Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/5586

28.10.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5586)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana»

N° UE: PGI-ES-03327 — 5.9.2024

1. **Dénomination(s)**

«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

20 — PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

2005 — Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés, autres que les produits du n° 2006

2005 70 — Olives

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» est l'olive verte de table de la variété Manzanilla Sevillana ou Manzanilla de Sevilla (*Olea europaea* L.), transformée selon le processus traditionnel de préparation de l'aire géographique.

Les olives sont récoltées au cours de leur cycle de maturation, avant la véraison, au moment où elles ont atteint leur taille maximale. Elles sont récoltées à la main, selon la méthode traditionnelle de l'«ordeño», qui minimise la présence d'altérations du fruit, étant donné qu'il s'agit d'une variété à la peau fine particulièrement sensible.

La préparation traditionnelle de l'aire géographique consiste en un premier traitement avec une solution diluée d'hydroxyde de sodium, opération dite de cuisson «à la mode sévillane», qui est l'étape fondamentale dans le processus d'assaisonnement de l'olive et dont le principal objectif est l'hydrolyse de l'oleuropéine, un glucoside amer responsable de l'amertume caractéristique de ce fruit. Les olives sont ensuite lavées et mises en saumure aux fins de la fermentation lactique naturelle et de leur conservation.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L'«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» se caractérise par la forme sphérique et symétrique de ses fruits, son petit noyau facilement détachable et un bon ratio pulpe/noyau, avec une épaisseur supérieure à 0,9 mm. Le calibre varie entre un maximum de 141/160 et un minimum de 321/350 fruits/kg.

Caractéristiques chimiques. À l'issue de la fermentation lactique, en équilibre avec la saumure de conservation, les olives atteignent les valeurs optimales suivantes pour les différents paramètres:

1. pH: < 4,2.
2. Sel: 7,5-9 % (w/v).
3. Acidité libre: 0,7 — 1,2 % acide lactique.
4. Alcalinité résiduelle (communément appelée acidité combinée ou taux de sel résiduel) < 0,140 N.

Propriétés organoleptiques du produit fini:

1. Couleur: elle varie entre le vert vif et le vert jaunâtre homogène.
2. Texture: ferme avec une dureté légère ou légère-moyenne et une fibrosité légère.
3. Goût/odeur: le goût présente un bon équilibre entre l'acidité et le sel, sans contrastes et avec une légère amertume. Dans les olives farcies, ce goût est complété par le goût du produit naturel ou des pâtes naturelles préparées servant à farcir le fruit. Arôme frais et propre, avec des notes végétales rappelant les olives fraîches et exemptes de défauts.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla»/«Aceituna Manzanilla Sevillana» peut être classée dans les catégories Extra et Primera:

— La catégorie «Extra» correspond à des fruits de qualité supérieure présentant un maximum de caractéristiques de la variété et un degré de maturité approprié.

— La catégorie «Primera» concerne des olives de bonne qualité, avec un degré de maturité approprié, qui présentent les caractéristiques de leur variété.

Les caractéristiques physiques, morphologiques et organoleptiques décrites ci-dessus s'appliquent aux deux catégories. Elles représentent les normes de qualité reconnues par cette dénomination, garantissant l'authenticité, la typicité et la valeur commerciale du produit.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» des catégories Extra et Primera adopte trois présentations commerciales: entières (olives présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées), dénoyautées (olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté) et farcies (olives dénoyautées et farcies avec certains produits ou des pâtes naturelles préparées à partir de ces produits). Les produits suivants peuvent être utilisés pour la farce: piment, «pimiento del piquillo», oignon, amande, céleri, anchois, olive, zestes d'orange ou de citron, noisettes, câpres, thon, saumon, fromage, jambon, ail, citron, jalapeño ou les pâtes naturelles préparées à partir de ces produits.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

La production des olives doit être limitée à l'aire géographique délimitée.

Cela est justifié par le fait que l'une des caractéristiques principales de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» est l'absence d'altérations du fruit. Ce facteur de qualité, obtenu grâce à son mode de récolte — la méthode traditionnelle de cueillette à la main connue sous le nom d'«ordeño» — peut être maintenu uniquement grâce à la proximité entre les oliveraies et les industries, ce qui permet en outre un transport très rapide.

Tout transport depuis des zones autres que celles de production des olives et éloignées de celles-ci se traduirait par une détérioration du fruit, empêchant la production de «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana».

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

Le processus de production et d'élaboration de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» a lieu dans l'aire géographique délimitée, comme justifié au paragraphe 3.3.

Le processus d'élaboration comprend les étapes suivantes:

— récolte et transport;

— arrivée, pesage et déchargement;

— nettoyage, classement préliminaire et sélection;

— traitement alcalin (cuisson) et lavage;

— mise en saumure (fermentation) et/ou conservation;

— triage et tri par taille;

— conservation et stockage;

— dénoyautage (facultatif);

— ajout de farce (facultatif).

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage comporte obligatoirement la mention «Indicación Geográfica Protegida "Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana"».

Les olives étant récoltées manuellement, selon la technique de l'«ordeño», il sera possible, le cas échéant, d'ajouter à la mention ci-dessus l'expression: «Recolectadas a mano» (cueillies à la main), qui doit être traduite dans la langue du marché concerné.

À titre de marque de conformité et de garantie de l'origine, les emballages portent le logotype spécifique de l'IGP, tel qu'il figure ci-dessous, ainsi que des contre-étiquettes d'identification numérotées non réutilisables. Ces contre-étiquettes sont contrôlées et délivrées par le conseil régulateur, en tant qu'organisme de gestion de l'indication géographique protégée, sans entraîner en aucun cas l'application de normes discriminatoires à l'égard d'un opérateur qui se conforme au cahier des charges.



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique dans laquelle se déroulent les opérations de **production** couvre l'ensemble de la province de Séville.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre le produit et l'origine géographique tient à la notoriété de la dénomination «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana».

La forme sphérique et symétrique de l'«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana», son petit noyau facile à ôter, la finesse de sa peau, sa faible amertume et son goût bien équilibré entre acidité et salé, sans contrastes et avec une légère amertume sont les caractéristiques qui la distinguent et qui ont contribué à sa grande renommée, sur laquelle repose son lien avec l'aire géographique d'origine. Cette renommée est largement établie, tant sur le marché national que sur le marché international. Elle trouve son origine dans son utilisation ancestrale en tant qu'apéritif dans la province de Séville et dans la diffusion commerciale et industrielle qui a commencé au 19e siècle, grâce à la stabilisation qu'a permis la préparation à la mode sévillane.

Ce résultat découle de l'interaction des facteurs clés présents exclusivement dans l'aire délimitée où les fruits de cette variété acquièrent une qualité optimale en raison des conditions agroclimatiques qui comprennent un climat doux et chaud. Les olives sont récoltées au cours de leur cycle de maturation, avant la véraison, au moment où elles ont atteint leur taille maximale. Elles sont récoltées à la main, selon la méthode traditionnelle de l'«ordeño», qui minimise les altérations du fruit, étant donné qu'il s'agit d'une variété à la peau fine particulièrement sensible; la préparation traditionnelle de l'aire géographique consiste en un premier traitement avec une solution diluée d'hydroxyde de sodium, opération dite de «cuisson à la mode sévillane», qui est l'étape fondamentale dans le processus d'assaisonnement de l'olive et dont le principal objectif est l'hydrolyse de l'oleuropéine, un glucoside amer responsable de l'amertume caractéristique de ce fruit.

Les olives sont ensuite lavées et mises en saumure aux fins de la fermentation lactique naturelle et de leur conservation. Cela a facilité la commercialisation dans des zones éloignées de la production et de la transformation, ainsi que l'exportation de l'«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana».

À titre de preuve de la réputation, on peut citer les références bibliographiques, articles de presse et archives historiques de transactions commerciales suivants:

— *Registro de exportaciones del Puerto de Sevilla, año 1854* (Registre des exportations du port de Séville, année 1854). Archives historiques provinciales de Séville, section Commerce, 178/3. Ce registre détaille la sortie de diverses marchandises, dont les «olives de la variété Manzanilla, à destination de La Havane», (Folio 12r).

— *Correspondencia comercial de la empresa exportadora «Hijos de Pedro Romero»* (Correspondance commerciale de l'entreprise exportatrice «Hijos de Pedro Romero», année 1887. Archives historiques provinciales de Séville, section Commerce, 235/1. Une lettre datée du 15 juillet 1887 mentionne l'envoi d'une cargaison d'«Aceitunas Manzanilla de Sevilla» à un client à New York (Lettre nº 147).

— Publication au Journal officiel de Séville (1905), 10 janvier 1905, p. 2. Une nouvelle sur la participation d'entreprises sévillanes à l'exposition universelle de Liège (Belgique), où les olives Manzanilla de Sevilla ont remporté un grand succès et ont été récompensées par une médaille d'or.

— Article dans la revue *Revista Mercantil Sevillana*, juillet 1912, pages 12 à 15. — Un article intitulé «*La Aceituna de Mesa en Sevilla: Producción y Comercio*» (l'olive de table à Séville: production et commerce). L'article analyse l'importance du secteur oléicole dans la province de Séville et décrit les différentes variétés d'olives de table, en consacrant un paragraphe spécifique à l'«Aceituna Manzanilla». Il souligne son «goût fin», sa «texture ferme» et son «aptitude à l'exportation». L'article contient des données sur le volume des exportations de Manzanilla vers différents pays, tels que la France, l'Angleterre et les États-Unis.

— *Sevilla en la Exposición Nacional de Agricultura* (Séville au salon national de l'agriculture). Journal *El Noticiero Sevillano* (Séville), 15 septembre 1926, p. 3. «La province de Séville a été bien représentée au salon national de l'agriculture avec une large gamme de produits parmi les plus emblématiques. On distinguait parmi ceux-ci les olives de table, et plus particulièrement celles de la variété Manzanilla de Sevilla, qui jouit d'un grand prestige sur les marchés nationaux et internationaux.»

— Vidal, José. *Revista de la Facultad de Agronomía* (Revue de la faculté d'agronomie), 1961, vol. 37, nº 1-2, p. 5: «Il a ensuite déclaré que les Arabes avaient créé en Espagne des jardins expérimentaux à proximité des villages et que les variétés cultivées actuellement provenaient de ce qui avait été observé dans ces jardins. L'olivier étant très exigeant en termes de conditions écologiques, il se fait qu'en Espagne, une variété occupe toujours une zone réduite. On n'a pas réussi à cultiver la variété manzanilla ailleurs qu'à Séville.»

— Antonio Garrido Fernández, A. «*Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual*» (Olives de table en Espagne. Une perspective actuelle). *Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional*, (revue officielle du Conseil oléicole international), ISSN 0255-996X, nº 50, 1994, pp. 21-27: «La préparation de ces deux variétés d'olives de table est une tradition née dans la région de Séville grâce aux caractéristiques particulières que certaines variétés de ces fruits, telles que la Manzanilla et la Gordal, acquièrent lorsqu'elles sont cultivées dans la vallée du Guadalquivir et dans les conditions climatiques qui prévalent dans ces zones. La qualité du produit fini a rendu célèbre ce type de traitement et a consacré le prestige des olives vertes confites «à la mode sévillane».

— *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Inventaire espagnol des produits traditionnels), ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation), 1996. ISBN: 84-491-0250-2. Dans cet inventaire, l'olive «Manzanilla de Sevilla» figure dans la section légumes au vinaigre et conserves végétales (pages 401 et 402). Dans le cadre du projet «Euroterroirs» financé par l'Union européenne et dans le but de revaloriser le patrimoine agroalimentaire européen, on a «recensé les méthodes de fabrication et de production spécifiques qui, dans un lieu ou dans un milieu particulier, rural et/ou urbain, du territoire espagnol, conjuguent tradition, savoir-faire et méthodes de production/commercialisation»;

— Gómez Muñoz / Santos Murillo / Caldente — *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía* (Catalogage et caractérisation des produits agroalimentaires typiques d'Andalousie), publié par la fondation Unicaja en 2006. ISBN: 84-95191-86-5. Au paragraphe consacré aux légumes au vinaigre et aux conserves végétales (page 157), l'ouvrage décrit l'olive «Manzanilla sevillana» dont il en passe en revue l'aire géographique, l'historique, les éléments distinctifs, les techniques de production et de préparation, ainsi que les principales entreprises de production et de commercialisation.

— Rodríguez Franco / Marquez Rodríguez / Soriano Castilla, *Conocimiento tradicional en el olivar sevillano, etnografía de la aceituna manzanilla y gordal de Sevilla* (Savoir-faire traditionnel lié à l'olivier sévillan, etnographie de l'olive Manzanilla y Gordal de Sevilla), Diputación de Sevilla, GDR Aljarafe Doñana, GDR Serranía Sur Oeste, GDR Bajo Guadalquivir, GDR Campiña Alcores, GDR Corredor de la Plata, GDR Gran Vega de Sevilla, 2015 (ISBN: 978-84-608-3953-8), pp 31-33, où il est fait référence à l'histoire de la culture de la «Manzanilla», à sa caractérisation en tant que variété d'olive de table et à sa production.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://lajunta.es/6ehli