



C/2023/1207

27.11.2023

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2023/1207)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Aceituna Aloreña de Málaga”

Nr UE: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Zmiana redakcyjna w celu przyjęcia bardziej włączającego języka zapisu

Zmiana pkt B.1 (Opis produktu) i pkt F (Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym) w specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) i pkt 5 (Związek z obszarem geograficznym) w jednolitym dokumencie.

Wyrażenie „padres a hijos” (z ojca na syna) zastąpiono wyrażeniem „generación en generación” (z pokolenia na pokolenie).

Uzasadnienie:

Zmiany dokonano zgodnie z art. 14 ust. 11 ustawy organicznej nr 3/2007 z dnia 22 marca 2007 r. dotyczącej rzeczywistej równości kobiet i mężczyzn: „Wprowadzanie neutralnego płciowo języka w obszarze administracji i promowanie go we wszystkich interakcjach społecznych, kulturalnych i artystycznych”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

2. Zmiana redakcyjna w celu zapewnienia stosowania odpowiedniego języka

Zmiana pkt B (Opis produktu), E (Metoda produkcji) i F (Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym) w specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) i pkt 5 (Związek z obszarem geograficznym) w jednolitym dokumencie.

Słowo „crujiente” (kruche) zastępuje się słowem „crocante” (chrupiący).

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Uzasadnienie:

Zgodnie z organoleptycznymi deskryptorami struktury właściwy dla oliwek deskryptor to „chrupiący”, ponieważ deskryptor „kruchy” jest używany w odniesieniu do żywności odwodnionej, jak wskazano w normie UNE-EN ISO 5492:2010 Analiza sensoryczna – Słownictwo.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

3. *Zmiana redakcyjna w celu zapewnienia stosowania odpowiedniego języka*

Zmiana pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) w jednolitym dokumencie.

Słowo „guindilla” (chili) zastąpiono słowem „pimiento” (papryka).

Uzasadnienie:

Wykryto błąd transkrypcyjny, jako że prawidłową przyprawą jest „papryka”, jak wskazano w pierwszym akapicie pkt 3.2 i w pkt 5.3 jednolitego dokumentu i również w pkt B.1, E.8, F.1 i F.4 kompletnego tekstu specyfikacji produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

4. *Większa elastyczność w zakresie wymogów dotyczących wielkości oliwek*

Zmiana pkt B.3 (Klasy „Aceituna Aloreña de Málaga”), B.3.1 (Oliwki najwyższej klasy jakości) specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) jednolitego dokumentu.

Słowa „o wielkości 140–200” zastąpiono słowami „o maksymalnej wielkości wynoszącej 200”.

Uzasadnienie:

Zapewnienie, aby chroniony produkt (oliwki) miał wielkość minimalną właściwą dla danej klasy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

5. *Większa elastyczność w zakresie wymogów dotyczących wielkości oliwek*

Zmiana pkt B.3 (Klasy „Aceituna Aloreña de Málaga”), B.3.2 (Oliwki pierwszej klasy jakości) i F.3 (Właściwości produktu końcowego) specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) i 5.2 (Specyfika produktu) jednolitego dokumentu.

Słowa „o wielkości 140–260” zastąpiono słowami „o maksymalnej wielkości wynoszącej 260”.

Uzasadnienie:

Zapewnienie, aby chroniony produkt (oliwki) miał wielkość minimalną właściwą dla danej klasy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

6. *Włączenie odniesienia do parku narodowego Sierra de las Nieves*

Zmiany pkt C („Obszar geograficzny”) specyfikacji produktu.

Po zdaniu pierwszym w akapicie drugim dodano:

Ponadto gminy El Burgo, Monda, Ronda, Tolox i Yunquera leżą na obszarze parku narodowego Sierra de las Nieves, któremu nadano status parku narodowego w 2021 r., a gminy Alozaina, Casarabonela i Guaro leżą na peryferiach obszaru chronionego.

Uzasadnienie:

Fakt, że ogłoszono istnienie parku narodowego na obszarze produkcji, wzmacnia zatem jego rolę w zakresie ochrony środowiska.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. *Poprawka redakcyjna*

Zmiana pkt D (Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru) specyfikacji produktu.

Słowa „dozwolone odmiany” zastąpiono słowami „dozwolona odmiana”.

Uzasadnienie:

Wyłącznie jedna odmiana jest dopuszczona do objęcia ChNP, zatem użycie liczby mnogiej może być mylące.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. *Bardziej elastyczne sformułowanie specyfikacji na brzmienie dostosowane na potrzeby wszelkiego rodzaju organów kontrolnych*

Zmiana pkt D (Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru) specyfikacji produktu.

8.1 W akapicie trzecim słowa „organ regulacyjny” zastąpiono słowami „organ kontrolny”, tak że całe zdanie brzmi obecnie następująco: „Praktyki uprawowe w zarejestrowanych gajach oliwnych muszą być kontrolowane przez organ kontrolny pod kątem praktyk określonych w specyfikacji produktu”.

8.2 W akapicie czwartym słowa „inspektorzy upoważnieni przez organ” zastąpiono słowami „przez organ kontrolny”, tak że całe zdanie brzmi obecnie następująco: „Przyprawione oliwki muszą pochodzić z zarejestrowanych zakładów przetwórczych, które znajdują się na obszarze produkcji, i muszą być kontrolowane przez organ kontrolny”.

Uzasadnienie:

W celu uwzględnienia wszelkiego rodzaju organów kontrolnych, jak wskazano w ustawie rządu Andaluzji nr 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

9. *Zmiana redakcyjna dotyczącego badań organoleptycznych*

Zmiana pkt D (Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru) specyfikacji produktu) specyfikacji produktu i pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) jednolitego dokumentu.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Produkt musi przejść badanie organoleptyczne służące zapewnieniu jego jakości. Stosuje się metodę oceny właściwości organoleptycznych zgodną z normą COI/OT/NC n° 1. Norma handlowa stosowana do oliwek stołowych to COI/OT/MO n°1, 2008. Metoda oceny sensorycznej oliwek stołowych, na podstawie badań przeprowadzonych przez Wydział Bromatologii i Technologii Żywności Uniwersytetu w Kordobie [Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba], została ustanowiona w podręczniku jakości i w procedurach opracowanych przez organ kontrolny”.

Obecnie specyfikacja produktu ma następujące brzmienie:

„Produkt musi przejść badanie organoleptyczne służące zapewnieniu jego jakości, zgodnie z opisem organoleptycznym każdej metody przygotowania wymienionej w pkt B.2”.

Uzasadnienie:

Celem jest zabezpieczenie procesu certyfikacji chronionego produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

10. *Usunięcie ze specyfikacji produktu aspektów związanych z kontrolami i certyfikacją*

Pkt D.2 i D.3 usunięto z pkt D (Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru) specyfikacji produktu.

Pkt D.2 (W szczególności kontrole będą następujące) i D.3 (W szczególności proces certyfikacji będzie następujący) zostały usunięte.

Uzasadnienie:

Punkty te zostały usunięte, ponieważ nie uznaje się za właściwe włączać kontrole procesu kontroli i certyfikacji do specyfikacji, która powinna obejmować wyłącznie wymogi dotyczące produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

11. *Skreślenie zbędnego akapitu*

Zmiana pkt E (Metoda produkcji), pkt E.1 (Stałe parametry) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Usunięto akapit drugi, gdyż nie uznano go za konieczny w metodzie produkcji.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

12. *Zmiana redakcyjna brzmienia*

Zmiana pkt E (Metoda produkcji), pkt E.2 (Techniki uprawy) specyfikacji produktu.

Zachowano dwa pierwsze akapity tego punktu, a resztę usunięto.

Akapit drugi otrzymał z kolei brzmienie:

„Pielęgnacja gajów oliwnych musi obejmować czynności dostosowane do terenu i opadów w każdej gminie na obszarze produkcji i dostosowane do rodzaju uprawy, niezależnie czy jest ona ekologiczna czy konwencjonalna (zależnie od przypadku), zawsze zgodnie z obowiązującymi przepisami”.

Uzasadnienie:

Brzmienie zostało zmienione, ponieważ uznano je za lepiej dostosowane do obecnych technik uprawy.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

13. *Włączenie certyfikowania daty zbiorów*

Zmiana pkt E (Metoda produkcji), pkt E.3 (Zbiory) specyfikacji produktu.

Dodaje się doprecyzowanie w brzmieniu: „(choć data ta może się różnić w zależności od warunków pogodowych w każdym sezonie wegetacyjnym)”.

Uzasadnienie:

Ponieważ chodzi o uprawy, które nie są nawadniane, sezon wegetacyjny zależy w dużym stopniu od warunków pogodowych.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

14. *Bardziej elastyczne brzmienie zapisu dotyczącego osób biorących udział w odbiorze i klasyfikacji produktu*

Zmiana pkt E (Metoda produkcji), pkt E.6 (Odbiór i klasyfikacja) specyfikacji produktu.

W odniesieniu do odbioru i klasyfikacji słowo „operatorzy” zastąpiono formą bierną.

Uzasadnienie:

Czynności tych mogą dokonać operatorzy lub maszyny skalibrowane do tego celu, bez uszczerbku dla produkcji produktu objętego ochroną.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„**Aceituna Aloreña de Málaga**”

Nr UE: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Oliwka stołowa z przyprawami pozyskiwana ze zdrowych owoców drzewa oliwnego (*Olea europea* L.) odmiany „aloreña”, zbieranych po osiągnięciu odpowiedniej dojrzałości – przed zmianą zabarwienia, o słodkim posmaku uzyskiwanym poprzez proces naturalnej fermentacji w zalewie solnej i przyprawianych tymiankiem, koprem włoskim, czosnkiem i papryką lub ekstraktami z tych roślin, w proporcjach oscylujących w granicach 1–3 proc.

Oliwki „Aceituna Aloreña de Málaga” charakteryzują się identycznymi właściwościami, które zawdzięczają wyłącznie odmianie i metodzie przyrządzania typowej dla obszaru, na którym są one uprawiane i przetwarzane:

- a) dzięki niskiej zawartości oleuropeiny oliwki nie wymagają obróbki przy pomocy sody kaustycznej w celu usunięcia gorzkiego posmaku; są to zatem oliwki niepoddawane działaniu sody kaustycznej, a słodki posmak zawdzięczają jedynie wodzie i soli, po czym są one przyprawiane tymiankiem, koprem włoskim, czosnkiem i papryką. Co za tym idzie produkt wyróżnia się wyglądem skórki i jędrnością. Są to oliwki naturalne, poddawane są mniej lub bardziej intensywnemu procesowi fermentacji.
- b) luźna pestka, którą łatwo oddziela się od miąższu.
- c) oliwki te były wyróżniane w konkursach degustatorskich za doskonałe proporcje objętości miąższu do wielkości pestki, za ich jednorodność oraz chrupiącą strukturę i zwarty miąższ;
- d) jeśli chodzi o zapach/smak, wyróżniające się cechy produktu obejmują jego aromat i odpowiednią równowagę soli i słabszej goryczki (typowa metoda przygotowania bezzasadowego). Zawartość goryczki zależy od intensywności procesu fermentacji oliwek, co oznacza, że w świeżych oliwkach zielonych goryczka będzie zasadniczo bardziej wyczuwalna niż w oliwkach poddanych pełnemu procesowi fermentacji.

W wyniku procesu przetwarzania oliwek „Aceituna Aloreña de Málaga” otrzymać można trzy różne produkty, zależnie od sposobu przeprowadzenia procesu ich fermentacji:

1. „Aceituna Aloreña de Málaga” verde fresca (świeża oliwka zielona):

Oliwki te są bezpośrednio umieszczane są w pojemnikach w chłodnym miejscu lub komorze chłodniczej, gdzie przechowuje się je w temperaturze maksymalnej 15 °C. Od nacięcia oliwek i umieszczenia ich w zalewie solnej do momentu umieszczenia ich w opakowaniach powinny minąć przynajmniej 3 dni.

Właściwości organoleptyczne

Oliwki zielone świeże charakteryzują się jasnozielonym kolorem oraz przyjemnym zapachem zielonego owocu i trawy, co podkreśla fakt, że są one świeże i zostały niedawno zebrane. Zauważalny jest także typowy dla nich dobór przypraw. Jeśli chodzi o główne nuty smakowe, charakterystyczny jest posmak goryczki, a zależnie od sposobu marynowania, wyczuwa się także posmak soli. Na podniebieniu wywołuje uczucie „ściągnięcia” i pozostawia cierpki posmak.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga” tradicional (na sposób tradycyjny):

Oliwki po odbiorze i klasyfikacji umieszczane są w pojemnikach, które składuje się w nieklimatyzowanych pomieszczeniach, gdzie przetrzymuje się je przez przynajmniej 20 dni przed ich zapakowaniem w formie gotowej do spożycia.

Właściwości organoleptyczne

Oliwka przyprawiona na sposób tradycyjny przybiera zabarwienie słomkowo-zielone. Jej zapach przywodzi na myśl świeży owoc i przyprawy, z którymi została zamarynowana, przy czym brak jest woni świeżej trawy typowej dla oliwek zielonych świeżych. Pod względem struktury oliwka ta nie jest już tak zwarta, choć wciąż zachowuje właściwości opisane jako wspólne dla wszystkich form „Aceituna Aloreña de Málaga”. Ponieważ w smaku oliwka ta jest mniej goryczkowa, wrażenie „ściągnięcia” i cierpkości jest mniej odczuwalne niż w przypadku oliwek zielonych świeżych.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga” *curada* (marynowana):

Oliwki te po odbiorze i myciu umieszcza się bez nacinania w kadziach fermentacyjnych, gdzie poddawane są procesowi marynowania przez przynajmniej 90 dni, zanim trafią do opakowań.

Właściwości organoleptyczne

Oliwka marynowana wyróżnia się zabarwieniem żółto-kasztanowym oraz aromatem dojrzałego owocu i świeżej trawy. Ponadto wyczuwalna jest obecność przypraw i nuty mlecznej, typowych dla tego rodzaju produktu i procesu fermentacji. Jej struktura jest mniej zwarta i chrupiąca. Oliwka ma smak kwaskowaty, pozbawiony goryczki, w związku z czym pozostawia cierpki posmak na podniebieniu.

Oliwki chronione nazwą pochodzenia „Aceituna Aloreña de Málaga” należą bezwzględnie do najwyższej lub pierwszej klasy jakości:

Oliwki najwyższej klasy jakości: do tej klasy oliwek zaliczają się oliwki kategorii „ekstra”, zgodnie z definicją normy jakości dla oliwek stołowych, o maksymalnej wielkości wynoszącej 200.

Oliwki pierwszej klasy jakości: do tej klasy oliwek zaliczają się oliwki kategorii „I”, zgodnie z definicją normy jakości dla oliwek stołowych, o maksymalnej wielkości wynoszącej 260.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym: wytwarzanie surowców, przygotowanie produktu i pakowanie gotowego produktu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym: wytwarzanie surowców, przygotowanie produktu i pakowanie gotowego produktu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Operacja ta odbywa się stosownie do zamówień. Od umieszczenia oliwek w zalewie solnej do momentu umieszczenia ich w opakowaniach powinny minąć przynajmniej 3 dni. Przed zapakowaniem oliwek dodaje się do nich przyprawy typowe dla przedmiotowego obszaru. Ze względu na ograniczoną trwałość produktu, jego właściwości oraz sposób jego wytwarzania, pakowanie musi każdorazowo odbywać się w obszarze geograficznym produkcji i przygotowania oliwek objętych ChNP „Aceituna Aloreña de Málaga”, tak aby uzyskać i zachować właściwości organoleptyczne oliwek odmiany „aloreña” aż do momentu ich wprowadzenia do obrotu.

Pakowanie odbywa się według kategorii, zgodnie z przepisami normy jakości dla oliwek stołowych. W związku z tym oliwki chronione nazwą pochodzenia „Aceituna Aloreña de Málaga” należą bezwzględnie do najwyższej lub pierwszej klasy jakości.

Aby wydłużyć okres możliwego wprowadzenia do obrotu, dopuszcza się stosowanie określonych rodzajów zabiegów, takich jak pasteryzacja lub pakowanie próżniowe w zmodyfikowanej atmosferze, pod warunkiem że produkt końcowy zachowa swoje pierwotne właściwości organoleptyczne i fizyczne.

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym: wytwarzanie surowców, przygotowanie produktu i pakowanie gotowego produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietce obowiązkowo należy umieścić napis „Denominación de Origen Aceituna Aloreña de Málaga” (Chroniona nazwa pochodzenia „Aceituna Aloreña de Málaga”). Na opakowaniach umieszcza się numerowane znaki jakości wydawane przez organ zarządzający. Rodzaj oliwek jest wyszczególniony na etykietce: zielone świeże, przygotowane metodą tradycyjną lub marynowane.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji znajduje się na południowym wschodzie prowincji Malaga y obejmuje ogółem 19 gmin: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís i Yunquera.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

Dziewiczy obszar Natural del Guadalhorce (Sierra de las Nieves i Valle del Guadalhorce) wchodzi w skład obszaru Gór Betyckich. Występującą w tym układzie dolinę rzeki Guadalhorce otacza szereg pasm górskich i wzgórz. Dzięki górzystemu ukształtowaniu terenu obszar produkcji posiada wyraźne określone granice, otwarte jedynie w kierunku ujścia rzeki Guadalhorce.

Klimat przedmiotowego obszaru stanowi połączenie klimatu kontynentalnego i klimatu typowego dla basenu śródziemnomorskiego, tworząc szczególnie mikroklimat, co umożliwia znaczące zróżnicowanie upraw – od roślin typowych dla regionu tropikalnego, jak awokado, po uprawy zbożowe spotykane na płaskich obszarach uprawnych. W tych warunkach drzewa oliwne występują głównie w suchych rejonach na zboczach gór i wzgórz, które otaczają dolinę, co – w połączeniu z łagodnością klimatu – ma kluczowy wpływ na ostateczne właściwości produktu, termin zbioru, pokrój drzewa itd.

Ze względu na bardzo zróżnicowane ukształtowanie terenu drzewa oliwne znajdują dla siebie miejsce na zboczach otaczających dolinę rzeki Guadalhorce (Valle del Guadalhorce), której granice wyraźnie wyznacza otaczający ją masyw górski. Innymi słowy, drzewa te rosną na gruntach gorszej klasy, o niskich wartościach odżywczych. Nie są to wysokoproduktywne drzewa oliwne, jednak, mimo że ich produktywność jest niska, otrzymywany produkt nie ma sobie równych pod względem jakości.

Spośród technik rolnych uprawy drzewek oliwnych w rejonie Valle del Guadalhorce największy wpływ na ostateczne właściwości produktu ma przycinanie. W rejonie tym technika przycinania charakteryzuje się swoją radykalnością oraz ostatecznym kształtem, jaki nadaje drzewu. Taki zabieg podcinania obejmuje głównie najmłodsze gałęzie, przy czym nie usuwa się głównych konarów drzewa ukształtowanych w formie kielicha, na których pozostawia się drobne pędy, a odcina się większość mniejszych gałązek. W ten sposób nadaje się drzewu spójny kulisty kształt.

Proces marynowania oliwek obejmuje szereg działań, którym poddaje się je w celu usunięcia goryczki, w tym także etap przyprawiania. Proces ten opiera się na wielowiekowej tradycji, przekazywanej przez lata z pokolenia na pokolenie. Stosowane metody praktycznie nie zmieniły się od początku ich stosowania, co czyni je wyjątkowymi i charakterystycznymi dla obszaru pochodzenia przedmiotowego produktu.

5.2 Specyfika produktu:

5.2.1 Zawartość oleuropeiny. Jej zawartość w oliwkach „Aceituna Aloreña de Málaga” wynosi ok. 103 mg/kg, dzięki czemu jedynym procesem niezbędnym do wyeliminowania posmaku goryczki jest marynowanie. Posmak goryczki zostaje zneutralizowany już po 48 godzinach marynowania w zalewie solnej.

5.2.2 Oliwka posiada luźną pestkę, którą z dużą łatwością oddziela się od miąższu. Zgodnie z regionalną tradycją, aby ustalić, czy nadszedł właściwy moment do zbiorów, oliwkę przecina się w połowie i sprawdza, czy pestkę daje się łatwo oddzielić od miąższu. Jeżeli tak – oznacza to, że nadszedł właściwy czas, aby rozpocząć zbiorę. Ta właściwość oliwek stołowych jest dosyć rzadka; jest ona więc właściwością bardzo cenioną.

5.2.3 Proporcja objętości miąższu do wielkości pestki jest jedną z najwyższych wśród oliwek stołowych i wynosi przynajmniej 3 do 1.

5.2.4 Maksymalna wielkość „Aceituna Aloreña de Málaga” wynosi 260. Cecha ta jest tradycyjnie cechą bardzo cenioną zarówno przez producentów jak i konsumentów, co doprowadziło do wypracowania specjalnych praktyk służących jej uzyskaniu.

5.2.5 Opis charakterystyki organoleptycznej poszczególnych rodzajów oliwek „Aceituna Aloreña de Málaga”:

5.2.5.1 Zielona świeża

Oliwki zielone świeże charakteryzują się jasnozielonym kolorem oraz przyjemnym zapachem zielonego owocu i trawy, co podkreśla fakt, że są one świeże i zostały niedawno zebrane. Zauważalny jest także typowy dla nich dobór przypraw. Dzięki chrupkości i zwartości pestkę łatwo oddziela się od miąższu, a po przeżuciu można wyczuć resztki skórki. Jeśli chodzi o główne nuty smakowe, charakterystyczny jest posmak goryczki, a zależnie od sposobu marynowania, wyczuwa się także posmak soli. Na podniebieniu wywołuje uczucie „ściągania” i pozostawia cierpki posmak.

5.2.5.2 Tradycyjne

Oliwka przyprawiona na sposób tradycyjny przybiera zabarwienie słomkowo-zielone, przy czym kolor zielony nie jest już tak intensywny. Jej zapach przywołuje na myśl świeży owoc i przyprawy, z którymi została zamarynowana, przy czym brak jest woni świeżej trawy typowej dla oliwek zielonych świeżych. Pod względem struktury oliwka ta nie jest już tak zwarta, choć wciąż zachowuje swoje właściwości jeśli chodzi o chrupkość, łatwość z jaką oddziela się miąższ od pestki i wygląd skórki. Ponieważ w smaku oliwka ta jest mniej goryczkowa, wrażenie „ściągnięcia” i cierpkości jest mniej odczuwalne niż w przypadku oliwek zielonych świeżych.

5.2.5.3 Marynowana

Oliwka marynowana wyróżnia się zabarwieniem żółto-kasztanowym oraz aromatem dojrzałego owocu i świeżej trawy. Ponadto wyczuwalna jest obecność przypraw i nuty mlecznej, typowych dla tego rodzaju produktu i procesu fermentacji. Mimo mniejszej chrupkości i zwartości pestkę łatwo oddziela się od miąższu, a po przeżuciu można wyczuć resztki skórki. Oliwka ma smak kwaskowaty, pozbawiony goryczki, w związku z czym pozostawia cierpki posmak na podniebieniu.

5.3 *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Jak już napisano powyżej, drzewo oliwne jest bardzo wrażliwe na warunki otoczenia, w których jest uprawiane, oraz na stosowane wobec niego zabiegi. Drzewo to posiada doskonałą zdolność do przystosowywania się do warunków otoczenia. Należy tu zauważyć, że obszar uprawy drzew oliwnych odmiany „aloroño” jest obszarem, którego granice wyraźnie wyznacza pasmo górskie, co wpływa na wytworzenie szczególnych warunków pod względem klimatu, gleby i ukształtowania terenu w obszarze produkcji. Czynniki te, w połączeniu z wiedzą lokalnych mieszkańców, doprowadziły do powstania produktu, który wyraźnie różni się od innych oliwek stołowych dostępnych na rynku.

Jedną z właściwości mających największy wpływ na proces przyrządzania oliwek „Aceituna Aloroña de Málaga” jest zawartość oleuropeiny. Niska zawartość tego polifenolu sprawia, że oliwki można pozbawić goryczki poprzez zwykły proces marynowania w zalewie solnej. Skuteczność tego zabiegu dodatkowo potęguje fakt, że oliwki trafiają do zalewy solnej nacięte, dzięki czemu łatwiej dociera ona do wnętrza owocu i eliminuje z niego składnik, który nadaje oliwkom goryczkowy posmak.

Proces marynowania oliwek „Aceituna Aloroña de Málaga” w zalewie solnej sprawia, że produkt ten charakteryzuje się chrupką i zwartą strukturą, ponieważ dzięki odstępianiu do stosowania kąpieli z sodą kaustyczną oliwki zachowują jędrność świeżego owocu. Na jędrność wpływa także rodzaj gleb, na których występują drzewa oliwne, rosnące zazwyczaj na gruntach gorszej klasy na górzystych terenach.

Łatwość z jaką pestkę – zwaną przez lokalnych mieszkańców „pływającą pestką” (*hueso flotante*) – oddziela się od miąższu, ma bez wątpienia wpływ na sposób przyrządzania oliwek „Aceituna Aloroña de Málaga”. Dzięki tej właściwości oliwki mogą być rozdrabniane w trakcie procesu ich przyrządzania a luźna pestka może zostać pozostawiona w miąższu. Zgodnie z regionalną tradycją, aby ustalić, czy nadszedł właściwy moment do zbiorów, oliwkę przecinano w połowie. Jeżeli dwie połówki dawały się od siebie oddzielić, oznaczało to, że nadszedł właściwy czas, aby rozpocząć zbiory.

Oryginalny smak i aromat oliwek „Aceituna Aloroña de Málaga” jest także głęboko związany ze sposobem jej przyrządzania, ponieważ lokalni mieszkańcy, opierając się na wielowiekowej tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie, stosują tradycyjne przyprawy, stanowiące mieszkankę roślin aromatycznych zwyczajowo wykorzystywanych w przyprawach do oliwek w przedmiotowym obszarze geograficznym (tymianek, koper włoski, papryka i czosnek), które są uprawiane lub zbierane w tym rejonie od lat, choć mogą także pochodzić z innych obszarów.

Wielkość oliwek „Aceituna Aloroña de Málaga” jest inną z bardzo cenionych właściwości tego produktu. Aby oliwki osiągnęły właściwą wielkość, rolnicy muszą stosować tradycyjne, regionalne techniki przycinania drzew, które wyróżniają się swoją radykalnością oraz kulistym kształtem, jaki nadają drzewu, i silnym przerzedzeniem korony. Tego typu techniki uprawy mają również wpływ na proporcję objętości miąższu do wielkości pestki, która została uznana za doskonałą przez komisje degustacyjne.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://lajunta.es/49k7w>