Ref. Ares(2018)3567503 - 05/07/2018

DOCUMENT UNIQUE

«HUILE D'OLIVE DE PROVENCE»

N° UE: **PDO-FR-02421 – 28.05.2018**

AOP (X) **IGP ( )**

1. DÉNOMINATION(S)

«Huile d'olive de Provence»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huile, etc.)

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

L' « Huile d'olive de Provence », obtenue exclusivement par des procédés mécaniques, présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes :

- Indice de peroxyde : ≤ 15 mEqO2/kg au stade de la première commercialisation ;
- Composition en acides gras, exprimée en % :

Acides gras	Minimum	maximum
C16:1ω7 (acide palmitoléique)	0,40	1,50
C17:1ω8 (acide margaroléique)	0,09	0,45
C18:1ω7 (acide vaccénique)	1,25	3,30
C18 :2ω6 (acide linoléique)	5,50	14,00

L' « Huile d'olive de Provence » obtenue après une trituration rapide des olives après récolte (délai entre la récolte et la trituration de moins de 4 jours) présente les caractéristiques chimiques et organoleptiques complémentaires suivantes :

- acidité : ≤ 0,5 % d'acide oléique ;
- médiane de l'attribut amer : entre 1,5 et 3,5
- médiane de l'attribut piquant : entre 1,5 et 3,5

- arômes perçus au nez et en bouche : herbe fraîche et/ou artichaut cru.

L' « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives maturées » obtenue après la trituration d'olives préalablement maturées (délai entre la récolte et la trituration de 4 et 10 jours) présente les caractéristiques chimiques et organoleptiques complémentaires suivantes :

- acidité : comprise entre 0,4 et 1,5 % d'acide oléique ;
- médiane de l'attribut amer : ≤ 1
- médiane de l'attribut piquant : ≤ 1
- arômes perçus au nez et en bouche : olives noires, fruits confits, sous-bois et/ou pain grillé.

Les valeurs des attributs « amer » et « piquant » font référence à la méthode COI (Conseil oléicole international).

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

L' « huile d'olive de Provence » provient d'olives ou d'huiles d'olives issues des variétés suivantes :

- Aglandau, Bouteillan, Cayon et Salonenque, présentes au minimum à 80 % dans les vergers identifiés en appellation d'origine, dont au moins 30 % d'Aglandau ;

- Picholine, Grossanne, Tanche, Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône et variétés locales anciennes (arbres implantés antérieurement au gel de 1956 représentés en nombre significatif au sein de l'aire géographique), à hauteur maximale de 20 % dans les vergers identifiés en appellation d'origine.

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

L'ensemble des opérations, depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive, est réalisé dans l'aire géographique.

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

—

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 huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » suivie selon le cas, de la mention « olives maturées », immédiatement après le nom de l'appellation d'origine en caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères du nom de l'appellation d'origine,
- la mention « appellation d'origine protégée » ou « A.O.P »

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin

que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'« Huile d'olive de Provence s'étend au sein de sept départements, sur 464 communes dont 2 retenues en partie. Elle comprend le territoire de :

- **L'ensemble des communes du département des Alpes de Haute-Provence, <u>à l'exception des communes suivantes</u>** : Annot, Banon, Barras, Barrême, Bayons, Bellafaire, Bevons, Bras-d'Asse, Braux, La Bréole, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, La Condamine-Châtelard Curbans, Curel, Draix, Entrages, Faucon-du-Caire, Faucon-de-Barcelonnette, Le Fugeret, La Garde, Hautes-Duyes L'Hospitalet, Lardiers, Le Lauzet-Ubaye, Marcoux, Melve, Mison, Montclar, Montsalier, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Ormergues, Piégut, Pontis, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, , Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Vincent-les-Forts, Saint-Vincent-sur-Jabon, Saumane, Sausses, Seyne, Sigoyer, Thèze, Thoard, Turriers, Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol.
- **L'ensemble des communes du département des Alpes-Maritimes suivantes** : Auvare, La Croix sur Roudoule, Puget-Rostan, Puget Théniers, Rigaud, Touet sur Var.
- **L'ensemble des communes du département des Bouches-du-Rhône, <u>à l'exception des communes suivantes</u>** : Arles (en partie), Cabannes, Carnoux-en-Provence, Fos-sur-Mer, Maillane, Marignane, Mollégès, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Pierre-de-Mézoarques, Saint-Victoret,. Saintes-Maries-de-la-Mer, Verquières.
- **La commune du département de la Drôme suivante** : Rochegude.
- **L'ensemble des communes du département du Gard suivantes** : Les Angles, Pujaut, Roquemaure, Sauveterre, Villeneuve-Les-Avignon, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Geniès-de-Comolas.
- **L'ensemble des communes du département du Var, <u>à l'exception des communes suivantes</u>** : Bargème, La Bastide, Le Bourguet, Brovès, Châteauvieux, Comps-sur-Artuby, La Martre, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, La Roque-Esclapon, Trigance, Vérignon.
- **L'ensemble des communes du département du Vaucluse, <u>à l'exception des communes suivantes</u>** : Althen-des-Paluds, Aurel, Auribeau, Brantes, Buisson, Buoux, Caderousse, Cairanne, Castellet, Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Grillon, Lagarde-d'Apt, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Malaucene (en partie), Montfavet, Monieux, Le Pontet, Puymeras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Saint-Christol, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Trinit, Sault, Savoillan, Seguret, Sivergues, Vaison-la-Romaine, Valreas, Villedieu, Visan.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie des communes retenues en partie, par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique couvre les grandes zones de reliefs de la région provençale, hormis la haute et moyenne montagne alpine où les conditions de milieu sont incompatibles avec la culture de l'olivier. Au sud, cette aire est délimitée par la mer Méditerranée, à l'ouest par le fleuve du Rhône, au nord par les plateaux du Vaucluse, la montagne de Lure, les Préalpes de Dignes et les Plans de Provence, tandis qu'à l'est, elle s'arrête à la Vallée de la Signe et l'Estérel.

Le relief tourmenté, avec des crêtes armées par de puissantes séries calcaires, offre des sites parfois peu étendus mais favorables, en position adret, à la culture de l'olivier.

Les sols des oliveraies provençales sont très majoritairement neutres ou carbonatés. Ces sols présentent une charge caillouteuse élevée. Il s'agit de sols sablo-limoneux ou limono-sableux, et de sols caillouteux brun-rouge de texture sablo-argileuse, bien drainés.

L' « Huile d'olive de Provence » est caractérisée par un assemblage de variétés locales (au moins deux variétés), notamment l'Aglandau (au moins 20 % de la composition variétale de l'huile), la Bouteillan, le Cayon et la Salonenque, à l'origine de sa composition particulière en acides gras, telle que définie au point 3.2. Cette composition la distingue également des huiles d'olive produites dans d'autres régions de production où ces variétés sont soit absentes (bassins de Nice, Nyons, Nîmes, Languedoc), soit réparties différemment (bassins de la vallée des Baux de Provence, d'Aix-en-Provence et de la Haute-Provence).

Selon la durée de maturation des olives avant trituration, choisie par le moulinier conformément aux usages anciens locaux, l' « Huile d'olive de Provence » se caractérise également :

- soit par une amertume et un piquant équilibrés, compris entre 1,5 et 3,5 et des arômes d'herbe fraîche et/ou d'artichaut cru pour l' « Huile d'olive de Provence »;
- soit par une quasi-absence d'amertume et de piquant, avec des arômes d'olives noires, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé pour l' « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives maturées » .

L'aire de production, en dehors d'une frange littorale, constitue un espace de « marge de culture » de l'olivier. Cette zone septentrionale de limite de culture de l'olivier (jusqu'à 750 à 800 mètres d'altitude) est caractérisée par le climat méditerranéen « provençal » (saison sèche estivale encadrée par deux saisons pluvieuses avec un ensoleillement annuel important) qui se traduit aussi par des gels importants qui jalonnent l'histoire de l'oléiculture provençale, la présence d'un vent fort dominant, le mistral, qui refroidit et assainit l'air apportant des conditions culturales plus saines et propices à l'olivier, mais imposent aux hommes la sélection de variétés parmi les plus adaptées. Le verger provençal est ainsi marqué par quatre variétés qui s'imposent majoritairement : l'Aglandau, dont la zone d'extension maximale est comprise dans l'aire géographique, mais aussi la Salonenque, la Bouteillan et le Cayon. Ces variétés, de par leurs périodes de floraison (moyennement à assez tardives) et leurs résistances naturelles, moyennes à fortes, au froid, sont particulièrement bien adaptées aux situations plus ou moins fraîches de l'aire de production. Les vergers d'oliviers se situent sur les zones de piémonts et de collines qui offrent de bonnes conditions d'exposition, de sol et drainage naturel. En raison de la présence marquée du vent, les oliviers sont conduits en vergers dits « piétons »

afin d'offrir moins de prise au vent. Les sols, majoritairement calcaires et caillouteux, offrent des conditions idéales d'aération non asphyxiantes tout en assurant une alimentation hydrique suffisante dans les situations les plus sèches.

La situation septentrionale de l'aire géographique avec ses risques importants de gels, est également à l'origine de la récolte des olives dès le stade « olive tournante » (passage du vert franc au jaune), et avant complète maturité.

Les usages de production s'appuient sur une activité ancienne de production d'huile obtenue soit par trituration rapide des olives après récolte, soit par trituration après maturation préalable des olives quelques jours en anaérobie.

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques spécifiques de l'huile d'olive de Provence sont liées :

- à la sélection variétale spécifique, et notamment à l'usage d'assemblage, avec présence systématique de la variété Aglandau, à l'origine de la composition en acides gras, des arômes de l'huile et des niveaux de piquant et d'amertume ;
- à l'influence des sols majoritairement calcaires et caillouteux du bassin provençal sur l'expression organoleptique variétale;
- au stade de maturité des olives récoltées (au stade « olive tournante ») qui a notamment un rôle sur les niveaux de piquant et d'amertume mais aussi sur l'expression aromatique des huiles;
- à l'influence de la durée ou de l'absence de maturation préalable des olives avant trituration sur les niveaux de piquant et d'amertume (d'autant plus faibles que la durée de maturation est importante) et sur l'expression aromatique des huiles ;
- à l'usage des techniques traditionnelles d'extraction de l'huile, n'employant que des procédés mécaniques à une température contrôlée qui garantissent l'obtention d'une huile de qualité aux caractéristiques spécifiques de son origine géographique.

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-c592f046-c768-4ea7-8cf7-c0559bda8642