Version du 14 mars 2006

CAHIER DES CHARGES CONSOLIDE

HUILE D'OLIVE DE NYONS

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
51, rue d'Anjou
75008 PARIS
TEL: 01 53 89 80 00
FAX: 01 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies

Adresse: B. P. n°9 26110 NYONS

Composition: Producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT: Classe 1.5 - Huiles

I. NOM DU PRODUIT :

Huile d'Olive de Nyons

II. DESCRIPTION DU PRODUIT :

L'huile d'Olive de Nyons se caractérise par une robe jaune dorée. Dominée au nez par des arômes d'un fruité plutôt végétal á la fois ample et élégant, c'est une huile onctueuse que les dégustateurs qualifient de "grasse" par opposition á certaines huiles dites "fluides". Seules les huiles d'olives vierges peuvent prétendre á l'Appellation.

III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les huiles d'olives doivent être issues d'olives produites et transformées dans l'aire de production constituée du territoire des communes suivantes :

Département de la Drôme
Canton de Nyons : Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.
Canton de Buis-les-Baronnies :Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze,

Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.
Canton de Remuzat : Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix
Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux : Tulette

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

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 contrôlée « Huile d'olive de Nyons » 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 au point III.

Concernant la production de la matière première, la procédure prévoit :
- une identification parcellaire qui se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation « Huile d'olive de Nyons », qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation des oliviers et les conditions de production,
- une déclaration de récolte 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).

Concernant l'élaboration, la procédure prévoit :
- une déclaration de fabrication rédigée par le professionnel qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,
- une demande de certificat d'agrément qui permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

L'ensemble de cette procédure est complétée par un examen analytique et organoleptique, réalisé sur chaque lot d'huile d'olive, qui permet de s'assurer de leur qualité et de leur typicité.

En outre, chaque opérateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

Les huiles d'olive et les olives doivent être issues exclusivement de la variété "Tanche" cultivée sur des parcelles dont l'aptitude á la production a été préalablement vérifiée.

Les olives doivent être récoltées directement sur l'arbre, á bonne maturité vers le mois de novembre ou décembre.

Les olives sont ensuite triées et calibrées. Les plus grosses sont destinées á la production d'olives de table, les plus petites á la production d'huile.

Les procédés d'extraction ne peuvent faire intervenir que des procédés mécaniques : les olives sont broyées et malaxées, la température de malaxage ne pouvant être supérieure à 30° Celsius, ensuite la pâte d'olive est soit pressée soit centrifugée.

VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

La production d'olives et d'huile d'olive dans le secteur de Nyons se perd dans la nuit du temps : les phéniciens puis les grecs enseignèrent aux habitants des bords de l'Eygues non seulement la culture de la vigne mais également celle de l'olivier.

La ville de Nyons, selon une vieille tradition, tirerait son nom d'un comptoir fondé par les grecs à Noiomagus.

Au cours des siècles les références au commerce de l'huile et de l'olive sont très nombreuses parfois pour servir de moyens de paiement des taxes ou dunes parfois pour être exonérer de tout paiement. Les transactions autour de l'olive et de l'huile sont très nombreuses et font partie intégrante du paysage et de la vie économique de la région.

Au début du XXè siècle on recensait un million d'oliviers sur le secteur.

La culture de l'olivier s'est trouvée confrontée à des nombreuses difficultés pendant ce siècle. Il y a d'abord eu la concurrence toujours plus vive d'autres huiles de graines.

Mais surtout le verger a été régulièrement affecté par de forte gelée d'hiver et notamment en 1956, année au cours de laquelle quatre-vingt pour cent des oliveraies ont été ravagées.

Ces gelées ont accéléré le processus de reconversion vers la vigne, faisant passer l'olivier du statut de culture dominante á celui de culture d'appoint.

Mais ces aléas ont incité les producteurs á s'organiser et défendre leur patrimoine.

Leurs efforts et persévérances ont permis la reconnaissance d'une Appellation par jugement du Tribunal de Valence en date du 24 avril 1968 puis la reconnaissance d'une Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 10 janvier 1994.

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

Mais cette difficulté est aussi un atout : les conditions de milieux sont parfaitement adaptées aux exigences de la "Tanche" seule variété utilisée dans cette région qui nécessite un froid hivernal pour limiter l'alternance. Cette variété d'olive, en subissant les premières atteintes du froid, se déshydrate partiellement provoquant ainsi l'apparition de fines rides sur la peau et une teneur relativement élevée en huile. De plus, cette variété n'est pratiquement pas présente dans d'autres secteurs au climat plus chaud.

Il y a ici, une association exclusive d'un terroir et d'une variété.

A ces facteurs, s'ajoute une volonté des hommes qui, malgré des conditions qui peuvent être qualifiées d'extrêmes pour la culture de l'olivier, ont su maintenir cette culture traditionnelle dans cette région.

Les catastrophes climatiques, telle le gel de 1956, ont bien au contraire renforcer la volonté des oléiculteurs qui ont pu obtenir la reconnaissance d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE :

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE

51, rue d'Anjou

75008 PARIS

DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

59 Boulevard Vincent Auriol

75703 PARIS Cedex

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

Les produits doivent porter le nom de l'Appellation Huile d'Olive de Nyons ainsi que la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" ou "A. O. C.".

Par ailleurs, lorsque ces produits entrent dans la composition d'un autre produit, le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée ne peut être indiqué que si la fraction huile d'olive est constituée exclusivement de ces produits d'Appellation d'Origine Contrôlée.

IX. EXIGENCES NATIONALES :

Décret relatif à l'AOC "Huile d'olive de Nyons".