

## **DOCUMENT UNIQUE**

«LUCQUES DU LANGUEDOC»

N° UE:

**AOP (☒)**

**IGP ( )**

**1. DENOMINATION(S) DE L'AOP**

«LUCQUES DU LANGUEDOC»

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe XI]**

Classe 1.6.

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

L'olive « Lucques du Languedoc » est une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. Elle est désamérisée avec une solution alcaline et est commercialisée en saumure réfrigérée ou pasteurisée.

Au niveau visuel, le fruit et le noyau sont caractéristiques: le fruit est de couleur verte, la forme est asymétrique, en croissant. La chair est de couleur claire. Le noyau est en forme de croissant de lune.

L'épiderme est mince, non ridé. Il peut être légèrement bosselé.

Les calibres autorisés sont d'au maximum 37 fruits au 100 grammes.

Au niveau gustatif, la « Lucques du Languedoc » se caractérise par :

- une texture particulière: selon la méthode d'analyse sensorielle du Conseil Oléicole International, une fermeté  $\geq 2.5$  sur 10, une fibrosité  $\leq 3.5$  sur 10 et un croquant  $\geq 2$  sur 10 ;
- une perception de l'amertume et de l'acidité légère ou absente ;
- des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé ;
- une perception moyenne du salé.

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

Sans objet

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

La récolte, la transformation, et, le cas échéant, la pasteurisation, doivent avoir lieu dans l'aire géographique. En effet, la Lucques du Languedoc est un produit fragile, sensible à la manipulation : elle doit donc être mise en saumure puis éventuellement

pasteurisée au plus proche du lieu de récolte. L'obligation de la réalisation de la pasteurisation dans la zone se justifie par ailleurs par la connaissance acquise par les opérateurs des qualités organoleptiques du produit et de leur fragilité. Ainsi, sous la maîtrise des opérateurs de la filière, les caractéristiques du produit sont préservées, y compris après pasteurisation. De plus, afin de limiter l'impact de la pasteurisation sur la qualité du produit, la réalisation de cette étape dans l'aire permet une mise en œuvre rapide des contrôles sur le produit. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

### **3.5. 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 « Lucques du Languedoc » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Lucques du Languedoc » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de la Lucques du Languedoc s'étend sur une partie des départements de l'Aude et de l'Hérault. C'est un secteur de collines en parallèle de la plaine littorale. Zone essentiellement calcaire, les terrains sont filtrants et peu hydromorphes, favorables au Lucquier.

Département de l'Aude : **68 communes**

Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Canet, Caunes-Minervois, Coursan, Cruscades, Cuxac-d'Aude, Fleury, Floure, Ginestas, Gruissan, Homps, Laure-Minervois, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Moussan, Narbonne, Névian, Ornaisons, Ouveillan, La Palme, Paraza, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyriac-Minervois, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puichéric, Raissac-d'Aude, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rustiques, Sainte-Valière, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Frichoux, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salles-d'Aude, Sigean, Tourouzelle, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villegly, Villeneuve-Minervois, Vinassan

Département de l'Hérault : **224 communes**

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb,

Bouzigues, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojous, Caux, Cazedarnes, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cessero, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Gigan, Gignac, Grabels, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Magalas, Maraussen, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pierrerie, Pignan, Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Salasc, Saussen, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvevette, Villespassans, Villeveyrac.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

### **Spécificité de l'aire géographique :**

#### **Les facteurs naturels :**

Les spécificités de l'aire géographique de la « Lucques du Languedoc », ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord par la montagne, reposent sur :

- Une altitude moyenne et des sols spécifiques : Amphithéâtre formé par une ligne collinaire, ouvert sur la Méditerranée, c'est une zone essentiellement calcaire, les terrains sont filtrants et peu hydromorphes, favorables au Lucquier.

La « Lucques du Languedoc » est cultivée à des altitudes n'excédant pas 400 m plutôt en façade sud bien ensoleillée de pente modérée ou éventuellement en façade nord à condition que le sol soit très favorable, ou encore sur des vieux vergers en banquettes bien exposés.

- Un climat méditerranéen : Au faible nombre de jours de pluie correspond un ensoleillement important qui oscille entre 2500 et 2900 heures de soleil par an. La combinaison de ces deux facteurs, auxquels s'ajoute un vent favorable au printemps, correspond à des conditions climatiques qui favorisent la pollinisation de la variété Lucques. En effet, sa floraison est parmi les plus précoces et sa pollinisation a lieu courant mai avec près de 15 jours d'avance sur d'autres variétés.

### **Les facteurs humains :**

L'origine géographique de la Lucques du Languedoc se situe au débouché des gorges de l'Hérault. C'est le berceau historique de la variété Lucques et de la confiserie d'olive verte en Languedoc.

La variété Lucques est plus exigeante que les autres variétés locales en matière de température (la variété résiste mal aux froid), de vent, de pollinisation (l'arbre n'est pas auto fertile et nécessite une pollinisation externe).

En dépit des particularités culturelles, la qualité des produits obtenus, l'attachement des paysans à cet arbre et à son fruit, puis plus tard la rémunération des olives exportées ont été suffisantes pour développer localement la culture de la variété, sans permettre son extension dans d'autres régions de France.

Traditionnellement ramassée verte car plus facile à conserver que l'olive noire, la « Lucques du Languedoc » a un épiderme très fin qui nécessite du soin à la récolte (manuelle) comme à la transformation (immersion longue dans la soude, rinçage et mise en saumure en évitant les chocs, selon la méthode dite de la « fermentation lactique réduite »). Cette parfaite maîtrise a été acquise au fil du temps par les confiseurs du Languedoc et confère à cette olive ce caractère identitaire.

### **Spécificité du produit :**

L'olive « Lucques du Languedoc » est une olive de bouche verte, entière. Chaque lot d'olive est calibré et est homogène en calibre et en couleur.

Au niveau gustatif la « Lucques du Languedoc » se caractérise par une texture particulière : l'olive est ferme, sans être craquante. Elle est peu fibreuse. Des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé, la caractérise, avec une perception moyenne du salé.

Par ailleurs, la « Lucques du Languedoc » se différencie des autres olives par le fait qu'elle est de forme asymétrique et son noyau est en forme de croissant de lune.

### **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :**

C'est dans son aire géographique aux caractéristiques naturelles bien particulières que la « Lucques du Languedoc » trouve depuis des siècles les conditions idéales qui ont favorisé naturellement sa spécialisation dans le Languedoc.

En effet pour que la « Lucques du Languedoc » s'épanouisse l'olivier doit disposer préférentiellement de conditions climatiques spécifiques : dans le Languedoc, se

combinent deux phénomènes favorables au printemps : le Mistral qui souffle en provenance du Nord-est et la Tramontane qui souffle du Nord-ouest.

Ces deux vents combinés permettent de faire face avec succès à la période délicate de pollinisation extrêmement courte (pollinisation anémophile de 2 à 3 jours). Cette variété est donc particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques de l'aire géographique.

Ces conditions naturelles spécifiques, couplées aux savoirs faire des oléiculteurs, confèrent à la Lucques du Languedoc ses qualités : ainsi la taille régulière des arbres permet une récolte de fruits aux calibres adaptés à la confiserie. Par ailleurs, la récolte manuelle de la Lucques verte permet de garder l'intégrité de cette olive à l'épiderme fin et fragile. Enfin, les olives sont désamérisées avec une solution alcaline, selon la méthode dite « fermentation lactique réduite », dont la densité et la durée d'immersion va varier en fonction des olives présentes. De même à la mise en saumure, il est porté une attention particulière à la concentration en sel pour préserver le goût caractéristique de la Lucques du Languedoc.

Cette transformation des olives, professionnalisée au fil des années permet d'obtenir des olives à la texture et aux arômes caractéristiques.

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

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