

DOCUMENT UNIQUE

« Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence.»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.6. – « fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés ».

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les « Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence » désignent les olives vertes cassées de bouche. Elles proviennent exclusivement des variétés Salonenque ou Aglandau (également dénommée « Bérugette »). Le mélange variétal n'est pas admis lors de la commercialisation. Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes avec un maximum de 5% de fruits dont le calibre correspond à plus de 42 fruits à l'hectogramme, et un maximum de 5% de fruits dont le calibre correspond à moins de 20 fruits à l'hectogramme. Les olives sont cassées, entières et non tailladées. Il est toutefois admis un maximum de 5% d'olives non cassées et de 5% d'olives éclatées. Ce sont des olives vertes aromatisées au fenouil (*Foeniculum vulgare* var.). Les olives sont fermes en bouche et présentent un goût prononcé de fenouil qui ne doit pas être couvert par le goût salé. Une légère amertume peut être présente. L' « Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence » ne présente aucun goût de fermenté, de savon (sodé) ou de bois.

Elles sont présentées à la vente dans une saumure claire ou légèrement trouble mais non rouge, contenant des morceaux de branche de fenouil.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» proviennent d'olives issues des variétés Salonenque et Aglandau. Elles sont aromatisées au fenouil (*Foeniculum vulgare* var.) à partir de la partie végétative et des graines de la plante. Un extrait de fenouil du commerce, une décoction ou une infusion de fenouil, réalisées par l'opérateur, peuvent être ajoutés.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des opérations, depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration des olives cassées, est réalisé au sein de l'aire géographique définie.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Lorsque le produit est pasteurisé, la pasteurisation est réalisée à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine afin de s'assurer de la conformité du produit avec le descriptif prévu au point 2 du cahier des charges avant la première commercialisation des olives en appellation d'origine. Les opérateurs appliquent une valeur pasteurisatrice maximale de 2000 secondes (à une température théorique de 70 °C). En effet, l'objectif est d'éviter une cuisson excessive des olives destinée à rattraper un produit mal préparé mais qui risquerait de ramollir les olives et de modifier leur couleur, passant du vert franc à la couleur marron. La procédure de contrôle prévoit en conséquence un contrôle renforcé de la pasteurisation par la vérification régulière des enregistrements des appareils pasteurisateurs ainsi que par le contrôle des caractéristiques du produit après pasteurisation.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine « Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence » comporte :

- Le nom de l'appellation d'origine « Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence »,
- La mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP » ;

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

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes, du département des Bouches-du-Rhône :

Communes incluses en totalité : Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, 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.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

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.

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.

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 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.

Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence. 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, dont la Salonenque, autrefois nommée « Plant de Salon » et la Béruguette anciennement nommée « Aglandau » ou « Blanquette ». Ce sont ces deux variétés anciennes et traditionnelles qui sont les seules variétés autorisées et utilisées pour la production de l'appellation d'origine « Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence ».

Cette richesse a fait de la vallée des Baux-de-Provence l'un des terroirs les plus riches en préparation d'olives. Les coutumes séculaires ont toujours permis de consommer des olives vertes cassées, des olives noires entières. La production d'olives vertes cassées est une production que l'on trouve presque exclusivement

dans la vallée des Baux-de-Provence. La récolte des olives destinées à ce mode de préparation ouvre chaque année fin août la campagne oléicole dans la vallée des Baux-de-Provence. L'originalité de cette production provient essentiellement du « cassage » des olives qui, aujourd'hui mécanisé, a longtemps été manuel, donnant lieu à une activité traditionnelle dans cette région. La méthode d'élaboration est simple et traditionnelle : après cassage, les olives sont mises à macérer dans une solution alcaline jusqu'à désamérisation partielle. La solution alcaline est ensuite remplacée par de l'eau pure dans laquelle les olives séjournent au minimum trente-six heures, avec changement régulier de l'eau. Les olives sont stockées en saumure à une densité comprise entre 1036 et 1050. Seuls les acides citriques et lactiques sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure.

Les « olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence » sont des olives de bouche dont la spécificité est liée :

- à leur caractère d'olives vertes « cassées ». Le cassage est réalisé mécaniquement sur des fruits entiers frais ;
- à l'utilisation exclusive des variétés Salonenque ou Aglandau ;
- à leur goût prononcé de fenouil dû à l'utilisation exclusive de cet aromate pour les parfumer ;
- à la présence de morceaux de branche de fenouil dans la saumure ;
- à leur fermeté en bouche ;
- à leur calibre minimum correspondant à un maximum de 35 fruits à l'hectogramme ;

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 les « Olives cassées 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; ils sont également utilisés en appellation d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence ». L'Aglandau, plus sensible à la sécheresse que la Salonenque, s'est imposée grâce à sa résistance au froid et au vent, à sa maturité plus tardive adaptée au climat local. Elle est largement répandue en Provence. Le fenouil sauvage est largement répandu dans la Vallée des Baux de Provence. Sa floraison intervenant en été, il est en graines au moment de la récolte des Salonenques, entrant ainsi traditionnellement dans la préparation des olives cassées, leurs arômes se mariant harmonieusement. La méthode simple et traditionnelle d'élaboration des olives préserve les arômes caractéristiques et la fermeté de ce fruit.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)