Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/6049

6.11.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6049)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Antequera»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0327-AM02 – le 31.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Antequera»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Direction générale de l'industrie agroalimentaire, de l'innovation et de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard telle qu'elle est énoncée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, puisqu'elle n'inclut pas de modification de la dénomination ou de son utilisation et qu'il n'existe pas de risque d'annuler le lien établi avec l'aire géographique ou d'entraîner de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Cette modification consolide la modification temporaire approuvée par arrêté du 11 mars 2024 de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (ministère régional andalou de l'agriculture, de la pêche, de l'eau et du développement rural), justifiée par l'impact significatif de la sécheresse et du changement climatique sur les oliveraies et la récolte des olives, qui continue d'altérer les caractéristiques physico-chimiques des huiles d'olive vierges extra de l'aire géographique couverte par l'AOP «Antequera».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification des limites applicables à l'acide oléique et à l'acide linoléique

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Le point B.3. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges est modifié. Cette modification a une incidence sur le point 5. «Lien avec l'aire géographique», sous «Spécificité du produit», du document unique.

Modification des limites applicables à l'acide oléique avec des valeurs comprises auparavant entre «78 et 81 %» et désormais entre «72 et 81 %», ainsi que des limites applicables à l'acide linoléique avec des valeurs comprises auparavant entre «5 et 8 %» et désormais entre «4 et 10 %».

Justification:

Les études et rapports des cinq dernières saisons démontrent que le changement climatique modifie de manière significative le profil des acides gras de l'huile d'olive, en particulier la teneur en acide oléique, dont la réduction est associée à des déficits hydriques et à des températures élevées. Cette réduction entraîne une modification de la proportion d'acides gras saturés et insaturés, dont le rapport est inversement proportionnel à la teneur en acide linoléique, qui augmente alors en parallèle.

Par conséquent, d'un point de vue technique, les fourchettes établies pour les acides oléique et linoléique sont modifiées, dans le respect des règles en vigueur et en garantissant la qualité de l'huile couverte par l'AOP «Antequera».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression de l'analyse des paramètres relatifs aux acides gras

Description

Le point B.3. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges est modifié. Cette modification a une incidence sur le point 5. «Lien avec l'aire géographique», sous «Spécificité du produit», du document unique.

L'analyse des paramètres relatifs au rapport entre les acides gras monoinsaturés/saturés et les acides oléique/linoléique est supprimée.

Justification:

Sur la base des données scientifiques actuelles, la suppression des paramètres relatifs au rapport entre les acides gras monoinsaturés/saturés et les acides oléiques/linoléiques en tant qu'indicateurs indirects de la stabilité oxydative de l'huile d'olive est justifiée. En effet, les paramètres de qualité K270 et l'indice de peroxyde permettent déjà d'analyser directement le degré d'oxydation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification rédactionnelle

Description

Le point B.3. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges est modifié. Cette modification a une incidence sur le point 5. «Lien avec l'aire géographique», sous «Spécificité du produit», du document unique.

Le quatrième alinéa est supprimé des deux documents:

«Dans la fraction insaponifiable des huiles d'Antequera, il convient de souligner les niveaux élevés de méthyl-stérols, qui dépassent les 30 mg/100 g d'huile.»

Justification:

L'exigence relative à une teneur en méthyl-stérols supérieure à 30 mg/100 mg d'huile est supprimée, étant donné qu'il n'existe actuellement aucune méthode officielle validée pour son analyse dans les huiles d'olive vierges extra, conformément au règlement d'exécution (UE) 2022/2105 de la Commission du 29 juillet 2022, qui fixe les règles relatives aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive.

Par conséquent, il n'est pas possible d'exiger une telle analyse auprès d'un laboratoire accrédité, puisque ces laboratoires ne disposent pas de méthode spécifique ou normalisée permettant de déterminer un tel paramètre. L'organisme de certification ne peut donc ni contrôler ni vérifier la conformité des produits, ce qui rend impossible son application dans le cadre des contrôles officiels.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour des communes sans modification de l'aire géographique délimitée.

Description

Le point C) «AIRE GÉOGRAPHIQUE» du cahier des charges, sous «Situation et délimitation de l'aire géographique» et «Superficie totale de l'aire géographique et superficie des oliveraies», est modifié. Cette modification a une incidence sur le point 4. «Description succincte de la délimitation de l'aire géographique» du document unique.

Dans le cahier des charges:

l'alinéa suivant:

«L'aire de production comprend les territoires de 17 communes situées au nord de la province de Málaga, à savoir: 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 et Villanueva de Tapia, et une commune de la province de Cordoue: Palenciana.»

est remplacé par:

«L'aire de production comprend les territoires de 18 communes situées au nord de la province de Málaga, à savoir: 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 et Villanueva de Tapia, et une commune de la province de Cordoue: Palenciana.»

Justification:

La commune de Villanueva de la Concepción est ajoutée à la liste des communes qui composent l'aire de production protégée, puisqu'elle a jusqu'à présent été considérée comme une entité locale autonome de la commune d'Antequera. Par conséquent, la superficie totale de l'aire protégée et celle des oliveraies restent inchangées; seule la liste des communes doit être mise à jour.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification des exigences relatives à la délimitation de l'aire géographique et de la superficie des oliveraies.

Description

Le point C) «AIRE GÉOGRAPHIQUE» du cahier des charges, sous «Situation et délimitation de l'aire géographique» et «Superficie totale de l'aire géographique et superficie des oliveraies», est modifié. Cette modification a une incidence sur le point 4. «Description succincte de la délimitation de l'aire géographique» du document unique.

L'alinéa suivant est supprimé:

«Superficie totale de l'aire géographique et superficie des oliveraies: La superficie totale de l'aire de production est de 2 150 km² et la superficie totale des oliveraies est d'environ 75 000 ha, répartis dans les communes suivantes:»

Le tableau qui suit l'alinéa ci-dessus est également supprimé.

Justification:

Cette information a été supprimée compte tenu de la variabilité de la superficie utilisée pour la culture des oliveraies en fonction de facteurs socio-économiques, climatiques, économiques et commerciaux.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Flexibilité accrue pour la certification des opérateurs.

Description

Le point E) «DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT», point f) «Transport de vracs et conditionnement», du cahier des charges est modifié comme suit:

Le point suivant:

«b) Systèmes d'assurance de la qualité, depuis la réception de l'huile en vrac jusqu'à l'expédition de l'huile conditionnée, certifiés selon la norme ISO-9001:2000 et ses révisions ultérieures. Le système de qualité doit être certifié par une entité accréditée par l'ENAC (autorité nationale espagnole d'accréditation).»

est remplacé par le texte ci-après:

«b) Systèmes d'assurance de la qualité, depuis la réception de l'huile en vrac jusqu'à l'expédition de l'huile conditionnée, certifiés selon la norme ISO 9001:2000 ou des normes GFSI reconnues faisant référence aux systèmes de gestion de la sécurité alimentaire.»

Justification:

L'obligation actuelle imposée aux opérateurs de se conformer à la norme ISO 9001:2000 est assouplie, leur permettant alternativement de respecter des normes GFSI reconnues (il s'agit de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire comprenant également des exigences en termes de gestion de la qualité), et d'adapter ainsi leurs systèmes aux demandes du marché en sélectionnant une certification qui corresponde le mieux à leurs processus et besoins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification rédactionnelle

Description

Le point E) «DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT», point f) «Transport de vracs et conditionnement», du cahier des charges est modifié comme suit:

Le point suivant est supprimé:

«j) Laboratoire physico-chimique et panel de dégustation de leurs propres huiles ou, à défaut, accrédités selon la norme EN ISO/IEC 17025, afin de classer les huiles reçues, stockées et conditionnées aux fins du respect du cahier des charges de l'appellation d'origine.»

Il est proposé de supprimer cette exigence qui concerne l'autocontrôle de l'opérateur et non les exigences relatives aux produits, étant donné que, conformément aux règles régissant les indications géographiques, les opérateurs sont tenus d'effectuer des autocontrôles internes pour garantir le respect des exigences fixées dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Antequera»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0327-AM02 – le 31.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Antequera»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

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

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*

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

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

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.), produite exclusivement par des procédés physiques ou mécaniques, à une température qui n'altère pas la composition chimique naturelle de l'huile, préservant ainsi le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit d'origine.

D'un point de vue organoleptique, ces huiles présentent un fruité d'olives vertes, d'autres fruits mûrs, d'amande, de banane et de fourrage vert, avec des intensités allant de moyennes à élevées. En outre, les attributs amer et piquant apparaissent avec des intensités allant de légères à moyennes, qui coexistent en parfaite harmonie avec des saveurs légèrement sucrées.

Les huiles protégées par l'appellation d'origine protégée «Antequera» seront nécessairement des huiles d'olive vierges extra présentant les spécifications suivantes:

Paramètres physico-chimiques:	
Acidité (%)	0,3 au maximum
Indice de peroxyde (m.e.q. oxygène par kg d'huile)	10 au maximum
K_{270} (absorbance 270 nm)	0,18 au maximum
Caractéristiques organoleptiques:	
Moyenne de l'attribut fruité	supérieure ou égale à 4
Médiane du défaut	égale à 0

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)*

Huile d'olive vierge extra, obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea, L.*), de la variété Hojiblanca, à laquelle peuvent s'ajouter d'autres variétés minoritaires telles que Picual ou Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla ou Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga et Verdial de Huévar.

La principale variété est l'Hojiblanca, la plus abondante, puisqu'elle occupe plus de 90 % de la superficie oléicole totale de l'aire. Les autres variétés sont considérées comme secondaires, car elles sont moins répandues dans l'aire. Les variétés ci-après sont considérées comme autochtones, d'origine locale: Hojiblanca et Gordal de Archidona.

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

Les olives utilisées dans l'élaboration du produit proviennent d'oliveraies enregistrées situées dans l'aire de production et appartiennent aux variétés autorisées.

L'huile est produite dans les moulins agréés, situés dans l'aire de production et qui réunissent les conditions prévues.

Les étapes de la production sont: le nettoyage, le lavage et le pesage des olives; le malaxage de la pâte; la séparation des phases solides et liquides par centrifugation continue; la séparation des phases liquides par centrifugation continue; la décantation et le stockage.

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

Le conditionnement se fait dans des récipients en verre foncé, en plastique foncé, en métal revêtu d'un matériau à usage alimentaire ou en céramique à usage alimentaire, en conformité avec la réglementation en vigueur, étant donné qu'ils préservent plus longtemps les propriétés physico-chimiques et organoleptiques de l'huile et qu'ils ne modifient pas la qualité du contenu puisqu'ils limitent l'incidence de la lumière, laquelle a pour effet d'accélérer le processus d'oxydation de l'huile.

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

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent faire l'objet d'une supervision par le conseil régulateur en ce qui concerne l'utilisation du logo de l'appellation. Elles doivent obligatoirement porter la mention: «Denominación de Origen Protegida Antequera» ou le symbole de l'appellation d'origine, et le symbole de l'Union.

Tout type d'emballage dans lequel l'huile est vendue au consommateur doit être pourvu de la vignette de garantie, de l'étiquette ou de la contre-étiquette, numérotée et délivrée par le conseil régulateur ou faisant l'objet d'une supervision par ce dernier pour ce qui est de l'utilisation du logo de l'appellation. Ces contre-étiquettes sont apposées exclusivement dans l'entreprise de conditionnement enregistrée et de manière à ce qu'elles ne puissent pas être réutilisées.

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

L'aire de production se compose des territoires situés dans les communes suivantes de la province 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 et Villanueva de Tapia, et dans la province de Cordoue, la commune de Palenciana.

5. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production se situe dans la région naturelle de la dépression d'Antequera, à l'extrémité occidentale des dépressions intrabétiques d'Andalousie. Elle jouxte les provinces de Cordoue et de Séville au nord, les provinces de Séville et de Cadix à l'ouest, et celle de Grenade à l'est. La limite au sud est formée par un ensemble d'alignements montagneux subbétiques qui la séparent des Montes de Málaga: les Hoyas de la vallée du Guadalhorce et la région de la Serranía de Ronda, toutes ces régions faisant partie de la province de Málaga.

Elle présente des caractéristiques géomorphologiques et climatiques particulières. La région englobe une zone déprimée à topographie douce (400-600 m d'altitude), entourée par une série de systèmes montagneux situés au nord (cordillères subbétiques) et au sud (système pénibétique), qui lui assurent des conditions microclimatiques et pédologiques particulières pour la culture de l'olivier.

Les oliveraies sont situées à des cotes comprises entre 450 et 600 mètres d'altitude, sur des sols de profondeur moyenne et très argileux (20-70 % de carbonates). Par ailleurs, vu la nature endoréique de la dépression d'Antequera, qui a généré divers niveaux de terrasses fluviales, le sol présente une grande quantité de dépôts tertiaires, parmi lesquels des argiles rouges miopliocènes qui offrent à l'olivier des niveaux élevés de potassium et un taux d'humidité élevé, améliorant ainsi les conditions de végétation de l'olivier, puisque plus de 90 % de la superficie consacrée à cette culture n'est pas irriguée. La région d'Antequera bénéficie d'un climat tempéré-chaud méditerranéen, un peu continentalisé en raison de sa situation dans les dépressions intrabétiques d'Andalousie, ce qui engendre de grandes amplitudes thermiques entre l'été et l'hiver, et entre le jour et la nuit. Les températures moyennes du mois le plus froid (janvier ou décembre) sont comprises entre 6 °C et 9° C. Les mois les plus chauds sont juillet et août, avec des températures moyennes allant de 22° C à 27° C.

Spécificité du produit

L'huile d'olive vierge extra bénéficiant de l'AOP «Antequera» se caractérise, du point de vue organoleptique, par la présence d'intensités allant de moyennes à élevées de l'attribut fruité d'olives vertes, avec une moyenne égale ou supérieure à 4, qui s'accompagne d'une gamme d'attributs positifs d'autres fruits mûrs, d'amande, de banane et de fourrage vert. Ces huiles présentent des intensités légères à moyennes des attributs amer et piquant qui coexistent en parfaite harmonie avec des saveurs légèrement sucrées. En ce qui concerne ses caractéristiques physico-chimiques, le produit se distingue par une faible acidité (inférieure à 0,3 %), une faible teneur en peroxydes (inférieure à 10), et une faible absorbance dans l'ultraviolet (K_{270}) (inférieure à 0,18).

Le produit présente une composition en acides gras très équilibrée. Il possède des niveaux élevés d'acide oléique, compris entre 72 et 81 %, et des niveaux moyens d'acide linoléique, de 4 à 10 %.

Ce sont des huiles modérément stables grâce à leur haute teneur en tocophérols. Cela explique pourquoi les huiles d'Antequera sont riches en vitamine E.

Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit.

La tolérance de la variété autochtone Hojiblanca aux sols argileux de l'aire, due à la nécessité de l'arbre d'extraire le calcium du sol et au climat méditerranéen continentalisé, de la région naturelle de la dépression d'Antequera, avec des hivers froids et secs, a permis à l'olive de la variété autochtone Hojiblanca, obtenue des oliviers de cette aire au cours des mois où les températures sont peu élevées, de produire des huiles qui présentent, sur le plan sensoriel, un fruité d'olives vertes avec une moyenne de l'attribut égale ou supérieure à 4, des attributs positifs d'autres fruits mûrs, d'amande, de banane et de fourrage vert ainsi que des attributs amer et piquant d'intensités légères à moyennes et qui présentent, d'un point de vue physico-chimique, une faible acidité (inférieure à 0,3), un indice de peroxyde inférieur à 10 et une absorbance dans l'ultraviolet inférieure à 0,18.

Par ailleurs, les faibles températures enregistrées durant la saison hivernale, caractéristiques de l'aire géographique, retardent la période de maturation de la variété autochtone Hojiblanca, ce qui entraîne une modification des profils acidiques des huiles, en augmentant les niveaux d'acide oléique (compris entre 72 et 81 %) au détriment des acides gras saturés et insaturés.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://lajunta.es/5kbo7