

## **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 HAUTE-PROVENCE”**

N° CE:

IGP     AOP

### **1. Dénomination de l'AOP**

**HUILE D’OLIVE DE HAUTE-PROVENCE**

### **2. État membre ou pays tiers**

FRANCE

### **3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3. 1.Type de produit [voir annexe III]

Classe 1.5 « Huile d’olive »

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

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, de banane, 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 « ardeur » au sens du présent cahier des charges) est supérieur ou égal à 2, l’amertume est supérieure ou égale à 1 sur l’échelle organoleptique du conseil oléicole international (COI).

L’acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes d’huile d’olive. Au stade de la première commercialisation, l’indice de peroxyde est limité 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 doivent 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

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive de Haute-Provence » comporte :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Haute-Provence », la mention « appellation d'origine protégée ».

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel. 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.

## 4. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence :

- Les communes de Digne-les-Bains, Entrepierres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Ronde, Sisteron ;
- Les communes des cantons de Digne-les-Bains-Ouest (à l'exception des communes de Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes et Thoard), Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest, Les Mées, Mézel (à l'exception de la commune de Majastres), Moustiers-Sainte-Marie (à l'exception de la commune de La Palud-sur-Verdon), Peyruis, Reillanne, Riez, Saint-Etienne-les-Orgues (à l'exception des communes de Lardiers et de Saint-Etienne-les-Orgues), Valensole, Volonne.

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.

## **5. Lien avec l'aire géographique**

### **5. 1. Spécificité de l'aire géographique**

La culture de l'olivier dans les Alpes de Haute-Provence est déjà mentionnée au Moyen Âge. Elle atteint son extension maximale entre le XVIII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle pendant lequel elle résiste mieux qu'ailleurs à de graves gels. Après une période de régression due à la concurrence des huiles de graines d'importation, la seconde guerre mondiale redonne une importance économique à l'olivier et développe la notoriété de l'« Huile d'olive de Haute-Provence ».

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 (de 400 à 750 m) qui a protégé les oliveraies dans les périodes de gel, tout en exerçant une pression de sélection sur les variétés d'olivier. Le relief impose aussi fréquemment une culture en « terrasses » aux murs de soutènement en pierres sèches qui favorisent le drainage du terrain en période humide et le maintien de l'eau en période sèche. La Haute-Provence se caractérise également par des sols riches en cailloux carbonatés, avec une matrice fine sablo-limoneuse ou limono-sableuse, favorables à la culture de l'olivier. Elle présente un climat de type méditerranéen à influence continentale caractérisé par des étés chauds et secs mais aussi par des températures nocturnes et hivernales largement négatives qui excluent l'olivier des bas-fonds et des basses terrasses. Les gels hivernaux réguliers, en allongeant la période de dormance de l'olivier, ont protégé les arbres des gels plus rigoureux. La variété aglandau s'est imposée car, malgré sa maturité tardive, elle résiste bien aux gels intervenant en pleine récolte au mois de novembre malgré sa maturité tardive. Elle est présente à plus de 80 % dans les vergers de la Haute-Provence.

### **5.2. 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 dites «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.

Le XVIII<sup>e</sup> 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 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 », aujourd'hui « Syndicat AOC Huile d'olive de Haute-Provence » a par ailleurs permis la reconnaissance de l'« Huile d'olive de Haute-Provence » par le décret du 13 décembre 1999 en tant qu'appellation d'origine contrôlée.

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

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 (80%) exigée de cette variété, 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 ». En effet, malgré sa véraison tardive, le fruit de cette variété présente 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.

-

### **REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)