

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2015/C 204/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012**

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

N° UE: FR-PDO-0105-01278 — 17.11.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6  
06296 Nice Cedex 3  
FRANCE

Tel. +33 497257644  
Fax +33 493176404

Correo electrónico: aoc.olive@aocolivedenice.com

El Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice se compone de productores y transformadores del «Huile d'olive de Nice» y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: controles

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, no se considera menor.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

## 5. Modificaciones

### *Descripción del producto*

Se ha revisado y completado la descripción del producto.

Se precisa, en particular, que se trata de un aceite de tipo «frutado maduro», con aroma principal a almendra. En efecto, los resultados de las catas realizadas desde hace varios años y de los trabajos llevados a cabo por el Centre Technique Oléicole (CTO), de la Association Française Interprofessionnelle de l'Oléiculture (AFIDOL), que ha recopilado los resultados de más de diez años de análisis, han demostrado que el «Huile d'olive de Nice» se caracteriza principalmente por el aroma a almendra (fresca o seca), aunque también presenta, como aromas secundarios, aroma a alcachofa cruda, flores de retama, heno, repostería y notas cítricas de limón. Estos aromas completan los de frutos secos y manzana madura que se mencionaban en el pliego de condiciones que acompañaba a la solicitud de registro como DOP.

Además, para mejorar la descripción del producto, se propone establecer un nivel máximo del atributo picante, fijado en 2, y del atributo amargo, fijado en 1,5, según la escala organoléptica del COI. Estos umbrales también se han determinado sobre la base de las conclusiones de los trabajos realizados por el Centre Technique Oléicole (CTO).

El nivel máximo de acidez libre se ha reducido a 1 g/100 g, en vez de 1,5 g/100 g en que se fijó inicialmente, para un mantenimiento óptimo de la calidad.

El índice de peróxidos se limita a 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico por 1 kg de aceite de oliva, en la fase de la primera comercialización, en aras de preservar la calidad para el consumidor.

Se suprime la indicación de la clasificación «virgen» del aceite, ya que está vinculada únicamente a las características analíticas del aceite y el «Huile d'olive de Nice» puede pertenecer a la categoría «virgen» o «virgen extra».

### *Zona geográfica*

En el pliego de condiciones se han corregido errores en el nombre de los municipios de la zona geográfica de la denominación de origen, pero las correcciones no modifican los límites de la zona geográfica de producción, que permanecen inalterados.

Además, se aclaran las etapas que deben desarrollarse dentro de la zona geográfica de la denominación: «todas las operaciones, desde la producción de las aceitunas hasta la elaboración del aceite de oliva, deben realizarse dentro de la zona geográfica definida».

Por otra parte, se han precisado las modalidades de identificación de las parcelas de conformidad con los nuevos procedimientos nacionales.

### *Prueba del origen*

Debido a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica», que ahora recoge, en particular, las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativas a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Por otro lado, este apartado se ha completado con varias disposiciones adicionales relativas a los registros y a los documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad y el control de la conformidad de los productos con los requisitos del pliego de condiciones.

### *Método de obtención*

#### *Variedades polinizadoras*

La modificación consiste en la supresión del porcentaje máximo de aceitunas procedentes de variedades polinizadoras o de antiguas variedades locales autorizado para la producción de aceite y fijado inicialmente en el 5 % (porcentaje idéntico al del número de árboles de estas variedades presentes en los huertos). En efecto, en los huertos la recolección se realiza tradicionalmente de una sola vez y las cantidades de aceitunas recolectadas en los árboles de variedades polinizadoras o de antiguas variedades locales se incorporan por lo general al volumen global de aceitunas que se lleva a la almazara para elaborar el aceite con denominación, y siguen siendo mínimas. A fin de tener en cuenta esta presencia marginal de aceitunas de variedades polinizadoras, la frase «El aceite procede exclusivamente de aceitunas de la variedad *Cailletier*.» se sustituye por «El aceite procede de aceitunas de la variedad *Cailletier*.».

Por último, se introduce la definición de «antiguas variedades locales». Se trata de las «variedades de implantación anterior a la helada de 1956 representadas por un número significativo de árboles dentro de la zona de producción».

#### Densidad de plantación

La modificación tiene por objeto tener en cuenta la situación específica de los olivos plantados en terrazas en comparación con los olivos plantados en terrenos llanos, ya que esas plantaciones en terrenos muy inclinados representan la mayor parte de las plantaciones de la denominación de origen e incluso constituyen una de sus características. Este tipo de plantación no obstaculiza el desarrollo radicular de los árboles y no provoca competencia por la luz, habida cuenta de la pendiente del terreno. Por consiguiente, se propone tener en cuenta la medida de la altura de la terraza en el cálculo de la distancia mínima exigida entre los árboles y no aplicar en este caso la superficie mínima de 24 m<sup>2</sup> por árbol.

Se especifican las disposiciones relativas a la distancia mínima entre los árboles (4 metros) en lo que respecta a los árboles plantados a partir del 27 de abril de 2001 (fecha de publicación del decreto inicial de reconocimiento de la DOP).

#### Cultivos intercalados

De conformidad con los usos locales, se autoriza la presencia de árboles frutales dispersos en el huerto, que se considera que no influye en la calidad final del producto, a condición de que su número no supere el 5 % del número de árboles de la parcela considerada.

#### Riego

Se propone fijar una fecha límite de riego en sustitución de la disposición inicial por la que se autoriza el riego «hasta el envero», dado que esta disposición es poco precisa y que la fecha de envero puede variar ligeramente según los sectores geográficos dentro de la zona geográfica (zona costera o interior), lo que puede dificultar el control.

La fecha límite se fija en el 1 de noviembre.

#### Rendimiento

El rendimiento máximo permitido se incrementa a 10 t/ha, en lugar de 6 t/ha como máximo. En efecto, los árboles de las plantaciones jóvenes llegan ahora a la fase de producción y los rendimientos de estos olivares se aproximan a 8-10 t/ha. Tampoco es infrecuente encontrar plantaciones oleícolas pluriseculares y, en ese caso, los árboles presentan un desarrollo importante del ramaje y una carga de aceitunas significativa. La profesionalización de los productores y la renovación de las parcelas también contribuyen a optimizar los rendimientos.

Además, se ha precisado el método de cálculo del rendimiento a fin de evitar posibles interpretaciones. Así, se indica que el rendimiento se calcula en relación con la producción cosechada (y no con la producción total del árbol, incluidas las aceitunas caídas al suelo y no recogidas, que no se benefician de la denominación).

Se especifica la edad de entrada en producción de los árboles (5 años como mínimo), a fin de garantizar que las aceitunas utilizadas son de suficiente calidad.

#### Fecha de recolección

Inicialmente, la fecha del inicio de la recolección de las aceitunas se fijaba mediante orden prefectoral, a propuesta de los servicios de la autoridad competente.

En el marco de la simplificación de los procedimientos administrativos a escala nacional, se propone que dicha fecha sea fijada por decisión del director del INAO, a propuesta motivada de la agrupación.

#### Recolección

La expresión «vareo mecánico» se sustituye por «procedimientos mecánicos». Este cambio de redacción no modifica las distintas técnicas de recolección autorizadas para la DOP «Huile d'olive de Nice».

### Calidad sanitaria de las aceitunas utilizadas

La redacción inicial del pliego de condiciones precisaba que las aceitunas suministradas a la almazara debían ser «sanas». Se modifica la redacción inicial, con objeto, por un lado, de precisar la calidad sanitaria prevista y, por otro, de controlar las aceitunas utilizadas en lugar de las aceitunas suministradas. La disposición es la siguiente:

«Las aceitunas utilizadas son aceitunas sanas. Sin embargo, se admite una proporción total de aceitunas agusanadas, con picaduras o afectadas por heladas inferior al 3 % del número de aceitunas por cada lote utilizado. Las aceitunas enmohecidas o fermentadas no pueden beneficiarse de la denominación de origen».

### Procedimiento de extracción del aceite

Para ajustarse a la normativa general sobre la extracción en frío, se disminuye la temperatura de la pasta de aceituna durante el proceso de extracción del aceite de oliva, fijándola en 27 °C en vez de 30 °C.

En beneficio de la claridad expositiva, los productores han querido enumerar de manera exhaustiva los diferentes procesos y tratamientos autorizados para la elaboración de aceite de oliva. Se ha añadido lo siguiente: deshojado, molienda, batido y extracción por centrifugación o por presión.

### Condiciones de almacenamiento

A fin de preservar la calidad del producto en la fase de comercialización, se añade lo siguiente:

«El “Huile d’olive de Nice” se almacena en un local adecuado para la conservación del producto, en un recipiente apto para contener alimentos, al abrigo de la luz, del aire y del calor, que permite conservar las características del producto».

### Etiquetado

Las indicaciones de etiquetado específicas de la denominación se han adaptado a las disposiciones del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Por otra parte, la utilización del símbolo DOP de la Unión Europea, así como la mención «appellation d’origine protégée» o «A.O.P.», forman parte de los elementos obligatorios del etiquetado del producto con denominación de origen «Huile d’olive de Nice».

### Otros: control

A la luz de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, el apartado «Requisitos nacionales» presenta en forma de cuadro los principales puntos que deben controlarse, sus valores de referencia y el método de evaluación.

## DOCUMENTO ÚNICO

### «HUILE D’OLIVE DE NICE»

N° UE: FR-PDO-0105-01278 — 17.11.2014

DOP (X) IGP ( )

#### 1. Nombre

«Huile d’olive de Nice»

#### 2. Estado miembro o tercer país

Francia

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

##### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Huile d’olive de Nice» es un aceite de oliva de tipo «frutado maduro». Presenta un aroma principal a almendra. Pueden estar presentes, en particular, uno o varios de los siguientes aromas secundarios: alcachofa cruda, flores de retama, heno, hojas, hierba, repostería, manzana madura, frutos secos y notas cítricas de limón.

El atributo picante es igual o inferior a 2 y el atributo amargo es igual o inferior a 1,5 en la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Procede fundamentalmente de la variedad *Cailletier*.

La acidez libre, expresada en ácido oleico, debe ser igual o inferior a 1 gramo por cada 100 gramos de aceite de oliva. En la fase de la primera comercialización, el índice de peróxidos se limita a 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico por 1 kg de aceite de oliva.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El aceite se elabora a partir de aceitunas procedentes de olivares constituidos al menos en un 95 % por la variedad *Cailletier* y en un 5 %, como máximo, por variedades polinizadoras o «antiguas variedades locales» (variedades de implantación anterior a la helada de 1956 representadas por un número significativo de árboles dentro de la zona de producción).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las operaciones, desde la producción de las aceitunas hasta la elaboración del aceite de oliva, deben realizarse dentro de la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas de los aceites con denominación de origen «Huile d'olive de Nice» deben incluir los datos siguientes:

— el nombre de la denominación de origen «Huile d'olive de Nice» y la mención «appellation d'origine protégée» o «A.O.P.».

Dichas indicaciones deben estar agrupadas en el mismo campo visual.

Deberán figurar en caracteres visibles, legibles, indelebles y de una dimensión suficientemente grande que las haga destacar donde estén impresas, a fin de que se distinguan claramente de todas las demás indicaciones escritas e ilustraciones,

— el símbolo DOP de la Unión Europea.

#### 4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción del «Huile d'olive de Nice» está situada dentro de los siguientes municipios del departamento de los Alpes marítimos:

— Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris y Villars-sur-Var,

— los municipios de los cantones de: Le Bar-sur-Loup (excepto los municipios de Causols y Courmes), Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest (excepto el municipio de Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, cantón de Niza 13, Roquebillière (excepto el municipio de Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (excepto los municipios de Escragnoles y Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (excepto el municipio de Moulinet), Vence y Villefranche-sur-Mer (excepto los municipios de Cap-d'Ail y Saint-Jean-Cap-Ferrat).

#### 5. **Vínculo con la zona geográfica**

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Esta zona geográfica se inscribe en un conjunto definido por los usos en cuanto a la implantación del olivar y de los centros de transformación y se enraíza en las características originales del medio natural (topografía, edafología y climatología).

El olivar nizado está implantado en el corazón de una región donde se produce el encuentro y la fusión entre la montaña y el mar. El principal curso de agua de la cuenca es el Var, con los valles de los afluentes Vésubie, Tinée y Estéron. El cultivo del olivo se desarrolló aguas abajo de estos valles, menos angostos que los de aguas arriba. Estos olivares de montaña se sitúan en colinas, planicies subcosteras y pendientes a menudo acondicionadas en terrazas. Los suelos, especialmente favorables para el cultivo del olivo, son coluviales y ricos en calizas y marno-calizas, resultado de la gelifracción, de textura limo-arcillosa.

La zona oleícola tiene un clima de tipo mediterráneo, a veces matizado por la influencia de las montañas. Las temperaturas son suaves (de 4 a 11 °C en invierno), las precipitaciones son abundantes (de 800 a 1 100 mm) y la insolación es excelente (2 760 h/a). Las fuertes heladas son inexistentes en la franja litoral y raras en el interior por debajo de 750 metros de altitud. En este contexto, caracterizado por la ausencia de vientos fuertes, la variedad *Cailletier*, de porte alto y con ramas largas y que caen, se ha impuesto con el correr de los siglos como variedad dominante del olivar nizado.

El olivo ha sido siempre uno de los principales cultivos de las poblaciones del «Condado de Niza» (división administrativa de los Estados de la Casa de Saboya, de 1526 a 1847) y de la Costa Azul. La recolección comienza normalmente en el mes de noviembre y se prolonga hasta abril, con un período de cosecha más intenso entre enero y marzo, donde se cosechan las aceitunas «tournantes», de color cambiante (un 50 % como mínimo de aceitunas de color de «lías de vino»).

## 5.2. *Carácter específico del producto*

El «Huile d'olive de Nice» procede principalmente de la variedad local de aceituna *Cailletier* (al menos el 95 % de los olivos del olivar). El «Huile d'olive de Nice» es un aceite de tipo «frutado maduro», valorado por su «suavidad» (se trata de un aceite poco amargo y con poco ardor).

El aroma a almendra es característico y preponderante. Algunos aromas secundarios, más o menos presentes según los aceites, como el aroma a «flor de retama», «repostería» o «notas cítricas de limón», también son específicos del «Huile d'olive Nice».

## 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las características de la zona geográfica han modelado el paisaje oleícola nizado y originado las particularidades del «Huile d'olive de Nice».

Los Alpes marítimos, debido a su situación geográfica (extremo de los Alpes que acaba en el mar), cuentan con un espacio agrícola reducido. La tierra cultivable es escasa y el olivo se planta en terrazas acondicionadas al efecto. El olivar nizado forma un paisaje característico de laderas aprovechadas con la construcción de muros de piedra seca que retienen la tierra y protegen contra la erosión. En determinados terrenos frágiles, la oleicultura constituye la única alternativa al abandono de las tierras.

El especial clima mediterráneo de la zona geográfica, con escasos vientos fuertes y pocas heladas, una excelente insolación y abundantes lluvias en primavera y otoño, es favorable para el cultivo del olivo hasta 700 metros de altitud. El terreno del «Huile d'olive de Nice» es al mismo tiempo un terreno de litoral y de media montaña.

En estas condiciones, la variedad *Cailletier*, perfectamente adaptada, representa el 95 % del olivar de la zona geográfica. En ese territorio peculiar, la cosecha de esta variedad típica de porte caído y árboles de gran tamaño se efectúa tradicionalmente de una sola vez. La recolección es bastante tardía en comparación con otras zonas oleícolas, en particular en la media montaña, donde, gracias a la benignidad del clima, se prolonga hasta el final del invierno tras el envero de los frutos.

La suavidad del «Huile d'olive de Nice» y sus aromas particulares a «almendra», pero también a «flor de retama», «repostería» o «notas cítricas de limón», en que se basa su reputación, son el resultado de la conjunción de la utilización de esta variedad local y de su recolección tardía.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento <sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement)

---

---

<sup>(?)</sup> Véase la nota a pie de página 1.