Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3254

19.6.2026

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/2026/3254)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Estepa»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Estepa»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

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

Nom

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

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

Les modifications approuvées répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 en ce qu'elles ne comportent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ne risquent pas d'altérer le lien établi dans le cahier des charges avec l'aire géographique définie dans le document unique, ni n'entraînent des restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Intitulé

La valeur médiane minimale de l'amertume et du piquant est ramenée de 3 à 2,5.

[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 physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

L'objectif est d'assurer la cohérence avec l'évolution de l'huile d'olive vierge extra, issue du jus naturel d'un fruit, l'olive, qui, en tant que tel, évolue au cours de la période de consommation.

Il est également à noter que l'intégration de nouvelles méthodes de culture, y compris le recours accru à l'irrigation contrôlée, a pour effet de modifier les intensités des huiles d'olive vierges extra. La modification vise à s'adapter à cette évolution naturelle qui se produit tout au long de la période de consommation.

Outre cette réalité agronomique, les huiles d'olive vierges extra de la variété Arbequina sont soumises à un processus d'oxydation naturelle, ce qui permet de réduire de trois dixièmes les valeurs médianes de l'amertume et du piquant. Il est donc jugé approprié de réduire de 3 à 2,5 les valeurs médianes minimales de l'amertume et du piquant, ces huiles étant exceptionnelles et caractéristiques de l'AOP «Estepa».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de l'analyse de l'échelle ABT.

Description

La rubrique B.2. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

La mesure de la couleur de l'huile selon l'échelle ABT est supprimée car la couleur n'est pas un paramètre lié à la qualité du produit. Toutefois, la quantité de pigments présente dans l'huile est vérifiée de manière plus appropriée en mesurant les biophénols à l'aide de la méthode T20 pour déterminer les composés phénoliques CLHP, approuvée par le Conseil oléicole international (COI).

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Remplacement du paramètre des antioxydants naturels, polyphénols (% acide caféique) par des biophénols totaux (thyrosol).

Description

La rubrique B.2. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

Le texte suivant:

«Antioxydants naturels, polyphénols (% acide caféique): ≥ 405 (mg/kg).

Antioxydants naturels de l'huile monovariétale d'Arbequina, polyphénols (% acide caféique): ≥ 250 mg/kg.»

est remplacé par:

«Antioxydants naturels, biophénols totaux: ≥ 250 mg/kg (thyrosol)

Antioxydants naturels de l'huile monovariétale d'Arbequina, biophénols totaux: ≥ 200 mg/kg (thyrosol)»

Motifs:

Depuis plusieurs années, la teneur en phénols des huiles d'olive vierges extra de l'AOP «Estepa» fait l'objet d'un suivi systématique, selon la méthode analytique reconnue par le Conseil oléicole international pour la détermination des biophénols par chromatographie liquide à haute performance (CLHP-UV), conformément au document COI/T.20/Doc. n° 29/Rev.2, qui détermine les composés phénoliques exprimés en mg de thyrosol/kg. Les résultats obtenus ont permis de quantifier de manière spécifique, reproductible et traçable des antioxydants naturels (biophénols), par opposition à des méthodes plus générales (telles que les polyphénols totaux par colorimétrie).

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Une stabilité oxydative est établie pour l'huile monovariétale d'Arbequina.

Description

La rubrique B.2. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

«Stabilité oxydative (variété Arbequina Monovaritel) (RANCIMAT): HEURES (100 °C ou 120 °C et débit d'air de 10 l/h). Minimum: ≥ 35 pour 100 °C et ≥ 6 pour 120 °C.»

Motifs:

L'introduction de valeurs plus spécifiques au niveau de la stabilité oxydative de l'huile monovariétale d'Arbequina est motivée non seulement par la différence de variété, mais aussi par des campagnes antérieures analysées depuis plus d'un demi-siècle, dans lesquelles on observe un comportement différent à mesure que l'oliveraie prend de l'âge. Cette situation, conjuguée au développement de l'irrigation contrôlée et aux changements climatiques, justifie l'adaptation de ce paramètre dans le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

L'erreur rédactionnelle a été corrigée et la fourchette des tocophérols a été ajustée.

Description

La rubrique B.2. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

Le libellé actuel:

«Tocophérols: ≤ 261,1 mg/kg.»

est remplacé par:

«Tocophérols: ≥ 250 mg/kg.

Tocophérols de l'huile monovariétale d'Arbequina: ≥ 220 mg/kg.»

Motifs:

Une erreur rédactionnelle a été relevée; le symbole «≤» a été corrigé et remplacé par «≥». En revanche, le seuil quantitatif pour les tocophérols a été fixé à ≥ 250 mg/kg en tant que critère de qualité reflétant la spécificité de l'huile d'olive vierge extra AOP «Estepa». Ce chiffre a été arrondi pour faciliter son application pratique, sans compromettre l'exigence technique.

Par ailleurs, un seuil spécifique a été défini pour l'huile monovariétale d'Arbequina à ≥ 220 mg/kg compte tenu des preuves scientifiques et techniques de cette variété, qui a tendance à présenter des niveaux de tocophérols plus faibles en raison de sa génétique et de sa sensibilité aux facteurs agronomiques et climatiques. Cet ajustement reconnaît sa spécificité sans la pénaliser injustement par rapport à d'autres variétés plus riches en antioxydants.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Les méthodes d'analyse ont été mises à jour

Description

La rubrique B.2. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

Le texte suivant:

«Polyphénols: chromatographie de liquides avec détecteur UV à barrette de diodes ou méthode de colorimétrie avec spectrophotométrie UV exprimée en mg/kg d'acide caféique.

Tocophérols: chromatographie de liquides avec détecteur fluorimétrique (mg/kg).»

est remplacé par:

«Biophénols: Méthode COI T 20 Détermination du composé phénolique CLHP.

Tocophérols: Méthode COI T 20 Détermination du composé phénolique CLHP.»

Le remplacement du paramètre des antioxydants naturels polyphénols (% acide caféique) par des biophénols totaux (thyrosol) a conduit à la mise à jour de la méthode d'analyse étayée par la méthode officielle du Conseil oléicole international (COI/T.20/Doc. nº 29), qui prévoit l'utilisation de la CLHP pour déterminer les composés phénoliques, y compris les biophénols et les tocophérols. Cette méthode d'analyse assure une mesure précise, reproductible et harmonisée au niveau international.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Récolte précoce de l'huile composée des variétés Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual et Lechín.

Description

La rubrique B.2. «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles» du cahier des charges et le point «Description du produit» du document unique sont modifiés.

En ce qui concerne la période de récolte des variétés mentionnées, il est prévu d'y introduire le mois d'octobre, en plus de celui de novembre déjà prévu, pour l'huile d'olive vierge extra issue de l'assemblage («coupage») de cinq variétés locales (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual et Lechín).

Le cahier des charges prévoit actuellement que la récolte ait lieu exclusivement en novembre et nous souhaitons y ajouter le mois d'octobre.

L'objectif est de refléter la réalité découlant des récentes évolutions oléicoles et climatiques et de leur incidence sur le moment de la récolte des olives et son avancement, en particulier pour les huiles dites «précoces», cette pratique étant déjà courante dans ce territoire.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Inclusion d'un nouveau modèle d'emballage

Description

La rubrique D) «Éléments prouvant que le produit est originaire de la zone figurant au cahier des charges» est modifiée.

Le dernier paragraphe de cette rubrique comprend un nouveau type d'emballage «bag in box» afin d'ouvrir de nouveaux marchés, ce dernier étant très apprécié du point de vue de la préservation de l'huile.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Ajustement de la valeur médiane de l'amertume, de la méthode de mesure des pigments et du paramètre polyphénol.

Description

La rubrique F.2. «Spécificité du produit» du cahier des charges et le point «Spécificité du produit» du document unique sont modifiés.

Le texte suivant:

«- Une amertume spéciale, avec une moyenne comprise entre 3 et 6, spécifique aux huiles obtenues au début de la campagne.

(...)

Une plus forte concentration des pigments présents dans l'huile d'olive, plus concrètement les chlorophylles et les carotènes (échelle ABT).

La variation de la teneur en polyphénols et la stabilité dépendent du moment de la récolte.»

est remplacé par:

«- Une amertume spéciale, avec une moyenne comprise entre 2,5 et 6, spécifique aux huiles obtenues au début de la campagne.

(...)

Une plus forte concentration des pigments présents dans l'huile d'olive, plus concrètement les chlorophylles et les carotènes (méthode COI 20. Détermination du composé phénolique CLHP).

La variation de la teneur en biophénol et la stabilité dépendent du moment de la récolte.»

Motifs:

La valeur médiane minimale de l'amertume, la méthode de mesure des pigments et le paramètre polyphénol sont adaptés conformément aux modifications figurant à la rubrique B.2.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modification de la rédaction visant à l'aligner sur les autres modifications apportées.

Description

La rubrique F.3. «Lien causal» et le point «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)» du document unique sont modifiés.

Au premier paragraphe, le terme «polyphénols» est remplacé par le terme «biophénols», conformément aux modifications précédentes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

. La rubrique G «Vérification du respect du cahier des charges» est supprimée.

Description

La rubrique G «Vérification du respect du cahier des charges» est supprimée car elle n'est pas visée à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Estepa»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Estepa»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

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*

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea*, L.) appartenant aux variétés suivantes, les types d'huile d'olive vierge extra étant au nombre de quatre:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual et Lechín de Sevilla

— Hojiblanca et Arbequina

— Hojiblanca

— Arbequina.

Toutes les huiles d'olive vierge extra doivent obligatoirement être obtenues au moyen de procédés mécaniques ou physiques qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, cette dernière conservant sa saveur, son arôme et les caractéristiques du fruit dont elle provient.

Les olives doivent appartenir aux variétés autorisées, être cueillies directement sur l'arbre, au degré de maturité qui permet l'obtention d'huiles fruitées typiques.

Les huiles protégées par l'appellation d'origine sont nécessairement des huiles vierge extra qui, après maturation dans des caves, répondent aux conditions suivantes:

Moyenne de l'attribut fruité: ≥ 4,5.

Moyenne de l'attribut amer: ≥ 2,5 et ≤ 6.

Moyenne de l'attribut piquant: ≥ 2,5 et ≤ 6.

Acidité (%): ≤ 0,3.

Indice de peroxyde (mEq O_2/kg): ≤ 15.

Absorption dans l'ultraviolet (K_{270} ou K_{268}): ≤ 0,18 milliéquivalents d'oxygène actif par kilogramme d'huile. Antioxydants naturels, biophénols totaux: ≥ 250 mg/kg (thyrosol).

Antioxydants naturels de l'huile monovariétale d'Arbequina, biophénols totaux: ≥ 200 mg/kg (thyrosol).

Stabilité oxydative (système Rancimat) exprimée en heures (100 °C ou 120 °C, avec un débit d'air de 10 l/h): ≥ 43,6 h pour 100º C et ≥ 7 h pour 120º C.

Stabilité oxydative de l'huile monovariétale d'Arbequina (système Rancimat) exprimée en heures (100 °C ou 120 °C avec un débit d'air de 10 l/h): ≥ 35 h pour 100 °C et ≥ 6 pour 120 °C.

Tocophérols: ≥ 250 mg/kg

Tocophérols de l'huile monovariétale d'Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Concernant le profil des huiles, un fruité caractéristique de cette récolte précoce est apprécié. Il correspond en général à une position intermédiaire entre l'olive verte et mûre et rappelle des fruits plus verts que mûrs.

Selon les variétés, les huiles protégées présentent des caractéristiques distinctes:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual et Lechín de Sevilla.

Le pourcentage de représentation de la variété Hojiblanca est de 35 % au moins. Cette variété est exclusivement récoltée au cours des mois d'octobre ou de novembre.

Ce type d'huile présente un fruité d'olive qui rappelle les fruits plus verts que mûrs avec une intensité moyenne. Amertume et piquant en bouche caractéristiques des huiles obtenues en début de campagne.

— Hojiblanca et Arbequina

Cette huile est fabriquée à partir de ces variétés d'olives, dans les proportions suivantes: entre 20 et 80 % d'huile d'olive vierge extra de la variété Hojiblanca et entre 20 et 80 % de la variété Arbequina.

Ce type d'huile présente un fruité d'olive qui rappelle les fruits plus verts que mûrs. Amertume et piquant en bouche caractéristiques des huiles obtenues en début de campagne.

— Hojiblanca

Cette huile vierge extra est fabriquée exclusivement à partir de la variété d'olive Hojiblanca.

Ce type d'huile présente un fruité d'olive qui rappelle les fruits plus verts que mûrs. Amertume et piquant en bouche caractéristiques des huiles obtenues en début de campagne.

— Arbequina

Cette huile d'olive vierge extra est fabriquée exclusivement à partir de la variété Arbequina.

L'huile d'olive vierge extra Arbequina de l'appellation d'origine protégée «Estepa» présente un fruité d'olive verte qui rappelle les fruits plus verts que mûrs, avec un équilibre en bouche entre l'amer et le piquant.

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*

Production et élaboration

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, 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*

La mention «Denominación de Origen Protegida "Estepa"» doit obligatoirement figurer sur les étiquettes et contre-étiquettes.

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent être approuvées par le conseil régulateur.

Tout type d'emballage dans lequel l'huile est vendue au consommateur doit être pourvu de la vignette de garantie, de l'étiquette ou de la contre-étiquette non réutilisable, numérotée et délivrée par le conseil régulateur, conformément aux indications figurant dans le manuel de qualité et de procédures, qui est apposée dans le magasin, le moulin ou l'entreprise de conditionnement.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend douze communes de la province de Séville: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio et Martín de Jara, ainsi que les secteurs 33 à 38 de la ville d'Ecija, les secteurs 17 à 33 et 96, 97, 102, 104 et 105 de la commune d'Osuna, et le secteur 1 de la province de Cordoue: Puente Genil, plus précisément la zone connue sous le nom de Miragenil.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

1. Spécificité de l'aire géographique

L'abondance de sols calcaires dans cette aire géographique, combinée à la pénurie d'eau dont souffre la région d'Estepa et à un climat continental caractérisé par des étés doux et des hivers froids, sont des facteurs qui permettent une évolution plus rapide de l'état de maturité des olives.

En particulier, les études disponibles sur ce sujet démontrent que ce type de sol favorise une concentration plus élevée d'un antioxydant particulièrement intéressant du point de vue nutritionnel, à savoir les tocophérols, et notamment les α-tocophérols présents en plus forte proportion (> 90 %).

Cette réalité géographique associée au fait qu'historiquement, dans la région d'Estepa, il existe de nombreuses oliveraies destinées à la production d'olives «de table» (environ 30 % de la production totale d'olives est destinée à l'industrie de l'olive de table) implique que le processus traditionnel de la récolte est très précoce en raison, d'une part, du facteur naturel de l'accélération de la maturité résultant de la pédologie et de la climatologie et, d'autre part, du facteur cultural de la récolte en continu; en effet, le processus de récolte débuté en septembre et la récolte des olives de table et ultérieurement celle des olives aux fins de la production d'huile se chevauchent ou se succèdent.

Ces pratiques confèrent aux huiles des nuances différenciées tant du point de vue chimique qu'organoleptique.

2. Spécificité du produit

— Les huiles de l'AOP «Estepa» se caractérisent par une amertume spéciale, avec une moyenne comprise entre 2,5 et 6.

— Leur fruité est exceptionnel, supérieur à 4,5, ce qui constitue la valeur la plus exigeante de toute l'Union européenne.

— Elles sont plus riches en composés phénoliques que d'autres variétés et que la même variété produite sur d'autres territoires.

— Elles se caractérisent par une stabilité oxydative élevée

— et par une forte concentration des pigments, plus concrètement les chlorophylles et les carotènes (méthode COI T 20. Détermination du composé phénolique CLHP).

3. 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)

Les facteurs sont au nombre de deux: d'une part, les facteurs naturels de l'écosystème de développement et d'autre part le facteur humain. Ce sont ces facteurs agrologiques qui ont eu une incidence sur l'augmentation du taux de biophénols et qui ont entraîné une présence accrue de tocophérols comme l'indique le cahier des charges.

Dans cette région, les sols sont pauvres d'un point de vue organique, le calcaire façonne le paysage et détermine le choix des cultures, en l'occurrence des oliveraies et des variétés de plantes dures, résistantes, qui s'adaptent mieux que n'importe quelle autre plante à ces terrains. Ainsi, 95 % des terres agricoles de la région d'Estepa sont plantées d'oliveraies.

C'est ce facteur, l'existence d'un grand nombre d'oliveraies en particulier d'Hojiblanca, mais également des autres variétés reconnues, sur des terrains calcaires, qui fait que, compte tenu des caractéristiques de ces variétés, les huiles produites sont bien différentes d'un point de vue sensoriel, et beaucoup plus fruitées.

En particulier, les études disponibles sur ce sujet démontrent que ce type de sols calcaires favorise une concentration plus élevée d'un antioxydant particulièrement intéressant du point de vue nutritionnel, à savoir les tocophérols.

Un autre facteur naturel et caractéristique de ces huiles est la climatologie locale, et notamment la pénurie d'eau dont souffre la région d'Estepa; ce stress hydrique a une influence sur l'amertume de l'huile produite à partir des olives de cette région, qui est plus marquée par rapport à d'autres huiles produites sur d'autres territoires, et même par rapport aux huiles produites à partir de la même variété mais dans d'autres régions.

En outre, cette faible pluviométrie associée au facteur climatique d'étés plus doux par rapport à d'autres zones limitrophes, propres aux climats continentaux, entraîne une évolution plus rapide de l'état de maturité des olives et dès lors une récolte plus précoce.

Enfin, le facteur humain joue un rôle déterminant. Le fait qu'historiquement, dans la région d'Estepa, il existe de nombreuses oliveraies destinées à la production d'olives «de table» (environ 30 % de la production totale d'olives est destinée à l'industrie des olives de table) implique que le processus traditionnel de la récolte est plus précoce que dans n'importe quelle autre région du monde, en raison, d'une part, du facteur naturel de l'accélération de la maturité résultant de la pédologie et de la climatologie et, d'autre part, du facteur cultural de la récolte en continu étant donné que le processus de récolte débuté en septembre et la récolte des olives de table et ultérieurement la récolte des olives aux fins de la production d'huile se chevauchent ou se succèdent.

Ces pratiques confèrent aux huiles des nuances différenciées tant du point de vue chimique qu'organoleptique.

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

https://lajunta.es/6dgm7