Cahier des charges de l'appellation d'origine «Olives noires de Nyons »

homologué par le décret n°2014-53 du 23 janvier 2014, *JORF* du 25 janvier 2014

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 5-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'olive de Nyons et des Baronnies
40, place de la Libération – 26110 Nyons
Téléphone : 04.75.27.41.02
Fax : 04.75.27.41.02
Courriel : olive.nyonsaoc@orange.fr

Composition : oléiculteurs, mouliniers et confiseurs
Syndicat professionnel agricole régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 - fruits transformés

1) NOM DU PRODUIT : Olives noires de Nyons

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Les «Olives noires de Nyons » sont des olives récoltées mûres et présentant une teinte caractéristique « bure de moine » (c'est-à-dire marron plus ou moins foncé) pouvant aller jusqu'au noir. Elles sont finement ridées. Ce sont des fruits moyens à gros présentant une base large avec une dépression pédonculaire profonde et un sommet arrondi.

Elles présentent un noyau gros à très gros, de forme ovoïde à base élargie et nettement mucronée. Leur chair est fine, onctueuse, parfumée, et se détache bien du noyau. Elles présentent des arômes fruités, d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ces arômes se développant différemment suivant le mode de préparation).

Le calibre minimal des olives est de 14 millimètres.
Les « Olives noires de Nyons » sont calibrées selon leur diamètre : la classe de calibre 'seconde' ou '2' correspond aux olives de 14 à 16 mm de diamètre, la classe de calibre 'première' ou '1' correspond à des olives de 16 à 18 mm de diamètre, la classe de calibre 'extra' correspond à des olives de 18 mm de diamètre et plus.

Les lots peuvent être présentés à la commercialisation en assemblant deux classes de calibre successives. La présence d'olives de calibre compris entre 13 et 14 millimètres est tolérée dans la limite maximale de 5%, dans les lots contenant des olives de classe seconde.

Les olives sont préparées selon l'une des méthodes suivantes :
- préparation au naturel : les olives sont conservées sans aucun additif, sauf éventuellement du chlorure de sodium, dans un récipient hermétiquement clos ;
- préparation en saumure : les olives sont conservées dans une saumure pendant une période minimale de trois mois ;
- Olives piquées au sel fin : les olives fraîchement récoltées sont piquées et saupoudrées de sel marin.

Elles sont présentées avec ou sans pédoncules.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

3.1- Aire géographique :

L'aire géographique des « Olives noires de Nyons » est située :
- au nord du Mont Ventoux dans une région qualifiée de Préalpes sèches ;
- au sud des contreforts qui s'adossent au massif Alpin et s'élèvent de 1000m à 1300m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral ;
- à l'est de la vallée du Rhône.

L'aire de production et de transformation des olives est constituée du territoire des 53 communes suivantes des départements de la Drôme et du Vaucluse :

Département de la Drôme :
Canton de Nyons : Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.
Canton de Buis-les-Baronnies : Beauvoisin, Benivay-sur-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.
Canton de Rémuzat : Montréal-Les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix.
Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux : Tulette.

Département du Vaucluse :
Canton de Malaucène : Brantes, Entrechaux, Malaucène (Section AI).
Canton de Vaison-la-Romaine : Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puyméras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malgarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.
Canton de Valréas : Valréas et Visan.

3.2- Identification parcellaire :

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons », les olives sont récoltées dans des parcelles identifiées et situées dans l'aire géographique susmentionnée. L'identification des parcelles est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 06/04/1995, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 1er octobre de l'année qui précède la première récolte sur cette parcelle et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.
La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la parcelle tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus 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.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'olive noire, accompagné 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.

Suivi documentaire (traçabilité et contrôle des conditions de production) :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons » 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. Les registres (cahier de culture pour les producteurs, registre de manipulation pour les autres opérateurs) ou tout autre document permettant le suivi des conditions de production et la traçabilité sont tenus à la disposition des agents de contrôle. Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

- déclaration d'identification :
Tout producteur d'olives intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons » dépose une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, auprès du groupement avant le 31 mars précédant la première récolte.

Tout confiseur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons» dépose une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, auprès du groupement avant le 31 août précédant la première récolte.

- déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partielle :
Tout producteur d'olives peut, le cas échéant, remplir une déclaration de non-intention de production, avant le 31 mars précédant la récolte en cause. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Olives noires de Nyons ».

- déclaration de récolte d'olives :
Tout producteur d'olives remplit avant le 30 avril qui suit la récolte, une déclaration de récolte d'olives qui mentionne les superficies en production, les quantités d'olives récoltées ainsi que leur destination (AOC ou non, identité du lieu de livraison).

- cahier de culture :
Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : l'entretien des sols, la date de la taille. Il y enregistre en outre la date de récolte et le poids d'olives récolté par parcelle.

- déclaration de pose de filets « permanents » :
Tout producteur qui récolte sur filets permanents transmet une déclaration de pose de filets « permanents » 10 jours avant la pose des filets dans leurs oliviers, auprès du groupement. Dans le cahier de culture, il précise les parcelles concernées, avec leur référence cadastrale et leur surface. Les quantités d'olives chutées naturellement sur les filets (qui ne peuvent pas être utilisées pour l'appellation d'origine) sont enregistrées, ainsi que les dates de récolte.

- registres de manipulation :
Tout confiseur tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres décrivant l'identification des lots d'olives brutes, et transformées, retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations. Ce registre doit permettre de présenter la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées pour chaque apporteur identifié, ainsi que le type de transformation et la destination des olives mises en œuvre.

- déclaration annuelle de fabrication :
Tout confiseur remplit une déclaration annuelle de fabrication effectuée avant le 30 avril qui suit la récolte, précisant :
- les quantités fabriquées en olives noires d'appellation d'origine pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives ;
- les quantités fabriquées en olives noires d'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

- déclarations de revendication partielle et totale :
Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives noires bénéficiant de l'appellation d'origine effectue avant la première mise en marché de ses olives ou avant la première circulation, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'olives revendiquées en appellation d'origine, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclarations de revendication partielle que nécessaire. Tout opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'olives noires revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.
La déclaration totale est transmise au plus tard le 30 septembre de l'année qui suit la récolte.

- déclaration de vente en vrac :
Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives noires en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine, pour un volume supérieur à 100 kg par livraison, effectue, 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 :
Au plus tard le 31 octobre de l'année qui suit la récolte, tout confiseur remplit une déclaration annuelle de stocks, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.

Contrôle sur le produit :

Les « Olives noires de Nyons » font l'objet, par sondage sur les lots d'olives noires prêts au conditionnement ou prêts à être commercialisés, d'examens organoleptique (évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de l'appellation d'origine) et analytique (contrôle des calibres et de l'absence de conservateur) visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à la préparation des olives sont réalisées au sein de l'aire géographique définie.

5.1- La production d'olives :

Les olives sont cultivées sur des parcelles aptes à la culture de l'olivier identifiées selon la procédure décrite dans le point 3.
Le bénéfice de l'appellation d'origine ne peut être accordé qu'aux olives noires élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum 5 ans.

VARIÉTÉ :
Les olives sont issues exclusivement de la variété locale "Tanche".
Présence de variétés pollinisatrices dans les vergers :
A 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 de pieds du verger considéré. Toutefois, dans les vergers comportant 20 arbres et moins, il est admis la présence d'un arbre pollinisateur. La récolte issue de ces oliviers ne peut prétendre à l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons ».

ENTRETIEN DES VERGERS : les sols sont entretenus annuellement de façon à maîtriser le couvert végétal (par un enherbement contrôlé, une façon culturale ou un désherbage).

TAILLE : les oliviers sont taillés au minimum une fois tous les deux ans, cette opération comprenant l'élimination des gourmands. Les bois de taille sont retirés des parcelles ou éliminés par broyage ou brûlage.

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes **:**

DENSITÉ DE PLANTATION : pour toute plantation réalisée après le 27 janvier 1994, chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie est obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et l'espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres est au moins de 4 mètres.

CULTURE INTERCALAIRE : pour toute plantation réalisée après le 27 janvier 1994**,** les cultures pérennes intercalaires sont interdites après l'entrée en production du verger**.**

IRRIGATION : L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'au 31 août par aspersion et jusqu'au 30 septembre pour le goutte à goutte et les micro-jets.

RENDEMENT : Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons » que les olives récoltées dans des vergers dont le rendement, en moyenne sur l'exploitation, ne dépasse pas 10 tonnes d'olives à l'hectare de surface de vergers identifiés en production.
Pour le calcul de ce rendement, sont prises en compte toutes les quantités d'olives produites sur ces parcelles, quelle que soit leur destination (destinées à l'olive de table ou à l'huile, ainsi que les olives chutées et les olives récoltées à même le sol).

CUEILLETTE : La date d'ouverture de la récolte est fixée chaque année par décision du Directeur de l'INAO après avis du groupement en fonction de la maturité constatée.

ETAT DE MATURITÉ : Les olives ayant droit à l'appellation d'origine « Olives noires de Nyons » proviennent d'olives récoltées à bonne maturité. Est considéré comme étant à bonne maturité un lot de cueillette contenant au minimum 70% d'olives noires, ou tournantes, et au minimum 50% d'olives noires et 40% d'olives ridées.

MODE DE CUEILLETTE : les olives sont récoltées directement sur l'arbre. La récolte peut être soit manuelle soit réalisée avec des vibreurs de tronc ou de branches, à l'exclusion des peignes vibrants ou oscillants. L'utilisation de produits d'abscission est interdite.
Les olives chutées naturellement avant la récolte ou ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées pour la fabrication d' « Olives noires de Nyons » et sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine.

Pour les parcelles récoltées avec utilisation de filets, les labours ne sont pas autorisés après le 15 septembre afin de favoriser la pousse de l'herbe.

En cas d'utilisation de filets permanents, ceux-ci sont vidés préalablement à la récolte d'olives en appellation d'origine.

MODE DE STOCKAGE : Lors de la récolte puis jusqu'à la mise en conservation, les olives sont stockées dans des caisses à claire-voie de 20 kg maximum.

5.2 Conservation des olives noires :

5.2.1- Délai de stockage avant mise en conservation :
Les olives sont livrées aux confiseurs au maximum trois jours après la récolte, en bon état sanitaire, c'est-à-dire ne contenant pas plus de 10 % d'olives véreuses et/ou gelées et/ou grêlées.
Les olives sont préparées au plus tard quatre jours après l'apport dans les confiseries.
Le délai entre la cueillette et la mise en œuvre n'excède pas six jours.

5.2.2- Procédés de conservation des olives noires :
Les confiseries sont situées dans l'aire géographique définie au point 3.
Les olives sont calibrées préalablement à leur préparation.
Elles sont triées avant ou après leur préparation.
Les olives sont préparées sans aucun produit chimique ou conservateur en dehors du chlorure de sodium.

Trois méthodes sont utilisées pour la désamérisation des olives :
- la préparation au naturel : elle consiste à conserver des olives marron foncé à noires et ridées dans un récipient hermétiquement clos sans aucun additif sauf éventuellement du chlorure de sodium;

- la préparation en saumure : pour cette préparation, les olives sont conservées dans une saumure ayant une concentration en chlorure de sodium de 10 %+ou- 2% pendant une période minimale de trois mois ;

- la préparation en olives piquées : les olives marron foncé à noires et ridées fraîchement récoltées sont piquées à l'aide de pointes qui perfore l'épiderme. Les olives sont ensuite saupoudrées de sel marin.

Conformément aux traditions locales, pour ces deux dernières méthodes, des feuilles de lauriers peuvent être ajoutées aux olives lors de leur préparation, mais elles ne se retrouvent pas lors de la mise en vente.

Les lots présentés à la commercialisation sont composés :
- d'au minimum 60 % d'olives ridées,
- d'olives de teinte allant de «bure de moine» jusqu'à noir.

Ces lots ne contiennent pas plus de 10 % d'olives à défauts gustatifs et/ou visuels affectant l'épiderme ou la chair, dont 2 % maximum d'olives véreuses ou gelées ou grêlées.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1- Spécificités de l'aire :
Facteurs naturels :

La région du Nyonsais correspond à la limite nord de la zone de culture de l'olivier. Au-delà, les températures automnales et hivernales ne permettent plus une maturation correcte des fruits.
Le verger du Nyonsais et des Baronnies est le verger le plus septentrional de France, puisque situé au 44ème parallèle Nord. Cette situation géographique limite pour une culture méditerranéenne, expose l'oliveraie aux risques de gel. Néanmoins sa localisation au sein d'une sorte de cuvette naturelle protège les arbres des vents violents (mistral) et du froid. Nyons est d'ailleurs qualifié de « petit Nice » au regard de la durée d'insolation (2500 heures par an), de la qualité de l'air (sec et sain) et de la clémence des températures.

L'aire géographique de production des « Olives noires de Nyons » est comprise entre :
- le Mont Ventoux, au sud ;
- les montagnes des Préalpes, au nord et à l'est ;
- la vallée du Rhône, à l'ouest.

Au sein de l'aire géographique, les oliviers sont identifiés en vertu de critères d'implantation du verger et conformément au rapport janvier 1995 émanant de la commission d'experts INAO en charge de l'identification. Ces derniers considèrent que les situations favorables à l'implantation des parcelles dans l'aire géographique de l'appellation d'origine sont les coteaux de piémonts, exposés sur les adrets de paysages ouverts (sans ombre portée) favorisant une aération qui élimine toute humidité stagnante, vectrice de maladies, sur des sols d'éboulis filtrants, suffisamment profonds et dans lesquels une réserve d'eau est possible.

Le climat :
Tous les siècles ont connu des gels importants : au dix-huitième siècle : 1706, 1766, 1789 ; au dix-neuvième siècle : 1820, 1870 ; au vingtième siècle: 1929, 1956, 1985. Les gels du vingtième siècle ont détruit 80 % du verger nyonsais.
Les arbres qui ont survécu à ces gels sont parfaitement adaptés à ce climat parfois rigoureux.
La présence du «Géant de Provence » (c'est-à-dire le Mont Ventoux) entre la mer et la zone de production limite les fortes pluies venant du sud et confère à cette zone le nom de Préalpes sèches. La plupart du territoire se situe sur les massifs préalpins.
Les chaines des collines s'élèvent de 1000 m à 1300 m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral pour limiter son intensité.
L'ensemble de ces paramètres (sècheresse et vent modéré) permet de laisser murir l'olive tout en limitant la chute de celle-ci.

Au fil des ans, une sélection naturelle s'est effectuée et la variété Tanche s'est parfaitement adaptée à ce terroir. On peut parler d'écosystème, d'adaptation d'un arbre à son terroir et de l'influence du terroir sur l'arbre, car, en plus des gels qui ont éliminé les clones les plus sensibles, le climat de cette région est très particulier. C'est un climat méditerranéen avec des précipitations faibles, 773 millimètres par an en moyenne entre 1961 et 1990 et ces pluies sont concentrées principalement en automne où elles représentent le tiers des précipitations sous forme d'orages. Les étés sont secs et chauds et les températures sont relativement basses en hiver avec la prédominance d'un vent du nord. Les températures minimales moyennes sont de 6.4°C avec un froid progressif puisque la température moyenne du mois de novembre est de 3,1 °C, celle du mois de décembre 0,2°C, puis -0,6°C en janvier et -0,9°C en février.

Facteurs humains :

La production d'olives et d'huile d'olive dans le secteur de Nyons se perd dans la nuit du temps : les phéniciens puis les grecs enseignèrent aux habitants des bords de l'Eygues non seulement la culture de la vigne mais également celle de l'olivier.
La ville de Nyons, selon une vieille tradition, tirerait son nom d'un comptoir fondé par les grecs à Noïomagus.
Au cours des siècles, les références au commerce de l'huile et de l'olive sont très nombreuses parfois pour servir de moyens de paiement des taxes ou dîmes parfois pour être exonérés de tout paiement. Par exemple, dans la « révision des feux » (recensement) de 1700, les habitants de Buis–les-Baronnies se plaignent que malgré la présence de nombreux oliviers sur le territoire, ils n'ont pas suffisamment d'huile pour payer les charges.
Les transactions autour de l'olive et de l'huile sont très nombreuses et font partie intégrante du paysage et de la vie économique de la région.
Au début du XX^{e} siècle, un million d'oliviers était recensé sur le secteur.
La culture de l'olivier s'est trouvée confrontée à de nombreuses difficultés pendant le siècle dernier. Il y a d'abord eu la concurrence toujours plus vive d'autres huiles de graines.
Mais surtout, le verger a été régulièrement affecté par de fortes gelées d'hiver et notamment en 1956, année au cours de laquelle quatre-vingt pour cent des oliveraies ont été ravagées.
Ces gelées ont accéléré le processus de reconversion vers la vigne, faisant passer l'olivier du statut de culture dominante à celui de culture d'appoint.

Mais ces aléas ont incité les producteurs à s'organiser et défendre leur patrimoine, notamment avec le concours de la première « confrérie des chevaliers de l'olivier » (créée en 1964) et par l'organisation de fêtes traditionnelles (Olivades, Alicoque et fête de l'Olive piquée…).

Leurs efforts et persévérances ont permis la reconnaissance d'une appellation d'origine par jugement du tribunal de Valence en date du 24 avril 1968 puis la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée par décret du 10 janvier 1994.

6.2- Spécificités du produit :

Les « Olives noires de Nyons » sont issues d'une seule variété locale et ancienne, adaptée aux conditions locales : la variété Tanche. Ces olives sont produites sans conservateur, à partir d'olives récoltées mûres. Elles se caractérisent par une couleur brune « bure de moine » pouvant aller jusqu'au noir et leur caractère ridé (60% des fruits au minimum).
Leur chair est fine, onctueuse, parfumée, et se détache bien du noyau. Elles présentent des arômes fruités, d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ceux-ci étant variables suivant les préparations).

6.3- Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

De longue date, le producteur du Nyonsais et des Baronnies a dû adapter son oléiculture aux conditions climatiques décrites, en implantant une variété relativement résistante aux gels ménagés et en sélectionnant au sein de ce cultivar les individus les plus résistants. Son choix s'est porté sur la variété Tanche considérée comme endémique aux bassins de Nyons et des Baronnies.

Les preuves de son antériorité et de son adaptabilité au terroir existent à travers la survivance d'arbres très anciens (certains spécimens ont environ 1000 ans). Par ailleurs, les exigences de cette variété ont limité sa diffusion en dehors de ce périmètre restreint.
Plus au nord, il n'y a plus d'olivier car les températures automnales ne permettent pas une bonne maturation des fruits et les froids hivernaux endommagent les arbres (c'est la limite de la culture de l'olivier en général).
Sous des latitudes plus clémentes (au sud), la Tanche, qui a besoin d'une certaine quantité de froid (pour assurer la levée du repos végétatif des bourgeons), n'assure pas une bonne production.
A l'est de la zone, les températures automnales descendent en dessous de 10°C et les gels hivernaux sont plus fréquents. L'amplitude de variation des températures entre été et hiver est plus forte à altitudes identiques. Les températures sont insuffisantes en automne comme au printemps (climat plus continental).
A l'ouest (au-delà de Valréas), le vent engendre parfois un port de l'arbre en drapeau, la floraison est plus faible et les quantités d'olives amoindries.

Les conditions de milieux sont parfaitement adaptées aux exigences de la "Tanche", qui nécessite un froid hivernal pour limiter l'alternance. Cette variété d'olive, récoltée mûre, se déshydrate partiellement en subissant les premières atteintes du froid provoquant ainsi l'apparition de fines rides sur la peau et une teneur relativement élevée en huile. A ce stade de maturité, l'amertume naturelle de l'olive a considérablement diminué, elle peut-être éliminée par des procédés naturels et ancestraux, sans l'utilisation de produit chimique ou de conservateur autre que le chlorure de sodium (sel de cuisine). Ces procédés se déclinent à Nyons autour de trois modes de préparation traditionnels qui confèrent aux « Olives noires de Nyons » leurs caractéristiques organoleptiques.

La préparation en saumure consiste en une immersion dans une saumure au sel fin à 10%, pendant plus de 3 mois pour que par effet d'osmose le sel pénètre dans l'olive et que l'amertume se dissipe dans l'eau salée.

Pendant la période de cueillette, a lieu aussi la préparation de l'olive piquée. La chair de l'olive fraîchement cueillie est perforée de petits trous et saupoudrée de sel fin. Celui-ci pénètre dans l'olive par ses blessures. L'olive « pleure », c'est-à-dire qu'elle perd l'eau et l'amertume contenues dans ses cellules. Après quelques jours, l'olive est parfaitement consommable. La durée de vie de cette olive est très courte.

La préparation au naturel consiste à enfermer le fruit dans un récipient hermétiquement clos, sans aucun additif, sauf éventuellement du chlorure de sodium. Une lente et légère désamérisation naturelle intervient alors.

Conformément aux traditions locales, pour les deux premières méthodes, des feuilles de lauriers peuvent être ajoutées aux olives lors de leur préparation, mais elles ne se retrouvent pas lors de la mise en vente.

C'est la possibilité pour cette variété d'olive non seulement de croître mais aussi d'arriver à complète maturité dans cette région particulière, ainsi que les méthodes traditionnelles de désamérisation, qui confèrent aux « Olives noires de Nyons » leur spécificité et leur originalité.

Il y a ici, une association exclusive d'un terroir et d'une variété.

A ces facteurs, s'ajoute une volonté des hommes qui, malgré des conditions qui peuvent être qualifiées d'extrêmes pour la culture de l'olivier, ont su maintenir cette culture traditionnelle dans cette région.

Les catastrophes climatiques, tel le gel de 1956, ont bien au contraire renforcé la volonté des oléiculteurs qui ont pu obtenir la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée.

Cette olive de table, qui a été la première à être reconnue en appellation d'origine contrôlée en France, est utilisée en gastronomie et est présente sur les plus grandes tables. Elle est citée comme une part du patrimoine culinaire national dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, publié par le Conseil National des Arts Culinaires pour la région Rhône-Alpes en 1995.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE :

Nom : **Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**
Adresse : 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
L'INAO 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 communautaire n°882/2004. Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom : **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)**
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Téléphone : (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.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

L'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Olives noires de Nyons » comporte l'indication de :

- le nom de l'appellation « Olives noires de Nyons », la mention « appellation d'origine protégée » ou A.O.P. Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces mentions sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications et dessins.

9) EXIGENCES NATIONALES :

Les principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation sont :

POINTS A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
1. Situation dans l'aire géographique : 1.1 : des parcelles 1.2 : des ateliers	Vérification documentaire et / ou visuelle
2. Identification parcellaire	Vérification documentaire
3. Variétés	Vérification documentaire et/ou visuelle
B – REGLES LIEES AU CYCLE ANNUEL	
1.1 : Date de récolte 1.2 : Récolte sur l'arbre 1.3 : Maturité et variété des olives	Vérification visuelle et documentaire Vérification visuelle et documentaire Vérification visuelle et documentaire
2. Respect des délais entre récolte et fabrication	Vérification documentaire et / ou visuelle
3. Respect des recettes autorisées - teneur en sel de la saumure	Vérification visuelle / analyse et / ou documentaire
C – PRODUIT	
1. Examens analytiques : calibre, absence de conservateur	Analyses
2. Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique