Ref. Ares(2015)3946834 - 24/09/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-933438/DPh/MS
AGRAP-RP/738/15

Bruxelles, le 22 septembre 2015

ARES:
24.09.2015
T: JC
C: JP, MGN, C6, B3

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP) de la dénomination « Lucques du Languedoc » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :

michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP) de la dénomination « Lucques du Languedoc » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Lucques du Languedoc » en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) dans le cadre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n°1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :
- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- du décret portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Lucques du Languedoc ».

Le groupement demandeur est le syndicat de défense de la Lucques du Languedoc et de l'huile d'olive du Languedoc, créé en 2005. Il regroupe environ 170 opérateurs (producteurs et transformateurs).

DOCUMENT UNIQUE

«LUCQUES DU LANGUEDOC»

N° UE:

AOP (☒) **IGP ( )**

1. DENOMINATION(S) DE L'AOP

« Lucques du Languedoc »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'olive « Lucques du Languedoc » est une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. Elle est désamérisée avec une solution alcaline et est commercialisée en saumure réfrigérée ou pasteurisée.
Au niveau visuel, le fruit et le noyau sont caractéristiques: le fruit est de couleur verte, la forme est asymétrique, en croissant. La chair est de couleur claire. Le noyau est en forme de croissant de lune.
L'épiderme est mince, non ridé. Il peut être légèrement bosselé.

Au niveau gustatif, la « Lucques du Languedoc » se caractérise par :
- une texture particulière : selon la méthode d'analyse sensorielle du Conseil Oléicole International, une fermeté $\geq$ 2.5 sur 10, une fibrosité $\leq$ 3.5 sur 10 et un croquant $\geq$ 2 sur 10 ;
- une perception de l'amertume et de l'acidité légère ou absente ;
- des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé ;
- une perception moyenne du salé.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les olives proviennent exclusivement de la variété Lucques.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La récolte, la transformation, et, le cas échéant, la pasteurisation, doivent avoir lieu dans l'aire géographique. En effet, la « Lucques du Languedoc » est un produit fragile, sensible à la manipulation : elle doit donc être mise en saumure puis éventuellement pasteurisée au plus proche du lieu de récolte. L'obligation de la réalisation de la pasteurisation dans la zone se justifie par ailleurs par la connaissance acquise par les opérateurs des qualités organoleptiques du produit et de leur fragilité.

Ainsi, sous la maîtrise des opérateurs de la filière, les caractéristiques du produit sont préservées, y compris après pasteurisation. De plus, afin de limiter l'impact de la pasteurisation sur la qualité du produit, la réalisation de cette étape dans l'aire permet une mise en œuvre rapide des contrôles sur le produit.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les calibres autorisés sont d'au maximum 37 fruits au 100 grammes.

Les lots doivent être homogènes en calibre et en couleur.

Les olives présentant les défauts ci-dessous n'excèdent pas 3% des olives mises en œuvre :

- fruit ridé ;
- défaut de l'épiderme n'affectant pas la pulpe ;
- dommages causés par la mouche de l'olive ;
- défauts de l'épiderme dus à la grêle ;
- présence de pédoncules ;
- olives tournantes.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

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 « Lucques du Languedoc » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.
Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Lucques du Languedoc » s'étend sur une partie des départements de l'Aude et de l'Hérault. C'est un secteur de collines en parallèle de la plaine littorale. Zone essentiellement calcaire, les terrains sont filtrants et peu hydromorphes, favorables au Lucquier.

Département de l'Aude : **68 communes**
Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Canet, Caunes-Minervois, Coursan, Cruscades, Cuxac-d'Aude, Fleury, Floure, Ginestas, Gruissan, Homps, Laure-Minervois, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Moussan, Narbonne, Névian, Ornaisons, Ouveillan, La Palme, Paraza, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyriac-Minervois, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puichéric, Raissac-d'Aude, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rustiques, Sainte-Valière, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Frichoux, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salles-d'Aude, Sigean, Tourouzelle, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-

Minervois, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villegly, Villeneuve-Minervois, Vinassan

Département de l'Hérault : **224 communes**
Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Gigean, Gignac, Grabels, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Salasc, Saussan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villeveyrac.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique :

Les facteurs naturels :

Les spécificités de l'aire géographique de la « Lucques du Languedoc », ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord par la montagne, reposent sur :

- Une altitude moyenne et des sols spécifiques : Amphithéâtre formé par une ligne collinaire, ouvert sur la Méditerranée, c'est une zone essentiellement calcaire, les terrains sont filtrants et peu hydromorphes, favorables au Lucquier.
La « Lucques du Languedoc » est cultivée à des altitudes n'excédant pas 400 mètres plutôt en façade sud bien ensoleillée de pente modérée ou éventuellement en façade nord à condition que le sol soit très favorable, ou encore sur des vieux vergers en banquettes bien exposés.

- Un climat méditerranéen : Au faible nombre de jours de pluie correspond un ensoleillement important qui oscille entre 2500 et 2900 heures de soleil par an. La combinaison de ces deux facteurs, auxquels s'ajoute un vent favorable au printemps, correspond à des conditions climatiques qui favorisent la pollinisation de la variété Lucques. En effet, sa floraison est parmi les plus précoces et sa pollinisation a lieu courant mai avec près de 15 jours d'avance sur d'autres variétés.

Les facteurs humains :

L'origine géographique de la « Lucques du Languedoc » se situe au débouché des gorges de l'Hérault. C'est le berceau historique de la variété Lucques et de la confiserie d'olive verte en Languedoc.

La variété Lucques est plus exigeante que les autres variétés locales en matière de température (la variété résiste mal au froid), de vent, de pollinisation (l'arbre n'est pas auto fertile et nécessite une pollinisation externe).
En dépit des particularités culturales, la qualité des produits obtenus, l'attachement des paysans à cet arbre et à son fruit, puis plus tard la rémunération des olives exportées ont été suffisantes pour développer localement la culture de la variété, sans permettre son extension dans d'autres régions de France.

Traditionnellement ramassée verte car plus facile à conserver que l'olive noire, la « Lucques du Languedoc » a un épiderme très fin qui nécessite du soin à la récolte (manuelle) comme à la transformation (immersion longue dans la soude, rinçage et mise en saumure en évitant les chocs, selon la méthode dite de la « fermentation lactique réduite »). Cette parfaite maîtrise a été acquise au fil du temps par les confiseurs du Languedoc et confère à cette olive ce caractère identitaire.

Spécificité du produit :

L'olive « Lucques du Languedoc » est une olive de bouche verte, entière. Chaque lot d'olive est calibré et est homogène en calibre et en couleur.

Au niveau gustatif la « Lucques du Languedoc » se caractérise par une texture particulière : l'olive est ferme, sans être craquante. Elle est peu fibreuse. Des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé, la caractérise, avec une perception moyenne du salé.
Par ailleurs, la « Lucques du Languedoc » se différencie des autres olives par le fait qu'elle est de forme asymétrique et son noyau est en forme de croissant de lune.

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

C'est dans son aire géographique aux caractéristiques naturelles bien particulières que la « Lucques du Languedoc » trouve depuis des siècles les conditions idéales qui ont favorisé naturellement sa spécialisation dans le Languedoc.

En effet, pour que la « Lucques du Languedoc » s'épanouisse l'olivier doit disposer préférentiellement de conditions climatiques spécifiques : dans le Languedoc, se combinent deux phénomènes favorables au printemps : le Mistral qui souffle en provenance du Nord-est et la Tramontane qui souffle du Nord-ouest.
Ces deux vents combinés permettent de faire face avec succès à la période délicate de pollinisation extrêmement courte (pollinisation anémophile de 2 à 3 jours). Cette variété est donc particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques de l'aire géographique.

Ces conditions naturelles spécifiques, couplées aux savoir-faire des oléiculteurs, confèrent à la « Lucques du Languedoc » ses qualités : ainsi la taille régulière des arbres permet une récolte de fruits aux calibres adaptés à la confiserie. Par ailleurs, la récolte manuelle de la Lucques verte permet de garder l'intégrité de cette olive à l'épiderme fin et fragile. Enfin, les olives sont désamérisées avec une solution alcaline, selon la méthode dite « fermentation lactique réduite », dont la densité et la durée d'immersion va varier en fonction des olives présentes. De même à la mise en saumure, il est porté une attention particulière à la concentration en sel pour préserver le goût caractéristique de la « Lucques du Languedoc ».
Cette transformation des olives, professionnalisée au fil des années permet d'obtenir des olives à la texture et aux arômes caractéristiques.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6b536fcc-24f9-46c4-ac48-f03ca2b93099/telechargement

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Décret n° 2015-1108 du 31 août 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lucques du Languedoc »

NOR : *AGRT1517722D*

Publics concernés : *opérateurs intervenant dans la production de « Lucques du Languedoc ».*

Objet : *homologation du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Lucques du Languedoc ».*

Entrée en vigueur : *le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.*

Notice : *le décret reconnaît l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Lucques du Languedoc » et homologue son cahier des charges en vue de sa transmission à la Commission européenne pour son enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP).*

Références : *le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Lucques du Languedoc » homologué par le présent décret peut être consulté, sur le site du ministère chargé de l'agriculture, à la rubrique « Ministère* – BO Agri *» (http://www.agriculture.gouv.fr).*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-5 à L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu la proposition du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 25 juin 2015 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges de la dénomination « Lucques du Languedoc » en date du 20 juillet 2015,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Lucques du Languedoc » est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6b536fcc-24f9-46c4-ac48-f03ca2b93099.

Art. 2. – Les produits répondant aux conditions du cahier des charges mentionné à l'article 1er bénéficient d'une protection nationale transitoire à la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Lucques du Languedoc » auprès de la Commission européenne et jusqu'à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de l'acte d'exécution mentionné au paragraphe 4 de l'article 52 du règlement (UE) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 susvisé.

Ces deux dates ainsi que le cas échéant le cahier des charges sur lequel la Commission européenne aura fondé sa décision seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 3. – Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 31 août 2015.

MANUEL VALLS

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
STÉPHANE LE FOLL

Le ministre de l'économie,
de l'industrie et du numérique,
EMMANUEL MACRON

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
MARTINE PINVILLE