

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Huile d’olive de Nice”

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'AOP

“Huile d’olive de Nice”

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.5 « huiles et matières grasses »

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

L’ «Huile d’olive de Nice» est une huile 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 (dénommé « ardeur » au sens du présent cahier des charges) 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 gramme pour 100 grammes d’huile d’olive. Au stade de la première commercialisation, l’indice de peroxyde est limité à 16 milliéquivalents d’oxygène peroxydique pour 1kg d’huile d’olive.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit 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.

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

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 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 logo AOP de l'Union européenne.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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 13e 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 de Escragnolles et 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 GEOGRAPHIQUE

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'oliveraie, des ateliers de transformation et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie). Elle correspond par ailleurs au territoire de la variété Cailletier.

L'oliveraie 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 gradins, appelés « restanques », « planches » ou « terrasses » localement. Les sols, particulièrement favorables à la culture de l'olivier, sont colluviaux et riches en gélifracsts 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 1100 mm) et l'insolation est excellente (2760 h/an). 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 ». L'arôme d'amande est caractéristique et prépondérant. En fonction des années et des crus, un ou plusieurs des arômes secondaires suivants peuvent notamment être présents : artichaut cru, fleurs de genêts, foin, herbe, feuille, pâtisserie, pomme mûre, fruits secs, notes citronnées. Appréciée pour sa « douceur », il s'agit d'une huile peu ardente (piquant inférieur ou égale à 2 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International COI) et peu amère (amertume inférieure ou égale à 1,5 sur l'échelle COI).

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 définie précédemment ont façonné le paysage oléicole niçois et les spécificités de l'«Huile d'olive de Nice».

Les Alpes-Maritimes, de par 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 planches aménagées appelées « restanques » ou « terrasses » que l'olivier est planté. L'oliveraie 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 avec peu de vent 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.

Ces conditions particulières ont sélectionné, au fil des siècles, la variété Cailletier qui s'est imposée et qui domine le peuplement. Elle représente 95% du verger maralpin. Dans ce terroir particulier, cette variété typique au port retombant est traditionnellement récoltée par gaulage 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 ses conditions de récolte est à l'origine des caractéristiques de l' « Huile d'olive de Nice » qui ont fondé sa réputation. Paul Raybaut, professeur à l'Université de Nice, dans son ouvrage « Les sources régionales du Pays de Nice » éditions Fayard, 1993, évoque le négoce florissant des huiles d'olive à Nice à « la Belle Epoque » (période historique de progrès social, économique, technologique et politique en Europe, s'étendant de la fin du XIXe siècle au début de la Première Guerre mondiale en 1914). Il explique que « *la production est alors liée à la qualité des terroirs* » et que « *dans le Comté, un certain nombre étaient réputées : les huiles de Sospel, de Grasse, de Castagniers, etc,...qui ont leurs caractéristiques* ». Dans une étude sur les moulins, Roger Rocca, conseiller du recteur de l'académie de Nice pour les langues et cultures régionales, évoque aussi l'influence de l'importance de cette production sur certains métiers : « *Fondé à Nice en 1822, Giordan, un atelier de mécanique en bois se spécialise très vite dans la production de pièces pour les moulins à huile. La demande est importante, car le produit «Huile d'olive de Nice» a acquis une réputation européenne.* ».

Grâce à son huile, l'olivier a toujours été une des cultures essentielles des populations du «comté de Nice» et de la Côte d'Azur. L'implantation, puis la propagation au fil des siècles d'une seule et même variété dénommée «Cailletier» peut être comprise comme le fait de son adaptation au milieu et la reconnaissance qualitative et commerciale des produits qu'elle génère.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

...
