C/2026/1378

3.3.2026

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/2026/1378)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Huile d'olive du Languedoc»

Numéro de référence UE: PDO-FR-2649-AM01 — 28.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Huile d'olive 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 «Huile d'olive 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 les chapitre 3 «Aire géographique».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autre modification

Description

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

Ainsi, les dispositions relatives à la part des différentes variétés dans les assemblages d'huile, initialement rédigées dans la partie «3.3 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)», sont déplacées dans la partie «4.2 Description du produit agricole portant sur la dénomination enregistrée».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Huile d'olive du Languedoc»

Numéro de référence UE: PDO-FR-2649-AM01 — 28.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Huile d'olive 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*

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION;GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES;CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

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

L'«Huile d'olive du Languedoc» est une huile plurivariétale. Elle est composée majoritairement de la variété Lucques ou de la variété Olivière, ou de leur assemblage. La proportion de chacune de ces deux variétés est inférieure ou égale à 70 % dans l'huile.

L'intensité du fruité de l'«Huile d'olive du Languedoc» est supérieure à 2 et inférieure à 5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI), avec des arômes au nez comme en bouche où dominent des notes de tomate et d'amande complétés éventuellement par des arômes de pomme.

L'amertume de l'«Huile d'olive du Languedoc» est comprise entre 0 et 3sur 10 et son ardence est supérieure à 1 et inférieure à 3sur 10 sur l'échelle du Conseil Oléicole International (COI).

Au stade de la première commercialisation, la teneur en acide libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0,8 % et l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1kg.

La somme des variétés Lucques et Olivière constitue au minimum 50 % de l'assemblage, et:

— La variété Lucques ne peut dépasser 70 % dans l'assemblage;

— La variété Olivière ne peut dépasser 70 % dans l'assemblage.

Les caractéristiques organoleptiques spécifiques de l'AOP sont garanties dès que l'assemblage comprend au minimum 50 % de Lucques et/ou d'Olivière.

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.

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*

-

4.7. *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 (180 communes):

Communes incluses en totalité:

Aigues-Vives, Albas, Alet-les-Bains, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Berriac, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Carcassonne, Cascastel-des-Corbières, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Cavanac, Caves, Cazilhac, Cépie, Citou, Comigne, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Coustouge, Cruscades, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les- Corbières, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Ginestas, Ginoles, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Lastours, Laure-Minervois, Lavalette, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis, Limoux, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mas- Cabardès, Mas-des-Cours, Mayronnes, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moux, Narbonne, Névian, La Palme, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Palairac, Palaja, Paraza, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac- Minervois, Pieusse, Pomas, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Preixan, Puichéric, Quintillan, Raissac-d'Aude, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rouffiac-d'Aude, Roullens, Rustiques, Saint-André-de- Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des- Champs, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salsigne, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Val-de-Dagne, Val-du-Faby, Ventenac-en-Minervois, Verzeille, Villalier, Villanière, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villegailhenc, Villegly, Villemoustaussou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des- Corbières, Vinassan.

Communes incluses en partie:

Quillan (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Quillan), Roquetaillade-et- Conilhac (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Roquetaillade).

Département de l'Hérault (249 communes):

Communes incluses en totalité:

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc- les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, La Boissière, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brenas, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Carlencas-et-Levas, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Ganges, Gigean, Gignac, Grabels, Hérépian, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lamalou-les- Bains, Lansargues, Laroque, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Lunas-les-Châteaux, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, 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, Olargues, Olmet- et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès,

Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pézènes-les-Mines, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Le Poujol-sur-Orb, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades- sur-Vernazobre, Prémian, 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-Bauzille-de-Putois, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne- d'Albagnan, 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-Julien, Saint-Just, Saint-Martin-de-l'Arçon, 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, Saint-Vincent-d'Olargues, 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, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique:

Les facteurs naturels

L'aire géographique de l'«Huile d'olive du Languedoc» est ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord et à l'ouest par la retombée des montagnes septentrionales: Causses, Caroux, Espinouse et Montagne Noire. Ce rebord est découpé par des vallées encaissées, dont les exutoires s'écoulent vers la Méditerranée après avoir traversé la plaine languedocienne. Les roches sont variées: calcaires des Causses et roches des massifs anciens (cristallines et métamorphiques) sur les autres massifs. Sur les adrets de ces vallées se trouvent les oliveraies.

La partie au contact avec la plaine Languedocienne est diverse avec des collines, ou de petits plateaux calcaires. Souvent au pied des escarpements se trouvent des dépôts colluviaux et glacis, riches en cailloutis, qui constituent d'excellents agro-terroirs pour l'olivier.

Au sud-ouest, le Massif des Corbières est très fragmenté. Constituée de barres calcaires alternant avec des petits bassins souvent étirés développés dans les marnes et encadrés de versants riches en cailloutis, cette zone est favorable à l'olivier.

Par ailleurs, l'aire géographique bénéficie d'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 et une sécheresse estivale plus ou moins accentuée. La combinaison de ces facteurs, auxquels s'ajoute un nombre élevé de jours de vent fort, pouvant souffler en fortes rafales, a des conséquences sur les espèces plantées qui doivent présenter des caractéristiques dites méditerranéennes. Elles doivent supporter la sécheresse, être capables de stocker de l'eau dans leurs parties végétatives et adapter leur rythme de croissance avec les saisons des pluies (automne et printemps) comme le fait l'olivier.

Dans cette aire, deux variétés se distinguent plus particulièrement: La Lucques est cultivée spécifiquement à des altitudes qui excédent rarement 300 m sur des terrains filtrants et peu hydromorphes; La Lucques se situe 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. L'Olivière s'adapte aux mêmes conditions pédoclimatiques que celles de la Lucques et est historiquement présente dans les départements de l'Aude et de l'Hérault.

Les facteurs humains:

L'olivier prend de l'extension un peu partout en Languedoc à partir de la moitié du Xème siècle, dans le cadre de la trilogie méditerranéenne (céréales, vignes, oliviers), qui perdurera jusqu'à la révolution industrielle.

Au début du XXème siècle, la mévente du vin pousse le gouvernement à encourager l'oléiculture. Un mouvement coopératif se met en place, sur le modèle de la viticulture, afin de moderniser les huileries (création de L'Oulibo à Bize-Minervois en 1942; maintien de l'Huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault créée en 1920, et de celle de Pignan).

De 1945 à 1954, le Languedoc-Roussillon produisait 24 % de la production nationale d'olives à huile soit une moyenne de 6 400 tonnes par an. En 1954 le Languedoc-Roussillon produisait 10 155 tonnes d'olives à huile soit plus de 31 % de la production nationale. Avant le gel de 1956, il y avait 150 moulins à huile dans le Languedoc.

Une dizaine seulement continue au lendemain du gel. D'autres se tournent vers le négoce des produits oléicoles étrangers. Une seule coopérative survit dans l'Hérault, celle de Clermont l'Hérault. La production d'olives n'est plus que de 80 tonnes dans l'Hérault en 1956.

L'engouement dont a bénéficié l'huile d'olive, ainsi que l'accompagnement technique via les structures de recherche et les organisations professionnelles ont permis une reprise de cette culture traditionnelle, et une professionnalisation de l'oléiculture à partir des années 1980.

Cette professionnalisation a permis de mieux encadrer les pratiques, choix de parcelles favorables, développement de l'irrigation, taille régulière des oliviers qui permettent une amélioration de la productivité à l'hectare, tout en préservant les savoir-faire des producteurs.

Ces savoirs faires s'expriment par différents facteurs:

— le recours majoritaire à deux variétés particulièrement adaptées aux conditions de l'aire géographique: la Lucques et l'Olivière qui représentent au moins 60 % des variétés des vergers;

— l'attention portée à la récolte des olives, en ne prenant que les fruits sains sur les arbres, à une période où la maturité est suffisante mais non excessive (les olives sont récoltées lorsque 40 à 70 % des olives sont passées du vert au jaune)

— des délais récolte-trituration moyens, en relation avec le niveau de maturité des olives récoltées.

— des procédés de trituration uniquement mécaniques, qui respectent les caractéristiques de la matière première.

Spécificité du produit

La spécificité de l'«Huile d'olive du Languedoc» réside dans l'assemblage de variétés avec la présence et prédominance d'au moins une des variétés principales Lucques et Olivière qui peuvent être assemblées, associées à des variétés locales traditionnelles et anciennes. Elle est caractérisée par la présence dominante d'arômes de tomate et d'amande pouvant être complétés par des arômes de pomme.

Cette dominance aromatique est retrouvée plus particulièrement dans l'aire géographique, du fait des variétés utilisées mais aussi des habitudes de récolte (fruits moyennement mûrs) et de mise en œuvre (délai récolte/trituration de 8 jours maximum). Les variétés secondaires complètent harmonieusement ses arômes par des notes de verdure.

Son amertume est légère et son ardence modérée.

Le lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit:

Le terroir a donné ses caractéristiques à l'«Huile d'olive du Languedoc». Ainsi les caractéristiques spécifiques de l'«Huile d'olive du Languedoc» sont dues:

— à l'adaptation des variétés aux conditions de l'aire géographique, en particulier en ce qui concerne les deux variétés principales, la Lucques et l'Olivière qui ne sont historiquement cultivées de façon significative que dans le Languedoc.et dans quelques secteurs du Roussillon pour l'Olivière. Ces variétés ne s'expriment pleinement que dans les terres et sous le climat du Languedoc. En particulier, le vent est un élément favorable à l'«Huile d'olive du Languedoc»: en effet, dans le Languedoc soufflent le Mistral en provenance du Nord-Est et la Tramontane en provenance du Nord-Ouest et qui agit plutôt sur l'ouest Héraultais. Ces deux éléments combinés sont très importants car ils permettent de faire face avec succès à la période délicate de pollinisation extrêmement courte du Lucquier. En outre, le nombre élevé de jours de vent fort renforce l'effet de sécheresse en période estivale ainsi qu'en période hivernale et rafraîchit l'atmosphère ambiante en hiver. Ce phénomène particulier au Languedoc provoque des gelées tardives en mars-avril surtout dans les lieux où les sols sont froids. L'Olivière, qui résiste bien au froid, est parfaitement adaptée à ces caractéristiques climatiques,

— aux soins apportés par les oléiculteurs qui, de la production à la transformation ont adapté leurs pratiques aux variétés:

  — choix des tènements appropriés pour favoriser la production (exposition sud de préférence, pente pour permettre un bon drainage),

  — implantation de pollinisateurs en nombre suffisant dans les parcelles,

  — choix de la date de récolte en fonction de la bonne maturité des olives. La récolte à maturité moyenne, lorsque 40 à 70 % des olives passent au vert-jaune, contribue aux spécificités du produit (amertume faible, ardence comprise entre 1 et 3, arômes spécifiques).

  — respect d'un délai récolte-transformation optimum pour obtenir une huile de qualité et spécifique;

  — assemblage des deux variétés majoritairement présentes dans l'aire géographique.

L'ensemble de ces éléments combinés permet d'obtenir une huile dont la qualité du fruité a fait sa réputation.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/historique/annee-2025/semaine-39