



C/2023/1207

27.11.2023 г.

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията

(C/2023/1207)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 66, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ С ПРОИЗХОД ОТ ДЪРЖАВА ЧЛЕНКА

[Регламент (ЕС) № 1151/2012]

„Aceituna Aloreña de Málaga“

ЕС №: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование на продукта

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Държава членка, към която принадлежи географският район

Испания

3. Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение

Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига за доставки на храни“ към Министерството на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони на автономна област Андалусия

—

4. Описание на одобреното изменение или одобрените изменения

1. Изменение на текста с цел използването на по-приобщаващ език

Изменение на раздел Б.1 — „Описание на продукта“ и Е — „Връзка с географската среда“ от продуктовата спецификация, и раздели 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ и 5 — „Връзка с географския район“ от единния документ

Думите „от родители на деца“ се заменят с думите „от поколение на поколение“.

Основание:

Изменението се въвежда, за да се спазят изискванията на член 14, параграф 11 от Устройствен закон 3/2007 от 22 март 2007 г. относно ефективното равенство между жените и мъжете — в посочената разпоредба се изисква употребата на неутрален по отношение на пола език в административната сфера и неговото насърчаване във всички отношения в социалния живот, културата и изкуството.

Изменението засяга единния документ.

2. Изменение на текста с цел да се гарантира употребата на подходящо понятие

Изменение на раздел Б — „Описание на продукта“, Д — „Метод на производство на продукта“ и Е — „Връзка с географската среда“ от продуктовата спецификация, и раздели 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ и 5 — „Връзка с географския район“ от единния документ

Думата „хрускава“ се заменя с „хрупкава“.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Основание:

Съгласно органолептичните дескриптори, установени по отношение на консистенцията, подходящият дескриптор за маслините е „хрупкавост“, тъй като дескрипторът „хрускавост“ се използва за дехидратирани хранителни продукти, както е посочено в стандарт UNE-EN ISO 5492: 2010 — „Сензорен анализ — използвани понятия“.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на текста с цел да се гарантира употребата на подходящо понятие*

Изменение на раздел 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ

Думите „люта чушка“ се заменят с „червен пипер“.

Основание:

Целта е да се поправи грешка, допусната при транскрипцията — правилната подправка е червен пипер, както се посочва в първия параграф на раздел 3.2 и в раздел 5.3 от единния документ, както и в раздели Б.1, Д.8, Е.1 и Е.4 от пълния текст на продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

4. *По-гъвкави изисквания по отношение на размера на маслините*

Изменение на раздел В.3.1 — „Категории „Aceituna Aloreña de Málaga“. Маслини с най-добро качество“ от продуктовата спецификация, и точка 3.2. — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ

Думите „с максимален размер 140—200“ се заменят със „с максимален размер 200“.

Основание:

Целта е да се гарантира, че минималният размер на продукта, обхванат от ЗНП (маслини), съответства на категорията.

Изменението засяга единния документ.

5. *По-гъвкави изисквания по отношение на размера на маслините*

Изменение на раздел Б.3.2 — „Категории „Aceituna Aloreña de Málaga“. Маслини с превъзходно качество“ от продуктовата спецификация и Е.3 — „Характеристики на крайния продукт“ от продуктовата спецификация, и на точки 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ и 5.2 — „Специфична характеристика на продукта“ от единния документ

Думите „с максимален размер 140—260“ се заменят със „с максимален размер 260“.

Основание:

Целта е да се гарантира, че минималният размер на продукта, обхванат от ЗНП (маслини), съответства на категорията.

Изменението засяга единния документ.

6. *Упоменаване на националния парк Sierra de las Nieves*

Изменение на раздел В — „Географски район“ от продуктовата спецификация

След първото изречение във втория параграф се добавя следното:

„Наред с това общините El Burgo, Monda, Ronda, Tolox и Yunquera са част от националния парк Sierra de las Nieves, обявен за такъв през 2021 г., а общините Alozaina, Casarabonela и Guaro са разположени в защитената територия в покрайнините на посочения парк“.

Основание:

Целта е да се посочи фактът, че в района на производство се намира национален парк, с което да се постави акцент върху екологичната функция на този район.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Подобряване на формулировката*

Изменение на раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация

Думите „разрешените сортове“ се заменят с „разрешения сорт“.

Основание:

Наименованието за произход обхваща само един сорт, поради което употребата на множествово число може да доведе до объркване.

Изменението не засяга единния документ.

8. *По-обща формулировка на продуктовата спецификация, за да бъдат обхванати всички видове контролни органи*

Изменение на раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация

8.1. В третия параграф думите „регулаторния съвет“ се заменят с „контролния орган“, като цялото изречение добива следния вид: „Практиките на отглеждане в регистрираните маслинови насаждения се проверяват от контролния орган в съответствие с практиките, определени в продуктовата спецификация“.

8.2. В четвъртия параграф думите „инспектори, упълномощени от регулаторния съвет“ се заменят с „контролния орган“, като цялото изречение добива следния вид: „Овкусените маслини се приготвят в цехове, които са регистрирани и разположени в района на производство и които подлежат на проверки от контролния орган“.

Основание:

Целта е да бъде включен всеки вид контролен орган в съответствие с изискванията на Закон 2/2011 от 25 март 2011 г. относно качеството в хранително-вкусовата промишленост и сектора на рибарството в Андалусия.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Изменение на текста, отнасяща се до органолептичните анализи*

Изменение на раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация, и точка 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ

Параграфът:

„Продуктът трябва да бъде подложен на органолептични анализи, с които да се гарантира неговото качество. При оценката на органолептичните характеристики трябва да се спазва търговския стандарт, приложим към трапезните маслини (СОI/ОТ/NC № 1) и метода за сетивен анализ на трапезните маслини (СОI/ОТ/МО № 1, 2008 г.), както и да се използват изследванията, извършени от Департамента по науки и технологии за хранителните продукти на Университета на Кордоба [Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba], съдържащи се в ръководството за качеството и процедурите на контролния орган.“

от продуктовата спецификация се заменя със следното:

„Продуктът трябва да бъде подложен на органолептични анализи, с които да се гарантира неговото качество, в съответствие с органолептичното описание на всяка разновидност, посочена в раздел Б.2.“

Основание:

Целта е да се гарантира процесът на сертифициране на продукта, обхванат от ЗНП.

Изменението засяга единния документ.

10. *Заличаване на изискванията по отношение на проверките и сертифицирането в продуктовата спецификация*

Заличаване на подраздели Г.2 и Г.3 от раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация

Заличават се раздел Г.2 („По-конкретно проверките трябва да обхващат следните елементи“) и подраздел Г.3 („По-конкретно процесът на сертифициране протича по следния начин“).

Основание:

Тези раздели се заличават, тъй като продуктовата спецификация трябва да обхваща само изискванията по отношение на самия продукт, но не и изискванията във връзка с проверките и процеса на сертифициране.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Заличаване на маловажен параграф*

Изменение на раздел Д.2 — „Метод на производство на продукта. Фиксирани параметри“ от продуктовата спецификация

Основание:

Заличава се вторият параграф, тъй като се счита, че той не е от значение за метода на производство на продукта.

Изменението засяга единния документ.

12. *Редакционно изменение*

Изменение на раздел Д.2 — „Метод на производство на продукта. Методи на отглеждане“ от продуктовата спецификация

Запазват се само първите два параграфа от подраздела, като останалият текст се заличава.

На свой ред текстът на втория параграф се заменя със следното:

„Наред с грижите, които получават маслиновите насаждения, трябва да се полагат подходящи грижи в зависимост от особеностите на релефа и валежите във всяка община от района на производство, като тези грижи също така бъдат съобразени с практиките на конвенционално и биологично (ако е налично) отглеждане в съответствие с действащото законодателство“.

Основание:

Формулировката се изменя, за да се вземат предвид настоящите методи на отглеждане.

Изменението не засяга единния документ.

13. *Добавяне на пояснение относно датата на прибиране на реколтата*

Изменение на раздел Д.2 — „Метод на производство на продукта. Беритба“ от продуктовата спецификация

Добавя се следното уточнение: „(въпреки че тази дата може да варира в зависимост от климатичните условия на всяка реколтна година)“.

Основание:

Тъй като маслините се отглеждат без напояване, реколтната година е силно зависима от климатичните условия.

Изменението не засяга единния документ.

14. *По-обща формулировка на текста по отношение на изискванията за приемане и сортиране на продукта*

Изменение на раздел Д.6 — „Метод на производство на продукта. Приемане и сортиране“ от продуктовата спецификация

При описанието на операцията по приемане и сортиране думата „оператори“ се заменя със „сортиращи машини“.

Основание:

Целта е да се посочи, че съответната операция може да се извърши от оператори или от сортиращи машини, без това да окаже влияние върху производството на продукта, обхванат от ЗНП.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aceituna Aloreña de Málaga“

ЕС №: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование [на ЗНП или ЗГУ]**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт [посочен в приложение XI]

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Овкусени трапезни маслини, получени от здрави плодове от сорта маслинови дървета Aloreña (*Olea europaea*, L.), събрани при подходящата степен на зрялост и преди да променят цвета си. Горчивината им е смекчена в саламура чрез естествена ферментация и са овкусени с машерка, резене, чесън и черен пипер или екстракти от тези растения в съотношение 1—3 %.

Трите разновидности „Aceituna Aloreña de Málaga“ притежават общи характеристики, които се дължат единствено на използвания сорт и метода на производство в района, в който се отглеждат и преработват:

- а) ниското съдържание на олеуропеин означава, че за премахване на горчивия вкус на маслините не е необходимо третиране със сода каустик, поради което те се накисват само в подсолена вода и се овкусят с машерка, резене, чесън и червен пипер. В резултат на това маслините се отличават с наличието на кожица с влакнеста структура. Те се предлагат в естествено състояние с различна степен на ферментация;
- б) костилката не е прикрепена към месестата част и се отделя лесно;
- в) екипите от дегустатори дават отлични оценки на съотношението между месестата част и костилката, еднородността на продукта, хрупкавата консистенция и твърдостта на месестата част;
- г) отличителните качества по отношение на мириса и вкуса са свързани с аромата и подходящия баланс на сол спрямо леката горчивина (обичайна за метода на приготвяне без използване на основи). Горчивината зависи от степента на ферментация на маслините, като пресните зелени маслини обикновено са по-горчиви от маслините, подложени на пълна ферментация.

В зависимост от използвания метод на обработка и ферментация на маслините „Aceituna Aloreña de Málaga“ могат да бъдат получени три различни продукта:

1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ verde fresca (пресни зелени)

Маслините се поставят директно в бидони на хладно място или в хладилни помещения, където се съхраняват при температура, не по-висока от 15 °С. След като маслините бъдат разцепени и поставени в саламура, трябва да изминат най-малко три дни, преди те да бъдат опаковани.

Органолептични характеристики

Пресните зелени маслини са бледозелени на цвят, с много приятен аромат, наподобяващ на зелен плод и трева, който свидетелства, че те са пресни и са били откъснати скоро. Забелязва се също така наличието на характерните подправки, използвани при приготвянето им. Основният вкус се отличава с характерна горчивина, като в някои случаи се долавя и наличието на сол в зависимост от използваните подправки. Вкусовите усещания включват също така стипчивост и острота.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga“ tradicional (традиционни)

След приемането и сортирането тези маслини се поставят в бидони в помещения без климатична инсталация, където се съхраняват най-малко 20 дни преди опаковането за консумация.

Органолептични характеристики

Цветът на традиционно пригответените маслини е между зеленикавожълт и сламеножълт. Имат аромат на пресен плод и на подправките, които се използват при приготвянето им. При тях отсъстват нотките на свежа трева, характерни за пресните зелени маслини. Макар че консистенцията им не е толкова твърда, те притежават посочените общи характеристики за всички разновидности. Тези маслини са леко горчиви, а стипчивостта и остротата не се усещат толкова силно, колкото при пресните зелени маслини.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga“ curada (консервирани)

След приемането и измиването тези маслини се поставят без да се цепят в съдовете за ферментиране, където се консервират най-малко 90 дни, преди да бъдат опаковани.

Органолептични характеристики

Консервираните маслини са с жълто-кафяв цвят, а ароматът им е на зрял плод и свежа трева. Също така се усеща ароматът на подправките и млечните нотки, които са характерни за метода на приготвяне и ферментация. Месестата част не е толкова твърда и хрупкава. Вкусът е кисел, горчивината изчезва в устата, а послевкусят е пикантен.

Маслините, обхванати от наименованието за произход „Aceituna Aloreña de Málaga“, задължително са с най-добро или превъзходно качество:

Маслини с най-добро качество: тази категория включва маслини от клас „Extra“ в съответствие с определението в стандарта за качество на трапезните маслини с максимален размер 200.

Маслини с превъзходно качество: тази категория включва маслини от клас „I“ в съответствие с определението в стандарта за качество на трапезните маслини с максимален размер 260.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

Всички етапи на производствения процес — производство на суровината, приготвяне на продукта и крайното опаковане, трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производствения процес — производство на суровината, приготвяне на продукта и крайното опаковане, трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането се извършва при получаване на поръчка, като маслините трябва да са престояли най-малко три дни в бидоните, преди да бъдат опаковани. На етапа на опаковане се добавят подправките, които са обичайни за района. Поради нетрайния характер на продукта, неговите специфични характеристики и метода на производство е необходимо опаковането винаги да се извършва в географския район на производство и приготвяне на ЗНП „Aceituna Aloreña de Málaga“ — целта е да се постигнат и запазят органолептичните характеристики на маслините от сорта Aloreña до предлагането им на пазара.

Опаковането се извършва по категории в съответствие с разпоредбите на стандарта за качество на трапезните маслини. Поради това маслините, обхванати от наименованието за произход „Aceituna Aloreña de Málaga“, задължително са с най-добро или превъзходно качество.

С цел да се удължи периодът на предлагане на пазара маслините могат да бъдат подложени на обработка (например пастеризация) или да бъдат поставени във вакуумни опаковки в модифицирана газова среда, при условие че крайният продукт запазва своите първоначални органолептични и физични свойства.

Всички етапи на производствения процес — производство на суровината, приготвяне на продукта и крайното опаковане, трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

На етикега трябва да бъде изписано наименованието за произход „Aceituna Aloreña de Málaga“. Върху опаковките трябва да бъдат поставени номерирани печати за качество, които се издават от регулаторния орган. На етикега трябва да е указана разновидността на маслините — пресни зелени, традиционни или консервирани.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство се намира в югоизточната част на провинция Малага и включва общо 19 общини: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pízarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís и Yunquera.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Природната област Guadalhorce (Sierra de las Nieves и Valle del Guadalhorce) попада в рамките на планинската верига Cordilleras Béticas. Долината на река Guadalhorce е оградена от няколко планински вериги и хълмисти възвишения. Тази планинска система обуславя ясните контури на района на производство, като граница липсва единствено при устието на река Guadalhorce.

Климатът в областта съчетава континентални и типични средиземноморски характеристики, в резултат на което е налице много специфичен микроклимат, благоприятстващ производството на разнообразни култури — от тропически (авокадо) до такива, които са характерни за равнинните земеделски поля (зърнени култури). В тази среда маслини се отглеждат главно в сухите райони по склоновете на хълмовете и планините, заобикалящи долината, което, в съчетание с мекия климат, оказва решаващо въздействие върху крайните характеристики на продукта, момента на прибиране на реколтата и растежа на дърветата.

Теренът е много неравен, като редовете от маслинови дървета се разполагат по склоновете, заобикалящи долината на река Guadalhorce, която е ясно обособена и оградена от планинската верига. По тази причина маслиновите дървета, които растат на трудни за обработване и бедни почви, не се характеризират с високите добиви, които са налице при обработваемата земеделска земя. Производителността на този сорт е ниска, но качеството на плода е ненадминато.

От методите, използвани при отглеждането на маслини в долината на река Guadalhorce, най-голямо въздействие върху крайните характеристики на продукта има подрязването, известно със своята щателност и характерния вид, който придава на дърветата. Методът включва изрязване на вторичните клонки и запазване на основните клони, което придава на дървото форма, напомняща на чаша за вино. Поради премахването на повечето от вторичните клонки короните на дърветата добиват характерна сферична форма.

Овкусяването на маслините включва различни видове обработка, с които се премахва горчивината и се добавят съответните подправки. Този процес се основава на обичаи, предавани от поколение на поколение. На практика се прилага същият метод, който е бил използван в миналото, и това го прави специфичен и уникален за района на отглеждане на продукта.

5.2. Специфична характеристика на продукта

5.2.1. Съдържание на олеуропеин. Олеуропеинът представлява полифенол, който придава горчивина на маслините. Неговото съдържание в „Aceituna Aloreña de Málaga“ е малко над 103 mg/kg — това означава, че горчивият им вкус може да бъде отстранен само чрез Мариноване, като са достатъчни не повече от 48 часа престой в саламура.

5.2.2. Костилката на маслините не е прикрепена към месестата част и затова се отделя лесно. Традиционният метод за определяне на подходящия момент на прибиране на реколтата е като плодът се разреже през средата и ако се установи, че костилката се отделя лесно, беритбата на маслините може да започне. Това качество се цени високо при трапезните маслини, но не са много сортовете, които го притежават.

5.2.3. Съотношението от най-малко 3:1 между месеста част и костилка е едно от най-високите при трапезните маслини.

5.2.4. Максималният размер на „Aceituna Aloreña de Málaga“ е 260. Традиционно този параметър се цени високо както от производителите, така и от потребителите, а за постигането му се използват специфични методи на отглеждане.

5.2.5. Органолептично описание на разновидностите „Aceituna Aloreña de Málaga“

5.2.5.1. Пресни зелени

Пресните зелени маслини са бледозелени на цвят, с много приятен аромат, напомнящ на зелен плод и трева, който свидетелства, че те са пресни и са били откъснати скоро. Забелязва се също така наличието на характерните подправки, използвани при приготвянето им. Консистенцията на маслините е твърда и хрупкава, костилката се отделя лесно от месестата част и остатъците от кожичата остават след съвкване. Основният вкус се отличава с характерна горчивина, като в някои случаи се долавя и наличието на сол в зависимост от използваните подправки. Вкусовите усещания включват също така стипчивост и острота.

5.2.5.2. Традиционни

Цветът на традиционно приготвените маслини е между зеленикавожълт и сламеножълт, без наличие на наситенозелен цвят. Имат аромат на пресен плод и на подправките, които се използват при приготвянето им. При тях отсъстват нотките на свежа трева, характерни за пресните зелени маслини. Макар че консистенцията им не е толкова твърда, те са хрупкави, костилката се отделя лесно от месестата част и кожата е запазена. Тези маслини са леко горчиви, а стипчивостта и остротата не се усещат толкова силно, колкото при пресните зелени маслини.

5.2.5.3. Консервирани

Консервираните маслини са с жълто-кафяв цвят, а ароматът им е на зрял плод и свежа трева. Също така се усеща ароматът на подправките и млечните нотки, които са характерни за метода на приготвяне и ферментация. Костилката се отделя лесно от месестата част, чиято консистенция не е толкова твърда и хрупкава, а остатъците от кожата остават и след съвкване. Вкусът е кисел, горчивината изчезва в устата, а послевкусът е пикантен.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Както е посочено по-горе, маслиновите дървета са много чувствителни към средата, в която се отглеждат, и към манипулациите, на които се подлагат. Те са силно приспособими към заобикалящите ги условия. Във връзка с това следва да се отбележи, че районът на производство на маслините от сорта Aloreña е ясно обособен от заобикалящата го планинската верига, което обуславя специфичните му характеристики по отношение на климата, почвите и релефа. В съчетание със земеделските познания на местното население това е довело до получаването на трапезни маслини, които се отличават от останалите на пазара.

Съдържанието на олеуропеин в „Aceituna Aloreña de Málaga“ е една от характеристиките, оказваща най-голямо въздействие върху приготвянето на продукта. Ниското съдържание на този полифенол означава, че горчивият вкус на маслините може да бъде отстранен само за няколко дни, като се използва обикновен метод на мариноване. Лесното разцепване на маслините също спомага за проникване на саламурата в месестата им част, така че да бъде премахнато съединението, причиняващо техния горчив вкус.

Мариноването в саламура на „Aceituna Aloreña de Málaga“ обуславя месестата и твърда консистенция на този продукт, тъй като влакнестата структура на пресния плод не се губи, както би се случило при използването на сода каустик. Влияние върху влакнестата консистенция оказва също така видът на почвите, в които се отглеждат маслините — обикновено това са трудни за обработване парцели в планински райони.

Решаващо въздействие върху начина на приготвяне на „Aceituna Aloreña de Málaga“ има лекотата, с която костилката се отделя от месестата част на плода (т.нар. *hueso flotante*). Тази характеристика позволява маслините да се разцепват по време на приготвянето, като костилката остава отделена от месестата част. Традиционният метод за определяне на подходящия момент на прибиране на реколтата е като плодът се разреже през средата и ако се установи, че може да бъде разделен на две половини, беритбата на маслините може да започне.

Специфичният вкус и аромат на „Aceituna Aloreña de Málaga“ зависят и от метода на тяхното приготвяне, който е свързан с наличието на уникален човешки фактор в района на произход. Традиционното съчетание от местни ароматни растения, с които се овкусяват маслините в този географски район (машерка, резене, червен пипер и чесън), се е предавало от поколение на поколение. Посочените растения открай време се отглеждат или събират в този район, макар че е възможно да произхождат от други места.

Друга високо ценена характеристика на „Aceituna Aloreña de Málaga“ е нейният размер. Той може да бъде получен само ако земеделските производители се придръжат към местните техники на подрязване, които заслужават да бъдат споменати поради своята щателност и овална форма на короните на дърветата. Този метод на отглеждане оказва въздействие също така върху съотношението на месестата част към костилката, което екипите дегустатори определят като отлично.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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