

**Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2010/C 44/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«OLIVE DE NÎMES»**

**N° CE: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Dénomination:**

«Olive de Nîmes»

**2. État membre ou pays tiers:**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6. Fruit, légumes et céréales en l'état ou transformés.

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

L'«Olive de Nîmes» est une olive entière de couleur vert franc, sans pédoncule, de variété Picholine exclusivement. Elle n'est ni cassée ni tailladée.

La désamérisation est réalisée par macération dans une solution alcaline de potasse ou de soude, dont la densité n'excède pas 1 032. Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau claire et potable pour le rinçage. Les olives sont ensuite mises en saumure avec du sel marin.

C'est une olive au craquant caractéristique, juteuse; avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typique et une saveur salée.

Les olives ont un calibre minimal correspondant à un nombre maximum de 34 fruits pour 100 grammes.

Les lots doivent être homogènes en couleur et en calibre.

**3.3. Matières premières:**

Sans objet

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):**

Sans objet

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:**

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première, à la fabrication, et au conditionnement des olives doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:**

Le conditionnement au consommateur final peut se faire dans des récipients d'une contenance maximale de 8 kg (poids net égoutté).

La nécessité de conditionner dans l'aire est justifiée par la fragilité du produit. En effet, l'olive est un fruit fragile, dont la manipulation doit être limitée. Elle est sensible aux coups (elle se marque facilement) et aux différences de températures qui peuvent survenir lors des transports.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Cette mesure contribue à faciliter la préservation de l'aspect et la protection de cette olive. Elle permet également d'assurer une meilleure traçabilité.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nîmes » comporte les indications suivantes:

- le nom de l'appellation « Olive de Nîmes »
- 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 sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Elles sont 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. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique de production de l'«Olive de Nîmes» couvre la zone oléicole gardoise et la partie Est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne Cévenole, et la Camargue.

Ses limites naturelles sont à l'Est un fleuve, le Rhône, et au Sud la région de la Camargue. Au Nord, la limite est climatique, elle correspond à la limite d'implantation de la culture de la Picholine; au Nord-Est, elle suit la limite départementale du Gard (massifs de garrigues, d'une altitude supérieure à 300mètres). A l'Ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, Pic St Loup, le Lez qui correspond à des lignes de crêtes boisées.

L'aire de production est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres. Les terrains sont majoritairement composés de molasses du tertiaire, de calcaires et marno-calcaires crétacés et de terrasses alluviales. Le climat est méditerranéen, soumis au mistral.

L'aire de production s'étend sur 223 communes, dont 183 dans le Gard et 40 dans l'Hérault:

Département du Gard:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouze; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Cais-sargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassa-gnoles; Castelnaud-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons;; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Maressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chaptes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy;

Sainte-Anastasie; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeville; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagriès; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Ville-ville.

Communes retenues en partie: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Département de l'Hérault:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Milieu naturel

L'aire de production est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres. Les terrains sont majoritairement composés de molasses du tertiaire, de calcaires et marno-calcaires crétacés et de terrasses alluviales. Le climat est méditerranéen avec une sécheresse estivale marquée, et de fortes pluies d'automne. La région est soumise aux vents, en particulier le mistral venant du nord, et peut souffrir d'hivers rudes.

Histoire

La présence d'oliviers dès l'Antiquité atteste de l'étroite relation de la région nîmoise avec la culture de l'olivier.

La fabrication d'huile d'olive est très ancienne dans cette région, et la production et la consommation d'olives vertes de bouche de façon courante sont plus récentes, elles dateraient du 18<sup>ème</sup> siècle. En effet, c'est la mise au point d'une méthode de désamérisation par les frères Piccolini qui a permis le développement de cette production: grâce au mélange de cendres de bois (chêne et oliviers) et d'eau de chaux, les frères Piccolini obtinrent une solution alcaline capable de désamériser les olives vertes. Cette méthode fût largement diffusée auprès de tous les confiseurs, et en particulier à Nîmes. Toutes les olives vertes désamérisées « à la mode Piccolini » étaient alors appelées Picholines.

On pense que par la suite, le nom de Picholine a été donné à un type d'olivier issu de la sélection à partir de la variété du Plant de Collias, originaire de Collias commune de l'aire géographique de l'appellation, et en adéquation avec la méthode de désamérisation « à la Piccolini » mise en application à cette époque: sélection sur l'arbre des fruits les plus beaux, fermes et se prêtant bien à cette pratique.

Dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, les chimistes mirent au point la lessive de soude, ce qui facilita la maîtrise de la désamérisation des olives en plus grande quantité et favorisa l'installation de confiseries « industrielles ».

Cependant, le XIX<sup>ème</sup> siècle est marqué par le déclin de l'oléiculture concurrencée par la vigne et les importations d'autres matières grasses. Le déclin se poursuit jusqu'à la seconde guerre mondiale où les 5 années de conflit provoquent un regain d'intérêt pour la production d'huile d'olive lié à la pénurie d'huiles d'importation et de matières grasses.

En 1945, on compte encore 22 confiseries proches de Nîmes qui traitent 2 000 tonnes d'olives Picholines, et les marchés aux olives sont nombreux.

L'important gel de 1956 a décimé l'olivieraie de la région nîmoise.

Les qualités gustatives du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion de la Picholine hors de son berceau d'origine et surtout après le gel de 1956, où la variété a été déclarée d'intérêt national et replantée partout.

Pour autant, le Gard reste le premier département producteur d'olive verte Picholine (23% de la production nationale). Ceci est sans doute lié au fait que la variété Picholine, par sa rusticité, est adaptée parfaitement aux conditions pédo-climatiques de la région de production de l'appellation. La présence de Picholiniers est majoritaire dans le bassin de Nîmes, berceau de la variété, alors que sur le piémont Cévenol se trouve d'autres variétés locales. Et on trouve à Collias, et dans les villages environnants, des Picholiniers âgés de plus de 200 ans.

#### 5.2. *Spécificité du produit:*

L'olive de Nîmes est traditionnellement transformée dans le berceau de la Picholine. Les olives sont préparées selon la méthode traditionnelle en usage du type «fermentation lactique réduite»: ainsi, les olives entières sont mises à macérer dans une solution alcaline de potasse ou soude dont la densité n'excède pas 1 032.

Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau claire et potable.

Les olives séjournent dans l'eau au minimum trente-six heures avec quatre rinçages au minimum.

Les olives sont mises en saumure avec du sel marin de densité maximum 1 060. Les acides citrique et lactique sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure à hauteur de 4,7.

Ce mode de fabrication confère à l'olive de Nîmes sa texture craquante et ses arômes de beurre et de noisette typique.

#### 5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

La longue histoire oléicole du Gard a permis une transmission des savoir-faire tant au niveau de la conduite du verger que de la fabrication des olives.

La variété Picholine montre une certaine résistance au froid hivernal et ses fruits solidement accrochés résistent aux vents violents d'automne. De plus, le fait que cette variété puisse être utilisée tant pour la production d'huile que d'olive de bouche a accru son intérêt auprès des producteurs.

Du fait des contraintes du milieu naturel, le mode de conduite est caractéristique:

- les arbres sont conduits traditionnellement bas, à la fois pour faciliter la récolte en vert des olives destinées à la table et pour résister au vent.
- l'aménagement des parcelles destinées à la culture de l'olivier a également contribué à façonner le paysage: ainsi on trouve de nombreuses terrasses traditionnellement dénommées «faisse» ou «banquaou» permettant de retenir, par des murettes, le peu de terre quand la pente était trop forte.

Traditionnellement, la récolte s'effectuait de septembre (pour l'olive de table) à Décembre (pour l'huile) et occupait une nombreuse main d'œuvre qui, selon l'expression locale «allait oliver».

La récolte est majoritairement manuelle: la Picholine, dont les fruits sont bien attachés au pédoncule, se prête en effet mal à une récolte mécanique qui pourrait endommager les olives.

D'autre part, la configuration des vergers traditionnels (petite superficie, présence de murets, accessibilité souvent réduite) est peu adaptée à la mécanisation.

Les olives sont préparées selon la méthode traditionnelle en usage du type «fermentation lactique réduite» ou partielle, c'est-à-dire que le processus est stoppé avant que la solution atteigne le noyau.

Cette fermentation est traditionnelle dans cette zone pour conserver la couleur du fruit, son goût particulier et son craquant, sans saveur aigrelette.

Cette production a connu de nombreux aléas. Mais du fait de l'adéquation variété-terroir, de l'attachement des hommes pour ce produit original, et du savoir-faire des confiseurs locaux, l'Olive de Nîmes s'est maintenue et connaît même une revalorisation certaine, tant auprès des producteurs que des consommateurs.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>

---