

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 69/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA“****EG-Nr.: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Eingelegte Tafeloliven aus Früchten des Ölbaums (*Olea europea L.*) der Sorte Aloreña. Die gesunden Oliven werden im passenden Reifezustand vor Beginn des Farbumschlags geerntet, aufgeschnitten, durch natürliche Vergärung in Salzlake genießbar gemacht und mit Thymian, Fenchel, Knoblauch und Paprika oder Extrakten aus diesen Pflanzen mit einem Anteil von 1-3 % eingelegt. Dieses Verfahren beruht auf überlieferten Bräuchen, die im Lauf der Zeit von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Die „Aceituna Aloreña de Málaga“ weist in ihren drei Zubereitungsformen (grün und frisch, traditionell und mariniert) einige physikalisch-chemische Eigenschaften auf, die ausschließlich auf diese Sorte und diese Art der Zubereitung im ursprünglichen Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet zurückzuführen sind:

a) Es handelt sich um in Salzlake eingelegte Oliven. Aufgrund ihres geringen Oleuropeingehalts ist bei diesen Oliven keine Behandlung mit Ätznatron zur Entfernung von Bitterstoffen erforderlich, so dass sie allein durch Wasser und Salz genießbar gemacht und mit Thymian, Fenchel, Knoblauch und Paprika eingelegt werden. Es sind unbehandelte Oliven, die mehr oder weniger stark vergärt sind.

b) Der Stein löst sich leicht vom Fruchtfleisch, was bei Tafeloliven sehr geschätzt wird.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- c) Die Verkostergruppen haben für das Verhältnis Fruchtfleisch/Stein, die Homogenität und die Knackigkeit Bestnoten vergeben. Außerdem ist die Festigkeit des Fruchtfleischs hervorzuheben.
- d) Da es sich um ein nicht mit Natronlauge behandeltes Erzeugnis handelt, ist die Haut unversehrt und fest.
- e) Bei der organoleptischen Analyse von Geruch und Geschmack haben Verkostergruppen gute Noten für die Würze des Erzeugnisses erteilt und unter anderem das Aroma, das ausgewogene Verhältnis von salzigem und bitterem Geschmack (ebenfalls typisch für die Zubereitung ohne Ätznatronbehandlung) hervorgehoben. Die Bitterkeit hängt dabei vom Vergärungsgrad der Oliven ab. Dies bedeutet, dass frische grüne Oliven im Allgemeinen bitterer sind als Oliven, die vollständig durchgegärt sind.

Die „Aceituna Aloreña de Málaga“ kann zu drei Erzeugnissen verarbeitet werden, die sich je nach Form und Verlauf des Vergärungsprozesses der Oliven unterscheiden.

1. Frische grüne Oliven:

Diese Oliven werden unmittelbar nach dem Aufschneiden in Behälter gefüllt und an einem kühlen Ort oder in Kühlkammern mit einer Temperatur von höchstens 15 °C gelagert. Dabei wahren sie die für diese Verarbeitung typischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften. Nach dem Aufschneiden und Einlegen der Oliven in Salzlake müssen bis zur Verpackung mindestens 3 Tage vergehen.

Organoleptische Eigenschaften

Die frischen grünen Oliven zeichnen sich durch eine hellgrüne Farbe sowie einen sehr angenehmen Geruch nach unreifen Früchten und Gras aus, was auf ihre Frische und eine noch nicht lange zurückliegende Ernte hinweist. Außerdem duften sie nach den für ihre Zubereitung charakteristischen Würzmitteln. Die Konsistenz der Oliven ist fest und knackig, ihr Fruchtfleisch lässt sich gut vom Stein lösen, und nach dem Kauen sind Reste der Haut spürbar. Als Grundgeschmacksart herrscht typischerweise Bitterkeit vor, und je nach Art der Zubereitung tritt gelegentlich ein salziger Geschmack auf. Bei den trigeminalen Wahrnehmungen sind Adstringenz und Schärfe zu nennen.

2. Traditionelle Oliven:

Diese Oliven werden nach der Annahme, der Auslese und dem Aufschneiden in Behälter gefüllt und mindestens 20 Tage lang in nicht klimatisierten Räumen gelagert, bevor sie für den Handel verpackt werden. Unter diesen Bedingungen können sie gelagert werden, ohne dass die für diese Art der Verarbeitung typischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften beeinträchtigt werden.

Organoleptische Eigenschaften

Bei auf traditionelle Weise eingelegten Oliven handelt es sich um grüne bis strohgelbe Oliven mit einer weniger intensiv grünen Farbe als frische grüne Oliven. Sie duften nach frischen Früchten und den bei der Zubereitung verwendeten Würzmitteln; die bei frischen grünen Oliven wahrnehmbare Grasnote fehlt. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest, aber immer noch knackig, das Fruchtfleisch lässt sich ebenfalls gut vom Stein lösen, und die Haut ist noch vorhanden. Die leicht bitteren Oliven sind weniger adstringierend und weniger scharf als frische grüne Oliven.

3. Milchsäure Oliven:

Diese Oliven werden nach der Annahme und Reinigung ohne aufgeschnitten zu werden in Gärbehälter gefüllt, in denen sie vor dem Verpacken mindestens 90 Tage lang gären. Unter diesen Bedingungen können sie aufbewahrt werden, ohne dass die für diese Art der Verarbeitung typischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften beeinträchtigt werden.

Organoleptische Eigenschaften

Die milchsäuren Oliven zeichnen sich durch eine gelblich-braune Farbe sowie den Geruch nach reifen Früchten und frischem Gras aus. Außerdem duften sie nach den Würzmitteln und den für diese Verarbeitung und den Gärungsprozess charakteristischen Milchsäurearomen. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest und knackig; ihr Fruchtfleisch lässt sich gut vom Stein lösen, und nach dem Kauen sind Reste der Haut vorhanden. Die Oliven sind säuerlich, haben ihre Bitterkeit eingebüßt und einen scharfen Nachgeschmack.

Bei den durch die Ursprungsbezeichnung „Aceituna Aloreña de Málaga“ geschützten Oliven handelt es sich ausschließlich um Oliven von ausgezeichneter oder höchster Qualität:

Oliven von ausgezeichneter Qualität: Hierzu zählen Oliven der Güteklasse Extra (nach den Qualitätsnormen für die Vermarktung von Tafeloliven) mit einem Kaliber von 140-200.

Oliven von höchster Qualität: Hierzu zählen Oliven der Güteklasse 1 (nach den Qualitätsnormen für die Vermarktung von Tafeloliven) mit einem Kaliber von 140-260.

Die Beurteilung der organoleptischen Eigenschaften erfolgt gemäß der Handelsnorm für Tafeloliven COI/OT/NC Nr. 1 und der Norm COI/OT/MO Nr. 1 von 2008 betreffend die Methode zur sensorischen Analyse von Tafeloliven, die auf Studien des *Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba* (Abteilung für Ernährungskunde und Lebensmitteltechnologie der Universität Córdoba) beruhen. Beide Normen sind in den Qualitätssicherungs- und Verfahrensvorschriften der Kontrollstelle enthalten.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Entfällt.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Entfällt.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Erzeugungsschritte (Erzeugung des Rohstoffs, Verarbeitung des Erzeugnisses und Endverpackung) müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Die Oliven werden entsprechend dem Eingang von Bestellungen verpackt, müssen jedoch vor dem Verpacken mindestens drei Tage lang in den Behältern verblieben sein. Beim Verpacken der Oliven werden die für die Region typischen Würzmittel zugefügt. Wegen der Verderblichkeit des Erzeugnisses, seiner spezifischen Eigenschaften und der Art der Verarbeitung müssen die Oliven im geografischen Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der g.U. „Aceituna Aloreña de Málaga“ verpackt werden, damit die organoleptischen Eigenschaften dieser Oliven bis zu ihrem Vermarktung erzielt werden und erhalten bleiben.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Beim Verpacken werden die Güteklassen der Qualitätsnormen zugrunde gelegt. Diesen zufolge handelt es sich bei den Oliven der Ursprungsbezeichnung „Aceituna Aloreña de Málaga“ ausschließlich um Oliven von ausgezeichneter oder höchster Qualität.

Zur Verlängerung der Vermarktungsphase sind verschiedene Behandlungen wie beispielsweise Pasteurisierung oder Vakuumverpackung unter Schutzgas zulässig, sofern das Endprodukt seine ursprünglichen organoleptischen und physikalischen Eigenschaften behält.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf dem Etikett muss die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aceituna Aloreña de Málaga“ angegeben sein. Die Verpackungen sind mit durchnummerierten Garantiesiegeln zu versehen, die von der Kontrollstelle ausgestellt werden.

Auf dem Etikett muss angegeben sein, ob es sich um frische grüne, um traditionelle oder um milchsäure Oliven handelt.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Anbaugebiet liegt im Südosten der Provinz Málaga und umfasst insgesamt 19 Gemeinden: 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 und Yunquera.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Der natürliche Landstrich Guadalhorce (Gebirgszug Sierra de las Nieves und Guadalhorce-Tal) liegt im Bereich der Betischen Kordillere. Innerhalb dieses Massivs grenzt eine Reihe von Gebirgszügen das Tal des Flusses Guadalhorce ab. Durch diese Gebirgszüge wird das Anbaugebiet perfekt abgegrenzt und öffnet sich nur im Mündungsgebiet des Flusses Guadalhorce.

Das Klima in dieser Region ist eine Mischung aus Kontinental- und dem für den Mittelmeerraum typischen Klima. Dies hat ein besonderes Mikroklima zur Folge, das eine große Anbauvielfalt ermöglicht, die von typischen tropischen Gewächsen wie dem Avocado- und Zitrusbaum bis hin zum Getreideanbau auf Ackerflächen reicht. In dieser Umgebung liegen die Olivenhaine vorwiegend in den Trockengebieten an den das Tal umgebenden Berghängen, was zusammen mit dem milden Klima entscheidende Auswirkungen auf die Eigenschaften des Endprodukts, den Erntezeitpunkt, den Ertrag der Bäume usw. hat.

In dem zerklüfteten Gelände befinden sich die Olivenhaine an den Berghängen des Guadalhorce-Tales, das durch die Höhenzüge perfekt abgegrenzt wird. Die Bäume wachsen somit auf kargen Grenzertragsböden, d.h. wenig ertragreichen Olivenanbauflächen, die jedoch Erzeugnisse von unvergleichlicher Qualität hervorbringen.

Von den Anbautechniken, die beim Olivenanbau in der Region des Guadalhorce-Tals zum Einsatz kommen, hat der Baumschnitt am meisten Einfluss auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses. Typisch für die Region ist ein starker Baumschnitt, der dem Baum seine besondere Form verleiht. Bei diesem Schnitt werden vorwiegend die jüngeren Zweige beschnitten. Die Hauptäste des Baums, die eine becherartige Struktur haben und aus denen sich die sehr klare Form entwickelt, bleiben erhalten, Nebentriebe werden jedoch zum Großteil entfernt. So erhält der Baum seine einzigartige Kugelform.

Das Zubereitungsverfahren umfasst die verschiedenen Behandlungsvorgänge, denen die Oliven zur Entfernung der Bitterstoffe unterzogen werden, sowie das Einlegen. Dieses Verfahren beruht auf überlieferten Bräuchen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Es wird heute praktisch noch genauso durchgeführt wie früher, so dass diese besondere Form der Zubereitung für das Erzeugungsgebiet dieses Erzeugnisses typisch ist.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

1. Oleuropeingehalt. Oleuropein ist das Polyphenol, das den Oliven ihren bitteren Geschmack verleiht. Bei der „Aceituna Aloreña de Málaga“ beträgt der Oleuropeingehalt etwa 103 mg/kg. Aus diesem Grund ist es möglich, die Oliven allein durch eine Behandlung in Salzlake genießbar zu machen. Nach rund 48 Stunden in Salzwasser sind die Oliven mild.
2. Die „Aceituna Aloreña de Málaga“ besitzt eine gute Steinlöslichkeit. Der optimale Erntezeitpunkt wird in dem Erzeugungsgebiet traditionell dadurch bestimmt, dass die Olive in der Mitte quer angeschnitten wird. Wenn sich dann das Fruchtfleisch leicht vom Stein lösen lässt, gilt dies als optimaler Erntezeitpunkt. Eine gute Steinlöslichkeit ist bei Tafeloliven eine sehr erwünschte Eigenschaft, die jedoch nicht sehr weit verbreitet ist.
3. Das Verhältnis Fruchtfleisch/Stein entspricht mindestens 3:1 und zählt damit zu den besten bei Tafeloliven.
4. Die „Aceituna Aloreña de Málaga“ hat ein Kaliber von 140-260, was gemäß Ziffer 3.2.1 der Qualitätseinstufung nach der Norm COI/OT/NC Nr. 1 der Güteklasse Extra entspricht. Dieser Parameter wird traditionell sowohl von den Herstellern als auch von den Verbrauchern hoch geschätzt, weshalb spezielle Anbaumethoden angewandt werden, um dieses Kaliber zu erreichen.
5. Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Zubereitungsarten der „Aceituna Aloreña de Málaga“:

5.1 Frisch und grün:

Die frischen grünen Oliven zeichnen sich durch eine hellgrüne Farbe sowie einen sehr angenehmen Geruch nach unreifen Früchten und Gras aus, was auf ihre Frische und eine noch nicht lange zurückliegende Ernte hinweist. Davon abgesehen duften sie nach den für ihre Zubereitung charakteristischen Würzmitteln. Die Konsistenz der Oliven ist fest und knackig, ihr Fruchtfleisch lässt sich gut vom Stein lösen, und nach dem Kauen sind Reste der Haut spürbar. Als Grundgeschmacksart herrscht typischerweise Bitterkeit vor, und je nach Art der Zubereitung tritt gelegentlich ein salziger Geschmack auf. Bei den trigeminalen Wahrnehmungen sind Adstringenz und Schärfe zu nennen.

5.2 Traditionell:

Bei auf traditionelle Weise eingelegten Oliven handelt es sich um grüne bis strohgelbe Oliven, deren grüne Farbe weniger intensiv ist. Sie duften nach frischen Früchten und den bei der Zubereitung verwendeten Würzmitteln; die bei frischen grünen Oliven wahrnehmbare Grasnote fehlt. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest, aber immer noch knackig, das Fruchtfleisch lässt sich ebenfalls gut vom Stein lösen, und die Haut ist noch vorhanden. Die leicht bitteren Oliven sind weniger adstringierend und weniger scharf als frische grüne Oliven.

5.3 Milchsauer:

Die milchsauen Oliven zeichnen sich durch eine gelblich-braune Farbe sowie den Geruch nach reifen Früchten und frischem Gras aus. Außerdem duften sie nach den Würzmitteln und den für diese Verarbeitung und den Gärungsprozess charakteristischen Milchsäurearomen. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest und knackig; ihr Fruchtfleisch lässt sich gut vom Stein lösen, und nach dem Kauen sind Reste der Haut vorhanden. Die Oliven sind säuerlich, haben ihre Bitterkeit eingebüßt und einen scharfen Nachgeschmack.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Ölbäume reagieren sehr sensibel auf die Klimaverhältnisse, unter denen ihr Anbau erfolgt, und auf die Art der Pflege. Sie sind sehr anpassungsfähig. Deswegen ist hervorzuheben, dass das Anbauggebiet der Aloreña-Oliven perfekt durch eine Gebirgskette abgegrenzt ist, was die Voraussetzungen für dessen besondere Klima- und Bodenverhältnisse sowie für dessen besondere orografische Bedingungen schafft. Zusammen mit dem Know-how der Menschen in dem Gebiet entsteht dadurch ein Erzeugnis, das sich deutlich von allen anderen auf dem Markt erhältlichen Tafeloliven unterscheidet.

Der Oleuropeingehalt der „Aceituna Aloreña de Málaga“ zählt zu den Faktoren, die die bei dieser Olivenart eingesetzten Verarbeitungs- und Zubereitungsverfahren mit am meisten beeinflusst haben. Aufgrund ihres geringen Gehalts an diesem Polyphenol können die Oliven in wenigen Tagen durch eine einfache Behandlung in Salzlake genießbar gemacht werden. Dazu trägt außerdem die Tatsache bei, dass die Oliven aufgeschnitten werden. Dadurch kann die Salzlake leicht in das Innere der Frucht eindringen, um diesen Stoff herauszulösen, der den Oliven ihren bitteren Geschmack verleiht.

Die Zubereitung der „Aceituna Aloreña de Málaga“ in Salzlake ist der Grund dafür, dass dieses Erzeugnis eine feste und knackige Konsistenz aufweist, denn da auf eine Ätznatronbehandlung verzichtet wird, behalten die Oliven die feste Konsistenz der unverarbeiteten Frucht. Zu dieser festen Konsistenz trägt auch die Art der Böden bei, auf denen die Olivenbäume wachsen und bei denen es sich üblicherweise um Grenzertragsflächen in gebirgigen Gebieten handelt.

Die gute Steinlöslichkeit, die in der Region als „hueso flotante“ („schwimmender Stein“) bezeichnet wird, hat die Form der Zubereitung der „Aceituna Aloreña de Málaga“ entscheidend beeinflusst. Diese Eigenschaft macht es möglich, die Oliven aufgeschnitten zuzubereiten, während der leicht lösbare Stein im Inneren des Fruchtfleisches verbleibt. Der optimale Erntezeitpunkt wird in dem Erzeugungsgebiet traditionell bestimmt, indem die Olive in der Mitte quer angeschnitten wird. Wenn sie sich dann in zwei Hälften teilen lässt, gilt dies als optimaler Erntezeitpunkt.

Der typische Geschmack und das charakteristische Aroma der „Aceituna Aloreña de Málaga“ sind ebenfalls eng mit der Form der Zubereitung und damit den Einwirkungen des Menschen im Erzeugungsgebiet verbunden, denn die Verarbeitung beruht auf überlieferten Bräuchen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden und bei der typische Würzmittel zum Einsatz kommen. Dabei handelt es sich um eine Mischung aus Gewürzpflanzen, die in diesem geografischen Gebiet üblicherweise zum Einlegen von Oliven verwendet werden (Thymian, Fenchel, Paprika und Knoblauch) und die traditionell in dieser Region angebaut oder gesammelt werden, die aber auch aus anderen Gegenden stammen können.

Eine weitere hoch geschätzte Eigenschaft der „Aceituna Aloreña de Málaga“ ist ihr Kaliber. Um die entsprechende Größe zu erreichen, müssen die Landwirte die in dieser Region üblichen Baumschnitt-techniken anwenden, die sich hinsichtlich ihrer Strenge und der klaren, runden Baumform von anderen Techniken unterscheiden. Diese Anbautechniken beeinflussen auch das Verhältnis von Fruchtfleisch zu Stein, das von den Verkostergruppen für hervorragend befunden wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Der vollständige Text der Spezifikation der Angabe kann über folgenden Link eingesehen werden:

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

oder per Direktzugriff auf die Startseite der *Consejería de Agricultura y Pesca*

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) über folgenden Zugriffsweg: „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Otros Productos“. Die Spezifikation ist unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung verfügbar.