

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Huile d'olive d'Aix-en-Provence”

N° CE: [réservé CE]

[Cocher la case appropriée] IGP × AOP

1. Dénomination [de l'AOP] :

“Huile d'olive d'Aix en Provence”

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3. 1.Type de produit

Classe 1-5 -- Huile d'olive

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

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » présente un nez caractérisé par l'herbe fraîche, l'artichaut cru et parfois des notes vanillées. En bouche, l'herbe fraîche et/ou l'artichaut cru sont aussi présents, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges. En fin de bouche, le poivré peut être présent. Avant la première commercialisation, le piquant (dénommé aussi « ardençe » au sens du présent document unique) et l'amertume varient de 1 à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) dans les quatre premiers mois après trituration, puis s'atténuent progressivement pour se situer entre 1 et 3 à l'issue de cette période. L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûrées » présente un nez assez intense, dominé par des sensations de pain grillé, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. En bouche, le pain au levain, l'olive noire, le cacao et l'artichaut cuit sont les arômes dominants. Cette huile est également caractérisée par une quasi-absence d'amertume et d'ardence. L'amertume et l'ardence sont inférieures ou égales à 2 sur l'échelle organoleptique du COI dans les quatre premiers mois après trituration puis s'atténuent progressivement pour rester inférieures à 1 à l'issue de cette période. L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », suivie ou non de la mention « olives mûrées », est une huile d'olive à l'onctuosité élevée.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde doit être inférieur ou égal à 15 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4 .Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

3.5 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 de l'huile d'olive est réalisé au sein de l'aire géographique définie.

3.6 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

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 « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » comporte les indications suivantes :

-le nom de l'appellation « Huile d'olive d'Aix- en-Provence », suivie selon le cas, de la mention « olives mûres » le cas échéant, immédiatement après le nom de l'appellation en caractères de dimensions au moins égale à la moitié des caractères du nom de l'appellation, et la mention « appellation d'origine protégée ».

Ces mentions 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 afin que ces mentions se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins ;

-le symbole AOP de l'Union européenne.

4. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est située à l'intérieur des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône :

-les communes suivantes, comprises en totalité:

Alleins, Aubagne, Cabriès, Cuges-les-Pins, Gémenos, Lambesc, Les Pennes-Mirabeau, Rognac, Rognes, Roquefort-la-Bédoule, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Mitre-les-Remparts, Vernègues, Vitrolles.

- les communes suivantes, comprises en partie :

Berre-l'Etang, Grans, Istres, Marseille, Martigues, Miramas, Le Puy-Sainte-Réparate, Port-de-Bouc, Saint-Estève-Janson, Salon-de-Provence.

- la totalité des communes des cantons d'Aix-en-Provence Nord-Est, Aix-en-Provence Sud-Ouest, Aix-en-Provence Centre, Allauch, Châteauneuf-Côte-Bleue (à l'exception de la commune de Châteauneuf-les-Martigues, prise en partie), Gardanne, Roquevaire, Trets, Pélissanne.

Département du Var :

- la totalité des communes suivantes : Pourcieux, Pourrières, Saint-Zacharie.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie. Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive INSPIRE.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l' « Huile d'olive d'Aix en Provence » est caractérisée par les éléments suivants :

- une unité géographique : la basse Provence sud orientale,
- une aire marquée par le climat provençal (étés secs et chauds mais aussi par des températures nocturnes hivernales parfois basses) où la présence de l'olivier est historique et pérenne. La présence de l'olivier dans cette région est très ancienne. Les plus antiques huileries découvertes l'ont été dans l'Ile de Martigues et datent du IV^{ème} siècle avant Jésus-Christ. La culture d'oliviers reste donc un des éléments marquant du paysage traditionnel de la région d'Aix-en-Provence.
- l'altitude est aussi un facteur limitant : les oliviers montent jusqu'à 800 mètres maximum en exposition favorable et 500 mètres en ubac.
- le verger est caractérisé par trois variétés dominantes et ancestrales :
 - l'aglandau est la variété la plus répandue et marque toutes les oliveraies de l'aire d'appellation ;
 - la salonenque qui se trouve dans tous les secteurs de l'aire géographique est présente davantage dans la portion occidentale où, associée à l'aglandau, elles représentent 80% à 90 % du potentiel oléicole ;
 - la cayanne marque principalement les vergers de la vallée de l'Huveaune ;
- la production de ces vergers est principalement orientée vers la production d'huile d'olive. Dans le pays d'Aix en Provence, la récolte des olives s'effectue avant maturité complète quand les olives sont dites « tournantes », elle débute généralement fin octobre et se termine fin décembre.

5.2. Spécificité du produit

La caractéristique majeure de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est basée sur le mélange des variétés locales dont les principales sont l'aglandau, la salonenque et la cayanne.

Combinée aux usages d'élaboration de l'huile qui font intervenir ou non une maturation des olives avant trituration, elle confère à « l'huile d'olive d'Aix-en-Provence » les spécificités suivantes :

- l'huile issue d'olives fraîchement triturées est caractérisée principalement par les arômes d'herbe fraîche, et d'artichaut cru. En fin de bouche, le poivré peut être présent. L'ardence et l'amertume sont présentes et plus ou moins prononcées ;
- l'huile issue d'olives « mûrées » est caractérisée par un nez assez intense, et des arômes de pain grillé, pain au levain, d'olive noire et d'artichaut cuit complétés parfois par des notes de cacao ou de vanille. La quasi absence d'ardence et d'amertume est également caractéristique. Le délai de conservation supplémentaire des olives avant trituration apporte une légère fermentation anaérobie des olives, permettant ainsi de produire une huile au profil aromatique plus large, aux arômes très complexes et très intenses.

Les documents historiques montrent que « l'huile d'olive d'Aix-en-Provence » a de tout temps été fort prisée. D'après l'Abbé COUTURE, curé de Miramas, dans son ouvrage « Traité de l'olivier » (éd. A. DAVID, 1786), cette huile est : « la plus délicate, la plus estimée, la plus parfaite, la plus recherchée, la meilleure qu'on vende dans les quatre parties du monde ». C'est au cours du XVIIe siècle que la production d'huile d'olive a pris son essor. Malgré la profonde mutation des campagnes au long du XIXe siècle, Aix-en-Provence n'en resta pas moins un des hauts lieux de l'oléiculture méditerranéenne. On assista ces dernières années à une renaissance de la culture oléicole en de nombreux lieux du « Pays d'Aix ». La production d'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » a doublé en l'espace de dix ans et se maintient depuis. Les médailles gagnées au concours général agricole annuel à Paris, continuent de témoigner de la qualité et de la notoriété de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Le pays d'Aix se caractérise par des sols carbonatés et souvent riches en cailloutis, qui se sont formés sur les collines calcaires et marneuses au rythme de l'érosion et du colluvionnement et qui forment un terroir de prédilection pour la production d'olives.

Il est caractérisé par un climat méditerranéen. Le peuplement variétal de la région est particulièrement adapté au climat et à la nature des sols.

Les hommes ont su tout au long des siècles passés, préserver les variétés anciennes, dont la notoriété n'est plus à prouver, et préserver les techniques d'élaboration de l'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » qui ont permis à ce produit de conserver toute sa typicité et son originalité. Cette huile tire sa spécificité de l'assemblage de variétés d'olives traditionnelles à cette région en parfaite adéquation avec ce terroir, et des usages de transformation qui font intervenir ou non la maturation préalable des olives avant trituration.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)