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

homologué par le décret n°2014-89 du 30 janvier 2014, *JORF* du 1er février 2014

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°6-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'olive de Nyons et des Baronnies
40, place de la Libération – 26110 Nyons
Téléphone : 04.75.27.41.02
Fax : 04.75.27.41.02
Courriel : olive.nyonsaoc@orange.fr

Composition : oléiculteurs, mouliniers et confiseurs
Syndicat professionnel agricole régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT :
classe 1.5 - huile

1) NOM DU PRODUIT : Huile d'olive de Nyons

2) DESCRIPTION DU PRODUIT :

L' «Huile d'olive de Nyons» se caractérise par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée. C'est une huile onctueuse que les dégustateurs qualifient de «grasse» par opposition à certaines huiles dites «fluides».
Cette huile est faiblement amère et «ardente» (c'est-à-dire piquante) avec une note, pour chacun de ces critères, inférieure ou égale à 2 sur 10 sur l'échelle organoleptique du conseil oléicole international (COI).
La teneur en acide libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes. L'indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive, au stade de la première commercialisation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

3.1- Aire géographique :

L'aire géographique de l' « Huile d'olive de Nyons» est située :

- au nord du Mont Ventoux dans une région qualifiée de Préalpes sèches ;

- au sud des contreforts qui s'adossent au massif Alpin et s'élèvent de 1000m à 1300m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral ;
- à l'est de la vallée du Rhône.

Cette aire est située sur le territoire de 53 communes appartenant au sud du département de la Drôme et au nord du département de Vaucluse.
Les huiles d'olive sont issues d'olives produites et transformées dans l'aire de production constituée du territoire des communes suivantes :

Département de la Drôme :
Canton de Nyons : Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.
Canton de Buis-les-Baronnies : Beauvoisin, Benivay-sur-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.
Canton de Rémuzat : Montréal-Les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix.
Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux : Tulette.

Département du Vaucluse :
Canton de Malaucène : Brantes, Entrechaux, Malaucène (Section AI)
Canton de Vaison-la-Romaine : Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puyméras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malgarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.
Canton de Valréas : Valréas et Visan.

3.2- Identification parcellaire :

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons », les olives sont récoltées dans des parcelles identifiées et situées dans l'aire géographique susmentionnée**.** L'identification des parcelles 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 06/04/1995, 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 1er octobre de l'année qui précède la première récolte sur cette parcelle 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.

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

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive, accompagné 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.

Suivi documentaire (traçabilité et contrôle des conditions de production) :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » effectue 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. Les registres (cahier de culture pour les producteurs, registre de manipulation pour les autres opérateurs) ou tout autre document permettant le suivi des conditions de production et la traçabilité sont tenus à la disposition des agents de contrôle. Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

- déclaration d'identification :
Tout producteur d'olives intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » dépose 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 première récolte.

Tout moulinier intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » dépose 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 août précédant la première récolte.

- 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, avant le 31 mars précédant la récolte en cause. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons ».

- déclaration de récolte d'olives :
Les producteurs d'olives remplissent avant le 30 avril qui suit la récolte, une déclaration de récolte d'olives qui mentionne les superficies en production, les quantités d'olives récoltées ainsi que leur destination (AOP ou non, identité du lieu de livraison).

- cahier de culture :
Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : l'entretien des sols, la date de la taille. Il y enregistre en outre la date de récolte et le poids d'olives récolté par parcelle.

- déclaration de pose de filets « permanents » :
Tout producteur qui récolte sur filets permanents transmet une déclaration de pose de filets « permanents » 10 jours avant la pose des filets dans leurs oliviers, auprès du groupement. Dans le

cahier de culture, il précise les parcelles concernées, avec leur référence cadastrale et leur surface. Les quantités d'olives chutées naturellement sur les filets (qui ne peuvent pas être utilisées pour l'appellation d'origine) sont enregistrées, ainsi que les dates de récolte.

- registres de manipulation :
Tout moulinier tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres décrivant l'identification des lots d'olives et d'huile d'olive et retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations. Ce registre doit permettre de présenter la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, pour chaque apporteur identifié, ainsi que la destination des olives mises en œuvre.

- déclaration annuelle de fabrication :
Tout moulinier remplit une déclaration annuelle de fabrication effectuée avant le 30 avril qui suit la récolte, précisant :
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives ;
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

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

- déclaration de vente en vrac :
Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine, pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, effectue, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités commercialisées.

- déclaration annuelle de stocks :
Au plus tard le 31 octobre de l'année qui suit la récolte, tout moulinier dépose une déclaration annuelle de stocks, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.

Contrôle sur le produit :

L' « Huile d'olive de Nyons » fait l'objet, par sondage sur les lots d'huile d'olive prêts au conditionnement ou prêts à être commercialisés, d'examens organoleptique (évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de l'appellation d'origine) et analytique visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.
L'examen analytique porte sur les éléments suivants :
- acidité libre exprimée en acide oléique limitée à 0.8 gramme pour 100 g d'huile d'olive de Nyons ;

- indice de peroxyde limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive de Nyons au stade de la mise en première commercialisation.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration de l'huile d'olive doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie au point 3.

5.1- La production d'olives :

Les olives sont récoltées dans des parcelles identifiées selon la procédure décrite dans le point 3.
Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

VARIÉTÉ : Les huiles d'olive et les olives sont issues exclusivement de la variété locale "Tanche".
Présence de variétés pollinisatrices dans les vergers :
A l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse dans le verger et sans que leur nombre excède 5 % du nombre de pieds du verger considéré. Toutefois, dans les vergers comportant 20 arbres et moins, il est admis la présence d'un arbre pollinisateur.
L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.

ENTRETIEN DES VERGERS : Les sols sont entretenus annuellement de façon à maîtriser le couvert végétal (par un enherbement contrôlé, une façon culturale ou un désherbage).

TAILLE : Les oliviers sont taillés au minimum une fois tous les deux ans, cette opération comprenant l'élimination des gourmands. Les bois de taille sont retirés des parcelles ou éliminés par broyage ou brûlage.

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes **:**

DENSITÉ DE PLANTATION : Pour toute plantation réalisée après le 27 janvier 1994, chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie est obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et l'espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres est au moins de 4 mètres.

CULTURE INTERCALAIRE : Pour toute plantation réalisée après le 27 janvier 1994**,** les cultures pérennes intercalaires sont interdites après l'entrée en production du verger**.**

IRRIGATION : L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'au 31 août par aspersion et jusqu'au 30 septembre pour le goutte à goutte et les micro-jets.

RENDEMENT : Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » que les huiles issues d'olives récoltées dans des vergers dont le rendement, en moyenne sur l'exploitation, ne dépasse pas 10 tonnes d'olives à l'hectare de surface de vergers identifiés en production.
Pour le calcul de ce rendement, sont prises en compte toutes les quantités d'olives produites sur ces parcelles, quelle que soit leur destination (destinées à l'olive de table ou à l'huile, ainsi que les olives chutées et les olives récoltées à même le sol).

CUEILLETTE : La date d'ouverture de la récolte est fixée chaque année par décision du Directeur de l'INAO après avis du groupement en fonction de la maturité constatée.

ETAT DE MATURITÉ : Les huiles ayant droit à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » proviennent d'olives récoltées à bonne maturité. Sont considérés comme étant à bonne maturité les lots d'olives cueillies présentant au moins 65 % de coloration non verte.

MODE DE CUEILLETTE : Les olives sont récoltées directement sur l'arbre. La récolte peut être soit manuelle, soit réalisée avec des vibreurs de tronc ou de branches ou des peignes vibrants ou oscillants. L'utilisation de produits d'abscission est interdite.
Les olives chutées naturellement avant la récolte ou ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées pour la fabrication d' « Huile d'olive de Nyons» et sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine.

Pour les parcelles récoltées avec utilisation de filets, les labours ne sont pas autorisés après le 15 septembre afin de favoriser la pousse de l'herbe.

En cas d'utilisation de filets permanents, ceux-ci sont vidés préalablement à la récolte d'olives en appellation d'origine.

MODE DE STOCKAGE : Lors de la récolte puis pendant le transport depuis le verger jusqu'au premier atelier de calibrage ou de trituration, les olives sont stockées dans des caisses à claire-voie de 20 kg maximum.

5.2 - L'extraction de l'huile d'olive :

5.2.1- Stockage avant extraction :
Les olives sont livrées aux moulins au maximum trois jours après la récolte, en bon état sanitaire.
Les olives mises en œuvre sont saines et celles altérées par le gel et les ravageurs ne dépassent pas 10 % du nombre d'olives de chaque lot.
La durée de conservation au moulin avant mise en œuvre ne peut excéder quatre jours sous réserve que le délai entre la cueillette et la mise en œuvre n'excède pas six jours.
Un effeuillage est réalisé avant l'extraction.

5.2.2- Procédés d'extraction de l'huile :
En cas de lavage des olives, la température de l'eau est inférieure ou égale à 27°Celsius.
Les procédés d'extraction ne peuvent faire intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olives en tous points au-delà d'une température maximale de 27°C.
A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

- broyage des olives
Les olives sont broyées, par meule de pierre, par marteau, couteau ou disque métallique.

- malaxage de la pâte
La pâte d'olive, à laquelle peut être ajoutée de l'eau, est ensuite malaxée. Pendant le malaxage, la pâte peut être protégée par un gaz d'inertage et réchauffée par bain marie.

- séparation grignons / partie liquide
La pâte d'olive est soit pressée, soit centrifugée (centrifugation en deux ou trois phases).

- séparation huile d'olive / margines

L'huile d'olive est obtenue par centrifugation ou décantation.
L'huile peut être filtrée avant conditionnement.

5.2.3- Stockage et conditionnement :
Le stockage et le conditionnement de l' « Huile d'olive de Nyons » sont menés de façon à limiter le contact de l'huile avec l'air.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1- Spécificités de l'aire :

Facteurs naturels :

La région du Nyonsais correspond à la limite nord de la zone de culture de l'olivier. Au-delà, les températures automnales et hivernales ne permettent plus une maturation correcte des fruits.

Le verger du Nyonsais et des Baronnies est le verger le plus septentrional de France, puisque situé au 44ème parallèle Nord. Cette situation géographique limite pour une culture méditerranéenne, expose l'oliveraie aux risques de gel. Néanmoins sa localisation au sein d'une sorte de cuvette naturelle protège les arbres des vents violents (mistral) et du froid. Nyons est d'ailleurs qualifié de « petit Nice » au regard de la durée d'insolation (2500 heures par an), de la qualité de l'air (sec et sain) et de la clémence des températures.

L'aire géographique de production de l' « Huile d'olive de Nyons » est comprise entre :
- le Mont Ventoux, au sud ;
- les montagnes des Préalpes, au nord et à l'est ;
- la vallée du Rhône, à l'ouest.

Au sein de l'aire géographique, les oliviers sont identifiés en vertu de critères d'implantation du verger et conformément au rapport janvier 1995 émanant de la commission d'experts INAO en charge de l'identification. Ces derniers considèrent que les situations favorables à l'implantation des parcelles dans l'aire géographique de l'appellation d'origine sont les coteaux de piémonts, exposés sur les adrets de paysages ouverts (sans ombre portée) favorisant une aération qui élimine toute humidité stagnante, vectrice de maladies, sur des sols d'éboulis filtrants, suffisamment profonds et dans lesquels une réserve d'eau est possible.

Le climat :
Tous les siècles ont connu des gels importants : au dix-huitième siècle : 1706, 1766, 1789; au dix-neuvième siècle : 1820, 1870 ; au vingtième siècle: 1929, 1956, 1985. Les gels du vingtième siècle ont détruit 80 % du verger nyonsais.
Les arbres qui ont survécu à ces gels sont parfaitement adaptés à ce climat parfois rigoureux.
La présence du «Géant de Provence » (c'est-à-dire le Mont Ventoux) entre la mer et la zone de production limite les fortes pluies venant du sud et confère à cette zone le nom de Préalpes sèches.
La plupart du territoire se situe sur les massifs préalpins.
Les chaines des collines s'élèvent de 1000 m à 1300 m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral pour limiter son intensité.
L'ensemble de ces paramètres (sècheresse et vent modéré) permet de laisser murir l'olive tout en limitant la chute de celle-ci.

Au fil des ans, une sélection naturelle s'est effectuée et la variété Tanche s'est parfaitement adaptée à ce terroir. On peut parler d'écosystème, d'adaptation d'un arbre à son terroir et de

l'influence du terroir sur l'arbre, car, en plus des gels qui ont éliminé les clones les plus sensibles, le climat de cette région est très particulier. C'est un climat méditerranéen avec des précipitations faibles, 773 millimètres par an en moyenne entre 1961 et 1990 et ces pluies sont concentrées principalement en automne où elles représentent le tiers des précipitations sous forme d'orages. Les étés sont secs et chauds et les températures sont relativement basses en hiver avec la prédominance d'un vent du nord. Les températures minimales moyennes sont de 6.4°C avec un froid progressif puisque la température moyenne du mois de novembre est de 3.1 °C, celle du mois de décembre 0,2°C, puis -0,6°C en janvier et -0,9°C en février.

Facteurs humains :

La production d'olives et d'huile d'olive dans le secteur de Nyons se perd dans la nuit du temps : les phéniciens puis les grecs enseignèrent aux habitants des bords de l'Eygues non seulement la culture de la vigne mais également celle de l'olivier.
La ville de Nyons, selon une vieille tradition, tirerait son nom d'un comptoir fondé par les grecs à Noïomagus.
La plus ancienne preuve d'antériorité quant à l'usage d'extraire de l'huile d'olive sur Nyons est la découverte d'une meule datant du 1er siècle (époque gallo-romaine).
Au cours des siècles, les références au commerce de l'huile et de l'olive sont très nombreuses parfois pour servir de moyens de paiement des taxes ou dîmes parfois pour être exonérés de tout paiement. Par exemple, dans la « révision des feux » (recensement) de 1700, les habitants de Buis–les-Baronnies se plaignent que malgré la présence de nombreux oliviers sur le territoire, ils n'ont pas suffisamment d'huile pour payer les charges.
Les transactions autour de l'olive et de l'huile sont très nombreuses et font partie intégrante du paysage et de la vie économique de la région.
Au début du XXe siècle, un million d'oliviers était recensé sur le secteur.
La culture de l'olivier s'est trouvée confrontée à des nombreuses difficultés pendant le siècle dernier. Il y a d'abord eu la concurrence toujours plus vive d'autres huiles de graines.
Mais surtout, le verger a été régulièrement affecté par de fortes gelées d'hiver et notamment en 1956, année au cours de laquelle quatre-vingt pour cent des oliveraies ont été ravagées.
Ces gelées ont accéléré le processus de reconversion vers la vigne, faisant passer l'olivier du statut de culture dominante à celui de culture d'appoint.

Mais ces aléas ont incité les producteurs à s'organiser et défendre leur patrimoine, notamment avec le concours de la première « confrérie des chevaliers de l'olivier » (créée en 1964) et par l'organisation de fêtes traditionnelles (Olivades, Alicoque et fête de l'Olive piquée…).
Leurs efforts et persévérances ont permis la reconnaissance d'une appellation d'origine par jugement du tribunal de Valence en date du 24 avril 1968 puis la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée par décret du 10 janvier 1994 pour l' « Huile d'olive de Nyons ».

6.2- Spécificités du produit :

La Tanche est une variété à double-fin, c'est-à-dire destinée à la fois à l'olive de bouche et à l'extraction de l'huile d'olive. Sa récolte tardive permet la collecte de fruits mûrs alors que d'autres régions récoltent les olives vertes.
Cette maturité avancée requiert une trituration rapide des olives. La récolte peut se faire en une seule fois et dans ce cas le calibrage des olives permet de réserver toutes les olives de petit diamètre au moulin.
Sans ajout d'autres intrants que de l'eau, les techniques d'extraction utilisées sont le pressurage (moulin traditionnel) ou l'extraction à froid (moulin à chaîne continue). L'« Huile d'olive de Nyons » obtenue à partir de l'olive de variété Tanche dans ce terroir du Nyonsais et des

Baronnies, à ce stade de maturité avancée, possède des critères analytiques et organoleptiques uniques.
Au niveau analytique, la composition en acide oléique est très importante (plus de 80 %) et le rapport du delta 5 – avénastérol au campestérol est largement supérieur à trois, sont des caractéristiques de la variété Tanche. L'« Huile d'olive de Nyons » doit présenter une acidité et un taux de peroxyde limités.
Au niveau organoleptique, l'« Huile d'olive de Nyons » se caractérise par une amertume et une ardence faibles (inférieures ou égales à 2), une onctuosité prononcée, par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée.
Le milieu physique (climat et sol) a favorisé sous l'action des facteurs humains, la sélection de la variété Tanche. Le savoir-faire des hommes, par une cueillette à maturité, a permis d'obtenir une huile douce résultante d'un terroir original.

Cette huile d'olive, qui a été la première à être reconnue en appellation d'origine contrôlée en France, est utilisée en gastronomie et est présente sur les plus grandes tables. Elle est citée dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, publié par le Conseil National des Arts Culinaires pour la région Rhône-Alpes en 1995.

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

De longue date, le producteur du Nyonsais et des Baronnies a dû adapter son oléiculture aux conditions climatiques décrites, en implantant une variété relativement résistante aux gels ménagés et en sélectionnant au sein de ce cultivar les individus les plus résistants. Son choix s'est porté sur la variété Tanche considérée comme endémique aux bassins de Nyons et des Baronnies.
Les conditions de milieux sont parfaitement adaptées aux exigences de la "Tanche" seule variété utilisée dans cette région, qui nécessite un froid hivernal pour limiter l'alternance. Cette variété d'olive, en subissant les premières atteintes du froid, se déshydrate partiellement provoquant ainsi l'apparition de fines rides sur la peau et une teneur relativement élevée en huile.
Les preuves de son antériorité et de son adaptabilité au terroir existent à travers la survivance d'arbres très anciens (certains spécimens ont environ 1000 ans). Par ailleurs, les exigences de cette variété ont limité sa diffusion en dehors de ce périmètre restreint.
Plus au nord, il n'y a plus d'olivier car les températures automnales ne permettent pas une bonne maturation des fruits et les froids hivernaux endommagent les arbres (c'est la limite de la culture de l'olivier en général).
Sous des latitudes plus clémentes (au sud), la Tanche qui a besoin d'une certaine quantité de froid (pour assurer la levée du repos végétatif des bourgeons) n'assure pas une bonne production.
A l'est de la zone, les températures automnales descendent en dessous de 10°C et les gels hivernaux sont plus fréquents. L'amplitude de variation des températures entre été et hiver est plus forte à altitudes identiques. Les températures sont insuffisantes en automne comme au printemps (climat plus continental).
A l'ouest (au delà de Valréas), le vent engendre parfois un port de l'arbre en drapeau, la floraison est plus faible et les quantités d'olives amoindries.

C'est la possibilité pour cette variété d'olive non seulement de croître mais aussi d'arriver à complète maturité dans cette région particulière qui confère à l' « Huile d'olive de Nyons » sa spécificité et son originalité, notamment ses arômes et ses faibles niveaux d'ardence et d'amertume.
Il y a ici, une association exclusive d'un terroir et d'une variété.

A ces facteurs, s'ajoute une volonté des hommes qui, malgré des conditions qui peuvent être qualifiées d'extrêmes pour la culture de l'olivier, ont su maintenir cette culture traditionnelle dans cette région.
Les catastrophes climatiques, tel le gel de 1956, ont bien au contraire renforcé la volonté des oléiculteurs qui ont pu obtenir la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE :

Nom : **Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**
Adresse : 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
L'INAO est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement communautaire n°882/2004. Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom : **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 un service du ministère chargé de l'économie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons » comporte l'indication de :

- le nom de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nyons », la mention « appellation d'origine protégée» ou A.O.P. Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces mentions sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications et dessins.

9) EXIGENCES NATIONALES :

Les principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation sont :

POINTS A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
1. Situation dans l'aire géographique : 1.1 : des parcelles 1.2 : des ateliers	Vérification documentaire et / ou visuelle
2. Identification parcellaire	Vérification documentaire
3. Variétés	Vérification documentaire et / ou visuelle
B – REGLES LIEES AU CYCLE ANNUEL	
1.1 : Date de récolte 1.2 : Récolte sur l'arbre 1.3 : Maturité et variété des olives	Vérification visuelle et documentaire Vérification visuelle et documentaire Vérification visuelle
2. Respect du délai entre récolte et de mise en œuvre	Vérification documentaire et / ou visuelle
3. Utilisation de procédés mécaniques uniquement - température d'extraction	Vérification visuelle et/ou documentaire
C – PRODUIT	
1. Normes analytiques ▪ Indice de peroxyde ▪ Acidité	Analyses
2. Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique