

## AOP HUILE D'OLIVE DE NICE

### DESCRIPTION DU PRODUIT : (PHOTO N°2 ET 3)

#### Les olives :

Les olives de table de Nice sont des olives de petit calibre, de couleur nuancée, du vert jaunâtre au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé.

Elles doivent être fermes, à pulpe se détachant bien du noyau et présenter une amertume légère, une absence d'acidité et une saveur de fruits secs.

#### La pâte d'olive :

La pâte d'olive de Nice doit avoir une coloration lie de vin caractéristique, coloration qui ne doit pas 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.

**L « Huile d'olive de Nice »** est une huile de type « fruité mûr ». Elle présente un arôme principal d'amande. Un ou plusieurs des arômes secondaires peuvent être présents : artichaut cru, fleurs de genêts, foin, herbe, feuille, pâtisserie, pomme mûre, fruits secs, notes citronnées.

### METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT (PHOTOS 4 ET 5)

La durée de conservation des olives entre la cueillette et la mise en œuvre ne peut excéder sept jours. Les olives mises en œuvre sont saines. Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 27° Celsius. Les seuls traitements autorisés sont le lavage, l'effeuillage, le broyage, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

### ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AU MILIEU GEOGRAPHIQUE :

#### Milieu et climat (PHOTO 1)

Dans les Alpes-Maritimes, depuis plus de deux millénaires, l'olivier fait partie du paysage où il est présent sur 102 des 163 communes que compte le département. 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.

La zone oléicole est soumise à un climat de type méditerranéen, parfois nuancé d'infiltrations montagnarde.

#### Facteurs humains, notoriété et histoire (PHOTO 6)

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

Grâce à son huile, l'olivier a toujours été une des cultures essentielles des populations du "Comté de Nice" et de la Côte d'Azur. Nice a même été "une place forte" du négoce international d'huile d'olive de type "rivièra" de la fin du XIXème siècle jusqu'à la 2nde guerre mondiale.