



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 24m<sup>2</sup> 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**.





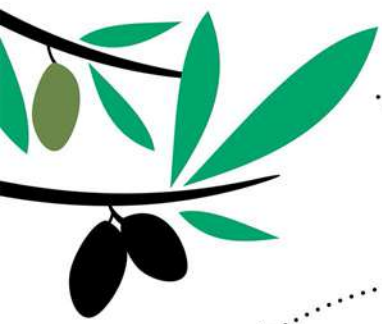
# ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE

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 (fruité noir)  
Olives mûrées

### 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

### 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.

