

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2005/C 172/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

N. CE: FR/00322/29.10.2003

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi informativa. Per informazioni complete, gli interessati e in particolare i produttori del prodotto coperto dalla DOP o dall'IGP in questione, sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Institut National des Appellations d'Origine
Indirizzo: 138, Champs-Élysées — 75008 PARIS — France
Dal 1° gennaio 2005: 51 rue d'Anjou 75 008 Paris — France
Telefono: 01-53 89 80 00
Fax: 01-42 25 57 97

2. *Associazione*

2.1 Nome: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2 Indirizzo: Box 116 — MIN FLEURS 6 — 06296 NICE Cedex 3
Telefono: 04-97 25 76 40
Fax: 04-97 25 76 59
2.3 Composizione — Aderenti: tutte le persone fisiche e giuridiche che producono, trasformano, confezionano e vendono olive e pasta d'olive che si fregiano della denominazione di origine controllata «Olive de Nice» e olio che si fregia della denominazione di origine controllata «Huile d'olive de Nice».
— Consiglio di amministrazione: costituito da 12 membri (6 produttori, 3 cooperative, 2 trasformatori privati, 1 confezionatore).

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1-5 Olio d'oliva

4. *Descrizione del disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1 Nome:

«Huile d'olive de Nice».

⁽¹⁾ Commissione europea - Direzione generale «Agricoltura e sviluppo rurale» - Unità «Politica di qualità dei prodotti agricoli» - B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione:

L'«Huile d'olive de Nice» è un olio dolce, ad intensità olfattiva discreta, ma molto fino, con aromi di mela matura e di frutta secca (nocciola, mandorla). Proviene essenzialmente dalla varietà Cailletier. Il tenore in acido oleico è di massimo 1,5 g per 100 g.

4.3 Zona geografica:

La zona di produzione interessa il territorio amministrativo dei 99 comuni del dipartimento delle Alpi Marittime: 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.

Questa zona corrisponde alla localizzazione tradizionale degli oliveti e alla coltura della varietà Cailletier (la presenza o meno di tale varietà negli oliveti è un buon indicatore del contesto geografico tipico della denominazione), nonché all'ubicazione degli stabilimenti di trasformazione e alle caratteristiche ambientali naturali (topografiche, pedoclimatiche).

La delimitazione della zona sul lato nord coincide complessivamente con l'estremità settentrionale della zona di coltivazione dell'olivo e quella meridionale della zona termopluviometrica «alpina, montana subalpina». Questi confini sono ben definiti, in quanto, a seconda dell'altitudine, ma anche della latitudine, il freddo può diventare un fattore limitante.

A sud la zona è racchiusa dal Mar Mediterraneo.

Il limite orientale corrisponde alla frontiera tra la Francia e l'Italia.

Il limite occidentale giunge ai confini della valle della Siagne fino agli oliveti del versante del Var e nell'insieme coincide con il limite d'estensione degli oliveti della varietà Cailletier.

4.4 Prova d'origine:

Gli oli non possono essere commercializzati con la denominazione di origine controllata «Huile d'olive de Nice» senza previo rilascio di un certificato di conformità da parte dell'Istituto nazionale delle denominazioni di origine, secondo i requisiti stabiliti dalla normativa in materia di autorizzazione dei prodotti dell'olivicoltura tutelati da una denominazione d'origine controllata.

Tutte le operazioni di produzione e trasformazione devono essere effettuate nell'ambito territoriale delimitato.

Per quanto riguarda la produzione, la procedura prevede

- un'identificazione delle particelle, consistente nella compilazione di un elenco delle particelle ritenute idonee alla denominazione «Huile d'olive de Nice», ossia le particelle dichiarate dai produttori e rispondenti ai requisiti relativi al luogo d'impianto e al disciplinare di produzione (varietà, modalità di conduzione degli oliveti);
- una dichiarazione di raccolto: gli olivicoltori devono dichiarare annualmente la superficie in produzione, la quantità di olive prodotta nel rispetto della resa stabilita, la destinazione delle olive.

Per quanto riguarda la trasformazione, la procedura prevede

- una dichiarazione di produzione, redatta annualmente dal trasformatore, che attesti la quantità complessiva del prodotto trasformato;
- una richiesta di certificato di conformità che consenta di identificare il luogo di deposito dei prodotti, nonché tutti i recipienti contenenti i prodotti in questione.

La procedura è completata da un esame analitico e organolettico, che consente di verificare il rispetto della qualità e la tipicità dei prodotti.

Infine, ciascun produttore o trasformatore che abbia ottenuto un certificato di conformità è tenuto a redigere annualmente una dichiarazione delle scorte.

4.5 Metodo di ottenimento:

Varietà e tecniche di coltivazione degli oliveti

L'olio proviene esclusivamente da olive della varietà Cailletier.

Tuttavia, nell'ambito di ciascun oliveto, è ammesso l'impianto di olivi di varietà da impollinazione o di varietà locali originarie, quali Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou, purché essi siano disposti in modo armonioso e non superino il 5 % degli alberi presenti in ogni unità colturale. L'utilizzo di olive ottenute dalle varietà da impollinazione e dalle varietà locali originarie è consentito esclusivamente per la produzione dell'olio d'oliva, a condizione che la proporzione di tali olive non superi il 5 % del quantitativo totale di olive utilizzate.

Ogni pianta deve avere a disposizione una superficie minima di 24 m².

La potatura avviene almeno una volta ogni due anni. I rami recisi vanno eliminati dal terreno prima della raccolta successiva.

La produzione annuale è autorizzata soltanto negli oliveti irrigati, le cui piante abbiano meno di cinque anni.

Le cure colturali sono effettuate ogni anno, ma dal 1° settembre fino al termine della raccolta è vietata qualsiasi operazione negli oliveti, eccetto la preparazione del terreno con concime verde, che è autorizzata fino al 30 ottobre.

L'irrigazione è autorizzata durante il periodo vegetativo fino alla fase dell'invaiaatura.

Raccolta delle olive

Salvo in casi eccezionali, la produzione totale degli oliveti non può essere superiore a sei tonnellate per ettaro.

La data d'inizio della raccolta delle olive è fissata dal decreto prefettizio, su proposta dei servizi dell'Istituto nazionale delle denominazioni di origine.

Le olive devono essere raccolte sin dall'inizio dell'invaiaatura, ossia quando almeno il 50 % delle olive presenta una colorazione rosso vinoso.

La raccolta delle olive deve essere effettuata a mano (brucatura) o mediante bacchiatura con mezzi tradizionali o con mezzi meccanici, con caduta obbligatoria dei frutti su reti o altri raccoglitori posti sotto l'albero.

Le olive raccolte sul terreno o cadute nelle reti o altri contenitori prima della raccolta devono essere conservate separatamente dai lotti di olive destinate alla produzione dell'olio DOP.

Le olive devono essere conservate e trasportate in casse o recipienti rigidi aerati.

Condizioni di lavorazione

Tra la raccolta e la trasformazione le olive non possono essere conservate per oltre sette giorni. Per il procedimento di estrazione si ricorre esclusivamente a procedimenti meccanici senza riscaldare la pasta di olive oltre una temperatura massima di 30 °C. I soli trattamenti autorizzati sono il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e il filtraggio. È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza, tranne l'acqua, per agevolare l'estrazione degli oli. L'olio ottenuto deve essere un olio di oliva vergine il cui tenore in acidità libera, espressa in acido oleico, non deve superare 1,5 g per 100 g.

4.6 Legame:

L'olio che si fregia della denominazione di origine controllata «Huile d'olive de Nice» è il risultato dell'interrelazione tra ambiente naturale, storia e conoscenze specialistiche.

Ambiente naturale

La zona olivicola francese è situata al confine climatico della coltura dell'olivo. Pertanto, l'estensione di tale coltura attraverso il territorio presenta le caratteristiche di colonizzazione per via di selezione e adattamento. In un contesto climatico difficile, e su un certo tipo di suolo, solo una varietà che risulta in perfetta armonia con l'ambiente naturale riesce ad imporsi e a dar frutti. È il caso della varietà Cailletier, che per tali caratteristiche ha ottenuto la denominazione d'origine «Huile d'olive de Nice».

L'oliveto nizzardo si estende su un rilievo accidentato e su terreni carbonatici. È situato sulle colline, le pianure subcostiere e i pendii dei grandi contrafforti del rilievo, su superfici coltivate a terrazze.

Il clima della zona olivicola è mediterraneo e influenzato da infiltrazioni montane, con temperature miti, precipitazioni più consistenti che in Bassa Provenza, ben soleggiato, e soprattutto con venti moderati.

In questo contesto, particolarmente caratterizzato dall'assenza di venti forti, la varietà Cailletier si è imposta nel corso dei secoli come varietà predominante nell'oliveto nizzardo.

Questa varietà è talmente legata al paesaggio olivicolo nizzardo, che le vengono attribuite altre definizioni quali: «Petite olive de Nice» (piccola oliva di Nizza), «Olivier de Grasse» (oliveto di Grasse, cittadina nei pressi di Nizza), «Grassenc».

Storia

Nelle Alpi Marittime, l'olivo, presente in 102 dei 163 comuni del dipartimento, fa parte del paesaggio da più di duemila anni. Ne sono testimonianza gli oliveti inframmezzati di alberi pluricentenari o i frantoi, rimasti in cinque a funzionare secondo il «sistema genovese» (descritto in allegato), come il frantoio di Contes, del XIII secolo, ancora azionato da una ruota ad acqua e da ingranaggi in legno.

Diffusosi dapprima sul litorale e sulle colline costiere dopo le invasioni fenicie, greche e romane, la sua coltura si è sviluppata nel corso dei secoli nell'entroterra medio-alto, fino a 700 metri d'altitudine.

Grazie all'olio, l'olivo è sempre stato una delle colture principali delle popolazioni della «Contea di Nizza» e della Costa Azzurra (cfr. documento bibliografico relativo alla *Vallée de la Tinée* in allegato).

Nizza è stata anche una piazzaforte nel commercio internazionale dell'olio d'oliva della varietà Riviera dalla fine del XIX secolo alla seconda guerra mondiale (cfr. vecchie etichette in allegato).

L'olivicultura ha subito una forte regressione nelle Alpi Marittime dopo la seconda guerra mondiale e le disastrose gelate del 1929 e del 1956.

Da più di 25 anni, grazie all'azione delle organizzazioni professionali, l'olivicoltura più redditizia delle Alpi Marittime sussiste e tende a svilupparsi nella zona sublitoranea, dove ha potuto anche riappropriarsi di terrazze adibite alla floricoltura.

L'insediamento e la diffusione nel corso dei secoli di un'unica varietà denominata «Cailletier», meglio conosciuta con il nome di «Olive de Nice», sono dovuti al suo adattamento all'ambiente e al riconoscimento qualitativo e commerciale dei prodotti da essa ottenuti.

Conoscenze specialistiche

Le aziende dedite essenzialmente all'olivicoltura sono sempre state poco numerose, sebbene oggi esse ricavano sempre più il loro reddito da questi prodotti.

Sulle terrazze coltivate a oliveto, localmente chiamate «letti», venivano anche coltivati cereali o altri prodotti ortofrutticoli. La bacchiatura delle olive, con bastoni di noce o castagno, avveniva in inverno, dal mese di gennaio al mese di marzo, periodo durante il quale il suolo non era coltivato. La tradizione è sempre stata dunque quella di raccogliere l'oliva «cangiante» o matura.

La varietà Cailletier presenta la particolarità di essere una varietà con doppia destinazione, in quanto si presta, per le sue caratteristiche qualitative, sia alla produzione di olio che alla fabbricazione di conserve. Da sempre questa varietà è nota per la capacità a produrre un olio d'oliva dolce, in particolare perché le olive sono raccolte tardivamente.

È interessante notare altresì che la triturazione con il sistema «genovese» era particolarmente adatta alla raccolta tardiva di olive mature e secche, in quanto l'aggiunta di acqua (disponibile in grande quantità in questa regione montagnosa) nella vasca in pietra migliorava la qualità del lavoro e l'olio ne risultava relativamente addolcito.

Le conoscenze specialistiche scaturite da una tradizione di diversi secoli si traducono:

- nella conoscenza che ciascun olivicoltore ha del proprio oliveto: grazie all'esperienza acquisita, egli saprà orientare la produzione delle sue particelle (posizione geografica, età dell'oliveto, potenzialità di maturazione, ecc.) o dei singoli alberi (grandezza dell'albero, carico di olive, calibro delle olive, omogeneità di maturazione, ecc.) verso la fabbricazione di olio piuttosto che di conserve;
- al momento della raccolta, che avviene una volta sola per ciascun albero, nella selezione visiva delle olive per destinarle all'industria olearia o a quella conserviera, a seconda del calibro, del punto di maturazione e di colorazione, dell'aspetto levigato (conserve) o raggrinzito (olio) della pelle, ecc.;

In sintesi, gli oli della denominazione «Huile d'olive de Nice» traggono la loro originalità:

- dall'ambiente naturale, caratterizzato da un clima prevalentemente mediterraneo con venti moderati,
- da una varietà che ha trovato la sua nicchia ecologica e che predomina negli oliveti di collina sistemati in terrazze,
- dalla tradizione della raccolta per battitura sugli alberi di grande dimensione, delle raccolte tardive, dopo l'invaatura, dei frutti di colore sfumato,
- dalla competenza degli olivicoltori e dei trasformatori,
- dalle tecniche di lavorazione che vengono adattate alla varietà e che favoriscono la conservazione delle caratteristiche della materia prima.

4.7 Organismo di controllo:

Nome: I.N.A.O.

Indirizzo: 138, Champs Elysées 75008 PARIS

Dal 1° gennaio 2005: 51 rue d'Anjou 75 008 Paris — France

Nome: D.G.C.C.R.F.

Indirizzo: 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

4.8 Etichettatura:

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei generi alimentari, l'etichettatura degli oli tutelati dalla denominazione di origine controllata «Huile d'olive de Nice» deve recare le seguenti indicazioni:

— la denominazione: «Huile d'olive de Nice»,

— la dicitura «appellation d'origine contrôlée» o «AOC». Nel caso in cui sull'etichetta compaiano, indipendentemente dall'indirizzo, il nome di un'azienda o di un marchio commerciale, il nome della denominazione viene ripetuto tra le parole «appellation» (denominazione) e «contrôlée» (controllata).

Queste indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo e sulla stessa etichetta.

Esse devono figurare con caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi, in modo che queste indicazioni possano essere nettamente distinte dal complesso delle altre indicazioni o immagini.

4.9 Condizioni nazionali:

Decreto relativo alla denominazione di origine controllata «Huile d'olive de Nice».
