Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence »

Homologué par l'arrêté du 21 février 2018, *JORF* du 1 mars 2018

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°09-2018

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 38 04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat AOC Huile d'olive de Provence
Maison des Agriculteurs – Avenue Henri Pontier
13626 Aix-En-Provence Cedex 01
Téléphone : (33) (0) 4 42 96 37 08
Fax : (33) (0) 4 42 96 37 08
Courriel : huileoliveaocprovence@orange.fr

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

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-5 – « Huiles et matières grasses »

1) NOM DU PRODUIT

« Huile d'olive de Provence »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Huile d'olive de Provence » obtenue exclusivement par des procédés mécaniques, présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes :

- indice de peroxyde : ≤ 15 milliéquivalents d'oxygène péroxydique pour 1 kg d'huile d'olive au stade de la première commercialisation ;
- composition en acides gras : l' « Huile d'olive de Provence » est caractérisée essentiellement par quatre acides gras dont les valeurs doivent être comprises dans les fourchettes suivantes (en pourcentage d'acides gras) :
- Le C16:1 ω7 (acide palmitoléique) est compris entre 0,40 et 1,50
- Le C17:1ω8 (acide margaroléique) est compris entre 0,09 et 0,45
- Le C18:1ω7 (acide vaccénique) est compris entre 1,25 et 3,30
- Le C18:2ω6 (acide linoléique) est compris entre 5,50 et 14,00

L' « Huile d'olive de Provence » obtenue après une trituration rapide des olives après récolte (délai entre la récolte et la trituration inférieur à 4 jours) présente les caractéristiques chimiques et organoleptiques complémentaires suivantes :

- acidité : ≤ 0,5 % d'acide oléique ;
- médiane de l'attribut amer : entre 1.5 et 3,5

- médiane de l'attribut piquant : entre 1.5 et 3,5
- arômes perçus au nez et en bouche : herbe fraîche et/ou artichaut cru.

L' « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention "olive maturée" obtenue après la trituration d'olives préalablement « maturées » (délai entre la récolte et la trituration de 4 à 10 jours) :

- acidité : comprise entre 0,4 et 1,5 % d'acide oléique ;
- médiane de l'attribut amer : ≤ 1
- médiane de l'attribut piquant : ≤ 1
- arômes perçus au nez et en bouche : olives noires, fruits confits, sous-bois et/ou pain grillé.

Les valeurs des attributs « amer » et « piquant » font référence à la méthode COI (Conseil oléicole international).

3) AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » est située au cœur du bassin oléicole provençal, au sein de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et des zones limitrophes offrant les mêmes caractéristiques de milieu et savoir-faire.

L'ensemble des opérations, depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive, est réalisé dans l'aire géographique constituée du territoire des communes suivantes :

Département des Alpes de Haute-Provence :
Aiglun, Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Barras, Beynes, Bras-d'Asse, La Brillane, Brunet, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Corbières, Cruis, Dauphin, Digne-Les-Bains, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, Limans, Lurs, Malijai, Maltefougasse-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, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, 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-Tulle, Salignac, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Vachères, Valensole, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Département des Alpes-Maritimes :
Auvare, La Croix sur Roudoule, Puget-Rostan, Puget Théniers, Rigaud, Touet sur Var.

Département des Bouches-du-Rhône :

Communes comprises dans l'aire en totalité :
Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Aureille, Auriol, Aurons, La Barben, Barbentane, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Etang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Boulbon, Cabriès, Cadolive, Carry-Le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-Le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, Châteaurenard, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, EyguièresEnsuès-la-Redonne, Eygalières, Eyragues, Fare-les-Oliviers, Fontvieille, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Grans, Graveson, Gréasque, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Martigues, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Penne-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Plan-d'Orgon, Port-de-Bouc, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-La-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove,Saint-

Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Saint-Savournin, Salon de Provence, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Tarascon, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Commune comprise dans l'aire en partie:
Arles

Département de la Drôme :
Rochegude.

Département du Gard :
Les Angles, Pujaut, Roquemaure, Sauveterre, Villeneuve-Les-Avignon, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Geniès-de-Comolas.

Département du Var :
Les Adrets-de-l'Estérel, Aiguines, Ampus, Les Arcs, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bagnols-en-Forêt, Bandol, Bargemon, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Callian, Camps-la-Source, Le Cannet-les-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteaudouble, Châteauvert, Claviers, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Evenos, La Farlède, Fayence, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Ginasservis, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Le Muy, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Rayol-Canadel-sur-Mer, Régusse, Le Revest-les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, Roquebrune-sur-Argens, La Roquebrussanne, Rougiers, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin, Sainte-Maxime, Saint-Maximin-La-Sainte-Baume, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Saint-Zacharie, Salernes, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillans, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tanneron, Taradeau, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourrettes, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

Département du Vaucluse :

Communes comprises dans l'aire en totalité :
Ansouis, Apt, Aubignan, Avignon, Le Barroux, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumes-de-Venise, Beaumettes , Beaumont-de-Pertuis, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bédoin, Blauvac, Bollène, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc,Courthézon, Crillon-le-Brave, Cucuron, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gigondas, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lauris, Lious, Loriol-du-Comtat, Lourmarin, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Mirabeau, Modène, Mondraçon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Sablet, Saignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyre, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Martin-du-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sannes, Sarrians, Saumane-de-Vaucluse, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaugines, Vedène, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villelaure, Villes-sur-Auzon, Violès, Vitrolles.

Commune comprise dans l'aire en partie:
Malaucène.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie des communes retenues en partie, par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Les huiles d'olive 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 des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO, dans sa séance du 26 octobre 2006, après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national.

Tout 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 en appellation d'origine et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'INAO, après avis de la commission d'experts susvisée. La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

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'huile d'olive lié à des contrôles « terrain » ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit par sondage permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production des olives à celle de son élaboration.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de 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 et conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les 2 années qui suivent.

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 de 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, au plus tard le 31 mars précédant la première récolte en appellation d'origine, et avant le 31 août précédant la première production d'huile en appellation d'origine pour les mouliniers.

La déclaration 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 mouliniers.

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

En tant que de besoin, tout producteur d'olives peut effectuer, chaque année, avant le 31 mars précédant la récolte, une déclaration 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 ne pourra pas être revendiquée en appellation d'origine «Huile d'olive de Provence».

- déclaration annuelle de récolte d'olives :

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte d'olives, effectuée avant le 31 mars suivant la récolte, précisant les superficies et quantités d'olives récoltées, ainsi que leurs destinations (appellations d'origines ou non, identité du lieu de livraison).

- 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, notamment la date de récolte, le poids d'olives récolté, la maturité des olives, la date de livraison au moulin.

- registres de manipulation :

Tout moulinier 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 qualité sanitaire et la destination des olives mises en œuvre ainsi que des huiles produites par catégorie, et le destinataire.

- déclaration annuelle de fabrication :

Tout moulinier 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.

- des déclarations de revendication partielles et totale :

Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectue avant la première mise en circulation ou la première commercialisation de ces huiles, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication partielle 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. L'opérateur fait autant de déclaration de revendications partielles que nécessaire.
L'opérateur établit également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte, qui 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.

- une déclaration annuelle de stocks :

Tout opérateur 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 analytiques et organoleptiques, réalisés par sondage sur le produit fini prêt à être conditionné ou conditionné, permettant de s'assurer de sa qualité et de sa concordance avec le descriptif du produit défini au point 2 précédent.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE 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 la totalité des parcelles de l'exploitation 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)
- Salonenque - Aglandau - Bouteillan - Cayon	- la proportion de l'ensemble de ces variétés est supérieure ou égale à 80 % ; - parmi ces variétés, la proportion de la variété Aglandau est supérieure ou égale à 30 % ; - Deux de ces variétés sont obligatoirement présentes.
- Picholine - Grossanne - Tanche - variétés dénommées localement Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône - Variétés locales anciennes (arbres implantés antérieurement au gel de 1956 représentés en nombre significatif au sein de l'aire de production de l'appellation).	- la proportion de l'ensemble de ces variétés est inférieure ou égale à 20 %.
Variétés pollinisatrices	- la proportion de l'ensemble des variétés pollinisatrices est inférieure ou égale à 5 %, - les arbres de ces variétés sont disposés de façon harmonieuse dans la parcelle.

5.2 Densité de plantation :

Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 m², cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres est au moins égale à 4 mètres.

5.3 Rendement de production :

Le rendement ne dépasse pas 10 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.

5.4 Entrée en production des arbres :

Les olives proviennent d'arbres plantés sur la parcelle depuis au minimum 5 ans.

5.5 Récolte et livraison :

La date d'ouverture de la récolte est fixée par décision du directeur de l'INAO, après avis du groupement.

Les olives sont récoltées à partir du stade « olives tournantes » (passage du vert franc au jaune) et avant complète maturité.

Elles sont cueillies directement sur l'arbre 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 d'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte.
Les produits d'abscission sont interdits.

Les olives sont transportées et livrées dans des caisses ou des palox. Hormis pour les olives destinées à produire l'huile d'olive portant la mention « olives maturées », les caisses et les palox sont ajourés.

Le délai entre la cueillette et la livraison au moulin des olives n'excède pas quatre jours dans le cas des olives destinées à l'huile d'olive portant la mention « olives maturées » et deux jours dans les autres cas.

5.6 Elaboration de l'huile d'olive

Les olives mises en œuvre sont saines. Il est toutefois admis une proportion totale d'olives altérées (véreuses, picorées, gelées, grêlées, brunies) inférieure à 10 p.100 du nombre d'olives de chaque lot mis en œuvre. Les lots mis en œuvre comportent moins de 30 % d'olives vertes ou noires.

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de 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 de Provence » complétée 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 mises en marché proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles d'olives, issues d'au moins deux variétés dont 20 % minimum d'Aglandau.

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 27° Celsius, et jusqu'à 35° Celsius maximum pour l'élaboration de l'« Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives maturées ».
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.
À l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

6.1.1 Facteurs naturels :

L'aire géographique couvre les grandes zones de relief de la région provençale, hormis la haute et moyenne montagne alpine où les conditions du milieu sont incompatibles avec la culture de l'olivier. Au sud, cette aire est délimitée par la mer Méditerranée, à l'ouest par le fleuve du Rhône, au nord par les plateaux du Vaucluse, la montagne de Lure, les Préalpes de Dignes et les Plans de Provence, tandis qu'à l'est, elle s'arrête à la Vallée de la Signe et l'Estérel.
Cette aire correspond à la limite septentrionale de culture de l'olivier présent jusqu'à 750 à 800 m d'altitude. Le relief tourmenté, avec des crêtes armées par de puissantes séries calcaires, offre des sites parfois peu étendus mais favorables, en position adret, à la culture de l'olivier.

Elle est marquée par un climat méditerranéen « provençal » caractérisé par une saison sèche estivale, encadrée par deux saisons pluvieuses. Le nombre de jours de pluie est faible dans l'année et l'ensoleillement important. Les précipitations, irrégulières d'une année sur l'autre, tombent souvent sous forme de violentes averses et peuvent atteindre 1000 mm à 1200 mm/an. Les températures sont influencées par l'altitude et la continentalité. Les moyennes annuelles se situent entre 12 et 15° Celsius. L'aire géographique est également marquée par la présence du « mistral », vent de couloir qui souffle en rafales selon une direction nord / nord-ouest environ 130 jours par an, avec une vitesse variant de 30 à 120 km/h, très froid en hiver et chaud en été, souvent violent.

Les sols des oliveraies provençales sont très majoritairement neutres ou carbonatés. Ces sols présentent une charge caillouteuse élevée. Il s'agit de sols sablo-limoneux ou limono-sableux, et de sols caillouteux brun-rouge de texture sablo-argileuse, bien drainés.

6.1.2 Les facteurs humains :

- L'importance de la culture de l'olivier :

La culture de l'olivier en Provence est très ancienne. Archives et vestiges au sein de l'aire géographique (ruines d'huilerie, pressoirs) témoignent du développement de la culture de l'olivier en Provence depuis le VIème siècle avant J-C. L'oliveraie provençale compte aujourd'hui environ deux millions d'arbres, répartis sur l'ensemble de l'aire géographique et conduits en vergers « piétons » (conduite basse).

- La sélection variétale :

L'oliveraie provençale est caractérisée par les variétés Aglandau, Bouteillan, Cayon et Salonenque, les plus représentées parmi les variétés orientées vers la production d'huile dans ce bassin. Parmi ces variétés anciennes, l'Aglandau est la plus largement répandue. La Provence forme donc bien une entité oléicole à part entière, qui se distingue des autres régions oléicoles qui l'entourent, par son orientation principale vers la production d'huile et par ses caractéristiques tant variétales qu'organoleptiques. Le bassin niçois est caractérisé par la variété Cailletier ; celui de Nyons, par la Tanche ; celui de Nîmes, par la Picholine et la Négrette ; et celui du Languedoc par la Lucques et l'Olivière. Si la variété Aglandau, et la plupart du temps la variété Salonenque, constituent le socle commun des huiles d'olive produites en Provence, les huiles de la « vallée des Baux de Provence » se distinguent par la présence plus importante des variétés Grossanne (qui produit également les olives noires) et Verdale des Bouches-du-Rhône ; les huiles d' « Aix-en-Provence » accordent une place plus importante à la variété Cayanne et les huiles de « Haute-Provence » se caractérisent par la présence quasi exclusive de la variété Aglandau. En dehors de ces zones particulières (vallée des Baux de Provence, Aix-en-Provence et Haute-Provence), les variétés Bouteillan et Cayon complètent généralement la présence des variétés Aglandau et Salonenque dans les vergers d'une « Huile de Provence ».

- Les usages de récolte et de transformation :

La majeure partie de la production d'olive provençale est transformée en huile alimentaire plutôt qu'en olives de bouche. La cueillette des olives, « l'olivade » commence généralement dans les premiers jours de novembre pour s'achever vers Noël, compte tenu des conditions climatiques souvent défavorables ultérieurement (risques de rafales de vent, grand froid, voire gel). Les olives sont ainsi traditionnellement cueillies à partir du stade « olive tournante » pouvant aussi être défini comme un passage du vert franc (olives vertes) au jaune et avant complète maturité (olives noires).
Les moulins ouvrent leurs portes traditionnellement de la Toussaint jusqu'à Noël, ou aux premiers jours de janvier : « des Morts aux Rois » selon le dicton populaire, et la plupart des moulins ont une zone de collecte des olives étendue, souvent à cheval sur deux, trois, voire quatre départements appartenant à l'aire géographique. Cette "circulation des olives" d'un département à l'autre est un phénomène qui a perduré à travers le temps même si cette circulation s'est parfois quelque peu réduite au niveau de certains moulins engagés dans une appellation d'origine protégée déjà enregistrée.

Une fois récoltées et triées, les olives sont ensuite, soit triturées rapidement (moins de 4 jours après la récolte), soit conservées quelques jours en quasi anaérobie avant trituration. Autrefois, compte tenu de

capacités de trituration restreintes des moulins, les récoltes étaient obligatoirement conservées en tas dans les greniers pendant quatre ou cinq jours avant d'être broyées sous la meule. Par ailleurs, le matériel d'extraction de l'époque, moins performant qu'aujourd'hui, nécessitait une maturation préalable des olives afin d'obtenir un meilleur rendement en huile. Si ces contraintes n'existent plus aujourd'hui, la technique de maturation préalable des olives s'est maintenue en Provence, en tant que savoir-faire spécifique.
Les techniques d'extraction de l'huile ne font intervenir que des procédés mécaniques, sans emploi d'adjuvants autre que l'eau, permettant de garantir la qualité de l'huile d'olive obtenue.

6.2 Spécificité du produit

L'« Huile d'olive de Provence » est caractérisée par un assemblage de variétés locales (au moins deux variétés), notamment l'Aglandau (au moins 20 % de la composition variétale de l'huile), la Bouteillan, le Cayon et la Salonenque, à l'origine de sa composition particulière en acides gras, telle que définie au point 2 du cahier des charges. Cette composition la distingue également des huiles d'olive produites dans d'autres régions de production où ces variétés sont soit absentes (bassins de Nice, Nyons, Nîmes, Languedoc) soit réparties différemment (bassins de la vallée des Baux de Provence, Aix-en-Provence et Haute-Provence).

Selon la durée de maturation des olives avant trituration, choisie par le moulinier conformément aux usages anciens locaux, l'« Huile d'olive de Provence » se caractérise également :

- soit par une amertume et un piquant équilibrés, compris entre 1,5 et 3,5 et des arômes d'herbe fraîche et/ou d'artichaut cru pour l' « Huile d'olive de Provence » ;
- soit par une quasi-absence d'amertume et de piquant, avec des arômes olives noires, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé pour l' « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives maturées ».

6.3 Lien causal

L'aire de production, en dehors d'une frange littorale, constitue un espace de « marge de culture » de l'olivier. Cette zone septentrionale de limite de culture de l'olivier est caractérisée par le climat méditerranéen « provençal » qui se traduit par des gels importants qui jalonnent l'histoire de l'oléiculture provençale, la présence d'un vent fort dominant, le mistral, qui refroidit et assainit l'air apportant des conditions culturales plus saines et propices à l'olivier, mais imposent aux hommes la sélection de variétés parmi les plus adaptées. Le verger provençal est ainsi marqué par quatre variétés qui s'imposent majoritairement : l'Aglandau, dont la zone d'extension maximale est comprise dans l'aire géographique, mais aussi la Salonenque, la Bouteillan et le Cayon. Ces variétés, de part leurs périodes de floraison (moyennement à assez tardives) et leurs résistances naturelles, moyennes à fortes, au froid, sont particulièrement bien adaptées aux situations plus ou moins fraîches de l'aire de production. Les vergers d'oliviers se situent sur les zones de piémonts et de collines qui offrent de bonnes conditions d'exposition, de sol et drainage naturel. En raison de la présence marquée du vent, les oliviers sont conduits en vergers dits « piétons » afin d'offrir moins de prise au vent. Les sols, majoritairement calcaires et caillouteux, offrent des conditions idéales d'aération non asphyxiantes tout en assurant une alimentation hydrique suffisante dans les situations les plus sèches.
La situation septentrionale de l'aire géographique avec ses risques importants de gels, est également à l'origine de la récolte des olives dès le stade « olive tournante » (passage du vert franc au jaune et avant complète maturité). Les usages de production s'appuient sur une activité ancienne de production d'huile obtenue soit par trituration rapide des olives après récolte, soit par trituration après maturation préalable des olives quelques jours en anaérobie.

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques spécifiques de l' « Huile d'olive de Provence » sont liées :
- à la sélection variétale spécifique, et notamment à l'usage d'assemblage, avec présence systématique de la variété Aglandau, à l'origine de la composition en acides gras, des arômes de l'huile et des niveaux de piquant et d'amertume ;
- à l'influence des sols majoritairement calcaires et caillouteux du bassin provençal sur l'expression organoleptique variétale;

- au stade de maturité des olives récoltées (au stade « olive tournante ») qui a notamment un rôle sur les niveaux de piquant et d'amertume mais aussi sur l'expression aromatique des huiles;
- à l'influence de la durée ou de l'absence de maturation préalable des olives avant trituration sur les niveaux de piquant et d'amertume (d'autant plus faibles que la durée de maturation est importante) et sur l'expression aromatique des huiles ;
- à l'usage des techniques traditionnelles d'extraction de l'huile, n'employant que des procédés mécaniques à une température contrôlée qui garantissent l'obtention d'une huile de qualité aux caractéristiques spécifiques de son origine géographique.

7) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Téléphone : (33) (0)1.73.30.38.00
Télécopie : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@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
Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17
Télécopie : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé 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) 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 huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » suivie selon le cas, de la mention « olives maturées », immédiatement après le nom de l'appellation d'origine en caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères du nom de l'appellation d'origine,
- la mention « appellation d'origine protégée » ou « A.O.P ».

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

9) EXIGENCES NATIONALES

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation :

POINTS À CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
3. Localisation des moulins	Contrôle documentaire
B. – CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
1. Récolte des olives Date de récolte et de livraison au moulin	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Rendement	Contrôle documentaire
Conditions de stockage	Contrôle visuel
2. Elaboration de l'huile d'olive	
Identification des lots mis en œuvre en appellation d'origine ou non	Contrôle visuel et/ou documentaire
Etat sanitaire des olives mises en œuvre	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire
Variété des olives	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire
Maturité des olives mises en œuvre	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Durée de conservation des olives entre récolte et trituration	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
3. Extraction de l'Huile d'Olive Température d'extraction	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
4. Assemblage des variétés	Contrôle documentaire

POINTS À CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
C. – PRODUIT	
1. Normes analytiques Acide oléique Indice de peroxyde	Contrôle analytique
2. caractéristiques sensorielles	Contrôle organoleptique