



C/2023/1207

27.11.2023

**Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014**

(C/2023/1207)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

SDELENI O SCHVALENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRANENÝM OZNACENÍM PUVODU NEBO CHRANENÝM ZEMĚPISNÝM OZNACENÍM, KTERÝ POCHÁZÍ Z CELENSKEHO STATU

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Aceituna Aloreña de Málaga“

EU č.: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023

CHOP (X) CHZO ( )

**1. Název produktu**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

**2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Španělsko

**3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Generální ředitelství pro zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec Ministerstva zemědělství, rybolovu, vodního hospodářství a rozvoje venkova vlády autonomní oblasti Andalusie

–

**4. Popis schválené změny (schválených změn)**

**1. Změna formulace, aby byl jazyk inkluzivnější**

Změna oddílů B.1 (Popis produktu) a F (Vazba na zeměpisné prostředí) specifikace produktu a oddílů 3.2 (Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1) a 5 (Souvislost se zeměpisnou oblastí) jednotného dokumentu.

Výraz „padres a hijos“ (z otce na syna) byl nahrazen výrazem „generación en generación“ (z generace na generaci).

Důvod:

Tato změna byla provedena v souladu s čl. 14 odst. 11 základního zákona č. 3/2007 ze dne 22. března 2007 o skutečné rovnosti mužů a žen: „Zavedení genderově neutrálního jazyka ve správní oblasti a jeho podpora ve všech společenských, kulturních a uměleckých stycích.“

Touto změnou se mění jednotný dokument.

**2. Změna formulace, aby bylo zajištěno použití vhodného jazyka**

Změna oddílů B (Popis produktu), E (Způsob výroby) a F (Vazba na zeměpisné prostředí) specifikace produktu a oddílů 3.2 (Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1) a 5 (Souvislost se zeměpisnou oblastí) jednotného dokumentu.

Slovo „crujiente“ (křehký) bylo nahrazeno slovem „crocante“ (křupavý).

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Důvod:

Podle organoleptických deskriptorů textury je správný deskriptor pro olivy „křupavý“. Deskriptor „křehký“ se používá pro dehydratované potraviny, jak je uvedeno v normě UNE-EN ISO 5492:2010 Senzorická analýza – Slovník.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

3. *Změna formulace, aby bylo zajištěno použití vhodného jazyka*

Změna oddílu 3.2 (Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1 jednotného dokumentu).

Slovo „guindilla“ (chilli paprička) bylo nahrazeno slovem „pimiento“ (paprika).

Důvod:

Byla zjištěna chyba v přepisu, protože správné koření je „paprika“, jak je uvedeno v prvním odstavci oddílu 3.2 a v oddílu 5.3 jednotného dokumentu, jakož i v oddílech B.1, E.8, F.1 a F.4 úplného znění specifikace produktu.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

4. *Větší flexibilita požadavků na velikost oliv*

Změna oddílu B.3 (Třídy oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“), B.3.1 (Olivy nejvyšší kvality) specifikace produktu a oddílu 3.2 (Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1 jednotného dokumentu).

Slova „velikosti 140–200“ byla nahrazena slovy „velikosti nejvýše 200“.

Důvod:

Zajistit, aby chráněný produkt (olivy) měl minimální velikost odpovídající třídě.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

5. *Větší flexibilita požadavků na velikost oliv*

Změna oddílu B.3 (Třídy „Aceituna Aloreña de Málaga“), B.3.2 (Olivy nejvyšší kvality) a oddílu F.3 (Vlastnosti konečného produktu) specifikace produktu a oddílu 3.2 (Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1) a 5.2 (Specifičnost produktu) jednotného dokumentu.

Slova „velikosti 140–260“ byla nahrazena slovy „velikosti nejvýše 260“.

Důvod:

Zajistit, aby chráněný produkt (olivy) měl minimální velikost odpovídající třídě.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

6. *Zahrnutí zmínky o národním parku Sierra de las Nieves*

Změna oddílu C (Zeměpisná oblast) specifikace produktu.

Ve druhém odstavci se za první větu doplňuje následující text:

Obce El Burgo, Monda, Ronda, Tolox a Yunquera navíc leží v národním parku Sierra de las Nieves, který byl v roce 2021 vyhlášen národním parkem, a obce Alozaina, Casarabonela a Guaro leží v jeho okrajové ochranné zóně.

Důvod:

Zdůraznění skutečnosti, že v oblasti produkce byl vyhlášen národní park, čímž se zdůraznil její environmentální význam.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. *Zlepšení formulace*

Změna oddílu D (Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti) specifikace produktu.

Slova „povolené odrůdy“ byla nahrazena slovy „povolená odrůda“.

Důvod:

Pro CHOP je povolena pouze jedna odrůda a používání množného čísla by mohlo vést k nedorozumění.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

#### 8. *Flexibilnější formulace specifikace, aby mohla zahrnovat různé typy kontrolního orgánu*

Změna oddílu D (Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti) specifikace produktu.

8.1 Ve třetím odstavci se slova „regulační rada“ nahrazují slovy „kontrolní orgán“, takže celá věta nyní zní takto: „Pěstitelské postupy v registrovaných olivových hájích musí být ověřeny kontrolním orgánem na základě postupů stanovených ve specifikaci produktu.“

8.2 Ve čtvrtém odstavci se slova „inspektory pověřenými radou“ nahrazují slovy „kontrolním orgánem“, takže celá věta nyní zní takto: „Ochucené olivy musí pocházet z registrovaných zpracovatelských závodů, které se nacházejí v oblasti produkce a jsou kontrolovány kontrolním orgánem“

Důvod:

Formulace nyní může zahrnovat jakýkoli typ kontrolního orgánu, jak je uvedeno v zákoně vlády Andalusie č. 2/2011 ze dne 25. března 2011 o rybolovu a kvalitě potravin.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

#### 9. *Změna formulace týkající se organoleptických zkoušek*

Změna oddílu D (Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti) specifikace produktu a oddílu 3.2 (Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1 jednotného dokumentu.

Nahrazen byl následující odstavec:

„Produkt musí být podroben organoleptickým zkouškám, aby byla zajištěna jeho kvalita. Metoda hodnocení organoleptických vlastností vychází z normy COI/OT/NC č. 1. Obchodní norma pro stolní olivy je COI/OT/NC č. 1, 2008. Metoda pro senzorickou analýzu stolních oliv vycházející z výzkumu provedeného Katedrou potravinářské vědy a technologie Univerzity v Cordobě (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba) je uvedena v příručce kontrolního orgánu pro kvalitu a postupy.“

Formulace specifikace produktu je nyní následující:

„Aby byla zajištěna kvalita produktu, musí být produkt podroben organoleptickým zkouškám v souladu s organoleptickým popisem uvedeným pro každou metodu přípravy v oddíle B.2“

Důvod:

Zajištění procesu certifikace chráněného produktu.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

#### 10. *Odstranění prvků týkajících se kontrol a certifikace ze specifikace produktu*

Z oddílu D (Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti) specifikace produktu byly vypuštěny pododdíly D.2 a D.3.

Oddíly D.2 (Konkrétně se jedná o následující kontroly) a D.3 (Konkrétně se jedná o následující certifikační proces) byly zrušeny.

Důvod:

Tyto oddíly byly zrušeny, protože se nepovažuje za vhodné zahrnovat kontroly a certifikační proces do specifikace produktu, která by měla obsahovat pouze požadavky na produkt.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

11. *Vypuštění nepotřebného odstavce*

Změna oddílu E (Způsob výroby), E.1 (Pevné parametry) specifikace produktu.

Důvod:

Druhý odstavec byl vypuštěn, protože pro způsob výroby není považován za nezbytný.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

12. *Změna formulace*

Změna oddílu E (Způsob výroby), E.2 (Pěstitelské metody) specifikace produktu.

První dva odstavce tohoto pododdílu byly ponechány a zbytek byl vypuštěn.

Druhý odstavec se nahrazuje tímto:

„Péče o olivové háje musí zahrnovat péči přizpůsobenou terénu a srážkám v každé obci v oblasti produkce, která musí být rovněž přizpůsobena druhu plodiny, ať už konvenční nebo ekologické (v příslušných případech), vždy v souladu s platnými právními předpisy“

Důvod:

Formulace byla změněna, což je považováno za vhodnější pro současné pěstitelské metody.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

13. *Zahrnutí vysvětlení ohledně data sklizně*

Změna oddílu E (Způsob výroby), E.3 (Sklizeň) specifikace produktu.

Bylo doplněno následující vysvětlení: „(ačkoli toto datum se může lišit v závislosti na povětrnostních podmínkách v jednotlivých vegetačních obdobích)“.

Důvod:

Vzhledem k tomu, že se jedná o nezavlažovanou plodinu, je vegetační období značně závislé na povětrnostních podmínkách.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

14. *Flexibilnější formulace týkající se těch, kdo jsou zapojeni do příjmu a třídění produktu*

Změna oddílu E (Způsob výroby), E.6 (Příjem a třídění) specifikace produktu.

Pokud jde o příjem a třídění, slovo „provozovatelé“ bylo nahrazeno pasivní konstrukcí.

Důvod:

Činnost může být prováděna buď obsluhou, nebo strojním zařízením k tomuto účelu uzpůsobeným, aniž by to mělo vliv na chráněný produkt.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceituna Aloreña de Málaga“

EU č.: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

## 2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

## 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

### 3.1. Druh produktu [podle přílohy XI]

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

### 3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Ochucené stolní olivy získané ze zdravých plodů odrůdy olivovníku Aloreña (*Olea europea*, L.) sbírané při přiměřeném stupni zralosti před změnou barvy, zbavené hořkosti přirozenou fermentací v nálevu a ochucené tymiánem, fenyklem, česnekem a paprikou nebo výtažkem z těchto rostlin v poměru 1–3 %.

Tři typy „Aceituna Aloreña de Málaga“ mají společné typické vlastnosti, které získaly výlučně díky metodě přípravy používané v oblasti, kde rostou a kde se zpracovávají:

- a) Vzhledem k nízkému obsahu oleuropeinu nevyžadují tyto olivy ošetření louhem sodným za účelem odstranění hořkosti; olivy tak jsou zbaveny hořkosti výlučně ve vodě a soli a jsou ochucené tymiánem, fenyklem, česnekem a paprikou. Olivy proto vynikají přítomností slupky a svou vláknitostí. Jde o přírodní olivy s různým stupněm fermentace.
- b) Uvolněná pecka, která se snadno odděluje od dužiny.
- c) Degustační komise jim daly vynikající hodnocení za poměr dužiny k pecce, homogenitu, křupavou texturu a pevnost dužiny.
- d) Co se týče vůně/chuti, vyniká především jejich aroma a přiměřená rovnováha soli a náznaku hořkosti (typické pro metodu přípravy bez louhu). Hořkost závisí na stupni fermentace oliv. Čerstvé zelené olivy jsou obecně hořčejší než olivy, které prošly úplnou fermentací.

V závislosti na metodě fermentace lze zpracováním oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“ získat tři odlišitelné produkty:

#### 1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *verde fresca* (čerstvé zelené):

Olivy se ihned ukládají do nádob na chladném místě nebo v chladírnách, kde se uchovávají při teplotě nejvýše 15 °C. Před balením musí uplynout minimálně tři dny od mechanického narušení oliv a naložení do nálevu.

#### Organoleptické vlastnosti

Čerstvé zelené olivy jsou obvykle světle zelené barvy s velmi příjemnou vůní připomínající zelené ovoce a trávu a vyvolávající pocit čerstvosti a nedávného sběru. Podobně je patrné charakteristické ochucení použité při přípravě. Mezi základní chutě patří charakteristická hořkost, příležitostně lze ucítit sůl podle toho, jaké ochucení bylo použito. Na patře lze pocítit trpkou a ostrou chuť.

#### 2. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *tradicional* (tradiční):

Po příjmu a roztřídění se olivy umístí do nádob v prostorách bez klimatizace, kde se skladují nejméně 20 dní před balením ke spotřebě.

#### Organoleptické vlastnosti

Tradičně ochucené olivy mají zelenou až světle žlutou barvu. Jejich vůně evokuje spíše čerstvé ovoce a typické ochucení používané při jejich přípravě, než čerstvý travnatý nádech spojovaný s čerstvými zelenými olivami. Jejich struktura je méně pevná, ale zachovávají si popsané vlastnosti společně všem druhům „Aceituna Aloreña de Málaga“. Tyto olivy mají nádech hořkosti, jejich trpkost a ostrost je méně citelná než u čerstvých zelených oliv.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *curada* (konzervované):

Po dodávce a umytí jsou tyto neporušené olivy umístěny do fermentačních nádob a před balením se konzervují nejméně 90 dní.

Organoleptické vlastnosti

Konzervované olivy mají žlutohnědou barvu a vůni zralého ovoce a čerstvé trávy. Lze pozorovat přítomnost aromatických a mléčných tónů, které jsou charakteristické pro přípravu a metodu konzervace. Mají méně pevnou a křupavou strukturu. Mají kyselou chuť, v ústech ztrácejí hořkost a mají ostrou přetrvávající chuť.

Olivy opatřené označením původu „Aceituna Aloreña de Málaga“ jsou nutně olivami nejvyšší nebo mimořádné kvality:

Olivy nejvyšší kvality: do této kategorie patří olivy třídy „extra“ v souladu s normou jakosti pro stolní olivy, velikosti nejvýše 200.

Olivy mimořádné kvality: do této kategorie patří olivy první třídy v souladu s normou jakosti pro stolní olivy, velikosti nejvýše 260.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti: produkce suroviny, zpracování produktu a konečné balení.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti: produkce suroviny, zpracování produktu a konečné balení.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení se provádí na základě obdržených objednávek. Před balením musí olivy zůstat minimálně tři dny v nádobách. K olivám se ve fázi balení přidávají dochucovadla typická pro místní oblast. Povaha výrobku, který snadno podléhá zkáze, jeho specifické vlastnosti a metody přípravy vyžadují, aby balení bylo vždy prováděno v zeměpisné oblasti produkce a přípravy produktu s CHOP „Aceituna Aloreña de Málaga“, aby produkt získal a zachoval si organoleptické vlastnosti oliv Aloreña až po jejich uvedení na trh.

Balení vychází z kategorií stanovených podle ustanovení normy jakosti pro stolní olivy. V této souvislosti jsou olivy opatřené označením původu „Aceituna Aloreña de Málaga“ nezbytně olivami nejvyšší nebo mimořádné kvality.

Aby se prodloužilo období uvádění na trh, mohou být olivy zpracovány například pasterizací nebo vakuově baleny v ochranné atmosféře za předpokladu, že konečný výrobek si zachová své původní organoleptické a fyzikální vlastnosti.

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti: produkce suroviny, zpracování produktu i konečné balení.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení „Aceituna Aloreña de Málaga“ musí být uvedeno na štítcích. Na baleních musí být očíslované pečete kvality, které vydává řídicí orgán. Štítek musí uvádět druh oliv: čerstvé zelené, tradiční nebo konzervované.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce se nachází na jihovýchodě provincie Málaga a zahrnuje celkem 19 obcí: 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 a Yunquera.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přirozená oblast Guadalhorce (Sierra de las Nieves a Valle del Guadalhorce) se nachází v oblasti pohoří Cordilleras Béticas. Řeka a údolí Guadalhorce jsou ohraničené systémem pohoří a vrchů. Díky tomuto systému je oblast produkce jasně vymezena a jejím jediným přístupovým místem je ústí řeky Guadalhorce.

Podnebí v oblasti je kombinací kontinentálního podnebí a typického klimatu úmoří Středozemního moře, což vedlo ke vzniku zcela jedinečného mikroklimatu, které umožňuje produkci velmi rozmanitých plodin od těch, které jsou běžné v tropickém pásmu, jako je avokádo, až po pěstování obilovin na rovných zemědělských pláních. V tomto prostředí olivy rostou především v suchých oblastech na svazích kopců a hor obklopujících údolí, což mimo jiné spolu s mírností klimatu má rozhodující vliv na konečné vlastnosti produktu, termín sběru, místo výskytu stromů atd.

Charakter území je velmi nerovnoměrný. Olivové háje se vyskytují na svazích, které obklopují údolí Guadalhorce, jež je jasně ohraničeno a obklopeno pohořím. V důsledku toho rostou olivovníky na okrajových a chudých půdách a nepatří k vysoce produktivním druhům, jež rostou na obdělávaných zemědělských půdách. Tato odrůda má nízkou produktivitu, ale rodí plody s nepopíratelnou kvalitou.

Z pěstitelských metod používaných při pěstování oliv v údolí Guadalhorce má největší vliv na konečné vlastnosti prořezávání. To je prováděno se známou precizností a dává stromům v této oblasti jejich konečný tvar. Při této metodě prořezávání se vyřezou nejmladší větve, přičemž se ponechají hlavní větve stromů, čímž strom nabude tvar sklenice na víno. Nad nimi je ponechána lehká vegetace a většina druhotných větví je odstraněna. Strom tak získává jedinečný kulovitý tvar.

Příprava zahrnuje různé postupy, kterými olivy procházejí, aby se odstranila jejich hořkost a aby získaly chuť. Tento postup vychází ze zvyků zděděných po předcích a předávaných v průběhu času z generace na generaci. Tato metoda je prakticky stejná jako metoda používaná v minulosti, což je důvodem odlišnosti a jedinečnosti oblasti, z níž produkt pochází.

### 5.2 Specifičnost produktu

5.2.1 Obsah oleuropeinu. Oleuropein je polyfenol, který u oliv způsobuje hořkost. Olivy „Aceituna Aloreña de Málaga“ ho obsahují přibližně 103 mg na kilogram, což znamená, že olivy stačí zbavit hořkosti jen samotným nakládáním. Hořkost se odstraní už po 48 hodinách v nálevu.

5.2.2 Oliva má uvolněnou pecku, a proto se pecka vždy snadno odděluje od dužiny. Podle místní tradice se čas sklizně určuje nařiznutím oliv uprostřed, aby se zjistilo, zda se dužina snadno odděluje od pecky. Pokud ano, znamená to, že nastal ideální čas na sklizeň oliv. Jedná se o velmi vyhledávanou vlastnost stolních oliv, se kterou je možné se setkat jen zřídka.

5.2.3 Minimální poměr dužiny k pecce 3:1 patří v případě stolních oliv k jednomu z nejvyšších.

5.2.4 „Aceituna Aloreña de Málaga“ má velikost nejvýše 260. Tento parametr tradičně velmi oceňují producenti i spotřebitelé a pro jeho dosažení existují specifické pěstitelské postupy.

5.2.5 Organoleptický popis různých druhů oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“

#### 5.2.5.1 Čerstvé zelené

Čerstvé zelené olivy jsou obvykle světle zelené barvy s velmi příjemnou vůní připomínající zelené ovoce a trávu a vyvolávající pocit čerstvosti a nedávného sběru. Podobně je patrné charakteristické ochucení použité při přípravě. Olivy mají pevnou a křupavou texturu, dužina se snadno odděluje od pecky a po žvýkání zůstávají zbytky slupky. Mezi základní chutě patří charakteristická hořkost, příležitostně lze ucítit sůl v závislosti na tom, jaké ochucení bylo použito. Na patře lze pocítit trpkou a ostrou chuť.

#### 5.2.5.2 Tradiční

Tradičně ochucené olivy jsou slámové zelenožluté barvy, na rozdíl od intenzivní zelené barvy čerstvých zelených oliv. Jejich vůně evokuje spíše čerstvé ovoce a typické ochucení používané při jejich přípravě, než čerstvý travnatý nádech spojovaný s čerstvými zelenými olivami. Mají méně pevnou texturu, zachovávají si křupavost, dužina se snadno odděluje od pecky, slupka je zachována. Tyto olivy mají nádech hořkosti, jejich trpkost a ostrost jsou méně citelné než u čerstvých zelených oliv.

#### 5.2.5.3 Konzervované

Konzervované olivy mají žlutohnědou barvu a vůni zralého ovoce a čerstvé trávy. Lze pozorovat přítomnost aromatických a mléčných tónů, které jsou charakteristické pro přípravu a metodu konzervace. Olivy mají méně pevnou a křupavou texturu, dužina se snadno odděluje od pecky a po žvýkání zůstávají zbytky slupky. Mají kyselou chuť, v ústech ztrácí hořkost a mají ostrou přetrvávající chuť.

#### 5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Jak již bylo vysvětleno výše, olivovník je velmi citlivý na podmínky prostředí, v nichž se pěstuje, i na manipulaci. Je vysoce univerzální a schopný přizpůsobit se okolním podmínkám. V této souvislosti je třeba připomenout, že oblast produkce oliv Aloreña je zřetelně vymezena pásmem hor, které určuje její zvláštní typické vlastnosti s ohledem na podnebí, půdu a charakter území v oblasti. Tato skutečnost, jakož i znalosti místního obyvatelstva, vedly ke zrodu stolních oliv, které vynikají nad jiné olivy, jež jsou na trhu dostupné.

Obsah oleuropeinu v olivách „Aceituna Aloreña de Málaga“ je jedním z rysů, který měl na přípravu tohoto druhu oliv největší vliv. Nízký obsah tohoto polyfenolu znamená, že olivy lze zbavit hořkosti již během několika dnů pomocí jednoduchého způsobu nakládání. Proto se olivy také mechanicky naruší, aby nálev snáze pronikl dužinou plodu a snáze odstraní látku způsobující hořkost.

Naložení oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“ do nálevu má za následek vláknitou a křupavou texturu tohoto produktu, protože vláknitost čerstvého ovoce se v důsledku použití hydroxidu sodného neztratí. Vláknitou strukturu také ovlivňuje typ půdy v hornatých oblastech, většinou na okrajových pozemcích, na kterých olivovníky rostou.

Snadnost, s jakou se pecka odděluje od dužiny, v oblasti nazývaná *hueso flotante*, má na přípravu oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“ rozhodující vliv. Tato typická vlastnost znamená, že olivy lze během přípravy mechanicky narušit, čímž se pecka v dužině uvolní. K určení zralosti oliv ke sklizni tradičně místní obyvatelé rozříznu olivy uprostřed, a pokud se dají rozdělit na dvě poloviny, znamená to, že sklizeň může být zahájena.

Jedinečná chuť a aroma oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“ také úzce souvisí se způsobem jejich přípravy, který je ovlivněn jedinečným lidským faktorem oblasti původu: v průběhu času se z generace na generaci předávaly zvyklosti předků spočívající ve využití tradičních dochucovadel ze směsi aromatických rostlin tradičně pěstovaných, sklizených a užívaných v této oblasti pro dochucování oliv (ač mohly pocházet i z jiných oblastí), tj. tymiánu, fenyklu, papriky a česneku.

Velikost oliv „Aceituna Aloreña de Málaga“ je dalším vysoce hodnoceným a oceňovaným rysem tohoto produktu. Aby zemědělci dosáhli dané velikosti, musí dodržovat místní metody prořezávání, které jsou vzhledem k preciznosti řezu, kruhovému tvaru a lehkému porostu jedinečné. Tento způsob pěstování má také vliv na poměr dužiny a pecky, který je degustační komisí hodnocen jako vynikající.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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