

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » 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 DE NÎMES »

N° CE: [réservé CE]

IGP  AOP

### 1. DENOMINATION DE L'AOP

“Huile d'olive de Nîmes”

### 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

Les caractéristiques de l' « Huile d'Olive de Nîmes » sont essentiellement liées à la présence majoritaire de la variété Picholine dans l'huile :

- au nez, des sensations végétales se démarquent, avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate ;

- en bouche, le fruité est caractérisé majoritairement par l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complété éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme.

L'amertume varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

Le piquant varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

La teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

L'indice de peroxyde doit être inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1kg d'huile d'olive, au stade de la première mise en marché.

---

\* 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 de Nîmes » 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.

### **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**

Les opérations relatives à la production de la matière première et à la transformation doivent être réalisées 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 de Nîmes » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation : « Huile d'olive de Nîmes », la mention « appellation d'origine protégée ». Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de production de l'« Huile d'olive de Nîmes » couvre la zone oléicole gardoise et la partie Est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne Cévenole, et la Camargue.

Ses limites naturelles sont à l'Est un fleuve, le Rhône, et au Sud la région de la Camargue. Au Nord, la limite est climatique, elle correspond à la limite d'implantation de la culture de la Picholine ; au Nord-est, elle suit la limite départementale du Gard (massifs de garrigues, d'une altitude supérieure à 300 mètres). A l'Ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, Pic St Loup, le Lez qui correspond à des lignes de crêtes boisées.

L'aire de production s'étend sur 223 communes, dont 183 dans le Gard et 40 dans l'Hérault.

Les olives sont récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des cantons et communes suivants :

#### **Département du Gard :**

**La totalité des communes des cantons de :** Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » 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 communes des cantons de :** Anduze (à l'exception des communes de : Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (à l'exception des communes de : Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (à l'exception des communes de : Aimargues, le Cailar), Sauve (à l'exception de la commune de Fressac), Uzès (à l'exception de la commune de La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (à l'exception de la commune de Brouzet-les-Alès).

**Les communes suivantes :** Alès ; Allègre-les-Fumades en partie ; Aubord ; Beaucaire en partie ; Bellegarde en partie ; Belvezet ; Bernis ; Bouquet ; Conqueyrac ; Fons-sur-Lussan ; Fontarèches ; Générac ; oudargues en partie ; Jonquières-Saint-Vincent ; La Bruguière ; La Cadière-et-Cambo ; Lussan ; Méjannes-les-Alès ; Mons ; Rochefort-du-Gard ; Saint-Christol-Les-Alès ; Saint-Gilles en partie ; Saint-Hilaire-de-Brethmas ; Saint-Hippolyte-du-Fort ; Saint-Laurent-la-Vernède ; Saint-Privat-des-Vieux ; Saze ; Vallérargues ; Vauvert en partie ; Verfeuil en partie.

#### **Département de l'Hérault :**

**Les communes des cantons de :** Castries (à l'exception de la commune de Jacou) ; Claret ((à l'exception de la commune de Ferrières-les-Verrerie) ; Lunel (à l'exception des communes de Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan) ;

**Les communes suivantes :** Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues

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**

Les vergers d'oliviers traditionnels présentent des caractéristiques d'implantation qui sont le fruit d'une interaction entre le savoir-faire de l'homme, les variétés présentes, et l'écosystème environnant.

Les oliviers de l'aire géographique sont soumis à un régime de précipitation compris entre 700 et 1000 mm, principalement sous forme de violentes averses au printemps et à l'automne. Hormis quelques vergers sur la bordure cévenole et des vergers plus récents sur la Costière, les oliviers sont implantés sur des sols majoritairement calcaires permettant un drainage nécessaire à la survie des arbres, mais sans être non plus des sols d'une grande valeur agronomique, ceux-ci étant réservés à d'autres cultures plus lucratives.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » 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.

L'aire géographique est une zone soumise à des vents fréquents, parfois violents, et peut souffrir d'hivers rudes. Dans ces conditions, la variété majoritaire est la Picholine, relativement résistante au froid et dont le fruit ne tombe pas facilement, même à maturité. De plus, il faut noter que les oliviers, Picholiniers ou variétés locales, sont conduits relativement bas pour ne pas être fragilisés par les bourrasques.

Les vergers sont localisés sur des coteaux de préférence orientés au sud, et sur des zones peu gélives (bas fonds et plaines fermées où les brouillards stagnent sont proscrits).

Enfin, l'implantation des oliviers est soumise à une altitude maximale, en particulier la variété Picholine dont la maturité tardive des fruits accroît le risque de gel et par la même compromet la production d'huile. Les Picholiniers sont donc généralement limités à 350 mètres et la récolte est précoce.

Le savoir-faire des oléiculteurs s'exprime par le choix des secteurs les plus favorables à une production oléicole de qualité (exposition, altitude), par une conduite de vergers traditionnellement bas et par une récolte des olives qui débute tôt, lorsqu'elles sont juste à maturité (au moins 10% d'olives tournantes).

Les olives sont livrées et transformées rapidement, avec une proportion minimale de 70% d'olives de variété Picholine.

## **5.2. Spécificité du produit**

La spécificité de l'« Huile d'olive de Nîmes » s'appuie sur la variété Picholine, qui confère à l'huile des caractéristiques particulières : au nez, des sensations végétales se démarquent, avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate ; en bouche, le fruité est caractérisé par l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complétés éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme.

L'« Huile d'olive de Nîmes » se caractérise par une amertume et un piquant relativement marqués.

Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

## **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)**

C'est une huile majoritairement produite avec la variété Picholine, privilégiée en raison de sa rusticité, laquelle lui a permis s'adapter parfaitement aux conditions pédoclimatiques. Cette variété montre une certaine résistance au froid hivernal et ses fruits résistent aux vents violents d'automne.

De plus, le fait que cette variété puisse être utilisée tant pour la production d'huile que d'olive de bouche a accru son intérêt auprès des producteurs.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » 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.

Si les qualités gustatives du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion mondiale de la Picholine, il convient de rappeler que cette variété est originaire de l'aire, issue de la sélection à partir de la variété du Plant de Collias, commune de l'aire géographique. Ceci explique pourquoi cette variété est particulièrement adaptée aux caractéristiques de l'aire géographique et présente majoritairement dans l'« Huile d'olive de Nîmes ».

La combinaison des éléments du milieu et des pratiques (notamment la maturité des olives mises en œuvre et la proportion minimale de Picholine dans l'huile) fait de l'« Huile d'olive de Nîmes » un produit singulier et original, bien valorisé sur le plan commercial.

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

...

---