont la renommée a toujours été assise.

La culture de l'olivier dans les Alpes de Haute-Provence est ancienne et attestée par : des textes datant du Moyen Âge. Les vergers d'oliviers devinrent plus nombreux au cours du XIV^{e} siècle.
Dans les communes de l'aire géographique de l'appellation, l'histoire a gardé la mémoire de certains anciens moulins, comme le moulin du Pont de Monnessargues à Lurs, toujours en activité, le moulin de Forcalquier, datant du XVI^{e} siècle et ouvert à la visite en été, ou le moulin d'Estoublon, fondé en 1851. Des traces d'anciens moulins subsistent aussi encore à Peipin, aux Mées, à Valensole et à Quinson.

Les hommes cultivent l'olivier sur des terrasses aménagées (succession de parcelles presque horizontales séparées de murs de soutènement en pierres sèches, sans liant, permettant de rattraper la déclivité du terrain) et sélectionnent au fil des siècles les variétés les plus adaptées au climat local, notamment l'aglandau qui devient majoritaire. Les olives sont traditionnellement récoltées assez vertes, au cours du mois de novembre, sur une période relativement courte de 55 jours au maximum sur l'ensemble de l'aire géographique.

La production d'«Huile d'olive de Haute-Provence» resta une culture fondamentale et rémunératrice jusqu'à la guerre de 1870. Suit alors une période de régression liée notamment à la concurrence des huiles de graines d'importation (arachide d'Afrique du nord…). Les vergers cèdent quelque peu leur place à la viticulture et à la culture de graines oléagineuses, de légumes et de céréales. Mais la deuxième guerre mondiale, avec sa pénurie de corps gras, redonne à l'olivier une importance économique.
Face à ces difficultés, les oléiculteurs préservent leur patrimoine en s'unissant au sein de différentes entités et obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée par décret du 13 décembre 1999.

Aujourd'hui, une quinzaine de moulins produisent de l'huile d'olive dans l'aire géographique de l'appellation.

6.2 Spécificité du produit

6.2.1 Spécificité du produit

La spécificité de l'«Huile d'olive de Haute-Provence» tient particulièrement à l'utilisation majoritaire de la variété aglandau qui représente 80 % à 100 % des variétés constituant l'huile.

L'huile ainsi obtenue est de bonne structure, fine et riche en arômes caractérisés par l'artichaut cru, la pomme, la banane, l'herbe fraîchement coupée et l'amande fraîche. Généralement, l'ardence, marquée, est supérieure à l'amertume et sa couleur jaune à reflets verts est caractéristique, notamment en début de campagne.

6.2.2 Antériorité de l'usage du nom et notoriété

Le XVIII^{e} siècle est la grande période de l'olivier en Provence, où son extension est maximale en altitude et en latitude. Les seigneurs encouragent les plantations d'oliviers qui apportent une plus-value aux terres.
L' «Huile d'olive de Haute-Provence», de par sa renommée et ses qualités, est très prisée du consommateur. Depuis fort longtemps, la qualité de l'« Huile d'olive de Haute-Provence » est reconnue et régulièrement récompensée aux divers concours de niveau local, régional ou national.

6.3 Lien causal

Le relief, imposé par la position en altitude de l'aire géographique, ainsi que les caractéristiques du climat méditerranéen à influence continentale de cette aire, imposent principalement la culture en « terrasses » de l'olivier. Les murs de soutènement des terrasses, réalisés en pierres sèches, permettent de drainer le sol en période humide mais aussi de le recharger en eau en période de sècheresse (par condensation de l'humidité de l'air ambiant la nuit). Ils régulent la température par leur capacité à emmagasiner l'énergie solaire, protégeant ainsi la récolte lors des premiers froids ainsi que la pérennité de l'olivier menacée parfois par les périodes les plus froides que connaît l'aire géographique, généralement au mois de février. Les sols riches en cailloux, carbonatés, avec une matrice fine sablo limoneuse ou limono sableuse, caractéristiques de l'aire géographique, sont particulièrement favorables à la culture de l'olivier qui apprécie les terrains aérés et drainants. La combinaison des caractéristiques de sols et de climat a exercé au fil des siècles une pression de sélection variétale dans laquelle s'est imposée la variété aglandau. En effet, malgré leur maturité tardive, les fruits de l'aglandau récoltés au mois de novembre résistent bien aux gelées intervenant en pleine récolte. Des gels d'intensité exceptionnelle, à raison de 2 ou 3 par siècle, ont assuré progressivement le succès de l'aglandau. Cette variété est présente presque partout en Provence mais elle n'est fortement majoritaire qu'en Haute-Provence. La présence de l'aglandau dans les vergers comme dans la composition de l'huile, à hauteur de 80 % au minimum des variétés présentes, a une influence déterminante sur les caractéristiques de l'huile et la différencie fortement des autres huiles.

Le fruit de cette variété présente en effet, malgré sa véraison tardive, une faible teneur en eau et une concentration en huile au moment de la récolte qui lui assurent une bonne résistance aux premiers gels d'automne qui n'altèrent pas la qualité de l'huile. Les olives sont toutefois récoltées avant les gels intenses qui surviennent le plus souvent dans les deux dernières semaines de décembre. De ce fait, la proportion d'olives encore vertes est fréquemment importante lors de la récolte. La chlorophylle qu'elle apporte, liposoluble, confère à l'huile, dans les premières semaines suivant sa fabrication, ses reflets verts caractéristiques. L'huile perd progressivement avec le temps ces reflets verts sans que les caractéristiques organoleptiques de ces huiles ne soient altérées, arborant par la suite une robe aux reflets dorés. En effet les pigments chlorophylliens sont dégradés sous l'effet de la lumière. Les huiles

sont également riches en polyphénols, facteurs d'ardence et d'amertume, qui assurent par ailleurs une bonne conservation de ces huiles dans le temps.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
12 Rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-bois Cedex
Tél : 01 73 30 38 00.
Fax : 01 73 30 38 04.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) 59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.
Tél : 01 44 97 17 17.
Fax : 01 44 97 30 37.
La DGCCRF est une Direction du ministère en charge de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence » comporte :

- le nom de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence » ;
- la mention « appellation d'origine protégée »

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du fond sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins ;

- le symbole AOP de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES :

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

Points à contrôler	Valeur de référence	Méthodes d'évaluation
A – Outil de production		
a-1 Localisation des parcelles	Aire géographique délimitée. Appartenance à la liste des parcelles identifiées.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
a-2 Potentiel de production Variété principale Proportion de variété principale. Variétés secondaires Variétés pollinisatrices	 Aglandau. 80 % mini. Bouteillan, picholine, tanche, variétés locales anciennes (variété présentes avant le gel de 1956 comme boube, colombale, estoublaise, filiaire, grappier, rosée du Mont d'Or et autres). 5 % max du nombre d'arbres de la parcelle, arbres dispersés.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
a-3 Conduite du verger Densité de plantation	 24 m² min par arbre 4 m min entre les arbres	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel.
a-4 Localisation des moulins	Aire géographique délimitée.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
a-5 Matériel d'extraction	Extraction par procédé mécanique. Température maximale 27°C	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire.

B- Conditions liées au cycle de production

b-1 Rendement en olive	8 t/ha max	Contrôle documentaire
b-2 Récolte des olives. Stockage des olives. Délai de livraison au moulin	 Dans des caisses ou pallox à claire-voie Au max 3 j après la récolte.	 Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
b-3 Mise en œuvre des olives. État sanitaire. Maturité des lots mis en œuvre Délai de mises en œuvre.	 Olives mises en œuvres saines. 10 % max d'olives véreuses, picorées, gelées ou brunies. Aucune olive moisie ou fermentée. Maturité visuelle : 30 % maxi d'olives noires Max 6 jours entre la récolte et la mise en œuvre.	 Contrôle visuel et/ou documentaire Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel. Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel.
b-4 Assemblage.	Huile issue d'assemblage des variétés autorisées et respectant la proportion d'Aglandau obligatoire.	Contrôle documentaire.

C- Contrôle du produit

c-1 Normes analytiques. Acide oléique Indice de peroxyde.	0,8g d'acidité pour 100g Max. 15 meq/kg d'huile à la première commercialisation	Contrôle analytique.
c-2 Caractéristiques sensorielles	Conforme au descriptif du produit	Contrôle organoleptique