C/2026/3114

19.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3114)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Lucques du Languedoc»

Numéro de référence UE: PDO-FR-01375-AM01 — 24.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Lucques du Languedoc»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Lucques du Languedoc» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite standard.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Aire géographique

Description

La demande de modification standard porte sur:

1) La suppression de la procédure d'identification parcellaire (chapitre «Aire géographique»):

Le paragraphe faisant référence à la procédure d'identification parcellaire est supprimé, du fait que les critères d'identification parcellaire sont principalement des critères d'exclusions, et décrivent des territoires sur lesquels la culture des variétés principales de l'appellation, endémiques de l'aire géographique et aux exigences méditerranéennes marquées, est pratiquement impossible ou sujette à trop d'aléas pour représenter une activité viable.

2) L'ajout de la date d'approbation de l'aire géographique et actualisation de la liste des communes selon le Code Officiel Géographique 2025:

Il est précisé que le périmètre de l'aire géographique englobe le territoire des communes listées sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025. Par ailleurs, la liste de ces communes à mise à jour selon le code officiel géographique en date du 1er janvier 2025 dans le cahier des charges et le document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Mise à jour du chapitre 8 «Étiquetage» du cahier des charges:

Dans la mesure où l'enregistrement européen est acté, la mention «et jusqu'à enregistrement européen» est supprimée du cahier des charges

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Principaux points à contrôler

Description

Retrait de la liste des principaux points à contrôler des mentions portant sur l'identification parcellaire:

La ligne faisant référence à l'identification parcellaire est supprimée du tableau des principaux points à contrôler dans du chapitre 9 «Exigences nationales» du cahier des charges, en cohérence avec les modifications apportées dans le chapitre 3 «Aire géographique».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres modifications

Description

Compte-tenu des obligations rédactionnelles actuelles concernant les documents uniques, des modifications de forme sont apportées au document unique de l'AOP «Lucques du Languedoc».

Ainsi, les dispositions relatives à la pasteurisation des olives, initialement rédigées dans la partie «3.5 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence», sont déplacées dans la partie «4.4 Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Lucques du Languedoc»

Numéro de référence UE: PDO-FR-01375-AM01 — 24.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Lucques du Languedoc»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

2005 70 — Olives

0709 92 — Olives

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'olive «Lucques du Languedoc» est une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. Elle est désamérisée avec une solution alcaline et est commercialisée en saumure réfrigérée ou pasteurisée.

Au niveau visuel, le fruit et le noyau sont caractéristiques: le fruit est de couleur verte, la forme est asymétrique, en croissant. La chair est de couleur claire. Le noyau est en forme de croissant de lune.

L'épiderme est mince, non ridé. Il peut être légèrement bosselé.

Au niveau gustatif, la «Lucques du Languedoc» se caractérise par:

— une texture particulière: selon la méthode d'analyse sensorielle du Conseil oléicole international, une fermeté ≥ 2,5 sur 10, une fibrosité ≤ 3,5 sur 10 et un croquant ≥ 2 sur 10,

— une perception de l'amertume et de l'acidité légère ou absente,

— des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé,

— une perception moyenne du salé.

Les olives proviennent exclusivement de la variété Lucques.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production, la récolte et la transformation des olives doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

La pasteurisation, lorsqu'elle est réalisée, doit avoir lieu dans l'aire géographique.

En effet, la «Lucques du Languedoc» est un produit fragile, sensible à la manipulation: elle doit donc être mise en saumure puis éventuellement pasteurisée au plus proche du lieu de récolte. L'obligation de la réalisation de la pasteurisation dans la zone se justifie par ailleurs par la connaissance acquise par les opérateurs des qualités organoleptiques du produit et de leur fragilité. Ainsi, sous la maîtrise des opérateurs de la filière, les caractéristiques du produit sont préservées, y compris après pasteurisation. De plus, afin de limiter l'impact de la pasteurisation sur la qualité du produit, la réalisation de cette étape dans l'aire permet une mise en œuvre rapide des contrôles sur le produit.

Les calibres autorisés sont d'au maximum 37 fruits au 100 grammes.

Les lots doivent être homogènes en calibre et en couleur.

Les olives présentant les défauts ci-dessous n'excèdent pas 3 % des olives employées:

— fruit ridé,

— défaut de l'épiderme n'affectant pas la pulpe,

— dommages causés par la mouche de l'olive,

— défauts de l'épiderme dus à la grêle,

— présence de pédoncules,

— olives tournantes.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

-

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Le périmètre de l'aire géographique englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025:

Département de l'Aude: 67 communes

Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Canet, Caunes-Minervois, Coursan, Cruscades, Cuxac-d'Aude, Fleury, Floure, Ginestas, Gruissan, Homps, Laure-Minervois, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Moussan, Narbonne, Névian, Ornaisons, Ouveillan, La Palme, Paraza, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puichéric, Raissac-d'Aude, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rustiques, Sainte-Valière, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Frichoux, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salles-d'Aude, Sigean, Tourouzelle, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villegly, Villeneuve-Minervois, Vinassan

Département de l'Hérault: 224 communes

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan,

Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Gigean, Gignac, Grabels, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pierrerue, Pignan,

Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Salasc, Saussan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villeveyrac.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels:

Les spécificités de l'aire géographique de la «Lucques du Languedoc», ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord par la montagne, reposent sur:

— une altitude moyenne et des sols spécifiques: amphithéâtre formé par une ligne collinaire, ouvert sur la Méditerranée, c'est une zone essentiellement calcaire, les terrains sont filtrants et peu hydromorphes, favorables au Lucquier.

  La «Lucques du Languedoc» est cultivée à des altitudes n'excédant pas 400 mètres plutôt en façade sud bien ensoleillée de pente modérée ou éventuellement en façade nord à condition que le sol soit très favorable, ou encore sur des vieux vergers en banquettes bien exposés;

— un climat méditerranéen: Au faible nombre de jours de pluie correspond un ensoleillement important qui oscille entre 2 500 et 2 900 heures de soleil par an. La combinaison de ces deux facteurs, auxquels s'ajoute la présence de deux vents, le Mistral qui souffle en provenance du nord-est et la Tramontane qui souffle du nord-ouest, correspond à des conditions climatiques qui favorisent la pollinisation de la variété Lucques au printemps. En effet, sa floraison est parmi les plus précoces et sa pollinisation a lieu courant mai avec près de 15 jours d'avance sur d'autres variétés.

Les facteurs humains:

L'origine géographique de la «Lucques du Languedoc» se situe au débouché des gorges de l'Hérault. C'est le berceau historique de la variété Lucques et de la confiserie d'olive verte en Languedoc.

La variété Lucques est plus exigeante que les autres variétés locales en matière de température (la variété résiste mal au froid), de vent, de pollinisation (l'arbre n'est pas auto fertile et nécessite une pollinisation externe).

En dépit des particularités culturales, la qualité des produits obtenus, l'attachement des paysans à cet arbre et à son fruit, puis plus tard la rémunération des olives exportées ont été suffisantes pour développer localement la culture de la variété, sans permettre son extension dans d'autres régions de France.

Traditionnellement ramassée verte car plus facile à conserver que l'olive noire, la «Lucques du Languedoc» a un épiderme très fin qui nécessite du soin à la récolte (manuelle) comme à la transformation (immersion longue dans la soude, rinçage et mise en saumure en évitant les chocs, selon la méthode dite de la «fermentation lactique réduite»). Cette parfaite maîtrise a été acquise au fil du temps par les confiseurs du Languedoc et confère à cette olive ce caractère identitaire.

Spécificité du produit

L'olive «Lucques du Languedoc» est une olive de bouche verte, entière. Chaque lot d'olive est calibré et est homogène en calibre et en couleur.

Au niveau gustatif la «Lucques du Languedoc» se caractérise par une texture particulière: l'olive est ferme, sans être craquante. Elle est peu fibreuse. Des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé, la caractérise, avec une perception moyenne du salé.

Par ailleurs, la «Lucques du Languedoc» se différencie des autres olives par le fait qu'elle est de forme asymétrique et son noyau est en forme de croissant de lune.

Lien causal

C'est dans son aire géographique aux caractéristiques naturelles bien particulières que la «Lucques du Languedoc» trouve depuis des siècles les conditions idéales qui ont favorisé naturellement sa spécialisation dans le Languedoc.

En effet, pour que la «Lucques du Languedoc» s'épanouisse l'olivier doit disposer préférentiellement de conditions climatiques spécifiques, dont le Mistral et la Tramontane, qui combinés permettent de faire face avec succès à la période délicate de pollinisation extrêmement courte (pollinisation anémophile de 2 à 3 jours). Cette variété est donc particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques de l'aire géographique.

Ces conditions naturelles spécifiques, couplées aux savoir-faire des oléiculteurs, confèrent à la «Lucques du Languedoc» ses qualités: ainsi la taille régulière des arbres permet une récolte de fruits aux calibres adaptés à la confiserie. Par ailleurs, la récolte manuelle de la Lucques verte permet de garder l'intégrité de cette olive à l'épiderme fin et fragile. Enfin, les olives sont désamérisées avec une solution alcaline, selon la méthode dite «fermentation lactique réduite», dont la densité et la durée d'immersion va varier en fonction des olives présentes. De même à la mise en saumure, il est porté une attention particulière à la concentration en sel pour préserver le goût caractéristique de la «Lucques du Languedoc».

Cette transformation des olives, professionnalisée au fil des années permet d'obtenir des olives à la texture et aux arômes caractéristiques.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-6ac816d2-9cb0-48f5-a1ba-69c2088f7946/telechargement