C/2025/6049

6.11.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6049)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Antequera»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Nome del prodotto**

Antequera

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Denominazione

Direzione generale delle industrie agroalimentari, dell'innovazione e della filiera alimentare

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata soddisfa la definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non comprende una modifica del nome o del suo uso e non rischia di far venir meno il legame con la zona geografica o di comportare ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tale modifica consolida la modifica temporanea approvata con decreto dell'11 marzo 2024 della *Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía* (ministero regionale dell'Agricoltura, della pesca, delle risorse idriche e dello sviluppo rurale dell'Andalusia), giustificata dal notevole impatto della siccità e dei cambiamenti climatici sugli uliveti e sulla raccolta delle olive, impatto che continua ad alterare le caratteristiche fisico-chimiche degli oli extravergini di oliva nella zona geografica della DOP «Antequera».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dei limiti previsti per l'acido oleico e l'acido linoleico

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Il punto B.3.) «Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche degli oli» del disciplinare è modificato. La modifica interessa il punto 5. «Legame con la zona geografica», alla voce «Specificità del prodotto», del documento unico.

Modifica dei limiti previsti per l'acido oleico, i cui valori erano precedentemente compresi tra «il 78 e l'81 %» e sono ora compresi tra «il 72 e l'81 %», nonché dei limiti previsti per l'acido linoleico, i cui valori erano precedentemente compresi tra «il 5 e l'8 %» e sono ora compresi tra «il 4 e il 10 %».

Giustificazione:

Studi e relazioni delle ultime cinque stagioni dimostrano che i cambiamenti climatici modificano in modo significativo la composizione degli acidi grassi dell'olio d'oliva, in particolare il tenore di acido oleico, la cui riduzione è associata a carenze idriche e temperature elevate. Tale riduzione comporta una variazione della percentuale di acidi grassi saturi e insaturi, il cui rapporto è inversamente proporzionale al tenore di acido linoleico, che aumenta poi parallelamente a quello degli acidi grassi.

Di conseguenza, da un punto di vista tecnico, gli intervalli dei valori previsti per gli acidi oleici e linoleici sono modificati nel rispetto delle norme vigenti e a garanzia della qualità dell'olio della DOP «Antequera».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soppressione dell'analisi dei parametri relativi agli acidi grassi

Descrizione

Il punto B.3.) «Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche degli oli» del disciplinare è modificato. La modifica interessa il punto 5. «Legame con la zona geografica», alla voce «Specificità del prodotto», del documento unico.

L'analisi dei parametri relativi al rapporto tra acidi grassi monoinsaturi/saturi e acidi oleici/linoleici è soppressa.

Giustificazione:

Sulla base dei dati scientifici attualmente disponibili, è giustificata la soppressione dei parametri relativi al rapporto tra acidi grassi monoinsaturi/saturi e acidi oleici/linoleici quali indicatori indiretti della stabilità ossidativa dell'olio d'oliva. In effetti i parametri di qualità K_{270} e l'indice di perossido sono di per sé sufficienti per un'analisi diretta del livello di ossidazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica redazionale

Descrizione

Il punto B.3.) «Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche degli oli» del disciplinare è modificato. La modifica interessa il punto 5. «Legame con la zona geografica», alla voce «Specificità del prodotto», del documento unico.

In entrambi i documenti è soppresso il quarto paragrafo:

«Nella frazione insaponificabile degli oli di Antequera è da segnalare la presenza di livelli elevati di metilesteri, più di 30 mg per 100 grammi di olio.»

Giustificazione:

Il requisito che prevede un tenore di metilesteri superiore a 30 mg/100 mg di olio è soppresso in quanto attualmente non esiste alcun metodo ufficiale convalidato per la sua analisi negli oli extravergini di oliva a norma del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione, del 29 luglio 2022, che stabilisce norme sui metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva.

Non è pertanto possibile richiedere tale analisi a un laboratorio accreditato, in quanto detti laboratori non dispongono di un metodo specifico o standardizzato per determinare il parametro in oggetto. L'organismo di certificazione non può quindi controllare né verificare la conformità dei prodotti, che non può per questo essere garantita nell'ambito dei controlli ufficiali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del numero dei comuni senza modifiche alla zona geografica delimitata

Descrizione

Il punto C) «ZONA GEOGRAFICA» del disciplinare di produzione, alla voce «Situazione e delimitazione della zona geografica» e «Superficie totale della zona geografica e superficie degli uliveti», è modificato. La modifica interessa il punto 4. «Delimitazione concisa della zona geografica» del documento unico.

Nel disciplinare:

il paragrafo seguente:

«La zona di produzione comprende i territori di 17 comuni situati a nord della provincia di Malaga, ossia: 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 e Villanueva de Tapia nonché un comune della provincia di Cordova: Palenciana.»

è sostituito dal seguente:

«La zona di produzione comprende i territori di 18 comuni situati a nord della provincia di Malaga, ossia: 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 e Villanueva de Tapia nonché un comune della provincia di Cordova: Palenciana.»

Giustificazione:

Il comune di Villanueva de la Concepción è stato aggiunto all'elenco dei comuni che compongono la zona di produzione protetta, in quanto è stato finora considerato un ente locale autonomo del comune di Antequera. Pertanto la superficie totale della zona protetta e quella degli uliveti rimangono invariate; solo l'elenco dei comuni deve essere aggiornato.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dei requisiti relativi alla delimitazione della zona geografica e della superficie degli uliveti

Descrizione

Il punto C) «ZONA GEOGRAFICA» del disciplinare di produzione, alla voce «Situazione e delimitazione della zona geografica» e «Superficie totale della zona geografica e superficie degli uliveti», è modificato. La modifica interessa il punto 4. «Delimitazione concisa della zona geografica» del documento unico.

È stato inoltre soppresso il seguente paragrafo:

«Superficie totale della zona geografica e superficie degli uliveti La superficie totale della zona di produzione è pari a 2 150 km² e la superficie totale degli uliveti è di circa 75 000 ha, suddivisi nei seguenti comuni:».

È inoltre soppressa la tabella che segue il paragrafo precedente.

Giustificazione:

Tale informazione è stata soppressa in considerazione della variabilità della superficie utilizzata per la coltivazione degli uliveti in funzione di fattori socioeconomici, climatici, economici e commerciali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Maggiore flessibilità nella certificazione degli operatori

Descrizione

Il punto E) «DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO», lettera f), «Trasporto alla rinfusa e confezionamento», del disciplinare di produzione è modificato come segue:

Il seguente punto:

«b) Regimi di qualità, dal ricevimento dell'olio sfuso alla spedizione dell'olio condizionato, certificati conformemente alla norma ISO-9001:2000 e successive revisioni. Il regime di qualità deve essere certificato da un ente accreditato dall'ENAC (autorità nazionale spagnola per l'accreditamento).»

è sostituito dal testo seguente:

«b) Regimi di qualità, dal ricevimento dell'olio sfuso alla spedizione dell'olio condizionato, certificati conformemente alla norma ISO-9001:2000 e successive revisioni o alle norme GFSI riconosciute che fanno riferimento ai sistemi di gestione della sicurezza alimentare.»

Giustificazione:

È reso meno rigoroso l'obbligo attualmente imposto agli operatori di conformarsi alla norma ISO 9001: 2000, consentendo loro, in alternativa, di soddisfare le norme GFSI (sistemi di gestione della sicurezza alimentare che comprendono anche requisiti di gestione della qualità) generalmente accettate, e di adeguare quindi i loro sistemi alle richieste del mercato scegliendo la certificazione più adatta ai loro processi e alle loro esigenze.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica redazionale

Descrizione

Il punto E) «DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO», lettera f), «Trasporto alla rinfusa e confezionamento», del disciplinare di produzione è modificato come segue:

è soppressa la seguente voce:

«j) Laboratorio fisico-chimico e gruppo di degustazione dei propri oli o, in mancanza degli stessi, di laboratori e gruppi accreditati secondo la norma EN ISO/IEC 17025, allo scopo di classificare gli oli ricevuti, immagazzinati e confezionati ai fini della conformità al disciplinare della denominazione di origine.»

Si propone di sopprimere tale obbligo, che riguarda i controlli interni dell'operatore e non i requisiti del prodotto, in quanto, conformemente alle norme che disciplinano le indicazioni geografiche, gli operatori sono tenuti ad effettuare controlli interni per garantire il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Antequera»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Nome**

Antequera

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

15 – GRASSI E OLI ANIMALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

Olio extravergine di oliva ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici ad una temperatura che non alteri la naturale composizione chimica dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, questi oli hanno un aroma fruttato di olive verdi, altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde con un'intensità che varia da media a elevata. Inoltre, gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci.

Gli oli protetti dalla denominazione di origine «Antequera» sono necessariamente oli extravergine di oliva e hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

Parametri fisico-chimici:	
Acidità (%)	max 0,3
Numero di perossidi (milliequivalenti di ossigeno per kg di olio)	max 10
K_{270} (assorbanza 270 nm)	max 0,18
Caratteristiche organolettiche:	
Mediana del fruttato	Maggiore o uguale a 4
Mediana dei difetti	uguale a 0

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Olio extravergine di oliva, ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) della varietà Hojiblanca, con l'eventuale aggiunta di varietà minoritarie come Picual o Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga e Verdial de Huévar.

La varietà Hojiblanca è la varietà principale e predominante, perché occupa più del 90 % della superficie totale degli uliveti della zona. Le altre varietà sono considerate secondarie, perché meno diffuse nella zona. Le seguenti varietà sono considerate autoctone, di origine locale: Hojiblanca e Gordal de Archidona.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le olive utilizzate per ottenere il prodotto provengono da uliveti registrati situati nella zona di produzione appartenenti alle varietà autorizzate.

L'olio è estratto in frantoi registrati situati nella zona di produzione, che soddisfino le condizioni stabilite.

La produzione è articolata nelle seguenti fasi: pulizia, lavaggio e pesatura delle olive; gramolatura; separazione della fase solida e di quella liquida mediante centrifugazione continua; separazione delle fasi liquide mediante centrifugazione continua; decantazione e stoccaggio.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'olio è condizionato in contenitori di vetro scuro, in plastica scura, in metallo rivestiti con materiale per uso alimentare o in ceramica per uso alimentare, conformi alle vigenti disposizioni, che mantengono le proprietà fisico-chimiche e organolettiche dell'olio per un periodo più lungo e che non modificano la qualità del contenuto, poiché limitano l'incidenza dalla luce, che altrimenti accelererebbe i processi di ossidazione dell'olio.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere controllate dal Consejo Regulador relativamente all'uso del logo della denominazione. Su di esse deve figurare obbligatoriamente la dicitura: «Denominación de Origen Protegida Antequera» o il logo della denominazione di origine e il simbolo dell'Unione.

Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti del sigillo di garanzia, di litografia, di etichetta o controetichetta, numerata e rilasciata o approvata dal Consejo Regulador relativamente all'uso del logo della denominazione. Le controetichette sono apposte unicamente nella stessa azienda di condizionamento registrata e secondo modalità che ne impediscano il riutilizzo.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni nella provincia di 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 e Villanueva de Tapia nonché il comune di Palenciana nella provincia di Cordova.

5. Legame con la zona geografica

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

La zona di produzione è situata nella regione naturale della depressione di Antequera, nell'estremità occidentale delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Confina a nord con le province di Cordova e Siviglia, a ovest con le province di Siviglia e Cadice e a est con la provincia di Granada. Il confine meridionale è costituito da una serie di catene montuose subbetiche che la separano dai Montes de Málaga: le Hoyas della valle del Guadalhorce e la regione della Serranía de Ronda, che fanno tutte parte della provincia di Malaga.

Presenta caratteristiche morfologiche e climatiche peculiari. La regione si estende su un'area depressa dalla topografia dolce (400-600 m di altitudine), circondata da una serie di sistemi montuosi situati a nord (Sierras Subbéticas) e a sud (Sistema Penibético), che le conferiscono condizioni edafologiche e microclimatiche particolari per la coltivazione dell'ulivo.

Gli uliveti sono situati a quote comprese tra i 450 e i 600 metri di altitudine, su terreni mediamente profondi e con un alto tenore calcareo (20-70 % di carbonati). Dall'altro lato, a causa della natura endoreica della depressione di Antequera, cui è dovuta l'origine di terrazze fluviali di vario livello, il terreno presenta molti depositi terziari, tra cui giacimenti di argille rosse miopliocenichе, che offrono all'ulivo un alto tenore di potassio e un elevato tasso di umidità, elementi che migliorano le condizioni vegetative dell'ulivo, poiché oltre il 90 % della superficie destinata a tale coltura non è irrigata. La regione di Antequera presenta un clima mediterraneo temperato-caldo, caratterizzato da elementi continentali per il fatto di essere situata all'interno delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Questa situazione comporta un'elevata escursione termica tra l'estate e l'inverno e tra la notte e il giorno. Le temperature medie nei mesi più freddi (gennaio e dicembre) oscillano tra i 6 e i 9 °C. I mesi più caldi sono luglio e agosto, con temperature medie tra i 22 e i 27 °C.

- Specificità del prodotto

Dal punto di vista organolettico, l'olio extravergine di oliva DOP «Antequera» è caratterizzato da un aroma fruttato di olive verdi d'intensità medio-alta, con una media pari o superiore a 4, e da una serie di attributi positivi di altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde. Gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci. Per quanto riguarda le caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un basso livello di assorbimento nell'ultravioletto (K_{270}), inferiore a 0,18.

La sua composizione in acidi grassi è molto equilibrata. È caratterizzato da livelli elevati di acido oleico, compresi tra il 72 e l'81 %, e livelli medi di acido linoleico, tra il 4 e il 10 %.

Si tratta di un olio moderatamente stabile, grazie all'alta concentrazione di tocoferoli. Ciò spiega perché gli oli di Antequera sono ricchi di vitamina E.

Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

La tolleranza della varietà autoctona Hojiblanca ai terreni calcarei della zona geografica, dovuta alla necessità degli alberi di estrarre calcio dal terreno, unitamente al clima mediterraneo della zona, che presenta altresì caratteristiche continentali per il fatto di essere situata all'interno della regione naturale della depressione di Antequera, contraddistinta da inverni freschi e secchi, fa sì che dalle olive della varietà, raccolte negli uliveti della zona durante i mesi più freddi, si ottengano oli che presentano un aroma fruttato di olive verdi, con una mediana pari o superiore a 4, una serie di attributi positivi di altri frutti, mandorle, banana ed erba verde, e attributi di amaro e piccante con un'intensità che varia da leggera a media. Dal punto di vista delle caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un livello di assorbimento nell'ultravioletto inferiore a 0,18.

Le basse temperature invernali, caratteristiche della zona geografica, ritardano il periodo di maturazione della varietà autoctona Hojiblanca, il che provoca una modificazione del profilo degli acidi dell'olio, per cui aumenta il tenore di acido oleico (compreso tra 72 e 81 %) a detrimento degli acidi grassi saturi e insaturi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://lajunta.es/5kbo7