

taire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat 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 13 décembre 1999.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
CHRISTIAN SAUTTER

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
JEAN GLAVANY

*La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,*

MARYLISE LEBRANCHU

Décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

NOR : ECOC9900127D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 2081/92 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, et notamment ses articles L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 23 juin 1999,

Décète :

Art. 1^{er}. – Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Art. 2. – Les olives destinées à la production de l'huile d'olive d'Aix-en-Provence doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, Barben (La), Belcodène, Beaucueil, Bouc-Bel-Air, Bouilladisse (La), Cabriès, Cadolive, Carry-le-Rouet, Châteauneuf-le-Rouge, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, Destrousse (La), Eguilles, Ensues-la-Redonne, Fare-les-Oliviers (La), Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lambesc, Lançon-Provence, Rove (Le), Pennes-Mirabeau (Les), Meyreuil, Mimet, Pélissanne, Peynier, Peypin, Plan-de-Cuques, Puylobier, Rognac, Rognes, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Sausset-les-Pins, Simiane-Collongue, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Tholonet (Le), Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire en partie : Berre-l'Étang, Châteauneuf-lès-Martigues, Grans, Istres, Martigues, Marseille, Miramas, Puy-Sainte-Réparate (Le), Port-de-Bouc, Saint-Estève-Janson, Salon-de-Provence ;

Département du Var

Pourcieux, Pourrières, Saint-Zacharie.

Pour les communes incluses en partie, les plans cadastraux sont déposés en mairie.

Art. 3. – Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des vergers situés dans l'aire géographique définie à l'article 2 et qui font l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des vergers est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers respectant les conditions de production définies dans le présent décret.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier un verger doit en faire la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine avant le 1^{er} octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les conditions de production ainsi que les critères relatifs au lieu d'implantation fixés par le Comité national des produits agroalimentaires dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national. Ces critères sont consultables auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine et du syndicat de défense intéressé.

Tout verger pour lequel l'engagement visé au troisième alinéa n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des vergers identifiés est consultable auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine et du syndicat de défense intéressé.

Art. 4. – Les huiles doivent provenir d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : aglandau, cayanne, salonenque, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 80 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation.

Toutefois, cette proportion peut être de 60 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation, jusqu'à l'année 2019 incluse.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : bouteillan, grossane, picholine, verdades-Bouches-du-Rhône, variétés locales anciennes notamment, ribier, sabine, saurine, sigoise, triparde.

Cependant, à 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 dans l'appellation « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.

Dans cet article, par les termes variétés locales anciennes, il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

Art. 5. – Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Chaque pied 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 minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

Taille

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés des vergers avant la récolte suivante.

Entretien des vergers

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

Irrigation

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

Art. 6. – Le rendement des vergers ne doit pas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation exceptionnelle, le rendement peut être augmenté par arrêté du