

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### Décret du 14 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence »

NOR : AGRP0700221D

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 (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, notamment ses articles 7 et 9 ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 26 octobre 2006,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » suivie ou non de la mention « olives mûres » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

L'« Huile d'olive de Provence » est caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de fruits rouges, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le fruité est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant peut être présent.

L'amertume est présente et varie de 2 à 7 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

L'ardence est présente et varie de 2 à 6 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

La teneur en acide libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes.

L'« Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives mûres » est caractérisée par un nez intense, marqué par des odeurs de sous-bois, de fumé ou d'artichaut violet cuit, pouvant être associées au chocolat ou aux fruits mûrs. La bouche est ample et pleine. Le fruité est intense, caractérisé par le pain grillé, l'olive noire, le sous-bois et l'artichaut violet cuit.

L'amertume est inférieure ou égale à 1 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

L'ardence est inférieure ou égale à 2 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

La teneur en acide libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 1,5 gramme pour 100 grammes.

**Art. 2.** – Les olives sont récoltées et transformées dans l'aire géographique de production 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 Brillane, Brunet, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Corbières, Cruis, Dauphin, Digne-les-Bains, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, Limans, Lurs, Malijai, Maltefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Les Mées, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Moustiers-Sainte-Marie, Niozelles, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puiemoisson, Quinson, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, 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-Tulle, Salignac, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Vachères, Valensole, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

*Département des Alpes-Maritimes*

Auvare, La Croix-sur-Roudoule, Puget-Rostan, Puget Théniers, Rigaud, Touet-sur-Var.

*Département des Bouches-du-Rhône*

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Aureille, Auriol, Aurons, La Barben, Barbantane, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Étang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Boulbon, Cabriès, Cadolive, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, Châteaurenard, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fare-les-Oliviers, Fontvieille, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Grans, Graveson, Gréasque, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Martigues, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Plan-d'Orgon, Port-de-Bouc, Puylobier, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Tarascon, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Commune incluse en partie : Arles.

*Département de la Drôme*

Rochebude.

*Département du Gard*

Les Angles, Pujaut, Roquemaure, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Geniès-de-Comolas.

*Département du Var*

Les Adrets-de-l'Estérel, Aiguines, Ampus, Les Arcs, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bagnols-en-Forêt, Bandol, Bargemon, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Callian, Camps-la-Source, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, La Celle, Châteaudouble, Châteauevert, Clavières, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Evenos, La Farlède, Fayence, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Garéoult, Gassin, Ginasservis, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Le Muy, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Rayol-Canadel-sur-Mer, Régusse, Le Revest-les-Eaux, Rians, Riboux, Rocbaron, Roquebrune-sur-Argens, La Roquebrussanne, Rougières, Sainte-Anastasia-sur-Issole, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin, Sainte-Maxime, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Saint-Zacharie, Salernes, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillans, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Tanneron, Taradeau, Tavernes, Le Thoronet, Toulon, Tourrettes, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Le Val, La Valette-du-Var, Varages, La Verdière, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

*Département de Vaucluse*

Ansouis, Apt, Aubignan, Avignon, Le Barroux, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Le Beucet, Beaumes-de-Venise, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bédoin, Blauvac, Bollène, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Crillon-le-Brave, Cucuron, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gigondas, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lauris, Lious, Loriol-du-Comtat, Lourmarin, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Mirabeau, Modène, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Sablet, Saignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyre, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Martin-du-

Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sannes, Sarriars, Saumane-de-Vaucluse, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaugines, Vedène, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villelaure, Villes-sur-Auzon, Violès, Vitrolles.

Commune incluse en partie : Malaucène.

Les limites de l'aire géographique de production sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

**Art. 3.** – Les olives sont récoltées dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et situés dans l'aire géographique de production définie à l'article 2 du présent décret.

L'identification des vergers est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 26 octobre 2006, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier un verger effectue une déclaration auprès des services de l'INAO avant le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation ainsi que les conditions de production définies dans le présent décret.

Cette déclaration vaut identification du verger tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Les listes des critères et des vergers identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

**Art. 4.** – Tout producteur qui souhaite produire des olives destinées à l'élaboration d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » doit souscrire une déclaration d'affectation des vergers destinés à la production de cette appellation pour trois années consécutives auprès des services de l'INAO, au plus tard le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte.

**Art. 5.** – Les olives proviennent des variétés suivantes :

- variétés principales : aglandau, bouteillan, cayon, salonenque et les variétés dénommées localement brun, cayets, ribiers, belgentéroise.

L'ensemble de ces variétés représente 80 % minimum des arbres des vergers de l'exploitation, dont 50 % minimum constitué de l'ensemble des variétés aglandau, bouteillan, cayon et salonenque.

Les vergers de l'exploitation qui ne respectent pas dans leur ensemble les dispositions du précédent alinéa continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation sous réserve des modalités suivantes :

- jusqu'à l'année 2015 incluse, les variétés principales représentent 60 % minimum des arbres des vergers, dont 30 % minimum pour les variétés aglandau, bouteillan, cayon et salonenque ;
- jusqu'à l'année 2025 incluse, les variétés principales représentent 70 % minimum des arbres des vergers, dont 40 % minimum pour les variétés aglandau, bouteillan, cayon et salonenque.

Deux au moins des variétés principales sont obligatoirement présentes au sein des vergers de l'exploitation.

- variétés accessoires : grossanne, picholine, tanche et les variétés dénommées localement broutignan, calian, cayanne, petite noire, verdale et autres variétés locales anciennes.

Au sens du présent article, on entend par variétés locales anciennes les variétés d'oliviers implantés antérieurement au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

L'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et dans une proportion inférieure à 5 % du nombre d'arbres du verger de l'exploitation. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise pour l'élaboration d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » dans une proportion inférieure à 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.

Au sens du présent article, on entend par verger de l'exploitation l'ensemble des vergers identifiés au sens de l'article 3 du présent décret pour la production d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » et ayant fait l'objet d'une procédure d'affectation au sens de l'article 4 du présent décret.

**Art. 6.** – Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

#### *Densité de plantation*

Pour toute plantation effectuée à compter de la publication du présent décret, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 30 m<sup>2</sup>, 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.

Pour les vergers implantés avant la parution du présent décret, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 m<sup>2</sup>, 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.

Toute culture intercalaire est interdite dans les vergers.

#### *Taille*

Les oliviers ne doivent pas être taillés plus d'une fois tous les trois ans et font l'objet d'un éclaircissage annuel. Les bois de taille sont éliminés du verger avant la récolte suivante.

### *Entretien du verger*

Les vergers sont entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés puis fauchés ou pâturés tous les ans. Toute fumure est interdite de la nouaison à la récolte des olives.

### *Irrigation*

L'irrigation est autorisée pendant la période végétative de l'olivier et, au plus tard, jusqu'au 15 septembre.

**Art. 7.** – Les olives sont récoltées dans des vergers dont la production récoltée, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas 8 tonnes d'olives par hectare de superficie identifiée et ayant fait l'objet d'une procédure d'affectation au sens des articles 3 et 4 du présent décret.

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 de l'origine et de la qualité après avis du syndicat de défense intéressé.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 10 tonnes d'olives récoltées par hectare de superficie identifiée et ayant fait l'objet d'une procédure d'affectation au sens des articles 3 et 4 du présent décret.

Les olives proviennent d'arbres qui ont au minimum cinq ans de plantation en place.

**Art. 8.** – Les olives sont récoltées entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 15 janvier. Les dates d'ouverture et de clôture de la récolte sont fixées par secteurs de maturité par les services de l'INAO après avis du syndicat de défense intéressé.

**Art. 9.** – Les olives sont récoltées avant complète maturité, au stade « olives tournantes ».

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par des procédés mécaniques. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles et doivent faire l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte. Ces olives doivent être conservées et comptabilisées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les produits d'abscission sont interdits.

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

**Art. 10.** – Les olives livrées au moulin et mises en œuvre sont saines.

La proportion d'olives altérées (véreuses, picorées, gelées, grêlées...) est inférieure à 10 % du nombre d'olives pour chaque lot livré et chaque lot mis en œuvre.

Pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est inférieure à quatre jours.

Pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives mûrées », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est comprise entre quatre et dix jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives d'au moins deux des variétés telles que définies à l'article 5 du présent décret, dont au minimum une variété principale.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 30 °C.

Les seuls procédés et traitements autorisés sont l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction centrifuge ou par pressurage, 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'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 mEq pour les huiles non conditionnées et avant leur mise à la consommation.

**Art. 11.** – Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence », suivie ou non de la mention « olives mûrées », sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national de l'origine et de la qualité dans les conditions définies aux articles D. 641-19 à D. 641-27 du code rural relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans leur rédaction antérieure à l'ordonnance du 7 décembre 2006 susvisée.

**Art. 12.** – 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 de Provence » suivie ou non de la mention « olives mûrées » comporte les indications suivantes :

– le nom de l'appellation « Huile d'olive de Provence » ;

- la mention « olives maturées » immédiatement après le nom de l'appellation en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des caractères du nom de l'appellation ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le sigle « 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 » ;
- le logo officiel AOC.

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 pour qu'ils 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.

La mention du nom de la variété ou des variétés entrant dans l'élaboration de l'huile est interdite dans le même champ visuel que celui dans lequel figurent les mentions obligatoires visées au présent article.

**Art. 13.** – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a le droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence », suivie ou non de la mention « olives maturées », 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.

**Art. 14.** – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 14 mars 2007.

DOMINIQUE DE VILLEPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,*  
DOMINIQUE BUSSEREAU

*Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,*  
THIERRY BRETON