

**Cahier des charges de l'appellation d'origine
« Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence »**

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères gras (**XXX**)
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés (~~XXX~~).
- Les phrases apparaissant en caractères italiques (*XXX*) proviennent des dispositions du décret du 27 août 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence »

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Téléphone : (33) (01)1 73 30 38 00

Fax : (33) (01)1 73 30 08 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

~~Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux~~

Syndicat AOP Huile d'Olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB).

~~Mairie de Maussane les Alpilles~~

Vallon de la Fontaine

13520 Les Baux de Provence

Téléphone : (33) (0)4 90 54 38 42

Fax : (33) (0)4 84 25 32 88

Courriel : siovb@orange.fr contact@siovb.com

Composition : producteurs et transformateurs

~~Ce syndicat créé en 1994, est constitué de toutes personnes civiles ou morales concernées par les produits de l'olivier de la Vallée des Baux-de-Provence. Il regroupe des producteurs, des confiseurs et des mouliniers.~~

Statut juridique : syndicat professionnel régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5. - « Huiles et matières grasses ».

1) NOM DU PRODUIT

« Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

~~L' « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » est une huile d'olive vierge qui se caractérise par sa couleur verte, son onctuosité, sa douceur et sa longueur en bouche avec des notes beurrées, d'amande, de noisette et la confirmation des notes aromatiques appréciées à l'olfaction (artichaut, tomate, pomme, fraise, pruneau, chocolat).~~ **est une huile caractérisée par la présence d'au moins deux des arômes suivants : herbe fraîchement coupée, pomme, amandon, artichaut cru, noisette fraîche, feuille de tomate. Ils sont accompagnés d'une amertume et d'un piquant (dénommé «ardence » au sens du présent cahier des charges) modérés. L'amertume est inférieure ou égale à 3 et l'ardence est comprise entre 1 et 3 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI). Sa teneur en acide oléique est au maximum de 0,8 grammes pour 100 grammes.**

~~L' « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » est une huile vierge.~~

L' « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives maturées » est une huile onctueuse, caractérisée par la présence d'au moins deux des arômes suivants : olives confites, olives noires, pâte d'olive, cacao, champignon, artichaut cuit, truffe, pain au levain. D'autres arômes végétaux peuvent être présents, à l'exception de la poire cuite. Les arômes de poire cuite, de moisi ou de métalliques sont exclus. La sensation est douce, l'amertume est inférieure ou égale à 1 et l'ardence inférieure ou égale à 2 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI). Sa teneur en acide oléique est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

~~Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » les huiles d'olive vierges dont la teneur en acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.~~

3) AIRE GEOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en huile d'olive, est réalisé dans l'aire géographique délimitée de productions de l'huile d'olive ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » est située à l'intérieur du territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône :

Communes incluses en totalité : Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Le Paradou ;
Communes incluses en partie : Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, , **Mas-Blanc-des-Alpilles**, Mouriès, Orgon, , Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

~~Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique, Cette aire de production, telle qu'elle a été approuvée par le comité national en charge des produits agroalimentaire de l'Institut national des appellations d'origine de l'origine et de la qualité (INAO) lors de sa réunion du 23 avril 1997 20 juin 2013, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet, a été déposé à la mairie de chacune des communes intéressées. est reporté sur plans cadastraux. Les plans cadastraux sont déposés à la mairie des communes intéressées.~~

~~Les huiles d'olive doivent provenir proviennent d'olives récoltées dans des vergers identifiés parcelles identifiées, situées dans l'aire de production géographique définie ci-dessus à l'article 2.~~

~~L'identification des vergers parcelles est faite sur la base des critères liés aux lieux d'implantation des vergers parcelles, respectant les conditions de production définies dans le présent décret, fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO en sa séance du 21 février 2013, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité national. La liste des vergers est établie par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine, sur avis d'une commission d'experts, désignée par ledit comité, après contrôle~~

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'Olive de la Vallée des Baux-de-Provence » approuvée par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 16 juin 2016

des parcelles pour lesquelles une demande a été déposée. Cette liste est déposée auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine.

Pour permettre l'établissement de cette liste, et sa mise à jour, Tout producteur désirant faire identifier un verger une parcelle doit en faire en fait la demande aux auprès des services de l'INAO l'Institut national des appellations d'origine à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 31 mai précédant la première récolte déclaration d'olives en appellation d'origine prévue par l'article 1er du décret du 18 mars 1994 susvisé relatif aux produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'INAO, après avis de la commission d'experts susvisée.

La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE:

PREUVE DE L'ORIGINE

Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence.

Dans la Vallée des Baux de Provence, le secteur oléicole a toujours tenu une place prédominante, malgré la concurrence des importations et l'abandon de l'olivier pour des cultures maraîchères du fait de la construction de canaux d'irrigation.

En 1786, l'Abbé Couture, dans son traité, notait que l'une des particularités de la Vallée des Baux de Provence était sa grande richesse en variétés d'olives, et en dénombrait au moins six espèces principales. Ce sont ces mêmes variétés qui sont aujourd'hui utilisées pour la production de l'appellation d'origine contrôlée Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence.

L'huile d'olive de la Vallée des Baux doit également sa notoriété aux efforts déployés il y a plus de vingt ans par Monsieur Cornille, Président du Moulin Coopératif de Maussane, moulin installé depuis le XVIème siècle, et à la volonté des producteurs et mouliniers de cette région qui ont mis en valeur la dénomination « Vallée des Baux de Provence ».

Aujourd'hui la notoriété de l'huile d'olive de la Vallée des Baux n'est plus à faire. Il suffit pour s'en convaincre de regarder la rapidité d'écoulement de la production d'huile d'olive chaque année et cela malgré un prix relativement élevé dû à des conditions de production exigeantes.

La Vallée des Baux de Provence représente avec une production moyenne annuelle de 400 tonnes d'huile d'olive 20 % de la production française.

L'importance de cette production se lit dans le paysage où les oliviers parfaitement entretenus font partie intégrante du site exceptionnel des Baux de Provence.

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la vallée des Baux de Provence » avant l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par le décret du 18 mars 1994 susvisé relatif à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytiques et

organoleptiques du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production d'olives à celle de son élaboration en huile.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Par « catégorie » d'huile d'olive, on entend les huiles extraites ou non d'olives mûrées.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence" s'engage au respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation d'origine en établissant en vue de son habilitation, une déclaration d'identification déposée avant le 31 mai précédant sa première récolte en appellation d'origine.

Par opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine, on entend notamment :

- le producteur qui exerce une activité de production des olives,**
- le producteur « oliveron » qui exerce une activité de production des olives et qui fait transformer à son compte ses olives en huile d'olive,**
- le moulinier qui exerce une activité d'élaboration de l'huile d'olive.**

La déclaration d'identification comporte notamment :

- les références de l'opérateur,**
- les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production de l'huile d'olive pour les mouliniers.**

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur et tout producteur « oliveron » peuvent effectuer, avant le 15 août, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de leur outil de production.

Cahier de culture :

Tout producteur et tout producteur « oliveron » tiennent à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles et leur date, notamment : taille, fin d'irrigation, récolte, poids récolté et livré, maturité et état sanitaire des olives, date de livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Registres de manipulation :

Tout moulinier tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité et la destination des olives mises en œuvre et des huiles produites, ainsi que le destinataire.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Déclaration annuelle de récolte d'olives:

Tout producteur et tout producteur « oliveron » établissent une déclaration de récolte d'olives effectuée avant le 28 février suivant la récolte, comprenant :

- La production d'olives correspondant aux surfaces identifiées en appellation d'origine;
- Pour les producteurs et producteurs-oliverons vendant leur production à un moulinier, les quantités, le nom et l'adresse de chaque moulinier.

Déclaration de façonnage (ou déclaration de fabrication) :

Tout moulinier qui triture les olives établit, avant toute revendication en appellation d'origine, une déclaration de façonnage partielle précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives avec les quantités d'olives apportées.
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée et les quantités d'olives apportées.

Déclaration annuelle de façonnage (ou déclaration annuelle de fabrication) :

Le moulinier fait autant de déclaration de fabrication partielle que nécessaire et établit également une déclaration de façonnage totale avant le 28 février suivant la récolte. Cette déclaration totale récapitule par apporteur : les quantités d'olives livrées en appellation d'origine, les quantités d'huiles d'olive fabriquées en appellation d'origine pour le compte du moulin et en prestation de services.

Déclaration de mise en marché (ou de « revendication »):

Tout opérateur souhaitant mettre en marché de l'huile d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine effectue, avant sa première mise en marché ou mise en circulation, dans un délai permettant la mise en place des contrôles, une déclaration de mise en marché partielle précisant au minimum les quantités d'huile d'olive revendiquées en appellation d'origine par catégorie, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire. L'opérateur établit également une déclaration de mise en marché totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

Déclaration annuelle de stocks :

Tout opérateur commercialisant de l'huile d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 15 octobre de chaque année précisant les quantités d'huile d'olive d'appellation d'origine détenues en stock par catégorie.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytiques et organoleptiques réalisés par sondage sur le produit fini conditionné ou prêt à être conditionné, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point 2 précédemment.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- *acidité libre exprimée en acide oléique : limitée à 1,5 g pour 100 g d'huile d'olive*
- *indice de peroxyde : limité à 20 milliequivalents d'oxygène peroxyde pour 1 kg d'huile d'olive.*

5) DESCRIPTION DE LA Méthode d'obtention DU PRODUIT :
METHODE D'OBTENTION

~~L'huile doit provenir d'olives récoltées dans des vergers identifiés situés dans l'aire de production délimitée.~~

~~Les huiles doivent provenir exclusivement d'un assemblage d'olives provenant d'au moins deux des variétés principales suivantes : salonenque, beruguette, grossane, verdale des Bouches du Rhône.~~

5.1 Variétés :

~~Les huiles doivent provenir **proviennent** d'olives des variétés suivantes :~~

~~Variétés principales : Salonenque, **Aglандаu (également dénommée Beruguette)**, Grossane, Verdale des Bouches du Rhône, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de :~~
~~50 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 1997 ;~~
~~60 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 2010 ;~~
~~70 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 2020 ;~~
~~85 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 2030.~~
~~Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.~~

~~Variétés secondaires : Picholine et variétés locales diverses. Ces variétés locales diverses sont limitées à une proportion maximum en nombre d'arbres de 10 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation.~~

~~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 % du nombre de pieds **d'arbres** du verger considéré.~~

~~L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence » à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.~~

Les huiles proviennent d'olives issues des variétés listées dans le tableau ci-après et respectant les règles de proportion à l'exploitation fixées dans ce tableau. La conformité de l'implantation variétale est appréciée sur la totalité des parcelles produisant l'appellation d'origine, excepté en ce qui concerne les variétés pollinisatrices pour lesquelles la proportion est appréciée sur chaque parcelle considérée.

Variétés autorisées	Règles de proportion (en nombre d'arbres)
Salonenque Aglандаu (également dénommée Beruguette) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	- La proportion de l'ensemble de ces variétés est supérieure ou égale à 80% - Deux de ces variétés sont obligatoirement présentes.
Picholine	la proportion de la variété Picholine est inférieure ou égale à 20%
Variétés locales diverses	la proportion de l'ensemble des variétés locales diverses est inférieure ou égale à 15%
Variétés pollinisatrices	la proportion de l'ensemble des variétés pollinisatrices est inférieure ou égale à 5 %

5.2 Densité de plantation :

Pour toute plantation réalisée ~~après le 27 août 1997~~ ~~la parution du décret~~, chaque pied 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.

*D'autre part, la distance minimale entre les ~~oliviers~~ **arbres** ~~doit être~~ **est** au moins égale à 4 mètres.*

5.3 Taille

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

5.4 Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée ~~en cas de sécheresse persistante jusqu'à la date de véraison de chaque variété~~ ~~récolte~~ **fixée annuellement pour l'appellation d'origine.**

5.5 Entrée en production des arbres

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « ~~Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence~~ » ~~ne peut être~~ **n'est** accordé qu'aux huiles d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans de **plantation sur la parcelle.**

5.6 Rendement

Le rendement à l'hectare ~~ne doit pas dépasser six tonnes~~ **ne dépasse pas 10 tonnes** d'olives récoltées à l'hectare **oléicole, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées aux appellations d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence », « Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence » et « Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence ».**

~~Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique 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 des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée.~~

~~Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare.~~

5.7 Récolte des olives

*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 de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée.~~ **annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition argumentée du groupement.** ~~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.~~*

*Les olives ~~doivent être~~ ~~récoltées à bonne maturité~~ **Les olives sont récoltées** directement sur l'arbre ou sur des filets tendus pendant la période de récolte, à condition que les olives en soient retirées dans les trois jours qui suivent leur chute ~~au plus tard.~~ **L'utilisation des filets permanents est interdite.***

*Les olives ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées ~~pour l'élaboration d'huile d'olive à appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence »~~ et ~~doivent être~~ **sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine.***

*Les olives aptes à produire de l'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée « ~~Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence~~ » sont stockées dans des caisses **ou palox** à claire-voie. Puis, suivant les usages locaux, elles sont livrées aux moulins au maximum ~~quatre-deux~~ **quatre** jours après la récolte ~~en bon état sanitaire.~~*

5.8 Elaboration de l'huile d'olive

~~Les huiles doivent être obtenues selon les usages locaux dans des ateliers de transformation situés à l'intérieur de l'aire de production définie à l'article 2. 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'exécède pas sept jours.~~ **Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est inférieure à trois jours.**

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives mûrées », les huiles proviennent d'olives ayant subi, entre la récolte et la trituration, une étape de fermentation volontaire dont la durée est supérieure ou égale à trois jours et inférieure ou égale à dix jours.

Les olives mises en oeuvre ~~doivent être~~ **sont saines. La proportion totale d'olives véreuses ou atteintes de brunissement est inférieure à 10 % du nombre d'olives de chaque lot mis en oeuvre.**

Le procédé d'extraction ~~permettant d'obtenir une huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence ne doit faire fait~~ **intervenir que des procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 30° 27° Celsius, et jusqu'à 35° Celsius maximum pour l'élaboration de l' « huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives mûrées ».**

Aucun traitement autre que le lavage, **l'épierrage, l'effeuillage, l'équeutage, le broyage, le malaxage**, la décantation, la centrifugation et la filtration n'est autorisé. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

~~Les huiles doivent provenir~~ **proviennent exclusivement** ~~d'un assemblage d'olives ou d'huiles d'olive des variétés telles que définies au point 5.1. , dont au moins deux des variétés suivantes : Salonique, Aglandau, Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône précédemment.~~ **L'utilisation d'olives issues de ces des variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence » à condition que la proportion de ces olives n'exécède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.** Il ne peut y avoir d'huile monovariétale.

5.9 Conditions de stockage des huiles

Les huiles d'olive non conditionnées sont conservées à l'abri de la lumière, dans un lieu adapté permettant de conserver les caractéristiques organoleptiques du produit, conformément à sa description.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE Lien avec le milieu géographique :

LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

~~————— L'aire géographique de production de la Vallée des Baux de Provence est marquée de façon claire au nord par le canal des Alpilles et au sud par le canal de Craonne.~~

~~————— La localisation des oliveraies dans cette Vallée a été marquée au cours de l'histoire par la construction de ces canaux d'irrigation. Ainsi, l'olivier a t il toujours conservé une place de choix dans des secteurs où l'irrigation restait difficile, étant même à l'abri des arrachages alors que dans d'autres secteurs, il disparaissait au profit des cultures maraîchères.~~

~~————— La région de la Vallée des Baux de Provence ainsi délimitée se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres.~~

~~————— Dans le secteur de collines, les sols sont de nature calcaire, peu colorés et caillouteux avec un pouvoir calorifique élevé, une aération et une perméabilité très grande.~~

~~————— Le climat est de type méditerranéen, avec des étés chauds et secs, des automnes et des printemps plutôt pluvieux, et la présence caractéristique du « mistral » (vent du nord).~~

~~————— Le peuplement variétal de la Vallée des Baux est particulièrement adapté au fonctionnement de ces sols.~~

~~————— La Vallée de Baux de Provence, grâce à la chaîne des Alpilles, est beaucoup moins soumise au vent et aux gelées de printemps, mais surtout aux brouillards qui sont préjudiciables à la bonne nouaison des fleurs d'oliviers et qui favorisent certaines maladies cryptogamiques.~~

~~————— Le milieu géographique représenté par la Chaîne des Alpilles, avec des sols et un climat particulier, la présence de variétés anciennes et bien ancrées dans cette région, les pratiques culturelles nées de l'expérience et du travail des agriculteurs font de la Vallée des Baux de Provence un terroir de prédilection pour la production d'olives.~~

~~————— Les techniques traditionnelles d'élaboration de l'huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence perdurent : l'usage du moulin à huile permet à ce produit de conserver son originalité.~~

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs naturels

1. La topographie et la géographie

L'aire géographique appartient au Massif des Alpilles, à ses bordures colluvionnées et au rebord nord de la plaine de Crau. La chaîne des Alpilles (400 m d'altitude maximum) s'allonge d'ouest en est, sur une trentaine de kilomètres, et rassemble les collines calcaires les plus typiques de Provence, situées entre le Rhône, la Durance et la Crau. Ce massif forme le chaînon le plus occidental des anticlinaux provençaux. C'est un massif érodé, au relief pittoresque taillé en biseau, constitué essentiellement de calcaires du Crétacé et du Jurassique pour sa partie sud.

2. La climatologie

L'aire géographique présente les particularités climatiques suivantes :

- un climat de type méditerranéen,
- une forte variabilité saisonnière et inter-annuelle des régimes thermiques et pluviométriques ;
- des précipitations caractérisées par des épisodes orageux brefs mais intenses, concentrés essentiellement à l'automne et au printemps. Les précipitations, de l'ordre de 700 mm par an, sont concentrées sur seulement 50 jours ;
- une saison sèche marquée par des étés secs et chauds, voire caniculaires, avec déficits hydriques fréquents, notamment au mois de juillet ;

- des hivers tempérés, le mois le plus froid étant celui de janvier ;
- des températures moyennes de 13,6° C avec des variations de 1 à 2° C en moins sur le versant nord des Alpilles ; avec des risques de gelées de printemps.
- la présence de vents violents soufflant plus de 100 jours par an et venant principalement du nord (Mistral) ou de l'ouest (Tramontane) ;
- une insolation assez exceptionnelle avec une durée totale supérieure à 2800 heures par an.

La partie occidentale du massif est soumise à l'influence de la vallée du Rhône, les précipitations y sont plus importantes et les températures plus douces et moins gélives en hiver et au printemps. Le piedmont sud, protégé du vent froid qu'est le Mistral, permet des récoltes plus précoces, il est également mieux ensoleillé.

L'ubac reçoit plus de précipitations. Dans les dépressions et les fonds de vallons, les conditions micro-climatiques (moindre influence du soleil et abri par rapport au vent) permettent de trouver une certaine fraîcheur en été.

Ces caractéristiques déterminent une flore et une faune particulières au niveau du bio-climat méditerranéen, notamment du fait de leur adaptation à la longue période de déficit hydrique

3. La géologie

L'aire géographique correspond à un massif érodé au relief pittoresque, dont l'ossature est essentiellement constituée par les formations calcaires et marnes du Crétacé inférieur ainsi que de calcaires dolomitiques du Jurassique pour sa partie sud. Les dépôts tertiaires, d'origine fluvio-lacustre de nature très hétérogène calcaire, conglomérats, grès, marnes, sables, affluent largement au sein de synclinaux d'axe ouest-est. Sur les Alpilles, au Quaternaire la gélifraction des roches calcaires a joué un rôle important et est l'origine des dépôts caillouteux ou grèzes qui se prolongent sous les colmatages colluviaux ou alluviaux récents.

Les versants sud du massif des Alpilles sont limités par le rebord de la vieille Crau, caractérisée par ses alluvions constituées de galets roulés calcaires et quartziteux du Villafranchien, apportés par la Durance qui avait franchi la trouée de Saint Pierre de Vence.

4. Les sols

Les sols caractéristiques de l'aire géographique sont caillouteux (40 à 80 % d'éléments caillouteux), calcaires à matrice sablo-limoneuse ou sablo-limono-argileuse sur le massif des Alpilles et sur ces bordures colluvionnées. Le rebord nord de la vieille Crau appelée encore « Crau d'Eyguières », présente des sols fersialitiques rouges très caillouteux (30 à 60 cm de cailloux siliceux roulés en surface), enrichis en colluvions calcaires issues de l'érosion des reliefs sud des Alpilles.

Les oliveraies du massif des Alpilles sont implantées essentiellement sur des sols caillouteux calcaires développés sur glacis de piedmont, sur grèzes litées, sur colluvions plus ou moins épaisses remplissant les combes. La texture de la fraction fine est généralement sablo-limoneuse, plus rarement sablo-limono-argileuse.

Le taux de calcaire total, de 20 à 30 % en moyenne, peut atteindre 40 % et le taux de calcaire actif dépasse rarement 8 %. Le pH des sols varie entre 8 et 8,5.

5. La végétation

Le climat, ajouté à la géomorphologie du site, explique largement la présence des différents types de végétation de l'étage méditerranéen caractérisé par le Pin d'Alep [*Pinus halepensis*] et le Chêne vert [*Quercus ilex*]. Véritable carrefour biogéographique, le territoire essentiellement concerné par le climat méso-méditerranéen compte environ 960 espèces végétales, dont 50 en limite d'aire de répartition, adaptées à la sécheresse et aux sols calcaires.

6.1.2. Les facteurs humains, les savoir-faire

Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence. Dans la Vallée des Baux-de-Provence, le secteur oléicole a toujours tenu une place

prédominante, malgré la concurrence des importations et l'abandon de l'olivier pour des cultures maraîchères du fait de la construction de canaux d'irrigation. En 1786, l'Abbé Couture, dans son traité, notait que l'une des particularités de la Vallée des Baux-de-Provence était sa grande richesse en variétés d'olives, et en dénombrait au moins six espèces principales. Ce sont ces mêmes variétés qui sont aujourd'hui utilisées pour la production de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence ».

~~L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence doit également sa notoriété aux efforts déployés il y a plus de vingt ans par Monsieur Jean-Marie Cornille, Directeur du Moulin Coopératif de Maussane, moulin installé depuis le XVII^{ème} siècle, et à la volonté des producteurs et mouliniers de cette région qui ont mis en valeur la dénomination « Vallée des Baux-de-Provence ».~~

~~Aujourd'hui la notoriété de l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence n'est plus à faire. Il suffit pour s'en convaincre de regarder la rapidité d'écoulement de la production d'huile d'olive chaque année et cela malgré un prix relativement élevé dû à des conditions de production exigeantes.~~

Les hommes ont sélectionné, au fil des siècles, les variétés et les secteurs les plus adaptés. Les oliveraies sont essentiellement localisées sur les versants nord et sud en position de piedmont, dans les principaux synclinaux de Fontvieille, des Baux-de-Provence, dans la combe de direction générale ouest-est de Maussane-les-Alpilles, Mouriés, Aureille et sur le rebord nord de la Crau d'Eyguières. Les variétés majoritairement présentes sont l'Aglandau (également dénommée localement Berrugette), la Grossane, la Salonenque et la Verdale des Bouches-du-Rhône.

~~La Vallée des Baux-de-Provence représente, avec une production moyenne annuelle de 400 tonnes d'huile d'olive, 20 % de la production française. L'importance de cette production se lit dans le paysage où les oliviers parfaitement entretenus font partie intégrante du site exceptionnel des Baux-de-Provence.~~

Traditionnellement, et jusqu'à l'apparition des « chaînes continues » d'extraction de l'huile, les moulins de la vallée des Baux-de-Provence conservaient les olives quelques jours dans les greniers avant de les triturer. La légère fermentation des olives alors induite facilitait le travail des presses et aboutissait à l'obtention d'huile non ardente aux arômes typiques. Toutefois, en tout début de campagne, la trituration rapide des premières olives récoltées produisait une huile d'olive que l'on pouvait qualifier de « primeur » et qui était également très prisée des consommateurs qui la dégustaient notamment comme seul accompagnant des lentilles chaudes. Cette huile avait une amertume et une ardeur plus présentes ainsi que des arômes plus « verts ».

6.2 Spécificité du produit

La spécificité de l' « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » est liée à :

- **sa composition variétale : elle est issue principalement des variétés locales Aglandau (dénommée également Bérugette localement), Salonenque, Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône ;**
- **Ses arômes olfactifs et gustatifs axés, selon l'état de maturation préalable des olives mises en œuvre :**
 - **soit sur l'herbe fraîchement coupée, la pomme, l'amandon, l'artichaut cru, la noisette fraîche et la feuille de tomate,**
 - **soit sur l'olive confite, l'olive noire, la pâte d'olive, le cacao, le champignon, l'artichaut cuit, la truffe et le pain au levain,**
- **Son amertume et son ardeur, faibles à modérées selon l'état de maturation préalable des olives mises en œuvre.**

6.3 Lien causal

Dans ce secteur de collines, les sols de nature calcaires, peu colorés et caillouteux présentent un pouvoir calorifique élevé, une aération et une **grande perméabilité qui favorisent la production oléicole**. **Protégée par** la chaîne des Alpilles, la Vallée des Baux de Provence est **peu** soumise aux brouillards qui sont préjudiciables à la bonne nouaison des fleurs d'oliviers et favorisent les maladies cryptogamiques. La Vallée des Baux de Provence constitue donc un terroir de prédilection pour la production d'olives.

Les caractéristiques climatiques et pédologiques de l'aire géographique sont également à l'origine de la sélection des variétés composant majoritairement l' « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence ». La Salonenque une variété parfaitement adaptée aux terrains calcaires, caillouteux et peu profonds, ainsi qu'à la sécheresse estivale et au vent. Les fruits sont mûrs très tôt et le rendement en huile est très élevé ; ils sont également utilisés en appellation d'origine « olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence ». L'Aglandau ou « Berrugnette », plus sensible à la sécheresse que la Salonenque, s'est imposée grâce à sa résistance au froid et au vent, à sa maturité tardive adaptée au climat local, ainsi que pour la qualité de son huile riche en polyphénols. Elle est largement répandue en Provence. La Grossane apprécie les sols à bon régime hydrique présents dans l'aire géographique. Ses fruits, mûrs rapidement, sont notamment utilisés pour produire l'appellation d'origine « Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » mais entrent également traditionnellement dans l'huile d'olive. La Verdale des Bouches du Rhône est typique du département, elle s'est imposée pour sa résistance au froid et la qualité de son huile. L'assemblage variétal, dans des proportions différentes selon les habitudes des moulins, associé aux pratiques de maturation plus ou moins importante des olives avant trituration et à l'expression du terroir, est à l'origine de l'ensemble des spécificités de l' « Huile de la Vallée des Baux de Provence ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA Structure de contrôle :

~~Structure de contrôle :~~

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

~~Adresse : 138, avenue des Champs Elysées 75008 PARIS~~ Arborial - 12 rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 08 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

~~Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol~~ ~~Téléphone 254 75703~~ Paris cedex 13

Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

~~Etiquetage :~~

~~Outre les mentions obligatoires prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-32 du code de la consommation~~ 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 la Vallée des Baux-de-Provence », ~~doit comporter~~ **comporte**:

- Le nom de l'appellation « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence »,
 - **La mention « olives mûrées » quand c'est le cas, après le nom de l'appellation d'origine en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des caractères du nom de l'appellation.**
 - ~~la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou le sigle « AOC ».~~
 - **La mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP » ;**
- ~~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~~ **indications** 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 ~~fond~~ **cadre** sur lequel ils sont imprimés ~~et qu'on puisse les distinguer~~ **pour que ces indications se distinguent** nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

9) EXIGENCES NATIONALES

Décret du 27 août 1997

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A-OUTILS DE PRODUCTION		
<u>A-1 Localisation des parcelles</u>	aire de production délimitée appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
<u>A-2 Potentiel de production</u>		
Variétés principales	Salonenque Aglandau (Béruguette) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Proportion des variétés principales	50% pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 1997 60% pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine à partir de 2010 70% pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine à partir de 2020 80% pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine à partir de 2030 Deux variétés principales sont obligatoirement présentes	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Variétés secondaires	Picholine et variétés locales diverses variétés locales : 10% max pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant de l'appellation.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
variétés pollinisatrices	5% maximum du nombre de pieds du verger considéré répartition harmonieuse	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
<u>A-3 Conduite du verger</u> Densité de plantation	24 m ² mini par pied 4 m mini entre les pieds	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
<u>A-4 Localisation des moulins</u>	aire de production délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
<u>A-5 Matériel d'extraction</u>	Extraction par procédés mécaniques	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel

B-CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION

<u>B-1 Rendement en olives</u>	6 t / ha max, et jusqu'à 8 t / ha en cas de situation climatique exceptionnelle 10 t/ha quelle que soit la destination des olives	contrôle documentaire
<u>B-2 Récolte des olives</u> Délai de livraison au moulin	Au maximum, 2 quatre jours après la récolte	contrôle documentaire
<u>B-3 Mise en œuvre des olives</u> Etat sanitaire	Olives mises en œuvre saines 10 p.100 max d'olives véreuses ou brunies	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire
Durée de conservation des olives	Max. 6 jours	contrôle documentaire
Délai de mise en œuvre	Max. 7 jours entre la cueillette et la mise en œuvre Moins de 3 jours entre la récolte et la trituration ou étape de fermentation volontaire entre la récolte et la trituration de 3 à 10 jours pour l'huile d'olive extraite d'olives mûres.	contrôle documentaire
<u>B-4 Assemblage</u>	Huile issue d'assemblage des variétés autorisées au moins deux variétés principales. Pas d'huile monovariétale	contrôle documentaire
<u>B-5 Extraction</u> Température	Pas d'échauffement de la pâte à plus de 27°C, en tous points de la chaîne de transformation ou 35 °C pour l'huile d'olive extraite d'olives mûres	Mesure
adjuvants	Eau uniquement	Contrôle visuel
<u>B-6 Traitement des olives au moulin</u>	Uniquement lavage, broyage, malaxage, décantation, centrifugation et filtration	Contrôle visuel

C-CONTRÔLES DU PRODUIT

<u>C-1 Normes analytiques</u> Acide oléique indice de peroxyde	max 0,8 g/100 g d'huile max 1,5 g pour 100 g d'huile en huile vierge d'olive suivie de la mention « olives mûres » max 20 16 meq/kg d'huile	Contrôle analytique
<u>C-2 caractéristiques sensorielles</u>	Descriptif produit	contrôle organoleptique