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 « Olives cassées 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 7 octobre 2019 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 [Olives cassées 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 « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence »
homologué par l'arrêté du 16/06/2017 publié au *JORF* du 21/06/2017

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-42** 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 « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 7 octobre 2019 du règlement d'exécution (UE) 2019/1669 du 30 septembre 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 1.6. - « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés ».

1) NOM DU PRODUIT

« Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » désignent les olives cassées de bouche.

Elles proviennent exclusivement des variétés Salonenque ou Aglandau (également dénommée « Béruguette »).

Le mélange variétal n'est pas admis lors de la commercialisation. Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes avec un maximum de 5% de fruits dont le calibre correspond à plus de 42 fruits à l'hectogramme, et un maximum de 5% de fruits dont le calibre correspond à moins de 20 fruits à l'hectogramme. Les olives sont cassées, entières et non tailladées. Il est toutefois admis un maximum de 5% d'olives non cassées et de 5% d'olives éclatées. Ce sont des olives vertes aromatisées au fenouil (Foeniculum vulgare var.). Les olives sont fermes en bouche et présentent un

goût prononcé de fenouil qui ne doit pas être couvert par le goût salé. Une légère amertume peut être présente. L' « Olive cassée de la vallée des Baux-de-Provence » ne présente aucun goût de fermenté, de savon (sodé) ou de bois.

Elles sont présentées à la vente dans une saumure claire ou légèrement trouble mais non rouge, contenant des morceaux de branche de fenouil.

3) AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en olives cassées de bouche et leur pasteurisation, est réalisé dans l'aire géographique 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, 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 olives cassées proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire de production 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 des olives cassées, lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production à celle de son élaboration.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Olives cassées 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.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Olives cassées 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 cassées ;
- le confiseur qui exerce une activité d'élaboration des olives cassées.

La déclaration d'identification comporte notamment :

- les références de l'opérateur ;
- les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production des olives cassées pour les confiseurs.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle:

En tant que de besoin, tout producteur et tout producteur-oliveron peut 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 à la confiserie.

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 confiseur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, et permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité et la destination des olives mises en œuvre, 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 avant le 31 octobre 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 confiseur, les quantités, le nom et l'adresse de chaque confiseur.

Déclaration de façonnage (ou déclaration de fabrication) :

Tout confiseur établit, avant toute revendication en appellation d'origine, une déclaration de façonnage partielle précisant :

- les quantités fabriquées en olives de confiserie destinées à l'appellation d'origine pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives avec les quantités d'olives apportées,
- les quantités fabriquées en olives de confiserie destinées à l'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

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

Le confiseur fait autant de déclaration de fabrication partielle que nécessaire et établit également une déclaration de façonnage totale avant le 31 octobre suivant la récolte. Cette déclaration totale récapitule par apporteur : les quantités d'olives livrées en appellation d'origine, les quantités d'olives cassées fabriquées en appellation d'origine pour le compte du confiseur et en prestation de services.

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

Tout opérateur souhaitant mettre en marché des olives cassées 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'olives cassées revendiquées en appellation d'origine, 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 31 octobre suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'olives cassées revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

Déclaration de stocks :

Tout opérateur commercialisant des olives cassées bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 30 juin de chaque année précisant les quantités d'olives cassées d'appellation d'origine 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 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 olives mises en œuvre proviennent exclusivement des variétés Salonenque et Aglandau (également dénommée Béruguette).

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 « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » n'est accordé qu'aux 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

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 ramassées manuellement, ou par un procédé mécanique garantissant l'intégrité du fruit (les peignes oscillants sont interdits).

Les olives sont stockées dans des caisses à claire-voie ou palox. Puis, suivant les usages locaux, elles sont livrées aux confiseurs au maximum quarante-huit heures après la récolte en bon état sanitaire.

5.8 Élaboration des olives cassées

Les olives présentant des traces de contact avec le sol ne sont pas admises pour la transformation.

Les olives sont calibrées et triées préalablement à leur préparation.

Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes avec un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à plus de 42 fruits à l'hectogramme, et un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à moins de 20 fruits à l'hectogramme.

Les olives fraîches comportant les défauts suivants n'excèdent pas 5% des olives mises en œuvre :

- olives tachées = coups dus au ramassage ou à la grêle ;
- fruits ridés ou mous ;
- piqûres d'insectes.

La proportion d'olives véreuses est inférieure à 3% des olives mises en œuvre.

Le cassage est réalisé mécaniquement sur des fruits entiers frais. Après cassage, les fragments de chair d'olives n'excèdent pas 5% des olives mises en œuvre.

Les olives sont mises à macérer dans une solution alcaline dont la densité n'excède pas 1025. Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau pure. Les olives séjournent dans l'eau au minimum trente-six heures avec changement de l'eau par rinçages successifs, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Après osmose et stabilisation, la densité est comprise entre 1036 et 1050. Seuls les acides citriques et lactiques sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure.

5.9 Stockage des olives cassées avant conditionnement:

Les olives sont stockées en saumure au plus tard dans les huit jours suivant la désamérisation et pendant une durée maximale de 12 mois à une température comprise entre 2 et 4°C.

En cas de pasteurisation, celle-ci est réalisée à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine afin de s'assurer de la conformité du produit avec le descriptif prévu au point 2 du cahier des charges avant la première commercialisation des olives en appellation d'origine. Pour ce faire, les

opérateurs appliquent une valeur pasteurisatrice maximale de 2000 secondes (à une température théorique de 70 °C). En effet, l'objectif est d'éviter une cuisson excessive des olives destinée à rattraper un produit mal préparé mais qui risquerait de ramollir les olives et de ternir un peu trop leur couleur, passant du vert franc à la couleur marron. La procédure de contrôle prévoit en conséquence un contrôle renforcé de la pasteurisation par la vérification régulière des enregistrements des appareils pasteurisateurs ainsi que par le contrôle des caractéristiques du produit après pasteurisation.

5.10 Aromatisation :

Les olives cassées sont aromatisées au fenouil (Foeniculum vulgare var.) exclusivement, à partir de la partie végétative et des graines de la plante. Un extrait de fenouil du commerce, une décoction ou une infusion de fenouil, réalisées par l'opérateur, peuvent être ajoutés.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

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 hétérogène calcaire, conglomérats, grès, 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, dont la Salonenque, autrefois nommée « Plant de Salon » et la Béruguette anciennement nommée « Aglandau » ou « Blanquette ». Ce sont ces deux variétés anciennes et traditionnelles qui sont les seules variétés autorisées et utilisées pour la production de l'appellation d'origine contrôlée Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence.

Cette richesse a fait de la vallée des Baux-de-Provence l'un des terroirs les plus riches en préparation d'olives. Les coutumes séculaires ont toujours permis de consommer des olives vertes cassées, des olives entières et des noires. La production d'olives vertes cassées est une production que l'on trouve presque exclusivement dans la vallée des Baux-de-Provence. La récolte des olives destinées à ce mode de préparation ouvre chaque année fin août la campagne oléicole dans la vallée des Baux-de-Provence.

L'originalité de cette production provient essentiellement du « cassage » des olives qui, aujourd'hui mécanisé, a longtemps été manuel, donnant lieu à une activité traditionnelle dans cette région. La méthode d'élaboration est simple et traditionnelle : après cassage, les olives sont mises à macérer dans une solution alcaline jusqu'à désamérisation partielle. La solution alcaline est ensuite remplacée par de l'eau pure dans laquelle les olives séjournent au minimum trente-six heures, avec changement régulier de l'eau. Les olives sont stockées en saumure à une densité comprise entre 1036 et 1050 et peuvent être pasteurisées. Seuls les acides citriques et lactiques sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure.

6.2 Spécificité du produit

Les « olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » sont des olives de bouche dont la spécificité est liée :

- à leur caractère d'olives vertes « cassées ». Le cassage est réalisé mécaniquement sur des fruits entiers frais ;
- à l'utilisation exclusive des variétés Salonenque ou Aglandau (également dénommée « Béruguette » ou « Blanquette ») ;
- à leur goût prononcé de fenouil dû à l'utilisation exclusive de cet aromate pour les parfumer ;
- à la présence de morceaux de branche de fenouil dans la saumure ;
- à leur fermeté en bouche ;
- à leur calibre minimum correspondant à un maximum de 35 fruits à l'hectogramme ;

6.3Lien 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 les « Olives cassées 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; ils sont également utilisés en appellation d'origine « Huile d'olive 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 plus tardive adaptée au climat local. Elle est largement répandue en Provence.

Le fenouil sauvage est largement répandu dans la vallée des Baux-de-Provence. Sa floraison intervenant en été, il est en graines au moment de la récolte des Salonenques, entrant ainsi traditionnellement dans la préparation des olives cassées, leurs arômes se mariant harmonieusement. La méthode simple et traditionnelle d'élaboration des olives préserve les arômes caractéristiques et la fermeté de ce fruit.

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 olives bénéficiant de l'appellation d'origine « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » comporte :

- le nom de l'appellation d'origine « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » ;
- 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 leur méthode d'évaluation :

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
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 Variété principales	Salonenque Aglandau (Béruguette)	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel
A-4 Localisation des confiseries	aire de production délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel

B-CONDITIONS LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION		
B-1 Rendement en olives	10 t/ha quelle que soit la destination en AO des olives	Contrôle documentaire
B-2 Récolte des olives Délai de livraison à la confiserie	Au maximum, 48 heures après la récolte	Contrôle documentaire

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
B-3 Mise en œuvre des olives Etat sanitaire	Max 5% d'olives à défaut (fruits tâchés, marqués, ridés, mous, piqués)	Contrôle visuel et/ou mesure
olives véreuses	Maxi 3 % des olives mises en œuvre	Contrôle visuel et/ou mesure
B-4 Préparation des olives Cassage	fragments de chair maxi 5% après cassage	Contrôle visuel et/ou mesure
Désamérisation	solution alcaline maxi 1025 après désamérisation, rinçages successifs à l'eau : mini 36 h	Mesure et/ou contrôle documentaire
Saumurage	densité saumure : 1036 à 1050	Mesure et/ou contrôle documentaire
Stockage et pasteurisation	au plus tard dans les 8 j suivant désamérisation pendant 12 mois maxi à température comprise entre +2°C et + 4°C. si pasteurisation : valeur pasteurisatrice maxi 2000	Mesure et/ou contrôle documentaire
Aromatisation	à partir de fenouil (partie végétative, graine, extrait du commerce, décoction, infusion)	Contrôle visuel
C-CONTRÔLES DU PRODUIT		
C-1 Caractéristiques sensorielles	Descriptif produit	Contrôle organoleptique
C2- Calibrage	maxi 35 fruits / hectogramme	Mesure
C3- Variété	pas de mélange variétal	Contrôle visuel