

Récolte des olives

- Les olives doivent être de qualité irréprochable, notamment sans dégâts de mouche de l'olive ni dalmaticose ;
- Les olives doivent être au bon stade de maturité : l'huile d'olives mûres n'est pas nécessairement faite avec des olives plus mûres que le fruité vert ; les olives doivent être suffisamment turgescents pour bien fermenter ;
- Aucun stockage aéré ne doit avoir lieu entre la récolte et la mise en conditions de maturation.

Mise en œuvre de la maturation

La maturation doit se faire à l'abri de l'air afin de favoriser les processus anaérobies.

Les olives doivent donc être placées dans des contenants à parois imperméables à l'air. Ces contenants doivent pouvoir contenir au moins 350 kg d'olives (par ex. palox à parois opaques). Des contenants de plus grande taille peuvent être utilisés.

Les olives doivent être de préférence au moins à la température de 8°C lors de leur mise en contenant. Si elles sont trop froides, les fermentations démarrent plus difficilement (récolter tôt dans les terroirs froids).

Toute entrée d'air favorise le développement de moisissures, et par conséquent l'élévation d'acidité.

Contrôle de la maturation

Le suivi de l'évolution de la température permet d'assurer un contrôle de la fermentation. Un document Excel disponible sur le site web de France Olive permet de noter les températures chaque jour et de décider de mettre en œuvre la trituration. Les durées calculées sont indicatives et peuvent être adaptées par le moulinier grâce à son expérience.

Les températures doivent être relevées chaque jour au cœur du lot d'olives en fermentation et retranscrites dans le document Excel. Les modalités d'utilisation sont indiquées dans le document.

En cas d'incertitude, l'élaborateur peut extraire un échantillon d'olives au cœur d'un palox et l'envoyer à un laboratoire conseil, dans un sachet plastique étanche en vue d'obtenir une indication de l'acidité et des caractéristiques organoleptiques de l'huile.

Trituration

Les olives doivent être contrôlées visuellement en surface des contenants avant la trituration, afin de vérifier l'absence de moisissures.

Traçabilité

Il est indispensable d'enregistrer l'étape de surmaturation dans les documents de traçabilité, afin de pouvoir retrouver les paramètres de mise en fermentation (dates, durées, températures, références des contenants...). Le fonctionnement en petits lots permet une plus grande sécurité, au point de vue technique et réglementaire.

Acidité

L'acidité doit être inférieure à 1,4% à l'issue de l'extraction. Ce paramètre évolue en effet très vite pour ce type d'huile (jusqu'à 25-30% par an) et une marge de sécurité doit être établie dès la production. La valeur indicative de 1,4% permet de sécuriser le produit vis-à-vis de la limite impérative pour la catégorie « Huile d'Olive Vierge » (2,0) pour une durée de 18 mois, sur la base d'une augmentation de 40%.

Caractéristiques organoleptiques.

L'examen organoleptique doit faire apparaître la présence de fruité d'olive, un niveau de chomé inférieur à 3,5 sur 10, et l'absence de défauts autre que le chomé (notamment le moisi et le vineux).

Le tableau de calcul pour le contrôle du temps de fermentation en fonction de la température ainsi que des liste de matériels sont disponibles sur le site de France Olive, ou sur demande à l'adresse contact@ctolivier.org