Version du 14 mars 2006

OLIVES NOIRES DE NYONS

Cahier des charges consolidé

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT 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 1.6 - Fruits transformés

I. NOM DE PRODUIT: Olives Noires de Nyons

II. DESCRIPTION DU PRODUIT :

Les Olives Noires de Nyons présentent une teinte caractéristique proche du noir mais dont la qualification exacte serait "bure de moine". Elles sont finement ridées et présentent un noyau assez gros ainsi qu'une chair plutôt charnue et parfumée. Leur caractère salée varie en fonction de la durée de conservation.

Le calibre minimal des olives ne peut être inférieur à 14 millimètres.

5 % des olives peuvent présenter un calibre de 13 millimètres au minimum.

III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire de production et de transformation des olives est 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 olives ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Olives Noires 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 la préparation des olives 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 « Olives Noires 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 (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'olives et qui permet de s'assurer de leur qualité et de leur typicité. Toutefois, cet examen est réalisé par sondage sur les lots d'olives piquées au sel marin, qui subissent une désamérisation et une commercialisation rapides.

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 olives doivent être issues exclusivement de la variété "Tanche" cultivée sur des parcelles dont l'aptitude á la production a été préalablement vérifiée.
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 n'excède 5% du nombre de pieds du verger considéré. La récolte issues de ces oliviers ne peut prétendre à l'appellation d'origine protégée "Olives noires de Nyons"

Les olives doivent être récoltées directement sur l'arbre, à 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.

Trois méthodes peuvent être utilisées pour la désamérisation des olives. *Les conserveries doivent être situées dans l'aire géographique de l'AOP. Par dérogation, la conserverie Marquion frères, située sur la commune Le Thor dans le département du Vaucluse, est autorisée à préparer des "Olives noires de Nyons" en appellation.*

La préparation au naturel consiste à conserver les olives dans un récipient hermétiquement clos avec éventuellement du chlorure de sodium.

Pour la préparation en saumure, les olives sont conservées dans une saumure pendant une période minimale de trois mois.

Enfin, les olives peuvent être piquées á l'aide de pointe d'acier qui perforent l'épiderme. Les olives sont ensuite saupoudrées de sel marin.

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 (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 dîmes parfois pour être exonérer de tout paiement. Les transactions autour de (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 á 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 à 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 fores rides sur la peau. 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 13

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

Les produits doivent porter le nom de l'Appellation Olives Noires 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 olive est constituée exclusivement de ces produits d'Appellation d'Origine Contrôlée.

IX. EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Olives Noires de Nyons"