

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



les huiles d'olive
en Appellation d'Origine Protégée



l'appellation d'Origine Protégée



L'**Appellation d'Origine Protégée** (AOP) garantit un **lien** entre un **produit** et son **terroir** (zone géographique, climat, géologie, savoir-faire...).

L'AOP désigne un **produit typique, unique** du fait de son **origine**, dont la **production**, la **transformation** et l'**élaboration** doivent avoir lieu dans une **aire géographique déterminée** avec un **savoir-faire reconnu** et **constaté**.

L'Appellation d'Origine Protégée, régie par une réglementation européenne, est l'équivalent européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (équivalence reconnue par la loi du 3 janvier 1994) pour tous les produits autres que le vin. Elle protège le produit et son nom intégrant celui d'une région, d'un lieu déterminé ou exceptionnellement d'un pays.



© Magali Ancenay



Un produit

- Seul un produit ayant des **caractéristiques spécifiques** et une **certaine notoriété** peut obtenir une Appellation d'Origine Protégée.
- **Chaque produit en AOP est unique.**



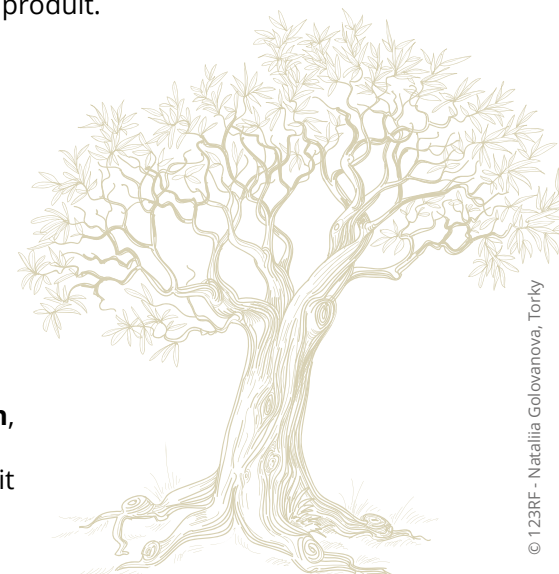
Un savoir-faire

- Le **facteur humain**, de par son **expérience**, son **savoir-faire** et son **implication**, a permis au produit de devenir ce qu'il est et lui permet de se développer.
- Ce savoir-faire, acquis au fil des expériences et des échanges, est retranscrit dans le cahier des charges de l'AOP.

l'AOP c'est...

Un terroir

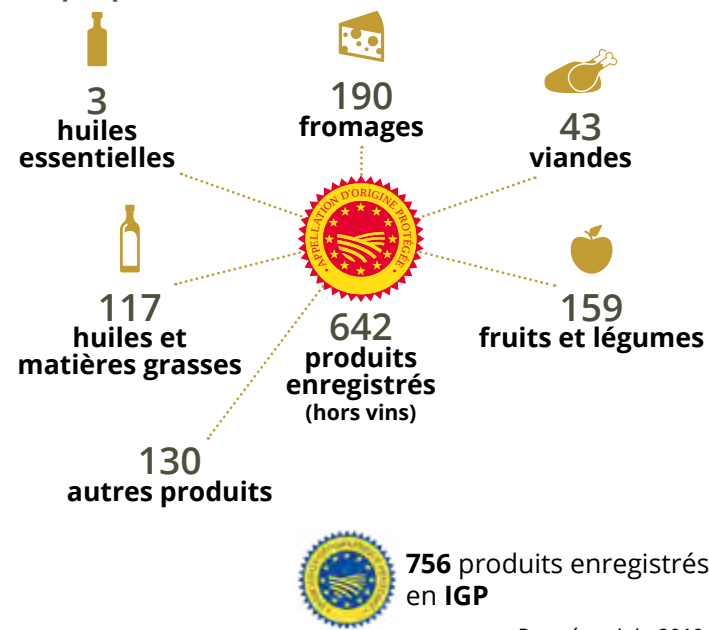
- Les **spécificités** d'un produit en AOP sont **liées**, en partie, à son **terroir**.
- C'est pourquoi, une **zone géographique** est strictement **définie** et **réglementée**. Cette zone correspond à des **spécificités climatiques et géologiques** qui caractérisent le produit.



© 123RF - Natalia Golovanova, Torky

l'europe des Appellations d'Origine Protégées

En quelques chiffres :



En Europe, plus d'une **centaine d'huiles d'olive** sont reconnues en **Appellation d'Origine Protégée**. Toutefois la production totale reconnue en AOP ne dépasse pas les 5% de la production européenne d'huile d'olive. Il s'agit principalement de **petites productions issues de terroirs spécifiques**.

© Magali Ancenay

© Magali Ancenay

Les AOP et IGP oléicoles en Europe

En quelques chiffres :

111 huiles d'olive en AOP en Europe

Dont **8** en France
 et **42** en Italie



les huiles d'olive aop en Europe

(hors France)

Croatie



5 huiles d'olive en AOP :

- Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres
- Istra (à cheval avec la Slovénie)
- Korčulansko maslinovo ulje
- Krčko maslinovo ulje
- Šoltansko maslinovo ulje

Espagne



29 huiles d'olive en AOP :

- Aceite Campo de Calatrava
- Aceite Campo de Montiel
- Aceite de L'Empordà
- Aceite de La Alcarria
- Aceite de la Comunitat Valenciana
- Aceite de la Rioja
- Aceite de Lucena
- Aceite de Mallorca
- Aceite de Navarra
- Aceite de Terra Alta
- Aceite del Baix Ebre-Montsià
- Aceite del Bajo Aragón
- Aceite Monterrubio
- Aceite Sierra del Moncayo
- Antequera
- Baena
- Estepa
- Gata-Hurdes
- Les Garrigues
- Montes de Granada
- Montes de Toledo
- Montoro-Adamuz

- Poniente de Granada
- Priego de Córdoba
- Sierra de Cádiz
- Sierra de Cazorla
- Sierra de Segura
- Sierra Mágina
- Siurana

Grèce



19 huiles d'olive en AOP :

- Agouroleo Chalkidikis
- Apokoronas Chanion Kritis
- Arxanes Irakliou Kritis
- Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis
- Exeretiko Partheno Eleolado Thrapsano
- Exeretiko Partheno Eleolado " Trizinia "
- Finiki Lakonias
- Galano Metaggitsiou Chalkidikis
- Kalamata
- Kolymvari Chanion Kritis
- Kranidi Argolidas

Italie



42 huiles d'olive en AOP :

- Alto Crotonese
- Aprutino Pescararese
- Brisighella
- Bruzio
- Canino
- Cartoceto
- Chianti Classico
- Cilento
- Collina di Brindisi
- Colline di Romagna
- Colline Pontine

- Krokees Lakonias
- Lygourio Asklipiou
- Messara
- Petrina Lakonias
- Peza Irakliou Kritis
- Sitia Lasithiou Kritis
- Viannos Irakliou Kritis
- Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis

- Colline Salernitane
- Colline Teatine
- Dauno
- Garda
- Irpinia - Colline dell'Ufita
- Laghi Lombardi
- Lametia
- Lucca
- Molise
- Monte Etna
- Monti Iblei
- Penisola Sorrentina
- Pretuziano delle Colline Teramane
- Riviera Ligure
- Sabina
- Sardegna
- Seggiano
- Tergeste
- Terra di Bari
- Terra d'Otranto
- Terre Aurunche
- Terre di Siena
- Terre Tarentine
- Tuscia
- Umbria
- Val di Mazara
- Valdemone
- Valle del Belice
- Valli Trapanesi
- Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa
- Vulture

Portugal



6 huiles d'olive en AOP :

- Azeite da Beira Interior
- Azeite de Moura
- Azeite de Trás-os-Montes
- Azeite do Alentejo Interior
- Azeites do Norte Alentejano
- Azeites do Ribatejo

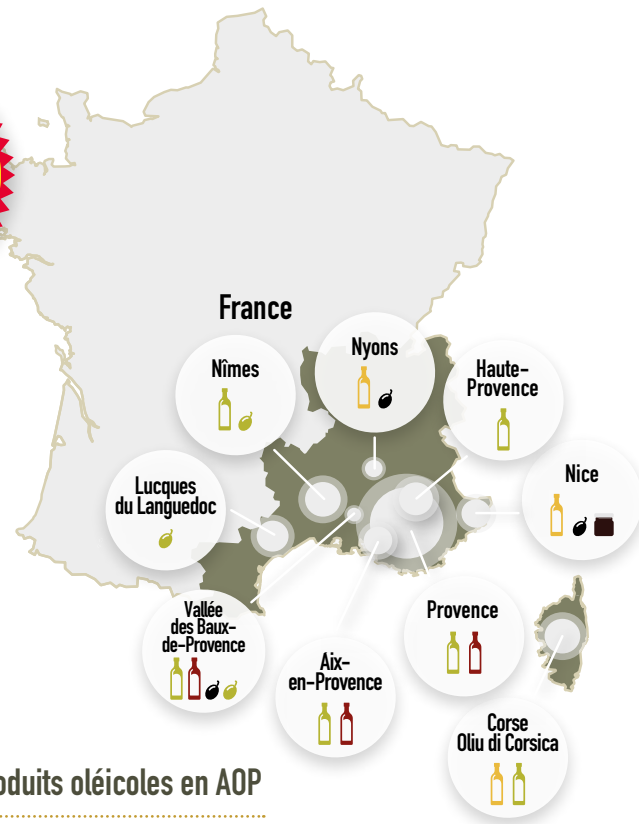
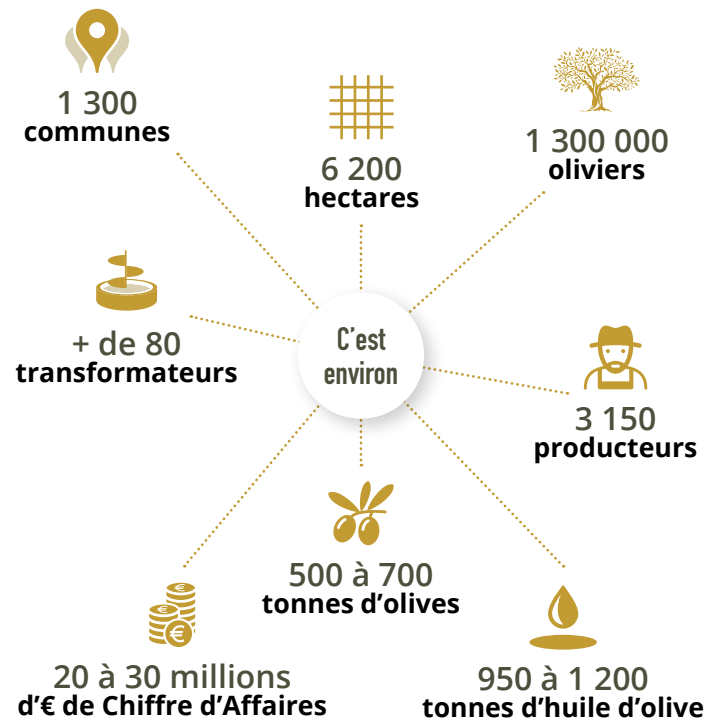
Slovénie



2 huiles d'olive en AOP :

- Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre
- Istra (à cheval avec la Croatie)

les AOP oléicoles en France



Les produits oléicoles en AOP

Légende



8 huiles d'olive en AOP

- Huile d'olive de Nyons
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence
- Huile d'olive de Haute-Provence
- Huile d'olive de Nice
- Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
- Huile d'olive de Nîmes
- Huile d'olive de Provence



© Magali Ancenay



© Magali Ancenay

1 pâte d'olive en AOP

- Pâte d'olive de Nice

6 olives en AOP

- Olives noires de Nyons
- Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence
- Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence
- Olive de Nice
- Olive de Nîmes
- Lucques du Languedoc



© Magali Ancenay

Les caractéristiques communes aux AOP oléicoles françaises



Pour chaque **Appellation d'Origine Protégée**, un cahier des charges définit l'**aire géographique**, les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique, la ou les **variétés d'olive**, la **densité de plantation**, le **rendement de production**, la **méthode d'élaboration** de l'**huile d'olive**, les éléments justifiant le lien avec le **milieu géographique**, les éléments spécifiques de l'**étiquetage** et les **exigences nationales** à respecter.



© Magali Ancenay



La date de récolte

La date d'ouverture de récolte est fixée chaque année par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), après avis du syndicat de l'AOP concernée, en fonction de la maturité des olives constatée dans les vergers de la zone.



© Magali Ancenay



La provenance

Pour bénéficier de l'Appellation d'Origine « **Huile d'olive de...** », « **Olive de...** » ou « **Pâte d'olive de...** », les olives sont récoltées dans des parcelles **identifiées** et **situées** dans l'aire géographique de chaque Appellation d'Origine. Les arbres doivent avoir au minimum 5 ans.

L'ensemble des opérations, depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive, est réalisé dans l'aire géographique de l'Appellation.



Les méthodes culturales

Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 m². La distance entre les arbres doit être au moins de 4 m.



La taille

Les oliviers sont taillés au minimum une fois tous les deux ans.



L'irrigation

Elle est autorisée pendant la période de végétation de l'olivier, de février à fin septembre.



Le rendement maximum du verger

Il est fixé à 10 tonnes d'olives maximum à l'hectare, selon les AOP.



La récolte

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre. Les olives chutées naturellement avant la récolte ou ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées pour l'élaboration d'huile d'olive (sauf pour l'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne AOP), d'olives ou de pâte d'olive en appellation.



© Magali Ancenay

L'AOP Nyons



- **AOC** : 1994 / **AOP** : 1996
- **Aire de l'appellation** : 53 communes
 - 35 dans la Drôme
 - 18 dans le Vaucluse
- **Type d'huile** : Monovariétale
- **Variété** : Tanche
- **Verger** : La variété Tanche représente au minimum 95% du verger, les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
- **Date de récolte** : De novembre à janvier
- Les olives sont récoltées à maturité

🔥 **295 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <https://www.nyons-aoc.com/FR/>



L'AOP huile d'olive de Nyons

L'huile d'olive de Nyons est une huile de la famille **goût subtil, douce**, aux **notes de fruits secs**. Elle se marie parfaitement avec des **mets fins** (poissons, légumes, volailles...) et peut également s'utiliser **en pâtisserie**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Pomme verte



Herbe coupée

Arômes



Fruits secs



Beurre



Noisette

L'AOP Vallée des Baux-de-Provence



- **AOC** : 1997 / **AOP** : 2000
 - **Aire de l'appellation** : 17 communes dans les Bouches-du-Rhône
 - **Type d'huile** : Polyvariétale
 - **Variétés principales** : Salonenque, Aglandau (également dénommée Bérugnette), Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône
 - **Variétés secondaires** : Picholine (maximum 20% du verger), variétés locales diverses (maximum 15% du verger)
 - **Verger** : Deux variétés principales sont obligatoirement présentes (minimum 80% du verger), les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
 - **Date de récolte** : De septembre à décembre
 - Les olives sont récoltées avant complète maturité
-  **456 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <https://www.aoc-lesbauxdeprovence.com/>



© Hervé Hôte

L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - Olives mûrées AOP

L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - **olives mûrées** provient d'**olives stockées** au moulin **3 à 10 jours**, entre la récolte et la trituration. Cette **fermentation** est **réalisée** dans des **conditions contrôlées**.

C'est une huile **douce** et **onctueuse**. Elle accompagne idéalement des **mets « de caractère »** (roquette, maquereau, gibier...) mais se marie également avec des **mets plus raffinés** comme les **crustacés**, les féculents (risotto, pomme de terre...).

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Olive noire



Cacao

Arômes



Olive confite/noire



Pâte d'olive



Cacao



Champignon/
Truffe



Artichaut
cuit



Pain
au levain

L'AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP - Goût intense

C'est une huile au **caractère marqué**, aux **notes légèrement poivrées**.

Elle est idéale avec les **légumes** (artichaut, tomate, brocoli...), les **poissons** comme la truite ou le saumon, les **viandes rouges** et les **desserts aux fraises**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Herbe
coupée



Artichaut

Arômes



Herbe
fraîchement
coupée



Poivre



Amande
fraîche



Artichaut
cru



Noisette
fraîche



Feuille
de tomate

L'AOP Aix-en-Provence



- **AOC** : 1999 / **AOP** : 2001
- **Aire de l'appellation** : 73 communes
 - 70 dans les Bouches-du-Rhône
 - 3 dans le Var
- **Type d'huile** : Polyvariétale
- **Variétés principales** : Aglandau, Cayanne et Salonenque
- **Variétés secondaires** : Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale des Bouches-du-Rhône, variétés locales anciennes (Ribier, Sabine, Saurine, Sigeoise, Tripade...)
- **Verger** : Deux variétés principales sont obligatoirement présentes (minimum 80% du verger), les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
- **Date de récolte** : De début octobre à fin décembre
- Les olives sont récoltées avant complète maturité
- **145 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <https://www.huile-olive-aop-aix.fr/>



L'huile d'olive d'Aix-en-Provence - Olives mûrées AOP

L'huile d'olive d'Aix-en-Provence - **olives mûrées** provient d'**olives stockées** au moulin **4 à 10 jours**, entre la récolte et la trituration. Cette **fermentation** est **réalisée** dans des **conditions contrôlées**.

C'est une huile **douce**, présentant parfois des **arômes boisés**.

Elle accompagne idéalement les **légumes** (aubergine, choux...), les **féculents** comme la polenta, les **poissons**, les desserts au chocolat mais aussi les **viandes « de caractère »** comme le taureau.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Pain grillé



Olive noire



Artichaut cuit



Cacao



Vanille

Arômes



Pain au levain



Olive noire



Cacao



Artichaut cuit

L'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence

L'huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP - Goût intense

L'huile d'olive d'Aix-en-Provence est une huile **intense**, aux **notes végétales** et légèrement **poivrées** en fin de bouche.

Elle est idéale pour les **salades** composées à base de roquette, les **pâtes** et **risottos**, les **poissons** comme le rouget, les **viandes** et les **desserts aux fruits rouges**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Herbe fraîche



Artichaut cru



Notes vanillées

Arômes



Herbe fraîche



Artichaut cru



Notes de noix



Noisette fraîche



Fruits rouges



Poivre

L'AOP Haute-Provence



- **AOC** : 1999 / **AOP** : 2001
 - **Aire de l'appellation** : 94 communes
 - 82 dans les Alpes-de-Haute-Provence
 - 2 dans les Bouches-du-Rhône
 - 4 dans le Var
 - 6 dans le Vaucluse
 - **Type d'huile** : Polyvariétale
 - **Variété principale** : Aglandau
 - **Variétés secondaires** : Picholine, Bouteillan, Tanche, variétés locales anciennes (maximum 20% du verger)
 - **Verger** : Les huiles monovariétales d'Aglandau sont autorisées (de 80% à 100% du verger), les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
 - **Date de récolte** : De novembre à décembre
 - Les olives sont récoltées avant complète maturité
- 🔥 **60 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <http://www.aochuiledolive-hauteprovence.com/>



© France Olive



© France Olive

L'AOP huile d'olive de Haute-Provence

L'huile d'olive de Haute-Provence est une huile au **goût intense**, très **végétale** mais avec des notes de **fruits mûrs** qui viennent apporter une certaine **douceur**. Elle se cuisine aussi bien avec les **légumes** que les **féculents**, les **poissons** dits **gras** et les **viandes rouges**. Laissez-la vous surprendre avec une **tarte aux framboises**...

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Artichaut
cru



Pomme



Banane



Herbe
fraîchement
coupée



Amande
fraîche

Arômes



Artichaut
cru



Banane



Pomme



Amande
fraîche

L'AOP Nice



- **AOC** : 2004 / **AOP** : 2006
- **Aire de l'appellation** : 99 communes dans les Alpes-Maritimes
- **Type d'huile** : Monovariétale
- **Variété** : Cailletier (minimum 95% du verger)
- **Variétés secondaires** : Variétés pollinisatrices et variétés locales anciennes (maximum 5% du verger)
- **Date de récolte** : De fin octobre à fin avril
- Les olives sont récoltées avant complète maturité

 **20 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <https://www.olivedenice-aop.com/>



© Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice



© Magali Arzenay

L'AOP huile d'olive de Nice

L'huile d'olive de Nice est une huile de la famille **goût subtil** et plutôt **douce**, aux **notes parfois citronnées**. Elle se marie parfaitement avec une **salade verte** et les **légumes croquants** (carotte, courgette...), les **poissons fins** comme la lotte, les **viandes blanches** et peut également s'utiliser en **pâtisserie** ou en toute simplicité dans une **salade de fruits**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Fleurs (genêts, mimosa)



Amande fraîche

Arômes



Amande



Artichaut cru



Fleurs de genêts



Foin



Herbe



Feuille



Pomme mûre



Fruits secs

L'AOP Corse – Oliu di Corsica



- **AOC** : 2004 / **AOP** : 2007
- **Aire de l'appellation** : 297 communes
 - 196 dans la Haute-Corse
 - 101 dans la Corse du sud
- **Type d'huile** : Polyvariétale
- **Variétés principales** : Sabine, Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Nera, Curtinese
- **Variétés secondaires** : Variétés pollinisatrices
- **Verger** : Le verger doit être composé d'une ou plusieurs des variétés locales listées (minimum 70% du verger pour les vergers plantés avant le 26 novembre 2004), les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
- **Date de récolte** : D'octobre à janvier/février
- Les olives sont récoltées à maturité avancée

 **144 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <https://www.oliudicorsica.fr/>



© Syndicat AOP Corse - Oliu di Corsica

L'huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica – Récolte à l'ancienne AOP

L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - **récolte à l'ancienne** provient d'olives récoltées par **chute naturelle sur filets**.

C'est une huile **ronde** et **ample en bouche**. Elle accommode très bien les **plats chauds**, quelques gouttes dans une **soupe** ou sur une **purée** de pomme de terre, apportent immédiatement une **touche raffinée** aux plats mêmes les plus simples.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Arômes



Olive noire



Foin sec



Fruits secs



Senteurs florales du maquis



Champignon / Sous-bois

L'AOP huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica

L'huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica – Récolte sur l'arbre AOP

L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - **récolte sur l'arbre** est une huile **intense**.

Elle se marie idéalement avec tous les **poissons** (en papillote ou grillés), les **viandes blanches** ou encore les **pâtes fraîches**. En fin de repas, elle sublime **fromages et desserts**, du **chèvre frais mariné aux herbes** à la **salade de fraises**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Arômes



Amande



Artichaut



Foin



Fruits secs



Pomme

L'AOP Nîmes



- **AOC** : 2004 / **AOP** : 2007
- **Aire de l'appellation** : 223 communes
 - 183 dans le Gard
 - 40 dans l'Hérault
- **Type d'huile** : Polyvariétale
- **Variété principale** : Picholine
- **Variétés complémentaires** : Négrette, Noirette
- **Variétés secondaires** : Sauzen vert, Rougette, Olivastre, Broutigan, Vermillau, Cul blanc, Verdale de l'Hérault, Aglandau, Amellau, Pigalle, Piquette, variétés locales anciennes et variétés pollinisatrices
- **Verger** : Variété principale (minimum 70% du verger) et complémentaires doivent représenter au minimum 85% du verger, les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
- **Date de récolte** : D'octobre à décembre
- Les olives sont récoltées avant complète maturité

🔥 **45 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <http://www.aoc-olive-nimes.fr/>



© Daniel Guilhaume



© Magali Ancen

L'AOP huile d'olive de Nîmes

L'huile d'olive de Nîmes doit son **caractère** à la présence majoritaire de la variété **Picholine** dans l'huile, c'est une **goût intense**.

Elle est idéale avec les **légumes** (artichaut, tomate, brocoli...), les **salades vertes** (roquette, frisée...), les **poissons** comme le rouget, la truite ou le saumon, les **viandes** et les **desserts aux fruits rouges**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Arômes



L'AOP Provence



- **AOC : 2007 / AOP : 2020**
- **Aire de l'appellation :** 464 communes
 - 85 dans les Alpes-de-Haute-Provence
 - 6 dans les Alpes-Maritimes
 - 106 dans les Bouches-du-Rhône
 - 1 dans la Drôme
 - 9 dans le Gard
 - 142 dans le Var
 - 115 dans le Vaucluse
- **Type d'huile :** Polyvariétale
- **Variétés principales :** Salonenque, Aglandau, Bouteillan et Cayon
- **Variétés secondaires :** Picholine, Grossanne, Tanche et variétés locales (Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône (maximum 20%))
- **Verger :** Deux variétés principales sont obligatoirement présentes (minimum 80% du verger), la proportion de la variété Aglandau est de minimum 30%, les variétés pollinisatrices sont autorisées (maximum 5% du verger)
- **Date de récolte :** De début octobre à fin décembre
- Les olives sont récoltées avant complète maturité

🔥 **190 tonnes** d'huile d'olive / an (en moyenne)

Pour plus d'informations : <https://www.huile-olive-provence.fr/>



© SyndHOProv

L'huile d'olive de Provence – Olives mûrées AOP

L'huile d'olive de Provence - **olives mûrées** provient d'**olives stockées** au moulin **4 à 10 jours**, entre la récolte et la trituration. Cette **fermentation** est **réalisée** dans des **conditions contrôlées**.

C'est une huile **ample** et **douce**.

Elle accompagne idéalement les **poissons à chair blanche** et moelleuse comme le cabillaud, peut servir à la **marinade de viandes blanches** ou plus simplement être utilisée dans la préparation de **gressins aux olives noires** ou de **gâteau au chocolat**.

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Sous-bois



Artichaut violet cuit



Chocolat



Fruits mûrs

Arômes



Pain grillé



Olive noire



Sous-bois



Artichaut violet cuit

L'AOP huile d'olive de Provence

L'huile d'olive de Provence AOP – Goût intense

L'huile d'olive de Provence est une huile **intense**, aux **arômes herbacés**. En fin de bouche, le **piquant** peut être présent.

Elle agrémente et réhausse les plats les plus simples comme une **crème de courgette**, une **salade verte**, une **salade de pâtes**, une **purée**, comme plus élaborés (risotto, gâteau aux fruits...).

Amertume



Ardence (piquant)



Caractéristiques organoleptiques

Nez



Herbacé



Artichaut cru



Orgeat



Cannelle

Arômes



Herbe fraîche



Artichaut cru



Banane



Noisette



Amande fraîche



Feuille de tomate

Les olives en AOP en France

Les méthodes de préparation des olives en AOP sont 100% naturelles, sans ajout de produit chimique ni conservateur.

L'olive noire de Nyons AOP

De variété **Tanche**, elle est récoltée en décembre et janvier. Sa **chair** est **fine, onctueuse, parfumée**. Le **fruit** est **charnu et finement ridé**.

L'olive noire de Nyons AOP révèle des **arômes fruités**, de **sous-bois**, de **fruits rouges**, d'**olive mûre**, de **chocolat** et de **vanille**. Elle s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert.

- **AOP** : 1996
- **Méthodes de préparation** : en saumure, piquées au sel, au naturel



L'olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

De variété **Grossane**, elle est récoltée en novembre-décembre. **Grosse olive** typique, elle possède une **pulpe abondante** et **savoureuse** et un **petit noyau**. Sa couleur est **violette à marron foncé**. Elle présente des arômes de **truffe**, de **cèpes**, de **pain au levain**, de **pain d'épices** voire de **vin rouge**. Elle accompagne idéalement tous les plats cuisinés.

- **AOP** : 1999
- **Méthodes de préparation** : en saumure, piquées au sel



L'olive de Nice AOP

De variété **Cailletier**, elle est récoltée de janvier à mars. Les olives de table de Nice sont des olives de **petit calibre**, de **couleur nuancée**, du vert jaunâtre au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé. Elles ont la **peau lisse**, la **chair ferme**, la pulpe se détachant bien du noyau et présentent une **amertume légère**, une absence d'acidité.

L'olive de Nice a des odeurs de **vieux vins**, de **cuir**, des **arômes de clafoutis**, de **fruits confits** (pruneau, cerise). Idéale pour les apéritifs, elle rentre également dans de nombreuses spécialités culinaires niçoises ou méditerranéennes. Vous pouvez ainsi en déguster tout au long de l'année pour votre plus grand plaisir...

- **AOP** : 2009
- **Méthodes de préparation** : au naturel



L'olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

De variété **Salonenque** (parfois **Aglandau**), elle est récoltée verte, en septembre. Les olives sont « **cassées** », c'est-à-dire légèrement écrasées puis mises en saumure avec du fenouil. Ces olives sont un produit primeur (6 à 18 mois de conservation). Les **olives** sont **fermes** en bouche et présentent un goût de **fenouil**, des **notes de fraîcheur** avec parfois une **légère amertume**.

- **AOP** : 1999
- **Méthodes de préparation** : cassée



L'olive de Nîmes AOP

De variété **Picholine**, elle est récoltée en septembre (jusqu'à début octobre). C'est une olive entière de couleur **vert franc**, caractérisée par une **peau lisse** et une **consistance ferme**, sans pédoncule. Son **craquant** est caractéristique, elle est **juteuse**, avec en bouche des **arômes de beurre** et de **noisette** typiques et une saveur **salée**.

- **AOP** : 2010
- **Méthodes de préparation** : en saumure



La Lucques du Languedoc AOP

La **Lucques du Languedoc** est une olive **verte, entière**. Le fruit et le noyau sont caractéristiques : le fruit est de couleur verte, la forme est **asymétrique**, en **croissant de lune**. La **chair** est de **couleur claire, fine**. Elle présente des **arômes** légers d'**avocat** à **avocat beurré** et parfois de **noisette fraîche** ou de **foin coupé**.

- **AOP** : 2017
- **Méthodes de préparation** : en saumure

l'étiquetage des huiles d'olive en AOP en France



Pour retrouver les huiles d'olive en AOP, il suffit de regarder l'étiquette !

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'Appellation d'Origine comporte obligatoirement les indications suivantes :

- Le **nom du produit et son origine** « Huile d'olive de... » (ex. Olio Terra di Bari AOP),
- La mention « **Appellation d'Origine Protégée** » ou AOP,
- Le **logo AOP** de l'Union européenne,
- Des mentions liées au mode de production ou de transformation spécifiques à l'AOP peuvent également être indiquées comme la mention « **olives maturées** », « **récolte à l'ancienne** » par exemple.



© Magali Ancenay

La dénomination commerciale

Privilégiez les huiles d'olive **vierges** ou **vierges extra**.

La catégorie

Elle définit plus précisément l'huile d'olive : « Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » pour l'huile d'olive vierge extra par exemple.

Le responsable de la commercialisation

Le **nom (ou raison sociale)** et l'**adresse du responsable de la commercialisation**. Elle **ne définit nullement l'origine de l'huile d'olive**.

Le numéro de lot

Il contribue à la **traçabilité du produit**.

La quantité nette

Elle est exprimée en **litre**, **centilitre** ou **millilitre**.

Savoir lire une étiquette

L'étiquetage des huiles d'olive doit **obligatoirement** comporter certaines **mentions**, notamment :

L'origine

Elle est définie par le **lieu de récolte des olives** et le **lieu d'extraction de l'huile**. Elle est obligatoire pour toutes les huiles d'olive commercialisées en Europe.

La date de durabilité minimale

Elle indique la durée pendant laquelle l'huile conserve toutes ses qualités aromatiques.

Les conditions de conservation

La lumière et l'oxygène sont les principaux ennemis de l'huile d'olive, ils entraînent son rancissement.

Le numéro d'agrément

Ce numéro est délivré par FranceAgriMer à l'opérateur qui commercialise l'huile d'olive.





Conception, réalisation et rédaction : France Olive
© Photos de couvertures : Magali Ancenay

www.lookingfortheperfectfood.eu



France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - France
04 75 26 90 90

fra@lookingfortheperfectfood.eu



FRANCE
Olive



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent. Enjoy it's from Europe = plaisirs d'Europe.