



C/2023/1186

27.11.2023

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission

(C/2023/1186)

La présente communication est publiée conformément à l'article 6 ter, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE EMANANT D'UN ÉTAT MEMBRE

[Règlement (UE) n° 1151/2012]

«Sierra de Segura»

N° UE: PDO-ES-0071-AM01 – le 31.8.2023

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination du produit

«Sierra de Segura»

2. État membre dont fait partie l'aire géographique

Espagne

3. Autorité de l'État membre communiquant la modification standard

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA PESCA AGUA Y DESARROLLO RURAL – DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y CADENA AGROALIMENTARIA

—

4. Description de la ou des modifications approuvées

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012 La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle n'inclut pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée, n'annihile pas le lien établi dans le cahier des charges, ni n'entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

1. Rédaction d'un document unique

Le document unique fourni a été remanié car le document équivalent n'a pas été publié au *Journal officiel des Communautés européennes* après son inscription au registre en tant qu'appellation d'origine protégée «Sierra de Segura», en vertu du règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil ⁽²⁾.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

2. Modification de la description du produit pour adapter les exigences établies à l'huile d'olive vierge extra.

Modification du point B. Description du produit du cahier des charges pour adapter les exigences établies à l'huile d'olive vierge extra de la plus haute qualité, conformément au règlement délégué (UE) 2022/2104 de la Commission complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾.

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 284 du 4.11.2022, p. 1.

La formulation actuelle:

«Huile d'olive vierge obtenue à partir des fruits de l'olivier (*Olea europea L.*) des variétés Picual, Verdala, Royal et Manzanillo de Jaén, par des procédés mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Les olives sont des variétés autorisées, récoltées directement sur l'arbre, au degré de maturité qui permet l'obtention d'huiles fruitées typiques.

Les huiles de cette appellation présentent les spécifications analytiques suivantes:

Acidité: jusqu'à 1 ° maximum.»

est remplacée par:

«Huile d'olive vierge extra obtenue à partir des fruits de l'olivier (*Olea europea L.*) des variétés Picual, Verdala, Royal et Manzanillo de Jaén, par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Les olives sont des variétés autorisées, récoltées directement sur l'arbre, au degré de maturité qui permet l'obtention d'huiles fruitées typiques.

Les huiles de cette appellation présentent les spécifications analytiques suivantes: »

Motifs:

Pour que seuls les produits de qualité supérieure soient protégés, la mise à jour du cahier des charges afin de s'adapter à la réglementation en vigueur en matière d'huile d'olive doit être effectuée en ce sens, en ne considérant comme huiles protégées que les huiles dont la qualité commerciale est la plus élevée, c'est-à-dire l'huile vierge extra, telle que définie par le règlement délégué (UE) 2022/2104. C'est pourquoi le terme «extra» est ajouté.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modifications administratives. Ajout d'une commune sans modification de l'aire géographique en raison de la dissociation d'une autre commune.*

Modification du point C. Aire géographique.

Le deuxième paragraphe:

«La zone de production se compose des terrains situés dans les communes de Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albalánchez et Villarrodrigo».

est remplacé par:

«La zone de production se compose des terrains situés dans les communes d'Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albalánchez et Villarrodrigo.»

Motifs:

Après enregistrement de l'appellation d'origine protégée «Sierra de Segura», la commune d'Arroyo del Ojanco s'est dissociée de la commune de Beas de Segura par le décret 469/1994 du 13 décembre. Cet ajout n'entraîne donc aucune modification de l'aire géographique.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

4. *Suppression du paragraphe relatif à la superficie totale de la zone de production.*

Modification du point C. Aire géographique.

Le troisième paragraphe est supprimé:

«La superficie totale de la zone de production est de 196 081 hectares, dont 38 819 hectares sont occupés par des oliveraies, soit 19,80 % de la superficie totale, Beas de Segura étant la commune la plus oléicole, avec 14 325 hectares, suivie de La Puerta de Segura avec 4 066 hectares.»

Motifs:

Ce paragraphe est supprimé car il contient des données spécifiques à la superficie de production et aux oliveraies à un moment donné de l'histoire, qui sont des données variables et sont désormais obsolètes.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Suppression du conditionnement obligatoire dans la zone de production et d'élaboration.*

Le quatrième paragraphe du point C. Aire géographique:

«La zone où ont lieu l'élaboration et le conditionnement correspond à la zone de production.»

est remplacé par:

«La zone où a lieu l'élaboration correspond à la zone de production.»

Motifs:

Toutes les restrictions géographiques en matière de conditionnement sont supprimées. La modification demandée est considérée comme standard car elle n'a d'incidence sur aucune caractéristique essentielle du produit. En revanche, elle élimine une restriction de commercialisation, qui est le motif de la demande de modification, c'est-à-dire de faciliter et d'améliorer la commercialisation.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

6. *Suppression du conditionnement obligatoire dans la zone de production et d'élaboration.*

Le point D. du cahier des charges est modifié. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

Les paragraphes 9 et 10:

«3. L'huile est produite dans des huileries enregistrées et sous le contrôle des inspecteurs agréés par le Conseil.

4. L'huile est stockée et conditionnée dans des entreprises situées dans la zone de production, qui réunissent les conditions établies et qui ont été préalablement enregistrées.»

sont remplacés par:

«3. L'huile est produite dans des huileries enregistrées soumises au contrôle de l'organisme délégué chargé de la certification du produit protégé.

4. L'huile est stockée et conditionnée dans des entreprises réunissant les conditions établies.»

Motifs:

La modification du paragraphe 9, point 3, consiste en la suppression d'aspects non réalisés par le Conseil régulateur, à savoir le contrôle du produit, puisque c'est l'organisme délégué qui est chargé de vérifier le respect du cahier des charges.

Les motifs de la modification du paragraphe 10, point 4, ont été décrits au point 3.2.3.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Modifications relatives aux contrôles et à la traçabilité.*

Le point D. du cahier des charges est modifié. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

Le paragraphe suivant est ajouté:

«Les entreprises chargées du conditionnement doivent disposer d'un système de contrôle de la qualité qui assure la traçabilité, la conservation correcte, le conditionnement et l'étiquetage du produit certifié conformément aux exigences établies dans le présent cahier des charges, ainsi qu'à toute autre exigence légale applicable dans la région où les installations de conditionnement sont situées.»

Motifs:

La modification n'a pas d'incidence sur les exigences énoncées dans la description du produit. Il s'agit de détailler le contrôle de la production et du conditionnement du produit certifié pour garantir le respect des exigences établies dans le cahier des charges.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Modification des mesures de contrôle réalisées par le Conseil régulateur*

Le point E du cahier des charges est modifié. Obtention du produit en ce qui concerne les contrôles et la traçabilité du produit.

Les paragraphes 6 et 7:

«Le Conseil surveille les rendements en huile des fruits broyés et catalogue l'huile extraite afin de lui attribuer la qualité correspondante.

Une fois que la qualité de l'huile élaborée est certifiée, le Conseil régulateur contrôle le conditionnement du produit, qui est effectué dans des usines de conditionnement enregistrées, et délivre les contre-étiquettes numérotées correspondantes.»

sont remplacés par:

«Le Conseil surveille les rendements en huile des fruits broyés et l'huile extraite.

Une fois que la qualité de l'huile élaborée est certifiée par l'organisme de contrôle délégué, le conditionnement peut être effectué dans les installations des entreprises inscrites dans les registres du Conseil régulateur, ou dans les usines de conditionnement agréées par celui-ci, par des opérateurs situés à l'intérieur ou à l'extérieur de l'aire géographique, qui ne participent qu'à la phase de conditionnement et qui acquièrent l'huile certifiée en vrac auprès d'entreprises enregistrées.

Le Conseil régulateur délivrera les contre-étiquettes numérotées correspondantes aux entreprises de conditionnement enregistrées ou agréées, pour apposition sur les huiles protégées.»

Motifs:

La modification du paragraphe 6 est justifiée par la suppression d'aspects non réalisés par le Conseil régulateur, c'est-à-dire le catalogage et la qualification des produits, puisque ces aspects relèvent de la responsabilité des opérateurs conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Cette norme, qui régit la certification du produit, établit que l'organisme délégué est chargé de vérifier la compétence technique de l'entité enregistrée. Le catalogage et la qualification des produits sont des actions réalisées par les opérateurs dans le cadre de la compétence technique qu'ils doivent démontrer devant l'organisme de contrôle désigné.

Les motifs de la modification du paragraphe 7 ont été décrits au point 3.3.2.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Actualisation de la structure de contrôle.*

Modification du titre et du contenu du point G du cahier des charges. Structure de contrôle.

Le point entier est supprimé et le texte suivant est ajouté:

«G. Vérification du respect du cahier des charges

Vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation du produit.

L'autorité compétente désignée responsable des contrôles est la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía,

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Séville.

Tél. 955 032278, télécopie: 955 032112.

Courriel: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Les informations concernant les organismes délégués chargés de vérifier le respect des conditions figurant dans le cahier des charges peuvent être consultées à l'adresse suivante: <https://lajunta.es/493fs>

Les fonctions spécifiques sont celles dérivées de la vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation.»

Motifs:

Ce point est modifié afin d'adapter son titre et son contenu à l'article 7, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽⁴⁾.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Suppression du point I. Exigences législatives nationales.*

Ce point et l'intégralité de son contenu sont supprimés.

Motifs:

Le cahier des charges ne doit pas tenir compte des exigences législatives nationales car celles-ci ne sont pas incluses dans la structure actuelle du cahier des charges établie à l'article 7 du règlement (UE) n° 1151/2012.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Sierra de Segura»

N° UE: PDO-ES-0071-AM01 - le 31.8.2023

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Sierra de Segura»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir des fruits de l'olivier (*Olea europea L.*) des variétés Picual, Verdala, Royal et Manzanillo de Jaén, par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

⁽⁴⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les olives sont des variétés autorisées, récoltées directement sur l'arbre, au degré de maturité qui permet l'obtention d'huiles fruitées typiques.

Les huiles de cette appellation présentent les spécifications analytiques suivantes:

Indice de peroxyde: inférieur à 19.

K 270: inférieur à 0,20.

Humidité: 0,1 % maximum.

Impuretés: 0,1 % maximum.

Les huiles présentent les caractéristiques organoleptiques des produits de cette aire; elles sont de couleur jaune-verdâtre, fruitées, aromatiques, légèrement amères et d'une grande stabilité.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Huiles élaborées obligatoirement à partir d'olives saines récoltées directement sur l'arbre, dans des oliveraies enregistrées dans l'aire géographique définie au point 4, et qui correspondent également à l'une des variétés indiquées au point 3.2.

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

Les étapes de production des olives et d'élaboration de l'huile ont lieu dans l'aire géographique décrite au point 4.

Le broyage des olives sera effectué dans des huileries enregistrées et dans un délai qui ne dépassera jamais 48 heures après la récolte.

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

L'huile est stockée et conditionnée dans des entreprises réunissant les conditions établies.

Le produit est soumis à des analyses physico-chimiques et organoleptiques garantissant sa qualité.

Seule l'huile qui a passé avec succès l'ensemble des contrôles tout au long du processus peut être emballée et commercialisée avec la garantie de son origine, avalisée par la contre-étiquette numérotée du Conseil régulateur.

Le nombre de contre-étiquettes délivrées par le Conseil régulateur aux entreprises de conditionnement pour la certification du produit protégé dépend du volume d'huile et de la capacité des contenants dans lesquels le produit sera commercialisé.

Les entreprises chargées du conditionnement doivent disposer d'un système de contrôle de la qualité qui assure la traçabilité, la conservation correcte, le conditionnement et l'étiquetage du produit certifié conformément aux exigences établies dans le cahier des charges, ainsi qu'à toute autre exigence légale applicable dans la région où les installations de conditionnement sont situées.

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

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise commerciale inscrite, doivent être approuvées par le Conseil régulateur.

La mention suivante doit obligatoirement figurer sur celles-ci: «Appellation d'origine protégée "Sierra de Segura"».

Tout type de conditionnement utilisé afin de présenter l'huile protégée en vue de sa consommation sera doté d'un sceau de garantie, d'une étiquette ou d'une contre-étiquette numérotée et délivrée par le Conseil régulateur, qui sera placé(e) de manière à ne pas permettre leur réutilisation.

4. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire de production se compose des terrains situés dans les communes d'Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez et Villarrodrigo.

La zone d'élaboration correspond à la zone de production.

5. Lien avec l'aire géographique

L'huile de cette aire présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques énumérées au point correspondant à la description du produit, lesquelles sont liées à l'environnement naturel ainsi qu'aux conditions de culture et d'obtention.

a) *Historique*

Les oliveraies ont été la principale source d'activité économique de cette région au fil du temps et l'on retrouve des références aux oliviers, aux olives et à l'huile dans une multitude d'œuvres artistiques, de proverbes et de coutumes.

b) *Naturel*

— Orographie

L'orographie de la région de la Sierra de Segura est inégale et accidentée, avec une étendue notable d'essences forestières et d'oliviers qui se mélangent en certains endroits. Elle offre des pentes abruptes qui rendent difficile le travail du sol. Le point d'altitude maximale est El Yelmo, dans la commune de Segura de la Sierra, qui culmine à 1 809 mètres d'altitude.

L'altitude moyenne de la zone de production est de 899 mètres, la ville la plus basse étant Puente Génave, à 548 mètres.

— Sols

Les sols de la zone de production se composent de matériaux du secondaire et du tertiaire, de profondeur variable, sans horizon facile à caractériser en raison de leur nature limono-argileuse. De texture variable, de limono-argileuse à argilo-sableuse dans la couche arable et plus compacte en profondeur.

L'étendue occupée par les lithosols sur les calcaires mésozoïques est également considérable. Leur topographie est accidentée et ce n'est que dans les zones moins abruptes que se forment des sols de surface.

C'est grâce à ces caractéristiques que, dans cette aire, les oliveraies trouvent un environnement pédologique optimal pour leur développement et pour la production d'olives, qui donneront naissance à ses huiles caractéristiques.

— Climat

Le climat est extrême, les températures varient d'un maximum de 35 °C à un minimum de -8 °C, avec des précipitations annuelles moyennes comprises entre 500 et 700 mm.

— Hydrologie

L'hydrologie de la zone est caractérisée par la présence des rivières Molinos et Martes, affluents de la rivière Guadalimar, de la rivière Herreros, affluente de la rivière Guadalmena, toutes deux affluents du fleuve Guadalquivir, ainsi que des rivières Hornos, Madera, affluents de la rivière Ségura.

c) *Conditions de culture*

— Densité de plantation

La répartition de la densité des plantations d'oliviers présente de faibles variations d'une commune à l'autre, la grande majorité comptant entre 100 et 130 oliviers par hectare avec une disposition des arbres en quinconce, espacés d'environ 10 mètres.

— Travail du sol

Sur les terrains mécanisables, le travail du sol le plus fréquent est réalisé avec un tracteur à roues, équipé d'une herse à disques ou d'un cultivateur à dents flexibles. Trois passages en croix sont généralement effectués entre la fin de l'hiver et le début de l'été, s'achevant par quelques travaux de hersage superficiel en été et d'autres travaux de hersage léger en automne, à la survenue des premières pluies.

Dans les zones à topographie accidentée, le travail du sol se fait toujours de manière traditionnelle.

— Récolte

La récolte s'effectue sous forme de «traite», qui consiste à récolter les fruits à la main, directement sur l'arbre. Seules les olives récoltées de cette manière seront utilisées pour la production de l'huile protégée.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>
