CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« HUILE D'OLIVE DE NIMES »

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS 3
I - NOM DU PRODUIT 3
II - DESCRIPTION DU PRODUIT 3
III - AIRE GEOGRAPHIQUE 3
IV - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 4
Procédure prévue pour la production de la matière première 5
Procédure prévue pour l'élaboration de l'huile 5
V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 5
Variétés 5
Densité de plantation 6
Taille 6
Irrigation 6
Entretien des vergers 6
Rendement 6
Récolte des olives 6
Conditions d'élaboration 7
VI - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE 7
Une histoire 7
Le milieu naturel 8
Un savoir-faire 9
VII - REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE 10
VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE 11
IX - EXIGENCES NATIONALES 11

AVANT PROPOS

Groupement demandeur :

Nom	: Syndicat des Oléiculteurs du Gard et Environs pour la Défense et la Promotion des Appellations d'Origine Contrôlées Huile d'Olive de Nîmes et Olive de Nîmes.
Adresse	: Mas des Abeilles - 30000 NIMES
Tél.	: 04.66.04.50.34 - Fax : 04.66.04.50.31
Composition	: producteurs/transformateurs

I - NOM DU PRODUIT

HUILE D'OLIVE DE NIMES

II - DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Huile d'olive de Nîmes » est marquée par la prédominance de la variété Picholine qui confère une certaine ardence en bouche avec parfois un peu d'amertume. Au nez, on trouve des arômes d'artichaut et de verdure. En bouche ces arômes de verdure évoluent vers des arômes de garrigue et de fruits rouges.
Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

III - AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l' « Huile d'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 300mètres). A l'Ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, Pic St 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.

IV - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les textes réglementaires nationaux relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

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.

La procédure prévoit pour la production de la matière première :

- *une identification parcellaire*. Elle se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation « Huile d'olive de Nîmes ». Il s'agit des parcelles déclarées par les producteurs et qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation des oliviers et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger),

- *une déclaration de récolte*. Elle est rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (huilerie, lieu d'élaboration).

La procédure prévoit pour l'élaboration :

- *une déclaration de fabrication*. Celle-ci est rédigée par les opérateurs qui déclarent annuellement la quantité totale de produit élaboré,

- *une demande de certificat d'agrément*. Elle permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits. En outre, les opérateurs ayant obtenu un certificat d'agrément à l'issue de cet examen sont tenus de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les olives doivent être produites et transformées dans l'aire de production définie au point III.

Variétés

Les huiles d'olives doivent provenir des variétés suivantes : Picholine, Négrette, Noirette. Ces variétés doivent représenter ensemble au minimum 85 % des arbres de l'ensemble des vergers des exploitations.

La proportion de variété Picholine doit être au minimum de 70 % en nombre d'arbres pour l'ensemble des vergers des exploitations. Toutefois, cette proportion peut être de 60 % jusqu'à l'année 2015 incluse.

Les variétés secondaires sont le Sauzen vert, la Rougette, l'Olivastre, le Broutignan, le Vermillau, le Cul blanc, la Verdale de l'Hérault ou la Groussaldo, l'Aglandau, l'Amellau, la Pigalle, la Piquette, ainsi que les autres variétés locales anciennes présentes avant le gel de 1956.

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. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise pour la production d'huile d'appellation « Huile d'olive de Nîmes », à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.

Densité de plantation

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés. La distance entre les arbres est de 4 mètres minimum.

Taille

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

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation est autorisée jusqu'à la véraison.

Entretien des vergers

Toute culture intercalaire est interdite. Les vergers doivent être entretenus par des façons culturales, ou enherbés et fauchés.

Rendement

La production totale des vergers quelle que soit sa destination ne doit pas dépasser 10 tonnes d'olives à l'hectare.
Pour une récolte déterminée, en cas de situation exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté par arrêté ministériel sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine.
Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 12 tonnes d'olives à l'hectare

Récolte des olives

Le début de la récolte est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l' l'Institut national des appellations d'origine.
Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles, lesdits services peuvent accorder des dérogations.

Les huiles ne peuvent être élaborées qu'à partir d'olives provenant d'arbres âgés de 5 ans minimum.

Les huiles proviennent d'olives récoltées à maturité lorsque au minimum 25% d'olives sont passées du vert franc au jaune.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par vibration, battage, aspiration ou par tout autre système ne détériorant pas l'aspect extérieur des olives, avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles situés sous l'arbre. L'emploi de produits d'abscission est interdit.

Les olives ramassées à même le sol doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation.

Les olives sont stockées et transportées dans des caisses à claire-voie ou pallox.

Les olives doivent être livrées au moulin en bon état sanitaire, au maximum trois jours après leur récolte.

Conditions d'élaboration

La conservation des olives entre la cueillette et la mise en œuvre ne peut excéder huit jours.

Le mélange d'olives de différentes variétés est autorisé avant broyage, la variété Picholine devant représenter au minimum 60 % des olives mises en œuvre.

Le procédé d'extraction ne doit faire 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 doit être une huile d'olive dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0.8 grammes pour 100 grammes.

VI - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Une histoire

De très nombreux écrits et témoignage 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 XVe 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'hiver de 1709 ne fait que renforcer cette décadence, la grande partie du verger oléicole disparaît. Quarante années seront nécessaires pour voir un renouveau de la production laquelle n'atteindra jamais le niveau antérieur. La région nîmoise fait appel à des importations massives d'huiles italiennes et l'huile d'olive est un produit très onéreux.

En 1789, l'huile d'olive produite dans le secteur d'Aramon est considérée comme l'une des meilleures et Nîmes représente une place importante pour la commercialisation de l'huile.

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...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 17ème siècle par les frères PICCHOLINI.

La première partie du XIXe 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 XIXe siècle.

Pourtant, l'activité oléicole demeure et les aides de l'état 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.

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 provocant 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.

Un milieu naturel:

- **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 St 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 St 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 St Hippolyte du Fort, puis s'oriente au Nord-Est vers Alès et St 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.

<u>Un savoir-faire</u>

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 de l'huile d'olive.

⇨ C'est une huile majoritairement produite avec la variété Picholine, privilégiée en raison de sa rusticité laquelle lui a permis 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.

Les qualités gustatives du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion de la Picholine hors de son berceau d'origine.

⇨ Le mode de conduite est caractéristique :

- les vergers sont généralement limités à 300 mètres. Cette altitude maximale est particulièrement importante pour la variété Picholine dont la maturité tardive des fruits accroît le risque de gel de l'olive et par-là même compromet la production d'huile.

- 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 au lendemain de la Toussaint et occupait une nombreuse main d'œuvre qui, selon l'expression locale « allait oliver ».

La récolte est majoritairement 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).

La récolte est réalisée en majorité avant janvier afin d'éviter les risques de gel sur les fruits.

⇨ La production d'huile d'olive est très ancienne dans la région nîmoise dans la mesure où elle constituait la seule ressource en matière grasse de cette région pauvre. La fabrication de l'huile n'a cessé de s'améliorer en particulier au Moyen-Age avec son emploi dans la cuisine, même si elle reste largement utilisée pour la savonnerie.

La combinaison des éléments du milieu et des pratiques fait de l' « Huile d'olive de Nîmes » un produit singulier et original, bien valorisé sur le plan commercial.
Cette revalorisation a d'ailleurs favorisé un regain d'intérêt pour cette production que l'on constate au travers du développement d'une part des plantations et des remises en valeur des anciennes oliveraies, et d'autre part des marchés et festivités liés à l'olive.

VII - REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Adresse : 138, Champs Elysées 75008 PARIS
A compter du 1^{cr} janvier 2005 : 51 rue d'Anjou – 75 008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00 Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13

Tél. : 01.44.87.17.17 Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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 de Nîmes » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation : « Huile d'olive de Nîmes »,
- 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 ».

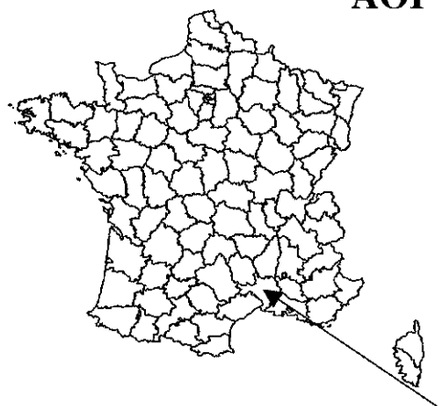
Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

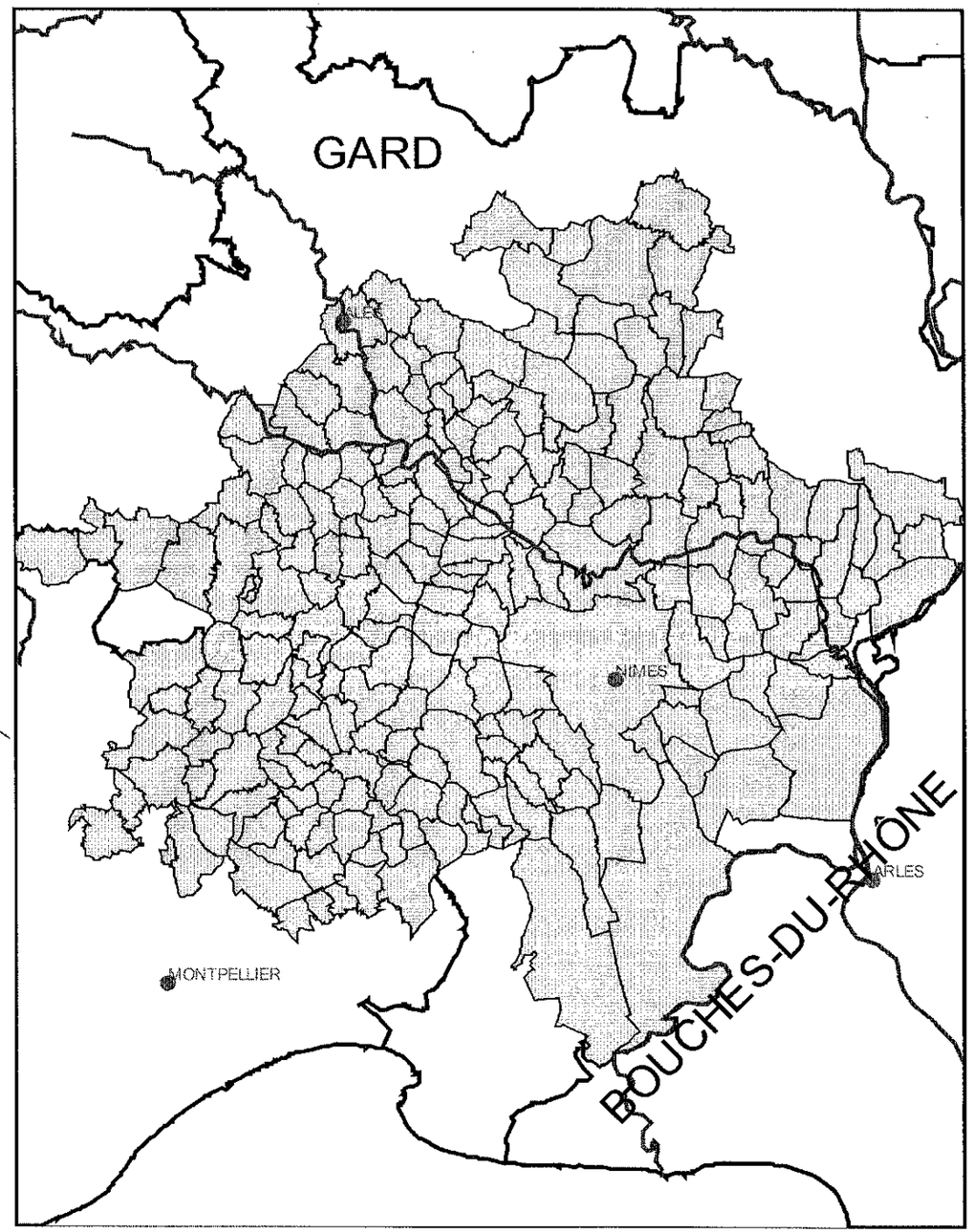
Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

IX - EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes ».

Aire géographique
AOP « Huile d'olive de Nîmes »





République française

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes »

Le Premier ministre

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Vu le règlement n°2081/92/CEE modifié 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, notamment ses articles L. 641-2, L 641-3, L. 641-5, L. 641-6, et R. 641-19 à R. 641-27 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L 115-6 et L 115-20 ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'institut national des appellations d'origine en date du 17 juin 2004 ;

DECRETE

Article 1er. - Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Article 2. - Les olives sont récoltées dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et transformécs dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Gard

Communes retenues en totalité : 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.

Les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

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

Article 3. - L'identification des vergers est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine ci-après le Comité national en sa séance du 17 juin 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) avant le 1er octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation ainsi que les conditions de production définies dans le présent décret.

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

Tout verger pour lequel l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

Les listes des critères et des vergers identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

Pour la première campagne suivant la parution du présent décret, la demande d'identification des vergers peut être souscrite auprès des services de l'INAO au plus tard le mois précédant la déclaration de récolte.

Article 4. - Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : picholine, négrette, noirette, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 85 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine contrôlée.

La proportion de variété picholine doit être au minimum de 70 % en nombre d'arbres pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine contrôlée. Toutefois, cette proportion peut être de 60 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant de l'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes » jusqu'à l'année 2015 incluse.

Variétés secondaires : sauzen vert, rougette, olivastre, broutignan, vermillau, cul blanc, verdale de l'Hérault ou groussaldo, aglandau, amellau, pigalle, piquette, et autres variétés locales anciennes.

Au sens du présent article, on entend par variétés locales anciennes les variétés d'implantation au sein de l'aire de production antérieure au gel de 1956.

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. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise pour la production d'huile d'appellation « Huile d'olive de Nîmes », à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.

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

Densité de plantation

Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres.

La distance entre les arbres doit être au moins égale à quatre mètres.

Culture intercalaire

Toute culture intercalaire est interdite.

Entretien des vergers

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

Taille

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans.

Irrigation

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

Article 6. – Ne peuvent prétendre à l'appellation « Huile d'olive de Nîmes » que les huiles issues d'olives récoltées dans des vergers dont la production totale quelle que soit sa destination ne dépasse dix tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou 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 après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser douze tonnes d'olives à l'hectare.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes » ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Article 7. - La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO 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'INAO peuvent accorder des dérogations.

Article 8. - Les huiles proviennent d'olives récoltées à maturité lorsque au minimum 25% d'olives sont tournantes, à savoir-lorsqu'elles sont passées du vert franc au jaune.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par vibration, battage, aspiration ou par tout autre système ne détériorant pas l'aspect extérieur des olives avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.

Les produits d'abscission sont interdits.

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes » à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation d'origine contrôlée sont stockées et transportées dans des caisses à claire-voie ou pallox. Elles sont ensuite livrées aux moulins, en bon état sanitaire.

Les olives doivent être livrées au moulin au maximum trois jours après leur récolte.

Article 9. - Les olives mises en oeuvre doivent être saines. La durée de conservation entre la récolte et la mise en oeuvre ne peut excéder huit jours.

Le mélange d'olives de différentes variétés est autorisé avant broyage. Les olives de la variété picholine représentent au minimum 60 % de la masse des olives mises en œuvre.

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°C.

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

La teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

Article 10. - Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'INAO dans les conditions définies aux articles R. 641-19 à R.641-27 du code rural relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Article 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 de Nîmes » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation : « Huile d'olive de Nîmes »,
- 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.

Article 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 de Nîmes », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 13. - Le ministre d'Etat de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la

consommation 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 à Paris, le

Par le Premier ministre

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat aux professions libérales et à la consommation