Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice »
homologué par le décret n°2014-1148 du 7 octobre 2014 *JORF* du 9 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°42-2014

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Téléphone : (33) (0) 1.73.30.38.00.

Fax : (33) (0) 1.73.30.08.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6

06296 Nice Cedex 3

Téléphone : (33) (0) 4.97.25.76.44

Fax : (33) (0) 4. 93.17.64.04

Courriel : aoc.olive@aocolivedenice.com

Statut juridique : syndicat professionnel régi par le code du travail

COMPOSITION : producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5 - « Huiles et matières grasses »

I. NOM DU PRODUIT :

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

II . DESCRIPTION DU PRODUIT :

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, herbe, feuille, pâtisserie, pomme mûre, fruits secs, notes citronnées.

Le piquant (dénommé « ardence » 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 péroxydique pour 1kg d'huile d'olive.

III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des 99 communes suivantes du département des Alpes-Maritimes :

Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-Mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blausasc, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers, Castellar, Castillon, Châteauneuf-Grasse, Châteauneuf-Villevieille, 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, Roquesteron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur-Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Sainte-Agnès, Saint-André-de-la-Roche, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracèdes, Le Tignet, Toudon, Touët-de-l'Escarène, La Tour, Tourette-du-Château, Tourrette-Levens, Tourrettes-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur- Mer, Villeneuve-Loubet.

Les huiles d'olive proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie ci-dessus.

L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles fixés par le Comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), dans sa séance du 29 mai 2000 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle en fait la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 31 mars de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation. L'enregistrement vaut identification de la ou les parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur. Toute parcelle pour laquelle l'engagement n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production à celle de son élaboration.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nice» est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement, et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.
Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » s'engage au respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation en établissant, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification effectuée, pour les producteurs d'olives, au plus tard le 31 mars précédant la première récolte en appellation d'origine et avant le 31 août précédant la première récolte pour les mouliniers.

La déclaration d'identification comporte notamment :

- les références de l'opérateur ;

- les références et les caractéristiques des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production des huiles d'olive pour les mouliniers.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur d'olives peut effectuer, avant le 31 mars de l'année en cours, une déclaration annuelle de non-intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive de Nice ».

Cahier de culture :

Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : les dates de taille et d'élimination des bois de taille, la date des pratiques d'entretien des vergers, la date de fin d'irrigation, la date de récolte, le poids récolté, la maturité et l'état sanitaire des olives, la date de livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Registres de manipulation :

Tout moulinier tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité et la destination des olives mises en œuvre et des huiles produites, ainsi que le destinataire.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Déclaration annuelle de récolte d'olives :

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte d'olives effectuée avant le 31 mai suivant la récolte précisant les superficies et quantités récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).

Déclaration annuelle de fabrication :

Tout mouliner établit une déclaration de fabrication effectuée avant le 31 mai suivant la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine pour leur compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives ;
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle:

Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectue, avant sa première mise en marché ou sa première mise en circulation, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication partielle précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire.

L'opérateur établit également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine

pour la récolte considérée en précisant au minimum l'identification des lots et le lieu d'entreposage des produits.

Déclaration de vente en vrac:

Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine, pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, effectue auparavant dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités commercialisées.

Déclaration annuelle de stocks :

Tout opérateur commercialisant de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 31 octobre de chaque année précisant les quantités d'huile d'appellation détenues en stocks.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique, réalisés par sondage sur le produit fini prêt à être conditionné ou conditionné, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédemment.

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

5.1 Variétés

Les huiles proviennent d'olives de la variété Cailletier.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices ou de variétés locales anciennes, notamment Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 p. 100 du nombre d'arbres de chaque parcelle considérée. L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices et des variétés locales anciennes est admise pour la production de l'huile d'olive.

On entend par les termes « variétés locales anciennes », les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

5.2 *Densité de plantation*

A l'exception des vergers situés « en terrasses », chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres.

La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres pour les arbres plantés à partir du 27 avril 2001[1].

[1] Date de publication du décret initial de reconnaissance de l'AOC « Huile d'olive de Nice »

Dans le cas des vergers situés « en terrasses », cette distance tient compte de la mesure de la hauteur de la terrasse.

5.3 *Taille*

Les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille sont éliminés des vergers avant la récolte suivante.

5.4 *Culture intercalaire*

Les cultures annuelles ne sont autorisées que dans les vergers irrigués dont les arbres ont moins de 5 ans. La présence d'arbres fruitiers dispersés est admise sans que leur nombre excède 5% du nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.

5.5 *Entretien des vergers*

Les vergers sont entretenus annuellement, mais tout labour est interdit à compter du 1er septembre et ce jusqu'à la fin de la récolte de chaque verger, à l'exception des labours destinés à l'ensemencement d'un engrais vert qui sont admis jusqu'au 30 octobre.

5.6 *Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation est autorisée jusqu'au 1er novembre.

5.7 *Rendement*

Le rendement ne dépasse pas dix tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » et « Olive de Nice ».

5.8 *Entrée en production des arbre*s

Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé qu'aux produits élaborés à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

5.9 *Récolte des olives*

La date d'ouverture de la récolte des olives est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO sur proposition du groupement.

Les olives sont récoltées au plus tôt à partir du début de la véraison, soit lorsque 50 % minimum des olives sont couleur lie de vin.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou récoltées par gaulage traditionnel ou par des procédés mécaniques avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.
Il ne peut pas être élaboré d'huile d'olive d'appellation d'origine à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte. Ces olives sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine.

Les olives aptes à produire de l'huile d'olive d'appellation d'origine sont stockées et transportées dans des caisses ou palox à claire-voie.

5.10 *Conditions d'élaboration*

La durée de conservation des olives entre la cueillette et la mise en œuvre ne peut excéder sept jours. Les olives mises en œuvre sont saines. Il est toutefois admis une proportion totale d'olives véreuses, picorées ou gelées inférieure à 3 p.100 du nombre d'olives pour chaque lot mis en œuvre. Les olives moisies ou fermentées sont exclues du bénéfice de l'appellation d'origine.
Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 27° Celsius. Les seuls traitements autorisés sont le lavage, l'effeuillage, le broyage, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

5.11 *Conditions de stockage*

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.

VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE :

L'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » intègre à la fois un milieu naturel, une histoire et le savoir-faire de tous les acteurs.

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Les facteurs naturels

L'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. En effet, la présence de cette variété dans le peuplement des oliveraies est un bon indicateur du contexte géographique caractéristique de

l'appellation. La zone oléicole française se situe en limite climatique de la culture de l'olivier. Ainsi, la progression de cette culture à travers le territoire a les traits d'une colonisation par sélection et adaptation. Dans un contexte climatique difficile, et pour un type de sol donné, la variété qui se trouve en parfaite harmonie avec le milieu naturel s'impose et parvient à produire.
Les limites septentrionales de la zone géographique coïncident avec la limite nord de la culture de l'olivier et la limite sud de la zone thermo-pluviométrique "alpine – subalpine". Ces limites géographiques sont particulièrement bien définies, le froid avec l'altitude, devient un facteur limitant.

La limite sud est bordée par la mer Méditerranée, la limite orientale correspond à la frontière France-Italie. Les limites occidentales quant à elles, se heurtent à la vallée de la Siagne sur l'oliveraie varoise et coïncident avec les limites d'extension de la variété Cailletier.

Les sols

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 ». Les sols, particulièrement favorables à la culture de l'olivier, sont colluviaux et riches en gélifracts calcaires ou marno-calcaires, à texture limono-argileuse.

Le potentiel hydraulique

L'une des caractéristiques du département des Alpes-Maritimes est de posséder un haut pays montagneux, avec des sommets dépassant les 2000m, ce qui représente un potentiel hydraulique considérable. Ses cours d'eau, abondants, ont donc participé, au fil des siècles, à la vie économique des habitants. Cette force hydraulique constituant une richesse a pu être domestiquée et a permis, dans les villages, l'installation de nombreux moulins, notamment à huile. En outre, l'eau est utilisée en abondance dans le processus d'obtention de l'huile : lavage des olives, entretien des presses, nettoyage…

Le climat

La zone oléicole est soumise à un climat de type méditerranéen, parfois nuancé d'infiltrations montagnardes. Ce climat peut se définir par :

<u>*des températures clémentes*</u> : la zone oléicole n'est pas directement soumise à l'influence du climat montagnard. Les fortes gelées sont inconnues dans la frange littorale, et rares à l'intérieur des terres, en dessous de 750 m d'altitude. La moyenne des températures hivernales, située entre 4°C et 11°C, est donc

favorable à la bonne maturation des fruits sur l'arbre. Les récoltes des olives peuvent ainsi débuter dès le mois de novembre comme en atteste, en 1768, l'agronome français Louis LIGER dans son ouvrage « La Nouvelle Maison Rustique », au chapitre IV, sur les huiles d'olive : «*On cueille les olives aux mois de novembre, décembre et janvier, dans la plus grande maturité, c'est-à-dire quand elle commence à rougir. Quand on les met au moulin, aussitôt qu'elles sont cueillies, on en tire cette huile si douce et d'une odeur si agréable, qu'on appelle huile vierge, et dont la meilleure vient de Grasse, d'Aramont, d'Aix et de Nice . […] La récolte des huiles de Grasse commence d'ordinaire au quinze novembre, que l'on ouvre les moulins, et dure jusqu'en Janvier.»* et s'étaler jusqu' au début du mois d'avril selon les secteurs et les années.

des précipitations plus importantes qu'en Basse-Provence: les précipitations sont comprises entre 800 mm et 900 mm en zone côtière et 900 mm à 1100 mm à l'intérieur du territoire. La pluviométrie estivale explique d'ailleurs la coexistence de l'olivier et du charme, trait original et caractéristique de l'oliveraie niçoise et plus particulièrement dans les collines du mentonnais. La répartition des précipitations, plus importantes qu'en Basse-Provence, est favorable à la croissance des arbres. Les pluies printanières permettent un bon départ de la végétation, alors que les pluies automnales induisent un grossissement des fruits.

une insolation excellente : Les 2760 heures de soleil par an de la région niçoise, sont indispensables à la bonne croissance des oliviers.

des vents peu violents : l'oliveraie niçoise se situe dans une région aux vents modérés dont bénéficie le Cailletier, arbre au port élevé, avec des rameaux peu abondants, mais longs et retombants.

Une variété adaptée

L'oliveraie niçoise est implantée au cœur d'un relief tourmenté et sur des sols carbonatés. Elle repose sur les collines, les plateaux subcôtiers et les pentes des grandes armatures du relief aménagées en gradins.

Le climat de la zone oléicole niçoise est de type méditerranéen nuancé cependant d'influences montagnardes. Les températures sont clémentes, les précipitations nombreuses sont plus importantes qu'en Basse-Provence et l'insolation est excellente.

Dans ce contexte géologique et pédo-climatique particulier, caractérisé par l'absence de vents forts, la variété Cailletier s'est imposée au fil des siècles comme la variété dominante du verger niçois. Les fruits sont pendants, souvent attachés au rameau par un long pédoncule et généralement isolés. L'arbre dispose d'un port élevé et d'une grande envergure. Sa grande taille est parfois à l'origine de peuplements semi-forestiers.

Cette variété est à un tel point intimement liée au paysage oléicole niçois que les synonymes qui lui sont associés sont : Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (nom d'une commune proche de Nice) ou Grassenc.
La variété Cailletier est cultivée sur la totalité des communes oléicoles de l'aire géographique.
Les fruits, caractéristiques, sont petits à moyens, avec un noyau relativement important et renflé. La pulpe à maturité du fruit, est de couleur violacée avec une pellicule passant du violet piqué de blanc après véraison au noir violacé modérément luisant.
L'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » intègre à la fois un milieu naturel, une histoire et le savoir-faire de tous les acteurs.

6.1.2 Les facteurs humains

L'implantation et la propagation au cours des siècles de la seule et unique variété « Cailletier » s'explique de par sa capacité d'adaptation au milieu naturel et à la reconnaissance commerciale de la qualité des produits qu'elle génère. Cette variété est depuis toujours connue et reconnue pour ses aptitudes à produire une huile d'olive douce, d'autant plus douce que les olives sont récoltées tardivement.

Sur les terrasses à olivier, aussi appelées « planches », il était de tradition d'associer à la culture des olives, celles des céréales ou de productions maraîchères.

La récolte par gaulage des olives était effectuée avec des gaules en noisetier ou en châtaignier. La période de récolte la plus intense avait lieu entre janvier et mars, période au cours de laquelle le sol n'était pas cultivé. L'usage a donc toujours été de récolter l'olive « tournante » ou mûre.
Lorsque les conditions optimales sont requises (bonne coloration, rendement en huile dans le fruit, rendement biologique correct, amertume et ardence adéquates, persistance aromatique), la récolte peut débuter à partir du mois de novembre sur les secteurs les plus précoces mais, contrairement aux autres bassins oléicoles, elle se prolonge facilement jusqu'en avril.

Il est intéressant de noter également que la récolte tardive sur des olives mûres et sèches s'accommodait favorablement de la trituration par le système « génois » (broyage et malaxage des olives par une meule de pierre dans une cuve de pierre, avec ajout d'un peu d'eau). Le rajout d'eau, particulièrement abondante dans cette région montagneuse, dans le bac en pierre améliorait la qualité du travail. Il en résultait une huile relativement adoucie.

Le savoir-faire de l'oléiculteur s'exprime donc :

- *par la connaissance du verger*. Le producteur par expérience saura orienter la production de ses parcelles vers l'huilerie ou la confiserie en fonction de critères liés à la situation géographique de la parcelle, de l'âge du verger, de ses potentialités de maturité, etc… ou fonctions de paramètres propres à chaque olivier du verger (taille de l'arbre, charge en olive, calibre des olives, homogénéité de maturité,….) ;
- *lors de la récolte*. Elle est traditionnellement réalisée en une seule fois par arbre. Le producteur, par sélection visuelle des olives, destinera celles-ci soit à l'huilerie, soit à la confiserie, suivant leur calibre, leur niveau de maturité et de coloration, l'aspect lisse (olive de table) ou fripé (huilerie) de la pellicule,…

6.1.3 Les éléments historiques

Depuis plus de deux millénaires, l'olivier fait partie intégrante du paysage niçois où sa présence a été recensée sur près des deux tiers des 163 communes du département des Alpes Maritimes. Ainsi, peut-on encore trouver dans certains vergers en production, des oliviers plusieurs fois centenaires. Par ailleurs, la région dispose encore de cinq moulins oléicoles qui perpétuent le fonctionnement ancestral selon le « système génois ». Il en est ainsi du moulin classé de Contes, daté du XIII^{ème} siècle et toujours mû par une roue à eau et des engrenages en bois.
Implantée en premier lieu sur la zone littorale et les collines situées à proximité de la côte suite aux invasions successives des phéniciens, grecs et romains, la culture de l'olivier s'est ensuite développée au cours des siècles dans le moyen et le haut pays jusqu'à une altitude de 700 mètres.

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. En 1862, les statistiques des Alpes-Maritimes (du professeur Joseph ROUX, éditions « imprimerie et librairie CH. CAUVIN », Nice, 1862) recensaient pour les trois arrondissements 403 moulins (Grasse = 230, Nice = 138 et Puget-Théniers = 35). De la fin du XIX^{ème} siècle à la seconde guerre mondiale, Nice a même été un haut lieu du négoce international d'huile d'olive de type « riviera ». En 1870, l'huile d'olive de la région niçoise a une renommée mondiale. Tous les ans, 25 millions de kilogrammes d'huile sont produits. Dans le quartier Lympia à Nice, les maisons de négoce d'huile d'olive s'affairent autour du port qui importe et exporte à tout-va. A cette époque, on compte 67 maisons de commerce d'huile. En 1892, 20000 hectares d'oliveraie étaient recensés.
La décroissance de l'oléiculture s'est accélérée après la deuxième guerre mondiale suite à la concurrence des huiles de graines et de l'exode rural. Pour les Alpes-Maritimes, la concurrence sur les collines de la côte de l'horticulture florale avec la culture de l'œillet niçois et l'expansion des villes ont fait le plus de tort à l'oléiculture départementale, touchant les oliveraies probablement les plus anciennes.

Plus au nord en zones semi-montagnardes, les conditions climatiques et certains gels catastrophiques (1929, 1956 et 1985) ont porté un coup supplémentaire à l'oléiculture, provoquant de surcroît le découragement des producteurs les plus âgés et les plus exposés.

A ce jour et grâce à l'action obstinée de plus de 25 ans des organisations professionnelles du secteur, l'oléiculture niçoise est devenue plus performante. Elle a tendance à se développer notamment en zone post côtière et réussit à conquérir à nouveau certains coteaux à l'horticulture florale.
Elle a bénéficié d'un plan de rénovation important des oliveraies débuté dans les années 1980 et de la modernisation des techniques (irrigation localisée, techniques de lutte raisonnée, modernisation des moulins). L'oléiculture est passée d'une économie de cueillette à une réelle activité de production.

6.2 La spécificité du produit

6.2.1 Les caractéristiques 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, feuille, herbe, 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 COI) et peu amère (amertume inférieure ou égale à 1,5 sur l'échelle COI).

6.2.2 La réputation du produit

Pour les niçois, l'huile d'olive s'apprécie à son goût et constitue une base essentielle de leur régime alimentaire. On la retrouve dans de nombreux mets locaux, notamment dans le « Pan Bagnat », petit pain rond « bagnat », c'est à dire humidifié par l'huile d'olive et garni de tomates et de sel.

Paul Raybaut, professeur à l'Université de Nice, dans son ouvrage « Les sources régionales du Pays de Nice » éditions Fayard, 1993, évoque le négoce 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 réputés : les huiles de Sospel, de Grasse, de Castagniers, etc…ont leurs caractéristiques. » Le renom des négociants était essentiellement fondé sur leur capacité d'harmoniser les crus pour obtenir des saveurs spécifiques. Le génie des commerçants niçois tenait dans leur capacité de dégustation. Les négociants niçois travaillaient tout simplement à l'aide d'une petite cuillère à dégustation en argent avec un manche très long . Ils savaient quel

propriétaire produisait tel type d'huile. La tâche du commerçant consistait, à partir des stocks en magasin et des crus disponibles, à marier et combiner les produits... La réputation de chaque Maison de la place était donc établie sur la base de ces mélanges.

C'est au moment de « la Belle Epoque » que le commerce de l'huile d'olive traverse sa période la plus faste. Les affiches et étiquettes de cette époque en témoignent.

Une étude de Roger Rocca (Conseiller du Recteur de l'Académie de Nice pour les langues et cultures régionales) sur les moulins évoque les métiers associés : la fabrique de jarres en argile et terre cuite à Biot et Vallauris, les carrières de meules, les charpentiers de moulin : « *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.* »

6.3 Lien causal entre l'aire géographique et les qualités et caractéristiques du produit

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 (comme le figuier et la vigne, arbres tolérés dans les vergers d'oliviers car indispensables à l'alimentation quotidienne). 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 m d'altitude. Ces conditions particulières ont sélectionné, au fil des siècles, la variété Cailletier qui s'est imposée et qui domine le peuplement ; c'est la variété par excellence des Alpes-Maritimes ; 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, entre novembre et avril, 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, soit lorsqu'au moins 50 % des fruits sont de couleur « lie de vin ».

La conjonction de l'utilisation de cette variété locale et de ses conditions de récolte est à l'origine des caractéristiques recherchées de l' « Huile d'olive de Nice » : une huile fine et douce, c'est-à-dire peu amère et peu ardente, à l'arôme principal d'amande, complété parfois d'arômes d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, de pâtisserie, de pomme mûre, de notes citronnées.

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : QUALISUD,
Adresse : 15, avenue de l'Océan – 40 500 Saint-Sever ;
Téléphone : 05.58.06.15.21
Fax : 05.58.75.13.36
Courriel : contact@qualisud.fr
Qualisud intervient comme organisme certificateur et est accrédité conformément à la norme EN 45 011.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Téléphone : (33) (0)1.44.87.17.17
Fax : (33) (0)1.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

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 sont 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.

IX. EXIGENCES NATIONALES :

Le tableau ci-dessous précise les principaux points à contrôler.

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
A – OUTIL DE PRODUCTION		
1. Localisation des parcelles	Aire géographique Appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
2. Potentiel de production		Contrôle documentaire et/ ou contrôle visuel
Variété	Cailletier 95% minimum	
Variétés pollinisatrices ou variétés locales anciennes	Locales = arabanier, blanquetier, blavet, nostral, ribeyrou et autres. 5 % max du nombre d'arbres de chaque parcelle considérée répartition harmonieuse	
Age des arbres	5 ans minimum	
3. Conduite du Verger		Mesure et/ou contrôle documentaire.
Densité de plantation	24m^2 par arbre minimum sauf terrasses	

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
	Vergers plantés après le 27/04/2001 : espacement Minimum de 4m En terrasses, mesure de la hauteur de terrasse	
4. Localisation des moulins	Aire géographique	Contrôle documentaire et/ ou contrôle visuel
5. Technique d'extraction de l'huile Matériel	Extraction par procédés mécaniques	Contrôle documentaire et/ ou contrôle visuel
B. – Conditions liées au cycle de production		
1. Récolte des olives Date de récolte	Date d'ouverture de récolte fixée par décision du directeur de l'INAO	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Maturité des olives	50% min.des olives récoltées sont de couleur lie-de-vin	Contrôle visuel et/ou documentaire
Rendement	Rendement max = 10 tonnes / hectare quelle	Contrôle documentaire.

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Conditions de récolte	que soit la destination des olives Cueillette ou gaulage avec réception sur des filets ou autres réceptacles.	Contrôle visuel
Conditions de stockage	En caisses ou palox ajourés	Contrôle visuel
Délai de mise en œuvre	7 j max. entre cueillette et mise en œuvre.	Contrôle documentaire.
2. Réception des Olives	Maturité visuelle : 50% des olives sont couleur lie-de-vin	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Etat sanitaire : max 3 % d'olives véreuses, picorées ou gelées, aucune olive moisie ou fermentée.	Contrôle visuel et/ou documentaire
3. Extraction de l'Huile d'Olive Traitement	Uniquement lavage, effeuillage, broyage	Contrôle visuel

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
	malaxage, extraction par centrifugation ou par pressurage, décantation, centrifugation et filtration	
Température	Max : °27° Celsius	Contrôle documentaire et/ou mesure.
adjuvant	Eau exclusivement	Contrôle visuel
C. – Contrôle du PRODUIT		
1. Normes analytiques		Contrôle analytique.
Acidité oléique	Max : 1 gramme/100 grammes	
Indice de peroxyde	max = 16 meq/kg d'huile	
2. Caractéristiques sensorielles	Descriptif produit	Contrôle organoleptique