RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Olive de Nîmes »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 19 avril 2016 du règlement d'exécution (UE) n°2016/593 de la Commission européenne du 5 avril 2016 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 [Olive de Nîmes (AOP)].

La version consolidée 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 protégée « Olive de Nîmes »

associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2016-18 relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification non mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Olive de Nîmes »

Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du *règlement d'exécution (UE) n°2016/593 de la Commission européenne*. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2014-1149 du 7 octobre 2014, *JORF* du 9 octobre 2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité,
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003,
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00.
Fax : (33) (0)1-73-30-38-04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes.
Mas de l'Agriculture 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes.
Téléphone : 04-66-04-50-34.
Fax : 04-66-04-50-31.
Courriel : olive.nimes@orange.fr

Composition : producteurs/transformateurs
Statut juridique : syndicat régi par le code du travail

TYPE DE PRODUIT :
Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

I – NOM DU PRODUIT

"OLIVE DE NIMES"

II – DESCRIPTION DU PRODUIT

L'"Olive de Nîmes" est une olive entière de couleur vert franc, caractérisée par une peau lisse et une consistance ferme, sans pédoncule, de variété Picholine exclusivement.
La désamérisation est réalisée par une macération dans une solution alcaline de potasse ou de soude, dont la densité n'excède pas 1032. Elle est ainsi préparée selon la méthode traditionnelle en usage dite « fermentation lactique réduite ».
C'est une olive au craquant (ou croquant au sens du COI) caractéristique, supérieur à 3 sur l'échelle du COI, juteuse, avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typiques et une saveur salée. Elle n'est ni cassée ni tailladée.

Le calibre des olives est de 34 fruits maximum pour 100 grammes. Les lots doivent être homogènes en couleur et en calibre.

III – DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production, transformation et conditionnement de l'"Olive de Nîmes " couvre la zone oléicole gardoise et la partie est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne cévenole, et la Camargue.

Ses limites naturelles sont à l'est un fleuve, le Rhône, et au sud la région de la Camargue. Au nord, la limite est climatique, elle correspond à la limite d'implantation de la culture de l'olivier ; au nord-est, elle suit la limite départementale du Gard (massifs de garrigues, d'une altitude supérieure à 300 mètres). A l'ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, pic Saint-Loup, le Lez qui correspond à des lignes de crêtes boisées.

L'aire de production est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres. Les terrains sont majoritairement composés de molasses du tertiaire, de calcaires et marno-calcaires crétacés et de terrasses alluviales. Le climat est méditerranéen, soumis au mistral.

L'aire de production s'étend sur les 223 communes suivantes :

Département du Gard :

Aigaliers ; Aigremont ; Aigues-Vives ; Alès ; Anduze ; Aramon ; Argilliers ; Arpaillargues-et-Aureillac ; Aspères ; Aubais ; Aubord ; Aubussargues ; Aujargues ; Bagard ; Baron ; Beauvoisin ; Belvezet ; Bernis ; Bezouce ; Blauzac ; Boisset-et-Gaujac ; Boissières ; Boucoiran-et-Nozières ; Bouillargues ; Bouquet ; Bourdic ; Bragassargues ; Brignon ; Brouzet-les-Quissac ; Bruguière (la) ; Cabrières ; Cadière-et-Cambo (la) ; Caissargues ; Calmette (la) ; Calvisson ; Canaules-et-Argentières ; Cannes-et-Clairan ; Cardet ; Carnas ; Cassagnoles ; Castelnau-Valence ; Castillon-du-Gard ; Caveirac ; Clarensac ; Codognan ; Collias ; Collorgues ; Combas ; Comps ; Congénies ; Conqueyrac ; Corconne ; Crespian ; Cruviers-Lascours ; Deaux ; Dions ; Domazan ; Domessargues ; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac ; Estezargues ; Euzet ; Flaux ; Foissac ; Fons ; ; Fons-sur-Lussan ; Fontanès ; Fontarèches ; Fournes ; Gailhan ; Gajan ; Gallargues-le-Montueux ; Garons ; Garrigues-Sainte-Eulalie ; Générac ; Jonquières-Saint-Vincent ; Junas ; Langlade ; Lecques ; Lédenon ; Lédignan ; Lezan ; Liouc ; Logrian-Florian ; Lussan ; Manduel ; Marguerittes ; Martignargues ; Maruejols-Les-Gardon ; Massanes ; Massillargues-Attuech ; Mauressargues ; Méjannes-Les-Alès ; Meynes ; Milhaud ; Mons ; Montagnac ; Montaren-et-Saint-Médiers ; Monteils ; Montfrin ; Montignargues ; Montmirat ; Montpezat ; Moulezan ; Moussac ; Mus ; Nages-et-Solorgues ; Ners ; Nîmes ; Orthoux-Sérignac-Quilhan ; Parignargues ; Poulx ; Puechredon ; Quissac ; Redessan ; Remoulins ; Ribaute-les-Tavernes ; Rochefort-Du-Gard ; Rodilhan ; Rouvière (la) ; Saint-Bauzely ; Saint-Bénezet ; Saint-Bonnet-du-Gard ; Saint-Césaire-de-Gauzignan ; Saint-Chaptes ; Saint-Christol-les-Alès ; Saint-Clément ; Saint-Come-et-Maruéjols ; Saint-Dézéry ; Saint-Dionisy ; Sainte-Anastasie ; Saint-Etienne-de-l'Olm ; Saint-Geniès-de-Malgoires ; Saint-Gervasy ; Saint-Hilaire-de-Brethmas ; Saint-Hilaire-d'Ozilhan ; Saint-Hippolyte-de-Caton ; Saint-Hippolyte-de-Montaigu ; Saint-Hippolyte-du-Fort ; Saint-Jean-de-Ceyrargues ; Saint-Jean-de-Crieulon ; Saint-Jean-de-Serres ; Saint-Just-et-Vacquieres ; Saint-Laurent-la-Vernède ; Saint-Mamert-du-Gard ; Saint-Maurice-de-Cazevieille ; Saint-Maximin ; Saint-Nazaire-des-Gardies ; Saint-Privat-des-Vieux ; Saint-Quentin-la-Poterie ; Saint-Siffret ; Saint-Théodorit ; Saint-Victor-des-Oules ; Salinelles ; Sanilhac-Sagries ; Sardan ; Sauve ; Sauzet ; Savignargues ; Saze ; Sernhac ; Serviers-et-Labaume ; Seynes ; Sommières ; Souvignargues ; Théziers ; Tornac ; Uchaud ; Uzès ; Vallabrix ; Vallérargues ; Vergèze ; Vers-Pont-du-Gard ; Vestric-et-Candiac ; Vézenobres ; Vic-le-Fesc ; Villevieille.

Communes retenues en partie : Allègre ; Beaucaire ; Bellegarde ; Goudargues ; Saint-Gilles ; Vauvert ; Verfeuil.

Département de l'Hérault :

Assas ; Baillargues ; Beaulieu ; Boisseron ; Buzinargues ; Campagne ; Castries ; Claret ; Fontanès ; Galargues ; Garrigues ; Guzargues ; Lauret ; Lunel ; Lunel-Viel ; Matelles (les) ; Montaud ; Moulès-et-Baucels ; Restinclières ; Saint-Bauzille-De-Montmel ; Saint-Brès ; Saint-Christol ; Saint-Croix-de-Quintillargues ; Saint-Drézéry ; Saint-Geniès-Des-Mourgues ; Saint-Hilaire-de-Beauvoir ; Saint-Jean-de-Cornies ; Saint-Jean-de-Cuculles ; Saint-Mathieu-de-Tréviers ; Saint-Seriès ; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues ; Saturargues ; Saussines ; Sauteyrargues ; Sussargues ; Vacquières ; Valergues ; Valflaunès ; Vérargues ; Villetelle.
Les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Olive de Nîmes », les olives sont récoltées dans des vergers identifiés et situés dans l'aire géographique susmentionnée. L'identification des vergers est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en sa séance du 17 juin 2004, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 31 mars de l'année de la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la parcelle tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

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

IV - ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Olive de Nîmes » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

- déclaration d'identification :

Tout producteur d'olives intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Olive de Nîmes » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, auprès du groupement avant le 31 mars précédant la récolte.

Tout « transformateur/confiseur » intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Olive de Nîmes » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production auprès du groupement avant le 30 juin précédant la récolte.

Tout conditionneur d'olives intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Olive de Nîmes » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production auprès du groupement avant le 30 juin précédant la récolte.

La déclaration d'identification est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production.

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

Tout producteur d'olives peut, le cas échéant, remplir une déclaration de non-intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production, avant le 31 mars précédant la récolte en cause.

Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas destinée à produire l'appellation d'origine « Olive de Nîmes ».

- Déclaration annuelle de récolte d'olives :

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

- Cahier de culture:

Le producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date, le type de taille, la date des pratiques culturales, la date de fin d'irrigation, la date de récolte, le poids d'olives récolté, l'état sanitaire des olives, les conditions de stockage et la date de livraison au « transformateur/confiseur ».
Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les 2 années qui suivent.

- Registre de réception des olives par le transformateur/confiseur

Le « transformateur/confiseur » tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque apporteur identifié, permettant d'enregistrer la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, l'état sanitaire des lots, la maturité, le calibre l'homogénéité du lot, et la destination des olives mises en œuvre.

Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.

- Déclaration annuelle de fabrication :

Les transformateurs/confiseurs effectuent une déclaration de fabrication avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte précisant :
- les quantités d'olives transformées destinées à l'appellation d'origine pour leur compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives ;
- les quantités d'olives transformées destinées à l'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

Le « conditionneur » tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque opérateur identifié,

permettant d'enregistrer la date, la quantité et l'origine des olives apportées, et la destination des olives mises en œuvre.

- Déclarations de revendication partielles et totale :

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

- Déclaration de stocks

Avant le 31 juillet de l'année qui suit la récolte, les opérateurs impliqués dans le conditionnement de l'« Olive de Nîmes » remplissent une déclaration de stocks, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.

Contrôle sur le produit :

L'« Olive de Nîmes » fait l'objet, par sondage sur des lots conditionnés, d'examens organoleptiques visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

V – DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les olives sont produites, transformées et conditionnées dans l'aire de production définie au point III.

Variété

Les olives proviennent exclusivement de la variété Picholine.

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre de pieds du verger considéré.
Les olives issues de ces variétés pollinisatrices sont stockées séparément et ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Olive de Nîmes ».

Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance entre les arbres est de 4 mètres minimum, à l'exception des arbres recépés après le gel de 1956 pour lesquels la distance entre les arbres peut être inférieure à 4 mètres.

Taille

Les oliviers sont taillés tous les ans.

Irrigation

L'irrigation est autorisée jusqu'au 30 septembre.

Entretien des vergers

Toute culture intercalaire est interdite. Les vergers sont annuellement entretenus par labourage, enherbement et fauchage ou désherbage.

Rendement

Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Olive de Nîmes » que les olives récoltées dans des vergers dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas 10 tonnes d'olives à l'hectare.

Récolte des olives

La date d'ouverture de la récolte est fixée par le Directeur de l'institut national de l'origine et de la qualité après avis du groupement et au plus tôt le 1er septembre.

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

Les olives sont récoltées avant que leur coloration verte ne passe au vert jaune.

Les olives sont cueillies manuellement sur l'arbre. L'emploi de produits d'abscission est interdit.

Stockage des olives

Les olives sont stockées et transportées dans des caisses ajourées d'une contenance de 20 kg maximum.
La durée de conservation des olives entre leur récolte et leur réception par l'atelier de transformation ne peut excéder 48 heures.
Le délai de conservation des olives entre la réception par l'atelier de transformation et leur préparation ne peut excéder 48 heures.

Condition d'élaboration

Les olives sont calibrées et triées préalablement à leur préparation.
Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 34 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes en couleur et en calibre.

Les olives fraîches présentant les défauts suivants n'excédent pas 3 % des olives mises en œuvre :
- olives tachées (couleur anormale, défaut de l'épiderme n'affectant pas la pulpe) ;
- fruits mous;
- défauts de l'épiderme avec altération de la pulpe ;
- pédoncules ;
- présence de matières végétales inoffensives ;
- fruits ridés ;
- dégâts causés par des cryptogames;
- olives présentant des piqûres d'insectes (dont Dacus Oleae avec orifice de sortie) dans la limite de 1 % en nombre des olives mises en oeuvre.

Transformation des olives

Les olives sont préparées selon la méthode traditionnelle en usage du type « fermentation lactique réduite » : les olives entières sont mises à macérer dans une solution alcaline de potasse ou soude dont la densité n'excède pas 1032.
Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau claire et potable.
Les olives séjournent dans l'eau au minimum trente-six heures avec quatre rinçages au minimum

Les olives sont mises en saumure avec du sel marin de densité maximum 1060. Les acides citrique et lactique sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure, pour atteindre la valeur maximale de 4,7.

Conservation et conditionnement des olives

Après saumurage, les olives sont conservées selon un des procédés suivants:
- à une température comprise entre + 3°C et + 8°C ;
- par augmentation de la concentration en sel de la saumure jusqu'à une densité maximum de 1069 ;
- par pasteurisation ;
- sous atmosphère protectrice ;
- avec un gaz inerte.

Pour la commercialisation au consommateur final, les olives sont conditionnées dans des récipients d'une capacité maximale de 12.5 kilogrammes brute, soit 8 kilogrammes poids net égoutté.

VI - ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1) Spécificités de l'aire

- **Morphologie et relief**

D'un point de vue morphologique, l'ensemble de l'aire géographique est constitué de quatre petites régions ayant des caractères propres :

- une zone de terrasses alluviales anciennes, plus ou moins découpées, allant de Montpellier à Beaucaire. Bien que surtout vouée à l'arboriculture et à la viticulture (Costières de Nîmes, Côtes du Rhône), les oliviers y sont présents, en grandes parcelles sur les plateaux ou de manière dispersée sur les talus de bordure des terrasses ;

- un secteur de plus petite taille, réparti sur la limite Gard-Hérault et se prolongeant vers le nord-est, les "soubergues", composé de dépôts continentaux et marins du tertiaire (les molasses) et retravaillé par l'érosion. Il se présente sous forme de collines d'altitude modeste, au relief émoussé, où les roches les plus compactes sont en position haute. C'est un secteur privilégié où la grande diversité des sols permet d'exploiter la vigne, l'arboriculture, l'olivier, mais aussi le maraîchage ;

- un ensemble de plateaux et collines calcaires, dominés par quelques sommets (pic Saint- Loup, mont Bouquet) et échines boisées, entaillés par des bassins de tailles variables, d'origine tectonique et remplis de matériaux tertiaires (marnes et mollasses) ou alluviaux et comblés au quaternaire. Le plus vaste s'étend de Saint-Ambroix à Sommières, un autre va d'Alès à Uzès. Les sommets sont couverts de chênes verts, les cultures se concentrent dans les bassins. L'olivier est présent un peu partout, plus ou moins selon le sol et le climat. En général, les zones de dépôts molassiques ou d'alluvions ont des sols profonds, mal drainés ou gélifs, et sont peu oléicoles. Les coteaux exposés sud ont par contre des implantations anciennes et nombreuses. Au nord de la zone, ces formations n'abritent l'olivier que très localement, mais souvent avec de très vieux arbres ;

- la bordure sud-est des Cévennes, zone de transition entre montagne et garrigues, présente un relief tourmenté. Elle va d'ouest en est entre Alzon et Saint-Hippolyte-du-Fort, puis s'oriente au nord-est vers Alès et Saint-Ambroix. L'espace agricole est fragmenté, en fond de petites vallées et bas de versants. Après l'exode rural, les friches ont gagné du terrain, mais les vestiges de terrasses et de châtaigneraies témoignent d'un passé actif. L'olivier est présent sur les adrets, jusqu'en limite de culture, sur de petites surfaces, avec des variétés locales adaptées par leur résistance au froid.

- **Le climat :**

La région est caractérisée par son climat méditerranéen, dont l'olivier est indicateur en matière de températures hivernales ou de sécheresse estivale.

Elle est marquée par un fort ensoleillement avec 2 700 heures de soleil par an.

Les précipitations varient entre 600 mm sur le littoral et 1500 mm sur les hauteurs, mais compte tenu de leur localisation, la plupart des oliveraies reçoit entre 700 et 1000 mm. Ces précipitations tombent au printemps et à l'automne sous forme de violentes averses.
L'été est la saison sèche principale, d'une durée de 3 à 4 mois sur le littoral et d'1 mois sur la partie nord de l'aire.

La température moyenne annuelle à Nîmes est de 14°3C. L'amplitude thermique est assez élevée (17°3C entre juillet et janvier). Le bord de mer ne connaît que deux mois froids (T° moyenne inférieure ou égale à 7°C), quant à la partie nord de l'aire, la période froide est plus importante et s'étale sur quatre à cinq mois.

Les précipitations ainsi que les écarts de température varient avec l'altitude et la distance à la mer.

C'est une région marquée par des vents forts (mistral), en particulier à l'automne.

- **Une histoire :**

De très nombreux écrits et témoignages archéologiques témoignent de l'étroite relation de la région nîmoise avec la culture de l'olivier.
On trouve des traces de flux commerciaux d'huile d'olive dès l'Antiquité.
Avec l'implantation des colonies romaines, la culture de l'olivier s'intensifie.

Le Moyen Age est marqué par deux hivers très rigoureux qui ont conduit au gel de la plupart des oliviers gardois. Mais à chaque fois la culture de l'olivier redémarre, preuve de l'intérêt que lui portait la population de l'époque.

Au XV^{e} siècle, l'olivier influence nettement le paysage, en tenant une place à part entière dans la trilogie méditerranéenne (céréales, vigne, olivier).

De 1680 à 1740, le Gard voit la décadence de l'olivier, du fait d'une succession de catastrophes climatiques (sécheresses, hivers rigoureux...).

L'origine du nom de Picholine serait liée au fait que cette variété était particulièrement bien adaptée à la préparation des fruits « à la picholine », préparation inventée au XVII^{e} siècle par les frères PICCHOLINI (fruit gros, ferme, se prêtant bien à cette pratique).
Toutes les olives vertes désamérisées « à la mode Piccolini » étaient alors appelées Picholines.

C'est à partir de cette période que le nom de "Picholine" apparaît pour désigner la variété principale du Gard, utilisée aussi bien pour l'huilerie que pour la préparation d'olives de bouche. Cette variété était appelée anciennement Plant de Collias (du nom du village à proximité de Nîmes dont elle est originaire), Gardoise, Olive de Nîmes…

La première partie du XIX^{e} siècle sera une époque de prospérité oléicole. En 1842, dans le département du Gard, 11 200 hectares d'oliviers et 225 moulins y sont recensés. Mais la superficie d'oliviers recule toutefois face à la vigne et à la croissance des importations d'huiles. Le déclin de l'oléiculture s'accélère à la fin du XIX^{e} siècle.

Pourtant, l'activité oléicole demeure et les aides de l'Etat qui suivent les hivers précoces comme celui de 1920 montrent bien l'attachement des oléiculteurs pour leur verger. En 1939, on pouvait dénombrer dans le Gard, 2,5 millions d'oliviers, 14 confiseries privées, 4 coopératives, 71 moulins privés et 9 coopératifs. De nombreux marchés aux olives animaient les villages autour de Nîmes, en particulier de septembre à décembre.

Le déclin se poursuit jusqu'à la seconde guerre mondiale. Les 5 années de guerre provoquent un regain d'intérêt pour l'oléiculture, la pénurie d'huiles d'importation et de matières grasses provoquant un surcroît d'intérêt pour la production d'huile d'olive.

A la veille du gel de 1956, l'oléiculture gardoise représentait 24 % du verger national soit 2 millions d'arbres. Après cette date, il ne reste plus que 260 000 arbres. Des plans de relance de l'oléiculture sont lancés, axés sur l'olive de table et la Picholine dans le département du Gard. Techniques de recépages, diffusion de plants greffés (importés d'Italie quand les pépinières françaises étaient à court), primes à l'arbre : ces nombreux efforts aboutissent à la reprise ou à la création de vergers.

Malgré plusieurs gelées de forte intensité au cours notamment des hivers de 1971 et 1985, on observe depuis 1990, un retour en grâce de l'olivier, qui devient souvent aujourd'hui une production d'appoint intéressante.

6.2) Spécificité du produit :

L'« Olive de Nîmes » est traditionnellement transformée dans le berceau de la Picholine, c'est-à-dire dans un triangle Beaucaire-Sommières-Vézenobre, dont Nîmes serait le centre ; des marchés aux olives se sont naturellement développés dans les communes de cette zone. On comptait encore une quinzaine de marchés en 1930. Ces échanges d'olives non encore confites ont évolué après le gel de 1956 vers la vente d'olives transformées, et la vente dite "à la louche" (à partir de seaux de 2 à 8 kg) est traditionnelle dans la région nîmoise, en particulier à l'arrivée de la nouvelle récolte, attendue par tous les connaisseurs.

Les olives sont préparées selon la méthode traditionnelle en usage du type « fermentation lactique réduite » : ainsi, les olives entières sont mises à macérer dans une solution alcaline de potasse ou soude dont la densité n'excède pas 1032.
Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau claire et potable.
Les olives séjournent dans l'eau au minimum trente-six heures.
Les olives sont mises en saumure avec du sel marin de densité maximum 1060. Les acides citrique et lactique sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure à hauteur de 4,7.

Ce mode de fabrication confère à l'« Olive de Nîmes » sa texture craquante et ses arômes de beurre et de noisette typique.

Les qualités gustatives (chair ferme et craquant particulier,…..) du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion de la Picholine hors de son berceau d'origine et surtout après le gel de 1956, où la variété a été déclarée d'intérêt national.

6.3) Lien causal

La longue histoire oléicole du Gard a permis une transmission des savoir-faire tant au niveau de la conduite du verger que de la fabrication des olives.

C'est une olive de variété Picholine, privilégiée en raison de sa rusticité qui lui a permis de s'adapter parfaitement aux conditions pédo-climatique. Cette variété montre une certaine résistance au froid

hivernal et ses fruits résistent aux vents violents d'automne. De plus, le fait que cette variété puisse être utilisée tant pour la production d'huile que d'olive de bouche a accru son intérêt auprès des producteurs.

La Picholine se localise essentiellement dans le centre du département du Gard, avec une forte concentration sur les régions de Sommières et surtout de Nîmes : la commune de Collias, située à proximité de Nîmes représente le bassin originel de cette variété et le Gard reste le premier département producteur d'olive verte Picholine (23% de la production nationale).

Le mode de conduite est caractéristique :
- les arbres sont conduits traditionnellement bas, à la fois pour faciliter la récolte en vert des olives destinées à la table et pour résister au vent ;
- l'aménagement des parcelles destinées à la culture de l'olivier a également contribué à façonner le paysage : ainsi on trouve de nombreuses terrasses traditionnellement dénommées « faïsse » ou « banquaou » permettant de retenir, par des murettes, le peu de terre quand la pente était trop forte.

Traditionnellement, la récolte s'effectuait de septembre (pour l'olive de table) à décembre (pour l'huile) et occupait une nombreuse main d'œuvre qui, selon l'expression locale « allait oliver ».
La récolte est manuelle du fait de la variété dominante (la Picholine étant utilisée à deux fins et ayant une trop grande résistance à la vibration) mais aussi du fait de la configuration des vergers traditionnels (petite superficie, présence de murets, accessibilité souvent réduite).

Cette production a connu de nombreux aléas. Mais du fait de l'adéquation variété-terroir, et de l'attachement des hommes pour ce produit original, l'« Olive de Nîmes » s'est maintenue et connaît même une revalorisation certaine, tant auprès des producteurs que des consommateurs.
En effet, on constate un regain d'intérêt pour la production oléicole avec d'une part le développement des plantations et des remises en valeur des anciennes oliveraies, et d'autre part un engouement pour les marchés et festivités liés à l'olive.

VII - RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (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
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 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.

VIII - 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 protégée « Olive de Nîmes » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation : « Olive de Nîmes » ;
- la mention : « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » ;

Ces mentions 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 fond sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

- le symbole AOP de l'Union européenne.

IX – EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler :

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
A- OUTILS DE PRODUCTION		
Localisation des outils de production	appartenance à l'aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et/ou visuel
localisation des parcelles	appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou visuel
B- CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION :		
Au verger : **Variété**	100% picholine	Contrôle visuel
Délai entre la récolte et la réception par l'atelier de transformation	48 heures	Contrôle documentaire
Désamérisation	Solution alcaline de densité maximale 1032	Contrôle documentaire et /ou mesure
Rinçage	36 heures minimum et 4 rinçages minimum	Contrôle documentaire et /ou visuel
Saumurage	Saumure de densité maximum 1060	Contrôle documentaire et /ou mesure
Conservation	Température comprise entre 3°C et 8°C Ou saumure de densité maximum 1069 Ou pasteurisation Ou sous atmosphère protectrice Ou avec du gaz inerte	Contrôle documentaire et /ou visuel et/ou mesure
C- CONTROLE PRODUIT :		
Calibre	34 fruits max. /100 g	Mesure.
Homogénéité des lots	Lots homogènes en couleur et calibre	Contrôle visuel et /ou mesure
Défauts	< à 3% en nombre des olives mises en œuvre	Contrôle visuel et/ou mesure
Caractéristiques organoleptiques	Olives vertes entières caractérisées par une peau lisse de couleur vert franc et une consistance ferme. La texture de la chair est craquante et juteuse et sa saveur salée. Arômes de beurre et noisette.	Examen organoleptique