

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),  
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de  
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 75/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des  
denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

**«HUILE D'OLIVE DE NYONS»**

**N° CE: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [structures de contrôles, modalité d'identification des parcelles]

**2. Type de modification(s)**

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

**3. Modification(s)**

**3.1. Rubrique «Description du produit»**

Sur la base des contrôles effectués depuis la reconnaissance de cette appellation, le descriptif organoleptique a été complété de descripteurs permettant de mieux identifier le produit.

La teneur maximale en acidité libre a été abaissée à 0,8 g/100 g, ce qui représente bien les pratiques de transformation du nyonsais: les olives sont triturées rapidement après leur récolte.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

L'indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive, au stade de la première commercialisation, dans un souci de préservation de la qualité pour le consommateur.

L'ardence (ou piquant) et l'amertume sont très faibles à absentes. Elles sont exprimées selon les échelles de valeur issues de la notation Comité Oléicole International (0 à 10): de 0 à 2. Les niveaux proposés correspondent donc bien aux caractéristiques de l'Huile d'olive de Nyons qui est douce grâce à la récolte d'olives mures.

La couleur de l'huile initialement prévue dans le cahier des charges était «jaune doré». La couleur de l'huile évoluant au cours de la vie de ce produit (elle possède des reflets verts en début de campagne), la couleur de l'huile d'olive a été complétée ainsi: «Sa couleur va du jaune à reflets verts au jaune doré.»

### 3.2. Rubrique «Preuve de l'origine»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Dans ce cadre, il est notamment prévu une habilitation des opérateurs, par l'organisme de contrôle, reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

### 3.3. Rubrique «Méthode d'obtention»

#### Production des olives

Il est introduit une disposition relative à l'âge d'entrée en production des arbres en appellation d'origine qui est fixé à 5 ans, pour faciliter les contrôles sur la production: à compter de l'âge de 5 ans, les arbres entrent en production, les vergers sont contrôlés et leur production est prise en compte dans le rendement maximum autorisé.

Concernant le pourcentage maximal de variétés pollinisatrices de 5 % autorisé dans les vergers, afin de tenir compte des très petits vergers (moins de 20 arbres), pour lesquels ce pourcentage est difficilement applicable, la présence d'un arbre de variété pollinisatrice est admise. Il est précisé que l'utilisation de ces variétés dans l'élaboration de l'huile est admise à condition que la proportion de ces variétés n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.

Des dispositions relatives à la taille et à l'entretien des vergers ont été introduites de manière à pérenniser le bon entretien du verger nyonsais: ces dispositions permettent d'éviter la présence de vergers sans entretien (obligation d'entretien annuel, de maîtrise du couvert végétal et taille obligatoire tous les deux ans minimum), et de limiter les risques sanitaires (élimination des bois de taille).

Sur la base des dispositions du décret initial de reconnaissance de l'AOC du 10 janvier 1994, les dispositions relatives à la densité de plantation (24 m<sup>2</sup> minimum par arbre, distance minimale entre les arbres de 4 mètres) et à l'interdiction des cultures intercalaires pérennes sont introduites, dans un objectif qualitatif et de respect des méthodes traditionnelles de culture.

#### Irrigation

L'irrigation des oliviers permet de régulariser les récoltes et n'engendre pas une dégradation de la qualité de l'huile d'olive. Des irrigations tardives sont à éviter avant de permettre la maturation des fruits dans de bonnes conditions. Il est prévu de permettre l'irrigation des oliviers, avec une date limite différente suivant les techniques d'irrigation utilisées (jusqu'au 31 août pour l'irrigation par aspersion et au 30 septembre pour le goutte à goutte et les micro-jets).

#### Rendement

Le décret initial de reconnaissance de l'AOC du 10 janvier 1994 prévoyait une limitation des rendements des vergers à 6 tonnes/ha avec une possibilité de porter celui-ci à 8 tonnes/ha les années exceptionnelles. Or, depuis la reconnaissance en appellation d'origine, les oléiculteurs ont pu constater une augmentation des rendements constatés. Ce phénomène est lié au fait que les vergers sont plus régulièrement entretenus et que le suivi technique s'est amélioré, avec le succès de l'appellation d'origine. Beaucoup de vergers ont été remis en état. En outre, l'absence de gel important depuis 1985 a conduit les arbres à prendre plus d'ampleur et à atteindre des rendements importants. Le rendement maximal, en moyenne sur l'exploitation, est donc augmenté et porté à 10 tonnes d'olives par hectare ce qui est une valeur davantage en adéquation avec le potentiel agronomique local. Pour le calcul de ce rendement, toutes les quantités d'olives produites sont prises en compte, quelle que soit leur destination.

#### Cueillette/Date de récolte

Le décret initial de reconnaissance de l'AOC du 10 janvier 1994 prévoyait la fixation annuelle d'une date d'ouverture de la récolte. Il est précisé que cette date est fixée, par les autorités compétentes, après qu'une étude de maturité ait été réalisée par le groupement de façon à s'assurer que le niveau de maturité global est suffisant avant de permettre la récolte.

#### État de maturité

Le niveau de maturité des olives à la récolte a été précisé: au moins 65 % d'olives de coloration non verte, afin d'affiner la notion de «récolte à bonne maturité» définie initialement.

Concernant les modes de cueillette, les méthodes de récoltes des olives ont été précisées pour tenir compte de l'évolution des techniques: en plus de la récolte sur l'arbre uniquement manuelle, l'utilisation d'outils de vibrage des branches ou des arbres est autorisée. Les produits d'abscission sont interdits. La récolte des olives naturellement tombées à terre est interdite car celle-ci engendre des huiles d'olive de piètre qualité. Des dispositions précisent en outre les pratiques à appliquer en cas d'utilisation de filets pour préserver la qualité des olives.

#### Mode de stockage

Afin préserver les caractéristiques des olives récoltées, le groupement a souhaité préciser que celles-ci sont transportées dans des caisses dont le volume est limité à 20 kg maximum.

#### Extraction de l'huile

Le décret initial de reconnaissance de l'AOC du 10 janvier 1994 prévoyait des délais entre récolte et livraison, et récolte et mise en œuvre. Afin de s'assurer que les huiles respectent les caractéristiques de l'appellation d'origine, ces délais ont été réduits à respectivement: 3 jours maximum entre récolte et livraison, 4 jours maximum entre livraison et mise en œuvre et 6 jours maximum entre récolte et mise en œuvre.

Les exigences relatives à la qualité des olives mises en œuvre sont précisées par une limitation à 10 % des olives altérées par le gel et les ravageurs, afin d'explicitier la notion d'olives «saines» indiquée précédemment.

Une obligation d'effeuillage avant extraction est introduite afin d'éviter l'introduction de goûts parasites dans les huiles d'olive.

Afin de préserver les caractéristiques initiales du produit, la température maximale de la pâte d'olives a été abaissée de 30 °C (définie dans le décret initial de reconnaissance de l'AOC) à 27 °C, en tous points. Cette obligation concerne aussi l'eau de lavage éventuellement utilisée.

Tout en conservant les dispositions antérieures sur les méthodes d'extraction (extraction par des procédés mécaniques uniquement et n'utilisant pas d'adjuvant en dehors de l'eau), la liste des méthodes autorisées a été précisée (broyage des olives, malaxage de la pâte, séparation grignons/partie liquide, séparation huile d'olive/marges, filtrage éventuel). Elle représente l'ensemble des techniques utilisées actuellement dans l'aire géographique et a été mise en place afin d'éviter l'introduction de nouvelles techniques de transformation sans réflexion préalable sur l'impact sur les caractéristiques du produit.

#### Stockage des huiles

Dans un souci de préservation de la qualité des produits par oxydation, il est ajouté que: «Le stockage et le conditionnement de l'«Huile d'olive de Nyons» sont menés de façon à limiter le contact de l'huile avec l'air.»

#### 3.4. Rubrique «Étiquetage»

Les mentions d'étiquetage spécifiques à l'appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012: emploi du symbole AOP de l'Union européenne. Par ailleurs, la mention «appellation d'origine protégée» figure également au titre des mentions obligatoires d'étiquetage des produits d'appellation.

#### 3.5. Exigences nationales

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente sous forme d'un tableau les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

3.6. *Autres: actualisation de la rubrique «Références concernant la structure de contrôle» et précisions relatives aux modalités d'identification des parcelles*

Les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle ont été actualisées, notamment afin de tenir compte du changement intervenu dans les modalités de contrôles.

Dans la rubrique «Aire géographique», les modalités d'identification des parcelles ont été précisées en conformité avec les nouvelles procédures nationales.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>**

**«HUILE D'OLIVE DE NYONS»**

**N° CE: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Dénomination**

«Huile d'olive de Nyons»

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huile, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

L'«Huile d'olive de Nyons» est une huile d'olive qui se caractérise par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou herbe fraîchement coupée. C'est une huile onctueuse que les dégustateurs qualifient de «grasse» par opposition à certaines huiles dites «fluides». Sa couleur va du jaune à reflets verts au jaune doré.

Cette huile est faiblement amère et ardente avec une note, pour chacun de ces critères, inférieure ou égale à 2 sur 10 sur l'échelle organoleptique du conseil oléicole international (COI).

La teneur en acide libre, exprimé en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes. L'indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive pour les huiles, au stade de leur première commercialisation.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Au minimum 95 % des olives utilisées sont de la variété Tanche, les autres olives pouvant être issues des arbres de variétés pollinisatrices utilisées.

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

—

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Toutes les opérations depuis la production de la matière première jusqu'à la transformation des olives en huile d'olive doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

—

<sup>(3)</sup> Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage l'huile d'olive, l'étiquetage de l'«Huile d'olive de Nyons» comporte:

- le nom de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nyons», la mention «appellation d'origine protégée» ou «A.O.P.». Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications et dessins.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production est située:

- au nord du mont Ventoux dans une région qualifiée de Préalpes sèches,
- au sud des contreforts qui s'adosent au massif alpin et s'élèvent de 1 000 m à 1 300 m d'altitude et font barrière au vent dominant qu'est le mistral,
- à l'est de la vallée du Rhône.

Elle est constituée du territoire des 53 communes suivantes des départements de la Drôme et du Vaucluse:

- Département de la Drôme:

L'intégralité du canton de Nyons sauf les communes de Chaudebonne, Sainte-Jalle, Valouse.

Les communes de Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran, Villeperdrix,

- Département du Vaucluse:

L'intégralité du canton de Vaison-la-Romaine.

Les communes de Brantes, Entrechaux, Malaucène (section AI), Valréas, Visan.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

Le verger du Nyonsais et des Baronnies, qui produit l'«Huile d'olive de Nyons», est le verger le plus septentrional de France, puisque situé au 44<sup>e</sup> parallèle Nord. Au-delà, les températures automnales et hivernales ne permettent plus une maturation correcte des fruits.

Cette situation géographique, limite pour une culture méditerranéenne, expose l'oliveraie aux risques de gel. Néanmoins sa localisation au sein d'une cuvette naturelle protège les arbres des vents violents (mistral) et du froid. Nyons est d'ailleurs qualifié de «petit Nice» au regard de la durée d'insolation (2 500 heures par an), de la qualité de l'air (sec et sain) et de la clémence des températures.

La présence du «Géant de Provence» (c'est-à-dire le mont Ventoux) entre la mer et la zone de production limite les fortes pluies venant du sud et confère à cette zone le nom de Préalpes sèches. Par ailleurs, des chaînes de collines, qui s'élèvent de 1 000 m à 1 300 m d'altitude, font barrière au vent dominant qu'est le mistral pour limiter son intensité.

Le climat est de type méditerranéen avec des précipitations faibles, 773 millimètres par an en moyenne entre 1961 et 1990, et ces pluies sont concentrées principalement en automne où elles représentent le tiers des précipitations sous forme d'orages. Les étés sont secs et chauds et les températures sont relativement basses en hiver avec la prédominance d'un vent du nord. Les températures minimales moyennes sont de 6,4 °C avec un froid s'installant généralement progressivement au cours de l'hiver.

Les situations favorables dédiées à l'implantation des oliviers dans l'aire géographique de l'appellation d'origine sont les coteaux de piémonts, exposés sur les adrets de paysages ouverts (sans ombre portée) favorisant une aération qui élimine toute humidité stagnante et les sols d'éboulis filtrants, suffisamment profonds, dans lesquels une réserve d'eau est possible.

#### Facteurs humains

La production d'olives dans le secteur de Nyons est très ancienne: les Phéniciens puis les Grecs enseignèrent aux habitants des bords de l'Eygues non seulement la culture de la vigne mais également celle de l'olivier.

Au cours des siècles, les références au commerce de l'huile et de l'olive sont très nombreuses et cette production fait partie intégrante du paysage et de la vie économique de la région.

Des aléas de la production oléicole rencontrés au XX<sup>e</sup> siècle (notamment le gel de 1956) ont incité les producteurs à s'organiser et défendre leur patrimoine, notamment avec la «confrérie des chevaliers de l'olivier», créée en 1964, et par l'organisation de fêtes traditionnelles (Olivades, Alicoque et fête de l'Olive piquée...).

Leurs efforts et persévérances ont permis la reconnaissance d'une appellation d'origine par jugement du tribunal de Valence en date du 24 avril 1968, puis la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée par décret du 10 janvier 1994.

Les producteurs locaux ont mis en œuvre des savoir-faire adaptés aux conditions naturelles. Notamment, ils ont sélectionné une variété locale, particulièrement bien adaptée à ce territoire: la variété Tanche.

La Tanche est une variété à double fin, c'est-à-dire destinée à la fois à l'olive de bouche et à l'extraction de l'huile d'olive. Traditionnellement réalisé après la récolte, le calibrage des olives permet de réserver toutes les olives de petit diamètre au moulin à huile.

Les olives sont récoltées à bonne maturité et subissent une trituration rapide. Les techniques utilisées sont le pressurage ou l'extraction et préservent l'intégrité du produit (température limitée de la pâte à 27 °C, pas d'ajout d'intrants autres que l'eau).

#### 5.2. Spécificité du produit

L'«Huile d'olive de Nyons» est obtenue à partir de l'olive de variété Tanche, récoltée à un stade de maturité avancée.

Au niveau organoleptique, l'«Huile d'olive de Nyons» se caractérise par une amertume et une ardeur faibles (inférieures ou égales à 2), une onctuosité prononcée, par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée.

Au niveau analytique, l'«Huile d'olive de Nyons» doit présenter une acidité limitée.

Il est à noter en outre que sa teneur importante en acide oléique (plus de 80 %) et un rapport du delta 5 – avénastérol au campestérol largement supérieur à trois, sont des caractéristiques de la variété Tanche.

#### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

De longue date, le producteur du Nyonsais et des Baronnies a dû adapter son oléiculture aux conditions climatiques en implantant une variété relativement résistante aux gels ménagés et en sélectionnant au sein de ce cultivar les individus les plus résistants. Son choix s'est porté sur la variété Tanche considérée comme endémique aux bassins de Nyons et des Baronnies.

Les conditions de milieu sont parfaitement adaptées aux exigences de la «Tanche», qui est la seule variété utilisée dans cette région, hormis quelques arbres pollinisateurs. Cette variété a en effet besoin de froid hivernal pour limiter l'alternance (irrégularité de production) et est sensible au vent.

Les preuves de son antériorité et de son adaptabilité au terroir existent à travers la survivance d'arbres forts anciens (certains spécimens ont environ 1 000 ans). Par ailleurs, les exigences de cette variété ont limité sa diffusion en dehors de l'aire géographique.

Grâce aux conditions climatiques particulières de l'aire géographique (air sec, ensoleillement, limitation du vent et diminution progressive des températures), cette variété d'olive exigeante parvient à une bonne maturité et peut être récoltée mûre.

C'est la possibilité pour cette variété d'olive non seulement de croître mais aussi d'arriver à bonne maturité dans cette région particulière qui confère à l'«Huile d'olive de Nyons» sa spécificité et son originalité.

Le savoir-faire des hommes, se traduisant notamment par une cueillette à maturité et une trituration rapide des olives, a contribué à l'obtention d'une huile douce (peu amère et peu ardente), avec un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, et un goût beurré, avec une acidité limitée.

Cette huile d'olive, qui a été la première à être reconnue en appellation d'origine contrôlée en France, est utilisée en gastronomie et est présente sur les plus grandes tables. Elle est citée dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, publié par le Conseil National des Arts Culinaires pour la région Rhône-Alpes en 1995.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (\*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileOliveNyons2014.pdf>

---

(\*) Voir note 3 de bas de page.