RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Olive de Nice »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 26 septembre 2015 du règlement d'exécution (UE) n°2015/1716 de la Commission européenne du 23 septembre 2015 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Olive de Nice (AOP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Olive de Nice »
homologué par le décret n°2014-1147 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

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2015-40 relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Olive de Nice » par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 26 septembre 2015 du règlement d'exécution (UE) n°2015/1716 de la Commission européenne du 23 septembre 2015

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) (01)1 73 30 38 00

Fax : (33) (01)1 73 30 08 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice.

MIN Fleurs 6 Box 58

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 régi par le code du travail

COMPOSITION : Producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.6 « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés »

I .NOM DU PRODUIT :

« OLIVE DE NICE »

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

Les olives de table de Nice sont des olives de petit calibre (entre 40 fruits à l'hectogramme minimum et 70 fruits à l'hectogramme au maximum), de couleur nuancée allant du vert-jaunâtre au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé. Elles ont la peau lisse, la chair ferme, la pulpe se détachant bien du noyau. Elles sont légèrement amères, jamais acides ni trop salées. Elles présentent des arômes typiques de fruits confits (pruneau, cerise), de clafoutis, de fruits secs, des odeurs de vieux vins, de cuir.
Elles proviennent exclusivement de la variété Cailletier.
Elles sont entières, non cassées, non tailladées et non aromatisées. Elles sont également caractérisées par la présence plus ou moins importante de pédoncules, qu'ils soient attachés aux olives ou libres dans la solution.

La pâte d'olive de Nice présente des arômes typiques de fruits confits (pruneau, cerise), de clafoutis, de pâtisserie, de pain grillé, de fruits secs et des odeurs de vieux vins, de kirsch, de cuir.
Sa coloration varie du brun, lie de vin à noire.
Sa texture est homogène, onctueuse sans excès. Toutefois, la présence limitée de fragments de peau ou de pédoncule est possible. La pâte n'est ni grossière (elle passe au travers de la grille d'un tamis inférieure ou égale à 3,5 mm) , ni trop salée ou trop amère et jamais acide. Toute aromatisation est interdite. Les olives utilisées pour la fabrication de la pâte d'olive proviennent exclusivement de la variété Cailletier.

III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration des olives de table ou de la pâte 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 olives de table et les pâtes 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 des olives de table et de la pâte d'olive, lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôle 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 « 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 aux modèles approuvés 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 "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 date d'ouverture de la première récolte en appellation et avant le 31 août de l'année de première revendication en appellation pour les transformateurs. On entend par transformateur tout opérateur qui produit des olives de table et de la pâte d'olive.

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 olives de table et de la pâte d'olive pour les transformateurs.

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 « Olive de Nice ».

Cahier de culture :

Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture et de suivi des olives ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date de taille et d'élimination des bois de taille, 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 transformateur et les quantités livrées.

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 transformateur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant notamment d'identifier, l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, l'année de récolte, la quantité et la destination des olives mises en œuvre, la quantité d' « Huile d'olive de Nice » ajoutée, la quantités des olives de table ou des pâtes d'olive produites, la date de transformation et 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 avant le 31 mai suivant la récolte. Cette déclaration précise les superficies et quantités totales récoltées (toutes destinations confondues), les quantités livrées destinées à l'appellation d'origine et l'identité du lieu de livraison.

Déclaration de fabrication totale annuelle d'olives de confiserie :

Tout transformateur établit une déclaration de fabrication totale annuelle avant le 31 mai suivant la récolte. Elle précise par apporteur d'olives, les quantités d'olives réceptionnées pour la récolte considérée et destinées à l'appellation d'origine ainsi que les quantités fabriquées en olives de confiserie correspondantes.

Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle :

Tout transformateur établit, avant la première mise en marché ou première circulation des produits, une déclaration de revendication de pâte d'olive ou d'olives de table, dans un délai minimum permettant la mise en œuvre des contrôles , et précisant :

- la quantité, par année de récolte, d'olives de confiserie transformées en olive de table ou pâte d'olive d'appellation d'origine;
- la quantité, par année de récolte, d'olives de confiserie encore disponibles ;
- les quantités produites en pâte d'olive ou en olives de table ;
- les références des lots produits et le lieu de leur stockage.

Tout transformateur établit annuellement et avant le 31 octobre, une déclaration de revendication totale. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'olives de table et de pâte d'olive revendiquées en appellation d'origine pour l'année écoulée (du 1er novembre au 31 octobre). Cette déclaration cumule l'ensemble des déclarations de revendication partielles en précisant, par année de récolte, les quantités d'olives de confiserie mises en œuvre. Elle comprend également la mention, par année de récolte, des quantités d'olives de confiserie encore disponibles.

Déclaration de vente en vrac :

Tout transformateur souhaitant commercialiser des olives de table ou de la pâte d'olive en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine, pour un volume supérieur à 100 kg 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 transformateur commercialisant des olives de table ou de la pâte d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 31 octobre de chaque année précisant les quantités en appellation détenues en stocks par année de fabrication.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique, réalisés par sondage, permettant de s'assurer de la conformité du produit aux caractéristiques définies au point II du présent cahier des charges sur le produit fini prêt à être conditionné.

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT:

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

5.1 Variétés

Les olives de table et les pâtes d'olive proviennent exclusivement 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. On entend par « 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.
L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices et des variétés locales anciennes est interdite pour la production d'olives de table de Nice et de pâte d'olive de Nice.

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].
Dans le cas des vergers situés « en terrasses », la 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 cinq 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.

[1] Date de publication du décret initial de reconnaissance de l'AOC « Olive de Nice ».

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 arbres

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 de tables et pâtes d'olive proviennent d'olives récoltées au plus tôt à partir 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'olives de table, de pâtes 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 des olives de table et de la pâte d'olive d'appellation d'origine sont stockées et transportées dans des caisses à claire voie.

5.10 Conditions d'élaboration

Les olives de table et la pâte d'olive sont élaborées à partir d'olives de confiserie.

Olives de confiserie :

Les olives sont effeuillées et calibrées, préalablement à leur préparation en saumure qui intervient dans les 24 heures après la récolte. Les olives ont un calibre correspondant à un nombre de fruits compris entre 40 fruits minimum et 70 fruits maximum à l'hectogramme. Les lots sont homogènes.

Les olives sont préparées selon les usages locaux dans une saumure limitée à 12 % maximum de chlorure de sodium par rapport au poids d'eau. Aucun produit chimique ou conservateur autre que le chlorure de sodium n'est autorisé. La saumure de conservation des olives ne peut être inférieure à 8 % de chlorure de sodium.

Olives de table :

Les olives de confiserie sont conservées en saumure pendant une période minimale de trois mois avant d'être préparées en olives de table.

Les olives de table sont :

- saines, à savoir exemptes de piqûres d'insectes ou de maladies. Il est toutefois admis une tolérance de 5% des olives mises en œuvre présentant des piqûres d'insectes ou de maladies, à l'exception des olives véreuses totalement exclues ;
- lisses, entières, non écrasées et non éclatées ;
- de couleur nuancée, allant du vert jaunâtre au brun ou couleur lie de vin à noir violacé.

La présence plus ou moins importante de pédoncules, qu'ils soient attachés aux olives ou libres dans la solution, est acceptée.

La pâte d'olive :

Les olives de confiserie sont conservées en saumure pendant 6 mois minimum avant d'être transformées en pâte d'olive.

Les olives destinées à la pâte d'olive sont :

- saines, à savoir exemptes de piqûres d'insectes ou de maladies. Il est toutefois admis une tolérance de 5% des olives mises en œuvre présentant des piqures d'insectes ou de maladies, à l'exception des olives véreuses totalement exclues ;
- de couleur nuancée, allant du vert jaunâtre au brun ou couleur lie de vin à noir violacé.

La pâte d'olive est obtenue exclusivement par :

- ressuyage et dessalage des olives destinées uniquement à la pâte d'olive ;
- centrifugation des olives afin d'éliminer le noyau ;
- homogénéisation de la pâte avec addition d'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » dans une limite maximale de 12% du poids de pâte.

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

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

6.1 Les spécificités 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 », « terrasses » ou « planches » où l'on trouve également traditionnellement vignes, figuiers et autres arbres fruitiers, indispensables autrefois à l'alimentation quotidienne des hommes. 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 climat

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

- des températures clémentes : 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, même si celui-ci parle des huiles d'olive puisqu'il est d'usage, à Nice, de récolter la production de l'arbre en un seul passage : « *La récolte des huiles de Grasse commence d'ordinaire au quinze novembre, que l'on ouvre les moulins, et dure jusqu'en Janvier… . 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 »,* 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 propice à la culture d'olives caractéristiques. Les fruits 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.

La variété Cailletier est cultivée sur la totalité des communes oléicoles de l'aire géographique. L'arbre dispose d'un port élevé et d'une grande envergure. Sa grande taille est parfois à l'origine de peuplements semi-forestiers. La forme naturelle de l'arbre est pyramidale, avec de longs rameaux retombants et peu abondants. Les fruits sont pendants, souvent attachés au rameau par un long pédoncule, et généralement isolés.

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.

6.1.2 Les facteurs humains

Le savoir-faire

L'implantation et la propagation au cours des siècles de la seule et unique variété « Cailletier » s'expliquent de par sa capacité d'adaptation au milieu naturel et de par la reconnaissance commerciale de la qualité des produits qu'elle génère.

Sur les terrasses à olivier, aussi appelées « planches » ou « restanques », il était de tradition d'associer à la culture des olives, celle des céréales ou celle 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 de l'épiderme et de la chair qui ne doit plus être « laiteuse », intensité 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.

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

- *par la connaissance du verger.* Le producteur par expérience saura orienter la production de ses parcelles vers 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 en fonction de paramètres propres à chaque olivier du verger (taille de l'arbre, charge en olive, calibre des olives, homogénéité de maturité,….) ;

- au moment 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 ;
- en affinant le choix de la destination des olives de confiserie à l'issue du tri qualitatif : aspect sain exempt de piqûres d'insectes ou de maladies, olives entières, non écrasées ou éclatées…

Pour obtenir un produit final de qualité, les olives de confiserie doivent être préparées dans une saumure traditionnelle niçoise (préparation en saumure à 12% maximum de chlorure de sodium, interdiction d'adjonction de produit chimique ou conservateur,. . .).

A partir de cette même matière première, le savoir-faire du producteur s'exprime également par :
-une séparation parfaite des olives destinées à la préparation en olives de table et les olives destinées à la pâte ;
-une élaboration d'olives de table et de pâte d'olive en respectant des techniques de transformation différentes.

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.
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 « **c**omté de Nice » (division administrative des États de la Maison de Savoie, de 1526 à 1847) et de la Côte d'Azur.
En 1892, 20 000 ha 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.
A la suite des deux dernières guerres mondiales et pour des raisons économiques de concurrence, les producteurs oléicoles niçois se sont lancés avec succès dans la production d'olives de table sous la

dénomination "Olive de Nice ». En outre, les producteurs oléicoles élaborent également une pâte d'olive de Nice. Ce produit bénéficie d'une excellente notoriété.

6.2 La spécificité du produit

6.2.1 Les caractéristiques

L'olive de table est une olive de petit calibre (entre 40 à 70 fruits à l'hectogramme), entière, non cassée, non tailladée et non aromatisée, caractérisée par sa couleur nuancée au sein d'une palette allant du vert jaunâtre au brun et du lie de vin à noir violacé. Elle présente une peau lisse, un gros noyau et la pulpe, ferme, se détache bien du noyau. Elle est également caractérisée par sa légère amertume et son absence d'acidité. Ses arômes évoquent les fruits confits (pruneau, cerise), le clafouti, les fruits secs, les odeurs de vieux vins et de cuir. La présence de pédoncules encore attachés à l'olive ou libres dans la solution est typique. Elle provient exclusivement de la variété Cailletier. C'est l'olive par excellence de la célèbre salade niçoise. Elle est préparée selon la méthode traditionnelle de la région niçoise, les olives restant en saumure au chlorure de sodium sans additif autre que le sel pendant au moins trois mois avant commercialisation.

La pâte d'olive est un produit directement issu de l'olive mise en saumure. Elle est obtenue par simple ressuyage et dessalage des olives, dénoyautage par centrifugation et homogénéisation de la pâte avec addition d'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » dans une limite maximale de 12% du poids de pâte. La pâte présente ainsi des arômes de fruits confits (pruneau, cerise), de clafoutis, de pâtisserie, de pain grillé, de fruits secs et des odeurs de vieux vins, de kirsch, de cuir. Comme les olives de table, sa coloration varie du brun, lie de vin à noire. Elle est également caractérisée par sa texture homogène et onctueuse, mais sans excès. Elle est appréciée pour sa saveur ni trop salée, ni trop amère et jamais acide.

6.2.2 La notoriété du produit

L' « Olive de Nice » jouit d'une réputation qui dépasse largement le cadre régional et sa zone traditionnelle de consommation attachée à la cuisine méditerranéenne. Elle est commercialisée en particulier à Paris et dans la région parisienne, mais également dans de nombreux pays : Etats-Unis, Grande-Bretagne, Allemagne et pays du nord de l'Europe.

Les règles de production de la matière première étant identiques à celles relatives aux olives de table et la technique d'élaboration ne faisant intervenir aucun élément exogène, la pâte d'olive de Nice puise ses caractéristiques dans les mêmes atouts que ceux des olives de table ; ce produit bénéficie également d'une excellente notoriété.

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'«Olive de Nice».

Les Alpes-Maritimes, de par leur situation géographique (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 m d'altitude.
Ces conditions particulières ont imposé, au fil des siècles, la variété Cailletier qui domine aujourd'hui largement le peuplement en Alpes-Maritimes : elle représente 95% du verger maralpin.

La douceur du climat d'une part, la configuration des vergers en « terrasses », en zone de littoral mais aussi de montagne d'autre part, expliquent que la récolte s'étale de novembre à avril, après le début de la véraison des fruits. De plus, les caractéristiques de la variété (arbres de grande taille au port retombant) imposant traditionnellement une récolte en un seul passage, la couleur des olives n'est pas uniforme en raison des différences d'exposition des bois de l'arbre. Ainsi, les olives récoltées sont vert jaunâtre à brun et lie de vin à noir violacé. L'olive de cette variété est de petit calibre, avec un gros noyau et une pulpe ferme. Elle est de ce fait particulièrement adaptée à la préparation en saumure au chlorure de sodium, processus de désamérisation lent, adapté à cette olive peu charnue. Il s'agit d'une préparation traditionnelle dans la région niçoise. Cette préparation sans additif autre que le sel conserve les caractéristiques de la matière première et fait que les arômes de « fruits secs » présents dans l' « Huile d'olive de Nice » sont également présents dans l'olive de table. Par cette technique, l'olive perd peu à peu son amertume et se « confit ». D'autres arômes apparaissent alors tels que fruits confits, pâtisserie, vieux vins…et l'olive reste lisse. La présence de pédoncules, attachés à l'olive ou libres dans la solution, s'explique à la fois par les caractéristiques de la variété (fruit pendant par un long pédoncule) et par le système de récolte par gaulage.
De même, la technique d'élaboration simple de la pâte d'olive en fait un produit original, naturel, sans additif, qui préserve les caractéristiques de la matière première et dans lequel on retrouve les arômes caractéristiques de l'olive de table.

VII. REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES 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 olives de table et pâtes d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine "Olive de Nice" comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Olive de Nice », la mention « pâte d'olive » pour la pâte d'olive, la mention "appellation d'origine protégée" ou « A.O.P. ».

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel.
Elles doivent être 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

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
A – OUTILS 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 Variété Age des arbres	Cailletier 95% min. 5 ans minimum	Contrôle documentaire et/ ou contrôle visuel
3. Conduite du Verger Densité de plantation	24m^2 par arbre minimum sauf terrasses Vergers plantés après le 27/04/2001 : espacement minimum = 4m En terrasses, mesure de la hauteur de terrasse	Mesure et/ou contrôle documentaire.
4. localisation des conserveries/ confiseries.	Aire géographique	Contrôle documentaire et/ ou contrôle visuel
B. – CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION		
1. Récolte des olives Date de récolte	Date d'ouverture fixée par décision du directeur de l'INAO	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Maturité	50% min des olives récoltées sont couleur lie-de-vin	Contrôle visuel et/ou documentaire
Conditions de récolte	par gaulage et réception sur des filets ou autres réceptacles	Contrôle visuel
Rendement	Rendement max = 10 tonnes / hectare quelle que soit la destination des olives	Contrôle documentaire.

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Conditions de stockage	caisses à claire-voie	Contrôle visuel
2. Préparation des Olives.		
Saumure de conservation	Min. 8% de sel.	Contrôle documentaire et/ou mesure.
Durée de conservation en saumure.	Olives de table : minimum 3 mois	Contrôle documentaire
	Olives de confiserie pour la pâte d'olive : minimum 6 mois avant transformation.	Contrôle documentaire
3. préparation de la pâte		
Quantité d'huile ajoutée	12 % maximum	Contrôle documentaire
C. – PRODUIT		
1. Normes analytiques		
Olive de table		
Variété	100% Cailletier.	Contrôle visuel
Calibre	entre 40 et 70 fruits au 100 grammes.	Contrôle visuel et/ou mesure
Saumure	Min. 8 % de sel.	Contrôle documentaire et/ou mesure
Pâte d'olive	Max. 12 % d'huile ajoutée	Contrôle documentaire
2. caractéristiques sensorielles	Descriptif produit	Contrôle organoleptique