

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 204/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du
règlement (UE) n° 1151/2012**

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

N° UE: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANCE

Tél. +33 497257644
Fax +33 493176404

Courriel: aoc.olive@aocolivedenice.com

Le syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice est composé de producteurs et de transformateurs de l'«Huile d'olive de Nice» et présente un intérêt légitime à porter la demande de modification.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: contrôles

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. **Modification(s)**

Description du produit

La description du produit a été revue et complétée.

Il est notamment précisé qu'il s'agit d'une huile de type «fruité mûr» à l'arôme principal d'amande. En effet, les résultats de dégustations réalisées depuis plusieurs années et des travaux menés par le centre technique oléicole (CTO) de l'association française interprofessionnelle de l'oléiculture (Afidol), qui a compilé les résultats de plus de 10 ans d'analyses, ont montré que l'«Huile d'olive de Nice» est principalement caractérisée par l'amande (fraîche ou sèche) mais aussi, en tant qu'arômes secondaires: l'artichaut cru, les fleurs de genêts, le foin, la pâtisserie et des notes citronnées. Ces arômes complètent ceux de fruits secs et de pomme mûre qui étaient mentionnés dans le cahier des charges transmis lors de la demande d'enregistrement en AOP.

Par ailleurs, afin de mieux décrire le produit, il est proposé de définir un niveau maximal de piquant fixé à 2 et d'amertume fixé à 1,5 selon l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI). Ces seuils ont également été déterminés sur la base des conclusions des travaux menés par le centre technique oléicole (CTO).

La teneur maximale en acidité libre a été abaissée à 1 g/100 g au lieu de 1,5 g/100 g initialement dans un souci de préservation optimale de la qualité.

L'indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive, au stade de la première commercialisation, dans un souci de préservation de la qualité pour le consommateur.

L'indication du caractère «vierge» de l'huile est supprimée, ce caractère étant uniquement lié aux caractéristiques analytiques de l'huile et l'«Huile d'olive de Nice» pouvant relever de la catégorie «vierge» ou «vierge extra».

Aire géographique

Dans le cahier des charges, des erreurs dans le nom des communes appartenant à l'aire géographique de l'appellation d'origine ont été corrigées, mais ces corrections ne modifient pas les limites de l'aire géographique de production, qui restent inchangées.

De plus, les étapes devant se dérouler au sein de l'aire géographique de l'appellation ont été clarifiées: «L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé au sein de l'aire géographique définie.»

Par ailleurs, les modalités d'identification des parcelles ont été précisées en conformité avec les nouvelles procédures nationales.

Preuve de l'origine

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

Méthode d'obtention

Variétés pollinisatrices

La modification porte sur la suppression du taux maximal d'olives issues des variétés pollinisatrices ou de variétés locales anciennes autorisé pour la production de l'huile et fixé initialement à 5 % (taux identique à celui du nombre d'arbres issu de ces variétés dans les vergers). En effet, les vergers sont traditionnellement récoltés en une seule fois, les quantités d'olives cueillies sur les arbres de variétés pollinisatrices ou de variétés locales anciennes sont généralement intégrées au volume global d'olives apportées au moulin pour faire de l'huile d'appellation et restent minimales. Afin de tenir compte de cette présence marginale d'olives de variétés pollinisatrices, la phrase «Les huiles doivent provenir exclusivement d'olives de la variété Cailletier.» est remplacée par «Les huiles proviennent d'olives de la variété Cailletier.»

Enfin, la définition des «variétés locales anciennes» est introduite. Il s'agit des «variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production».

Densité de plantation

La modification vise à tenir compte de la situation particulière des oliviers plantés sur des terrasses par rapport à celle d'oliviers plantés sur des terrains plats car ces plantations sur terrains très pentus représentent la plus grande part des plantations de l'appellation d'origine et en constituent même une caractéristique. Ce type de plantation n'entrave pas le développement racinaire des arbres et ne provoque pas de compétition pour la lumière compte tenu de la pente de ces terrains. Il est donc proposé de tenir compte de la mesure de la hauteur de la terrasse dans le calcul de la distance minimale exigée entre les arbres et de ne pas appliquer la superficie minimale de 24 m² par arbre dans ce cas de figure.

Les dispositions relatives à la distance minimale entre les arbres (fixée à 4 mètres) sont précisées en ce qui concerne les arbres plantés à partir du 27 avril 2001 (date de parution du décret initial de reconnaissance de l'AOC).

Cultures intercalaires

Conformément aux usages locaux, la présence, jugée sans conséquence sur la qualité finale du produit, d'arbres fruitiers dispersés dans le verger, est autorisée à la condition que leur nombre n'excède pas 5 % du nombre d'arbres de la parcelle considérée.

Irrigation

Il est proposé de fixer une date butoir d'irrigation en remplacement de la disposition initiale autorisant l'irrigation «jusqu'à la véraison» dans la mesure où cette disposition est peu précise et où la date de véraison peut légèrement varier selon les secteurs géographiques à l'intérieur de l'aire géographique (littoral ou intérieur des terres), pouvant entraîner des difficultés de contrôle.

La date butoir est ainsi fixée au 1^{er} novembre.

Rendement

Le rendement maximal autorisé est porté à 10 t/ha au lieu de 6 t/ha maximum. En effet, les arbres des jeunes plantations arrivent en production aujourd'hui et les rendements de ces oliveraies approchent les 8 à 10 t/ha. Il n'est pas rare non plus de trouver des vergers oléicoles multiséculaires et dans ce cas, les arbres ont un développement de la ramure important et une charge en olives conséquente. La professionnalisation des producteurs et la rénovation des parcelles contribuent également à optimiser les rendements.

De plus, le mode de calcul du rendement a été précisé de manière à éviter toute interprétation. Il est ainsi indiqué que ce rendement est calculé par rapport à la production récoltée (et non la production totale de l'arbre comprenant les olives tombées au sol non ramassées et ne bénéficiant pas de l'appellation).

L'âge d'entrée en production des arbres est précisé (5 ans minimum) afin de garantir une qualité suffisante des olives mises en œuvre.

Date de récolte

Initialement, la date d'ouverture de la récolte était fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'autorité compétente.

Dans le cadre d'une simplification des procédures administratives sur le plan national, il est proposé que cette date soit fixée par décision du directeur de l'INAO sur proposition motivée du groupement.

Récolte

L'expression «gaulage assisté mécaniquement» est remplacée par «procédés mécaniques». Cette modification rédactionnelle ne modifie pas les différentes techniques de récolte autorisées pour l'AOP «Huile d'olive de Nice».

Qualité sanitaire des olives mises en œuvre

La rédaction initiale du cahier des charges précisait que les olives livrées au moulin devaient être «saines». La rédaction initiale est modifiée afin, d'une part, de préciser la qualité sanitaire attendue et, d'autre part, de contrôler les olives mises en œuvre plutôt que les olives livrées. La disposition est la suivante:

«Les olives mises en œuvre sont saines. Il est toutefois admis une proportion totale d'olives véreuses, picorées ou gelées inférieure à 3 % du nombre d'olives pour chaque lot mis en œuvre. Les olives moisies ou fermentées sont exclues du bénéfice de l'appellation d'origine.»

Procédé d'extraction de l'huile

Afin de respecter la réglementation générale sur l'extraction «à froid», la température maximale de la pâte d'olive au cours du procédé d'extraction de l'huile d'olive est abaissé à 27 °C au lieu de 30 °C.

Dans un souci de clarté rédactionnelle, les producteurs ont souhaité lister de manière exhaustive les différents procédés et traitements autorisés pour l'élaboration de l'huile d'olive. Ont été ajoutés: effeuillage, broyage, malaxage, extraction par centrifugation ou par pressurage.

Conditions de stockage

Dans un souci de préservation de la qualité du produit au stade de la commercialisation, il est ajouté:

«L'«Huile d'olive de Nice» est stockée dans un local adapté à la conservation du produit, dans un contenant alimentaire à l'abri de la lumière, de l'air et de la chaleur, permettant de conserver les caractéristiques du produit.»

Étiquetage

Les mentions d'étiquetage spécifiques à l'appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement UE n° 1151/2012.

Par ailleurs, l'emploi du symbole AOP de l'Union européenne, ainsi que de la mention «appellation d'origine protégée» ou «A. O.P.» figurent au titre des mentions obligatoires d'étiquetage du produit d'appellation d'origine «Huile d'olive de Nice».

Autres: contrôle

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente, sous forme d'un tableau, les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

N° UE: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Huile d'olive de Nice»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

L'«Huile d'olive de Nice» est une huile d'olive de type «fruité mûr». Elle présente un arôme principal d'amande. Un ou plusieurs des arômes secondaires suivants peuvent notamment être présents: artichaut cru, fleurs de genêts, foin, feuille, herbe, pâtisserie, pomme mûre, fruits secs, notes citronnées.

Le piquant est inférieur ou égal à 2 et l'amertume est inférieure ou égale à 1,5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI).

Elle provient essentiellement de la variété Cailletier.

L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 1 g/100 g d'huile d'olive. Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'huile d'olive est élaborée à partir d'olives issues de vergers composés d'au moins 95 % de variété Cailletier et d'au maximum 5 % de variétés pollinisatrices et «variétés locales anciennes» (variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production).

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

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en huile d'olive doit être réalisé au sein de l'aire géographique définie.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nice» comporte les indications suivantes:

— le nom de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nice», la mention «appellation d'origine protégée» ou «A.O.P.»

Ces indications doivent être regroupées dans le même champ visuel.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

— le symbole AOP de l'Union européenne.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production de l'«Huile d'olive de Nice» est située à l'intérieur des communes suivantes du département des Alpes-Maritimes:

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

— les communes des cantons de: Le Bar-sur-Loup (à l'exception des communes de Caussols et 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 (à l'exception de la commune de Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13^e Canton, Roquebillière (à l'exception de la commune de Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (à l'exception des communes d'Escragnolles et de Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (à l'exception de la commune de Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (à l'exception des communes de Cap-d'Ail et Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Cette aire géographique est inscrite au sein d'un ensemble défini par les usages d'implantation de l'olivieraie, des ateliers de transformation et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie).

L'olivieraie niçoise est implantée au cœur d'une région où la montagne et la mer se rejoignent et se fondent l'une dans l'autre. Le drain majeur est le Var avec ses vallées affluentes de la Vésubie, de la Tinée et de l'Estéron. L'oléiculture s'est développée en aval de ces vallées, moins encaissées que celles situées plus en amont. Ces oliveraies de relief reposent sur des collines, des plateaux subcôtiers et des pentes souvent aménagées en «terrasses». Les sols, particulièrement favorables à la culture de l'olivier, sont colluviaux et riches en gélifracfs calcaires ou marno-calcaires, à texture limono-argileuse.

La zone oléicole est soumise à un climat de type méditerranéen, parfois nuancé d'infiltrations montagnardes. Les températures sont clémentes (4 à 11 °C en hiver), les précipitations nombreuses (800 à 1 100 mm) et l'insolation est excellente (2 760 h/an). Les fortes gelées sont inconnues dans la frange littorale, et rares à l'intérieur des terres, en dessous de 750 m d'altitude. Dans ce contexte, caractérisé par l'absence de vents forts, la variété Cailletier, au port élevé avec des rameaux longs et retombants, s'est imposée au fil des siècles comme la variété dominante du verger niçois.

L'olivier a toujours été l'une des principales cultures des populations du «comté de Nice» (division administrative des États de la Maison de Savoie, de 1526 à 1847) et de la Côte d'azur. La récolte débute généralement au mois de novembre et se prolonge jusqu'en avril, avec une période de récolte plus intense entre janvier et mars, où l'on récolte les olives «tournantes» (50 % au moins d'olives couleur «lie de vin»).

5.2. Spécificité du produit

L'«Huile d'olive de Nice» est issue principalement de la variété locale d'olive Cailletier (au moins 95 % des oliviers du verger). L'«Huile d'olive de Nice» est une huile de type «fruité mûr», appréciée pour sa «douceur» (il s'agit d'une huile peu ardente et peu amère).

L'arôme d'amande est caractéristique et prépondérant. Certains arômes secondaires, plus ou moins présents selon les huiles, comme l'arôme de «fleur de genêt», «de pâtisserie» ou le côté «citronné», sont également spécifiques à l'«Huile d'olive Nice».

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)

Les caractéristiques de la zone géographique ont façonné le paysage oléicole niçois et les spécificités de l'«Huile d'olive de Nice».

Les Alpes-Maritimes, grâce à leur situation géographique (la fin des Alpes qui plongent dans la mer), possèdent un espace agricole réduit. La terre arable est rare et ce sont sur des terrasses aménagées que l'olivier est planté. L'olivieraie niçoise forme un paysage caractéristique de pentes mises en valeur par la construction de murs en pierres sèches qui retiennent la terre et constituent une protection contre l'érosion. L'oléiculture est, sur certains terrains fragilisés, l'unique alternative à l'abandon des terres.

Le climat méditerranéen particulier de l'aire géographique avec peu de vent fort et peu de gel, une excellente insolation et des pluies printanières et automnales abondantes, est propice à la culture de l'olivier, et ce jusqu'à 700 mètres d'altitude. Le terroir de l'«Huile d'olive de Nice» est à la fois un terroir de littoral et de moyenne montagne.

Dans ces conditions, la variété Cailletier, parfaitement adaptée, représente 95 % du verger de l'aire géographique. Dans ce terroir particulier, cette variété typique au port retombant est traditionnellement récoltée en un passage unique sur des arbres de grande taille. La récolte est plutôt tardive par rapport aux autres bassins oléicoles, notamment en moyenne montagne où l'on prolonge la récolte jusqu'à la fin de l'hiver, ceci étant permis par la douceur du climat, après véraison des fruits.

La conjonction de l'utilisation de cette variété locale et de sa récolte tardive est à l'origine de la douceur et des arômes particuliers de l'«Huile d'olive de Nice», comme «l'amande» mais aussi «la fleur de genêt», «la pâtisserie» ou des notes «citronnées» qui ont fondé sa réputation.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement

^(?) Voir note 1 de bas de page.