RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

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 la vallée des Baux-de-Provence »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l’Union européenne* en date du 8 janvier 2020 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 la vallée des Baux-de-Provence (AOP)].

La version 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 la vallée des Baux-de-Provence »
homologué par l'arrêté du 19/06/2017 relatif à l'appellation d'origine protégée **« Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence »** JORF du 28/06/2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-18

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel n°2020-4 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 8 janvier 2020 du règlement d'exécution (UE) 2020/7 de la Commission du 19 décembre 2019

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT 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) (01)1 73 30 38 00
Fax : (33) (01)1 73 30 08 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la vallée des Baux-de-Provence (SIOVB).
Vallon de la Fontaine
13520 Les Baux-de-Provence
Téléphone : (33) (0)4 90 54 38 42
Fax : (33) (0)4 84 25 32 88
Courriel **: contact@siovb.com**

Composition : producteurs et transformateurs.

Statut juridique : syndicat professionnel régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.5. - « Huiles et matières grasses ».

1) NOM DU PRODUIT

« Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » est une huile caractérisée par la présence d'au moins deux des arômes suivants : herbe fraîchement coupée, pomme, amandon, artichaut cru, noisette fraîche, feuille de tomate. Ils sont accompagnés d'une amertume et d'un piquant (dénommé « ardence » au sens du présent cahier des charges) modérés. L'amertume est inférieure ou égale à 3 et l'ardence est comprise entre 1

et 3 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI). Sa teneur en acide oléique est au maximum de 0,8 grammes pour 100 grammes.

L' « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives maturées » est une huile onctueuse, caractérisée par la présence d'au moins deux des arômes suivants : olives confites, olives noires, pâte d'olive, cacao, champignon, artichaut cuit, truffe, pain au levain. Les arômes de poire cuite, de moisi ou de métalliques sont exclus. La sensation est douce, l'amertume est inférieure ou égale à 1 et l'ardence inférieure ou égale à 2 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI). Sa teneur en acide oléique est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène péroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

3) AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en huile d'olive, est réalisé dans l'aire géographique de l'huile d'olive située à l'intérieur du territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône :

Communes incluses en totalité : Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, ~~Le~~ Paradou ;

Communes incluses en partie : Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, , Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, , Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique, telle qu'elle a été approuvée par le comité national en charge des produits agroalimentaire de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de sa réunion du 20 juin 2013, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet, a été déposé à la mairie de chacune des communes intéressées. 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 liés aux lieux d'implantation des parcelles, fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO en sa séance du 21 février 2013, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet 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 31 mai précédant la première récolte d'olives 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) 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 analytiques et organoleptiques du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production d'olives à celle de son élaboration en huile.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de la vallée des Baux-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.

Par « catégorie » d'huile d'olive, on entend les huiles extraites ou non d'olives maturées.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence" s'engage au respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation d'origine en établissant en vue de son habilitation, une déclaration d'identification déposée avant le 31 mai précédant sa première récolte en appellation d'origine.

Par opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine, on entend notamment :

- le producteur qui exerce une activité de production des olives,
- le producteur « oliveron » qui exerce une activité de production des olives et qui fait transformer à son compte ses olives en huile d'olive,
- le moulinier qui exerce une activité d'élaboration de l'huile d'olive.

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 de l'huile d'olive pour les mouliniers.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur et tout producteur « oliveron » peuvent effectuer, avant le 31 mars, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de leur outil de production.

Cahier de culture :

Tout producteur et tout producteur « oliveron » tiennent 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, fin d'irrigation, récolte, poids récolté et livré, maturité et état sanitaire des olives, date de 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 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 et la destination des olives mises en œuvre et des huiles produites, ainsi que le destinataire.

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

Déclaration annuelle de récolte d'olives:

Tout producteur et tout producteur « oliveron » établissent une déclaration de récolte d'olives effectuée avant le 28 février suivant la récolte, comprenant :

- la production d'olives correspondant aux surfaces identifiées en appellation d'origine;
- pour les producteurs et producteurs-oliverons vendant leur production à un moulinier, les quantités, le nom et l'adresse de chaque moulinier.

Déclaration de façonnage (ou déclaration de fabrication) :

Tout moulinier qui triture les olives établit, avant toute revendication en appellation d'origine, une déclaration de façonnage partielle 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 avec les quantités d'olives apportées.
- 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 et les quantités d'olives apportées.

Déclaration annuelle de façonnage (ou déclaration annuelle de fabrication) :

Le moulinier fait autant de déclaration de fabrication partielle que nécessaire et établit également une déclaration de façonnage totale avant le 28 février suivant la récolte. Cette déclaration totale récapitule par apporteur : les quantités d'olives livrées en appellation d'origine, les quantités d'huiles d'olive fabriquées en appellation d'origine pour le compte du moulin et en prestation de services.

Déclaration de mise en marché (ou de « revendication »):

Tout opérateur souhaitant mettre en marché de l'huile d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine effectue, avant sa première mise en marché ou mise en circulation, dans un délai permettant la mise en place des contrôles, une déclaration de mise en marché partielle précisant au minimum les quantités d'huile d'olive revendiquées en appellation d'origine par catégorie, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire. L'opérateur établit également une déclaration de mise en marché totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

Déclaration annuelle de stocks :

Tout opérateur commercialisant de l'huile d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 15 octobre de chaque année précisant les quantités d'huile d'olive d'appellation d'origine détenues en stock par catégorie.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytiques et organoleptiques réalisés par sondage sur le produit fini conditionné ou prêt à être conditionné, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point 2 précédemment.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Variétés :

Les huiles proviennent d'olives issues 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 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 (également dénommée Beruguette) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	-la proportion de l'ensemble de ces variétés est supérieure ou égale à 80% -deux de ces variétés sont obligatoirement présentes.
Picholine	la proportion de la variété Picholine est inférieure ou égale à 20%
Variétés locales diverses	la proportion de l'ensemble des variétés locales diverses est inférieure ou égale à 15%
Variétés pollinisatrices	la proportion de l'ensemble des variétés pollinisatrices est inférieure ou égale à 5 %

5.2 Densité de plantation :

Pour toute plantation réalisée après le 27 août 1997, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances « inter-rangs » et «espacement» entre les arbres.
D'autre part, la distance minimale entre les-arbres est au moins égale à 4 mètres.

5.3 Taille

Les oliviers-sont taillés au moins une fois tous les deux ans.

5.4 Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la date de récolte fixée annuellement pour l'appellation d'origine.

5.5 Entrée en production des arbres

Le bénéfice de l'appellation d'origine n'est accordé qu'aux huiles d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans de plantation sur la parcelle.

5.6 Rendement

Le rendement ne dépasse pas 10 tonnes d'olives récoltées à l'hectare oléicole, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées aux appellations d'origine « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence», « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » et « Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence ».

5.7 Récolte des olives

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

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre ou sur des filets.

L'utilisation des filets permanents est interdite.

Les olives ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine.

Les olives sont stockées dans des caisses ou palox, puis, suivant les usages locaux, elles sont livrées aux moulins au maximum deux jours après la récolte.

5.8 Élaboration de l'huile d'olive

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

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives maturées », les huiles proviennent d'olives ayant subi, entre la récolte et la trituration, une étape de fermentation volontaire dont la durée est supérieure ou égale à trois jours et inférieure ou égale à dix jours.

Les olives mises en œuvre sont saines. La proportion totale d'olives véreuses ou atteintes de brunissement est inférieure à 10 % du nombre d'olives de chaque lot mis en œuvre.

Le procédé d'extraction 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 la vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives maturées ».

Aucun traitement autre que le lavage, l'épierrage, l'effeuillage, l'équeutage, le broyage, le malaxage, la décantation, la centrifugation et la filtration n'est autorisé. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles d'olive des variétés définies au point 5.1. , dont au moins deux des variétés suivantes : Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône.
L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices est admise
Il ne peut y avoir d'huile monovariétale.

5.9 Conditions de stockage des huiles

Les huiles d'olive non conditionnées sont conservées à l'abri de la lumière, dans un lieu adapté permettant de conserver les caractéristiques organoleptiques du produit, conformément à sa description.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs naturels

1. La topographie et la géographie

L'aire géographique appartient au Massif des Alpilles, à ses bordures colluvionnées et au rebord nord de la plaine de Crau. La chaîne des Alpilles (400 m d'altitude maximum) s'allonge d'ouest en est, sur une trentaine de kilomètres, et rassemble les collines calcaires les plus typiques de Provence, situées entre le Rhône, la Durance et la Crau. Ce massif forme le chaînon le plus occidental des anticlinaux provençaux. C'est un massif érodé, au relief pittoresque taillé en biseau, constitué essentiellement de calcaires du Crétacé et du Jurassique pour sa partie sud.

2. La climatologie

L'aire géographique présente les particularités climatiques suivantes :

- un climat de type méditerranéen ;
- une forte variabilité saisonnière et inter-annuelle des régimes thermiques et pluviométriques ;
- des précipitations caractérisées par des épisodes orageux brefs mais intenses, concentrés essentiellement à l'automne et au printemps. Les précipitations, de l'ordre de 700 mm par an, sont concentrées sur seulement 50 jours ;
- une saison sèche marquée par des étés secs et chauds, voire caniculaires, avec déficits hydriques fréquents, notamment au mois de juillet ;
- des hivers tempérés, le mois le plus froid étant celui de janvier ;
- des températures moyennes de 13,6° C avec des variations de 1 à 2° C en moins sur le versant nord des Alpilles ; avec des risques de gelées de printemps ;
- la présence de vents violents soufflant plus de 100 jours par an et venant principalement du nord (Mistral) ou de l'ouest (Tramontane) ;
- une insolation assez exceptionnelle avec une durée totale supérieure à 2800 heures par an.

La partie occidentale du massif est soumise à l'influence de la vallée du Rhône, les précipitations y sont plus importantes et les températures plus douces et moins gélives en hiver et au printemps. Le piedmont sud, protégé du vent froid qu'est le Mistral, permet des récoltes plus précoces, il est également mieux ensoleillé.

L'ubac reçoit plus de précipitations. Dans les dépressions et les fonds de vallons, les conditions micro-climatiques (moindre influence du soleil et abri par rapport au vent) permettent de trouver une certaine fraîcheur en été.

Ces caractéristiques déterminent une flore et une faune particulières au niveau du bio-climat méditerranéen, notamment du fait de leur adaptation à la longue période de déficit hydrique

3. La géologie

L'aire géographique correspond à un massif érodé au relief pittoresque, dont l'ossature est essentiellement constituée par les formations calcaires et marnes du Crétacé inférieur ainsi que de calcaires dolomitiques du Jurassique pour sa partie sud. Les dépôts tertiaires, d'origine fluvio-lacustre de nature très hétorogène calcaire, conglomérats, grés, marnes, sables, affleurent largement au sein de synclinaux d'axe ouest-est. Sur les Alpilles, au Quaternaire la gélifraction des roches calcaires a joué un rôle important et est l'origine des dépôts caillouteux ou grèzes qui se prolongent sous les colmatages colluviaux ou alluviaux récents.

Les versants sud du massif des Alpilles sont limités par le rebord de la vieille Crau, caractérisée par ses alluvions constituées de galets roulés calcaires et quartziteux du Villafranchien, apportés par la Durance qui avait franchi la trouée de Saint Pierre de Vence.

4. Les sols

Les sols caractéristiques de l'aire géographique sont caillouteux (40 à 80 % d'éléments caillouteux), calcaires à matrice sablo-limoneuse ou sablo-limono-argileuse sur le massif des Alpilles et sur ces bordures colluvionnées. Le rebord nord de la vieille Crau appelée encore « Crau d'Eyguières », présente des sols fersialitiques rouges très caillouteux (30 à 60 cm de cailloux siliceux roulés en surface), enrichis en colluvions calcaires issues de l'érosion des reliefs sud des Alpilles.

Les oliveraies du massif des Alpilles sont implantées essentiellement sur des sols caillouteux calcaires développés sur glacis de piedmont, sur grèzes litées, sur colluvions plus ou moins épaisses remplissant les combes. La texture de la fraction fine est généralement sablo-limoneuse, plus rarement sablo-limono-argileuse.

Le taux de calcaire total, de 20 à 30 % en moyenne, peut atteindre 40 % et le taux de calcaire actif dépasse rarement 8 %. Le pH des sols varie entre 8 et 8,5.

5. La végétation

Le climat, ajouté à la géomorphologie du site, explique largement la présence des différents types de végétation de l'étage méditerranéen caractérisé par le Pin d'Alep [Pinus halepensis] et le Chêne vert [Quercus ilex]. Véritable carrefour biogéographique, le territoire essentiellement concerné par le climat méso-méditerranéen compte environ 960 espèces végétales, dont 50 en limite d'aire de répartition, adaptées à la sècheresse et aux sols calcaires.

6.1.2. Les facteurs humains, les savoir-faire

Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence. Dans la vallée des Baux-de-Provence, le secteur oléicole a toujours tenu une place prédominante, malgré la concurrence des importations et l'abandon de l'olivier pour des cultures maraîchères du fait de la construction de canaux d'irrigation. En 1786, l'Abbé Couture, dans son traité, notait que l'une des particularités de la vallée des Baux-de-Provence était sa grande richesse en variétés d'olives, et en dénombrait au moins six espèces principales. Ce sont ces mêmes variétés qui sont aujourd'hui utilisées pour la production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence ».

Les hommes ont sélectionné, au fil des siècles, les variétés et les secteurs les plus adaptés. Les oliveraies sont essentiellement localisées sur les versants nord et sud en position de piedmont, dans les principaux synclinaux de Fontvieille, des Baux-de-Provence, dans la combe de direction générale ouest-est de Maussane-les-Alpilles, Mouriés, Aureille et sur le rebord nord de la Crau d'Eyguières. Les variétés majoritairement présentes sont l'Aglandau (également dénommée localement Berruguette), la Grossane, la Salonenque et la Verdale des Bouches-du-Rhône.

Traditionnellement, et jusqu'à l'apparition des « chaînes continues » d'extraction de l'huile, les moulins de la vallée des Baux-de-Provence conservaient les olives quelques jours dans les greniers avant de les triturer. La légère fermentation des olives alors induite facilitait le travail des presses et aboutissait à l'obtention d'huile non ardente aux arômes typiques. Toutefois, en tout début de campagne, la trituration rapide des premières olives récoltées produisait une huile d'olive que l'on pouvait qualifier de « primeur » et qui était également très prisée des consommateurs qui la dégustaient notamment comme

seul accompagnant des lentilles chaudes. Cette huile avait une amertume et une ardence plus présentes ainsi que des arômes plus « verts ».

6.2 Spécificité du produit

La spécificité de l' « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » est liée à :

- sa composition variétale : elle est issue principalement des variétés locales Aglandau (dénommée également Béruguette localement), Salonenque, Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône ;
- Ses arômes olfactifs et gustatifs axés, selon l'état de maturation préalable des olives mises en œuvre :
    - soit sur l'herbe fraîchement coupée, la pomme, l'amandon, l'artichaut cru, la noisette fraîche et la feuille de tomate,
    - soit sur l'olive confite, l'olive noire, la pâte d'olive, le cacao, le champignon, l'artichaut cuit, la truffe et le pain au levain,
- Son amertume et son ardence, faibles à modérées selon l'état de maturation préalable des olives mises en œuvre.

6.3 Lien causal

Dans ce secteur de collines, les sols de nature calcaires, peu colorés et caillouteux présentent un pouvoir calorifique élevé, une aération et une grande perméabilité qui favorisent la production oléicole. Protégée par la chaîne des Alpilles, la vallée des Baux-de-Provence est peu soumise aux brouillards qui sont préjudiciables à la bonne nouaison des fleurs d'oliviers et favorisent les maladies cryptogamiques. La vallée des Baux-de-Provence constitue donc un terroir de prédilection pour la production d'olives.

Les caractéristiques climatiques et pédologiques de l'aire géographique sont également à l'origine de la sélection des variétés composant majoritairement l' « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence ». La Salonenque une variété parfaitement adaptée aux terrains calcaires, caillouteux et peu profonds, ainsi qu'à la sécheresse estivale et au vent. Les fruits sont mûrs très tôt et le rendement en huile est très élevé ; ils sont également utilisés en appellation d'origine « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence ». L'Aglandau ou « Berruguette », plus sensible à la sécheresse que la Salonenque, s'est imposée grâce à sa résistante au froid et au vent, à sa maturité tardive adaptée au climat local, ainsi que pour la qualité de son huile riche en polyphénols. Elle est largement répandue en Provence. La Grossane apprécie les sols à bon régime hydrique présents dans l'aire géographique. Ses fruits, mûrs rapidement, sont notamment utilisés pour produire l'appellation d'origine « Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence » mais entrent également traditionnellement dans l'huile d'olive. La Verdale des Bouches du Rhône est typique du département, elle s'est imposée pour sa résistance au froid et la qualité de son huile. L'assemblage variétal, dans des proportions différentes selon les habitudes des moulins, associé aux pratiques de maturation plus ou moins importante des olives avant trituration et à l'expression du terroir, est à l'origine de l'ensemble des spécificités de l' « Huile de la vallée des Baux-de-Provence ».

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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
Fax : (33) (0)1 73 30 08 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
Fax : (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 R1151/2012, 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'ÉTIQUETAGE

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

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » ;
- la mention « olives maturées» quand c'est le cas, après le nom de l'appellation d'origine en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des caractères du nom de l'appellation ;
- la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP » ;

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

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'EVALUATION
A-OUTILS DE PRODUCTION		
A-1 Localisation des parcelles	aire de production délimitée appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
A-2 Potentiel de production Variétés principales	Salonenque Aglandau (Béruguette) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Proportion des variétés	80% pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine Deux variétés principales sont obligatoirement présentes	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
A-3 Localisation des moulins	aire de production délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
B-CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION		
B-1 Rendement en olives	10 t/ha quelle que soit la destination des olives	Contrôle documentaire
B-2 Récolte des olives Délai de livraison au moulin	Au maximum, 2 jours après la récolte	Contrôle documentaire
B-3 Mise en œuvre des olives Etat sanitaire	10 p.100 max d'olives véreuses ou brunies Moins de 3 jours entre la récolte et la trituration	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'EVALUATION
Délai de mise en œuvre	Ou étape de fermentation volontaire entre la récolte et la trituration de 3 à 10 jours pour l'huile d'olive extraite d'olives maturées.	Contrôle documentaire
B-4 Assemblage	Huile issue d'assemblage des variétés autorisées au moins deux variétés principales. Pas d'huile monovariétale	Contrôle documentaire
B-5 Extraction Température adjuvants	Pas d'échauffement à plus de 27°C, en tous points de la chaîne de transformation ou 35 °C pour l'huile d'olive extraite d'olives maturées Eau uniquement	Mesure Contrôle visuel
C-CONTRÔLES DU PRODUIT		
C-1 Normes analytiques Acide oléique indice de péroxyde	max 0,8 g/100 g d'huile max 1,5 g pour 100 g d'huile en huile d'olive suivie de la mention « olives maturées» max 16 meq/kg d'huile	Contrôle analytique
C-2 caractéristiques sensorielles	Descriptif produit	Contrôle organoleptique