C/2025/6049

6.11.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6049)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Antequera”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Denumirea produsului**

Antequera

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

Direcția Generală pentru Industriile Agroalimentare, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea aprobată se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum se prevede la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii respective, nu riscă să anuleze legătura stabilită cu aria geografică și nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului. Această modificare face permanentă modificarea temporară aprobată prin Ordinul din 11 martie 2024 al Ministerului Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale al Guvernului Regional al Andaluziei. Această modificare a fost justificată de impactul major pe care seceta și schimbările climatice l-au avut asupra plantațiilor de măslini și a recoltelor de măsline, care continuă să afecteze caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor de măsline extravirgine din aria geografică acoperită de Antequera DOP.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea limitelor pentru acidul oleic și linoleic

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Modificarea vizează punctul B.3.), „Caracteristici fizice, chimice și organoleptice ale uleiurilor”, din caietul de sarcini și secțiunea „Specificitatea produsului” de la punctul 5 „Legătura cu aria geografică” din documentul unic.

Limitele pentru acidul oleic au fost modificate de la „între 78 % și 81 %” la „între 72 % și 81 %” iar limitele pentru acidul linoleic au fost modificate de la „între 5 % și 8 %” la „între 4 % și 10 %”.

Justificare:

Studiile și înregistrările din ultimii cinci ani arată că schimbările climatice afectează în mod semnificativ profilul acizilor grași ai uleiului de măsline, în special conținutul de acid oleic, a cărui reducere este asociată cu penuria de apă și cu temperaturile ridicate. Această scădere modifică proporția de acizi grași saturați și nesaturați și este invers corelată cu conținutul de acid linoleic, care crește în paralel.

Prin urmare, a fost adoptată o abordare tehnică de modificare a intervalelor stabilite pentru acizii oleici și linoleici, în conformitate cu normele în vigoare și cu garantarea calității uleiului protejat de „Antequera” DOP.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea analizei parametrilor referitori la acizii grași

Descriere

Modificarea vizează punctul B.3.), „Caracteristici fizice, chimice și organoleptice ale uleiurilor”, din caietul de sarcini și secțiunea „Specificitatea produsului” de la punctul 5 „Legătura cu aria geografică” din documentul unic.

- A fost eliminată trimiterea la analiza parametrilor referitori la raportul dintre acizii grași mononesaturați/saturați și acizii oleici/linolenici.

Justificare:

Eliminarea parametrilor referitori la raporturile dintre acizii grași mononesaturați/saturați și acizii oleici/linolenici ca indicatori indirecți ai stabilității oxidative a uleiului de măsline este justificată pe baza dovezilor științifice actuale. Stabilitatea la oxidare a uleiului este deja evaluată în mod corespunzător pe baza parametrilor de calitate K270 și peroxid, care analizează în mod direct gradul de oxidare.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificări de redactare

Descriere

Modificarea vizează punctul B.3.), „Caracteristici fizice, chimice și organoleptice ale uleiurilor”, din caietul de sarcini și secțiunea „Specificitatea produsului” de la punctul 5 „Legătura cu aria geografică” din documentul unic.

Al patrulea paragraf a fost eliminat din ambele documente:

„În cadrul fracției nesaponificabile a uleiurilor Antequera există niveluri ridicate de metil steroli, care depășesc 30 mg/100 mg de ulei.”

Justificare:

Cerința ca nivelurile de metil sterol să depășească 30 mg/100 mg de ulei a fost eliminată, deoarece în prezent nu există nicio metodă oficială validată pentru analizarea acestora în uleiurile de măsline extravirgine în temeiul Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline.

În consecință, nu este posibil să se solicite o astfel de analiză de la niciun laborator acreditat, deoarece acestea nu dispun de o metodă specifică sau standardizată de analiză a acestui parametru. Prin urmare, organismul de certificare nu poate monitoriza sau verifica conformitatea, ceea ce face imposibilă aplicarea acestei analize în cadrul controalelor oficiale.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea comunelor fără modificarea ariei geografice delimitate

Descriere

Modificarea vizează secțiunile intitulate „Localizarea și delimitarea arealului” și „Suprafața totală de producție și aria plantațiilor de măslini” de la punctul C), „Aria geografică”, din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea succintă a ariei geografice”, din documentul unic.

În caietul de sarcini:

Paragraful:

„Aria de producție cuprinde 17 comune din partea de nord a provinciei Málaga, și anume 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 și Villanueva de Tapia și o comună din provincia Córdoba, și anume Palenciana.”

se înlocuiește cu:

„Aria de producție cuprinde 18 comune din partea de nord a provinciei Málaga, și anume 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 și Villanueva de Tapia și o comună din provincia Córdoba, și anume Palenciana.”

Justificare:

Comuna Villanueva de la Concepción a fost inclusă pe lista comunelor care alcătuiesc aria de producție protejată, fiind considerată anterior o autoritate locală autonomă a comunei Antequera. Prin urmare, aria totală de producție protejată și aria plantațiilor de măslini rămân neschimbate; numai lista comunelor a fost actualizată.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea cerințelor privind delimitarea ariei și a plantațiilor de măslini

Descriere

Modificarea vizează secțiunile intitulate „Localizarea și delimitarea arealului” și „Suprafața totală de producție și aria plantațiilor de măslini” de la punctul C), „Aria geografică”, din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea succintă a ariei geografice”, din documentul unic.

Se elimină următorul paragraf:

„Suprafața totală de producție și aria plantațiilor de măslini: Suprafața totală de producție este 2 150 km^2 și aria totală a plantațiilor de măslini este 75 000 ha, distribuită în următoarele comune:”

Tabelul care a urmat acestui alineat a fost, de asemenea, eliminat.

Justificare:

Aceste informații au fost eliminate având în vedere variabilitatea suprafeței utilizate pentru cultivarea plantațiilor de măslini, în funcție de factorii socioeconomici, climatici, economici și de piață.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Flexibilitate sporită în certificarea operatorilor

Descriere

Modificarea vizează punctul E), „Descrierea metodei de producție”, litera (f), „Transportul în vrac și ambalarea”, din caietul de sarcini, după cum urmează:

Paragraful:

„b) Sisteme de asigurare a calității, de la primirea uleiului în vrac până la expedierea uleiului îmbuteliat, certificate conform standardului ISO-9001:2000, cu modificările și completările ulterioare. Sistemul de asigurare a calității trebuie să fie certificat de o entitate acreditată de ENAC (Autoritatea Națională de Acreditare din Spania).”

se înlocuiește cu:

„b) Sisteme de asigurare a calității, de la primirea uleiului în vrac până la expedierea uleiului îmbuteliat, certificate conform standardului ISO-9001:2000 sau standarde recunoscute de GFSI care se referă la sistemele de gestionare a siguranței alimentare.”

Justificare:

Cerința anterioară ca operatorii să respecte standardul ISO 9001: 2000 a fost relaxată prin permiterea, în mod alternativ, a conformității cu standardele recunoscute de GSFI (sisteme de gestionare a siguranței alimentare care includ și cerințe de gestionare a calității), permițând astfel operatorilor să își adapteze sistemele la cerințele pieței și să selecteze certificarea care corespunde cel mai bine proceselor și nevoilor lor.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificări de redactare

Descriere

Modificarea vizează punctul E), „Descrierea metodei de producție”, litera (f), „Transportul în vrac și ambalarea”, din caietul de sarcini, după cum urmează:

Se elimină următorul paragraf:

„(j) Un laborator fizico-chimic și o comisie de degustare specifică pentru ulei sau, în lipsa acesteia, una acreditată în conformitate cu standardul EN ISO/IEC 17025 să clasifice uleiurile primite, depozitate și ambalate pentru a respecta caietul de sarcini al denumirii de origine.”

Am eliminat această cerință, care se referă la controalele proprii ale operatorului și nu la cerințele referitoare la produse, deoarece, în conformitate cu normele care reglementează indicațiile geografice, operatorii trebuie să efectueze autocontroale interne pentru a asigura respectarea cerințelor prevăzute în caietul de sarcini.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Antequera”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

Antequera

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Ulei de măsline extravirgin obținut din fructele măslinului (*Olea europea* L.), produs exclusiv prin procedee fizice sau mecanice, la o temperatură care nu alterează compoziția chimică naturală a uleiului, păstrând în același timp gustul, aroma și caracteristicile fructului din care provine.

Din punct de vedere organoleptic, sunt uleiuri care prezintă un atribut fructat de măsline verzi, de alte fructe coapte, de migdale, banane și iarbă verde, cu intensități care variază de la medie la puternică. Pe de altă parte, atributul amar și cel picant au intensități care variază de la ușoară la medie și care coexistă în perfectă armonie cu arome ușor dulci.

Uleiurile cu denumirea de origine protejată „Antequera" trebuie să fie obligatoriu uleiuri de măsline extravirgine care să prezinte următoarele proprietăți:

Parametri fizico-chimici	
Aciditate (%)	maximum 0,3
Indice de peroxid (mEq oxigen per kg de ulei)	maximum 10
K_{270} (capacitate de absorbție 270 nm)	maximum 0,18
Caracteristici organoleptice:	
Mediana atributului fructat	Mai mare sau egal cu 4
Mediana defectelor	Egală cu 0

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Ulei de măsline extra virgin obținut din fructele măslinului (*Olea europea* L.) din soiul local Hojiblanca, putând fi incluse și alte soiuri minoritare, precum Picual sau Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla sau Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga și Verdial de Huévar.

Soiul Hojiblanca este soiul principal, majoritar, dat fiind că reprezintă peste 90 % din suprafața totală a plantațiilor de măslini din zonă. Celelalte soiuri sunt considerate secundare, întrucât sunt mai puțin răspândite în zonă. Următoarele soiuri sunt considerate autohtone, de origine locală: Hojiblanca și Gordal de Archidona.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Măslinele folosite la fabricarea produsului trebuie să provină din plantații de măslini înregistrate situate în aria de producție și să aparțină soiurilor autorizate.

Uleiul se obține în presele înregistrate, situate în aria de producție, care îndeplinesc toate condițiile prevăzute.

Etapele producției sunt: separarea fazelor solide și lichide prin centrifugare continuă; separarea fazelor lichide prin centrifugare continuă; decantarea și stocarea.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Uleiul trebuie ambalat în recipiente din sticlă de culoare închisă, plastic de culoare închisă, metal căptușit cu material de uz alimentar sau ceramică. În toate cazurile, acestea trebuie să fie recipiente de uz alimentar conforme cu legislația în vigoare, deoarece mențin proprietățile fizice/chimice și organoleptice ale uleiului și împiedică modificarea calității conținutului datorită incidenței mai scăzute a luminii, care ar putea duce la creșterea ratei de oxidare a uleiului.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetele comerciale, proprii fiecărei întreprinderi înregistrate, trebuie să fie supervizate de Consiliul de reglementare în ceea ce privește utilizarea logoului denumirii. Etichetele trebuie să conțină următoarele mențiuni: „Denominación de Origen Protegida Antequera" sau simbolul denumirii de origine, precum și simbolul Uniunii.

Toate tipurile de recipiente în care uleiul este vândut pentru consum trebuie să prezinte un sigiliu de garanție, etichete sau contraetichete, numerotate și acordate sau supervizate de Consiliul de reglementare în ceea ce privește utilizarea logoului denumirii. Contraetichetele trebuie să fie aplicate doar în unitatea de îmbuteliere înregistrată și întotdeauna în așa fel încât să nu poată fi reutilizate.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria de producție este constituită din teritoriile situate în următoarele comune din provincia 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 și Villanueva de Tapia și, din provincia Cordoba, comuna Palenciana.

5. Legătura cu aria geografică

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Aria de producție se încadrează în regiunea naturală a depresiunii Antequera, situată în vestul extrem al depresiunilor intrabetice din Andaluzia. La nord, aria de producție este mărginită de provinciile Cordoba și Sevilla, la vest de provinciile Sevilla și Cadiz și la est de Granada. Limita de sud este formată dintr-un complex de lanțuri muntoase subbetice care separă aria de producție de Montes de Málaga, de Hoyas del valle del Guadalhorce și de Serranía de Ronda, toate aceste regiuni făcând parte din provincia Malaga.

Aria geografică prezintă caracteristici geomorfologice și climatice deosebite. Regiunea cuprinde o zonă de depresiune cu topografie lină (400-600 m altitudine), care este înconjurată de o serie de lanțuri muntoase situate spre nord (lanțurile muntoase subbetice) și sud (lanțul muntos penibetic), ceea ce îi conferă condiții microclimatice și edafice deosebite pentru cultivarea măslinului.

Plantațiile de măslini sunt situate la cote cuprinse între 450 și 600 de metri altitudine, pe soluri de profunzime medie și foarte calcaroase (20-70 % carbonați). Având în vedere că zona înconjurătoare se varsă în Depresiunea din Antequera, s-au dezvoltat diferite niveluri de terase fluviale care prezintă o mare cantitate de depozite terțiare, între care argile roșii miopliocene, care furnizează mult potasiu plantațiilor de măslini și o retenție pronunțată a apei. Aceste condiții favorizează procesul de vegetație a măslinilor, dat fiind că peste 90 % din suprafața cultivată cu măslini nu este irigată. Zona Antequera are o climă mediteraneeană temperată până la caldă, cu unele caracteristici continentale datorită situării sale în depresiile intrabetice din Andaluzia. Această situație produce diferențe majore de temperatură între vară și iarnă și între noapte și zi. Temperaturile medii din luna cea mai friguroasă (ianuarie sau decembrie) variază între 6 °C și 9 °C. Lunile cele mai calde sunt iulie și august, cu temperaturi medii cuprinse între 22 °C și 27 °C.

Specificitatea produsului

Uleiul de măsline extra virgin DOP „Antequera" se caracterizează, din punct de vedere organoleptic, prin faptul că prezintă intensități ale caracteristicii fructate de măsline verzi care variază de la medii la puternice, cu o valoare medie mai mare sau egală cu 4, împreună cu o gamă de arome plăcute de alte fructe coapte, migdale, banane și iarbă verde. Atributul amar și cel picant al uleiurilor au intensități care variază de la ușoară la medie și care coexistă în perfectă armonie cu arome ușor dulci. În ceea ce privește caracteristicile fizico-chimice, produsul se distinge printr-o aciditate scăzută (sub 0,3 %), un conținut redus de peroxizi (sub 10) și o absorbanță în ultraviolet scăzută (K_{270}) (sub 0,18).

Produsul prezintă un conținut foarte echilibrat de acizi grași. Conținutul său de acid oleic este ridicat între 72 % și 81 %, iar cel de acid linoleic este mediu între 4 % și 10 %.

Sunt uleiuri cu o stabilitate moderată, datorită concentrațiilor mari de tocoferoli. Datorită acestui fapt, uleiurile din Antequera sunt foarte bogate în vitamina E.

Legătura cauzală dintre arealul geografic și caracteristicile produsului

Toleranța la solurile calcaroase din aria geografică a soiului autohton Hojiblanca, dată fiind necesitatea arborelui de a extrage calciul din sol, împreună cu clima mediteraneeană continentalizată din regiunea naturală a depresiunii Antequera, cu ierni reci și uscate, au permis ca măslinele din soiul autohton Hojiblanca, recoltate de pe plantațiile de măslini din această zonă în lunile cu temperaturi scăzute, să producă uleiuri care prezintă, în plan senzorial, o caracteristică fructată de măsline verzi cu valori medii mai mari sau egale cu 4, cu arome plăcute de alte fructe coapte, migdale, banane și iarbă verde și cu arome amare și picante cu o intensitate care variază între ușoară și medie. Din punct de vedere fizico-chimic, uleiurile au o aciditate scăzută (sub 0,3), un indice de peroxizi mai mic de 10 și absorbția ultravioletelor mai mică de 0,18.

Pe de altă parte, temperaturile scăzute din sezonul de iarnă, caracteristice ariei geografice, întârzie perioada de coacere a soiului autohton Hojiblanca, ceea ce provoacă o modificare a profilurilor de aciditate ale uleiurilor, crescând nivelurile de acid oleic (între 72 și 81 %) în detrimentul acizilor grași saturați și nesaturați.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

https://lajunta.es/5kbo7