

CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
" OLIVE DE NIMES "

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	3
I - NOM DU PRODUIT	3
II - DESCRIPTION DU PRODUIT	3
III - AIRE GEOGRAPHIQUE.....	3
IV - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE	4
Procédure prévue pour la production de la matière première	5
Procédure prévue pour la transformation de l'olive	5
V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	5
Variété.....	5
Densité de plantation	6
Taille	6
Irrigation	6
Entretien des vergers	6
Rendement	6
Récolte des olives	6
Conditions de transformation.....	7
VI - ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE	7
Une histoire	7
Le milieu naturel	8
Un savoir-faire.....	9
VII - RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE	10
VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	11
IX - EXIGENCES NATIONALES	11

AVANT PROPOS

Groupement demandeur :

Nom : Syndicat des Oléiculteurs du Gard et Environs pour la Défense et la Promotion des Appellations d'Origine Contrôlées Huile d'Olive de Nîmes et Olive de Nîmes.
Adresse : Mas des Abeilles - 30000 NIMES
Tél. : 04.66.04.50.34 - Fax : 04.66.04.50.31
Composition : producteurs/transformateurs

I - NOM DU PRODUIT

"OLIVE DE NIMES"

II - DESCRIPTION DU PRODUIT

L'"Olive de Nîmes" est une olive verte de variété Picholine exclusivement. C'est une olive au craquant caractéristique, juteuse; avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typique et une saveur salée.

Le calibre des olives est de 34 fruits maximum pour 100 grammes. Les lots doivent être homogènes en couleur et en calibre.

III - AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'"Olive de Nîmes " couvre la zone oléicole gardoise et la partie Est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne cévenole, et la Camargue.

Ses limites naturelles sont à l'est un fleuve, le Rhône, et au sud la région de la Camargue. Au Nord, la limite est climatique, elle correspond à la limite d'implantation de la culture de l'olivier ; au nord-est, elle suit la limite départementale du Gard (massifs de garrigues, d'une altitude supérieure à 300mètres). A l'ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, Pic St Loup, le Lez qui correspond à des lignes de crêtes boisées.

L'aire de production est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres. Les terrains sont majoritairement composés de molasses du tertiaire, de calcaires et marno-calcaires crétacés et de terrasses alluviales. Le climat est méditerranéen, soumis au mistral.

L'aire de production s'étend sur les 223 communes suivantes :

Département du Gard :

Aigaliers ; Aigremont ; Aigues-Vives ; Alès ; Anduze ; Aramon ; Argilliers ; Arpaillargues-et-Aureillac ; Aspères ; Aubais ; Aubord ; Aubussargues ; Aujargues ; Bagard ; Baron ; Beauvoisin ; Belvezet ; Bernis ; Bezouce ; Blauzac ; Boisset-et-Gaujac ; Boissières ; Boucoiran-et-Nozières ; Bouillargues ; Bouquet ; Bourdic ; Bragassargues ; Brignon ; Brouzet-les-Quissac ; Bruguière (la) ; Cabrières ; Cadière-et-Cambo (la) ; Caissargues ; Calmette (la) ; Calvisson ; Canaules-et-Argentières ; Cannes-et-Clairan ; Cardet ; Carnas ; Cassagnoles ; Castelnau-Valence ; Castillon-du-Gard ; Caveirac ; Clarensac ; Codognan ; Collias ; Collorgues ; Combas ;

Comps ; Congénies ; Conqueyrac ; Corconne ; Crespian ; Cruviers-Lascours ; Deaux ; Dions ; Domazan ; Domessargues ; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac ; Estezargues ; Euzet ; Flaux ; Foissac ; Fons ; ; Fons-sur-Lussan ; Fontanès ; Fontarèches ;ournes ; Gailhan ; Gajan ; Gallargues-le-Montueux ; Garons ; Garrigues-Sainte-Eulalie ; Générac ; Jonquières-Saint-Vincent ; Junas ; Langlade ; Lecques ; Lédénon ; Lédignan ; Lezan ; Liouc ; Logrian-Florian ; Lussan ; Manduel ; Marguerittes ; Martignargues ; Maruejols-Les-Gardon ; Massanes ; Massillargues-Attuech ; Maressargues ; Méjannes-Les-Alès ; Meynes ; Milhaud ; Mons ; Montagnac ; Montaren-et-Saint-Médières ; Monteils ; Montfrin ; Montignargues ; Montmirat ; Montpezat ; Moulezan ; Moussac ; Mus ; Nages-et-Solorgues ; Ners ; Nîmes ; Orthoux-Sérignac-Quilhan ; Parignargues ; Poulx ; Puechredon ; Quissac ; Redessan ; Remoulins ; Ribaute-les-Tavernes ; Rochefort-Du-Gard ; Rodilhan ; Rouvière (la) ; Saint-Bauzely ; Saint-Bénézet ; Saint-Bonnet-du-Gard ; Saint-Césaire-de-Gauzignan ; Saint-Chartes ; Saint-Christol-les-Alès ; Saint-Clément ; Saint-Come-et-Maruéjols ; Saint-Dézéry ; Saint-Dionisy ; Sainte-Anastasie ; Saint-Etienne-de-l'Olm ; Saint-Geniès-de-Malgoires ; Saint-Gervasy ; Saint-Hilaire-de-Brethmas ; Saint-Hilaire-d'Ozilhan ; Saint-Hippolyte-de-Caton ; Saint-Hippolyte-de-Montaigu ; Saint-Hippolyte-du-Fort ; Saint-Jean-de-Ceyrargues ; Saint-Jean-de-Crieulon ; Saint-Jean-de-Serres ; Saint-Just-et-Vacquieres ; Saint-Laurent-la-Vernède ; Saint-Mamert-du-Gard ; Saint-Maurice-de-Cazevieille ; Saint-Maximin ; Saint-Nazaire-des-Gardies ; Saint-Privat-des-Vieux ; Saint-Quentin-la-Poterie ; Saint-Siffret ; Saint-Théodorit ; Saint-Victor-des-Oules ; Salinelles ; Sanilhac-Sagries ; Sardan ; Sauve ; Sauzet ; Savignargues ; Saze ; Sernhac ; Serviers-et-Labaume ; Seynes ; Sommières ; Souvignargues ; Théziers ; Tornac ; Uchaud ; Uzès ; Vallabrix ; Vallérargues ; Vergèze ; Vers-Pont-du-Gard ; Vestric-et-Candiac ; Vézenobres ; Vic-le-Fesc ; Villevieille.

Communes retenues en partie : Allègre ; Beaucaire ; Bellegarde ; Goudargues ; Saint-Gilles ; Vauvert ; Verfeuil.

Département de l'Hérault :

Assas ; Baillargues ; Beaulieu ; Boisseron ; Buzinargues ; Campagne ; Castries ; Claret ; Fontanès ; Galargues ; Garrigues ; Guzargues ; Lauret ; Lunel ; Lunel-Viel ; Matelles (les) ; Montaud ; Moulès-et-Baucels ; Restinclières ; Saint-Bauzille-De-Montmel ; Saint-Brès ; Saint-Christol ; Saint-Croix-de-Quintillargues ; Saint-Drézéry ; Saint-Geniès-Des-Mourgues ; Saint-Hilaire-de-Beauvoir ; Saint-Jean-de-Cornies ; Saint-Jean-de-Cuculles ; Saint-Mathieu-de-Trévières ; Saint-Seriès ; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues ; Saturargues ; Saussines ; Sauteyrargues ; Sussargues ; Vacquières ; Valergues ; Valflaunès ; Vérargues ; Villetelle.

IV - ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les olives ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine « Olive de Nîmes » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les textes réglementaires nationaux relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première, à la fabrication, et au conditionnement des olives doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

La procédure prévoit pour la production de la matière première :

- *une identification parcellaire*. Elle se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation " Olive de Nîmes ". Il s'agit des parcelles déclarées par les producteurs et qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation des oliviers et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger),
- *une déclaration de récolte*. Elle est rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (huilerie, confiserie).

La procédure prévoit pour l'élaboration :

- *une déclaration de fabrication*. Celle-ci est rédigée par les opérateurs qui déclarent annuellement la quantité totale de produit élaboré,
- *une demande de certificat d'agrément*. Elle permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits. En outre, les opérateurs ayant obtenu un certificat d'agrément à l'issue de cet examen sont tenus de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

V - DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les olives doivent être produites, transformées et conditionnées dans l'aire de production définie au point III.

Variété

Les olives doivent provenir uniquement de la variété Picholine.

A 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 n'est pas admise pour la production de l'appellation « Olive de Nîmes ».

Densité de plantation

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés. La distance entre les arbres est de 4 mètres minimum.

Taille

Les oliviers doivent être taillés tous les ans et les bois de taille éliminés des vergers avant la récolte suivante.

Irrigation

L'irrigation est autorisée jusqu'au 30 septembre.

Entretien des vergers

Toute culture intercalaire est interdite. Les vergers doivent être annuellement entretenus par labourage, enherbement et fauchage ou désherbage.

Rendement

La production totale des vergers quelle que soit sa destination ne doit pas dépasser 10 tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté par arrêté ministériel sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 12 tonnes d'olives à l'hectare

Récolte des olives

Le début de la récolte est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine, après avis du syndicat et au plus tôt le 1^{er} septembre.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles, lesdits services peuvent accorder des dérogations.

Les olives doivent être issues d'arbres âgés de 5 ans minimum.

Les olives sont récoltées vertes, avant le passage au vert jaune.

Les olives sont cueillies manuellement sur l'arbre. Les produits d'abscission sont interdits.

Les olives ramassées à même le sol doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les olives sont stockées et transportées dans des caisses à claire-voie d'une contenance de 20 kg maximum.

La conservation des olives entre la cueillette et la mise en œuvre ne peut excéder quatre jours, dont 2 jours maximum entre la récolte et la livraison à un atelier de transformation.

Condition d'élaboration:

Les olives sont calibrées et triées préalablement à leur préparation.

Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 34 fruits à l'hectogramme.

Les lots doivent être homogènes en couleur et en calibre.

Les olives fraîches présentant les défauts suivants n'excèdent pas 3 % des olives mises en œuvre :

- olives tachées;
- fruits ridés ou mous;
- défauts de l'épiderme avec altération de la pulpe ;
- pédoncules ;
- présence de matières végétales inoffensives ;
- fruits ridés ;

- dégâts causés par des cryptogames;
- olives présentant des piqûres d'insectes (dont *Dacus Oleae* avec orifice de sortie) dans la limite de 1 % en nombre des olives mises en oeuvre.

Les olives doivent être préparées selon la méthode traditionnelle en usage du type « fermentation lactique réduite » : les olives entières sont mises à macérer dans une solution alcaline de potasse et soude dont la densité n'excède pas 1032.

Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau claire et potable.

Les olives séjournent dans l'eau au minimum trente-six heures avec quatre rinçages au minimum.

Les olives sont mises en saumure avec du sel marin de densité maximum 1060. Les acides citrique et lactique sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure à hauteur de 4,7.

Après saumurage, les olives sont conservées selon un des procédés suivants:

- à une température comprise entre + 3°C et + 8°C,
- par augmentation de la concentration en sel de la saumure jusqu'à une densité maximum de 1069,
- par pasteurisation,
- sous atmosphère protectrice
- avec un gaz inerte.

Le conditionnement au consommateur final peut se faire dans des récipients d'une contenance maximale de 8 kg (poids net égoutté).

VI - ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Une histoire

De très nombreux écrits et témoignage archéologiques témoignent de l'étroite relation de la région nîmoise avec la culture de l'olivier.

On trouve des traces de flux commerciaux d'huile d'olive dès l'Antiquité.

Avec l'implantation des colonies romaines, la culture de l'olivier s'intensifie.

Le Moyen-Age est marqué par deux hivers très rigoureux qui ont conduit au gel de la plupart des oliviers gardois. Mais à chaque fois la culture de l'olivier redémarre, preuve de l'intérêt que lui portait la population de l'époque.

Au XVe siècle, l'olivier influence nettement le paysage, en tenant une place à part entière dans la trilogie méditerranéenne (céréales, vigne, olivier).

De 1680 à 1740, le Gard voit la décadence de l'olivier, du fait d'une succession de catastrophes climatiques (sécheresses, hivers rigoureux...).

L'origine du nom de Picholine serait liée au fait que cette variété était particulièrement bien adaptée à la préparation des fruits « à la picholine », préparation inventée au 17^{ème} siècle par les frères PICCHOLINI.. (fruit gros, ferme, se prêtant bien à cette pratique).

Toutes les olives vertes désamérisées « à la mode Piccolini » étaient alors appelées Picholines.

C'est à partir de cette période que le nom de "Picholine" apparaît pour désigner la variété principale du Gard, utilisée aussi bien pour l'huilerie que pour la préparation d'olives de bouche. Cette variété était appelée anciennement Plant de Collias (du nom du village à proximité de Nîmes dont elle est originaire); Gardoise ; Olive de Nîmes...

La première partie du XIXe siècle sera une époque de prospérité oléicole. En 1842, dans le département du Gard 11 200 hectares d'oliviers et 225 moulins y sont recensés. Mais la superficie d'oliviers recule toutefois face à la vigne et à la croissance des importations d'huiles. Le déclin de l'oléiculture s'accélère à la fin du XIXe siècle.

Pourtant, l'activité oléicole demeure et les aides de l'état qui suivent les hivers précoces comme celui de 1920 montrent bien l'attachement des oléiculteurs pour leur verger. En 1939, on pouvait dénombrer dans le Gard, 2,5 millions d'oliviers, 14 confiseries privées, 4 coopératives, 71 moulins privés et 9 coopératifs. De nombreux marchés aux olives animaient les villages autour de Nîmes, en particulier de septembre à décembre.

Le déclin se poursuit jusqu'à la seconde guerre mondiale. Les 5 années de guerre provoquent un regain d'intérêt pour l'oléiculture, la pénurie d'huiles d'importation et de matières grasses provoquant un surcroît d'intérêt pour la production d'huile d'olive.

A la veille du gel de 1956, l'oléiculture gardoise représentait 24 % du verger national soit 2 millions d'arbres. Après cette date, il ne reste plus que 260 000 arbres. Des plans de relance de l'oléiculture sont lancés, axés sur l'olive de table et la Picholine dans le département du Gard. Techniques de recépages, diffusion de plants greffés (importés d'Italie quand les pépinières françaises étaient à court), primes à l'arbre : ces nombreux efforts aboutissent à la reprise ou à la création de vergers.

Malgré plusieurs gelées de forte intensité au cours notamment des hivers de 1971 et 1985, on observe depuis 1990, un retour en grâce de l'olivier, qui devient souvent aujourd'hui une production d'appoint intéressante.

Un milieu naturel:

▪ **Morphologie et relief**

D'un point de vue morphologique, l'ensemble de l'aire géographique est constitué de quatre petites régions ayant des caractères propres :

- une zone de terrasses alluviales anciennes, plus ou moins découpées, allant de Montpellier à Beaucaire. Bien que surtout vouée à l'arboriculture et à la viticulture (Costières de Nîmes, Côtes du Rhône). Les oliviers y sont présents, en grandes parcelles sur les plateaux ou de manière dispersée sur les talus de bordure des terrasses.
- un secteur de plus petite taille, réparti sur la limite Gard-Hérault et se prolongeant vers le nord-est, les "soubergues", composé de dépôts continentaux et marins du tertiaire (les molasses) et retravaillé par l'érosion. Il se présente sous forme de collines d'altitude modeste, au relief émoussé, où les roches les plus compactes sont en position haute. C'est un secteur privilégié où la grande diversité des sols permet d'exploiter la vigne, l'arboriculture, l'olivier, mais aussi le maraîchage.

- un ensemble de plateaux et collines calcaires, dominés par quelques sommets (Pic St Loup, Mont Bouquet) et échines boisées, entaillés par des bassins de tailles variables, d'origine tectonique et remplis de matériaux tertiaires (marnes et mollasses) ou alluviaux et comblés au quaternaire. Le plus vaste s'étend de St Ambroix à Sommières, un autre va d'Alès à Uzès. Les sommets sont couverts de chênes verts, les cultures se concentrent dans les bassins. L'olivier est présent un peu partout, plus ou moins selon le sol et le climat. En général, les zones de dépôts molassiques ou d'alluvions ont des sols profonds, mal drainés ou gélifs, et sont peu oléicoles. Les coteaux exposés sud ont par contre des implantations anciennes et nombreuses. Au nord de la zone, ces formations n'abritent l'olivier que très localement, mais souvent avec de très vieux arbres.
- La bordure sud-est des Cévennes, zone de transition entre montagne et garrigues, présente un relief tourmenté. Elle va d'ouest en Est entre Alzon et St Hippolyte du Fort, puis s'oriente au nord-est vers Alès et St Ambroix. L'espace agricole est fragmenté, en fond de petites vallées et bas de versants. Après l'exode rural, les friches ont gagné du terrain, mais les vestiges de terrasses et de châtaigneraies témoignent d'un passé actif. L'olivier est présent sur les adrets, jusqu'en limite de culture, sur de petites surfaces, avec des variétés locales adaptées par leur résistance au froid.

▪ Le climat :

La région est caractérisée par son climat méditerranéen, dont l'olivier est indicateur en matière de températures hivernales ou de sécheresse estivale.

Elle est marquée par un fort ensoleillement avec 2 700 heures de soleil par an.

Les précipitations varient entre 600 mm sur le littoral et 1500 mm sur les hauteurs, mais compte tenu de leur localisation, la plupart des oliveraies reçoit entre 700 et 1000 mm. Ces précipitations tombent au printemps et à l'automne sous forme de violentes averses.

L'été est la saison sèche principale, d'une durée de 3 à 4 mois sur le littoral et d'1 mois sur la partie Nord de l'aire.

La température moyenne annuelle à Nîmes est de 14°C. L'amplitude thermique est assez élevée (17°C entre juillet et janvier). Le bord de mer ne connaît que deux mois froids (T° moyenne inférieure ou égale à 7°C), quant à la partie Nord de l'aire, la période froide est plus importante et s'étale sur quatre à cinq mois.

Les précipitations ainsi que les écarts de température varient avec l'altitude et la distance à la mer.

C'est une région marquée par des vents forts (mistral), en particuliers à l'automne.

Un savoir-faire

La longue histoire oléicole du Gard a permis une transmission des savoir-faire tant au niveau de la conduite du verger que de la fabrication des olives.

⇒ C'est une olive de variété Picholine, privilégiée en raison de sa rusticité qui lui a permis de s'adapter parfaitement aux conditions pédo-climatique. Cette variété montre une certaine résistance au froid hivernal et ses fruits résistent aux vents violents d'automne. De plus, le fait

que cette variété puisse être utilisée tant pour la production d'huile que d'olive de bouche a accru son intérêt auprès des producteurs.

La Picholine se localise essentiellement dans le centre du département du Gard, avec une forte concentration sur les régions de Sommières et surtout de Nîmes : la commune de Collias, située à proximité de Nîmes-représente le bassin originel de cette variété.

Les qualités gustatives du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion de la Picholine hors de son berceau d'origine et surtout après le gel de 1956, où la variété a été déclarée d'intérêt national et replantée partout.

Pour autant, le Gard reste le premier département producteur d'olive verte Picholine (23% de la production nationale)

⇒ Le mode de conduite est caractéristique :

- les arbres sont conduits traditionnellement bas, à la fois pour faciliter la récolte en vert des olives destinées à la table et pour résister au vent.

- l'aménagement des parcelles destinées à la culture de l'olivier a également contribué à façonner le paysage : ainsi on trouve de nombreuses terrasses traditionnellement dénommées « faïsse » ou « banquaou » permettant de retenir, par des murettes, le peu de terre quand la pente était trop forte.

⇒ Traditionnellement, la récolte s'effectuait de septembre (pour l'olive de table) à décembre (pour l'huile) et occupait une nombreuse main d'œuvre qui, selon l'expression locale « allait oliver ».

La récolte est majoritairement manuelle du fait de la variété dominante (la Picholine étant utilisée à deux fins et ayant une trop grande résistance à la vibration) mais aussi du fait de la configuration des vergers traditionnels (petite superficie, présence de murets, accessibilité souvent réduite).

⇒ L'olive verte est traditionnellement transformée dans le berceau de la Picholine, c'est à dire un triangle Nîmes-Remoulins-Sommières, et des marchés aux olives se sont naturellement développés dans les communes de cette zone. On comptait encore une quinzaine de marchés en 1930.

Aujourd'hui, la vente d'olives fraîches dite "à la louche" est bien implantée sur les marchés nîmois, en particulier à l'arrivée de la nouvelle récolte, attendue par tous les connaisseurs.

Cette production a connu de nombreux aléas. Mais du fait de l'adéquation variété-terroir, et de l'attachement des hommes pour ce produit original, l'"Olive de Nîmes" s'est maintenue et connaît même une revalorisation certaine, tant auprès des producteurs que des consommateurs.

En effet, on constate un regain d'intérêt pour la production oléicole avec d'une part le développement des plantations et des remises en valeur des anciennes oliveraies, et d'autre part un engouement pour les marchés et festivités liés à l'olive.

VII - RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Adresse : 51 rue d'Anjou – 75 008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00 Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13

Tél. : 01.44.87.17.17 Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nîmes » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation : « Olive de Nîmes »,
- 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.

IX - EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nîmes ».