



CAMPAGNE 2016

Recommandations pour l'élaboration des huiles d'olive « Goût à l'ancienne » ou « Fruité noir »

➤ Suivez le **Guide pour la maturation des olives avant trituration**

Ce guide comprend les recommandations et les conseils à suivre pour élaborer des huiles « Goût à l'ancienne » ou « Fruité noir » ainsi qu'un fichier Excel pour vous aider à piloter votre maturation. Ces documents sont disponibles sur <http://www.afidol.org/goutalancienne>

➤ **Contrôlez les paramètres qualitatifs**

L'objectif est de limiter l'acidité à 1,5% et de maîtriser l'intensité du chôme

Il est important de contrôler rapidement et régulièrement l'acidité grâce :

- **A un kit d'acidité**

Facile d'utilisation, il vous permettra de suivre rapidement et efficacement vos lots. La liste des fournisseurs de kits d'acidité est disponible sur :

<http://afidol.org/moulinier/autres-materiel-pour-huilerie/>

- **Aux services du laboratoire du CTO**

- ✓ Analyses sur olives « Olives express » en 4h : extraction, acidité et commentaires de dégustation
- ✓ Analyses sur huile : acidité et commentaires de dégustation

Descriptions et tarifs des analyses sur :

<http://afidol.org/services-du-laboratoire-oleicole/>

Ces deux types d'analyses sont complémentaires : plus ponctuelle, l'analyse par le CTO vous fournit un avis sur la dégustation du produit (dont l'intensité du chôme et du fruité) et permet de calibrer vos mesures d'acidité « maison ». Elles peuvent aussi servir de justificatif pour les autocontrôles AOP ou les concours.

➤ **Ne négligez pas la traçabilité**

Conservez la traçabilité de chaque lot relatant toutes les opérations effectuées: date d'arrivée, durée et température de la maturation, date de trituration, analyses et mesures effectuées... Le *Guide pour la maturation des olives avant trituration* peut être un outil d'enregistrement.

➤ **Vérifiez la conformité de vos étiquettes et de vos déclarations**

N'inscrivez ni « Fruité Noir » ni « Huile d'Olive Vierge Extra » sur vos étiquettes.

Pour la catégorie de l'huile, utiliser « **Huile d'olive vierge** » et pour sa description « **Goût à l'ancienne** » ou « **Olives mûrées** » pour les AOP/AOC, surtout ne pas mentionner « fruité noir » sur l'étiquette »

➤ **Soyez formé et tenez-vous informé !**

Toutes les formations possibles et les informations relatives à ce type d'huile sont recensées sur le site www.afidol.org et via la lettre AFIDOL (souscrivez-y gratuitement).

Des modules *Initiation à la qualité des huiles* sont dispensés gratuitement dans les moulins volontaires (n'hésitez pas à prendre rendez-vous auprès du CTO).

Contacts utiles :

Centre Technique de l'Olivier (CTO) –
C. PINATEL ou C. AVALLONE

Maison des Agriculteurs -22, avenue Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1
tél. : 04 42 23 82 99 - mail : c.pinatel@ctolivier.org; c.avallone@ctolivier.org; contact@ctolivier.org