



Pour vous garantir toutes ces exigences, identifiez ce logo sur les produits du commerce.

Aperçu du cahier des charges

Huiles d'olive de la vallée des Baux-de-Provence AOP (fruité vert ou olives mûrées)
Olive cassée de la vallée des Baux-de-Provence AOP
Olive noire de la vallée des Baux-de-Provence AOP

Ces produits sont élaborés à **partir de variétés d'olives locales** en fonction de leur maturité: *Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône.*

Pour l'olive cassée : avant maturité ; pour l'huile d'olive : tournante ; pour l'olive noire : à maturité.

L'appellation est attribuée aux productions issues d'arbres âgés **d'au moins 5 ans**.

La densité de plantation : les pieds doivent disposer d'au moins 24m² pour se développer.

Un **contrôle de maturité** est fait pour justifier un arrêté préfectoral autorisant la récolte.

La récolte s'effectue **à la main** pour les olives de table ou **sur filets tendus** pour les olives destinées aux huiles d'olive.

Les huiles d'olive sont exclusivement multivariétales, élaborées à partir d'assemblage.

Les mouliniers et confiseurs habilités doivent **respecter les procédés de fabrication** du cahier des charges (*délai entre récolte et transformation, recettes, température d'extraction d'huile...*).

Avant commercialisation, **tous les lots d'huiles et d'olives de table** sont soumis à un **contrôle organoleptique** pour en garantir la qualité.

La traçabilité de ces produits est **contrôlée du producteur jusqu'au conditionneur**.





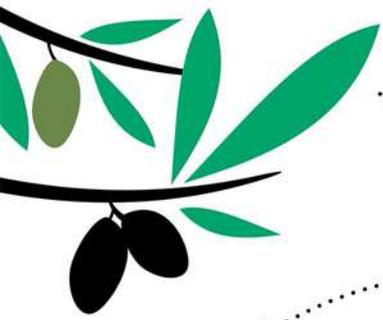
ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE

LE HAUT DU PANIER!

HUILES & OLIVES

VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

Reconnues AOP en 1997



OLIVES CASSÉES VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

SEPTEMBRE

RÉCOLTE
à la main des
olives vertes

- 1 CASSÉES**
- 2 DÉSAMÉRISÉES**
et rincées à l'eau
- 3 MISES EN SAUMURE**
avec du fenouil
sauvage des Alpilles

HUILES D'OLIVE VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

OCTOBRE
NOVEMBRE

RÉCOLTE
des olives
pour huile

Assemblage de
plusieurs variétés

BROYAGE

Fermentation
contrôlée

BROYAGE

HUILE
D'OLIVE
(fruité vert)

HUILE
D'OLIVE
Olives mûrées
(fruité noir)

OLIVES NOIRES VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

NOVEMBRE
DÉCEMBRE

RÉCOLTE
à la main des
olives noires

PIQUÉES
OU
MISES EN SAUMURE

DÉGUSTATION

L'OLIVE CASSÉE est une olive primeur, ferme en bouche qui présente un goût prononcé de fenouil.
Variétés : Salonenque ou Aglandau.

L'OLIVE NOIRE présente des arômes de truffe ou de cèpe, de pain au levain. Une pointe d'amertume peut persister.
Variété : Grossane.

L'HUILE D'OLIVE (fruité vert) présente des arômes herbacés, un peu de piquant et d'amertume.

L'HUILE D'OLIVE (Olives mûrées - fruité noir) présente des arômes d'olive noire et de tapenade. Une pointe de piquant ou d'amertume peuvent persister.

AIRE DE PRODUCTION DE L'AOP HUILES & OLIVES VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Nîmes
GARD
BOUCHES-DU-RHÔNE
MER MÉDITERRANÉE

Tarascon
Fontvieille
Arles
Mouries
Les Baux-de-Provence
Eygalières
Eyguières

Aire de production

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une olive verte n'est pas mûre. A pleine maturité, elle est noire. Quand on récolte les olives pour l'huile AOP Vallée des Baux-de-Provence, on les ramasse « tournantes » : quand elles changent de couleur.

