

## Décrets, arrêtés, circulaires

### Textes généraux

## Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Décret du 17 novembre 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes »

NOR: AGRP0401705D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu le règlement n°2081/92/CEE modifié 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, notamment ses articles L. 641-2, L. 641-3, L. 641-5, L. 641-6 et R. 641-19 à R. 641-27 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 17 juin 2004,

Décrète :

#### Article 1

Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

#### Article 2

Les olives sont récoltées dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

#### Département du Gard

Communes retenues en totalité : 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-lès-Quissac ; Bruguière (La) ; Cabrières ; Cadière-et-Cambo (La) ; Caissargues ; Calmette (La) ; Calvisson ; Canaules-et-Argentières ; Cannes-et-Clairan ; Cardet ; Carnas ; Cassagnoles ; Castelnaud-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 ; Fournes ; Gailhan ; Gajan ; Gallargues-le-Montueux ; Garons ; Garrigues-Sainte-Eulalie ; Générac ; Jonquières-Saint-Vincent ; Junas ; Langlade ; Lecques ; Lédénon ; Lédignan ; Lézan ; Liouc ; Logrian-Florian ; Lussan ; Manduel ; Marguerittes ; Martignargues ; Maruéjols-lès-Gardon ; Massanes ; Massillargues-Attuech ; Maressargues ; Méjannes-lès-Alès ; Meynes ; Milhaud ; Mons ; Montagnac ; Montaren-et-Saint-Médiers ; 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-lès-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-Vacquières ; Saint-Laurent-la-Vernède ; Saint-Mamert-du-Gard ; Saint-Maurice-de-Cazevielle ; 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 ; Vézénobres ; Vic-le-Fesc ; Villevielle.

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

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

#### 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 ; Sainte-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 ; Vêrargues ; Villetelle.

### Article 3

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 des appellations d'origine, ci-après le comité national en sa séance du 17 juin 2004, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine (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.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la ou des parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Tout verger pour lequel l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

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

Pour la première campagne suivant la parution du présent décret, la demande d'identification des vergers peut être souscrite auprès des services de l'INAO au plus tard le mois précédant la déclaration de récolte.

### Article 4

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : picholine, négrette, noirette, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 85 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine contrôlée.

La proportion de variété picholine doit être au minimum de 70 % en nombre d'arbres pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine contrôlée. Toutefois, cette proportion peut être de 60 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant de l'huile d'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes » jusqu'à l'année 2015 incluse.

Variétés secondaires : sauzen vert, rougette, olivastre, broutignan, vermillau, cul blanc, verdale de l'Hérault ou groussaldo, aglandau, amellau, pigalle, piquette, et autres variétés locales anciennes.

Au sein du présent article, on entend par variétés locales anciennes les variétés d'implantation au sein de l'aire de production antérieure au gel de 1956.

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 est admise pour la production d'huile d'appellation « huile d'olive de Nîmes », à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.

### Article 5

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

#### Densité de plantation

Chaque arbre 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 entre les arbres doit être au moins égale à quatre mètres.

#### Culture intercalaire

Toute culture intercalaire est interdite.

#### Entretien des vergers

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

#### Taille

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

#### Irrigation

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

### Article 6

Ne peuvent prétendre à l'appellation « huile d'olive de Nîmes » que les huiles issues d'olives récoltées dans des vergers dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse dix tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation 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 après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes » ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

#### Article 7

La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO 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'INAO peuvent accorder des dérogations.

#### Article 8

Les huiles proviennent d'olives récoltées à maturité lorsque, au minimum, 25 % d'olives sont tournantes, à savoir lorsqu'elles sont passées du vert franc au jaune.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par vibration, battage, aspiration ou par tout autre système ne détériorant pas l'aspect extérieur des olives avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.

Les produits d'abscission sont interdits.

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes » à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation d'origine contrôlée sont stockées et transportées dans des caisses à claire-voie ou pallox. Elles sont ensuite livrées aux moulins, en bon état sanitaire.

Les olives doivent être livrées au moulin au maximum trois jours après leur récolte.

#### Article 9

Les olives mises en oeuvre doivent être saines. La durée de conservation entre la récolte et la mise en oeuvre ne peut excéder huit jours.

Le mélange d'olives de différentes variétés est autorisé avant broyage. Les olives de la variété picholine représentent au minimum 60 % de la masse des olives mises en oeuvre.

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.

A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

La teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

#### Article 10

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « huile d'olive de Nîmes » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'INAO dans les conditions définies aux articles R. 641-19 à R. 641-27 du code rural 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 de Nîmes » comporte les indications suivantes :

Le nom de l'appellation « huile d'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.

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 de Nîmes », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 13

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation 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 17 novembre 2004.

Par le Premier ministre Jean-Pierre Raffarin

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, Hervé Gaymard

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, Nicolas Sarkozy

Le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation, Christian Jacob