C/2026/2822

28.5.2026

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une indication géographique visée à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2822)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Aceite de Navarra»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0695-AM01 — 3.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Aceite de Navarra»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

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

Dénomination

Dirección General de Desarrollo Rural - Navarra

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

La demande de modification de l'AOP «Aceite de Navarra» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143, à savoir:

a) elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

b) elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique, ni de supprimer le lien avec le milieu géographique.

Les modifications à apporter au point b) «Description du produit» du cahier des charges et au point 3.2. «Description du produit portant la dénomination visée au point 1» du document unique n'annihilent pas le lien avec l'aire géographique, comme exposé au point 7.1.

[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) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Afin de préserver la cohérence de ces documents, il convient de modifier le libellé du point f) «Lien avec l'environnement» du cahier des charges, ainsi que des points 5.2. «Spécificité du produit», et 5.3. «Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit», du document unique;

c) les modifications proposées n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

Partant, la demande est dite «standard».

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

Titre

Ajout des huiles monovariétales des variétés Arbequina et Empeltre.

Description

La présente modification concerne le point b) «Description du produit» du cahier des charges et la rubrique «Description du produit» du document unique.

— dans les deux documents, le premier paragraphe du point est modifié pour inclure les huiles monovariétales des variétés Arbequina et Empeltre.

Ancien texte du cahier des charges et du document unique:

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives n'ayant pas touché le sol provenant des variétés «Arróniz», «Empeltre» et «Arbequina». La variété autochtone «Arróniz» est considérée comme la variété principale et son pourcentage dans le coupage de l'huile est supérieur à 10 %; elle confère à l'huile un profil caractéristique (mélange des huiles ou des olives).

Texte modifié du cahier des charges et du document unique:

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives n'ayant pas touché le sol provenant des variétés «Arróniz», «Empeltre» et «Arbequina». Il peut s'agir d'une huile monovariétale issue de l'une des trois variétés ou d'un coupage (mélange des huiles ou des olives).

Motif de la modification:

Il s'agit d'une modification rédactionnelle visant à remédier à une situation discriminatoire à l'égard de certains opérateurs qui commercialisent de l'Arbequina et de l'Empeltre monovariétales sans pouvoir, conformément aux exigences fixées dans le cahier des charges, bénéficier pour ce faire de l'AOP «Aceite de Navarra».

Le marché des huiles d'olive vierges de haute qualité est orienté vers les produits monovariétaux. En effet, les consommateurs souhaitent que ces informations apparaissent sur l'étiquetage afin de pouvoir comparer les différents produits et prendre leur décision d'achat.

Le fait de limiter la commercialisation aux huiles monovariétales «Arróniz» restreint l'offre des produits susceptibles d'être mis sur le marché par les producteurs d'huile AOP «Aceite de Navarra».

L'inclusion des huiles monovariétales issues de ces deux variétés doit être considérée comme standard puisqu'elle ne concerne aucune des situations énumérées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. La modification ne présente pas le risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique, étant donné que les deux variétés sont clairement ancrées dans l'histoire et bien adaptées aux conditions pédoclimatiques de la zone de production et que, comme indiqué ci-dessus, les huiles obtenues respectent les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques définies.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification des seuils pour les paramètres physico-chimiques et organoleptiques.

Description

La présente modification concerne le point b) «Description du produit» du cahier des charges et la rubrique «Description du produit» du document unique.

— Dans la composition en acides gras, la teneur minimale en acide oléique est portée de 72 % (dans le cahier des charges et le document unique précédents) à 65 %; et la médiane de l'attribut fruité (Mf) est portée d'un minimum de 4,5 à 4,0.

Motif de la modification:

Les conditions météorologiques observées au cours des dernières années dans la zone géographique délimitée de l'AOP se sont caractérisées par des étés et des automnes aux températures plus élevées que d'habitude, ce qui a entraîné des modifications dans les caractéristiques de l'huile d'olive obtenue.

Ces changements climatiques, entre autres facteurs, ont un impact considérable sur la production d'huile d'olive vierge extra éligible à l'AOP «Aceite de Navarra», dont le cahier des charges prévoit un attribut de fruité minimal de 4,5 et une teneur en acide oléique de 72 %. Ces dernières années, seule une part de 1 à 2 % de l'huile produite dans la zone de production de l'AOP a été certifiée, ce qui s'explique essentiellement par le fait que ces deux paramètres ont été nettement inférieurs, de sorte que seuls deux des cinq moulins enregistrés ont pu bénéficier de la certification pour leurs produits.

La médiane de l'attribut fruité et la teneur en acide oléique dépendent à la fois des variétés et des conditions climatiques. Le changement climatique observé ces dernières années, face auquel les producteurs ont une capacité d'intervention limitée, justifie la fixation de ces nouveaux seuils minimaux pour le produit concerné.

Cette modification doit être considérée comme standard puisqu'elle ne concerne aucune des situations énumérées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. La modification n'entraîne aucun risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique, étant donné que, comme indiqué ci-dessus, les huiles obtenues conservent leur spécificité et leurs caractéristiques distinctives par rapport aux autres huiles d'olive.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de la référence législative

Description

Modification du point d) «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire» du cahier des charges.

— Au troisième tiret du paragraphe 9, la référence au «règlement (CE) 2568/91» est remplacée par une référence à l'«annexe I du règlement d'exécution (UE) 2022/1105».

Justification:

Le règlement (CE) 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes a été abrogé, et les méthodes d'analyse appliquées figurent à l'annexe I du règlement délégué (UE) 2022/1105, ce qui justifie la mise à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Alignement du libellé du point f) «Lien avec le milieu géographique» du cahier des charges.

Description

— Modification du libellé du paragraphe 12 afin de prendre en compte les huiles d'olive monovariétales Arbequina et Empeltre décrites dans la première modification.

Ancien texte du cahier des charges:

L'aire géographique délimitée est l'aire naturelle et exclusive de la variété autochtone «Arróniz». Son huile, utilisée seule ou par coupage avec les variétés «Empeltre» et «Arbequina», est unique et exclusive à l'huile protégée par l'AOP «Aceite de Navarra», présentant une amertume et un piquant caractéristiques, très équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais non suave.

Texte modifié du cahier des charges:

L'aire géographique délimitée garantit que l'huile obtenue, qu'elle soit monovariétale ou issue d'un coupage, est unique et exclusive à l'huile protégée par l'AOP «Aceite de Navarra», présentant une amertume et un piquant caractéristiques, très équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais non suave.

Motif de la modification:

Cette modification vise à harmoniser le paragraphe avec la première modification décrite et justifiée ci-dessus.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Alignement du libellé du point f) «Lien avec le milieu géographique» du cahier des charges.

Description

Au paragraphe 13, la médiane de l'attribut fruité minimale est portée de 4,5 (dans le cahier des charges précédent) à 4,0, conformément à la deuxième modification.

Motif de la modification:

Cette modification vise à harmoniser le paragraphe avec la deuxième modification décrite et justifiée ci-dessus.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Alignement du libellé du point f) «Lien avec le milieu géographique» du cahier des charges.

Description

Modification du libellé du paragraphe 14 afin de l'aligner sur la deuxième modification.

Ancien texte du cahier des charges:

La présence de la variété «Arróniz», le degré de maturité auquel les olives sont cueillies, la latitude et les conditions climatiques de l'aire sont autant de facteurs qui influencent la composition en acides gras de l'«Aceite de Navarra», qui détermine la proportion élevée d'acide oléique (supérieure à 72 %).

Texte modifié du cahier des charges:

Le degré de maturité auquel les olives sont cueillies, la latitude et les conditions climatiques de l'aire sont autant de facteurs qui influencent la composition en acides gras de l'«Aceite de Navarra», qui détermine la proportion d'acide oléique (supérieure à 65 %).

Motif de la modification:

Cette modification vise à harmoniser le paragraphe avec la deuxième modification décrite et justifiée ci-dessus.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Adaptation du libellé du point 5.2 «Spécificité du produit» du document unique.

Description

— Modification du premier paragraphe du point 5.2 du document unique afin de l'adapter aux modifications du cahier des charges décrites ci-dessus.

Ancien texte du document unique:

L'«Aceite de Navarra» doit sa particularité à la présence de la variété autochtone «Arróniz», dont le pourcentage est supérieur à 10 % dans le coupage avec les variétés «Empeltre» et «Arbequina», ce qui lui confère un profil caractéristique, selon les paramètres suivants:

— Huiles présentant une amertume et un piquant caractéristiques, très équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais non suave (amertume légère à moyenne, dont la valeur est comprise entre 1,5 et 4,0 et un piquant léger à moyen, dont la valeur est comprise entre 2,0 et 4,0).

— Huiles moyennement à intensément fruitées, dont les valeurs sont supérieures à 4,5, avec des notes vertes.

— Huiles ayant un pourcentage élevé d'acide oléique (supérieur à 72 %).

Texte modifié du document unique:

L'«Aceite de Navarra» doit sa particularité à sa composition chimique et son profil sensoriel, qu'elle soit monovariétale ou issue d'un coupage, selon les paramètres suivants:

— Huiles présentant une amertume et un piquant caractéristiques, très équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais non suave (amertume légère à moyenne, dont la valeur est comprise entre 1,5 et 4,0 et un piquant léger à moyen, dont la valeur est comprise entre 2,0 et 4,0).

— Huiles moyennement à intensément fruitées, dont les valeurs sont supérieures à 4,0, avec des notes vertes.

— Huiles ayant un pourcentage d'acide oléique supérieur à 65 %.

Motif de la modification:

La modification a une incidence sur le libellé du résumé des descriptions du produit et non sur sa spécificité, étant donné que le produit conserve ses caractéristiques physiques et chimiques (à l'exception de la teneur en acide oléique, en raison des effets du changement climatique) et ses caractéristiques organoleptiques, conformément aux indications de la description du produit: «huile au fruité moyen à intense, avec des notes vertes ainsi qu'une amertume et un piquant caractéristiques, bien équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais sans suavité».

La modification doit être considérée comme standard puisqu'elle ne concerne aucune des situations énumérées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 et qu'elle n'a, en particulier, pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit, puisque les caractéristiques chimiques et organoleptiques essentielles spécifiées sont maintenues.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Adaptation du libellé du point 5.3. «Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit», du document unique.

Description

— Suppression des deuxième et troisième alinéas et adaptation des premier, quatrième et cinquième alinéas conformément aux modifications du cahier des charges décrites ci-dessus et à la modification du document unique précédent.

Ancien texte du document unique:

Les caractéristiques particulières de l'«Aceite de Navarra» décrites aux points 3.2 et 5.2 du présent document sont principalement le résultat de l'utilisation de la variété autochtone «Arróniz» dans l'élaboration de cette huile.

L'aire de diffusion naturelle et exclusive de la variété «Arróniz» coïncide avec l'aire géographique délimitée visée au point 4. Cette variété s'adapte parfaitement au climat typique de l'aire en raison de sa grande résistance à la sécheresse et au froid hivernal [voir le document intitulé «Variedades de olivo en España» (Variétés d'oliviers en Espagne), publié en 2005 par le ministère de l'environnement et du milieu rural].

La variété «Arróniz», utilisée seule ou par coupage avec les variétés «Empeltre» et «Arbequina», confère aux huiles des attributs d'amertume et de piquant caractéristiques et très équilibrés, qui permettent à l'«Aceite de Navarra» de ne pas être une huile suave.

Ainsi, la présence de la variété «Arróniz», le degré de maturité auquel les olives sont cueillies, la latitude et les conditions climatiques de l'aire sont autant de facteurs qui influencent la composition en acides gras de l'«Aceite de Navarra», qui détermine la proportion élevée d'acide oléique (supérieure à 72 %).

La récolte précoce des olives, lorsqu'elles sont encore relativement vertes afin d'éviter les gelées précoces, et les conditions pédoclimatiques (sols calcaires, climat sec et ensoleillé en raison du rempart montagneux et du vent «cierzo») confèrent à l'huile des qualités organoleptiques extraordinaires qui se traduisent par une médiane de l'attribut fruité supérieure à 4,5 et des notes vertes.

Texte modifié du document unique:

Les caractéristiques spécifiques de l'«Aceite de Navarra» décrites aux points 3.2 et 5.2 du présent document sont principalement le résultat du degré de maturité auquel les olives sont cueillies, de la latitude et des conditions climatiques de l'aire, autant de facteurs qui influencent la composition en acides gras de l'«Aceite de Navarra», et déterminent la proportion d'acide oléique (supérieure à 65 %).

La récolte précoce des olives, lorsqu'elles sont encore relativement vertes afin d'éviter les gelées précoces, et les conditions pédoclimatiques (sols calcaires, climat sec et ensoleillé en raison du rempart montagneux et du vent «cierzo») confèrent à l'huile des qualités organoleptiques extraordinaires qui se traduisent par une médiane de l'attribut fruité supérieure à 4,0 et des notes vertes.

Motif de la modification:

La modification a une incidence sur le libellé du résumé des descriptions du produit mais pas sur le lien causal avec l'aire géographique délimitée, et elle est mise à profit pour éviter les répétitions et simplifier le texte du document unique.

La modification doit être considérée comme standard puisqu'elle ne concerne aucune des situations énumérées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 et qu'elle n'a, en particulier, pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit, puisque les caractéristiques chimiques et organoleptiques essentielles spécifiées sont maintenues.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Mise à jour des références obsolètes au point g) «Vérification de la conformité» du cahier des charges.

Description

— Suppression du numéro de télécopie de l'organisme de contrôle et mise à jour de la référence à la norme d'accréditation à laquelle cet organisme doit se conformer (ISO/IEC 17065), ainsi que de la référence au règlement de l'UE en vertu duquel les essais sur l'huile d'olive doivent être effectués [règlement d'exécution (UE) 2022/2105], et rectification d'une erreur dans l'indication de l'incertitude maximale applicable à l'essai sur l'acide oléique.

Justification:

Mise à jour des références obsolètes et rectification d'une erreur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Un paragraphe est supprimé au point h) «Étiquetage» du cahier des charges.

Description

— Le troisième paragraphe est supprimé:

Sur les étiquettes commerciales utilisées pour les huiles concernées, il est obligatoire d'indiquer de manière bien visible, outre les informations généralement requises par la législation en vigueur, l'une des mentions suivantes de l'entreprise enregistrée: le numéro d'enregistrement de l'appellation d'origine, la raison sociale ou le numéro d'enregistrement sanitaire (Registro Sanitario, RSI).

Justification:

L'article 37, paragraphe 5, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil prévoit déjà l'obligation d'indiquer le nom du producteur sur l'étiquetage. Par conséquent, le maintien du texte est redondant et pourrait, à certains égards, prêter à confusion avec les dispositions de l'article 37 susmentionné. Il convient donc, dans un souci de clarté, de le supprimer.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Le point i) «Exigences législatives» du cahier des charges est supprimé.

Description

— Ce point et l'ensemble de son contenu ont été supprimés.

Justification:

Toutes les références législatives nationales citées dans ce point sont abrogées et doivent donc être supprimées.

En outre, la structure actuelle du cahier des charges établie à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil n'inclut pas ce point et, par conséquent, il n'y a pas lieu de la mettre à jour, étant donné qu'elle n'impose pas d'exigences supplémentaires par rapport à la réglementation 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 Navarra»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0695-AM01 — 3.3.2026

1. **Dénomination**

«Aceite de Navarra»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **État membre 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*

1509 20 — huile d'olive vierge extra

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

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives n'ayant pas touché le sol provenant des variétés «Arróniz», «Empeltre» et «Arbequina». Il peut s'agir d'une huile monovariétale issue de l'une des trois variétés ou d'un coupage (mélange des huiles ou des olives). L'extraction est effectuée exclusivement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques n'entraînant aucune altération de l'huile et préservant toute la saveur, l'arôme et les caractéristiques du fruit.

Les huiles présentent les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

— Acidité: 0,3 au maximum

— Indice de peroxyde: 15 mEq O_2 au maximum

— Absorption dans l'ultraviolet (K_{270}): 0,15 au maximum

— Absorption dans l'ultraviolet (K_{232}): 2 au maximum

— Composition en acides gras: au moins 65 % d'acide oléique.

D'un point de vue organoleptique, l'«Aceite de Navarra» est une huile au fruité moyen à intense, avec des notes vertes ainsi qu'une amertume et un piquant caractéristiques, bien équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais sans suavité, selon les paramètres suivants:

— Médiane de l'attribut fruité (Mf): au moins 4,0

— Médiane du défaut (Md): 0

— Médiane de l'attribut amer: supérieure à 1,5 et inférieure à 4,0

— Médiane de l'attribut piquant: supérieure à 2,0 et inférieure à 4,0

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 doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, de production et de pressage des olives destinées à l'«Aceite de Navarra» doivent se dérouler exclusivement dans l'aire géographique de production délimitée au point correspondant.

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

—

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

—

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

L'aire protégée comprend 135 communes mentionnées ci-après par ordre alphabétique.

COMMUNES:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásoain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mélida, Mendavia, Mendaza, Mendigorría, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentin, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orísoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartaguda, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa et le territoire de Bardenas Reales.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

6.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le climat de l'aire géographique délimitée est déterminé par trois facteurs essentiels:

— la succession de chaînes de montagnes (Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Aláiz, Izco et Leyre) d'Ouest en Est, qui forment un rempart naturel contre les vents humides de la mer Cantabrique,

— l'influence du vent dominant du nord-est, connu en espagnol sous le nom de «Cierzo», et

— la latitude comprise entre 41° 54' et 42° 49', latitude nord. Elle fait presque intégralement partie de la dépression de l'Èbre, présente un relief d'une altitude inférieure à 600 m et est délimitée au Nord par le rempart aux vents humides précité qui, associé au «cierzo», explique la faible pluviométrie (la majeure partie du territoire relevant de l'isohyète 400 mm). Elle se caractérise par un niveau d'ensoleillement élevé (2 500 heures d'ensoleillement par an) et une moyenne de plus de 120 jours ensoleillés par an ainsi que par de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été et entre le jour et la nuit, qui s'accentuent en automne (amplitude de 18 °C). Du fait principalement du «cierzo», les étés y sont plus secs et les hivers plus froids. La période sans gel compte 190 jours et les premières gelées font leur apparition pendant la deuxième quinzaine d'octobre.

D'un point de vue édaphologique, l'aire se caractérise par des sols modérément profonds à profonds, dont le régime hydrique va de la classe ustique à la classe aridique. Ils se composent principalement de marne, d'argile, de gypses et de pierres calcaires. Il s'agit de sols bruns calcaires carbonatés, en raison de leur origine et de l'absence de décalcification due à la faible pluviosité.

Facteurs historiques et humains

En Navarre, les oliviers font partie du paysage traditionnel depuis l'époque des Romains et l'huile produite a contribué à la transmission de la culture et de la tradition, jusqu'à ce qu'elle devienne aujourd'hui un des produits de base de l'alimentation. Au cours du premier tiers du XX^{e} siècle, l'oléiculture navarraise a atteint son apogée, avec plus de 60 réservoirs opérationnels, permettant ainsi d'obtenir une huile de qualité. Les huiles navarraises ont d'ailleurs été plusieurs fois primées, notamment l'huile de Cascante lors de l'exposition universelle de Séville en 1929. L'étendue maximale de la superficie a été atteinte en 1967 avec 8 682 ha. Ensuite, cette superficie a progressivement diminué pour atteindre 2 297 ha en 1995. À partir de ce moment, on voit réapparaître un mode de culture associé à l'amélioration des méthodes d'extraction, à la modernisation et à la concentration des réservoirs et à l'augmentation considérable de la capacité de pressage.

La capacité actuelle des moulins de Navarre est surdimensionnée par rapport à la production maximale potentielle, ce qui permet actuellement et permettra à l'avenir d'effectuer le pressage des olives au moment optimal.

Depuis toujours, la structure parcellaire de la superficie agricole de Navarre a été définie par des petites exploitations. Ces dernières demeurent aujourd'hui une caractéristique essentielle des cultures permanentes, surtout pour ce qui est de l'olivier. La propriété est très morcelée, les 5 344 ha actuels étant divisés en plus de 19 500 parcelles, cultivées par plus de 8 000 oléiculteurs (données du ministère du développement rural et de l'environnement pour l'année 2010). Dans cette région, la culture de l'olivier a été et est encore une culture à caractère éminemment social, qui repose sur une main-d'œuvre familiale pour la réalisation des différents travaux de culture et, en particulier, pour la récolte. En ce qui concerne la commercialisation de cette huile, l'autoconsommation occupe toujours une place importante, notamment dans les moulins qui ne sont pas des coopératives.

Depuis longtemps, les trois variétés «Arróniz», «Empeltre» et «Arbequina» coexistent dans des pourcentages variables selon les régions. Il est très fréquent de rencontrer des oliviers d'une autre variété sur les parcelles consacrées à la culture d'une des trois variétés, surtout sur les anciennes parcelles, car on croyait que cela favorisait la pollinisation (les oliviers dits «mâles»).

6.2. *Spécificité du produit.*

L'«Aceite de Navarra» doit sa particularité à sa composition chimique et son profil sensoriel, qu'elle soit monovariétale ou issue d'un coupage, selon les paramètres suivants:

— Huiles présentant une amertume et un piquant caractéristiques, très équilibrée, d'une intensité légère à moyenne, mais non suave (amertume légère à moyenne, dont la valeur est comprise entre 1,5 et 4,0 et un piquant léger à moyen, dont la valeur est comprise entre 2,0 et 4,0).

— Huiles moyennement à intensément fruitées, dont les valeurs sont supérieures à 4,0, avec des notes vertes.

— Huiles ayant un pourcentage d'acide oléique supérieur à 65 %.

6.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP).*

Les caractéristiques spécifiques de l'«Aceite de Navarra» décrites aux points correspondants du présent document sont principalement le résultat du degré de maturité auquel les olives sont cueillies, de la latitude et des conditions climatiques de l'aire, autant de facteurs qui influencent la composition en acides gras de l'«Aceite de Navarra», et déterminent la proportion d'acide oléique (supérieure à 65 %).

La récolte précoce des olives, lorsqu'elles sont encore relativement vertes afin d'éviter les gelées précoces, et les conditions pédoclimatiques (sols calcaires, climat sec et ensoleillé en raison du rempart montagneux et du vent «cierzo») confèrent à l'huile des qualités organoleptiques extraordinaires qui se traduisent par une médiane de l'attribut fruité supérieure à 4,0 et des notes vertes.

La récolte de l'olive à un degré de maturité idéal (inférieur à 4 sur une échelle de 1 à 10) – relativement verte –, qui a une influence directe sur les qualités organoleptiques propres à l'«Aceite de Navarra» est possible grâce aux facteurs naturels particuliers de l'aire:

— les grandes variations thermiques entre le jour et la nuit pendant la période de maturation qui permettent une maturation lente et progressive des trois variétés, ainsi qu'aux facteurs humains propres à l'aire,

— la dispersion de la propriété (en «minifundias») et la disponibilité d'une main-d'œuvre familiale,

— la capacité surdimensionnée des moulins qui permet le pressage ultérieur des olives au moment optimal.

Tous ces facteurs ont donné naissance à une huile dotée de caractéristiques propres, que ce soit au niveau de sa composition chimique ou de son évaluation organoleptique.

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

https://www.navarra.es/documents/48192/34266318/2025+Pliego+de+Condiciones+DOP+Aciete+de+NavarraConsolidado.pdf/4257289e-3b0b-1af0-be48-e97a5ac9b4a5?t=1744799832154