

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 358/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA”

Nr UE: PDO-ES-0785-AM01 – 17.1.2019

ChNP (X)ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

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 „alorreña”, 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. Proces ten opiera się na wielowiekowej tradycji, przekazywanej przez lata z pokolenia na pokolenie.

Oliwki „Aceituna Aloreña de Málaga”, przyrządzane na trzy sposoby – świeże zielone, tradycyjne oraz marynowane, charakteryzują się identycznymi właściwościami, które zawdzięczają wyłącznie odmianie i metodzie przyrządzania typowej dla obszaru, na którym są one uprawiane i przetwarzane:

- a) oliwki są marynowane w zalewie solnej. 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. Świeże oliwki poddawane są mniej lub bardziej intensywnemu procesowi fermentacji;
- b) luźna pestka, którą łatwo oddziela się od miąższu. Ta właściwość oliwek stołowych jest bardzo ceniona;
- c) jeśli chodzi o budowę wewnętrzną oliwek, należy podkreślić, że oliwki te były wyróżniane w konkursach degustatorskich za doskonałe proporcje objętości miąższu do wielkości pestki, za ich jednorodność oraz kruchą strukturę i zwarty miąższ;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- d) ponieważ do obróbki produktu nie wykorzystuje się alkaliów, wyróżnia się on wyglądem skórki i jędrnością;
- e) jeśli chodzi o związek między smakiem a zapachem, należy zwrócić uwagę na wyróżnienia przyznawane w różnych badaniach organoleptycznych przez komisje degustacyjne za dobór przypraw, a także inne właściwości, takie jak aromat, odpowiednie proporcje ilości soli pozwalające zrównoważyć posmak goryczki (co również jest wynikiem przyrządzania bez użycia alkaliów) itd. Poziom 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. *Świeża oliwka zielona „Aceituna Aloreña de Málaga”:*

Oliwki te są bezpośrednio umieszczane są w pojemnikach w chłodnym miejscu, gdzie można je przechowywać, nie dopuszczając do zmiany właściwości organoleptycznych, lub w komorach chłodniczych, gdzie przechowuje się je w temperaturze maksymalnej 15 °C, dopóki nie zaczną zmieniać się ich właściwości organoleptyczne typowe dla tego sposobu przyrządzenia. Od nacięcia oliwek i umieszczenia ich w zalewie solnej do momentu umieszczenia ich w opakowaniach powinny minąć przynajmniej trzy 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. Dzięki kruchości 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 „ściągnięcia” i pozostawia cierpki posmak.

2. *Oliwka „Aceituna Aloreña de Málaga” na sposób tradycyjny*

Oliwki po zbiorze i klasyfikacji umieszczane są w pojemnikach, które składa się w nieklimatyzowanych pomieszczeniach, gdzie przetrzymuje się je przez przynajmniej 20 dni przed ich zapakowaniem w formie gotowej do spożycia. W tych warunkach mogą przebywać, dopóki nie zaczną zmieniać się ich właściwości organoleptyczne typowe dla tego sposobu przyrządzenia.

Właściwości organoleptyczne

Oliwka przyprawiona na sposób tradycyjny przybiera zabarwienie słomkowo-zielone, przy czym kolor zielony nie jest już tak intensywny, jak w przypadku oliwek zielonych świeżych. 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 swoje właściwości jeśli chodzi o kruchość, 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.

3. *Oliwka „Aceituna Aloreña de Málaga” marynowana*

Oliwki te po zbiorze i myciu umieszcza się bez nacinania w kadziach fermentacyjnych, gdzie poddawane są one procesowi marynowania przez przynajmniej 90 dni, zanim trafią do opakowań. W tych warunkach mogą przebywać, dopóki nie zaczną zmieniać się ich właściwości organoleptyczne typowe dla tego sposobu przyrządzenia.

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. Mimo mniejszej kruchości 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.

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 wielkości 140–200.

Oliwki pierwszej klasy jakości: do tej klasy oliwek zaliczają się oliwki kategorii „I”, zgodnie z definicją normy jakości dla oliwek stołowych, o wielkości 140–260.

Stosuje się metodę oceny właściwości organoleptycznych zgodną z normą COI/OT/NC n° 1. Norma handlowa stosowana do oliwek stołowych to COI/OT/MO nr 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.

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

—

- 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.

Operacja ta odbywa się stosownie do zamówień. Od umieszczenia oliwek w zalewie solnej do momentu umieszczenia ich w opakowaniach powinny minąć przynajmniej trzy 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.

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

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.

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

Na etykiecie 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 etykiecie: zielone świeże, przygotowane metodą tradycyjną lub marynowane.

#### 4. **Zwiąże 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 szczególny mikroklimat, co umożliwia znaczące zróżnicowanie upraw – od roślin typowych dla obszaru 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.

Spśród 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

1. Zawartość oleuropeiny. Oleuropeina to polifenol, który nadaje oliwkom gorzki smak. 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.
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 zbiory. Ta właściwość oliwek stołowych jest dosyć rzadka; jest ona więc właściwością bardzo cenioną.
3. Proporcja objętości miąższu do wielkości pestki jest jedną z najwyższych wśród oliwek stołowych i wynosi przynajmniej 3 do 1.
4. Wielkość oliwek „Aceituna Aloreña de Málaga” wynosi 140–260, co plasuje je w kategorii „ekstra” zgodnie z pkt 3.2.1 Klasyfikacja jakościowa normy COI/OT/NC N° 1. Cecha ta jest tradycyjnie cechą bardzo cenioną zarówno przez producentów jak i konsumentów, co doprowadziło do wypracowania specjalnych praktyk służących jej uzyskaniu.
5. Opis charakterystyki organoleptycznej poszczególnych rodzajów oliwek „Aceituna Aloreña de Málaga”:

### 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 kruchości 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 „ściągnięcia” i pozostawia cierpki posmak.

### 5.2. Tradycyjna

Oliwka przyprawiona na sposób tradycyjny przybiera zabarwienie słomkowo-zielone, przy czym kolor zielony nie jest już tak intensywny. 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 swoje właściwości jeśli chodzi o kruchość, łatwość z jaką oddziela się miąższ od pestki i wygląd skórki. Ponieważ w smaku oliwka ta jest mniej goryczkowa, wręcz nie „ściągnięcia” i cierpkości jest mniej odczuwalne niż w przypadku oliwek zielonych świeżych.

### 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 kruchości 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 między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością i właściwościami produktu

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 kruchą i zwartą strukturą, ponieważ dzięki odstąpieniu 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 mieszankę 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełen tekst specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą jest dostępny pod następującym linkiem:

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Aceituna\\_Aloro%C3%B1a\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceituna_Aloro%C3%B1a_modificado.pdf)

lub bezpośrednio ze strony startowej Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(<http://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosarrollorural.html>) zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”(link do specyfikacji produktu znajduje się pod nazwą oznaczenia jakości).