RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Egalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Huile d'olive de Nice

Huile

LE PRODUIT

L'huile d'olive de Nice est une huile vierge ou vierge extra obtenue à partir d'olives issues de la variété cailletier. Les olives sont récoltées à bonne maturité et au plus tôt lorsqu'au moins 50 % d'entre elles ont atteint la couleur lie de vin. Après l'effeuillage, le tri, le lavage et le broyage des olives, l'extraction de l'huile se fait à froid et sans adjuvant.

ARÔMES ET SAVEURS

L'huile d'olive de Nice est une huile douce de type "fruité mûr". Son arôme principal est l'amande. D'autres arômes secondaires peuvent-être perçus tels que l'artichaut cru, la fleur de genêts, le foin, la feuille, l'herbe, la pâtisserie, la pomme mûre, les fruits secs et même des notes citronnées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cette huile d'olive est produite dans 99 communes des Alpes-Maritimes sur des oliveraies de reliefs, cultivées sur des collines, des plateaux et des pentes, aménagées en terrasses, situées à moins de 750 m d'altitude.

UN PRODUIT RECONNU

L'huile d'olive de Nice bénéficie d'une AOP depuis le 11 mars 2006. La récolte des olives s'étale de mi-octobre à avril. Ces oliveraies produisent de l'huile d'olive, mais aussi des olives de table et de la pâte d'olive, également reconnues en AOP.

Le saviez-vous

Traditionnellement à Nice, on pratique le gaulage des olives. Il s'agit de récolter les olives sur les arbres à l'aide d'un long baton en noisetier ou en châtaignier, appelé gaule, qui sert à faire tomber les olives sur des filets tendus pendant la récolte.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation
L’aire géographique s’étend au territoire de 99 communes du département des Alpes-Maritimes.

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)

Box 116 58 - Min Fleurs 6
06296 NICE CEDEX 3

N°SIRET : 43815624200010
Contact : Françoise CAMATTE
Tél. : 04 97 25 76 44
Fax : 04 97 25 76 59
Mél. : syndicat@olivedenice-aop.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit
INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C
Avenue Alfred Kastler
83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400
Tél. : 04 94 35 74 67
Fax : 04 94 65 89 43
Mél. : INAO-LAVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-nice-4512*

List of links present in page

1. mailto:syndicat@olivedenice-aop.com
2. mailto:INAO-LAVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr

8. mailto:contact@qualisud.fr