

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc »

homologué par arrêté du 25 septembre 2025, JORF n°0229 du 1^{er} octobre 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°40-2025

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du Languedoc
Domaine d'Astiès
34490 THEZAN LES BEZIERS

Courriel : aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

Composition : producteurs/transformateurs

1)NOM DU PRODUIT

Lucques du Languedoc

2)DESCRIPTION DU PRODUIT

L'olive « Lucques du Languedoc » est une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. Elle est désamérisée avec une solution alcaline et est commercialisée en saumure réfrigérée ou pasteurisée.

Au niveau visuel, le fruit et le noyau sont caractéristiques: le fruit est de couleur verte, la forme est asymétrique, en croissant. La chair est de couleur claire. Le noyau est en forme de croissant de lune.

L'épiderme est mince, non ridé. Il peut être légèrement bosselé.

Les calibres autorisés sont d'au maximum 37 fruits au 100 grammes.

Au niveau gustatif, la « Lucques du Languedoc » se caractérise par :

- une texture particulière : selon la méthode d'analyse sensorielle du Conseil Oléicole International, une fermeté ≥ 2.5 sur 10, une fibrosité ≤ 3.5 sur 10 et un croquant ≥ 2 sur 10 ;
- une perception de l'amertume et de l'acidité légère ou absente ;
- des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé ;
- une perception moyenne du salé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'élaboration de la « Lucques du Languedoc », depuis la production, jusqu'à la mise en saumure, ainsi que le cas échéant, la pasteurisation, sont réalisées dans l'aire géographique approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières du 23 octobre 2014.

Aire géographique : 291 communes sur la base du code officiel géographique en date du 1^{er} janvier 2025 pour les communes suivantes :

Département de l'Aude : 67 communes

Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Canet, Caunes-Minervois, Coursan, Cruscades, Cuxac-d'Aude, Fleury, Floure, Ginestas, Gruissan, Homps, Laure-Minervois, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Moussan, Narbonne, Névian, Ornaisons, Ouveillan, La Palme, Paraza, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puichéric, Raissac-d'Aude, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rustiques, Sainte-Valière, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Frichoux, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salles-d'Aude, Sigean, Tourouzelle, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villegly, Villeneuve-Minervois, Vinassan

Département de l'Hérault : 224 communes

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capetang, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojols, Caux, Cazédarnes, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Gigean, Gignac, Grabels, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérfons, Mèze, Minerve, Mireval, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montoulis, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Névian, Neffies, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Salasc, Saussan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvevette, Villespassans, Villeveyrac.

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

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » 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.

- déclaration d'identification :

Tout producteur d'olives intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » est tenu de déposer 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 récolte.

Tout opérateur impliqué dans la confiserie ou la pasteurisation des olives « Lucques du Languedoc » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production auprès du groupement avant le 30 juin précédant la récolte.

- déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

Tout producteur d'olive 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 pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Lucques du Languedoc ».

- déclaration de récolte d'olives :

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

- cahier de culture:

Le producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date des pratiques culturales, la date de récolte, le poids d'olives récolté, l'état sanitaire des olives, les conditions de stockage et la date de livraison au « transformateur/confiseur ».

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les 2 années qui suivent.

- registres de manipulation :

Tout opérateur impliqué dans la confiserie tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque producteur identifié, permettant de présenter la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, de justifier de l'état sanitaire des lots mis en œuvre, de la maturité et la variété des olives.

Tout opérateur impliqué dans la pasteurisation tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant de justifier la séparation des lots et l'enregistrement des temps et températures de pasteurisation.

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 annuelle de fabrication :

Tout opérateur impliqué dans la confiserie remplit une déclaration de fabrication effectuée avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, précisant les quantités transformées en olives d'appellation d'origine ainsi que l'identité des apporteurs d'olives.

- déclarations de revendication partielle et totale :

Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives bénéficiant de l'appellation d'origine effectuée avant la première mise en circulation ou la première mise en marché de ses olives, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités revendiquées en appellation d'origine, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclaration de revendications partielles que nécessaire. Cet opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'olives revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

La déclaration totale est transmise au plus tard le 30 juin de l'année qui suit la récolte.

- déclaration de vente en vrac :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac des olives bénéficiant de l'appellation d'origine effectuée pour un volume supérieur à 100 kilos par livraison, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités commercialisées.

- déclaration annuelle de stocks :

Avant le 31 août de l'année qui suit la récolte, tout opérateur impliqué dans la confiserie des olives remplit une déclaration de stocks, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.

Contrôle sur le produit :

La « Lucques du Languedoc » fait l'objet d'examen organoleptiques par sondage visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Ce contrôle produit se fait, le cas échéant, après la pasteurisation.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Variété :

Les olives proviennent exclusivement de la variété Lucques.

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 10 % du nombre de pieds du verger considéré. Les olives issues de ces variétés pollinisatrices ne peuvent pas être utilisées pour la production de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc ».

Age minimal : le bénéfice de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » ne peut être accordé qu'aux olives provenant d'arbres qui ont au minimum 5 ans après la plantation de l'arbre sur la parcelle.

Densité de plantation : la superficie minimale est de 24m² par arbre.

Taille : les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans.

Entretien des vergers : les vergers sont entretenus tous les ans soit par façons culturales (travail du sol et/ou désherbage), soit enherbés et fauchés, soit pâturés.

Irrigation : l'irrigation est autorisée.

Rendement : ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » que les olives récoltées dans des vergers dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas 8 tonnes d'olives à l'hectare.

Récolte : les olives sont récoltées vertes, manuellement, directement sur l'arbre.

Date d'ouverture : la date d'ouverture de la récolte est fixée par le directeur de l'institut national de l'origine et de la qualité après avis du groupement.

Stockage des fruits chez le producteur : depuis la récolte et jusqu'à la livraison à la confiserie le stockage se fait dans les caisses à claire voie de 20 kg maximum.

Délai de livraison à la confiserie après récolte : le délai est de 24 h maximum après récolte.

Stockage chez le confiseur avant tri et calibrage : le délai de stockage chez le confiseur est de 48h maximum ou jusqu'à 72h au froid entre 2° et 6°C.

Tri et Calibrage : les lots doivent être homogènes en calibre et en couleur.

Calibrage : les calibres autorisés sont d'au maximum 37 fruits au 100 grammes.

Défauts : les olives présentant les défauts ci-dessous n'excèdent pas 3% des olives mises en œuvre :

- fruit ridé ;
- défaut de l'épiderme n'affectant pas la pulpe ;
- dommages causés par la mouche de l'olive ;
- défauts de l'épiderme dus à la grêle ;
- présence de pédoncules ;
- olives tournantes.

Désamérisation :

La désamérisation est réalisée selon les étapes suivantes :

- Préparation de la lessive de soude avec un densimètre indiquant au maximum une densité de 1020 (2,9 °B) ;
- immersion dans la soude pendant une durée de 7 à 19 heures.

Rinçage : les olives sont rincées jusqu'à obtention d'une eau claire avant mise en saumure.

Mise en saumure : les olives sont immergées dans la saumure. Il est possible d'augmenter progressivement la concentration en sel de la saumure, la concentration de sel après stabilisation n'excédant pas 8% (7,7°B, densité 1056). Comme additifs, seuls sont autorisés les acides citrique ou lactique.

Conservation de la « Lucques du Languedoc » avant conditionnement : elle est réalisée en saumure réfrigérée chez le confiseur selon les conditions suivantes :

- densité de sel : 1042 à 1056 (4 à 8%) ;
- température de stockage : comprise entre 2 et 6°C.

La durée de conservation maximale est de 15 mois depuis la date de la récolte.

Pasteurisation : la pasteurisation est réalisée dans l'aire géographique.

En cas de pasteurisation des olives, le délai de conservation en saumure réfrigérée avant la pasteurisation est fixé au maximum à 13 mois à compter de la date de la récolte.

La durée de pasteurisation est comprise entre 10 et 25 minutes.

La température de pasteurisation est comprise entre 73 et 95° Celsius.

6)ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1.Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels :

Les spécificités de l'aire géographique de la « Lucques du Languedoc », ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord par la montagne, reposent sur :

- Une altitude moyenne et des sols spécifiques : Une ligne collinaire court en son sein en parallèle d'une plaine littorale. C'est une zone essentiellement calcaire, les terrains sont filtrants et peu hydromorphes, favorables au Lucquier.

Cet amphithéâtre formé par les hautes terres, est ouvert sur la Méditerranée.

- Un climat méditerranéen : Au faible nombre de jours de pluie correspond un ensoleillement important qui oscille entre 2500 et 2900 heures de soleil par an. La combinaison de ces deux facteurs, auxquels s'ajoute le vent pouvant souffler en fortes rafales, a des conséquences sur les espèces plantées qui doivent présenter des caractéristiques dites méditerranéennes. Elles doivent supporter la sécheresse, être capables de stocker de l'eau dans leurs parties végétatives et adapter leur rythme de croissance avec les saisons des pluies (automne et printemps) comme le fait l'olivier.

La « Lucques du Languedoc » est cultivée à des altitudes n'excédant pas 400 m plutôt en façade sud bien ensoleillée de pente modérée ou éventuellement en façade nord à condition que le sol soit très favorable, ou encore sur des vieux vergers en terrasses bien exposées.

Les facteurs humains :

L'origine géographique de la « Lucques du Languedoc » se situe au débouché des gorges de l'Hérault. C'est le berceau historique de la variété Lucques et de la confiserie d'olive verte en Languedoc.

La variété Lucques est plus exigeante que les autres variétés locales en matière de température (la variété résiste mal au froid), de vent, de pollinisation (l'arbre n'est pas auto fertile et nécessite une pollinisation externe).

L'aire géographique correspond à des conditions climatiques qui favorisent la pollinisation de la variété Lucques : sa floraison étant parmi les plus précoces et la pollinisation ayant lieu courant mai avec près de 15 jours d'avance sur d'autres variétés.

En dépit des particularités culturelles, la qualité des produits obtenus, l'attachement des paysans à cet arbre et à son fruit, puis plus tard la rémunération intéressante de ces olives ont été suffisantes pour développer localement la culture de la variété, sans permettre son extension dans d'autres régions de France.

A partir de 1850, alors que se développe la confiserie d'olives, le nombre des moulins à huile diminue. Le triangle Gignac - Aniane – St. Jean de Fos devient l'un des plus importants producteurs d'olives confites de l'Hérault.

En 1956 le gel entraîne la fermeture de beaucoup de confiseries. Seules subsisteront entre autres, les confiseries coopératives de St. Jean de la Blaquièrre (créée en 1947) et de Bize-Minervois (créée en 1942), et les confiseries Delieuze à St-Jean- de- Fos et Salles à Aniane.

Traditionnellement ramassée verte car plus facile à conserver que l'olive noire, la « Lucques du Languedoc » a un épiderme très fin qui nécessite du soin à la récolte (manuelle) comme à la transformation (immersion longue dans la soude, rinçage et mise en saumure en évitant les chocs, selon la méthode dite de la « fermentation lactique réduite »). Cette parfaite maîtrise a été acquise au fil du temps par les confiseurs du Languedoc et confère à cette olive ce caractère identitaire.

6.2.Spécificité du produit

L'olive « Lucques du Languedoc » est une olive de bouche verte, entière. Chaque lot d'olive est calibré et est homogène en calibre et en couleur.

Au niveau gustatif la « Lucques du Languedoc » se caractérise par une texture particulière : l'olive est ferme, sans être craquante. Elle est peu fibreuse. Des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé, la caractérise, avec une perception moyenne du salé.

Par ailleurs, la « Lucques du Languedoc » se différencie des autres olives par le fait qu'elle est de forme asymétrique et son noyau est en forme de croissant de lune.

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

C'est dans son aire géographique aux caractéristiques naturelles bien particulières que la « Lucques du Languedoc » trouve depuis des siècles les conditions idéales qui ont favorisé naturellement sa spécialisation dans le Languedoc.

En effet pour que la « Lucques du Languedoc » s'épanouisse l'olivier doit disposer préférentiellement de conditions climatiques spécifiques : dans le Languedoc, se combinent deux phénomènes favorables au printemps : le Mistral qui souffle en provenance du Nord-est et la Tramontane qui souffle du Nord-ouest.

Ces deux vents combinés permettent de faire face avec succès à la période délicate de pollinisation extrêmement courte (pollinisation anémophile de 2 à 3 jours). Cette variété est donc particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques de l'aire géographique.

Ces conditions naturelles spécifiques, couplées aux savoir-faire des oléiculteurs, confèrent à la « Lucques du Languedoc » ses qualités : ainsi la taille régulière des arbres permet une récolte de fruits aux calibres adaptés à la confiserie. Par ailleurs, la récolte manuelle de la Lucques verte permet de garder l'intégrité de cette olive à l'épiderme fin et fragile. Enfin, les olives sont désamérisées avec une solution alcaline, selon la méthode dite « fermentation lactique réduite », dont la densité et la durée d'immersion va varier en fonction des olives présentes. De même à la mise en saumure, il est porté une attention particulière à la concentration en sel pour préserver le goût caractéristique de la « Lucques du Languedoc ».

7)REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 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 chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, 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)ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

9)EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Lucques du Languedoc »
approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières,
agroalimentaires et forestières en sa séance du 24 juin 2025*

	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A- OUTILS DE PRODUCTION		
localisation des outils de production	appartenance à l'aire géographique	Contrôle documentaire et/ou visuel
variété	100% variété Lucques (dont 10 % de pollinisateurs)	Contrôle visuel
B- CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION :		
Délai entre la récolte et la réception par le confiseur	Maximum 24 h après la récolte	Contrôle visuel et/ou documentaire
Délai de stockage chez le confiseur avant tri et calibrage	Maximum 48 h ou 72h au froid entre 2 et 6°C.	Contrôle visuel et/ou documentaire
- Défaut à l'arrivée chez le confiseur	- 3% de défauts cumulés maximum	Contrôle Visuel et /ou documentaire.
.Désamérisation	Densité de soude inférieure ou égale à 1020	Mesure
Mise en saumure	Concentration de sel après stabilisation < 8% (7,7°B, densité 1056)	Mesure
Conservation avant conditionnement	- densité de sel 1042 à1056 - chez le confiseur, en saumure réfrigérée - température de stockage entre 2 et 6°C - 15 mois maximum après la date de la récolte,	Mesure Contrôle documentaire
Pasteurisation	- Durée de stockage :13 mois si pasteurisation. - Température de pasteurisation (entre 73 et 95°C) - Durée de pasteurisation (entre 10 et 25 minutes)	Contrôle visuel et/ou documentaire
C- CONTROLE PRODUIT :		
- Calibre	- 37 fruits au 100 grammes maximum	Contrôle documentaire
Caractéristiques du produit, y compris pour les olives pasteurisées		Examen organoleptique