

## **DOCUMENT UNIQUE**

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

“Olive de Nice”

N° CE: [réservé CE]

IGP       AOP

**1. DENOMINATION DE L'AOP**

Olive de Nice

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe II]**

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

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

L'appellation d'origine « Olive de Nice » porte à la fois sur les olives de table et la pâte d'olive. Les olives de table et la pâte d'olive proviennent exclusivement de la variété Cailletier.

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 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 d'une grille de tamis inférieure ou égale à 3,5mm), ni trop salée ou trop amère et jamais acide. Toute aromatisation est interdite.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

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

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en olives de table ou en pâte d'olive doit être réalisé au sein de l'aire géographique définie.

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

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des 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 logo AOP de l'Union européenne.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique délimitée de l'olive et de la pâte d'olive ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nice » est située à l'intérieur des communes suivantes du département des Alpes-Maritimes :

- Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris, Villars-sur-Var,

- les communes des cantons de : Le Bar-sur-Loup (à l'exception des communes de Caussols et Courmes), Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest (à l'exception de la commune de Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13<sup>e</sup> Canton, Roquebillière (à l'exception de la commune de Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (à l'exception des communes de Escragnolles et Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (à l'exception de la commune de Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (à l'exception des communes de Cap-d'Ail et Saint-Jean-Cap-Ferrat).

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

Cette aire géographique est inscrite au sein d'un ensemble défini par les usages d'implantation de l'oliveraie, des ateliers de transformation et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie). Elle correspond par ailleurs au territoire de la variété Cailletier.

L'oliveraie niçoise est implantée au cœur d'une région où la montagne et la mer se rejoignent et se fondent l'une dans l'autre. Le drain majeur est le Var avec ses vallées affluentes de la Vésubie, de la Tinée et de l'Estéron. L'oléiculture s'est développée en aval de ces vallées, moins encaissées que celles situées plus en amont. Ces oliveraies de relief reposent sur des collines, des plateaux subcôtiers et des pentes souvent aménagées en gradins, appelés « restanques », « planches » ou « terrasses » localement. Les sols, particulièrement favorables à la culture de l'olivier, sont colluviaux et riches en gélifracas calcaires ou marno-calcaires, à texture limono-argileuse.

La zone oléicole est soumise à un climat de type méditerranéen, parfois nuancé d'infiltrations montagnardes. Les températures sont clémentes (4 à 11° C en hiver), les précipitations nombreuses (800 à 1100 mm) et l'insolation est excellente (2760 h/an). Dans ce contexte, caractérisé par l'absence de vents forts, la variété Cailletier, au port élevé avec des rameaux longs et retombants, s'est imposée au fil des siècles comme la variété dominante du verger niçois.

L'olivier a toujours été l'une des principales cultures des populations du « comté de Nice » (division administrative des États de la Maison de Savoie, de 1526 à 1847) et de la Côte d'azur. La récolte débute généralement au mois de novembre et se prolonge jusqu'en avril, avec une période de récolte plus intense entre janvier et mars, où l'on récolte les olives « tournantes » (50 % au moins d'olives couleur lie de vin).

### **5.2. Spécificité du produit**

*L'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, 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. L'« Olive de Nice » 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, à partir d'olives dites « de confiserie » obtenues par trempage des olives dans une 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.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Les caractéristiques de la zone géographique définie précédemment ont façonné le paysage oléicole niçois et les spécificités de l'«Olive de Nice». Les Alpes-Maritimes, de par leur situation géographique (la fin des Alpes qui plongent dans la mer), possèdent un espace agricole réduit. La terre arable est rare et ce sont sur des planches aménagées appelées « restanques » ou « terrasses » que l'olivier est planté. L'olivieraie niçoise forme un paysage caractéristique de pentes mises en valeur par la construction de murs en pierres sèches qui retiennent la terre et constituent une protection contre l'érosion. L'oléiculture est, sur certains terrains fragilisés, l'unique alternative à l'abandon des terres.

Le climat méditerranéen particulier avec peu de vent et peu de gel, une excellente insolation et des pluies printanières et automnales abondantes est propice à la culture de l'olivier, et ce jusqu'à 700 mètres d'altitude.

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, de part les caractéristiques de la variété (arbres de grande taille au port retombant) et les habitudes de 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 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 ou 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.

L' « Olive de Nice » jouit ainsi 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.

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

...

---