



Approuvé par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité et le Conseil National de Slow Food Italie du 22-23 Novembre 2014

Règlement de la Sentinelle Slow Food de l'huile d'olive vierge extra

Seuls les oléiculteurs, à titre individuel ou regroupés en association, qui produisent de l'huile d'olive vierge extra selon les règles établies par Slow Food peuvent faire partie de la Sentinelle. La production d'huile d'olive à partir d'olives achetées n'est pas autorisée, même si celles-ci proviennent d'oliveraies qui répondent aux conditions fixées par le cahier de charge de la Sentinelle.

Peuvent également participer à la Sentinelle les coopératives de producteurs, sur autorisation de Slow Food, si elles suivent les mêmes règles que les producteurs individuels et si elles disposent d'un système de traçabilité de la filière oliveraie – huile pour tous les producteurs adhérents. Dans le cas où elles ont une gamme de plusieurs produits, elle doivent avoir la possibilité d'isoler les lots qui respectent le cahier des charges ; seuls ces lots pourront être marqués avec le logo de la Sentinelle.

Sont également admis les producteurs qui, ayant une gamme de plusieurs produits, en identifient un seul apte à participer à la Sentinelle.

La durabilité de la culture (pour le cas où elle ne serait pas certifiée biologique) devra faire l'objet d'une auto-certification par le producteur qui en répondra en cas d'éventuels contrôles effectués par Slow Food.

La Sentinelle concerne les huiles monovariétales et celles issues d'un mélange de plusieurs variétés. L'assemblage de lots d'olives d'une même variété mais issus d'oliveraies différentes ainsi que l'assemblage de variétés différentes issues d'une même oliveraie sont autorisés. En revanche, l'assemblage après pression n'est pas autorisé.

L'huile devra être évaluée chaque année par un panel de dégustateurs experts, et devra recevoir une note minimale de 75/100.

Le conditionnement se fera obligatoirement en verre foncé et le millésime devra être indiqué sur l'étiquette (récolte année XX).

Les producteurs devront obligatoirement utiliser l'étiquette narrative qui explique leur filière de production.

Matières premières

Les variétés présentes dans l'oliveraie doivent être autochtones du territoire en question.

80% des arbres qui composent l'oliveraie doivent avoir un âge minimal de 100 ans mais des dérogations pourront être données si la demande est motivée par des raisons historiques et environnementales. Sont inclus dans les 20% restant les variétés pollinisatrices et les arbres plus jeunes.

Culture et Production

La fertilisation du terrain avec des engrais de synthèse n'est pas autorisée.

Le désherbage chimique n'est pas autorisé.

Les résidus chimiques sur le produit devront être nuls.

Le travail de la terre (fraisage, labour, hersage...) sur les pentes supérieures à 15% devra être effectué selon les indications et les bonnes pratiques agronomiques afin d'éviter l'érosion et les glissements de terrain. Les techniciens Slow Food se tiennent à disposition pour donner des indications et les bonnes pratiques à suivre seront également intégrées dans le cahier des charges de la Sentinelle.

L'irrigation est interdite. Dans certaines régions des dérogations seront possibles mais avec des systèmes ciblés d'irrigation. Dans ce cas, l'irrigation devra être suspendue au minimum 20 jours avant la cueillette.

Sont interdits : la récolte des olives à terre, l'utilisation de filets permanents, l'utilisation de produits d'abscission.

La cueillette des olives devra être faite à véraison incomplète pour garantir la qualité du produit fini. Elle devra être réalisée à la main ou à l'aide d'outils qui n'endommagent pas l'intégrité des olives et qui respectent les arbres. Est interdite la cueillette avec les appareils secouant les arbres au niveau du tronc ou des branches principales.

Le transport vers le moulin à huile et la transformation doivent avoir lieu le plus rapidement possible et en tout état de cause dans les 24 heures suivant la cueillette, pour laquelle seront utilisés des contenants ajourés et de dimension standard (25 kg) afin de préserver l'intégrité des olives et d'éviter la fermentation.

Sont autorisés seulement les moulins à cycle continu.

Le moulin doit être local et la mention du moulin utilisé sur l'étiquette est obligatoire.

Il est conseillé de filtrer l'huile tout de suite après pression.

Avant la mise en bouteille, l'huile devra obligatoirement être conservée dans des contenants en acier.

Fonctionnement de la Sentinelle

Dans les régions où se trouvent des producteurs adhérents ou potentiellement adhérents, un responsable Slow Food de la Sentinelle devra être désigné, comme pour les autres Sentinelles et comme stipulé dans le règlement des Sentinelles Slow Food. Il sera désigné par le responsable régional des Sentinelles et le Bureau National.

Les responsables de la Sentinelle au niveau régional envoient la liste des producteurs qui demandent à adhérer à la Sentinelle au bureau national. A chaque producteur sera demandé un « petit cadastre » des productions qui peuvent potentiellement être intégrées dans la Sentinelle (spécifiant commune, parcelle, âge de l'olivieraie, surface, nombre d'arbres, variété, quantité produite, moulin à huile utilisé) Le « petit cadastre » devra par ailleurs indiquer le prix de vente ainsi que des indications sur les coûts qui entrent en jeu dans l'établissement de ce prix (coûts de production, type de cueillette, frais liés à des situations environnementales spécifiques...).

Les données sur la production devront être communiquées chaque année par le biais de la mise à jour du « petit cadastre » selon le règlement des Sentinelles Slow Food. Entre décembre et janvier de chaque année une demande d'échantillons sera envoyée aux producteurs ; les échantillons seront évalués par le panel de dégustateurs constitué par Slow Food. Les huiles qui obtiendront une évaluation d'au moins 75/100 pourront utiliser le logo Sentinelle sur la production de l'année.

L'adhésion est donc annuelle et le millésime indiqué sur l'étiquette permettra d'identifier les producteurs qui pourront utiliser le logo de la Sentinelle. Le Bureau des Sentinelles émettra chaque année une autorisation d'utiliser le logo pour le millésime en question.