Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du 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

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

Version du 02/07/2014

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

«HUILE D'OLIVE DE NYONS»

N° CE: FR-PDO-0217-01199-20.02.2014

IGP ( )AOP (X)

1. DENOMINATION

«Huile d'olive de Nyons»

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 (beurre, margarine, huile, etc.)

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

L'"Huile d'olive de Nyons" est une huile d'olive qui se caractérise par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou herbe fraîchement coupée. C'est une huile onctueuse que les dégustateurs qualifient de "grasse" par opposition à certaines huiles dites "fluides". **Sa couleur va du jaune à reflets verts au jaune doré.**

Cette huile est faiblement amère et ardente avec une note, pour chacun de ces critères, inférieure ou égale à 2 sur 10 sur l'échelle organoleptique du conseil oléicole international (COI).

La teneur en acide libre, exprimé en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes. L'indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive pour les huiles, au stade de leur première commercialisation.

---

* 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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Au minimum 95 % des olives utilisées sont de la variété Tanche, les autres olives pouvant être issues des arbres de variétés pollinisatrices utilisées.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Sans objet.

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

Toutes les opérations depuis la production de la matière première jusqu'à la transformation des olives en huile d'olive 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 l'huile d'olive, l'étiquetage de l' «Huile d'olive de Nyons» comporte :

- le nom de l'appellation d'origine « Huile d'olive 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 symbole AOP de l'Union européenne.

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. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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'adossent 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 :

L'intégralité du canton de Nyons sauf les communes de Chaudebonne, Sainte-Jalle, Valouse.

Les communes de Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran, Villeperdrix,

- Département du Vaucluse :

L'intégralité du canton de Vaison la Romaine.

Les communes de Brantes, Entrechaux, Malaucène (section AI), Valréas, Visan.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

Le verger du Nyonsais et des Baronnies, qui produit l' « Huile d'olive de Nyons », est le verger le plus septentrional de France, puisque situé au 44ème 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 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.

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. Par ailleurs, des chaînes de collines, qui s'élèvent de 1000 m à 1300 m d'altitude, font barrière au vent dominant qu'est le Mistral pour limiter son intensité.

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 s'installant généralement progressivement au cours de l'hiver.

Les situations favorables dédiées à l'implantation des oliviers 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 et les sols d'éboulis filtrants, suffisamment profonds, dans lesquels une réserve d'eau est possible.

Facteurs humains :

La production d'olives dans le secteur de Nyons est très ancienne : 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.

Au cours des siècles, les références au commerce de l'huile et de l'olive sont très nombreuses et cette production fait partie intégrante du paysage et de la vie économique de la région.

Des aléas de la production oléicole rencontrés au XXème siècle (notamment le gel de 1956) ont incité les producteurs à s'organiser et défendre leur patrimoine, notamment avec la « 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.

Les producteurs locaux ont mis en œuvre des savoir-faire adaptés aux conditions naturelles. Notamment, ils ont sélectionné une variété locale, particulièrement bien adaptée à ce territoire : la variété Tanche.

La Tanche est une variété à double-fin, c'est-à-dire destinée à la fois à l'olive de bouche et à l'extraction de l'huile d'olive. Traditionnellement réalisé après la récolte, le calibrage des olives permet de réserver toutes les olives de petit diamètre au moulin à huile.

Les olives sont récoltées à bonne maturité et subissent une trituration rapide. Les techniques utilisées sont le pressurage ou l'extraction et préservent l'intégrité du produit (température limitée de la pâte à 27°C, pas d'ajout d'intrants autres que l'eau).

5.2. Spécificité du produit

L' «Huile d'olive de Nyons» est obtenue à partir de l'olive de variété Tanche, récoltée à un stade de maturité avancée.

Au niveau organoleptique, l'«Huile d'olive de Nyons» se caractérise par une amertume et une ardence faibles (inférieures ou égales à 2), une onctuosité prononcée, par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée.

Au niveau analytique, l'«Huile d'olive de Nyons» doit présenter une acidité limitée.

Il est à noter en outre que sa teneur importante en acide oléique (plus de 80 %) et un rapport du delta 5 – avénastérol au campestérol largement supérieur à trois, sont des caractéristiques de la variété Tanche.

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)

De longue date, le producteur du nyonsais et des Baronnies 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 Baronnies.

Les conditions de milieux sont parfaitement adaptées aux exigences de la "Tanche", qui est la seule variété utilisée dans cette région, hormis quelques arbres pollinisateurs. Cette

variété a en effet besoin de froid hivernal pour limiter l'alternance (irrégularité de production) et est sensible au vent.

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 l'aire géographique.

Grâce aux conditions climatiques particulières de l'aire géographique (air sec, ensoleillement important, limitation du vent et diminution progressive des températures en hiver), cette variété d'olive exigeante parvient à une bonne maturité et peut être récoltée mûre.

C'est la possibilité pour cette variété d'olive non seulement de croître mais aussi d'arriver à bonne maturité dans cette région particulière qui confère à l'Huile d'olive de Nyons sa spécificité et son originalité.

Le savoir-faire des hommes, se traduisant notamment par une cueillette à maturité et une trituration rapide des olives, a contribué à l'obtention d'une huile douce (peu amère et peu ardente), avec un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, et un goût beurré, avec une acidité limitée.

Cette huile d'olive, 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 dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, publié par le Conseil National des Arts Culinaires pour la région Rhône-Alpes en 1995.

Référence à la publication du cahier des charges

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

~~http://acces.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique/telechargement-a57526a3-5536-4434-a105-49698a27164a~~

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a57526a3-5536-4434-a105-49698a27164a

---

* 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.