

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 69/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA”****EG-nummer: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****BGA () BOB (X)****1. Naam:**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Lidstaat of derde land:

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Doorgesneden, gekruide tafelolijven van de olijfboom *Olea europea*, L. (variëteit Aloreña), die gezond zijn, in voldoende rijpe toestand vóór het einde van de rijpingstijd zijn geplukt, via natuurlijke rijping in pekels zijn ontbitterd en in een verhouding van 1-3 % zijn gekruid met tijm, venkel, knoflook en paprika of met extracten van deze planten. De productie van deze olijven verloopt via traditionele methoden die van generatie op generatie worden doorgegeven.

De „Aceituna Aloreña de Málaga” is verkrijgbaar in drie vormen (vers en groen, „traditioneel” en ingelegd) met een aantal fysisch-chemische kenmerken die uitsluitend zijn terug te voeren op de variëteit en de wijze waarop deze olijven in het afgebakende gebied worden geproduceerd en bereid:

a) het gaat om in pekels ingelegde olijven. Het oleuropeïnegehalte van deze olijven is zo laag dat voor het ontbitteren geen bijtende sodaloog nodig is, maar kan worden volstaan met een waterzoutoplossing en kruiding met tijm, venkel, knoflook en paprika. Deze olijven worden in natuurlijke vorm en in meerdere of mindere mate gefermenteerd aangeboden;

b) de pit komt makkelijk los van het vruchtvlees. Dit wordt als een zeer positief kenmerk beschouwd als het om olijven gaat;

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- c) Wat de binnenkant van de olijven betreft, zij gewezen op de uitermate lovende beoordeling die proefpanels geven aan de verhouding vruchtvlees/pit, de homogeenheid en de knapperigheid, en op de vastheid van het vruchtvlees;
- d) aangezien het product niet met loogzout is behandeld, springen de schil en de vezelachtigheid van de schil in het oog;
- e) wat geur en smaak betreft, leggen de verschillende proefpanels in hun analyses van de kruiding de nadruk op, onder meer, het aromatische karakter, de balans tussen het zoutige en de bittere toets (ook kenmerkend voor de bereiding zonder behandeling met een alkalische oplossing). De mate van bitterheid hangt samen met de fermentatiegraad van de olijven. Verse groene olijven zullen door de bank genomen bitterder zijn dan volledig gefermenteerde.

De „Aceituna Aloreña de Málaga” is in drie vormen beschikbaar, afhankelijk van het fermentatieproces:

1. „Aceituna Aloreña de Málaga”, groen en vers

De doorgesneden olijven worden in vaten gegoten en hetzij in een koele plaats hetzij bij maximaal 15 °C in koelkamers bewaard, waar ze opgeslagen mogen blijven zolang de voor deze bereidingswijzen typische organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen niet veranderen. Na het doorsnijden moeten de olijven ten minste 3 dagen in de pekelligging voordat ze mogen worden verpakt.

Organoleptische kenmerken

De verse groene olijven zijn heldergroen van kleur en hun zeer aangenaam aroma van nog niet helemaal rijp fruit en gras roept frisheid op en de recente oogst. Tegelijkertijd dringt de geur van de typische kruiding door. Het vaste, knapperige vruchtvlees komt makkelijk los van de pit en bij het kauwen proef je restjes schil. Typische smaaknoot is de bitterheid, en soms het pekellige, afhankelijk van de bereiding. Als trigeminale gewaarwordingen worden adstringentie en scherpte vernoemd.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga”, „traditioneel”

De gesorteerde en doorgesneden olijven worden zolang de voor deze bereidingswijze typische organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen niet veranderen, maar ten minste 20 dagen in kamers zonder klimaatbehandeling opgeslagen alvorens voor consumptie te worden verpakt.

Organoleptische kenmerken

De traditioneel gekruide olijven hebben een groen-strogele kleur, dus niet het intens groene van de verse aanbiedingsvorm. Het aroma van nog niet helemaal rijp fruit en het voor de bereiding typische kruidenmengsel overheerst; de geur van vers gras, zo kenmerkend voor de verse groene olijven, is hier niet waarneembaar. Deze olijven hebben een minder vaste structuur dan de verse groene olijven, maar in vergelijking met de verse groene variant is deze soort net even knapperig, komt het vruchtvlees net zo makkelijk van de pit en proef je bij het kauwen ook restjes van de schil. Op het gebied van adstringentie en scherpte zijn deze licht bitter smakende olijven minder uitgesproken dan de verse groene variant.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga”, ingelegd

Deze olijven worden eerst gewassen en vervolgens zonder te zijn doorgesneden, gedurende ten minste 90 dagen in fermentatievaten in pekelligging, alvorens te worden verpakt. Ze mogen in de vaten blijven zolang de voor deze bereidingswijze typische fysisch-chemische eigenschappen niet veranderen.

Organoleptische kenmerken

De ingelegde olijven zijn geel-bruinig van kleur en ruiken naar rijp fruit en vers gras. Ook waarneembaar is het aroma van de kruiding en een melkachtige noot, die typisch is voor deze bereidingswijze en voor het fermentatieproces. Het ten opzichte van de vorige soorten iets minder vaste en minder knapperige vruchtvlees komt makkelijk los van de pit en bij het kauwen proef je ook bij deze soort restjes schil. Deze olijven smaken veeleer zuur dan bitter en laten een spoor van scherpte in de mond achter.

De olijven met de beschermde oorsprongsbenaming „Aceituna Aloreña de Málaga” zijn per definitie van uitstekende of superieure kwaliteit.

Olijven van uitstekende kwaliteit behoren overeenkomstig de technische en gezondheidstechnische voorschriften voor de afzet van tafelolijven tot de categorie Extra, en tot de sorteringsklasse 140-200.

Olijven van superieure kwaliteit behoren overeenkomstig de technische en gezondheidstechnische voorschriften voor de afzet van tafelolijven tot de klasse 1 en tot de sorteringsklasse 140-260.

De beoordeling van de organoleptische eigenschappen vindt plaats overeenkomstig norm COI/OT/NC nr. 1. De handelsnorm die geldt voor de tafelolijven, is COI/OT/MO nr. 1, 2008. De tafelolijven worden sensorieel geanalyseerd overeenkomstig de procedure van de dienst voor bromatologie en technologie op het gebied van levensmiddelen (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos) van de universiteit van Cordoba. Deze procedure is overgenomen in het kwaliteits- en procedurehandboek van het beheersorgaan.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Niet van toepassing.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Niet van toepassing.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn: de productie van de grondstof, de bereiding van het product en het verpakken van het product in de eindverpakking.

De producten moeten op zijn minst drie dagen in de vatten zitten alvorens in hun eindverpakking te worden verpakt. Het verpakken gebeurt naargelang van de vraag. Net vóór het verpakken worden de typische kruiden uit de streek aan de olijven toegevoegd. Om de organoleptische kenmerken van de „Aceituna Aloreña de Málaga” te verkrijgen en tot aan de afzet te behouden, moeten deze olijven vanwege hun bederfelijke aard, specifieke kenmerken en wijze van bereiding steeds worden verpakt in het geografische gebied waar het product met de BOB wordt geproduceerd en bereid.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

De olijven worden overeenkomstig de technische en gezondheidstechnische voorschriften verpakt volgens categorie. De olijven met de beschermde oorsprongsbenaming „Aceituna Aloreña de Málaga” zijn per definitie van uitstekende of superieure kwaliteit.

De afzetperiode kan worden verlengd door de olijven te behandelen, bijv. door deze te pasteuriseren of vacuüm te verpakken onder gewijzigde atmosfeer, op voorwaarde dat het product zijn oorspronkelijke organoleptische en fysische kenmerken behoudt.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De oorsprongsbenaming „Aceituna Aloreña de Málaga” moet op het etiket worden vermeld. De verpakking wordt voorzien van een genummerd garantiezegel dat door het beheersorgaan wordt afgegeven.

Op het etiket wordt aangegeven om welk type olijven het gaat: verse groene, traditionele of ingelegde.

4. **Beknpte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied ligt in het zuidoosten van de provincie Malaga en bestaat uit in totaal 19 gemeenten: 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 en Yunquera.

5. **Verband:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het om zijn natuurparken bekende gebied Guadalhorce (met het gebergte Sierra de las Nieves en de vallei van de rivier Guadalhorce) ligt in de Betische Codillera. De Guadalhorce-vallei bestaat uit een geheel van in hoogte variërende bergketens. Het productiegebied wordt volledig door deze bergen omsloten, behalve aan de monding van de Guadalhorce.

De combinatie van continentale en mediterrane klimatologische kenmerken zorgt voor een zeer specifiek microklimaat waarin een groot aantal teelten gedijen, gaande van typisch tropische producten zoals de avocado tot granen op het akkerareaal. De olijfbomen bevinden zich grotendeels in niet-geïrrigeerde gebieden op de flanken van de rondom liggende bergen. Deze ligging bepaalt, samen met het zachte klimaat, de kenmerken van het eindproduct, de oogsttijd, de opbrengst per boom, enz.

De olijfbomen groeien op de zeer ruige bergflanken rond de vallei van de Guadalhorce, op percelen met marginale, arme grond, en leveren, in vergelijking met de olijfbomen in gaarden met betere productieomstandigheden, een weliswaar kleinere, maar wel zeer hoogwaardige productie.

De plaatselijke teelttechniek die de grootste invloed heeft op de kenmerken van het eindproduct, is „la poda” of de ingrijpende methode van snoeien waaraan de bomen hun uiteindelijke structuur ontleen. Het komt erop neer dat vooral de jongste twijgen worden verwijderd, de hoofdtakken van de boom, met hun typische bekervorm, ongemoeid worden gelaten en een groot deel van de secundaire takken worden weggesnoeid. Op die manier ontstaat de typische bolvorm.

De bereiding van de olijven bestaat uit verschillende behandelingen om de bitterheid uit te schakelen, en uit het kruiden van de olijven. De productie van deze olijven verloopt via traditionele methoden die van generatie op generatie worden doorgegeven. Precies deze specifieke, aloude manier van bereiden maakt de olijven uit deze streek zo bijzonder en anders dan andere olijven.

5.2. Specificiteit van het product:

1. Het oleuropeïnegehalte. Oleuropeïne is een polyfenol dat de olijven een bittere smaak geeft. Aangezien dit gehalte bij de „Aceituna Aloreña de Málaga” rond 103 mg/kg schommelt, kan voor het verwijderen van de bitterheid worden volstaan met een pekelschikking. Na ongeveer 48 uur in water met een zoutoplossing te hebben doorgebracht, zijn de olijven hun bitterheid kwijt.
2. De pit van deze olijven komt heel gemakkelijk los van het vruchtvlees. Traditioneel wordt de ideale oogsttijd in de streek bepaald door een olijf vertikaal door te snijden; komt het vruchtvlees makkelijk los van de pit, dan kan de oogst beginnen. Deze eigenschap is zeer geëerd bij olijven, maar komt slechts bij weinig soorten voor.
3. Met een verhouding vruchtvlees/pit van minimaal 3 tot 1 doet deze olijf het beter dan de meeste andere.
4. De groottesortering van de „Aceituna Aloreña de Málaga” bedraagt 140-160. Dit stemt volgens punt 3.2.1 (kwaliteitsindeling) van de norm COI/OT/NC nr. 1 overeen met de categorie Extra. Deze parameter wordt door verwerkers en consumenten zo hoog ingeschat dat speciale teeltmethoden zijn ontwikkeld om deze waarden te halen.
5. Organoleptische beschrijving van de verschillende soorten „Aceituna Aloreña de Málaga”

5.1. Verse, groene olijven:

De verse groene olijven zijn heldergroen van kleur en hun zeer aangenaam aroma van nog niet helemaal rijp fruit en gras roept frisheid op en de recente oogst. Tegelijkertijd dringt de geur van de typische kruiding door. Het vaste, knapperige vruchtvlees komt makkelijk los van de pit en bij het kauwen proef je restjes schil. Typische smaaknoot is de bitterheid, en soms het pekelige, afhankelijk van de bereiding. Als trigeminale gewaarwordingen worden adstringentie en scherpheden vernoemd.

5.2. Traditionele olijven:

De traditioneel gekruide olijven hebben een groen-strogele kleur, dus niet het intens groene van de verse vorm. Het aroma van nog niet helemaal rijp fruit en het voor de bereiding typische kruidenmengsel overheerst; de geur van vers gras, zo kenmerkend voor de verse groene olijven is hier niet waarneembaar. Deze olijven hebben een minder vaste structuur dan de verse groene olijven, maar in vergelijking met de verse groene variant is deze soort net even knapperig, komt het vruchtvlees net zo makkelijk van de pit en proef je bij het kauwen ook restjes van de schil. Op het gebied van adstringentie en scherpheden zijn deze licht bitter smakende olijven minder uitgesproken dan de verse groene variant.

5.3. Ingelegde olijven:

De ingelegde olijven zijn geel-bruinig van kleur en ruiken naar rijp fruit en vers gras. Ook waarneembaar is het aroma van de kruiding en een melkachtige noot, die typisch is voor deze bereidingswijze en voor het fermentatieproces. Het ten opzichte van de vorige soorten iets minder vaste en minder knapperige vruchtvlees komt makkelijk los van de pit en bij het kauwen proef je ook bij deze soort restjes schil. Deze olijven smaken veeleer zuur dan bitter en laten een spoor van scherpte in de mond achter.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Olijfbomen zijn zeer gevoelig voor de milieuomstandigheden in hun omgeving en voor de verzorging die zij krijgen. Zij passen zich gemakkelijk aan aan hun omgeving. Het productiegebied van de aloreño-soort wordt perfect afgebakend door een bergketen die bepalend is voor de klimatologische, geomorfologische en orografische omstandigheden in het productiegebied. Deze factoren, samen met de deskundigheid van de plaatselijke bevolking, leveren een product op dat zich duidelijk onderscheidt van wat er voor het overige aan tafelolijven op de markt verkrijgbaar is.

Een van de factoren die het bepalendst zijn voor de behandeling en de bereiding van deze olijven, is het oleuropeïnegehalte van de „Aceituna Aloreña de Málaga”. Dankzij het lage gehalte van deze polyfenol kunnen deze olijven in enkele dagen van hun bitterheid worden ontdaan met een eenvoudige pekkelbehandeling. Het feit dat de olijven worden doorgesneden, zorgt ervoor dat de pekkel makkelijker in het vruchtvlees doordringt en daar deze stof — die verantwoordelijk is voor de bitterheid van de olijven — kan uitschakelen.

De „Aceituna Aloreña de Málaga” dankt haar vezelachtige en knapperige textuur aan deze pekkelbehandeling. Aangezien deze olijven niet in sodaloog worden gekookt, behouden ze immers de vezeltextuur van de verse olijf. Deze vezeltextuur wordt ook beïnvloed door de bodem in de olijfgaarden, die meestal in berggebieden met marginale grond gelegen zijn.

Het gemak waarmee het vruchtvlees loskomt van de pit, heeft een bepalende invloed op de wijze van bereiding van de „Aceituna Aloreña de Málaga”. Dankzij dit kenmerk kunnen de olijven doorgesneden en mét pit worden bereid. Traditioneel wordt de ideale oogsttijd in de streek bepaald door een olijf vertikaal door te snijden; komen de twee helften makkelijk los van elkaar, dan kan de oogst beginnen.

De typische smaak en geur van de „Aceituna Aloreña de Málaga” zijn eveneens nauw verbonden met de wijze waarop deze olijven in de streek volgens traditionele methoden die van generatie op generatie worden doorgegeven, worden bereid met de voor dit geografische gebied typische mengeling van plaatselijke kruiden (tijm, venkel, paprika en knoflook). Deze kruiden worden sinds generaties in deze streek geteeld of geplukt, maar mogen ook afkomstig zijn van buiten het productiegebied.

Een ander kenmerk van de „Aceituna Aloreña de Málaga” dat erg wordt geapprecieerd en op waarde geschat, is de grootte van de olijven. Om olijven van dergelijke afmetingen te produceren, moeten de telers met behulp van typische plaatselijke snoeitechnieken de bomen flink insnoeien tot een duidelijke bolvorm. Deze teelttechnieken hebben ook een invloed op de verhouding vruchtvlees/pit die zo gesmaakt wordt door de proefpanels.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De volledige tekst van het productdossier is beschikbaar, hetzij op het volgende adres:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

hetzij door rechtstreeks naar de startpagina van de Consejería de Agricultura y Pesca te gaan

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) en dan door te klikken op „Industrias Agroalimentarias”, „Calidad y Promoción”, „Denominaciones de Calidad”, „Otros Productos”, waar het dossier beschikbaar is onder de benaming van het product.