Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6049)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Antequera»

Número de referencia UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Nombre del producto**

Antequera

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, al no incluir un cambio en el nombre o en el uso del nombre, no existir riesgo de anular el vínculo establecido con la zona geográfica ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto. Esta modificación consolida la modificación temporal aprobada mediante Orden de 11 de marzo de 2024 por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, justificada por el fuerte impacto que ha causado la sequía y el cambio climático en el olivar y la cosecha de aceituna, que continua incidiendo en las características físico-químicas de los aceites de oliva vírgenes extra de la zona geográfica amparada por la DOP Antequera.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación de los límites de ácido oléico y linoleico

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se modifica el punto B.3.) Características físico-químicas y organolépticas de los aceites del pliego de condiciones. Esta modificación afecta al punto 5. «Vínculo con la zona geográfica» apartado «Carácter específico del producto» del documento único.

Modificación de los límites de ácido oléico con valores «entre 78 y 81 %» a «entre 72 y 81 %» y de los límites de ácido linoléico con valores «entre 5 y 8 %» a «entre 4 y 10 %».

Justificación:

Diversos estudios y registros de las cinco últimas campañas demuestran que el cambio climático está afectando significativamente al perfil de ácidos grasos del aceite de oliva, especialmente al contenido de ácido oleico, cuya reducción se asocia a déficits hídricos y altas temperaturas. Este descenso conlleva una modificación en la proporción de ácidos grasos saturados e insaturados, y guarda una relación inversa con el contenido de ácido linoleico, que aumenta en paralelo.

Por ello, desde un enfoque técnico, se modifican los intervalos establecidos para los ácidos oleico y linoleico, respetando la normativa vigente y garantizando la calidad del aceite protegido por la DOP «Antequera».

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación del analisis de parametros relativos a los acidos grasos

Descripción

Se modifica el punto B.3.) Características físico-químicas y organolépticas de los aceites del pliego de condiciones. Esta modificación afecta al punto 5. «Vínculo con la zona geográfica» apartado «Carácter específico del producto» del documento único.

Se elimina el análisis de los parámetros relativos a la relación de ácidos grasos monoinsaturados/saturados y de ácidos oleico/linoléico.

Justificación:

Con base en la evidencia científica actual, se justifica la supresión de los parámetros relativos a las relaciones ácidos grasos monoinsaturados/saturados y oleico/linoléico como indicadores indirectos de la estabilidad oxidativa del aceite de oliva. Ésta ya queda adecuadamente evaluada mediante los parámetros de calidad K270 e índice de peróxidos, que analizan directamente el grado de oxidación.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación de la redacción.

Descripción

Se modifica el punto B.3.) Características físico-químicas y organolépticas de los aceites del pliego de condiciones. Esta modificación afecta al punto 5. «Vínculo con la zona geográfica» apartado «Carácter específico del producto» del documento único.

Se elimina el cuarto párrafo de ambos documentos:

«Dentro de la fracción del insaponificable de los aceites de Antequera destacan los altos niveles en Metil-Esteroles, que superan los 30 mg/100 mg de aceite.»

Justificación:

Se suprime el requisito relativo al contenido de metil-esteroles superiores a 30 mg/100 mg de aceite, dado que no existe actualmente un método oficial validado para su análisis en aceites de oliva vírgenes extra, conforme al Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión, de 29 de julio de 2022, que establece las normas aplicables a los métodos analíticos de caracterización del aceite de oliva.

En consecuencia, no es posible requerir este análisis a ningún laboratorio acreditado, ya que no disponen de un método específico ni estandarizado para este parámetro. Por ello, la entidad de certificación no puede supervisar ni verificar su cumplimiento, lo que imposibilita su aplicación en el marco de control oficial.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Actualización de los términos municipales sin variar la zona geográfica delimitada.

Descripción

Se modifica el punto C) ZONA GEOGRÁFICA del pliego de condiciones apartado «Situación y delimitación de la zona» y «Superficie total de la zona y superficie de olivar». Esta modificación afecta al punto 4. «Descripción sucinta de la zona geográfica» del documento único.

En el pliego de condiciones:

El párrafo:

«La zona de producción comprende 17 municipios del área Septentrional de la provincia de Málaga que son: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco y Villanueva de Tapia, y 1 término de la provincia de Córdoba: Palenciana.»

Queda sustituido por:

«La zona de producción comprende 18 municipios del área Septentrional de la provincia de Málaga que son: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco y Villanueva de Tapia, y 1 municipio de la provincia de Córdoba: Palenciana.»

Justificación:

Se incorpora el término municipal de Villanueva de la Concepción en la relación de municipios que conforman la zona de producción protegida pues hasta el momento se contemplaba como una entidad local autónoma del municipio de Antequera. De modo, que la superficie total de la zona protegida y superficie del olivar no varía, solicitándose únicamente la actualización de la relación de municipios.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación requisitos relativos a la delimitación de la zona y superficie de olivar.

Descripción

Se modifica el punto C) ZONA GEOGRÁFICA del pliego de condiciones apartado «Situación y delimitación de la zona» y «Superficie total de la zona y superficie de olivar». Esta modificación afecta al punto 4. «Descripción sucinta de la zona geográfica» del documento único.

Se eliminan el párrafo:

«Superficie total de la zona y superficie de olivar: La superficie total, de la zona de producción, es de 2 150 Km2 y la superficie total de olivar de unas 75 000 Ha, distribuidas en los siguientes términos municipales:»

Se elimina asimismo la tabla dispuesta a continuación del citado parrafo.

Justificación:

Se elimina esta información dada la variabilidad de la superficie destinada al cultivo del olivar supeditada a factores socioeconómicos, climáticos, económicos y de mercado.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Flexibilización en la certificación de los operadores.

Descripción

Se modifica el punto E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO apartado f) Transporte de graneles y envasado del pliego de condiciones en el siguiente aspecto:

Se sustituye el párrafo:

«b) Sistemas de aseguramiento de la calidad desde la recepción del aceite a granel hasta la expedición del aceite envasado, según la Norma ISO-9001:2000 y posteriores revisiones. El sistema de calidad debe estar certificado por entidad acreditada por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).»

Por el texto:

«b) Sistemas de aseguramiento de la calidad desde la recepción del aceite a granel hasta la expedición del aceite envasado, de acuerdo a la norma ISO 9001:2000 o normas reconocidas GFSI que hacen referencia a sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.»

Justificación:

Se flexibiliza la exigencia actual relativa al requisito de que los operadores cumplan con la norma ISO 9001:2000 con el cumplimiento, de manera alternativa, de normas reconocidas por GFSI (son sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y también incorporan requisitos relativos a la gestión de la calidad) permitiendo así, a los operadores adaptar sus sistemas a las demandas del mercado y seleccionar la certificación que mejor se ajuste a sus procesos y necesidades.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación de la redacción

Descripción

Se modifica el punto E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO apartado f) Transporte de graneles y envasado del pliego de condiciones en el siguiente aspecto:

Se elimina el párrafo:

«j) Laboratorio físico-químico y panel de cata de aceites propios o en su defecto, acreditados en la norma EN ISO/IEC 17025, que permitan clasificar los aceites que se reciben, se reserven, y los que se envasan, para el cumplimiento del pliego de condiciones de la Denominación de Origen.»

Se propone eliminar este requisito relativo al autocontrol del operador y no a los requisitos del producto, pues de acuerdo a la normativa que regula las indicaciones geográficas, los operadores deben realizar un autocontrol interno para asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Antequera»

Número de referencia UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Nombre(s)**

Antequera

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

15 - GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L.), producido exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, a una temperatura que no altere la composición química natural del aceite, y conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Desde el punto de vista organoléptico, son aceites que presentan un frutado de aceitunas verdes, otras frutas maduras, almendra, plátano y verde hierba en intensidades que varían de medias a altas. Por otro lado, los atributos amargo y picante aparecen con intensidades que van de ligera a media y que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Antequera» serán necesariamente aceites de oliva virgen extra que presentarán las siguientes especificaciones:

Parámetros físico-químicos:	
Acidez (%)	Máximo 0,3
Índice de peróxidos (m.e.q. oxígeno por Kg aceite)	Máximo 10
K_{270} (Absorbancia 270 nm)	Máximo 0,18
Características organolépticas:	
Mediana del frutado	Mayor o igual 4
Mediana del defecto	Igual a 0

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (Olea europaea L.), de la variedad Hojiblanca, pudiendo formar parte otras variedades minoritarias como Picual o Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga y Verdial de Huévar.

La variedad Hojiblanca es la variedad principal, la mayoritaria, ya que supone más del 90 % de la superficie total de olivar de la zona. El resto se consideran variedades secundarias, al distribuirse en la zona de forma minoritaria. Se consideran autóctonas, de origen local, las siguientes variedades: Hojiblanca y Gordal de Archidona.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las aceitunas empleadas en la elaboración del producto, procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas.

Las fases de producción serán: limpieza, lavado y pesaje de la aceituna, batido de la masa, separación de fases sólidas y líquidas mediante centrifugación continua, separación de fases líquidas mediante centrifugación continua, decantación y almacenamiento.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado se realizará en recipientes de vidrio oscuro, plástico oscuro, metálicos con recubrimiento o cerámica, todos ellos de uso alimentario en cumplimiento con la normativa vigente, debido a que mantienen las propiedades físico-químicas y organolépticas del aceite, y evitan la alteración de la calidad del contenido al verse reducida la incidencia de la luz, la cual actúa acelerando los procesos de oxidación del mismo.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser supervisadas por el Consejo Regulador respecto al uso del logo de la denominación. Figurará obligatoriamente, en ellas, la indicación: «Denominación de Origen Protegida Antequera» o el símbolo de la Denominación de Origen, y el símbolo de la Unión.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, litografía, etiquetas o contraetiquetas, numeradas y expedidas o supervisadas en cuanto al uso del logo de la denominación por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán colocadas exclusivamente en la propia planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona de producción la constituyen los territorios ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco y Villanueva de Tapia, y en la provincia de Córdoba el término municipal de Palenciana.

5. Vínculo con la zona geográfica

Resumen del vínculo

- Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción se encuadra en la comarca natural de la Depresión de Antequera ubicada en el extremo occidental de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Limita al norte con las provincias de Córdoba y Sevilla, al oeste con las provincias de Sevilla y Cádiz y al este con la de Granada. El límite sur lo forma un conjunto de alineaciones montañosas subbéticas que la separan de los Montes de Málaga: Hoyas del valle de Guadalhorce y comarca de Serranía de Ronda, todas estas comarcas son de la provincia de Málaga.

Presenta características geomorfológicas y climáticas particulares. La comarca abarca un área deprimida de suave topografía (400-600 m de altitud), que se encuentra envuelta de una serie de sistemas montañosos situados en disposición norte (Sierras Subbéticas) y sur (Sistema Penibético), que le proporcionan condiciones microclimáticas y edafológicas particulares para el cultivo del olivar.

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 450 a 600 metros de altitud, sobre suelos de profundidad media y muy calizos (20-70 % de carbonatos). Por otro lado, debido a la naturaleza endorreica de la Depresión de Antequera, que ha originado varios niveles de terrazas fluviales, presenta gran cantidad de depósitos terciarios, entre ellos se encuentran las arcillas rojas miopliocénicas, que proporcionan altos niveles de potasio al olivar y alto grado de retención de humedad, que favorecen las condiciones de vegetación del olivar, ya que más del 90 % de la superficie de este cultivo es de secano. La comarca de Antequera presenta un clima templado-cálido mediterráneo, algo continentalizado debido a su ubicación dentro de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Esta situación provoca grandes contrastes térmicos entre veranos e inviernos, y entre la noche y el día. Las temperaturas medias del mes más frío (enero o diciembre) varían entre 6 °C y 9 °C. Los meses más cálidos son julio y agosto, con unas temperaturas medias que oscilan de 22 °C a 27 °C.

- Carácter específico del producto

El aceite de oliva virgen extra DOP «Antequera» se caracteriza, desde el punto de vista organoléptico, por presentar intensidades de medias a altas del atributo frutado de aceitunas verdes, con una mediana igual o superior a 4, al que acompañan una gama de atributos positivos de otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde. Son aceites que presentan intensidades que van de ligeras a medias de los atributos amargo y picante que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces. En cuanto a sus características físico-químicas, el producto se caracteriza por una baja acidez, por debajo de 0,3 %, bajo contenido en peróxidos, inferior a 10, y baja absorbancia en el ultravioleta (K_{270}), inferior a 0,18.

Presenta una composición en ácidos grasos muy equilibrada. Registra niveles altos de ácido oleico entre 72 y 81 %, niveles medios de linoleico, 4 a 10 %.

Son aceites moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en tocoferoles. Ello determina por tanto que los aceites de Antequera sean ricos en vitamina E.

- Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto.

La tolerancia a los suelos calizos de la zona geográfica de la variedad autóctona Hojiblanca, por la exigencia del árbol a la extracción de calcio del suelo, junto a un clima mediterráneo continentalizado de la comarca natural de la Depresión de Antequera, con inviernos fríos y secos, ha permitido que la aceituna de la variedad autóctona Hojiblanca, recolectada de los olivares en esta zona en los meses de bajas temperaturas, de lugar sensorialmente a aceites con un frutado de aceitunas verdes con mediana igual o superior a 4, atributos positivos de otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde, y atributos amargo y picante de intensidades ligeras a medias; y físico-químicamente con una acidez baja inferior a 0,3, índice de peróxidos inferior a 10 y absorbancia en el ultravioleta inferior a 0,18.

Por otra parte, las bajas temperaturas durante la época invernal, características de la zona geográfica, retardan el período de maduración de la variedad autóctona Hojiblanca, lo que provoca una modificación de los perfiles acídicos de los aceites, aumentando los niveles del ácido oleico, entre 72 y 81 % en detrimento de los ácidos grasos saturados e insaturados.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://lajunta.es/5kbo7