

«Goût à l'ancienne» - «Olives mûrées»

Suivez le « Guide pour la maturation des olives avant trituration »

Ce guide donne les recommandations et les conseils à suivre pour élaborer des huiles « Goût à l'ancienne » ou « Fruité noir » ou encore « Olives mûrées ». Ce document est disponible sur <http://www.afidol.org/goutalancienne>, ainsi qu'un tableau de calcul Excel (TABLEAU de calcul-TAGALA-V13d !) pour vous aider à piloter votre maturation.

Contrôlez les paramètres qualitatifs

⚠ L'objectif est de limiter l'acidité à 1,4% et de maîtriser l'intensité du chôme ⚠

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

➤ À un kit d'acidité

Facile d'utilisation, il vous permettra de suivre rapidement et efficacement vos lots. Vous pouvez le commander au Centre Technique de l'Olivier (CTO)

➤ 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 à l'aide des tableaux de calcul ; vous pouvez en enregistrer autant que vous voulez pour disposer de toutes vos données de fermentation.

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 », 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).

Centre Technique de l'Olivier (CTO)
C. PINATEL - 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