C/2025/5414

7.10.2025

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/2025/5414)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Aceite de Lucena»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0760-AM02 — 9.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Aceite de Lucena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ 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**

Nom

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (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 en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ne risque pas d'altérer le lien établi dans le cahier des charges avec l'aire géographique définie dans le document unique, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

La modification approuvée a une incidence sur le document unique.

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

Titre

Modification des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

[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

La rubrique B.2 (Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques de l'huile d'olive vierge extra bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Aceite de Lucena») du cahier des charges et le point 3.2 (Description du produit portant la dénomination visée au point 1) du document unique sont modifiés comme suit:

— Acidité. L'acidité est ramenée à 0,5 % afin de se conformer aux critères de qualité.

— Indice de peroxyde. La valeur maximale de l'indice est portée de 15 à 19 mEq O_2/kg, car les huiles primeurs peuvent présenter des valeurs plus élevées.

— Absorbance dans l'ultaviolet (K270). L'absorbance maximale est portée de 0,15 à 0,19. Cette modification se justifie car les huiles vierges primeurs, pour lesquelles une grande partie des olives arrivent vertes, présentent un pourcentage élevé de chlorophylles et une absorbance à la même longueur d'onde que les composés d'oxydation secondaire (ce qui correspond au paramètre à quantifier). Par conséquent, des valeurs d'absorbance supérieures à la limite précédente de 0,15 peuvent apparaître lorsque les olives sont cueillies plus mûres et que la chlorophylle a presque entièrement disparu.

— Polyphénols (% d'acide caféique). Ce paramètre est supprimé car son contenu est principalement lié au degré de maturité des olives, à l'humidité des olives en fonction du climat et au processus d'extraction (apport hydrique variable en fonction des besoins, utilisation de la centrifugation ou de la décantation dans la séparation des phases et durée de ces opérations). Par ailleurs, la méthode d'analyse établie pour déterminer les composés phénoliques est devenue obsolète et n'est effectuée par aucun laboratoire, puisqu'elle n'a été reconnue par aucun organisme international ni légiférée par l'Union.

— Cires. Ce paramètre est supprimé car il n'est ni différentiel, ni associé au lien ou à l'origine de l'huile, et se limite au respect de la législation en vigueur.

— Couleur. Ce paramètre est supprimé car il n'est aucunement indicatif de la qualité du produit. La couleur verte n'est pas due à la variété ou à l'origine, mais à la teneur en chlorophylle. Elle n'est pas non plus considérée comme un paramètre de qualité sensorielle, les verres de dégustation étant opaques. La méthode prévue dans le cahier des charges (bleu de bromothymol) est également obsolète.

— Goût. Il est précisé que le fruité est moyen à élevé, en raison de la quantité supérieure de polyphénols observée au cours des campagnes de commercialisation successives.

— Médiane de l'attribut piquant et amer. Les deux médianes sont modifiées à un niveau supérieur ou égal à 2 en raison de la teneur élevée en polyphénols. De la même manière, l'attribut amer est dû à la présence d'aglycone, qui est produit lors de la dégradation des polyphénols. La présence plus importante de polyphénols favorise dès lors l'apparition d'aglycone. Les variétés d'oliviers reprises dans l'AOP «Aceite de Lucena», cultivées dans l'aire de production, présentent un taux global de polyphénols plus élevé, ce qui permet d'obtenir des huiles équilibrées, avec une présence pondérée des attributs piquant et amer.

— Le texte «Les huiles relevant de l'appellation d'origine protégée "Aceite de Lucena" sont très stables et résistantes au rancissement» est supprimé. Il s'agit en effet d'une déclaration redondante en raison de la teneur élevée observée en polyphénols.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

La formulation de la rubrique D du cahier des charges (Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique) est améliorée.

Description

La rubrique D (Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique) est modifiée afin d'améliorer la formulation des processus généraux décrits aux points 5 à 10 et aux deux derniers paragraphes de la rubrique D.

Il s'agit de simplifier la formulation conformément au processus de certification effectué par l'organisme d'évaluation de la conformité et de tenir compte des exigences en matière de conditionnement, tant à la source qu'en dehors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

La rubrique E (Obtention du produit) du cahier des charges est modifiée.

Description

Le système de culture utilisé pour les oliveraies est mis à jour afin de se conformer aux réalités et aux politiques de la nouvelle PAC, notamment en ce qui concerne les exigences croissantes en matière de couverture végétale dans la zone de l'AOP, l'adoption de nouvelles pratiques respectueuses de l'environnement et la prise en charge des sols.

Il est précisé que les produits autorisés seront appliqués «dans les doses recommandées» afin de garantir une utilisation responsable des traitements phytosanitaires.

L'utilisation des engrais est simplifiée. Elle devient facultative et les types de traitements, ainsi que leurs dates d'application, sont supprimés au motif qu'ils sont susceptibles d'évoluer.

Le texte est adapté aux techniques de taille actuelles.

En ce qui concerne la récolte, les analyses préalables sont supprimées car elles deviennent facultatives, tout comme la date de début de la récolte, qui peut varier d'un moulin à l'autre.

Les types de véhicules à utiliser pour le transport sont supprimés pour garder uniquement les véhicules autorisés. La durée maximale pendant laquelle les olives doivent être transportées depuis la récolte est également précisée.

Le nettoyage et le lavage des olives sont désormais facultatifs.

Concernant le broyage, le régime de rotation des marteaux est supprimé car il ne s'agit pas d'une exigence spécifique.

La formulation relative au malaxage est simplifiée et la température maximale de ce processus est réduite.

Les textes concernant la description et la séparation des phases sont simplifiés et les éléments qui ne sont pas nécessairement communs à tous les processus, tels que l'apport hydrique, sont supprimés.

La formulation du texte relative à la décantation est améliorée afin d'indiquer qu'il s'agit d'une étape facultative dans l'élaboration du produit.

En ce qui concerne le stockage de l'huile, les niveaux de température exacts de stockage sont supprimés pour garder uniquement l'indication selon laquelle la température doit être constante, car il est possible d'atteindre des températures supérieures à celles indiquées dans le cahier des charges. L'élimination de l'humidité et des impuretés, le cas échéant, devient également facultative.

Le texte concernant le conditionnement est reformulé afin de préciser qu'il peut être effectué en dehors de l'aire géographique délimitée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

La rubrique F (Lien) du cahier des charges et le point 5 (Lien avec l'aire géographique) du document unique sont modifiés.

Description

Les informations relatives à la coopérative agricole de Rute sont mises à jour.

Les analyses à la récolte et la limite maximale de 72 heures pour le broyage à partir de la récolte sont supprimées, conformément aux modifications apportées dans les sections précédentes relatives à l'élaboration du produit.

La formulation concernant les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques est adaptée, y compris le tableau récapitulatif, conformément à la justification donnée au point 1.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Mise à jour des informations figurant à la rubrique G du cahier des charges.

Description

La rubrique G (Vérification du respect du cahier des charges) est modifiée.

Les informations de cette rubrique sur la vérification du respect du cahier des charges sont mises à jour, tant en ce qui concerne la réglementation applicable que les coordonnées de l'autorité compétente.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Mise à jour de la formulation de la rubrique H du cahier des charges.

Description

La rubrique H (Étiquetage) du cahier des charges est modifiée comme suit.

La formulation est mise à jour en supprimant le logo AOP «Aceite de Lucena», qui est remplacé par «le logo enregistré auprès de l'Oficina Española de Patentes y Marcas». La référence à la «législation nationale» est quant à elle remplacée par une référence à la «législation en vigueur».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Aceite de Lucena»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0760-AM02 — 9.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Aceite de Lucena»

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*

Le produit protégé par l'appellation d'origine est l'huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit des oliviers (*Olea europea*, L.) de la variété Hojiblanca comme variété principale (dans une proportion supérieure à 90 %) et d'autres variétés secondaires acceptées (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil et Chorruo), exclusivement par des procédés physiques ou mécaniques, au moyen de l'extraction à basse température qui n'altère pas la composition chimique des huiles, en conservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont il provient.

Goût: les huiles protégées sont des huiles au fruité moyen à élevé, avec des notes d'amande, présentant un équilibre entre l'amertume et le piquant.

Arôme: l'arôme fruité d'herbe verte fraîchement coupée est dominant.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques de l'huile:

Acidité: 0,5 % au maximum.

Indice de peroxyde: 19 mEq O_2/kg d'huile au maximum.

Absorbance dans l'ultraviolet (K_{270}): 0,19 au maximum.

Humidité: 0,2 % au maximum.

Médiane de l'attribut fruité (Mf): supérieure ou égale à 3.

Médiane de l'attribut piquant: supérieure ou égale à 2.

Médiane de l'attribut amer: supérieure ou égale à 2.

Médiane de défaut (Md): 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)*

—

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

La production des olives et l'élaboration du produit ont lieu dans l'aire géographique décrite au point 4.

En conséquence, la taille des oliviers, la récolte des olives, les opérations de nettoyage et de lavage des olives, leur broyage, leur malaxage, ainsi que la séparation des phases et la décantation de l'huile doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

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

—

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

Tous les conditionnements de l'huile d'olive vierge extra protégée par l'appellation d'origine protégée «Aceite de Lucena» doivent porter une contre-étiquette d'identification, délivrée par le conseil régulateur, sur laquelle la mention de l'appellation d'origine protégée «Aceite de Lucena», le logo de l'appellation d'origine protégée enregistré auprès de l'Oficina Española de Patentes y Marcas et un numéro d'ordre unique pour chaque conditionnement doivent obligatoirement figurer.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique se situe au sud de la province de Cordoue (Espagne) et se compose des communes suivantes: Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque et Rute, ainsi que la partie orientale de la commune de Puente Genil située sur la rive droite du Genil.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

Les sols calcaires de la région sont caractérisés par un taux élevé de carbonates. Ils sont considérés comme des sols pauvres à faible développement vertical et avec une légère insuffisance de matière organique. En outre, ils présentent un taux élevé de calcium et donc un pH élevé, compris entre 6 et 8.

L'altitude moyenne varie entre 171 m à Puente Genil et 800 m à Iznájar. Les points culminants de la région se situent dans les montagnes de la Subbética et atteignent plus de 1 200 m d'altitude.

En ce qui concerne le climat, la région bénéficie d'un climat méditerranéen, avec des hivers tempérés voire froids et des étés secs et chauds. Contrairement au reste de la province, la continentalisation se manifeste uniquement par certaines caractéristiques dans l'aire de l'AOP «Aceite de Lucena».

Facteurs humains

La densité de plantation habituelle dans les cultures de l'aire, ainsi que leur cadre, permettent un ensoleillement parfait de toute la superficie productive de l'arbre, qui est favorisée de manière significative par les techniques de taille utilisées pour la plantation, la croissance, l'entretien et le nettoyage des oliviers.

Le système de récolte, de transfert vers le moulin et de broyage de l'olive permet que ces opérations se déroulent en 24 heures en moyenne, ce qui garantit que les olives ne se détériorent pas avant leur transformation en huile, tout en préservant toute leur fraîcheur, leur fruité et leurs arômes typiques.

L'utilisation de basses températures de malaxage et de lavage, l'adjonction minimale d'eau et les conditions de stockage minutieuses permettent de maintenir les saveurs du produit jusqu'à sa consommation.

Spécificité du produit:

Caractéristiques physiques et chimiques:

Acidité: 0,5 % au maximum.

Indice de peroxyde: 19 mEq O_2/kg d'huile au maximum.

Absorbance dans l'ultraviolet (K_{270}): 0,19 au maximum.

Humidité: 0,2 % au maximum.

Caractéristiques organoleptiques:

Médiane de l'attribut fruité (Mf): supérieure ou égale à 3.

Médiane de l'attribut piquant: supérieure ou égale à 2.

Médiane de l'attribut amer: supérieure ou égale à 2.

Médiane de défaut (Md): 0.

Présence appréciable des attributs piquant et amer, qui sont très équilibrés.

Arôme et odeur intenses, avec un fruité moyen à élevé, duquel se détachent des notes agréables d'amande provenant de la variété Hojiblanca.

Faible acidité de l'huile, ne dépassant jamais 0,5 % en volume, et variant en général entre 0,1 et 0,3. Présence de l'arôme fruité vert d'herbe fraîchement coupée dans l'évaluation organoleptique.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le milieu caractéristique de l'aire de production de l'AOP «Aceite de Lucena», à savoir l'altitude moyenne, la composition calcaire des sols à forte teneur en carbonates et le climat méditerranéen, entraîne l'augmentation des taux de polyphénols dans ses huiles, ce qui leur confère des caractéristiques sensorielles distinctes de celles des autres régions cultivant les mêmes variétés d'olives (comme la région d'Antequera à Málaga, dont le climat est plus doux avec moins d'heures d'ensoleillement), notamment la présence appréciable des attributs piquant et amer.

En particulier, l'attribut piquant est dû à la présence de phénol dans les huiles, ce monomère apparaissant lorsque les taux de polyphénols sont plus importants, à condition qu'il ne soit pas perdu ultérieurement du fait de températures élevées ou d'un excès d'eau dans la production.

De la même manière, l'attribut amer est dû à la présence d'aglycone, qui est produit lors de la dégradation des polyphénols. La présence plus importante de polyphénols favorise dès lors l'apparition d'aglycone. Les variétés d'oliviers reprises dans l'AOP «Aceite de Lucena», cultivées dans l'aire de production, présentent un taux global de polyphénols plus élevé, ce qui permet d'obtenir des huiles équilibrées, avec une présence pondérée des attributs piquant et amer.

Les techniques agronomiques, à savoir la récolte précoce, le traitement à basses températures et la rapidité du processus à partir du moment de la récolte, pratiquées dans la région de Lucena, influencent le taux d'acidité des huiles et leurs caractéristiques sensorielles (attributs organoleptiques).

La récolte précoce entraîne la présence d'aldéhyde trans-2-hexénal; si la récolte est faite avec soin, à température constante et avec l'utilisation de peu d'eau, elle donne à l'huile son arôme d'herbe verte fraîchement coupée.

L'extraction à basse température, les faibles pourcentages d'eau utilisés au cours du processus et la conservation des huiles dans des récipients adaptés et totalement inertes permettent de préserver et de conserver les caractéristiques organoleptiques des produits.

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

https://lajunta.es/5fm9w