

- Les *ajouts en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret du 20/04/2001 relatif à l'appellation d'origine « Olive de Nice »
- Les modifications demandées apparaissent **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Cahier des charges

de l'appellation d'origine ~~Protégée~~

OLIVE DE NICE

Olives de table et pâte d'olive

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité national de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SOMMAIRE

AVANT PROPOS.....	3
I .NOM DU PRODUIT :	3
II. DESCRIPTION DU PRODUIT	4
III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :.....	5
IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :.....	8
V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT:	11
5.1 Variétés	11
5.2 Densité de plantation	12
5.3 Taille.....	12
5.4 Culture intercalaire	12
5.5 Entretien des vergers.....	12
5.6 Irrigation	12
5.7 Rendement	13
5.8 Entrée en production des arbres.....	13
5.9 Récolte des olives.....	13
5.10 Conditions d'élaboration.....	14
Olives de confiserie.....	14
Olives de table :	14
La pâte d'olive :	15
VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE :.....	15
6.1 Les spécificités de l'aire géographique.....	15
6.1.1 Les facteurs naturels	15
6.1.2 Les facteurs humains.....	18
6.1.3 Les éléments historiques	19
6.2 La spécificité du produit	20
6.2.1 Les caractéristiques.....	20
6.2.2 La notoriété du produit.....	21
6.3 Lien causal entre l'aire géographique et les qualités et caractéristiques du produit.....	21
VII. REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE.....	23
VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :	23
IX. EXIGENCES NATIONALES :	24

AVANT PROPOS

Le groupement demandeur est le syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice.

Sa composition est la suivante :

- Les adhérents sont toutes personnes civiles ou morales qui produisent, transforment, conditionnent et commercialisent de l'Olive de Nice.
- Le conseil d'administration est composé de 12 membres qui se répartissent en 6 producteurs, 3 coopératives, 2 transformateurs privés, 1 conditionneur.

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

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

Adresse : 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 :

Nom : Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice.

Adresse : 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 50 et 70 fruits à l'hectogramme minimum et 70 fruits à l'hectogramme au maximum), de couleur nuancée allant du vert-jaune au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé. ; elles doivent être fermes et présenter une amertume légère, une absence d'acidité et une saveur de fruits secs,~~ **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 d'olives 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 doit avoir une coloration lie de vin caractéristique, coloration qui doit être ni verte, ni trop foncée ; la pâte doit être onctueuse, fine, non grossière, avec des arômes rappelant les fruits secs, comparables aux arômes caractéristiques de l'huile d'olive. Elle provient exclusivement de la variété Cailletier.~~

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 :

~~Les olives destinées à la production d'olives de table et de pâte d'olive d'appellation « olive de Nice » doivent être récoltées et transformées 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-de-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-sur-Tinée, 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.

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

~~L'olivieraie niçoise est implantée au cœur d'une région où la montagne et la mer se rejoignent et se fondent l'une 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. 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. 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, pour la confiserie notamment, peuvent ainsi débuter dès février novembre jusqu'au début du mois d'avril.~~
- ~~▪ 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.~~

~~Ce complexe géologique et pédo-climatique particulier offre à la variété Cailletier une niche écologique unique, propice à la culture d'olives caractéristiques.~~

~~La variété Cailletier est cultivée sur la totalité des communes oléicoles de l'aire géographique. L'arbre dispose d'un port élevé et une grande envergure. Sa grande taille est parfois à l'origine de peuplements semi-forestiers.~~

~~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.~~

~~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 olives de table **et** les pâtes d'olive proviennent d'olives récoltées dans des vergers **parcelles identifiées**, situées dans l'aire géographique définie **ci-dessus** à l'article 2 du présent décret qui font l'objet d'une procédure d'identification.*

*L'identification ~~vergers~~ **des parcelles** est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers respectant les conditions de production définies dans le présent décret **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 ~~un vergers~~ **une parcelle** doit ~~en faire~~ **en fait** la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le ~~4^{er} octobre~~ **31 mars** de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les ~~conditions de production~~ et 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.** ~~Tout verger~~ **Toute parcelle** pour laquelle l'engagement ~~visé au troisième alinéa~~ **n'est pas respecté** est retirée de la liste des vergers **parcelles** identifiées par les services de l'Institut national des appellations d'origine l'INAO après avis de la commission d'experts **désignée à cet effet** ~~en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation~~. La liste des vergers **parcelles** identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de ~~de l'Institut national des appellations d'origine~~ l'INAO et du ~~Syndicat de défense intéressé~~ **groupement intéressé**.*

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

GEOGRAPHIQUE :

~~Les olives de table et la pâte d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée "OLIVE DE NICE" sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les décret et arrêté relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.~~

~~Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.~~

La procédure pour la production de la matière première :

~~une identification parcellaire. Elle se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation « Olive de Nice ». Il s'agit des parcelles déclarées par le producteur et respectant les critères relatifs au lieu d'implantation et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger);~~

~~une déclaration de récolte. Elle est rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (confiserie, lieu d'élaboration).~~

La procédure prévoit pour l'élaboration :

~~une déclaration de fabrication. Celle-ci est rédigée par le professionnel qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,~~

~~L'ensemble de cette procédure est complétée par un examen analytique et organoleptique qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits. Les mesures portent sur la teneur en sel de la saumure.~~

~~En outre, chaque producteur et/ou professionnel transformateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.~~

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 qu'à 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 aux points 1,2,5 et 6 auprès du groupement, exception faite des déclarations partielle et totale de revendication mentionnée au point 7 et de la déclaration de vente en vrac mentionnée au point 8. Ces deux dernières sont déposées auprès de l'organisme de contrôle. Tout opérateur doit également tenir à jour les documents et registres mentionnés aux points 3, 4 et 9, selon les modalités et délais fixés indiqués.

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.

1. 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.**

2. 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 ».

3. 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.

4. 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.

5. Déclaration annuelle de récolte d'olives :

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte d'olives avant le ~~30 avril~~ 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.

6. Déclaration de fabrication totale annuelle d'olives de confiserie :

Tout transformateur établit une déclaration de fabrication totale annuelle avant le ~~30 avril~~ 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.

7. 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 1^{er} 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.

8. 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, effectuée 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.

9. 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 ~~30 novembre~~ 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 ~~doivent provenir~~ **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 de ~~pieds d'arbres~~ **parcelle** considérée. ~~Au sens du présent article, on~~ **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 pied doit disposer 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 2001¹.

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

5.4 Culture intercalaire

Seules sont autorisées les cultures annuelles dans les vergers irrigués dont les arbres ont moins de cinq ans. ~~Dans les vergers en place à la date de parution du présent décret,~~ **Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est admise jusqu'au 30 avril 2006 sans que leur nombre excède 5% du nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.**

5.5 Entretien des vergers

Les vergers ~~doivent être~~ **sont** entretenus annuellement, mais tout labour est interdit à compter du 1^{er} 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'à ~~la véraison.~~ **au 1^{er} novembre.**

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

5.7 Rendement

~~Sauf cas exceptionnel, le rendement des vergers ne doit pas dépasser 6 tonnes d'olives à l'hectare.~~

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 ».

~~Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être augmenté par arrêté du ministre chargé de l'économie et des finances et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.~~

~~Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare.~~

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

~~Le début~~ ~~la~~ **La date d'ouverture** de la récolte des olives est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services **annuellement par décision du directeur de l'Institut national des appellations d'origine de l'INAO sur proposition du groupement.** ~~Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent~~ **le directeur de l'INAO peut prévoir des dérogations.**

Les olives ~~de tables et pâtes d'olive doivent provenir~~ **proviennent** d'olives être récoltées au plus tôt à partir ~~du début~~ de la véraison, ~~à savoir~~ soit lorsque, 50 % ~~au~~ minimum des olives sont couleur lie de vin.

Les olives ~~doivent être~~ **sont** cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou récoltées soit par gaulage traditionnel ~~soit par gaulage assisté mécaniquement~~ *ou par des procédés mécaniques* avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles ~~situés sous l'olivier~~ *l'arbre.*

Il ne peut pas être élaboré d'olives de table, de pâtes d'olive d'appellation d'origine à partir ~~Les~~ d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte.

~~Ces olives doivent être~~ **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** ~~doivent être~~ stockées et transportées dans des caisses eu ~~palox~~ 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, triées et lavées préalablement à leur préparation **en saumure qui intervient dans les 24 heures après la récolte**. *Les olives ont un calibre correspondant* ~~Leur calibre doit correspondre~~ à un nombre de fruits compris entre ~~50~~ **40** fruits minimum et 70 fruits maximum à l'hectogramme. *Les lots ~~doivent être~~ sont* homogènes.

~~Les olives doivent être :~~

- ~~- saines, à savoir exemptes de piqûres d'insectes ou de maladies ; les olives présentant ces défauts n'excèdent pas 5 % des olives mises en oeuvre ;~~
- ~~- entières, non écrasées et non éclatées ;~~
- ~~- de couleur nuancée, allant du vert jaunâtre au brun ou couleur lie de vin à noir violacée.~~

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

Les olives mises en œuvre 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, ~~n'est pas un défaut, mais est considérée au contraire comme une des caractéristiques de l'appellation.~~

La pâte d'olive :

Les olives **de confiserie** sont conservées en saumure pendant 6 mois minimum avant d'être transformées **en pâte d'olive** afin ~~d'éliminer toute amertume et d'apporter plus de douceur au produit final.~~

Les olives mises en œuvre 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 ;**
- **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** « ~~Olive~~ *Huile d'olive* de Nice » dans une limite maximale de ~~7~~ **12%** du poids de pâte.

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

L'appellation d'origine ~~contrôlée~~ «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

~~Cette~~ L'aire géographique est inscrite au sein d'un ensemble défini par les usages d'implantation de l'olivieraie, des ateliers de transformation et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie). 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 gélifracfs 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 ~~février~~ **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'étaleræ 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 ~~Ce complexe~~ géologique et pédo-climatique particulier, caractérisé par l'absence de vents forts, ~~offre à la variété Cailletier une niche écologique unique~~ 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 », ~~mieux connue sous le nom d'« Olive de Nice »~~, s'expliquent de par sa capacité d'adaptation au milieu naturel et à ~~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, celles 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** ~~de janvier au mois de~~ **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 ~~donc~~ :

-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 (~~confiserie~~ **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 : (~~calibrage,~~ aspect sain exempt de piqûres d'insectes ou de maladies, olives entières, non écrasées ou éclatées...). ~~Ainsi, les olives à coloration plus prononcée seront destinées à l'élaboration de la pâte~~

~~d'olive de Nice pour aboutir au final à un produit sans amertume et à coloration lie de vin caractéristique~~ .

Pour obtenir un produit final de qualité, les olives de confiserie doivent ~~avoir la même qualité (calibre, tri)~~ et être préparée 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 bouche~~ **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 ~~402~~ **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 « **comté 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. ~~L'« Olive de Nice » n'est donc pas une olive « noire », sa coloration est nuancée.~~ 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, son absence d'acidité et son goût pas trop salé. 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 une méthode spécifique à 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

~~En conclusion, les produits d'appellation "Olive de Nice" puisent leur originalité :~~

- ~~▪ **au cœur d'un milieu naturel**, marqué par un climat à prépondérance méditerranéenne nuancé et aux vents modérés,~~
- ~~▪ **d'une variété** qui a trouvé sa niche écologique et qui domine le peuplement d'une oliveraie de colline installée en gradins,~~
- ~~▪ **dans les usages de récoltes** par gaulage en un passage unique sur des arbres de grande taille, récoltes tardives après véraison, de fruits à coloration nuancée,~~
- ~~▪ **dans le savoir-faire** des oléiculteurs et des transformateurs,~~
- ~~▪ **par des techniques d'élaboration** adaptées à la variété et privilégiant la préservation des caractères spécifiques de la matière première.~~

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. ~~La récolte des olives s'effectuant en un seul passage au plus tôt après le début de la véraison, les olives sont de couleur lie de vin à noire ;~~ De plus, les caractéristiques de la variété (arbres de grande taille au port retombant) imposent 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 spécifique à la région niçoise. Cette préparation "naturelle" sans additif autre que le sel conserve les caractéristiques de la matière première et fait que les caractères 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, quelquefois, 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 ~~il s'agit d'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 : **Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

Adresse : ~~138 Champs-Élysées~~ **12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003**
~~75 008 Paris~~ **93555 Montreuil-sous-Bois Cedex**

Téléphone : (33) (0)~~1.53.89.80.00~~ **1 73 30 38 00**

Fax : (33) (0)~~1.42.25.57.97~~ **1 73 30 08 04**

Courriel : **info@inao.gouv.fr**

~~L'Institut National des appellations d'origine~~ **L'INAO** est un établissement public à **caractère** administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'Agriculture, **déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004**. Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

~~Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

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, des finances et de l'industrie**.

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 contrôlée "Olive de Nice" ~~doit comporter~~ **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 contrôlée **protégée**" ou "AOC". ~~Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots "appellation" et "contrôlée".~~ **ou « A.O.P. ».**

Ces indications ~~doivent être~~ **sont** regroupées dans le même champ visuel ~~et sur la même~~ **étiquette**.

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 logo AOP de l'Union européenne.

IX. EXIGENCES NATIONALES :

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Olive de Nice".

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 piéd 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.

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
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 arrêté préfectoral décision du directeur de l'INAO	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Maturité	Au moins 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 = 6 10 tonnes / hectare (avec possibilité d'augmentation du rendement en cas de situation climatique exceptionnelle dans la limite de 8 T/ha) quelle que soit la destination des olives	Contrôle documentaire.
Conditions de stockage	caisses ou palets 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	Contrôle documentaire

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
3. préparation de la pâte	transformation.	
Quantité d'huile ajoutée	7-12 % maximum	Contrôle documentaire
C. – PRODUIT		
1. Normes analytiques		
Olive de table		
Variété	100% Cailletier.	Contrôle visuel et/ou mesure
Calibre	entre 50 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. 7-12 % d'huile ajoutée	Contrôle documentaire
2. caractéristiques sensorielles	Descriptif produit	Contrôle organoleptique