C/2025/5638

20.10.2025

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/2025/5638)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits non durables (agricoles)

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Espagne

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

Nom

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - Gobierno de Cataluña

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

La modification approuvée est considérée comme une modification standard car les trois changements intervenus n'affectent pas la dénomination protégée, ne remettent pas en cause le lien et ne supposent pas une augmentation des restrictions à la commercialisation du produit.

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

Titre

Réduction de l'acidité maximale

Description

Modification du tableau des caractéristiques physico-chimiques de l'huile protégée par l'AOP figurant au point B «Description du produit» du cahier des charges et au point 3.2 du document unique.

L'acidité maximale de l'huile est ramenée de 0,80 % à 0,60 %.

[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).

Sur la base de l'expérience acquise et du grand nombre d'échantillons analysés ces dernières années, il est jugé approprié de revoir à la baisse les valeurs d'acidité maximales acceptées.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Suppression du paramètre K232

Description

Le paramètre K232 a été supprimé en tant que paramètre de qualité spécifique de l'AOP. Il a été décidé d'augmenter la valeur maximale autorisée du K232 (actuellement 2,0) et de l'aligner sur la valeur maximale fixée par la législation européenne (actuellement 2,5). Pour cette raison, il ne s'agit plus d'une exigence spécifique de l'huile AOP et il a donc été supprimé du tableau des caractéristiques physico-chimiques.

Sur la base de l'expérience acquise, il a été jugé approprié de modifier la valeur K232, qui est un paramètre permettant d'évaluer le degré d'oxydation de l'huile et son évolution, et qui est donc davantage lié aux conditions de stockage de l'huile qu'à sa production. Il a donc été jugé approprié de remplacer le K232 par un autre paramètre de qualité dans le tableau des caractéristiques physico-chimiques: la teneur en esters éthyliques.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Ajout du paramètre «esters éthyliques»

Description

Un paramètre physico-chimique est ajouté, la teneur en esters éthyliques, en tant qu'autre paramètre de qualité, étroitement lié à l'existence de processus de fermentation dans les olives. La limite est fixée à 30 mg/kg, ce qui est inférieur à la limite maximale actuellement fixée par la réglementation européenne concernant les normes de commercialisation de l'huile d'olive, qui fixe un maximum de 35 mg/kg pour les huiles d'olive vierges extra.

La concentration en esters éthyliques est liée à l'existence de processus de fermentation dans les olives et donc à la production d'une huile de qualité. Il s'agit d'un paramètre plus approprié pour évaluer le processus de production d'une huile de qualité, tant sur le terrain - avec la nécessité d'obtenir des olives très saines - que du point de vue de la rapidité de transformation au sein de l'huilerie.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Suppression de la section «Exigences législatives»

Description

La modification du cahier des charges a été utilisée pour supprimer la rubrique «Exigences législatives» car il ne s'agit pas d'une exigence du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià»

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*

1509 20 - Huile d'olive vierge extra

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

Huile d'olive vierge extra, obtenue du fruit de l'olivier de l'espèce *Olea Europea L.*, à partir de trois variétés autochtones – la Morruda ou Morrut, la Sevillenca et la Farga –, par des procédés mécaniques ou par d'autres moyens physiques qui n'altèrent pas l'huile et conservent le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Les trois variétés sont autochtones de l'aire géographique de l'AOP et ne se retrouvent qu'occasionnellement dans les régions voisines.

L'huile présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect - Limpide, transparent, sans voile ni turbidité.

Couleur -Varie, selon la période de la récolte et la situation géographique dans l'aire de production, du jaune verdâtre au jaune doré.

Saveur - Huiles savoureuses (moyennement amères, piquantes et astringentes) et très aromatiques (riches en arômes secondaires, de type vert), goût fruité au début de la campagne et légèrement plus doux à mesure que celle-ci avance.

Note minimale obtenue au test de dégustation: 6,5

Caractéristiques physico-chimiques:

Acidité ≤ 0,60

Indice de peroxyde (meq. O_2/kg) ≤ 18

K_{270} ≤ 0,20

Humidité et susbtances volatiles (%) ≤ 0,20

Impuretés (%) ≤ 0,10

Esters éthyliques (mg/kg) ≤ 30

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)*

-

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

La production des olives et l'élaboration du produit s'effectuent exclusivement dans l'aire géographique décrite au point 4.

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

Il est essentiel que l'huile soit conditionnée dans l'aire géographique de production décrite au point 4.

L'objectif est de garantir l'origine et la qualité intrinsèque de l'huile, en évitant le transport en vrac en dehors de la zone de production. L'huile AOP est un produit très sensible aux agents externes qui induisent des transformations et des altérations telles que l'oxydation. Un transport avant conditionnement aurait pour conséquence que l'huile serait soumise à des conditions environnementales inappropriées susceptibles d'affecter ses caractéristiques sensorielles.

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

Outre les informations généralement imposées par la législation en vigueur, les conditionnements doivent obligatoirement porter le nom de la dénomination «Aceite del Baix Ebre-Montsià» (en espagnol) ou «Oli del Baix Ebre-Montsià» (en catalan), accompagnée de la mention «Denominación de Origen Protegida» ou «DOP».

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire de production comprend les terres situées dans les régions du Baix Ebre et du Montsià, qui font toutes deux partie de la province de Tarragone, à l'extrémité méridionale de la Communauté autonome de Catalogne, et sont voisines des régions du Baix Maestrat (province de Castellón) et du Matarraña (province de Teruel).

Les communes faisant partie de cette aire géographique sont donc les suivantes:

Baix Ebre - Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa, Xerta.

Montsiá - Alclanar, Amposta, Freginals, La Galera, Godall, Mas de Barberans, Masdenverge, Sant Carles de la Rápita, Sant Jaume d'Enveja, Santa Barbara, La Sénia, Ulldecona.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Le lien repose sur les solides racines historiques de l'oléiculture et sur la production d'huile dans l'aire géographique, ainsi que sur les particularités naturelles de celle-ci.

Du point de vue historique: l'origine de la culture de l'olivier en Catalogne, en particulier dans les régions du Baix Ebre et du Montsià, doit être attribuée aux Arabes. D'ailleurs, les moulins dont est issue l'huile d'olive sont toujours appelés «almazaras», un terme qui constitue une référence évidente à cette origine arabe.

Au XIV^{e} siècle, l'agriculture dans les régions du Baix Ebre et du Montsià reposait sur la culture de l'olivier et de la vigne, comme le montre clairement l'historien Enric Bayerri dans son «Historia de Tortosa y su comarca» (histoire de Tortosa et de sa région) (1958), en reproduisant une déclaration officielle du patrimoine effectuée en 1353 par les habitants de la région «dans laquelle la majorité des gens signalent qu'ils possèdent une oliveraie, une vigne ou les deux à la fois». Les oliveraies, la vigne et le caroubier, des cultures souvent associées, avec prédominance de l'oliveraie, constituaient la principale activité de la région et en occupaient la quasi-totalité de la superficie. Il convient de noter que Tortosa est la capitale de la région actuelle du Baix Ebre.

Dans le même ouvrage, l'historien affirme qu'«au début de 1931, on dénombrait 1 135 moulins et moulins à huile à Tortosa et dans les villages de la région, broyant 83 626 042 kg d'olives, soit une moyenne de 126 323 kg par moulin». Cela équivaudrait à l'obtention de 16,6 t d'huile au total, avec une moyenne de 25 000 kg par moulin.

Daniel Mangrané, dans ses ouvrages «El aceite de oliva de España» (L'huile d'olive d'Espagne) (1961) et «Problema del aceite virgen de oliva» (Problème de l'huile d'olive vierge) (1967), vante la qualité des huiles venant de la région du Baix Ebre. Il insiste en particulier sur «le grand marché des huiles de Tortosa, qui a été le premier fabricant et le premier marché d'huiles fines d'olive, comptant dix-neuf commerçants se consacrant exclusivement au commerce d'huiles et revendant ces dernières tant à des Espagnols qu'à des Français». En outre, vu la qualité de ces huiles, les maîtres huiliers ont fait école, prodiguant des conseils à d'autres communes sur l'art d'élaborer l'huile parce que «l'huile de cette région était la plus appréciée, et en montrant comment la fabriquer à Tolède, dans le Bas-Aragon et dans la province de Lérida».

Datent également de cette époque la station de culture d'oliviers de Tortosa et la station de l'oviculture et de l'oléotechnie, dont le directeur, l'ingénieur Isidro Aguiló, dans le prologue d'une publication sur l'élaboration de l'huile d'olive, souligne «la réputation mondiale dont jouissent les huiles du Baix Ebre, étant donné que cette région fut la première en Espagne à réaliser des progrès en matière d'élaboration, en travaillant l'olive à froid, ainsi que la tradition huilière de l'oviculture, en particulier à Tortosa, Roquetes et dans d'autres communes adjacentes». Ces deux entités jouissaient d'un grand prestige à cette époque dans le secteur mondial de l'olivier grâce aux nombreux rapports et travaux de recherche réalisés et à leur participation à des congrès (par exemple le congrès international de Rome sur l'oviculture).

Du point de vue environnemental: les particularités du milieu naturel de la région ainsi que les variétés autochtones de l'aire géographique délimitée dans l'AOP – Morruda ou Morrut, Sevillenca et Farga – influent sur les caractéristiques de l'huile.

Les caractéristiques du sol, surtout le fait qu'il est pauvre en nutriments, de même que le climat de la région, en particulier le vent en tant qu'élément climatique différenciateur (le vent de «dalt» ou «mistral», sec et persistant, qui souffle très fort en automne et en hiver, canalisé par la dépression de l'Ebre et accéléré par les reliefs de la zone), entraînent une augmentation du pourcentage de polyphénols dans le fruit, qui donnent une huile caractéristique, riche en arômes secondaires de type vert et un goût moyennement astringent, amer et piquant.

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

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-dop-aceite_baix_ebre-montsia_modificacion1_normal_2025-ES.pdf