

Le 24 novembre 2010

DECRET
Décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive d'Aix-en-Provence"

NOR: ECOC9900127D

Version consolidée au 1 janvier 2007

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le décret n°91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 23 juin 1999,

Article 1

Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive d'Aix-en-Provence" les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Article 2

Les olives destinées à la production de l'huile d'olive d'Aix-en-Provence doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône.

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, Barben (La), Belcodène, Beaucueil, Bouc-Bel-Air, Bouilladisse (La), Cabriès, Cadolive, Carry-le-Rouet, Châteauneuf-le-Rouge, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, Destrousse (La), Eguilles, Ensues-la-Redonne, Fare-les-Oliviers (La), Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lambesc, Lançon-Provence, Rove (Le), Pennes-Mirabeau (Les), Meyreuil, Mimet, Pélissanne, Peynier, Peypin, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Rognac, Rognes, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Sausset-les-Pins, Simiane-Collongue, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Tholonet (Le), Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire en partie : Berre-l'Etang, Châteauneuf-lès-Martigues, Grans, Istres, Martigues, Marseille, Miramas, Puy-Sainte-Réparate (Le), Port-de-Bouc, Saint-Estève-Janson, Salon-de-Provence ;

Département du Var.

Pourcieux, Pourrières, Saint-Zacharie.

Pour les communes incluses en partie, les plans cadastraux sont déposés en mairie.

Article 3

- Modifié par Loi 2006-11 2006-01-05 art. 73 IV, VI JORF 6 janvier 2006 en vigueur au plus tard le 1er janvier 2007

Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des vergers situés dans l'aire géographique définie à l'article 2 et qui font l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des vergers est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers respectant les conditions de production définis dans le présent décret.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier un verger doit en faire la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les conditions de production ainsi que les critères relatifs au lieu d'implantation fixés par le Comité national des produits agroalimentaires 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 de l'origine et de la qualité et du syndicat de défense intéressé.

Tout verger pour lequel l'engagement visé au troisième alinéa n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des vergers identifiés est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et du syndicat de défense intéressé.

Article 4

Les huiles doivent provenir d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : aglandau, cayanne, salonenque, ensemble 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 60 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation, jusqu'à l'année 2019 incluse.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : bouteillan, grossane, picholine, verdale-des-Bouches-du-Rhône, variétés locales anciennes notamment, ribier, sabine, saurine, sigoise, triparde.

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 d'Aix-en-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 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.

Article 5

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation :

Chaque pied dispose 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.

Taille :

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés des vergers avant la récolte suivante.

Entretien des vergers :

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

Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la date de véraison de chaque variété.

Article 6

- Modifié par Loi 2006-11 2006-01-05 art. 73 IV, VI JORF 6 janvier 2006 en vigueur au plus tard le 1er janvier 2007

Le rendement des vergers ne doit pas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation exceptionnelle, le rendement peut être 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 de l'origine et de la qualité après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 10 tonnes d'olives à l'hectare.

Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Article 7

- Modifié par Loi 2006-11 2006-01-05 art. 73 IV, VI JORF 6 janvier 2006 en vigueur au plus tard le 1er janvier 2007

La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Article 8

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

Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission. L'utilisation des filets ou autres réceptacles sous l'arbre est néanmoins admise si les olives font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'appellation à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives 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 ou palox à claire-voie. Elles sont livrées ensuite aux moulins, en bon état sanitaire et au maximum quatre jours après la récolte.

Article 9

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 proviennent d'un assemblage d'olives issues des variétés, telles que définies à l'article 4.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30 °C.

Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

Article 10

- Modifié par Loi 2006-11 2006-01-05 art. 73 IV, VI JORF 6 janvier 2006 en vigueur au plus tard le 1er janvier 2007

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive d'Aix-en-Provence" sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national de l'origine et de la qualité dans les conditions définies par les décret et arrêté relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Article 11

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive d'Aix-en-Provence" comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation : "Huile d'olive d'Aix-en-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 indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Article 12

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 d'Aix-en-Provence", alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le décret, sera poursuivi

conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 13

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

Par le Premier ministre :

Lionel Jospin.

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Christian Sautter.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Jean Glavany.

La secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Marylise Lebranchu.