

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2005/C 172/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO**

**«HUILE D'OLIVE DE NICE»**

**Nº CE: FR/00322/29.10.2003**

**DOP (X) IGP ( )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos amparados por la DOP o la IGP, los interesados pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine  
Dirección: 138 Champs Elysées, F-75008 Paris, Francia  
A partir del 1 de enero de 2005: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris, Francia  
Teléfono: 01 53 89 80 00  
Fax: 01 42 25 57 97

2. *Agrupación:*

2.1 Nombre: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice  
2.2 Dirección: Box 116, MIN FLEURS 6, F-06296 Nice Cedex 3  
Teléfono: 04 97 25 76 40  
Fax: 04 97 25 76 59  
2.3 Composición: — Socios: Personas físicas o jurídicas que producen, transforman, envasan y comercializan aceitunas y pasta de aceitunas con denominación de origen controlada «Olive de Nice» y aceite con denominación de origen controlada «Huile d'olive de Nice».  
— Consejo de administración: los puestos de los 12 miembros del Consejo de Administración están ocupados por 6 productores, 3 cooperativas, 2 transformadores privados y 1 envasador.

3. *Tipo de producto:*

Clase 1-5 Aceite de oliva

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1 Nombre del producto:

«Huile d'olive de Nice»

<sup>(1)</sup> Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

#### 4.2 Descripción del producto:

El «huile d'olive de Nice» es un aceite suave, de intensidad olfativa discreta pero de gran finura, con aromas de manzana madura y frutos secos (avellana, almendra). Procede, fundamentalmente, de la variedad Cailletier. Su contenido en ácido oleólico es, como máximo, de 1,5 gr por cada 100 gr.

#### 4.3 Zona geográfica:

La zona geográfica abarca el territorio de 99 municipios del departamento de 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 Gaudé, 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.

La zona se corresponde con la de implantación del olivar, con el cultivo de la variedad Cailletier (la presencia o no de esta variedad en las poblaciones de olivos es un buen indicador del contexto geográfico característico de la denominación), y con la implantación de centros de transformación, y se fundamenta en las características originales del medio natural (topografía, edafología y climatología).

Los límites septentrionales coinciden globalmente con el límite norte del cultivo del olivo y el límite sur de la zona termopluviométrica alpina y subalpina de montaña. Los límites son muy claros, ya que con la altitud y la latitud, el frío se convierte en un factor limitativo.

El límite sur está bañado por el mar Mediterráneo.

Los límites orientales corresponden con la frontera entre Francia e Italia.

Los límites occidentales se topan con el valle de La Siagne y el olivar de la zona del Var, y coinciden globalmente con los límites de repartición de la variedad Cailletier.

#### 4.4 Prueba del origen:

Los aceites sólo pueden comercializarse bajo la denominación de origen controlada «Huile d'olive de Nice» tras haber obtenido un certificado de autorización expedido por el *Institut national des appellations d'origine*, de acuerdo con las condiciones determinadas por los decretos y órdenes relativas a la autorización de productos de la oleicultura que se acogen a una denominación de origen controlada.

Todas las operaciones relacionadas con la producción de la materia prima y la elaboración deben llevarse a cabo en la zona geográfica determinada.

Respecto a la producción de la materia prima, el procedimiento establece lo siguiente:

- identificación de las parcelas, que se traduce en la redacción de una lista de las parcelas que se reconocen aptas para la producción del «huile d'olive de Nice», a saber, las parcelas declaradas por el productor que se atienen a los criterios relativos a la zona de implantación y a las normas de producción (variedad, labores del olivar),
- declaración de cosecha redactada anualmente por el oleicultor, que declara la superficie en producción, la cantidad de aceituna producida de acuerdo con el rendimiento fijado y el destino que se da a la aceituna.

Respecto a la elaboración, el procedimiento establece lo siguiente:

- declaración de fabricación redactada por el fabricante, que declara anualmente la cantidad total de producto elaborada,
- solicitud de certificado de conformidad que permite identificar el lugar donde están almacenados los productos, así como los recipientes que contienen los productos reivindicados.

El procedimiento se complementa con un examen analítico y organoléptico que permite comprobar la observancia de la calidad y la tipicidad de los productos.

Finalmente, todo productor o elaborador que haya obtenido un certificado de conformidad debe redactar anualmente una declaración de existencias.

#### 4.5 Método de obtención:

##### ***Variedad, prácticas en cuanto a labores del olivar***

El aceite procede exclusivamente de aceitunas de la variedad Cailletier.

Sin embargo, dentro de cada olivar se permite la implantación de olivos de variedades polinizadoras o de antiguas variedades locales, tales como Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral o Ribeyrou, siempre que estén dispuestos de forma armoniosa y sin que su número supere el 5 % del número de pies de cada unidad de cultivo considerada. La utilización de aceitunas de variedades polinizadoras o de antiguas variedades locales sólo se admitirá para la producción de aceite de oliva si la proporción de las mismas no supera el 5 % de la masa de aceitunas empleada.

Cada pie debe disponer de una superficie mínima de 24 metros cuadrados.

Los olivos deben ser podados al menos una vez cada dos años. La madera resultante debe eliminarse de los olivares antes de la cosecha siguiente.

Sólo se autorizan cultivos anuales en olivares de regadío de al menos cinco años.

Los olivares requieren un mantenimiento anual, aunque no en el periodo comprendido entre el 1 de septiembre y el final de la recolección, con excepción de las labores destinadas a la fertilización con abono verde, que se admiten hasta el 30 de octubre.

El riego está autorizado durante el periodo de vegetación hasta el enero.

##### ***Recolección***

Excepto en casos excepcionales, la producción total de los olivares, cualquiera que sea su destino, no debe superar las seis toneladas de aceitunas por hectárea.

La fecha del inicio de la recolección de las aceitunas se fija mediante orden prefectoral, a propuesta de los servicios del *Institut national des appellations d'origine*.

Las aceitunas deben cosecharse como muy pronto al iniciarse el enero, es decir, cuando al menos el 50 % de ellas son del color de las lías de vino.

La aceituna debe recogerse directamente del árbol, sin producto de abscisión, o cosecharse mediante vareo tradicional o vareo mecánico, recogándose obligatoriamente los frutos en redes u otros receptáculos colocados bajo los árboles.

Las aceitunas que se recojan en el suelo o que caigan en las redes o en los receptáculos antes de la cosecha deben conservarse separadas de las aceitunas que puedan acogerse a la denominación.

Las aceitunas deben almacenarse y transportarse en cajas o cajones paleta de tablillas separadas.

### **Condiciones de elaboración**

La conservación de las aceitunas entre la recolección y la elaboración no puede superar los siete días. En el procedimiento de extracción sólo intervienen procedimientos mecánicos en los que no puede calentarse la pasta por encima de un máximo de 30° Celsius. Los únicos tratamientos autorizados son el lavado, la decantación, el centrifugado y el filtrado. Salvo el agua, está prohibido el empleo de coadyuvantes que faciliten la extracción del aceite. El aceite obtenido debe ser aceite virgen cuya una acidez libre, expresada en ácido oleico, no supere los 1,5 gr por cada 100.

#### 4.6 Vínculo:

En el aceite de denominación de origen controlada «Huile d'olive de Nice» confluyen un medio natural, una historia y unos conocimientos.

### **Medio natural:**

La zona oleícola francesa se sitúa en el límite climático del cultivo del olivo. El avance de este cultivo a través del territorio tiene las características de una colonización mediante selección y adaptación. En un contexto climático difícil y con un tipo de suelo dado, únicamente la variedad que esté en perfecta armonía con el medio natural se impone y llega a dar fruto. Sucede así con la variedad Cailletier utilizada en la denominación de origen «Huile d'olive de Nice».

El olivar nizado está implantado en el corazón de un relieve accidentado de suelos carbonatados. Se asienta en las colinas, planicies subcosteras y pendientes de las grandes formaciones orográficas, formando terrazas.

El clima de la zona oleícola es mediterráneo, matizado por la influencia de las montañas, y se caracteriza por las temperaturas suaves, unas precipitaciones más importantes que en Baja Provenza, una excelente insolación y, sobre todo, unos vientos poco violentos.

En este contexto, caracterizado por la falta de vientos fuertes, la variedad Cailletier se ha impuesto con el correr de los siglos como variedad dominante del olivar nizado.

Esta variedad está tan íntimamente vinculada al paisaje olivarero local que los sinónimos por los que se la conoce son «Petite olive de Nice», «Olivier de Grasse» (nombre de un municipio próximo a Niza) y «Grassenc».

### **Histoire:**

En los Alpes Marítimos, el olivo forma parte del paisaje desde hace más de dos mil años y está presente en 102 municipios de los 163 con que cuenta este departamento. Así lo atestiguan los árboles centenarios de los olivares que hay en producción o las cinco almazaras que siguen funcionando con el denominado sistema genovés, descrito en el anexo, como la de Contes, del siglo XIII, declarada monumento histórico, que se sigue moviendo gracias a la acción del agua y a sus engranajes de madera.

Implantado inicialmente en la zona litoral y en las colinas costeras a raíz de las invasiones fenicias, griegas y romanas, su cultivo se desarrolló con el paso de los siglos en zonas de altitud media y elevada, que llega hasta los 700 metros.

Gracias al aceite, el olivo ha sido siempre uno de los cultivos fundamentales de las poblaciones del Condado de Niza y de la Costa Azul. (Ref. documento bibliográfico presentado en anexo y relativo al Valle de la Tinée).

Niza fue incluso un centro importante del negocio internacional del aceite de oliva de tipo «riviera» desde finales del siglo XIX hasta la Segunda Guerra Mundial. (Ref. etiquetas antiguas presentadas en anexo).

La oleicultura sufrió un gran retroceso en los Alpes Marítimos después de la Segunda Guerra Mundial y las heladas catastróficas de 1929 y 1956.

Desde hace más de 25 años, gracias a la actuación de las organizaciones profesionales, la oleicultura más rentable de los Alpes Marítimos se mantiene y tiende a desarrollarse en la zona posterior de la costa, donde ha logrado incluso arrebatar espacios dedicados a la horticultura floral.

La implantación y posterior propagación a través de los siglos de una única variedad denominada Cailletier, más conocida con el nombre de «Olive de Nice», es el resultado de su adaptación al medio y del reconocimiento cualitativo y comercial de los productos que genera.

#### **Conocimientos:**

Las explotaciones que viven básicamente de la oleicultura han sido siempre poco numerosas, aunque en la actualidad obtienen unos ingresos basados cada vez más en sus productos.

En las terrazas dedicadas al olivo, denominadas localmente «planchas», se cultivaban también cereales o productos de huerta. El vareo de la aceituna con varas de avellano o de castaño se efectuaba en invierno, entre los meses de enero y marzo, ya que en ese periodo el suelo no estaba cultivado. Así pues, siempre ha sido costumbre recoger la aceituna «cambiante» o madura.

La variedad Cailletier tiene la particularidad de ser una variedad de doble fin, pues presenta aptitudes cualitativas que permiten utilizarla tanto para la elaboración de aceite como para las conservas. Desde siempre esta variedad es conocida por su cualidades para la producción de un aceite suave, a lo que coadyuva el hecho de la recolección tardía.

Es interesante señalar también que esta recolección tardía de aceitunas maduras y secas se presta de forma particular a la trituración mediante el sistema «genovés», con adición de agua (ampliamente disponible en esta región montañosa) en el receptáculo de piedra, lo que mejora la calidad de la labor; ello suaviza relativamente la calidad del aceite.

Esta experiencia, derivada de una tradición de siglos, se reconoce por lo siguiente:

- el conocimiento que tiene el oleicultor de los olivos; gracias a la experiencia adquirida, sabe orientar la producción de sus parcelas (situación geográfica, edad de los olivos, potencialidad de maduración, etc.) o de un árbol determinado (dimensiones de éste, carga de aceitunas, calibre de éstas, homogeneidad de sazón, etc.) hacia la producción de aceite o las conservas.
- en el momento de la cosecha, que se realiza de una sola vez en cada árbol, por la selección visual de las aceitunas, que destina a la fabricación de aceite o de conservas en función de su calibre, de su nivel de maduración y coloración, del aspecto liso (conservas) o arrugado (aceite) de la piel, etc.

En resumen, la originalidad del «Huile d'olive de Nice» se debe a lo siguiente:

- un medio natural, caracterizado por un clima preponderantemente mediterráneo, suavizado por unos vientos moderados;
- una variedad que ha encontrado su nicho ecológico y que domina en el olivar de colina, en superficies que forman terrazas;
- la costumbre de la recolección por vareo, realizado de una vez, de árboles de gran dimensión y la recogida tardía, tras el envero, de frutos de coloración matizada;
- los conocimientos de los oleicultores y los transformadores;
- unas técnicas de elaboración adaptadas a la variedad que dan prioridad a la conservación de las características de la materia prima.

#### 4.7 Estructura de control:

Nombre: I.N.A.O.

Dirección: 138, Champs-Élysées F-75008 París

A partir del 1 de enero de 2005: 51 rue d'Anjou, F-75008, París, Francia

Nombre: D.G.C.C.R.F.

Dirección: 59, Bd V. Auriol F-75703 Paris Cedex 13

#### 4.8 Etiquetado:

Además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, en el etiquetado del aceite de la denominación de origen controlada «Huile d'olive de Nice» deberán figurar las indicaciones siguientes:

— El nombre de la denominación: «Huile d'olive de Nice»,

— La indicación «appellation d'origine contrôlée» o «AOC». Cuando en el etiquetado figure, independientemente de la dirección, el nombre de una explotación o de una marca, el nombre de la denominación se deberá repetir entre las palabras «appellation» y «contrôlée».

Estas indicaciones deberán agruparse en el mismo campo visual y en la misma etiqueta.

Deberán ir en caracteres visibles, legibles e indelebles y de una dimensión que permita distinguirlos claramente de otras indicaciones escritas o de otras ilustraciones.

#### 4.9 Requisitos nacionales:

Decreto relativo a la denominación de origen controlada «Huile d'olive de Nice»

---