

DOCUMENT UNIQUE

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

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

« Olives noires de Nyons »

1 - Dénomination de l'I.G.P.

« Olives noires de Nyons ».

2 - État membre ou pays tiers

France

3 - Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 - Type de produit

Les olives noires de Nyons font partie des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine énumérés à l'annexe I du Traité, classe 1.6 - fruits transformés.

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

Les « Olives noires de Nyons » sont des olives récoltées mûres et présentant une teinte caractéristique « bure de moine », c'est-à-dire marron plus ou moins foncé. Elles sont finement ridées. Ce sont des fruits moyens à gros, présentant une base large avec une dépression pédonculaire profonde et un sommet arrondi.

Elles présentent un noyau gros à très gros, de forme ovoïde à base élargie et nettement mucronée. Leur chair est fine, onctueuse, parfumée, et se détache bien du noyau. Elles présentent des arômes fruités, d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ces arômes se développant différemment suivant le mode de préparation).

Le calibre minimal des olives est de 14 millimètres. Toutefois la présence d'olives de calibre compris entre 13 et 14 millimètres est tolérée dans la limite maximale de 5%. Les olives noires de Nyons sont présentées en lots de calibre homogène, c'est-à-dire contenant au maximum deux classes de calibre successives : classe seconde ou 2 (14 à 16 mm de diamètre), classe première ou 1 (16 à 18 mm de diamètre), classe extra (diamètre de 18 mm et plus). Les olives peuvent être présentées avec ou sans pédoncules.

Les olives sont préparées selon l'une des méthodes suivantes :

- préparation au naturel: les olives sont conservées sans aucun additif, sauf éventuellement du chlorure de sodium, dans un récipient hermétiquement clos;
- préparation en saumure: les olives sont conservées dans une saumure pendant une période minimale de trois mois;
- olives piquées au sel fin: les olives fraîchement récoltées sont piquées et saupoudrées de sel marin.

3.3 - Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Seuls des fruits murs de la variété Tanche sont utilisés.

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

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à la préparation des olives doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

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

Néant

3.7- Règles spécifiques d'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage des olives, l'étiquetage des « olives noires de Nyons » comporte :

- la mention « Olives noires de Nyons », la mention « appellation d'origine protégée » ou « A.O.P. ». Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette.
- le logo européen A.O.P.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications et dessins.

4 - Délimitation de l'aire géographique.

L'aire géographique de production est située :

- au nord du Mont Ventoux dans une région qualifiée de Préalpes sèches ;
- au sud des contreforts qui s'adosent au massif Alpin et s'élèvent de 1000m à 1300m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral ;
- à l'est de la vallée du Rhône.

Elle est constituée du territoire des 53 communes suivantes des départements de la Drôme et du Vaucluse :

- Département de la Drôme :

Canton de Nyons : Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.

Canton de Buis-les-Baronnies : Beauvoisin, Benivay-sur-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.

Canton de Rémuzat : Montréal-Les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix.

Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux : Tulette.

- Département de Vaucluse :

Canton de Malaucène : Brantes, Entrechaux, Malaucène (Section AI).

Canton de Vaison-la-Romaine : Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puyméras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malgarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.
Canton de Valréas : Valréas et Visan.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1 - Spécificité de l'aire géographique.

Facteurs naturels

Le verger Nyonsais et des Baronnies est le verger le plus septentrional de France, puisque situé au 44^{ème} parallèle Nord. Au delà, les températures automnales et hivernales ne permettent plus une maturation correcte des fruits.

Cette situation géographique limite pour une culture méditerranéenne, expose l'oliveraie aux risques de gel. Néanmoins sa localisation au sein d'une sorte de cuvette naturelle protège les arbres des vents violents (mistral) et du froid. Nyons est d'ailleurs qualifié de « petit Nice » au regard de la durée d'insolation (2500 heures par an), de la qualité de l'air (sec et sain) et de la clémence des températures.

Les zones favorables à l'implantation des parcelles dans l'aire géographique de l'appellation d'origine sont les coteaux de piémonts, exposés sur les adrets de paysages ouverts (sans ombre portée) favorisant une aération qui élimine toute humidité stagnante, vectrice de maladies, sur des sols d'éboulis filtrants, suffisamment profonds et dans lesquels une réserve d'eau est possible.

Le climat :

Les grands gels du vingtième siècle ont détruit 80 % du verger nyonsais. Les arbres qui ont survécu à ces gels sont parfaitement adaptés à ce climat parfois rigoureux.

La présence du « Géant de Provence » (c'est-à-dire le Mont Ventoux) entre la mer et la zone de production limite les fortes pluies venant du sud et confère à cette zone le nom de Préalpes sèches. Les chaînes des collines s'élèvent de 1000 m à 1300 m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral pour limiter son intensité.

L'ensemble de ces paramètres (sècheresse et vent modéré) permet de laisser mûrir l'olive tout en limitant la chute de celle-ci.

Le climat est de type méditerranéen avec des précipitations faibles, 773 millimètres par an en moyenne entre 1961 et 1990, et ces pluies sont concentrées principalement en automne où elles représentent le tiers des précipitations sous forme d'orages. Les étés sont secs et chauds et les températures sont relativement basses en hiver avec la prédominance d'un vent du nord. Les températures minimales moyennes sont de 6.4°C avec un froid progressif puisque la température moyenne du mois de novembre est de 3.1 °C, celle du mois de décembre 0,2°C, puis -0,6°C en janvier et -0,9°C en février.

Facteurs humains

La production d'olives et d'huile d'olive dans le secteur de Nyons se perd dans la nuit du temps : les phéniciens puis les grecs enseignèrent aux habitants des bords de l'Eygues non seulement la culture de la vigne mais également celle de l'olivier.

La ville de Nyons, selon une vieille tradition, tirerait son nom d'un comptoir fondé par les grecs à Noïomagus.

Au cours des siècles, les références au commerce de l'huile et de l'olive sont très nombreuses, parfois pour servir de moyens de paiement des taxes ou dîmes. Par exemple, dans la « révision des feux » (recensement) de 1700, les gens de Buis les Baronnie se plaignent que malgré la présence de nombreux oliviers sur le territoire, ils n'ont pas suffisamment d'huile pour payer les charges.

Au début du XX^e siècle, un million d'oliviers était recensé sur le secteur.

La culture de l'olivier s'est trouvée confrontée à des nombreuses difficultés pendant le siècle dernier. Il y a d'abord eu la concurrence toujours plus vive d'autres huiles (de graines). Mais surtout, le verger a été régulièrement affecté par de fortes gelées d'hiver et notamment en 1956, année au cours de laquelle quatre-vingt pour cent des oliveraies ont été atteintes.

Ces gelées ont accéléré le processus de reconversion vers la vigne, faisant passer l'olivier du statut de culture dominante à celui de culture d'appoint.

Mais ces aléas ont incité les producteurs à s'organiser et défendre leur patrimoine, notamment avec le concours de la première « confrérie des chevaliers de l'olivier » (créée en 1964) et par l'organisation de fêtes traditionnelles (Olivades, Alicoque et fête de l'Olive piquée...).

Leurs efforts et persévérances ont permis la reconnaissance d'une appellation d'origine par jugement du tribunal de Valence en date du 24 avril 1968, puis la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée par décret du 10 janvier 1994.

5.2 - Spécificité du produit.

L'olive noire de Nyons est produite sans conservateur. Elle a un calibre minimum de 14 millimètres. Sa couleur brune « bure de moine » est caractéristique ainsi que son caractère ridé (60% des fruits au minimum).

Leur chair est fine, onctueuse, parfumée, et se détache bien du noyau. Elles présentent des arômes fruités, d'olives mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ceux-ci étant variables suivant les préparations).

Cette olive de table, qui a été la première à être reconnue en appellation d'origine contrôlée en France, est utilisée en gastronomie et est présente sur les plus grandes tables. Elle est citée comme une part du patrimoine culinaire national dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, publié par le Conseil National des Arts Culinaires pour la région Rhône alpes en 1995.

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

De longue date, le producteur du nyonsais et des Baronnie a dû adapter son oléiculture aux conditions climatiques en implantant une variété relativement résistante aux gels ménagés et en sélectionnant au sein de ce cultivar les individus les plus résistants. Son choix s'est porté sur la variété Tanche considérée comme endémique aux bassins de Nyons et des Baronnie.

Les conditions de milieux sont parfaitement adaptées aux exigences de la "Tanche", seule variété utilisée dans cette région, qui nécessite un froid hivernal pour limiter l'alternance. Cette variété d'olive, en subissant les premières atteintes du froid, se

déshydrate partiellement provoquant ainsi l'apparition de fines rides sur la peau et une teneur relativement élevée en huile. Les fruits de cette variété présentent à maturité une teinte caractéristique appelée 'bure de moine'.

Les preuves de son antériorité et de son adaptabilité au terroir existent à travers la survivance d'arbres forts anciens (certains spécimens ont environ 1000 ans). Par ailleurs, les exigences de cette variété ont limité sa diffusion en dehors de ce périmètre restreint.

Plus au nord, il n'y a plus d'olivier car les températures automnales ne permettent pas une bonne maturation des fruits et les froids hivernaux endommagent les arbres (c'est la limite de la culture de l'olivier en général).

Sous des latitudes plus clémentes (au sud), la Tanche, qui a besoin d'une certaine quantité de froid (levée du repos végétatif des bourgeons/froid de l'hiver), n'assure pas une bonne production et ses fruits ne sont plus ridés (verger conservatoire au sud de Montpellier).

A l'est de la zone, les températures automnales descendent en dessous de 10°C et les gels hivernaux sont plus fréquents. L'amplitude de variation des températures entre été et hiver est plus forte à altitudes identiques. Les températures sont insuffisantes en automne comme au printemps (climat plus continental).

A l'ouest (au-delà de Valréas), le vent engendre parfois un port de l'arbre en drapeau, la floraison est plus faible et les quantités d'olives amoindries, à cause des chutes dues au vent.

C'est la possibilité pour cette variété d'olive non seulement de croître mais aussi d'arriver à complète maturité dans cette région particulière qui confère à l'olive noire de Nyons sa spécificité et son originalité. Il y a ici, une association exclusive d'un terroir et d'une variété.

A ces facteurs, s'ajoute une volonté des hommes qui, malgré des conditions qui peuvent être qualifiées d'extrêmes pour la culture de l'olivier, ont su maintenir cette culture traditionnelle dans cette région.

Les catastrophes climatiques, tel le gel de 1956, ont bien au contraire renforcé la volonté des oléiculteurs qui ont pu obtenir la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée.

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