

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 21/11/2013.

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]

IGP AOP

1. DENOMINATION 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 DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.5 « huiles et matières grasses »

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

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 21/11/2013.

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 doit 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 mûrées » 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.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 21/11/2013.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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'AIRES GEOGRAPHIQUE

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 :

Les facteurs naturels :

- une unité géographique : la basse Provence calcaire sud orientale,
- une aire marquée par le climat provençal aux étés secs et chauds mais aussi aux températures nocturnes hivernales parfois basses ;
- des précipitations de l'ordre de 600 à 700 mm par an qui tombent fréquemment sous forme de violentes averses, mais limitées dans le temps, autour de 70 jours/an ;
- un ensoleillement important autour de 2700 heures de soleil/an en moyenne ;
- la présence de vents d'ouest et de nord-ouest, fréquents et forts, que sont le Mistral et la Tramontane ;
- un relief fait de collines et de chaînons calcaires pouvant culminer à plus de 1000 mètres d'altitude ;
- des sols carbonatés souvent riches en cailloutis, drainants, au pH oscillant entre 8.1 et 8.3 et avec une part de calcaire total entre 20 et 38 %.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 21/11/2013.

Les facteurs humains :

- les hommes cultivent l'olivier et produisent de l'huile d'olive dans ce secteur depuis des temps immémoriaux. Les plus antiques huileries découvertes dans l'aire géographique datent du IV^{ème} siècle avant Jésus-Christ ;
- les variétés sélectionnées au fil des siècles sont principalement l'aglandau, la salonenque et la cayanne ;
- les formes rondes et basses des oliviers que l'on observe dans le paysage sont un trait commun de l'oliveraie du secteur d'Aix-en-Provence et permettent une conduite en verger piéton ou semi-piéton ;
- la taille des oliviers est régulière, au moins une fois tous les deux ans ;
- la cueillette des olives se déroule traditionnellement de fin octobre à fin décembre. Les olives sont récoltées « tournantes », c'est-à-dire avant complète maturité ;
- deux savoir-faire d'élaboration de l'huile d'olive sont traditionnellement présents : l'un basé sur le travail de l'olive fraîchement récoltée (environ 70 % des volumes d'huile produits) et l'autre, sur celui de l'olive préalablement maturée (environ 30 % des volumes d'huile produits) quelques jours avant trituration. Avant 1950 environ, le matériel d'extraction utilisé et les capacités limitées de production des moulins imposaient aux mouliniers, au cours de la saison, de stocker les olives quelques jours avant de pouvoir les triturer. Le développement, après 1950, des presses modernes a permis de s'affranchir de cette étape préalable de maturation des olives. Les mouliniers d'Aix-en-Provence ont toutefois conservé l'habitude de laisser mûrir les olives quelques jours avant trituration pour une partie des volumes produits, le produit résultant de cette pratique étant de tout temps recherché.

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 « maturées » est caractérisée par un nez assez intense, et des arômes de pain grillé, pain au levain, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. La quasi absence d'ardence et d'amertume est également caractéristique.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 21/11/2013.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les sols majoritairement calcaires, drainants sur les terrasses des collines et chaînons calcaires de l'aire géographique, les températures globalement clémentes et la pluviométrie suffisante constituent des conditions favorables à la production d'une olive de qualité, à l'origine du développement de l'oléiculture sur le secteur d'Aix-en-Provence depuis plusieurs siècles. La présence fréquente de vents forts et l'ensoleillement important offrent également de bonnes conditions sanitaires en favorisant l'évaporation des eaux de pluies et permet à l'olivier de s'insinuer jusqu'à 800 m d'altitude en exposition favorable. Le vent impose aussi aux hommes une maîtrise du port bas des arbres et des tailles régulières qui caractérisent le paysage oléicole de l'aire géographique. La continentalité de l'aire géographique implique une amplitude thermique qui peut occasionner des gels en hiver. Les hommes ont sélectionné au fil des siècles les variétés les plus résistantes au gel et les plus adaptées au mode de culture en verger piéton comme l'aglandau, la salonenque et la cayanne. Ces trois variétés principales constituent des variétés de choix pour la production d'huile. La salonenque et la cayanne permettent d'ôter le côté agressif en bouche de l'aglandau en début de saison. Les conditions climatiques de l'aire géographique ont également conduit les hommes à récolter de fin octobre à fin décembre des olives avant complète maturité, c'est-à-dire « tournantes ». La conjugaison des variétés, de l'époque de récolte et des usages de trituration rapide ou après maturation préalable des olives, est à l'origine des spécificités de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » : ses arômes mais aussi son ardeur et son amertume modérées à quasi-absentes. Le délai de conservation supplémentaire des olives avant trituration apporte une légère fermentation anaérobie des olives, permettant ainsi de produire une huile à l'ardeur et à l'amertume quasi-absentes, au profil aromatique plus large, aux arômes très complexes et très intenses. La trituration rapide des olives après récolte conserve l'ardeur et l'amertume de l'huile et des arômes plus végétaux.

Les spécificités de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » sont à l'origine de l'acquisition de sa notoriété. 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 ».

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

...
