Cahier des charges
de l'Appellation d'Origine Protégée

«HUILE D'OLIVE DE NICE »

SOMMAIRE

AVANT PROPOS 3
1. NOM DU PRODUIT : 4
2. DESCRIPTION DU PRODUIT : 4
3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : 4
4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : 6
La procédure pour la production de la matière première : 7
La procédure prévoit pour l'élaboration : 7
5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION : ANNEXE IV 7
Variétés 7
Densité de plantation 8
Taille 8
Culture intercalaire 8
Entretien des vergers 8
Irrigation 8
Rendement 8
Récolte des olives 9
Conditions d'élaboration 9
6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE : 9
Le milieu naturel 9
Une histoire 10
Un savoir-faire 11
7. REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE 13
8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE : 14
9. EXIGENCES NATIONALES : 14

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 des olives et de la pâte d'olive d'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nice » et de l'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'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.

1. NOM DU PRODUIT :

HUILE D'OLIVE DE NICE

2. DESCRIPTION DU PRODUIT :

L'"huile d'olive de Nice" est une huile douce, à intensité olfactive discrète mais de bonne finesse, avec des arômes de pomme mûre et de fruits secs (noisette, amande). Elle provient essentiellement de la variété Cailletier.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Les olives destinées à la production d'huile d'olive d'appellation «Huile d'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, Blauzasc, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes sur mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers, Castellar, Castillon, Châteauneuf-Villevieille, Châteauneuf-de-Grasse, 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, Roquestéron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Saint-André, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Sainte-Agnès, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracédès, Le Tignet, Toudon, Touet-Escarène, La Tour-sur-Tinée, Tourette-du-Château, Tourette-Levens, Tourette-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'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.

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. Les sols, particulièrement favorables à la culture de l'olivier, sont colluviaux et riches en gélifracts 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 peuvent ainsi débuter dès le mois de février et s'étalent 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, avec des rameaux peu abondants, mais longs et retombants.

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 d'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.

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

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'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 « Huile d'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 (huilerie, 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,

une demande de certificat d'agrément. Elle permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

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

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION : ANNEXE IV

Variétés

Les huiles doivent provenir 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 de chaque unité culturale considérée. L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices et des variétés locales anciennes est admise exclusivement pour la production de l'huile d'olive à

condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 p. 100 de la masse d'olives mise en oeuvre.

Densité de plantation

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés.

Taille

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

Culture intercalaire

Seules sont autorisées les cultures annuelles dans les vergers irrigués dont les arbres ont moins de 5 ans.

Entretien des vergers

Les vergers doivent être 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.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation est autorisée jusqu'à la véraison.

Rendement

Sauf cas exceptionnel, la production totale des vergers quelle que soit sa destination ne doit pas dépasser 6 tonnes d'olives à l'hectare.

Récolte des olives

Le début de la récolte des olives est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine. Les olives doivent être récoltées au plus tôt à partir du début de la véraison, à savoir lorsque 50 % minimum des olives sont couleur lie de vin.

Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abcission ou récoltées soit par gaulage traditionnel soit par gaulage assisté mécaniquement avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles situés sous l'olivier.
Les olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation.

Les olives doivent être stockées et transportées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Conditions d'élaboration

La conservation des olives entre la cueillette et la mise en œuvre ne peut excéder sept jours. Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius. Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit. L'huile obtenue doit être une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes.

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

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

Le milieu naturel

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.

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, caractérisé par l'absence de vents forts, la variété Cailletier s'est imposée au fil des siècles comme la variété dominante du verger niçois.

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 lié 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.

Une histoire

Depuis plus de deux millénaires, l'olivier fait partie intégrante du paysage niçois où sa présence a été recensée sur près de 102 des 163 communes du département des Alpes Maritime. Ainsi, peut-on encore trouver dans certains vergers en production, des oliviers plusieurs fois centenaires. Par ailleurs, la région dispose encore de cinq moulins oléicoles qui perpétuent le fonctionnement ancestral selon le "système génois" (décrit en annexe I). Il en est ainsi du moulin classé de Contes, daté du XIII^{ème} siècle et toujours mû par une roue à eau et des engrenages en bois.

Implantée en premier lieu sur la zone littorale et les collines situées à proximité de la côte suite aux invasions successives des phéniciens, grecs et romains, la culture de

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

La récolte par gaulage des olives était effectuée avec des gaules en noisetier ou en châtaignier de janvier au mois de 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.

Du fait de cette récolte très tardive, l'huile d'olive niçoise était connue pour sa finesse et sa douceur. Il est intéressant de noter également que la récolte tardive sur des olives mûres et sèches s'accommodait favorablement de la trituration par le système "génois". Le rajout d'eau, particulièrement abondante dans cette région montagneuse, dans le bac en pierre amélioraient la qualité du travail. Il en résultait une huile relativement adoucie.

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

par la connaissance du verger. Le producteur par expérience saura orienter la production de ses parcelles vers l'huilerie ou la confiserie en fonction de critères liés à la situation géographique de la parcelle, de l'âge du verger, de ses potentialités de maturité, etc... ou fonctions de paramètres propres à chaque olivier du verger (taille de l'arbre, charge en olive, calibre des olives, homogénéité de maturité,....).

lors de la récolte. Elle est 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) ou fripé (huilerie) de la pellicule,...

En conclusion, l'appellation "Huile d'olive de Nice" puise son 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.

7. REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)
Adresse : 138 Champs Elysées 75008 PARIS
A compter du 1er janvier 2005 : 51 , rue d'Anjou 75 008 Paris
Tél : 01.53.89.80.00
Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut national des appellations d'origine est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

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 Cédex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive de Nice" doit comporter les indications suivantes :
le nom de l'appellation : «Huile d'olive de Nice »,
la mention "appellation d'origine contrôlée" 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".

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

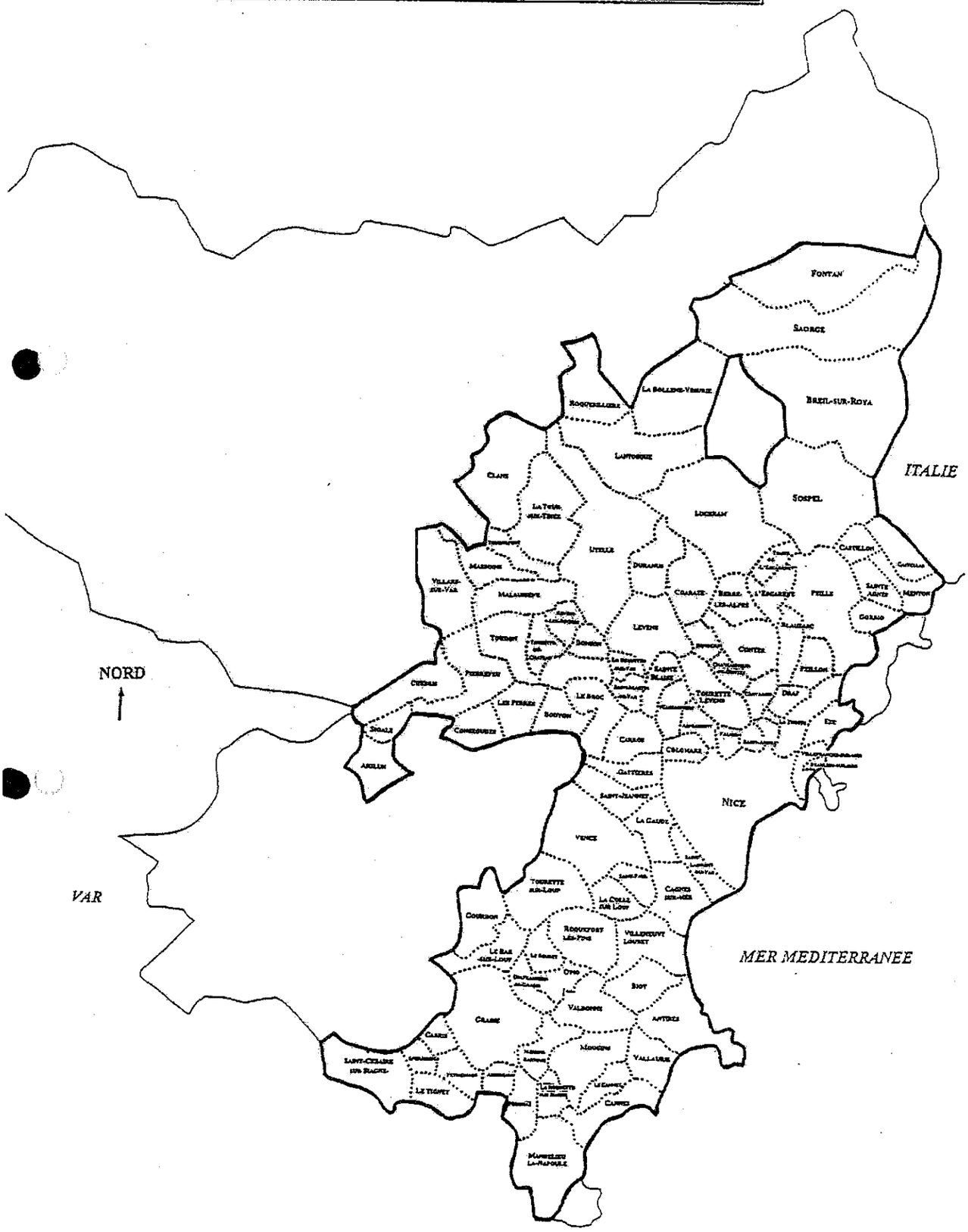
Elles doivent être présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

9. EXIGENCES NATIONALES :

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

AOC HUILE D'OLIVE DE NICE

AIRE GEOGRAPHIQUE



République française

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nice »

Le Premier ministre

Sur le rapport du ministre d'Etat de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Vu le règlement n°2081/92/CEE modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-2, L 641-3, L. 641-5, L. 641-6, et R. 641-19 à R. 641-27 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L 115-6 et L 115-20 ;

Vu le décret du 20 avril 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nice » ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'institut national des appellations d'origine en date du 17 juin 2004 ;

DECRETE

Article 1. - Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nice » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Article 2. - Aire de production. - Les olives destinées à la production d'huile d'olive d'appellation « Huile d'olive de Nice » doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes du département des Alpes-Maritimes suivantes :
Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-Mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers,

Castellar, Castillon, Châteauneuf-Villevieille, Châteauneuf-de-Grasse, 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, Roquestéron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur-Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Saint-André, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Sainte-Agnès, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracédès, Le Tignet, Toudon, Touet-Escarène, La Tour-sur-Tinée, Tourette-du-Château, Tourette-Levens, Tourette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-Mer, Villeneuve-Loubet.

Conditions de production de la matière première

Article 3. – Les huiles d'olive proviennent d'olives récoltées dans des vergers situés dans l'aire géographique définie à l'article 2 du présent décret qui font l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des vergers est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers respectant les conditions de production définies dans le présent décret.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier un verger doit en faire la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine avant le 1er octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les conditions de production ainsi que les critères relatifs au lieu d'implantation fixés par le comité national des produits agroalimentaires dans sa séance du 29 mai 2000 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national. Ces critères sont consultables auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine et du syndicat de défense intéressé.

Tout verger pour lequel l'engagement visé au troisième alinéa du présent article n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des vergers identifiés est consultable auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine et du syndicat de défense intéressé.

Article 4. – Les huiles d'olive doivent provenir 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 % du nombre de pieds de chaque unité culturale considérée. L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices et des variétés locales anciennes est admise pour la production de l'huile d'olive à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en oeuvre.

Au sens du présent article, 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.

Article 5. - Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation :

Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres à partir du 27 avril 2001.

Taille :

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

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 au 27 avril 2001, la présence d'arbres fruitiers est admise jusqu'au 30 avril 2006.

Entretien des vergers :

Les vergers doivent être 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.

Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation est autorisée jusqu'à la véraison.

Article 6. - Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nice » que les huiles issues d'olives récoltées dans des vergers dont la production totale quelle que soit sa destination ne dépasse pas 6 tonnes d'olives à l'hectare.

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.
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.

Récolte

Article 7. - La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent prévoir des dérogations.

Article 8. – Les huiles d'olive doivent provenir d'olives récoltées au plus tôt à partir du début de la véraison, soit lorsque, au minimum, 50 % des olives sont couleur lie-de-vin.

Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou récoltées par gaulage traditionnel ou par des procédés mécaniques avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'olive à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte. Ces olives doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

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

Article 9. - Conditions de transformation. - L'huile d'olive est élaborée selon les dispositions suivantes :

Les olives sont livrées aux moulins en bon état sanitaire. La durée de conservation des olives entre la cueillette et la mise en oeuvre ne peut excéder sept jours.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius.

Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

Article 10. - Agrément. – L'huile d'olive ne peut être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nice » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies aux articles R. 641-19 à R. 641-27 du code rural.

Par dérogation aux dates figurant aux articles R. 641-20 et R. 641-21 du code rural et à l'article 2 de l'arrêté d'application mentionné à l'article R. 641-27 du code rural, la déclaration

de récolte et la déclaration de fabrication ainsi que la demande de certificat d'agrément doivent être souscrites avant le 30 avril de chaque année.

Art. 11. - Etiquetage. - Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de l'huile d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nice » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Nice » ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » 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 ».

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Art. 12. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nice », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 13. - Un règlement d'application homologué par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine, précise, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.

Article 14. - Au premier alinéa de l'article premier du décret du 20 avril 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nice », les mots « les huiles, » sont supprimés.

Au premier alinéa de l'article 2 dudit décret, les mots « d'huile d'olive, » sont supprimés.

Aux premiers alinéas des articles 3 et 4 dudit décret, les mots « huiles, » sont supprimés.

A l'article 8 dudit décret :
- au premier alinéa, les mots « huiles, » sont supprimés ;
- au troisième alinéa, les mots « d'huile, » sont supprimés ;
- au quatrième alinéa, les mots « de l'huile, » sont supprimés.

Au premier alinéa de l'article 9 dudit décret, les mots « L'huile d'olive, » sont supprimés.

Les alinéas 2 à 6 de l'article 9 dudit décret sont supprimés.

Au premier alinéa de l'article 10 dudit décret, les mots « huiles, » sont supprimés.

Au premier alinéa de l'article 11 dudit décret, les mots « huiles, » sont supprimés.

Au premier alinéa de l'article 12 dudit décret, les mots « qu'une huile, » sont supprimés et remplacés par le mot « que ».

Article 15.

Le ministre d'Etat de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le

Par le Premier ministre

Le ministre d'Etat de l'économie, des finances et de l'industrie

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat aux professions libérales et à la consommation