C/2026/255

14.1.2026

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/2026/255)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis»

Numéro de référence UE: PDO-GR-0052-AM02 — 20.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Grèce

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

Nom

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'ALIMENTATION, DIRECTION DES SYSTÈMES DE QUALITÉ ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

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

Toutes les modifications introduites dans la communication constituent une modification standard du cahier des charges de l'huile d'olive «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis», étant donné qu'elles ne peuvent être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, puisqu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas de changement dans la dénomination ou l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique ou n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Titre

Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

[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).

Description

La modification concerne les caractéristiques chimiques de l'huile d'olive «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» et plus précisément:

— la modification de la valeur maximale autorisée pour le coefficient K232, qui passe de 2,30 à 2,50; et

— la modification de la valeur maximale autorisée pour le coefficient K268, qui passe de 0,15 à 0,18.

La modification proposée concerne la rubrique «Description» du cahier des charges et plus particulièrement le paragraphe 2.2. «Caractéristiques chimiques», dans lequel le passage «[...] K232 ≤ 2,30 [...] K268 ≤ 0,15[...]» est modifié comme suit: «[....] K232 ≤ 2,50 [...] K268 ≤ 0,18 [...]».

Le document unique est modifié en conséquence, en particulier le paragraphe relatif à la description du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Lien avec l'aire géographique

Description

Le chapitre concernant le lien est reformulé aux points dans lesquels il est fait référence aux coefficients K232 et K268.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis»

Numéro de référence UE: PDO-GR-0052-AM02 — 20.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

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

Grèce

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; PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

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

L'huile d'olive vierge extra «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» /«Sitia Lasithiou Kritis» est exclusivement produite à partir de la variété d'olives Koroneiki et, une fois embouteillée, devra présenter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques suivantes:

— couleur: vert brillant à jaune-vert;

— médiane de fruité (Mf) ≥ 3 et médianes d'amertume et de piquant ≤ 5; médiane de défaut égale à 0;

— acidité (en % du poids net, exprimée en acide oléique) ≤ 0,8, K_{232} ≤ 2,50, K_{268} ≤ 0,18, Delta-K ≤ 0,005 et indice de peroxyde ($MeqO_2$/Kg) ≤ 15.

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)*

L'huile d'olive vierge extra «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» est extraite par des moyens mécaniques exclusivement des olives de la variété Koroneiki, la seule variété cultivée dans l'aire géographique délimitée.

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

La culture des oliviers, la récolte des olives, ainsi que toutes les étapes de la production et du traitement de l'huile d'olive ont lieu dans l'aire délimitée.

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*

L'étiquetage du produit comprend le code alphanumérique constitué des deux premières lettres de la dénomination enregistrée (ΣΗ), le numéro d'ordre croissant du récipient et les deux derniers chiffres de l'année de production. Sur l'emballage doivent également figurer les indications prévues par la législation nationale et de l'Union en vigueur.

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

L'aire géographique délimitée de production de l'huile d'olive vierge extra «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» est l'aire définie par les limites des unités municipales de Sitia, Analipsi, Itanos et Lefki, ainsi que des communes d'Agios Stefanos, Stavrochori et Orino de l'unité municipale de Makri Gialos.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Le produit doit ses caractéristiques qualitatives et organoleptiques spécifiques à la combinaison de la variété d'olive cultivée, des conditions pédoclimatiques particulières, mais aussi du facteur humain, avec la longue tradition et le dévouement séculaire en faveur de l'oléiculture.

Le climat de l'aire géographique délimitée est méditerranéen et se caractérise par un ensoleillement élevé, de faibles précipitations durant quelques mois, et une faible humidité relative. Une spécificité de la région est la prédominance de vents du nord, du nord-ouest et du sud qui soufflent tout au long de l'année, exerçant une influence directe sur le climat local.

La région ne présente pas d'importantes variations de température. La température moyenne annuelle est de 18-20 °C, janvier étant le mois le plus froid, avec une température moyenne de 12,2 °C, et juillet le mois le plus chaud, avec une température moyenne de 25,9 °C. Les précipitations se concentrent sur les mois d'octobre à mars, avec une pluviosité moyenne annuelle de 478,9 mm. L'humidité est faible, en particulier l'été, avec une valeur moyenne annuelle de 66,4 %. En ce qui concerne l'ensoleillement, on compte environ 350 heures de soleil par mois d'avril à septembre, tandis que l'ensoleillement moyen annuel est supérieur à 2 800 heures.

L'aire géographique délimitée se situe à l'extrémité orientale de la Crète et est essentiellement semi-montagneuse ou montagneuse. Le sol est principalement d'origine calcaire et provient de dépôts sédimentaires. Les principaux types de sols sont les suivants: 1. sols rouges et pierreux, résultant de l'érosion de roches calcaires (sols nus, rocheux et calcaires); 2. résines sombres et de couleur claire, mélangées à des sols rouges, argileux, rocheux et calcaires. On les trouve dans les plaines de la province; 3. sols de vallée lixiviables, généralement acides et karstiques. On les trouve sur le plateau du Chandras.

La plupart des sols sur lesquels les oliviers sont cultivés sont de texture moyenne (argilo-sableux et sablo-argileux), de profondeur moyenne et d'un pH neutre à légèrement alcalin (7-7,5) du fait de leur teneur en calcaire.

La particularité de l'huile d'olive «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» réside dans le fait:

— qu'elle est exclusivement produite à partir d'olives de la variété Koroneiki;

— qu'elle présente de faibles niveaux d'oxydation qui impliquent des valeurs de K_{268} inférieures ou égales à 0,18;

— que, du point de vue organoleptique, elle présente une valeur minimale de fruité de 3 et des valeurs maximales d'amertume et de piquant inférieures à 5, soit des valeurs qui ne dépassent pas de plus de 2 points la médiane du fruité, ce qui confère à l'huile d'olive «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» un caractère équilibré.

Le produit doit ses caractéristiques qualitatives et organoleptiques spécifiques à la combinaison de la variété d'olive cultivée, des conditions pédoclimatiques particulières, mais aussi du facteur humain, avec la longue tradition et le dévouement séculaire en faveur de l'oléiculture.

Le cultivar «Koroneiki» est la variété idéale pour l'aire géographique délimitée, car il est adapté à un climat thermique sec, mais est sensible au froid.

Les caractéristiques pédoclimatiques de la zone ont une influence majeure sur le fruité de l'huile d'olive. Il ressort des références bibliographiques que les sols calcaires et les niveaux élevés d'ensoleillement contribuent à accroître la concentration des substances aromatiques dans les olives, ce qui donne un fruité dont la valeur est supérieure à 3. De même, le relief semi-montagneux de la région a une incidence favorable sur la qualité, puisque l'huile produite dans les régions vallonnées est considérée comme étant de meilleure qualité, ce qui lui confère une meilleure conservation.

Le facteur humain réside dans la longue expérience acquise en matière de production de l'huile d'olive. La taille des oliviers dans la zone comprend l'enlèvement d'une partie de la végétation en hiver ou au printemps précédant l'année au cours de laquelle on escompte une grande production, de manière à limiter la fructification alternante. Grâce à un savoir-faire particulier, les fruits sont récoltés au stade approprié pour obtenir une teneur oléique maximale, mais aussi une concentration accrue en substances aromatiques dans l'huile produite, lorsque la couleur des fruits passe du jaune-vert au violacé. La transformation des olives à des températures inférieures à 27 °C (pression à froid), le peu de temps qui s'écoule entre la récolte des olives et leur broyage qui doit s'effectuer dans les 48 heures, ainsi que le stockage de l'huile d'olive dans des cuves adaptées permettent de préserver les excellentes caractéristiques organoleptiques du fruit dont est issue l'huile. Le transport des olives est effectué principalement à l'aide de sacs de toile pour aliments, mais aussi dans des caisses en plastique, afin de garantir une circulation d'air suffisante pour empêcher le développement de moisissures. L'utilisation de sacs en plastique est interdite.

La qualité exceptionnelle de l'huile d'olive «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» a été récompensée à de nombreuses reprises, lors de concours nationaux mais aussi internationaux. Les trois principaux prix ont été obtenus dans le cadre du concours «Mario Solinas» organisé par le Conseil international de l'huile d'olive.

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

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_sitia080725.pdf