

- Les *ajouts en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence »,
- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CAHIER DES CHARGES de L'APPELLATION D'ORIGINE

"HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE"

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité national de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| PREAMBULE | 3 |
| SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE | 3 |
| GROUPEMENT DEMANDEUR | 3 |
| TYPE DE PRODUIT | 3 |
| 1. NOM DU PRODUIT | 3 |
| 2. DESCRIPTION DU PRODUIT | 4 |
| 3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE | 4 |
| 4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE: | 6 |
| 5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT : | 9 |
| 5.1 Variétés : | 9 |
| 5.2 Densité de plantation : | 10 |
| 5.3 Cultures intercalaires : | 10 |
| 5.4 Taille | 10 |
| 5.5 Entretien des vergers | 10 |
| 5.6 Irrigation | 10 |
| 5.7 Entrée en production des arbres | 11 |
| 5.8 Rendement | 11 |
| 5.9 Récolte | 11 |
| 5.10 Elaboration de l'huile d'olive | 12 |
| 6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE : | 12 |
| 6.1 Spécificité de l'aire | 12 |
| 6.2 Spécificité du produit | 14 |
| 6.3 Lien causal | 15 |
| 7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE : | 16 |
| 8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE : | 16 |
| 9. EXIGENCES NATIONALES | 17 |

PREAMBULE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Téléphone : (33) (0) 1 73 30 38 00

Fax : (33) (0) 1 73 30 08 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

**Nom : ~~Syndicat des Oléiculteurs des Alpes de Haute-Provence~~
Syndicat AOC Huile d'olive de Haute-Provence.**

Adresse : Chambre d'Agriculture
Avenue Charles Richard
04700 Oraison

Téléphone : (33) (0)4 92 30 57 87

Fax : (33) (0)4 92 78 70 00

Courriel : contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Composition : ~~Ce syndicat, créé le 6 janvier 1968 sous le nom initial de Syndicat Départemental des Oléiculteurs des Basses Alpes, est composé d'oléiculteurs se consacrant principalement à la profession agricole.~~

Producteurs et transformateurs.

Statut juridique : syndicat professionnel agricole régi par le code du travail

~~NOM DU PRODUIT : HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE~~

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.5. : Huile d'olive

~~DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES~~

1. NOM DU PRODUIT

« HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Huile d'olive de Haute-Provence » se caractérise par un aspect visuel jaune à reflets verts, une intensité olfactive dominée par des arômes, combinés ou seuls, d'artichaut **cru**, de pommes ~~vertes, pommes mûres~~, **de banane, de foin d'herbe fraîchement coupée, d'amande fraîche**, et sur le plan gustatif par une finesse **et des saveurs dominantes d'artichaut cru, puis des saveurs secondaires, combinées ou seules, de banane, d'herbe, de pomme, d'amande fraîche**. Avant la première commercialisation, le piquant (dénommé une « ardençe » au sens du présent cahier des charges) est supérieur ou égal à 2, ~~une bonne longueur et une légère l'amertume est~~ supérieure ou égale à 1 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

~~Il s'agit d'une huile vierge dont la teneur en L'acidité libre, exprimée en acidité acide oléique est au maximum de 4~~ **0,8** gramme pour 100 grammes **d'huile d'olive**. Au **stade de la première commercialisation**, ~~L~~ l'indice de peroxyde est limité à ~~20~~ **15** milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour ~~100 grammes~~ **1 kg** d'huile d'olive, ~~et l'indice K 270 est limité à 0,20.~~

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~L'aire géographique délimitée des olives et de leur transformation en huile d'olive ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » est située sur 82 communes du département des Alpes de Haute-Provence, 3 communes du département des Bouches-du-Rhône, 4 communes du département du Var et 6 communes du département du Vaucluse.~~

~~Cette aire est localisée dans la moyenne Vallée de Durance.~~

~~Les limites de la zone sont constituées au Nord-Ouest par la montagne de Lure, au Nord et Nord-Est par les Préalpes de Digne, à l'Est par la bordure du plateau de Valensole, au Sud par les Massifs de Haut Var, au Sud-Ouest et à l'Ouest par le synclinal de Forcalquier, l'anticlinal de Manosque et la pointe Est du Massif du Lubéron.~~

~~Les olives destinées à la production de l'huile d'olive de Haute-Provence doivent être récoltées et transformées~~ **L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :**

Département des Alpes-de-Haute-Provence :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Barras, Beynes, Bras-d'Asse, La Brillanne, Brunet, Le Castellet, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Val-Saint-Donnat, Châteauredon, Corbières, Cruis, Dauphin, Digne-les-Bains, Entrepierres, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, Limans, Lurs, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Les Mées, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Moustiers-Sainte-Marie, Niozelles, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-

Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Sainte-Tulle, Salignac, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Vachères, Valensole, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

Département des Bouches-du-Rhône :

Jouques, Saint-Paul-lès-Durance.

Département du Var :

Ginasservis, Rians, Saint-Julien, Vinon-sur-Verdon.

Département de Vaucluse :

La Bastide-des-Jourdans, Beaumont-de-Pertuis Grambois, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

*Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des vergers **parcelles identifiées**, situées dans l'aire géographique définie **ci-dessus**. ~~l'article 2 et qui font l'objet d'une procédure d'identification.~~*

*L'identification des vergers **parcelles** est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers **parcelles** ~~respectant les conditions de production définies dans le présent décret~~ fixés par le Comité national des **produits en charge des appellations agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)** dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national. ~~Ces critères sont consultables auprès des services de l'Institut national du syndicat de défense intéressé.~~*

*Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier ~~un verger~~ **une parcelle** doit en faire la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 1er octobre de l'année qui précède celle de la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les conditions de production ainsi que les critères relatifs au lieu d'implantation. **L'enregistrement vaut identification de la ou les parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.** ~~Tout verger~~ **Toute parcelle pour lequel laquelle l'engagement visé au troisième alinéa n'est pas respecté est retirée de la liste des vergers parcelles identifiées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation. La liste des vergers parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'Institut national l'INAO et du syndicat de défense intéressé du groupement intéressé.***

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE: PREUVE DE L'ORIGINE

~~La culture de l'olivier dans les Alpes de Haute-Provence est ancienne : des textes du Moyen-Age mentionnaient déjà l'existence d'une taxe à percevoir par le Comte de Provence aux péages de Digne et de Valensole sur l'huile d'olive.~~

~~Les vergers d'oliviers devinrent plus nombreux au cours du XIV^{ème} siècle.~~

~~De nombreux écrits témoignent alors de l'extension des oliveraies, et de leur notoriété. Une notice historique de la Ville des Mées de 1803 souligne qu'au XIV^{ème} siècle, l'olivier s'est développé en nombre et en qualité.~~

~~Le XVIII^{ème} siècle est la grande période de l'olivier en Provence, où son extension est maximale en altitude et en latitude.~~

~~Les seigneurs encouragent les plantations d'oliviers qui apportent une plus-value aux terres.~~

~~La Provence exporte fruits et huile dans toute la France, et même en Italie et en Grande-Bretagne.~~

~~Ce siècle d'expansion sera cependant marqué par plusieurs gels redoutables (1709, 1768, 1789) qui eurent des effets catastrophiques sur les oliviers.~~

~~Toutefois, les oliviers du Département des Basses-Alpes souffrirent moins de ces gelées que ceux des départements voisins.~~

~~Monsieur Martin, dans un écrit de 1792, constate que les oliviers des Basses Alpes ont faiblement souffert de la gelée, et ce sûrement grâce à la localisation des oliveraies en altitude.~~

~~Cette observation fut confirmée par Monsieur Jean-Jacques Esmieu en 1803, qui notait en outre que cet arbre précieux se plaisait particulièrement en ces lieux.~~

~~Ces grands froids successifs, y compris ceux qui suivirent (1796,1799) ont ainsi amené de grandes transformations, telles que la régionalisation de l'olivier plus adaptée aux exigences des microclimats, la sélection de variétés plus résistantes comme l'Aglandau, qui se sont naturellement acclimatées à cette région.~~

~~La production d'huile d'olive de Haute-Provence resta une culture fondamentale et rémunératrice jusqu'à la guerre de 1870. Il s'ensuit une période de régression liée aux gels et à la concurrence des huiles étrangères. Les vergers cèdent quelque peu leur place à la viticulture et à la culture de graines oléagineuses, de légumes et de céréales.~~

~~La deuxième guerre mondiale, avec sa pénurie de corps gras, redonne à l'olivier une importance économique.~~

~~Face aux intempéries ainsi qu'aux aléas économiques, les oléiculteurs ont toujours su préserver leur patrimoine. Les producteurs d'hier ont transmis aux générations~~

~~suivantes leur savoir faire. Ainsi, les techniques traditionnelles, l'usage des moulins, les variétés utilisées jadis ont pu être préservés.~~

~~————— L'huile d'olive de Haute-Provence, de par sa renommée et ses qualités, est par ailleurs très prisée du consommateur qui se déplace parfois de loin pour en acheter. Les ventes ne cessent d'augmenter. Il est même à noter qu'un marché international s'ouvre à elle.~~

~~————— La culture d'oliviers se trouve donc en parfaite symbiose avec le site exceptionnel qu'est la Haute-Provence.~~

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production à celle de son élaboration.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement, et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

L'ensemble des cahiers de culture, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et produits est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Huile d'olive de Haute-Provence" doit s'engager au respect des textes règlementaires relatifs à l'appellation en établissant, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification effectuée, pour les producteurs d'olives, avant le 31 mars précédant la première récolte en appellation et avant le 31 août précédant la première revendication en appellation pour les transformateurs d'huile d'olive. On entend par transformateur tout opérateur qui triture ou fait triturer à façon les olives.

La déclaration d'identification comporte notamment :

-les références de l'opérateur

-les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production des huiles d'olive pour les transformateurs.

Elle doit être renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur d'olives peut effectuer, avant le 31 mars de l'année en cours, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence ».

Cahier de culture :

Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles et leur date, notamment : taille et élimination des bois de taille, pratiques culturales, fin d'irrigation, récolte, poids récolté, maturité et état sanitaire des olives, livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Registres de manipulation :

Tout transformateur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité et la destination des olives mises en œuvres, la quantité et la destination des huiles produites.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Déclaration annuelle de récolte d'olives:

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte effectuée avant le 15 février suivant la récolte précisant les superficies et quantités récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).

Déclaration annuelle de fabrication :

Les transformateurs qui triturent les olives établissent une déclaration de fabrication effectuée avant le 15 février suivant la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine pour leur compte, ainsi que l'identité des apporteurs d'olives ;
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle :

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation effectuée, avant la première mise en marché de ces huiles ou avant leur première mise en circulation, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. Le transformateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire.

Ces transformateurs établissent également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 15 février suivant la récolte. Cette déclaration doit récapituler l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée en précisant au minimum l'identification des lots et le lieu d'entreposage des produits. .

Déclaration de vente en vrac:

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine, pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, effectuée auparavant, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités commercialisées.

Déclaration annuelle de stocks :

Les transformateurs commercialisant de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine établissent une déclaration de stock avant le 1^{er} novembre de chaque année, précisant les quantités d'huile d'appellation détenues en stock.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique, réalisés par sondage, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédemment.

~~La commercialisation des huiles d'olives sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » ne peut se faire sans l'obtention préalable d'un certificat d'agrément délivré à l'issue d'un examen analytique et organoleptique.~~

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

METHODE D'OBTENTION

~~L'huile doit provenir d'olives récoltées dans des vergers identifiés situés dans l'aire de production délimitée. Les critères d'identification des parcelles excluent les zones impropres à une oléiculture de qualité.~~

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

5.1 Variétés :

~~Dans les exploitations produisant des olives destinées à la transformation en huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence », la variété principale doit représenter au minimum 80 % des arbres du verger. Cette proportion peut être de 70 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant de l'appellation jusqu'à l'année 2014 incluse.~~

~~La variété principale est l'Aglandau et les variétés secondaires sont les suivantes : Bouteillan, Picholine, Tanche, Boube, Colombale, Estoublaisse, Filaire, Grappier, Rosée du Mont d'Or.~~

~~Les huiles proviennent d'un assemblage issu de variétés autorisées.~~

~~Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » ne peut être accordé qu'aux huiles d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.~~

~~Les huiles doivent provenir~~ **proviennent** d'olives ~~des variétés suivantes :~~

- variété principale : aglandau dans la proportion minimum, en nombre d'arbres, de 80 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation ;

~~Toutefois, cette proportion peut être de 70 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation jusqu'à l'année 2014 incluse.~~

- variétés secondaires : bouteillan, picholine, tanche, variétés locales anciennes, notamment boube, colombale, estoublaise, filaïre, grappier, rosée-du-Mont-d'Or.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre ~~de pieds d'arbres~~ du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation « Huile d'olive de Haute-Provence » à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.

~~Dans cet article, par~~ Par les termes "variétés locales anciennes", il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

5.2 Densité de plantation :

Chaque ~~piéd~~ ~~arbre~~ doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres. **Dans le cas des plantations dites « en terrasse », cette distance tient compte de la mesure de la hauteur de la terrasse.**

5.3 Cultures intercalaires :

Les cultures intercalaires sont interdites. Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est autorisée sans que leur nombre excède 5 % du nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.

5.4 Taille

Les oliviers ~~doivent être~~ **sont** taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille ~~doivent être~~ **sont** éliminés des vergers **ou broyés sur place avant la récolte suivante.**

5.5 Entretien des vergers

Les vergers ~~doivent être~~ **sont** entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés ou pâturés tous les ans.

5.6 Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée **jusqu'au 30 septembre.** ~~jusqu'à la date de véraison de chaque variété.~~

5.7 Entrée en production des arbres

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » ne peut être accordé qu'aux huiles d'olives élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans après la plantation de l'arbre sur la parcelle.

5.8 Rendement

Le rendement à l'hectare ne doit pas dépasser **ne dépasse pas** huit tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives. **Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Haute-Provence ».**

Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté par décision du directeur de l'INAO, après avis du groupement. par arrêté du ministre chargé de l'économie et des finances et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du comité national des produits laitiers, agroalimentaires et forestiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis du groupement syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 10 tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives.

5.9 Récolte

La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée. annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition du groupement. Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent le directeur de l'INAO peut prévoir des dérogations.

La clôture de la récolte pouvant bénéficier de l'appellation d'origine est fixée au 55^{ème} jour après la date d'ouverture de la récolte.

Les olives doivent être ~~ont cueillies~~ récoltées à bonne maturité, directement sur l'arbre, sans produit d'abscission, **ou récoltées par des procédés mécaniques avec réception obligatoire des fruits sur** . L'utilisation des filets ou autres réceptacles sous l'arbre est néanmoins admise si les olives font l'objet d'un ramassage quotidien. **L'utilisation de filets permanents est interdite.**

Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol. ~~Ces olives doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation .~~

~~La durée entre la cueillette et la mise en œuvre ne doit pas excéder sept jours.~~

Les olives aptes à produire de l'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Ces olives sont ensuite livrées au moulin, en bon état sanitaire, au maximum ~~quatre~~ **trois** jours après la récolte.

~~Le délai entre la cueillette et la livraison au moulin n'excède pas quatre jours.~~

5.10 Elaboration de l'huile d'olive

Les lots mis en œuvre ne contiennent pas plus de 30% d'olives noires (coloration du noir rougeâtre au châtain foncé, en passant par le noir violacé, le violet foncé et le noir olivâtre).

Les olives mises en œuvre ~~doivent être~~ sont saines. La proportion totale d'olives véreuses, picorées, gelées ou atteintes de brunissement est inférieure à 10 % du nombre d'olives de chaque lot livré et chaque lot mis en œuvre. Les olives moisies ou fermentées sont exclues du bénéfice de l'appellation d'origine.

~~La durée~~ **Le délai** entre la cueillette et la mise en œuvre ~~ne doit pas excéder~~ **n'excède pas six sept jours.**

~~Le procédé d'extraction ne doit faire~~ **fait** intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température de ~~30 °C~~ **27 °C**, **en tous points de la chaîne de transformation.** A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

Aucun traitement **préalable à l'extraction**, autre que le lavage **et le dénoyautage**, **et postérieur à l'extraction**, autre que la décantation, la centrifugation et la filtration n'est autorisé.

~~« Ces conditions de production imposées aux producteurs et aux mouliniers conduisent à garantir la mise en œuvre d'olives saines et à obtenir des huiles d'olives de haute qualité qui expriment pleinement les spécificités de leur terroir. »~~

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles issues des variétés telles que définies au point 5.1 dans les mêmes proportions que celles indiquées pour les vergers. Seules les huiles monovariétales d'aglandau sont autorisées.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

6.1.1 Facteurs naturels

Les caractéristiques marquantes de l'aire géographique de l'appellation sont d'une part, l'unité géographique que constitue la Vallée de la Durance, et d'autre part, sa position en altitude (**400 à 750 mètres**), position qui a protégé les oliveraies dans la plupart des périodes de gel, **tout en exerçant une pression de sélection sur les variétés d'olivier.**

La Haute-Provence se caractérise **aussi** par des sols riches en cailloux, carbonatés, avec une matrice fine sablo-limoneuse ou limono-sableuse **favorables à la culture de l'olivier. Les formations tertiaires, sur lesquelles s'étend la majeure partie du potentiel oléicole dominant largement tandis que, sur les bordures sud et nord ainsi que près des limites orientales, se développent de puissantes séries calcaires d'âge secondaire. Localement et dans les secteurs périphériques, l'oliveraie repose sur des colluvions ou des cônes de déjection qui se sont mis en place lors des périodes froides du Quaternaire. A coté de ces formations de versant et de piémont, les hautes et**

moyennes terrasses quaternaires de la Durance sont aussi le support de sols favorables à l'olivier. Les sols issus de ces terrains possèdent des caractères communs que sont la richesse en cailloux (poudingues de l'oligocène, galets, éléments anguleux et aplatis constitués souvent de gélifracsts), et la teneur en calcaire (tous les sols sont carbonatés).

La Haute-Provence présente **par ailleurs** un climat de type méditerranéen provençal à **influence continentale** caractérisé par des étés chauds et secs mais aussi avec des températures nocturnes et hivernales ~~parfois basses~~ **largement négatives, des amplitudes annuelles très élevées (entre 17°C et 18°C) ainsi que des amplitudes journalières importantes et des phénomènes d'inversion de température qui excluent l'olivier des bas fonds et des basses terrasses. Les périodes de gels hivernaux réguliers qui allongent la période de dormance, ajoutée probablement à une accoutumance au froid, font que de nombreux arbres furent épargnés au cours des siècles par les gels rigoureux. Ces vieux arbres mono tronc se rencontrent encore fréquemment dans les vergers de la zone géographique.**

La combinaison sol/climat fait que les oliviers, notamment la variété ancestrale aglandau, ont trouvé un terroir de prédilection où tradition et qualité ont été préservées.

En effet, malgré leur maturité tardive, les fruits de l'aglandau récoltés au mois de novembre résistent bien aux gelées intervenant en pleine récolte. La succession de ces gels, à raison de 2 ou 3 par siècle, a assuré progressivement le succès de l'aglandau. Néanmoins, quelques sujets d'autres variétés réussissent toujours à survivre aux différents gels, et on l'observe dans les vergers plus ou moins anciens, tanche, bouteillan, picholine et ce qu'il est convenu d'appeler les « variétés locales anciennes » : boube, colombale, estoublaisse, filaire, grappier, rosée-du-Mont-d'Or. Ces variétés, traditionnelles, sont notamment utiles en tant que pollinisateurs de l'aglandau.

L'ensemble de ces facteurs a stabilisé le **verger actuel en production à hauteur de 80 % de variété aglandau, qui a donc une influence déterminante sur les caractéristiques de l'huile.**

6.1.2 Facteurs humains.

Les hommes qui, depuis des siècles, pratiquent cette culture ont su maîtriser au mieux leur terroir et élaborer une huile de qualité dont la renommée a toujours été assise.

La culture de l'olivier dans les Alpes de Haute-Provence est ancienne : des textes du Moyen Age mentionnaient déjà l'existence d'une taxe à percevoir par le Comte de Provence aux péages de Digne et de Valensole sur l'huile d'olive. Les vergers d'oliviers devinrent plus nombreux au cours du XIV^e siècle. Dans la « notice historique et statistique de la ville des Mées » de 1803, ville faisant partie de l'aire géographique, le citoyen M. J.J Esmieu, auteur de la notice, souligne qu'au XIV^e siècle, l'olivier s'est développé en nombre et en qualité et note la présence de 4 moulins à huile sur la commune. La reconnaissance des habitants de la communauté des Mées pour l'olivier était déjà telle qu'ils donnaient à leur église, le titre de « Notre-Dame-de-l'olivier » dès 1400 (actes de l'an 1400).

Dans les communes de l'aire géographique de l'appellation, l'histoire a gardé la mémoire de certains anciens moulins, comme le moulin du Pont de Monnessargues à Lurs, toujours en activité, le moulin de Forcalquier, datant du XVI^e siècle et ouvert à la visite en été, ou le moulin d'Estoublon, fondé en 1851. Des traces d'anciens moulins subsistent aussi encore à Peipin, aux Mées, à Valensole et à Quinson.

Le relief impose fréquemment la culture en terrasses (dénommées bancau ou bancaou dans le dialecte local), succession de parcelles presque horizontales séparées de murs de soutènement en pierres sèches (sans liant) permettant de rattraper la déclivité du terrain. Ces murs, de par leur perméabilité, permettent de drainer le terrain supérieur lors des périodes humides ; en revanche, en période de sécheresse, les murs, constitués de pierres très fragmentées présentant une surface développée très importante, condensent l'humidité de l'air ambiant en fin de nuit, et rechargent en eau le terrain qui s'appuie sur eux. Sur le plan thermique, de par leur capacité à emmagasiner l'énergie solaire, les murs régulent la température, ce qui est particulièrement appréciable lors des premiers froids qui peuvent accompagner la récolte et donc la menacer, et lors des épisodes les plus froids que la région connaît généralement au mois de février et qui menacent alors les arbres eux-mêmes.

La production d'«Huile d'olive de Haute-Provence» resta une culture fondamentale et rémunératrice jusqu'à la guerre de 1870 comme le montre l'analyse des cadastres napoléoniens, les enquêtes statistiques de l'agriculture et divers ouvrages sur le département bas-alpin. Suit alors une période de régression liée notamment à la concurrence des huiles de graines d'importation (arachide d'Afrique du nord...). Les vergers cèdent quelque peu leur place à la viticulture et à la culture de graines oléagineuses, de légumes et de céréales. Mais la deuxième guerre mondiale, avec sa pénurie de corps gras, redonne à l'olivier une importance économique.

Face à ces difficultés, les oléiculteurs préservent leur patrimoine en s'unissant au sein de différentes entités :

- **fondation de la coopérative oléicole de Manosque dès 1928, puis celle des Mées en 1976 ;**
- **création du « Syndicat des oléiculteurs des Basses-Alpes » en 1968, avec déjà, pour objectif, la reconnaissance de la qualité de l' «Huile d'olive de Haute-Provence» à travers un signe officiel de qualité, puis création du « Syndicat des oléiculteurs des Alpes de Haute-Provence», aujourd'hui « Syndicat AOC Huile d'olive de Haute-Provence », qui obtient la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée par décret du 19 décembre 1999 ;**
- **création parallèle, en 1988, du « Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon », qui compte aujourd'hui 600 membres;**
- **regroupement, en 2003, de l'ensemble des acteurs oléicoles (moulins, associations locales, organisations professionnelles) au sein d'une « Fédération départementale des acteurs de l'oléiculture ».**

Aujourd'hui, une quinzaine de moulins produisent de l'huile d'olive dans l'aire géographique de l'appellation.

6.2 Spécificité du produit

6.2.1 Spécificité du produit

La spécificité de l'«Huile d'olive de Haute-Provence» tient particulièrement à l'utilisation majoritaire de la variété aglandau qui représente 80 % à 100 % des variétés constituant

l'huile, assemblée le cas échéant avec les variétés bouteillan, picholine ou tanche et les variétés « locales anciennes » comme la boube, colombale, estoublaisse, filaire, grappier et rosée-du-Mont-d'Or.

L'huile ainsi obtenue est de bonne structure, fine et riche en arômes caractérisés par l'artichaut cru, la pomme, la banane, l'herbe fraîchement coupée et l'amande fraîche. Généralement, l'ardence, marquée, est supérieure à l'amertume et sa couleur jaune à reflet vert est caractéristique, notamment en début de campagne.

6.2.2 Antériorité de l'usage du nom et notoriété

Le XVIII^e siècle est la grande période de l'olivier en Provence, où son extension est maximale en altitude et en latitude. Les seigneurs encouragent les plantations d'oliviers qui apportent une plus-value aux terres. La Provence exporte fruits et huile dans toute la France, et même en Italie et en Grande-Bretagne.

L'«Huile d'olive de Haute-Provence», de par sa renommée et ses qualités, est par ailleurs très prisée du consommateur qui se déplace parfois de loin pour en acheter. Depuis fort longtemps, la qualité de l'«Huile d'olive de Haute-Provence» est reconnue et régulièrement récompensée aux divers concours de niveau local, régional ou national. Il peut être relevé déjà, dans le Journal Officiel des Basses-Alpes du 30 septembre 1906, les prix attribués à l'occasion du concours agricole de Digne qui mettent à l'honneur l'«Huile d'olive de Haute-Provence».

Le travail réalisé initialement par le Syndicat des oléiculteurs des Basses-Alpes a permis par ailleurs la reconnaissance de l'«Huile d'olive de Haute-Provence» par le décret du 13 décembre 1999 en tant qu'appellation d'origine contrôlée.

6.3 Lien causal

~~L'«Huile d'olive de Haute-Provence» doit donc sa notoriété, non seulement à la qualité de son terroir, mais aussi au savoir-faire des producteurs qui ont su conserver les techniques culturelles traditionnelles, et préserver les variétés également ancestrales.~~

Comme indiqué précédemment, la spécificité de l'«Huile d'olive de Haute-Provence» est particulièrement liée à l'utilisation majoritaire de la variété aglandau, sélectionnée au fil des siècles pour son adaptation à un secteur géographique d'altitude et de limite de culture de l'olivier. Cette variété est présente presque partout en Provence mais elle n'est fortement majoritaire qu'en Haute-Provence. La proportion élevée exigée de cette variété (80%), tant dans les vergers que dans les mélanges autorisés avec les variétés secondaires telles que tanche, bouteillan, picholine et variétés locales anciennes, différencie fortement cette huile des autres huiles dans lesquelles cette variété est autorisée. Le point fort de l'Aglandau, déjà signalé dans l'ouvrage de l'Abbé Couture en 1782 est la qualité de l'huile que l'on obtient, dans les conditions les plus difficiles comme en Haute-Provence : « *son fruit est d'une très bonne production en huile, et son huile est la plus fine* ». Le fruit de cette variété présente en effet, malgré sa véraison tardive, une faible teneur en eau et une concentration en huile au moment de la récolte qui lui assurent une bonne résistance aux premiers gels d'automne qui n'altèrent ainsi pas la qualité de l'huile. Les olives sont toutefois récoltées avant les gels intenses qui surviennent le plus souvent dans les deux dernières semaines de décembre. De ce fait, la proportion d'olives encore vertes est fréquemment importante lors de la récolte. La chlorophylle qu'elle apporte, liposoluble, confère à l'huile, dans les premières semaines suivant sa fabrication, ses

reflets verts caractéristiques. L'huile perd progressivement avec le temps ces reflets verts sans que les caractéristiques organoleptiques de ces huiles ne soient altérées, arborant par la suite une robe aux reflets dorés. En effet les pigments chlorophylliens sont dégradés sous l'effet de la lumière. Les huiles sont également riches en polyphénols, facteurs d'ardence et d'amertume, qui assurent par ailleurs une bonne conservation de ces huiles dans le temps.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE :

Structure de contrôle :-

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : 12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Téléphone : (33) (0) 1 73 30 38 00
Fax : (33) (0) 1 73 30 08 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement communautaire n°882/2004. Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Téléphone : (33) (0)1.44.87.17.17
Fax : (33) (0)1.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

Etiquetage :-

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » doit comporter

- ~~La mention~~ **Le nom de l'appellation d'origine** « Huile d'olive de Haute-Provence », **la mention « appellation d'origine protégée »**. ~~Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots « Appellation » et « 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 fond sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins ;

- le logo AOP de l'Union européenne.

9. EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile de Haute-Provence ».

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler :

| Points à contrôler | Valeur de référence | Méthodes d'évaluation |
|---|---|--|
| <u>A – Outil de production</u> | | |
| a-1 Localisation des parcelles | Aire géographique délimitée. Appartenance à la liste des parcelles identifiées. | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |
| a-2 Potentiel de production Variété principale Proportion de variété principale. Variétés secondaires Variétés polinisatrices | Aglandau. 70 % mini jusqu'en 2014 puis 80 % mini ensuite. Bouteillan, picholine, tanche, variétés locales anciennes (variété présentes avant le gel de 1956 comme boube, colombale, estoublaie, filiaire, grappier, rosée du Mont d'Or et autres). Répartition harmonieuse 5 % max du nombre de pied d'arbres du verger. | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |
| a-3 Conduite du verger Densité de plantation | 24 m² min pied par arbre 4 m min entre les pieds arbres | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel. |
| a-4 Localisation des moulins | Aire géographique délimitée. | Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel |
| a-5 Matériel d'extraction | Extraction par procédé mécanique. Température maximale 30 27°C | Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire. |

B- Conditions liées au cycle de production

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p><i>b-1 Rendement en olive</i></p> | <p><i>8 t/ha max jusqu'à 10 t/ha en Cas de conditions climatiques exceptionnelles</i></p> | <p><i>Contrôle documentaire</i></p> |
| <p><i>b-2 Récolte des olives.</i> <i>Stockage des olives.</i> <i>Délai de livraison au moulin</i></p> | <p><i>Dans des caisses ou pallox à claire-voie</i> <i>Au max 3 4j après la récolte.</i></p> | <p><i>Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel</i></p> |
| <p><i>b-3 Mise en œuvre des olives.</i> <i>Etat sanitaire.</i> <i>Durée de conservation des olives.</i> Maturité des lots mis en oeuvre <i>Délai de mises en œuvre.</i></p> | <p><i>Olives mises en œuvres saines.</i> 10 % max d'olives véreuses, picorées, gelées ou brunies. Aucune olive moisie ou fermentée. <i>Max 6 jours.</i> Maturité visuelle : 30 % maxi d'olives noires <i>Max 7 6 jours entre la cueillette et la mise en œuvre.</i></p> | <p>Contrôle visuel et/ou documentaire <i>Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel.</i> Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel. <i>Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel.</i></p> |
| <p><i>b-4 Assemblage.</i></p> | <p><i>Huile issue d'assemblage des variétés autorisées et respectant la proportion d'Aglandau obligatoire.</i></p> | <p><i>Contrôle documentaire.</i></p> |

—

C- Contrôle du produit

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| <p><i>c-1 Normes analytiques.</i></p> <p><i>Acide oleique</i></p> <p><i>Catégorie</i></p> <p><i>Indice de peroxyde.</i></p> | <p><i>± 0,8g d'acidité pour 100g</i></p> <p><i>Huile d'olive vierge</i></p> <p><i>Max. 20 15 meq/kg d'huile à la première commercialisation</i></p> | <p><i>Contrôle analytique.</i></p> |
| <p><i>c-2 Caractéristiques sensorielles</i></p> | <p>Conforme au descriptif du produit</p> | <p><i>Contrôle organoleptique</i></p> |