C/2025/6049

6.11.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6049)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Antequera»

Número de referência da UE: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025

1. **Nome do produto**

«Antequera»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Direção-Geral da Indústria, da Inovação e da Cadeia Agroalimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração aprovada está de acordo com a definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, na medida em que não inclui a alteração do nome ou da utilização do nome, não apresenta risco de anular a relação estabelecida com a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto. Esta alteração consolida a alteração temporária aprovada por despacho de 11 de março de 2024 do Ministério da Agricultura, Pescas, Água e Desenvolvimento Rural do Governo da Comunidade Autónoma da Andaluzia, justificada pelo forte impacto da seca e das alterações climáticas nos olivais e na colheita da azeitona, que continua a afetar as características físico-químicas dos azeites virgens extra da área geográfica abrangida pela DOP «Antequera».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração dos limites aplicáveis ao ácido oleico e ao ácido linoleico

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Altera-se o ponto B.3.) «Características físico-químicas e organoléticas dos azeites» do caderno de especificações. Esta alteração diz respeito ao ponto 5 «Relação com a área geográfica», rubrica «Especificidade do produto», do documento único.

Alteram-se os limites aplicáveis ao ácido oleico de valores «entre 78 e 81 %» para valores «entre 72 e 81 %», bem como dos limites aplicáveis ao ácido linolénico de valores «entre 5 e 8 %» para valores «entre 4 e 10 %».

Justificação:

Vários estudos e registos das últimas cinco campanhas evidenciam que as alterações climáticas estão a afetar significativamente o perfil de ácidos gordos do azeite, especialmente no que respeita ao teor de ácido oleico, cuja redução está associada aos défices hídricos e às temperaturas elevadas. Esta diminuição conduz a uma alteração da proporção entre ácidos gordos saturados e insaturados e está inversamente relacionada com o teor de ácido linoleico, que aumenta em paralelo.

Por conseguinte, do ponto de vista técnico, alteram-se os intervalos estabelecidos para os ácidos oleico e linoleico, em conformidade com as regras em vigor, garantindo, assim, a qualidade do azeite protegido pela DOP «Antequera».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da análise dos parâmetros relativos aos ácidos gordos

Descrição

Altera-se o ponto B.3.) «Características físico-químicas e organoléticas dos azeites» do caderno de especificações. Esta alteração diz respeito ao ponto 5 «Relação com a área geográfica», rubrica «Especificidade do produto», do documento único.

Suprime-se a análise dos parâmetros relativos à relação entre ácidos gordos monoinsaturados/saturados e entre ácidos oleicos/linoleicos.

Justificação:

Com base nos dados científicos atuais, justifica-se a supressão dos parâmetros relativos às relações entre ácidos gordos monoinsaturados/saturados e entre ácidos oleicos/linoleicos como indicadores indiretos da estabilidade oxidativa do azeite. Os parâmetros de qualidade K270 e índice de peróxidos, que analisam diretamente o grau de oxidação, permitem avaliar esta característica de forma adequada.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da redação

Descrição

Altera-se o ponto B.3.) «Características físico-químicas e organoléticas dos azeites» do caderno de especificações. Esta alteração diz respeito ao ponto 5 «Relação com a área geográfica», rubrica «Especificidade do produto», do documento único.

Suprime-se o quarto parágrafo de ambos os documentos:

«Na fração da matéria insaponificável dos azeites de Antequera, destacam-se os elevados níveis de esteres metílicos, que ultrapassam 30 mg/100 g de azeite.».

Justificação:

Suprime-se o requisito relativo ao teor de esteres metílicos superiores a 30 mg/100 mg de azeite, dado não existir atualmente um método oficial validado para a sua análise em azeites virgens extra, conforme com o Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão, de 29 de julho de 2022, que estabelece as regras aplicáveis aos métodos de análise das características dos azeites.

Por conseguinte, não é possível solicitar essa análise a nenhum laboratório acreditado, uma vez que estes não dispõem de um método específico ou normalizado que permita determinar este parâmetro. O organismo de certificação não pode assim controlar ou verificar o cumprimento do requisito, o que impossibilita a sua aplicação no quadro dos controlos oficiais.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização dos municípios sem alteração da área geográfica delimitada.

Descrição

Altera-se o ponto C) «ÁREA GEOGRÁFICA» do caderno de especificações, rubricas «Situação e delimitação da área» e «Superfície total da área e superfície dos olivais». Esta alteração diz respeito ao ponto 4 «Delimitação concisa da área geográfica» do documento único.

No caderno de especificações:

O parágrafo:

«A área de produção abrange 17 municípios da zona norte da província 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 del Rosario, Villanueva del Trabuco e Villanueva de Tapia, e um município da província de Córdova: Palenciana.»,

passa a ter a seguinte redação:

«A área de produção abrange 18 municípios da zona norte da província 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 e Villanueva de Tapia, e um município da província de Córdova: Palenciana.».

Justificação:

O município de Villanueva de la Concepción foi incluído na lista de municípios que constituem a área de produção protegida, uma vez que, até à data, era considerado uma entidade local autónoma do município de Antequera. Por conseguinte, a superfície total da área protegida e a superfície dos olivais permanecem inalteradas, solicitando-se apenas a atualização da lista de municípios.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração das exigências relativas à delimitação da área e superfície dos olivais.

Descrição

Altera-se o ponto C) «ÁREA GEOGRÁFICA» do caderno de especificações, rubricas «Situação e delimitação da área» e «Superfície total da área e superfície dos olivais». Esta alteração diz respeito ao ponto 4 «Delimitação concisa da área geográfica» do documento único.

Suprime-se o parágrafo seguinte:

«Superfície total da área e superfície dos olivais: a superfície total da área de produção é de 2 150 km² e a superfície total dos olivais é de cerca de 75 000 ha, distribuídos pelos seguintes municípios:»

Suprime-se igualmente o quadro apresentado a seguir ao parágrafo *supra*.

Justificação:

Suprime-se esta informação dada a variabilidade da superfície destinada ao olival, dependente de fatores socioeconómicos, climáticos, económicos e de mercado.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Flexibilização da certificação pelos operadores.

Descrição

Altera-se o ponto E) «DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO», alínea f) «Transporte a granel e acondicionamento» do caderno de especificações, do seguinte modo:

Substitui-se o parágrafo:

«b) Sistemas de garantia de qualidade desde a receção do azeite a granel até à expedição do azeite acondicionado, segundo a norma ISO-9001:2000 com as revisões posteriores. O sistema de qualidade deve ser certificado por uma entidade acreditada pela ENAC (autoridade nacional espanhola de acreditação).»

pelo seguinte texto:

«b) Sistemas de garantia da qualidade desde a receção do azeite a granel até à expedição do azeite acondicionado, segundo a norma ISO-9001:2000 ou as normas reconhecidas pela GFSI que fazem referência a sistemas de gestão da segurança dos alimentos.».

Justificação:

Flexibiliza-se a exigência atual de cumprimento, pelos operadores, da norma ISO 9001: 2000, permitindo-lhes, em alternativa, cumprir as normas reconhecidas pela GFSI (sistemas de gestão da segurança dos alimentos que incorporam também requisitos de gestão da qualidade), e, assim, adaptar os seus sistemas às exigências do mercado e selecionar a certificação que melhor se ajusta aos seus processos e necessidades.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da redação

Descrição

Altera-se o ponto E) «DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO», alínea f) «Transporte a granel e acondicionamento» do caderno de especificações, do seguinte modo:

Elimina-se o parágrafo:

«j) Um laboratório físico-químico e um painel de provadores de azeites próprios ou, na sua falta, acreditados de acordo com a norma EN ISO/IEC 17025, que permitam classificar os azeites recebidos, armazenados e acondicionados, em conformidade com o caderno de especificações da denominação de origem.».

Propõe-se eliminar este requisito relativo ao autocontrolo do operador e não os requisitos aplicáveis ao produto, uma vez que, em conformidade com as regras que regem as indicações geográficas, os operadores são obrigados a efetuar autocontrolos internos para garantir o cumprimento dos requisitos estabelecidos no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Antequera»

Número de referência da UE: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025

1. **Nome(s)**

«Antequera»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Azeite virgem extra, obtido a partir do fruto da oliveira (*Olea europea* L.) exclusivamente por procedimentos físicos ou mecânicos, a uma temperatura que não altere a sua composição química natural e conservando o sabor, o aroma e as características do fruto de origem.

A nível organolético, este azeite apresenta frutado de azeitonas verdes, outras frutas maduras, amêndoa, banana e erva verde, em intensidades de aromas que variam de média a elevada. Por outro lado, o grau de amargo e picante também varia de ligeiro a médio, coexistindo em harmonia perfeita com sabores ligeiramente doces.

Os azeites protegidos pela denominação de origem protegida «Antequera» serão necessariamente azeites virgens extra que apresentarão as seguintes especificações:

Parâmetros físico-químicos:	
Acidez (%)	Máximo 0,3
Índice de peróxidos (m.e.q. de oxigénio por kg de azeite)	Máximo 10
K_{270} (absorvência 270 nm)	Máximo 0,18
Características organoléticas:	
Mediana do frutado	Igual ou superior a 4
Mediana de defeitos	Igual a 0

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Azeite virgem extra, obtido a partir do fruto da oliveira (*Olea europea* L.), da variedade *hojiblanca*, podendo incluir outras variedades minoritárias, como as *picual* ou *marteño*, *arbequina*, *picudo*, *lechín-de-sevilla* ou *zorzaleño*, *gordal-de-archidona*, *verdial-de-vélez-málaga* e *verdial-de-huévar*.

A variedade *hojiblanca* é a variedade principal, maioritária, já que representa mais de 90 % da superfície total de olival da área. As restantes consideram-se variedades secundárias, distribuindo-se na área de forma minoritária. Consideram-se autóctones as variedades *hojiblanca* e *gordal-de-archidona*.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As azeitonas utilizadas na elaboração do produto devem proceder de olivais inscritos situados na área de produção e das variedades autorizadas.

O azeite deve provir dos lagares registados, situados na área de produção e que reúnam as condições definidas.

As fases de produção são as seguintes: limpeza, lavagem e pesagem da azeitona, batedura da massa, separação de fases sólidas e líquidas através de centrifugação contínua, separação de fases líquidas através de centrifugação contínua, decantação e armazenamento.

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento será feito em recipientes de vidro escuro, de plástico escuro, metálicos revestidos ou de cerâmica, todos para uso alimentar, em conformidade com a regulamentação em vigor, dado que mantêm as propriedades físico-químicas e organoléticas do azeite e evitam a alteração da qualidade do conteúdo por limitarem a incidência da luz, que tem por efeito acelerar os processos de oxidação do azeite.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos comerciais, próprios de cada empresa registada, devem ser objeto de supervisão pelo Conselho Regulador em relação à utilização do logótipo da denominação de origem. Os rótulos deverão obrigatoriamente incluir: a menção «Denominação de Origem Protegida Antequera» ou o logótipo da denominação de origem, bem como o logótipo da União.

Qualquer tipo de embalagem em que o azeite DOP seja expedido para consumo deve conter selo de garantia, litografia, rótulos ou contrarrótulos, numerados e fornecidos ou objeto de supervisão pelo Conselho Regulador no que respeita à utilização do logótipo da denominação de origem. Estes contrarrótulos serão apostos exclusivamente nas instalações da empresa acondicionadora registada, e sempre de modo a não permitir a sua reutilização.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção é constituída pelos territórios dos municípios de 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, na província de Málaga, e do município de Palenciana, na província de Córdova.

5. Relação com a área geográfica

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

A área de produção está situada na região natural da depressão de Antequera, no extremo ocidental das depressões intrabéticas da Andaluzia. Confina, a norte, com as províncias de Córdova e Sevilha, a oeste, com as províncias de Sevilha e Cádis e, a leste, com a província de Granada. O limite sul é definido por um conjunto de alinhamentos montanhosos sub-béticos que separam a área dos montes de Málaga: as bacias do vale de Guadalhorce e a região da Serrania de Ronda, pertencentes todas à província de Málaga.

Apresenta características geomorfológicas e climáticas particulares. Abrange uma zona deprimida de topografia suave (400-600 m de altitude), rodeada de uma série de sistemas montanhosos situados a norte (cordilheiras sub--béticas) e sul (sistema penibético), que lhe proporcionam condições microclimáticas e pedológicas particulares para o cultivo da oliveira.

Os olivais estão situados em cotas que oscilam entre os 450 e os 600 metros de altitude, em solos de profundidade média e muito calcários (20-70 % de carbonatos). Por outro lado, dado o caráter endorreico da depressão de Antequera, que deu origem a vários níveis de terraços fluviais, o solo apresenta uma grande quantidade de depósitos terciários, entre os quais as argilas vermelhas miopliocénicas, que proporcionam níveis elevados de potássio ao olival e um grau elevado de retenção de humidade, favorecendo as condições de vegetação da oliveira, dado que mais de 90 % da superfície dedicada a esta cultura é de sequeiro. A região de Antequera apresenta um clima temperado quente mediterrânico, com algumas características de continentalidade devido à sua localização no seio das depressões intrabéticas da Andaluzia, o que leva a grandes contrastes térmicos entre verões e invernos e entre noite e dia. As temperaturas médias nos meses mais frios (janeiro ou dezembro) variam entre 6 °C e 9 °C. Os meses mais quentes são julho e agosto, com temperaturas médias que oscilam entre 22 °C e 27 °C.

Especificidade do produto

O azeite virgem extra DOP «Antequera» caracteriza-se, do ponto de vista organolético, pelo frutado de azeitonas verdes de intensidade média a elevada, com uma mediana igual ou superior a 4, a par de um conjunto de atributos positivos de outras frutas maduras, amêndoa, banana e erva verde. Este azeite apresenta um grau de amargo e picante que varia de ligeiro a médio, coexistindo em harmonia perfeita com sabores ligeiramente doces. Quanto às suas características físico-químicas, distingue-se pela acidez reduzida, abaixo de 0,3 %, baixo teor de peróxidos, inferior a 10, e baixa absorvência no ultravioleta ($K_{270)}$, inferior a 0,18.

Apresenta uma composição em ácidos gordos muito equilibrada. Regista níveis elevados de ácido oleico, entre 72 e 81 %, e níveis médios de ácido linoleico, de 4 a 10 %.

Trata-se de um azeite moderadamente estável graças à elevada concentração de tocoferóis. Este facto torna o azeite de Antequera rico em vitamina E.

Relação causal entre a área geográfica e as características do produto

A variedade autóctone *hojiblanca* apresenta tolerância aos solos argilosos da área geográfica, dado a árvore ser muito exigente no que diz respeito à extração de cálcio do solo. Esta especificidade, juntamente com o clima mediterrânico com características continentais da região natural da depressão de Antequera, de invernos frios e secos, permitiu que a azeitona colhida nos olivais da zona durante os meses mais frios desse origem, do ponto de vista sensorial, a azeites com frutado de azeitonas verdes, com mediana igual ou superior a 4, atributos positivos de outras frutas maduras, amêndoa, banana e erva verde, e atributos de amargo e picante com intensidades ligeiras a médias. Quanto às suas propriedades físico-químicas, os azeites apresentam acidez reduzida, inferior a 0,3, índice de peróxidos inferior a 10 e absorvência no ultravioleta inferior a 0,18.

Por outro lado, as baixas temperaturas durante o inverno, características da área geográfica, atrasam o período de amadurecimento da variedade autóctone *hojiblanca*, o que provoca uma modificação dos perfis acídicos dos azeites, aumentando os níveis do ácido oleico, compreendidos entre 72 e 81 %, em detrimento dos ácidos gordos saturados e insaturados.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

https://lajunta.es/5kbo7