

HUILE D'OLIVE DE LA VALLEE DES BAUX DE PROVENCE

Décret du 27 août 1997

Art. 1er. - Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Art. 2. - L'aire de production des huiles d'olive est définie à l'intérieur du territoire des communes suivantes, toutes situées dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Les Baux-de-Provence, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Maussanne-les-Alpilles, Mouriès, Le Paradou, Saint-Martin-de-Crau, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

Cette aire de production, telle qu'elle a été approuvée par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine lors de sa réunion du 23 avril 1997, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet, est reportée sur plans cadastraux. Les plans cadastraux sont déposés à la mairie des communes intéressées.

Art. 3. - Les huiles doivent provenir d'olives récoltées dans des vergers identifiés, situés dans l'aire de production définie à l'article 2.

L'identification des vergers est faite sur la base de critères liés aux lieux d'implantation des vergers respectant les conditions de production définies dans le présent décret.

La liste des vergers est établie par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine, sur avis d'une commission d'experts, désignée par ledit comité, après contrôle des parcelles pour lesquelles une demande a été déposée. Cette liste est déposée auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine.

Pour permettre l'établissement de cette liste, et sa mise à jour, tout producteur désirant faire identifier un verger doit en faire la demande aux services de l'Institut national des appellations d'origine avant le 1er octobre de l'année qui précède la première déclaration d'oliviers prévue par l'article 1er du décret du 18 mars 1994 susvisé relatif aux produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Art. 4. - Les huiles doivent provenir d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : Salonenque, Beruguette, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de :

50 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 1997 ;

60 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 2010 ;

70 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 2020 ;

85 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation à partir de 2030.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : Picholine et variétés locales diverses. Ces variétés locales diverses sont limitées à une proportion maximum en nombre d'arbres de 10 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation.

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 du verger considéré.

L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.

Art. 5. - Les vergers doivent être conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Pour toute plantation réalisée après la parution du décret, chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres.

D'autre part, la distance minimale entre les oliviers doit être au moins égale à 4 mètres.

Taille

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans.

Art. 6. - L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée en cas de sécheresse persistante jusqu'à la date de véraison de chaque variété.

Art. 7. - Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> que les huiles issues d'olives récoltées dans des vergers dont le rendement ne dépasse pas 6 tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté 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 agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> ne peut être accordé qu'aux huiles d'olive provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Art. 8. - Les huiles doivent provenir d'olives récoltées à bonne maturité.

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.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent prévoir des dérogations.

Les olives doivent être récoltées directement sur l'arbre ou sur des filets tendus pendant la période de récolte, à condition que les olives soient retirées dans les trois jours qui suivent leur chute au plus tard.

Les olives ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées pour l'élaboration d'huile d'olive à appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> et doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation sont stockées dans des caisses à claire-voie. Puis, suivant les usages locaux, elles sont livrées aux moulins au maximum quatre jours après la récolte en bon état sanitaire.

Art. 9. - Les huiles doivent être obtenues selon les usages locaux dans des ateliers de transformation situés à l'intérieur de l'aire de production définie à l'article 2.

Les olives mises en oeuvre devront être saines. La durée de conservation au moulin avant la mise en oeuvre ne peut excéder six jours, sous réserve que le délai entre la cueillette et la mise en oeuvre n'excède pas sept jours.

Les huiles doivent provenir exclusivement d'un assemblage d'olives des variétés telles que définies précédemment. Il ne peut y avoir d'huile monovariétale.

Le procédé d'extraction ne doit faire intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30 °C. Aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration n'est autorisé. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

Art. 10. - Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> les huiles d'olive vierges dont la teneur en acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

Art. 11. - Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> avant l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par le décret du 18 mars 1994 susvisé relatif à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Art. 12. - Outre les mentions obligatoires prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-32 du code de la consommation, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> comporte l'indication de :

- la mention : << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >> ;

- la mention : << appellation d'origine contrôlée >> ou << AOC >>. 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 << contrôlée >>.

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.

Art. 13. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a droit à l'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >>, alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Dans la dénomination de vente d'un produit faisant intervenir de l'huile d'appellation d'origine contrôlée << Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence >>, l'emploi de cette désignation est autorisé uniquement lorsque dans son élaboration, pour ce qui concerne la fraction << huile d'olive >>, est exclusivement intervenu ledit produit d'appellation.

Art. 14. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.