HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat Interprofessionnel de Défense de l'Olivier du Pays d'Aix et de Salon

Adresse : Chambre d'Agriculture
22, Avenue Henri Pontier
13100 AIX-EN-PROVENCE

Composition : Ce syndicat, créé en 1994, est constitué de toutes personnes civiles ou morales concernées par les produits de l'olivier d'Aix-en-Provence. Il regroupe des producteurs, des confiseurs et des mouliniers.

NOM DU PRODUIT : HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5. Huile d'olive

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

L'huile d'olive d'Aix-en-Provence se caractérise par une intensité olfactive dominée par des arômes de verdure (foin coupé, pomme verte, plant de tomate, artichaut, menthe) et surtout une grande intensité des arômes de fin de bouche (beurre, fruit sec, amande) et une onctuosité élevée.

Cette huile vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes, présente également un indice de péroxyde limité à 20 milliéquivalents d'oxygène péroxydique pour 100 grammes d'huile d'olive, et un indice K 270 limité à 0,20.

Aire géographique :

Les olives destinées à la production de l'huile d'olive d'Aix-en-Provence doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique délimitée située sur 70 communes du département des Bouches-du-Rhône et 3 communes du département du Var.

Cette aire est localisée dans la portion Sud-Ouest de la Basse Provence calcaire. Elle est délimitée au Nord par la vallée de la Durance, à l'Ouest par les Alpilles et la Crau, au Sud par la Méditerranée et à l'Est par le puissant massif jurassien de la Sainte-Baume et de Sainte-Victoire.

Preuve de l'origine :

La présence de l'olivier dans cette région de la Provence est très ancienne. Les plus antiques huileries découvertes l'ont été dans l'Ile de Martigues et datent du IV ème siècle avant Jésus-Christ.

De nombreux témoignages attestent la primauté reconnue aux productions oléicoles de Provence, comme par exemple, l'Abbé Couture qui, dans son traité de 1786, vante les caractéristiques de l'huile d'olive du Pays d'Aix. Ce même traité note que la particularité de la région d'Aix-en-Provence est sa richesse en variétés d'olives, variétés qui sont aujourd'hui utilisées pour la production de l'appellation d'origine contrôlée Huile d'Olive d'Aix-en-Provence.

Nonobstant l'ancienneté de cette culture, associée à celles de la vigne et des céréales, c'est bien après la période troublée du Moyen-Age que l'étendue de la culture de l'olivier s'agrandit pour connaître son apogée au cours du XVIIème siècle. Une vaste région s'y consacre alors. Salon, Vitrolles et Aix-en-Provence en sont les métropoles. Une oléiculture de qualité existe également dans la vallée de l'Arc, de la Touloubre et dans les vallons proches.

En 1727, le bureau de police d'Aix contrôlant les marchandises rendit un règlement interdisant l'entrée d'olives « étrangères » au terroir pour éviter les mélanges avec les olives locales, témoignant d'une ferme volonté d'éviter tout risque de confusion quant à la véritable nature du produit distribué.

La grande région oléicole d'Aix fut frappée en pleine prospérité par une succession de gels dès 1768 et jusqu'au grand gel de 1956. A ces accidents climatiques vinrent s'ajouter des facteurs économiques et sociaux défavorables.

Malgré la profonde mutation des campagnes au long du XIX ème siècle qui entraîna un bouleversement de l'oléiculture, et un développement de la viticulture et du maraîchage, Aix-en-Provence n'en resta pas moins un des hauts lieux de l'oléiculture méditerranéenne. L'annuaire de département des Bouches-du-Rhône de l'année 1837 dresse le panorama d'une oléiculture florissante du Pays d'Aix de 15 000 hectares d'oliviers. La culture de l'olivier et la production d'huile d'olive dans cette région sont restées des éléments indispensables à la gastronomie.

Aujourd'hui, on assiste à une renaissance de la culture oléicole en de nombreux lieux du Pays d'Aix et de Salon et la production d'huile d'olive d'Aix-en-Provence a doublé en l'espace de dix ans.

La culture d'oliviers reste donc un des éléments marquant du paysage traditionnel de la région d'Aix-en-Provence.

La commercialisation des huiles d'olives sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » ne peut se faire sans l'obtention préalable d'un certificat d'agrément délivré à l'issue d'un examen analytique et organoleptique.

Méthode d'obtention :

Les olives doivent avoir été récoltées dans des vergers aptes à une oléiculture de qualité identifiés au sein de l'aire de production. Les critères d'identification des parcelles excluent les zones impropres à une oléiculture de qualité.

Dans les exploitations produisant des olives destinées à la transformation en huile d'Appellation d'Origine Contrôlée 'Huile d'olive d'Aix en Provence', les variétés principales d'oliviers doivent représenter au minimum 80 pour cent des arbres des vergers.

Ces variétés principales sont celles qui sont traditionnellement utilisées de façon majoritaire dans les huiles de cette région : Aglandau, Cayanne et Salonenque.

La zone d'Aix en Provence étant réputée pour sa richesse en variétés d'oliviers, des variétés secondaires peuvent être présentes dans les vergers en complément des variétés principales : Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale des

Bouches du Rhône ainsi que des variétés locales anciennes, implantées dans la région avant le grand gel de 1956.

Les huiles d'olives doivent provenir d'un assemblage d'au moins deux variétés principales, conformément aux usages locaux. Chacune de ces variétés donne une nuance particulière à l'huile qui vient s'ajouter aux caractéristiques dues au terroir, qui représentent l'essentiel de la spécificité de l'huile d'olive d'Aix en Provence.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » ne peut être accordé qu'aux huiles d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés. Les oliviers doivent être taillés tous les deux ans au minimum et les bois de taille doivent être éliminés. Les vergers doivent être entretenus par des façon culturales, soit être enherbés. Dans ce dernier cas, ils doivent être fauchés ou pâturés tous les ans. L'irrigation n'est autorisée que jusqu'à la date de véraison de chaque variété.

Le rendement à l'hectare ne doit pas dépasser huit tonnes d'olives à l'hectare.

Les olives doivent être récoltées à bonne maturité, directement sur l'arbre, sans produit d'abcission. L'utilisation de filets ou autres réceptacles sous l'arbre est néanmoins admise si les olives font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol.

Les olives aptes à produire de l'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie. Le délai entre la cueillette et la livraison aux moulins des olives en bon état sanitaire n'excède pas quatre jours.

Les olives mises en oeuvre doivent être saines.

Le procédé d'extraction ne doit faire intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température de 30 °C. Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

Ces conditions de production imposées aux producteurs et aux mouliniers conduisent à garantir la mise en oeuvre d'olives saines et à obtenir des huiles d'olives de haute qualité qui expriment pleinement les spécificités de leur terroir.

Lien avec le milieu géographique :

Le système traditionnel, dit des « oulières », de polyculture simultanée céréales, vignes et oliviers, justifié par la pauvreté des sols, et dans lequel les oliviers étaient disposés soit en lanières, soit en cordons en bordure de parcelles, soit encore irrégulièrement répartis dans les champs et les vignobles, sera peu à peu abandonné à la faveur des mutations des campagnes provençales dans la seconde moitié du XIXème siècle. L'olivier, en culture « en plein » et non plus intercalée, s'installera alors pleinement sur les versants collinaires et terrains caillouteux.

En effet, le pays d'Aix-en-Provence se caractérise par des sols carbonatés et souvent riches en cailloutis, qui se sont formés sur les collines calcaires et marneuses au rythme de l'érosion et du colluvionnement et qui forment un terroir de prédilection pour la production d'olives.

Son climat est méditerranéen, avec des étés chauds et secs, mais aussi des températures nocturnes hivernales parfois basses.

Le peuplement variétal de la région est particulièrement adapté au climat et à la nature des sols.

Les hommes ont su, tout au long des siècles passés, préserver les variétés anciennes dont la notoriété n'est plus à prouver, et préserver les techniques traditionnelles d'élaboration de l'huile d'olive d'Aix-en-Provence qui ont permis à ce produit de conserver toute son originalité.

L'huile bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » tire sa spécificité de l'assemblage judicieux de variétés d'olives traditionnelles à cette région en parfaite adéquation avec ce terroir.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage :

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive d'Aix-en-Provence » doit comporter :

- la mention « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »
- la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ».
  Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots « Appellation » et « Contrôlée ».

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 cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces mentions se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Exigences nationales : Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée Huile d'Aix-en-Provence .

DECRET RELATIF A L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE « HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre de l'agriculture et de la pêche ;

Vu le Règlement (CEE) N° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural , et notamment ses articles L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine;

Vu les délibérations du comité national des produits agro-alimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 23 juin 1999,

Art. 1er - Seules ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive d'Aix-en-Provence » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Art. 2. - Les olives destinées à la production de l'huile d'olive d'Aix-en-Provence doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

- **département des Bouches-du-Rhône** :

* Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, Barben (La), Belcodène, Beaurecueil, Bouc Bel Air, Bouilladisse (la), Cabries, Cadolive, Carry le rouet, Chateauneuf le rouge, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges les Pins, Destrousse (la), Eguilles, Ensues la redonne, Fare Les Oliviers (la), Fuveau, Gardanne, Gemenos, Gignac la nerthe, Gréasque, Lambesc, Lancon Provence, Rove (Le), Pennes Mirabeau (Les), Meyreuil, Mimet, Pelissanne, Peynier, Peypin, Plan de Cuques, Puyloubier, Rognac, Rognes, Roquefort la Bédoule, Roquevaire, Rousset, Sausset les Pins, Simiane-Collongue, St Antonin sur Bayon, St Cannat, St Chamas, St Marc Jaumegarde, St Mitre les Remparts, St Savournin, Tholonet (le), Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernegues, Vitrolles.

* Communes comprises dans l'aire en partie :

- Berre l'Etang, Chateauneuf Les Martigues, Grans, Istres, Martigues, Marseille, Miramas, Puy Ste Réparade (Le), Port de Bouc, St Esteve Janson, Salon de Provence.

- département du Var : Pourcieux, Pourrieres, St Zacharie.

Pour les communes incluses en partie, les plans cadastraux sont déposés en mairie.

Art. 3. - Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des vergers, situés dans l'aire géographique définie à l'article 2 et qui font l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des vergers est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers respectant les conditions de production définis dans le présent décret.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier un verger doit en faire la demande auprès des services de l'Institut National des Appellations d'Origine avant le 1er octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation et les conditions de production.

Les critères relatifs au lieu d'implantation ont été fixés par le Comité National des Produits Agro-alimentaires dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la Commission d'Experts désignés par ledit Comité National. Ils sont consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

Tout verger pour lequel l'engagement visé au deuxième alinéa n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'Institut National des Appellations d'Origine après avis de la Commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des vergers identifiés est consultable auprès des services de l'Institut National des Appellations d'Origine et du syndicat de défense intéressé.

Art. 4. - Les huiles doivent provenir d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : AGLANDAU, CAYANNE , SALONENQUE, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de : 80 p. 100, pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'Appellation.

Toutefois, cette proportion peut être de 60 p. 100, pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'Appellation, jusqu'à l'année 2019 incluse.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : BOUTEILLAN, GROSSANE, PICHOLINE, VERDALE DES BOUCHES-DU-RHONE, variétés locales anciennes notamment, RIBIER, SABINE, SAURINE, SIGEOISE, TRIPARDE.

Cependant, à 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 p. 100 du nombre de pieds du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'Appellation « Huile d'Olive d'Aix-en-Provence » à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 p. 100 de la masse d'olives mise en oeuvre.

Dans cet article, par les termes variétés locales anciennes, il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

Art. 5. - Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 m^2, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

Taille

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés des vergers avant la récolte suivante.

Entretien des vergers

Les vergers doivent être entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et, fauchés ou pâturés tous les ans.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la date de véraison de chaque variété.

Art. 6. - Le rendement des vergers ne doit pas dépasser huit tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être augmenté par arrêté du ministre chargé de l'économie et des finances et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du Comité National des Produits Agro-alimentaires de l'Institut National des Appellations d'Origine après avis du syndicat de défense de l'Appellation d'Origine Contrôlée.
Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser dix tonnes d'olives à l'hectare.
Le bénéfice de l'Appellation ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum 5 ans.

Art. 7. - La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut National des Appellations d'Origine après avis du syndicat de défense de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'Institut National des Appellations d'Origine peuvent prévoir des dérogations.

Art. 8. - Les huiles doivent provenir d'olives récoltées à bonne maturité.

Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abcission. L'utilisation des filets ou autres réceptacles sous l'arbre est néanmoins admise si les olives font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'appellation à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation. Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie. Elles sont livrées ensuite aux moulins, en bon état sanitaire et au maximum quatre jours après la récolte.

Art. 9. - Les olives mises en oeuvre devront être saines. La durée de conservation au moulin avant la mise en oeuvre ne peut excéder six jours, sous réserve que le délai entre la cueillette et la mise en oeuvre n'excède pas sept jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives issues des variétés, telles que définies à l'article 4.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius.

Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes.

Art. 10. - Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine dans les conditions définies par les décret et arrêté relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Art. 11. - 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 Contrôlée « Huile d'Olive d'Aix-en-Provence » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation : « Huile d'Olive d'Aix-en-Provence »,
- la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ». Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'Appellation est répété entre les mots « Appellation » et « Contrôlée ».

Ces indications 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.

Art. 12. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive d'Aix-en-Provence », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des Appellations d'Origine.

Art. 13. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.