

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2004/C 84/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ( )

**Numéro national du dossier: —**1. *Service compétent de l'État membre*

Nom: Institut national des appellations d'origine  
Adresse: 138, avenue des Champs-Élysées — F-75008 Paris  
Tél. (33-1) 53 89 80 00  
Fax (33-1) 42 25 57 97

2. *Groupement demandeur*

2.1. Nom: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice  
2.2. Adresse: Box 116, Min Fleurs 6, F-06296 Nice Cedex 3  
Tél. (33) 493 83 33 90  
Fax (33) 493 21 25 87

2.3. *Composition*

— Adhérents: Toutes personnes civiles ou morales qui produisent, transforment, conditionnent et commercialisent de l'Olive de Nice.  
— Conseil d'administration: les 12 membres du conseil d'administration se répartissent en 6 producteurs, 3 coopératives, 2 transformateurs privés, 1 conditionneur.

3. *Type de produit*: Classe 1-6 — Fruits transformés4. *Description du cahier des charges*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. *Nom*: «Olive de Nice»4.2. *Description*

— Les olives de table «Olive de Nice» sont des olives de petit calibre (entre 50 fruits à l'hectogramme au minimum et 70 fruits à l'hectogramme au maximum), de couleur nuancée, du vert jaunâtre au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé; elles doivent être fermes, à pulpe se détachant bien du noyau, et présenter une amertume légère, une absence d'acidité et une saveur de fruits secs.  
— La pâte d'olive «Olive de Nice» doit avoir une coloration lie de vin caractéristique, coloration qui ne doit pas être ni verte, ni trop foncée; la pâte doit être onctueuse, fine, non grossière, avec des arômes rappelant les fruits secs, comparables aux arômes caractéristiques de l'huile d'olive.

Les olives et la pâte d'olive sont essentiellement issues de la variété Cailletier.

- 4.3. Aire géographique: L'aire géographique s'étend au territoire de 99 communes du département des Alpes-Maritimes: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers, Castellar, Castillon, Châteauneuf-Villevieille, Châteauneuf-de-Grasse, Clans, Coaraze, La Colle-sur-Loup, Colomars, Conségudes, Contes, Cuébris, Drap, Duranus, L'Escarène, Eze, Falicon, Les Ferres, Fontan, Gattières, La Gaude, Gilette, Gorbio, Gourdon, Grasse, Lantosque, Levens, Lucéram, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Menton, Mouans-Sartoux, Mougins, Nice, Opio, Pégomas, Peille, Peillon, Peymeinade, Pierrefeu, Revest-les-Roches, Roquebillière, Roquefort-les-Pins, Roquestéron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur-Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Saint-André, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Sainte-Agnès, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracédès, Le Tignet, Toudon, Touet-Escarène, La Tour-sur-Tinée, Tourette-du-Château, Tourette-Levens, Tourette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Elle correspond aux usages d'implantation de l'olivieraie et à la culture de la variété Cailletier (la présence ou non de cette variété dans le peuplement des oliveraies est un bon indicateur du contexte géographique caractéristique de l'appellation), aux usages d'implantation des ateliers de transformation et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie).

Les limites septentrionales coïncident globalement avec la limite nord de la culture de l'olivier et la limite sud de la zone thermopluviométrique «alpin, subalpin montagnard». Ces limites sont nettes, car avec l'altitude, mais aussi la latitude, le froid devient un facteur limitant.

La limite sud est bordée par la mer Méditerranée. Les limites orientales correspondent à la frontière entre la France et l'Italie. Les limites occidentales butent avec la vallée de La Siagne sur l'olivieraie varoise et coïncident globalement avec les limites d'extension de la variété Cailletier.

- 4.4. Preuve de l'origine: Les olives de table et les pâtes d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée Olive de Nice sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les décrets et arrêtés relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

Concernant la production de la matière première, la procédure prévoit:

- une identification parcellaire: celle-ci se traduit par l'édition de la liste des parcelles reconnues aptes à produire l'appellation Olive de Nice, à savoir les parcelles déclarées par le producteur, respectant les critères relatifs au lieu d'implantation et les règles de production (variété, mode de conduite du verger),
- une déclaration de récolte: celle-ci est rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (confiserie, lieu d'élaboration),

Concernant l'élaboration, la procédure prévoit:

- une déclaration de fabrication: celle-ci est rédigée par l'élaborateur qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,
- une demande de certificat d'agrément: celle-ci permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

La procédure est complétée par un examen analytique et organoleptique permettant de vérifier le respect de la qualité et de la typicité des produits.

Enfin, tout producteur ou élaborateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

#### 4.5. Méthode d'obtention

##### Variété et mode de conduite du verger

Les olives de table et la pâte d'olive proviennent exclusivement d'olives de la variété Cailletier. Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices ou de variétés locales anciennes, notamment Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre de pieds de chaque unité culturale considérée. L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices et des variétés locales anciennes est admise exclusivement pour la production de l'huile d'olive à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés.

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés des vergers avant la récolte suivante. Seules sont autorisées les cultures annuelles dans les vergers irrigués dont les arbres ont moins de 5 ans.

Les vergers doivent être entretenus annuellement, mais tout labour est interdit à compter du 1<sup>er</sup> septembre et ce jusqu'à la fin de la récolte de chaque verger, à l'exception des labours destinés à l'ensemencement d'un engrais vert qui sont admis jusqu'au 30 octobre.

L'irrigation pendant la période de végétation est autorisée jusqu'à la véraison.

##### Récolte des olives

Sauf cas exceptionnel, le rendement des vergers ne doit pas dépasser 6 tonnes d'olives à l'hectare.

La date d'ouverture de la récolte des olives est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine.

Les olives doivent être récoltées au plus tôt à partir du début de la véraison, soit lorsque au minimum 50 % des olives sont couleur lie de vin. Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission, ou récoltées par gaulage traditionnel ou par gaulage assisté mécaniquement avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.

Les olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation. Les olives doivent être stockées et transportées dans des caisses ou palox à claire-voie.

##### Conditions d'élaboration

Les olives sont calibrées, triées et lavées préalablement à leur préparation. Leur calibre doit correspondre à un nombre de fruits compris entre 50 fruits au minimum à l'hectogramme et 70 fruits au maximum à l'hectogramme. Ces olives doivent être entières, non écrasées, et non éclatées, de couleur nuancée, du vert jaunâtre au brun ou de couleur lie de vin à noir violacée. Les olives sont préparées selon les usages locaux dans une saumure limitée à 12 % au maximum de chlorure de sodium par rapport au poids d'eau.

Aucun produit chimique ou conservateur autre que le chlorure de sodium n'est autorisé. La saumure de conservation des olives ne peut être inférieure à 8 % de chlorure de sodium.

- Olives de table: Les olives de table sont conservées en saumure pendant une période minimale de 3 mois. La présence plus ou moins importante de pédoncules, qu'ils soient attachés aux olives ou libres dans la solution n'est pas un défaut, mais est une des caractéristiques de l'appellation.
- Pâte d'olive: Les olives sont conservées en saumure au minimum 6 mois avant d'être transformées, afin d'éliminer toute amertume et d'apporter plus de douceur au produit final. La pâte d'olive est obtenue exclusivement par:
  - ressuyage et dessalage des olives destinées uniquement à la pâte d'olive,

- centrifugation des olives afin d'éliminer le noyau,
- homogénéisation de la pâte avec addition d'huile d'olive d'appellation Olive de Nice dans une limite maximale de 7 % du poids de pâte.

4.6. **L i e n :** Les olives de table et la pâte d'olive d'appellation d'origine contrôlée «Olive de Nice» intègrent à la fois un milieu naturel, une histoire et un savoir-faire.

#### Milieu naturel

La zone oléicole française se situe en limite climatique de la culture de l'olivier. Aussi, la progression de cette culture à travers le territoire a les traits d'une colonisation par sélection et adaptation. Dans un contexte climatique difficile, et pour un type de sol donné, seule la variété qui se trouve en parfaite harmonie avec le milieu naturel s'impose et parvient à produire. C'est le cas pour la variété Cailletier pour l'appellation d'origine «Olive de Nice».

L'olivieraie niçoise est implantée au cœur d'un relief tourmenté et sur des sols carbonatés. Elle repose sur les collines, plateaux subcôtiers et les pentes des grandes armatures du relief, sur des situations aménagées en gradins.

Le climat de la zone oléicole est un climat méditerranéen nuancé d'infiltrations montagnardes, avec des températures clémentes, des précipitations plus importantes qu'en Basse-Provence, une insolation excellente, et surtout des vents peu violents.

Dans ce contexte notamment marqué par l'absence de vents forts, la variété Cailletier s'est imposée au fil des siècles comme la variété dominante du verger niçois. Cette variété est à un tel point intimement lié au paysage oléicole niçois que les synonymes qui lui sont associés sont: Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (nom d'une commune proche de Nice), Grassenc.

#### Histoire

Dans les Alpes-Maritimes, depuis plus de deux millénaires, l'olivier fait partie du paysage où il est présent sur 102 communes des 163 communes que compte le département. En témoignent les vergers en production complantés d'arbres multi-centenaires ou les moulins encore au nombre de cinq fonctionnant selon le «système génois», comme le moulin de Contes daté du XIII<sup>ème</sup> siècle et classé, toujours mù par une roue à eau et ses engrenages en bois. Implantée en premier lieu sur la zone littorale et les collines de la côte à la suite des invasions successives phéniciennes, grecques et romaines, sa culture s'est développée au cours des siècles dans le moyen et le haut pays jusqu'à 700 mètres d'altitude. Grâce à son huile, l'olivier a toujours été une des cultures essentielles des populations du «Comté de Nice» et de la Côte d'Azur. Nice a même été «une place forte» du négoce international d'huile d'olive de type «riviera» de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

L'oléiculture a connu dans les Alpes-Maritimes une forte régression après la Seconde Guerre mondiale et les gels catastrophiques de 1929 et 1956.

Depuis plus de 25 ans, grâce à l'action des organisations professionnelles, l'oléiculture plus performante des Alpes-Maritimes se maintient et tend à se développer dans la zone postcôtère où elle a pu même reconquérir des coteaux à l'horticulture florale.

L'implantation puis la propagation au fil des siècles d'une seule et même variété dénommée «Cailletier» mieux connue sous le nom «d'olive de Nice» peut être comprise comme le fait de son adaptation au milieu et la reconnaissance qualitative et commerciale des produits qu'elle génère.

#### Un savoir-faire

Les exploitations vivant essentiellement de l'oléiculture ont toujours été peu nombreuses, même si actuellement de plus en plus ont un revenu basé sur ses produits.

Sur les terrasses à oliviers, localement appelées «planches», étaient également cultivées des céréales ou des productions maraîchères. Le gaulage des olives avec des gaules en noisetier ou en châtaignier se réalisait en hiver du mois de janvier au mois de mars, le sol n'étant pas cultivé durant cette période. L'usage a donc toujours été de récolter l'olive «tournante» ou mûre.

La variété Cailletier présente la particularité d'être une variété à double fin, présentant des aptitudes qualitatives tant pour l'huilerie que pour la confiserie.

La production d'olives de table s'est surtout développée entre les deux guerres compte tenu de la concurrence d'autres huiles.

La récolte s'effectuant en un seul passage, au plus tôt après le début de la véraison, les olives sont de couleur lie de vin à noire; la couleur n'est pas uniforme en raison des différences d'exposition des bois. L'olive de Nice n'est donc pas une olive noire, sa coloration est nuancée.

L'olive de petit calibre, avec un gros noyau et une pulpe ferme, est particulièrement adaptée à la préparation en saumure au seul chlorure de sodium, préparation spécifique à la région niçoise. Cette préparation «naturelle» sans additif autre que le sel fait que les caractères de fruits secs, présents dans l'huile, sont également présents sur l'olive de table.

La présence, quelquefois, de pédoncules, attachés à l'olive ou libres dans la solution, s'explique à la fois par les caractéristiques de la variété (fruit pendant par un long pédoncule) et par le système de récolte par gaulage.

L'olive de Nice jouit d'une réputation qui dépasse largement le cadre régional et sa zone traditionnelle de consommation attachée à la cuisine méditerranéenne. Elle est commercialisée en particulier à Paris et dans la région parisienne, mais également dans de nombreux pays: États-Unis, Royaume-Uni, Allemagne et pays du nord de l'Europe.

Les règles de production de la matière première étant identiques que celles relatives aux olives de table, et la technique d'élaboration ne faisant intervenir aucun élément exogène, la pâte d'olive de Nice puise ses caractéristiques dans les mêmes atouts que ceux des olives de table; ce produit bénéficie également d'une excellente notoriété, tant dans la restauration que dans la grande distribution ou les épiceries fines et commence à faire l'objet de contrefaçons.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime:

- par la connaissance de son verger par l'oléiculteur qui, par ses expériences acquises saura orienter la production de ses parcelles (situation géographique, de l'âge du verger, des potentialités de maturité. . .) ou de tel ou tel arbre dans un verger (taille de l'arbre, charge en olives, calibre des olives, homogénéité de maturité. . .) vers l'huilerie ou plutôt vers la confiserie.
- lors de la récolte, qui se réalise en une seule fois par arbre, par une sélection visuelle des olives pour les destiner soit à l'huilerie, soit à la confiserie, en fonction de leur calibre, de leur niveau de maturité et de coloration, de l'aspect lisse (confiserie) ou fripé (huilerie) de la pellicule. . .
- en affinant le choix de la destination des olives de confiserie à l'issue du tri qualitatif (calibrage, aspect sain exempt de piqûres d'insectes ou de maladies, olives entières, non écrasées ou éclatées. . .) en privilégiant, par exemple, les olives à coloration plus prononcée pour l'élaboration de la pâte, afin d'obtenir un produit sans amertume et à coloration lie de vin caractéristique de la pâte de Nice.

En résumé, les olives de table et les pâtes d'olive d'appellation «Olive de Nice» puisent leur originalité:

- au cœur d'un milieu naturel, marqué par un climat à prépondérance méditerranéenne nuancé aux vents modérés,
- d'une variété qui a trouvé sa niche écologique et qui domine le peuplement d'une oliveraie de colline installée en gradins,
- dans les usages de récoltes par gaulage en un passage sur des arbres de grande taille, récoltes tardives, après véraison, de fruits à coloration nuancée,

- dans le savoir-faire des oléiculteurs et des transformateurs,
- par des techniques d'élaboration adaptées à la variété et privilégiant la préservation des caractères de la matière première.

4.7. Structure de contrôle:

- Nom: INAO  
Adresse: 138, avenue des Champs-Élysées — F-75008 Paris
- Nom: DGCCRF  
Adresse: 59, Boulevard V. Auriol — F-75703 Paris Cedex 13

4.8. Étiquetage: Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives de table et des pâtes d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Olive de Nice doit comporter les indications suivantes:

- le nom de l'appellation: «Olive de Nice»,
- la mention «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC». Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots «appellation» et «contrôlée».

Ces indications doivent être regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette. Elles doivent être présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

4.9. Exigences nationales: Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Olive de Nice».

Numéro CE: FR/00333/29.10.2003.

Date de réception du dossier complet: 4 décembre 2003.

---