



C/2023/1207

27.11.2023

**Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission**

(C/2023/1207)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

**(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)**

**„Aceituna Aloreña de Málaga“**

**EU-Nr.: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023**

**g. U. (X) g. g. A. ( )**

**1. Name des Erzeugnisses**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

**2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

**3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Generaldirektion für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelkette (Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria) des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasser und ländliche Entwicklung (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural) der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Andalusien

—

**4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

**1. Änderung des Wortlauts für einen inklusiveren Sprachgebrauch**

Änderung der Abschnitte B.1 (Beschreibung des Erzeugnisses) und F (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) der Produktspezifikation sowie der Punkte 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) und 5 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigsten Dokuments.

Der Ausdruck „padres a hijos“ (vom Vater an den Sohn) wird durch den Ausdruck „generación en generación“ (von Generation zu Generation) ersetzt.

Begründung:

Diese Änderung wird vorgenommen, um Artikel 14 Absatz 11 des Organgesetzes (Ley Orgánica) 3/2007 vom 22. März 2007 über eine wirksame Gleichstellung der Geschlechter einzuhalten: „Einführung des geschlechtsneutralen Sprachgebrauchs im Verwaltungsbereich und seine Förderung in allen sozialen, kulturellen und künstlerischen Interaktionen“.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

**2. Änderung des Wortlauts zur Sicherstellung eines angemessenen Sprachgebrauchs**

Änderung der Abschnitte B (Beschreibung des Erzeugnisses), E (Erzeugungsverfahren) und F (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) der Produktspezifikation sowie der Abschnitte 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) und 5 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigsten Dokuments.

Das Wort „crujiente“ (knusprig) wird durch das Wort „crocante“ (knackig) ersetzt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Begründung:

Den organoleptischen Deskriptoren der Konsistenz zufolge ist „crocante“ die korrekte Beschreibung für die Olive, da „crujiente“ für getrocknete Lebensmittel verwendet wird (siehe die Angaben in UNE-EN ISO 5492:2010 *Análisis sensorial. Vocabulario*).

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung des Wortlauts zur Sicherstellung eines angemessenen Sprachgebrauchs*

Änderung des Abschnitts 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) des Einzigen Dokuments.

Das Wort „guindilla“ (Chili) wird durch das Wort „pimiento“ (Paprika) ersetzt.

Begründung:

Ein Übertragungsfehler wurde festgestellt, denn das korrekte Würzmittel ist „Paprika“, wie im ersten Absatz von Abschnitt 3.2 und in Abschnitt 5.3 des Einzigen Dokuments sowie in den Abschnitten B.1, E.8, F.1 und F.4 des vollständigen Texts der Produktspezifikation angegeben.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Größere Flexibilität bei den Anforderungen an das Kaliber der Oliven*

Änderung des Unterabschnitts B.3.1 (Oliven von ausgezeichneter Qualität) des Abschnitts B.3 (Klassen des Erzeugnisses mit der g. U. „Aceituna Aloreña de Málaga“) der Produktspezifikation und des Abschnitts 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) des Einzigen Dokuments.

Die Worte „mit einem Kaliber von 140-200“ werden durch „mit einem Kaliber von maximal 200“ ersetzt.

Begründung:

Damit soll sichergestellt werden, dass das geschützte Erzeugnis (Oliven) eine Mindestgröße hat, die der Klasse entspricht.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Größere Flexibilität bei den Anforderungen an das Kaliber der Oliven*

Änderung des Unterabschnitts B.3.2 (Oliven von höchster Qualität) des Abschnitts B.3 (Klassen des Erzeugnisses mit der g. U. „Aceituna Aloreña de Málaga“) und des Abschnitts F.3 (Merkmale des Erzeugnisses) der Produktspezifikation sowie der Abschnitte 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) und 5.2 (Besonderheit des Erzeugnisses) des Einzigen Dokuments.

Die Worte „mit einem Kaliber von 140-260“ werden durch „mit einem Kaliber von maximal 260“ ersetzt.

Begründung:

Damit soll sichergestellt werden, dass das geschützte Erzeugnis (Oliven) eine Mindestgröße hat, die der Klasse entspricht.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Aufnahme eines Verweises auf den Nationalpark Sierra de las Nieves*

Änderung des Abschnitts C (Geografisches Gebiet) der Produktspezifikation.

Nach dem ersten Satz des zweiten Absatzes wird folgender Wortlaut eingefügt:

Darüber hinaus liegen die Gemeinden El Burgo, Monda, Ronda, Tolox und Yunquera in der im Jahr 2021 zum Nationalpark erklärten Sierra de las Nieves und die Gemeinden Alozaina, Casarabonela und Guaro befinden sich in seiner peripheren Schutzzone.

Begründung:

Damit soll der Tatsache Rechnung getragen werden, dass im Erzeugungsgebiet ein Nationalpark deklariert worden ist, wodurch die Rolle des Erzeugungsgebiets für die Umwelt bekräftigt wird.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

7. *Verbesserung des Wortlauts*

Änderung des Abschnitts D (Nachweis, der gewährleistet, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt) der Produktspezifikation.

Die Worte „zugelassene Sorten“ werden durch „zugelassene Sorte“ ersetzt.

Begründung:

Die Verwendung des Plurals könnte Verwirrung stiften, da für die g. U. nur eine Sorte zugelassen ist.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

8. *Flexiblerer Wortlaut der Spezifikation, um jede Art von Kontrollstelle einzubeziehen*

Änderung des Abschnitts D (Nachweis, der gewährleistet, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt) der Produktspezifikation.

8.1. Im dritten Absatz wird der Begriff „Aufsichtsbehörde“ durch „Kontrollstelle“ ersetzt, sodass der vollständige Satz nun wie folgt lautet: „Die Anbaumethoden in eingetragenen Olivenhainen müssen von der Kontrollstelle anhand der in der Produktspezifikation festgelegten Methoden überprüft werden.“

8.2. Im vierten Absatz werden die Worte „von durch die Behörde zugelassenen Inspektoren“ durch „von der Kontrollstelle“ ersetzt, sodass der vollständige Satz nun wie folgt lautet: „Die eingelegten Oliven müssen von eingetragenen Verarbeitungsbetrieben bezogen werden, die im Erzeugungsgebiet ansässig sind und von der Kontrollstelle kontrolliert werden.“

Begründung:

Damit, wie im Gesetz 2/2011 der Regionalregierung von Andalusien vom 25. März 2011 über Fischerei und Lebensmittelqualität angegeben, jede Art von Kontrollstelle einbezogen wird.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

9. *Änderung des Wortlauts in Bezug auf die organoleptische Analyse*

Änderung des Abschnitts D (Nachweis, der gewährleistet, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt) der Produktspezifikation sowie des Abschnitts 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt) des Einzigen Dokuments.

Der folgende Absatz wird ersetzt:

„Das Erzeugnis muss einer organoleptischen Analyse unterzogen werden, um seine Qualität sicherzustellen. Die Beurteilung der organoleptischen Eigenschaften erfolgt gemäß der Handelsnorm für Tafeloliven COI/OT/NC Nr. 1 und der Methode zur sensorischen Analyse von Tafeloliven COI/OT/MO Nr. 1 von 2008 auf Grundlage von Studien der Abteilung für Ernährungskunde und Lebensmitteltechnologie der Universität Córdoba; die Methode wird in den Qualitätssicherungs- und Verfahrensvorschriften der Kontrollstelle aufgegriffen.“

Sein Wortlaut in der Produktspezifikation ist jetzt wie folgt:

„Das Erzeugnis muss einer organoleptischen Analyse unterzogen werden, um seine Qualität gemäß der organoleptischen Beschreibung der einzelnen Zubereitungsarten in Abschnitt B.2 zu gewährleisten.“

Begründung:

Zur Absicherung des Zertifizierungsverfahrens für das geschützte Erzeugnis.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

10. *Streichung von Aspekten im Zusammenhang mit Prüfungen und Zertifizierungen aus der Produktspezifikation*

Die Unterabschnitte D.2 und D.3 werden aus dem Abschnitt D (Nachweis, der gewährleistet, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt) der Produktspezifikation gestrichen.

Die Abschnitte D.2 (Konkret werden folgende Prüfungen durchgeführt) und D.3 (Konkret wird folgendes Zertifizierungsverfahren verwendet) werden gestrichen.

Begründung:

Diese Abschnitte werden gestrichen, da es nicht sinnvoll erscheint, die Prüfungen und das Zertifizierungsverfahren in die Produktspezifikation aufzunehmen, die nur die Produkthanforderungen abdecken sollte.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

11. *Streichung eines überflüssigen Absatzes*

Änderung des Unterabschnitts E.1 (Festgelegte Parameter) des Abschnitts E (Erzeugungsverfahren) der Produktspezifikation.

Begründung:

Der zweite Absatz wird gestrichen, da er für das Erzeugungsverfahren als nicht erforderlich erachtet wird.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

12. *Neuformulierung*

Änderung des Unterabschnitts E.2 (Anbautechniken) des Abschnitts E (Erzeugungsverfahren) der Produktspezifikation.

Die ersten beiden Absätze dieses Unterabschnitts werden beibehalten, der übrige Text wird gestrichen.

Der zweite Absatz erhält folgende Fassung:

„Die Pflege der Olivenhaine muss jeweils an das Gelände und die Niederschläge jeder Gemeinde des Erzeugungsgebiets angepasst und für die Art des Anbaus, konventionell oder ökologisch/biologisch (wie zutreffend) geeignet sein und immer den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.“

Begründung:

Der Wortlaut wird geändert, da er für die aktuellen Anbautechniken als angemessener erachtet wird.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

13. *Aufnahme einer Klärung hinsichtlich des Erntezeitpunkts*

Änderung des Unterabschnitts E.3 (Ernte) des Abschnitts E (Erzeugungsverfahren) der Produktspezifikation.

Die folgende Klärung wird eingefügt: „(wobei der Zeitpunkt je nach Witterungsbedingungen von Vegetationsperiode zu Vegetationsperiode variieren kann)“.

Begründung:

Da es sich um eine nicht bewässerte Kultur handelt, ist die Vegetationsperiode sehr stark von den Witterungsbedingungen abhängig.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

14. *Flexiblerer Wortlaut hinsichtlich der Beteiligten an der Annahme und der Auslese des Erzeugnisses*

Änderung des Unterabschnitts E.6 (Annahme und Auslese) des Abschnitts E (Erzeugungsverfahren) der Produktspezifikation.

Im Zusammenhang mit der Annahme und der Auslese wird das Wort „Personal“ durch eine Passivkonstruktion ersetzt.

Begründung:

Die Annahme und die Auslese können entweder durch Personal oder durch entsprechend kalibrierte Maschinen erfolgen, ohne dass die Produktion des geschützten Erzeugnisses dadurch beeinträchtigt wird.

Die Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„**Aceituna Aloreña de Málaga**“

**EU-Nr.: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023**

**g. U. (X) g. g. A. ( )**

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„**Aceituna Aloreña de Málaga**“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

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 Olivenbaums (*Olea europea* L.) der Sorte Aloreña. Die gesunden Oliven werden im passenden Reifezustand vor Beginn des Farbumschlags geerntet, 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.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Aceituna Aloreña de Málaga“ weist in seinen drei Zubereitungsformen Eigenschaften auf, die ausschließlich auf diese Sorte und diese Art der Zubereitung im ursprünglichen Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet zurückzuführen sind:

- a) Aufgrund ihres geringen Oleuropeingehalts ist bei diesen Oliven keine Behandlung mit Ätznatron zur Entfernung von Bitterstoffen erforderlich, sodass sie allein durch Wasser und Salz genießbar gemacht und mit Thymian, Fenchel, Knoblauch und Paprika eingelegt werden. Infolgedessen zeichnet sich die Olive durch eine unversehrte und feste Haut aus. Es sind unbehandelte Oliven, die mehr oder weniger stark vergärt sind.
- b) Der Stein löst sich leicht vom Fruchtfleisch.
- c) Die Verkostergruppen haben für das Verhältnis Fruchtfleisch/Stein, die Homogenität, die knackige Konsistenz und die Festigkeit des Fruchtfleischs Bestnoten vergeben.
- d) Was Geruch und Geschmack betrifft, zählen das Aroma, das ausgewogene Verhältnis von salzigem und leicht bitterem Geschmack (ebenfalls typisch für die Zubereitung ohne Ätznatronbehandlung) zu ihren herausragenden Qualitäten. 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 („Aceituna Aloreña de Málaga“ *verde fresca*):**

Die Oliven werden sofort in Behälter gefüllt und an einem kühlen Ort oder in Kühlkammern mit einer Temperatur von höchstens 15 °C gelagert. Nach dem Aufschneiden und Einlegen der Oliven in Salzlake müssen bis zur Verpackung mindestens drei Tage vergehen.

**Organoleptische Eigenschaften**

Die frischen grünen Oliven zeichnen sich durch eine hellgrüne Farbe sowie einen sehr angenehmen Geruch nach grünen 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. Zu den Grundgeschmacksrichtungen gehört eine charakteristische Bitterkeit 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 („Aceituna Aloreña de Málaga“ *tradicional*):**

Diese Oliven werden nach der Annahme und der Auslese in Behälter gefüllt und mindestens 20 Tage lang in nicht klimatisierten Räumen gelagert, bevor sie für den Handel verpackt werden.

**Organoleptische Eigenschaften**

Die auf traditionelle Weise eingelegten Oliven haben eine grüne bis strohgelbe Farbe. Sie duften nach frischen Früchten und den bei der Zubereitung verwendeten Würzmitteln; die bei frischen grünen Oliven charakteristische Grasnote fehlt. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest, aber die beschriebenen Eigenschaften, die allen Zubereitungsformen von „Aceituna Aloreña de Málaga“ gemeinsam sind, werden beibehalten. Die leicht bitteren Oliven sind weniger adstringierend und weniger scharf als frische grüne Oliven.

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

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 reifen.

Organoleptische Eigenschaften

Die marinierten 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 Zubereitung und den Gärungsprozess charakteristischen Milchsäurearomen. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest und knackig. Die Oliven sind säuerlich, sie haben ihre Bitterkeit eingeübt und haben 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 Tafeloliven mit einem Kaliber von maximal 200.

Oliven von höchster Qualität: Hierzu zählen Oliven der Güteklasse 1 nach den Qualitätsnormen für Tafeloliven mit einem Kaliber von maximal 260.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Alle Phasen der Erzeugung müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Erzeugung des Rohstoffs, Zubereitung des Erzeugnisses und Endverpackung.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Phasen der Erzeugung müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Erzeugung des Rohstoffs, Zubereitung des Erzeugnisses und Endverpackung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

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 Zubereitung müssen die Oliven im geografischen Gebiet der Erzeugung und Zubereitung der g. U. „Aceituna Aloreña de Málaga“ verpackt werden, damit die organoleptischen Eigenschaften dieser Oliven bis zu ihrer Vermarktung erzielt werden und erhalten bleiben.

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

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

Alle Phasen der Erzeugung müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Erzeugung des Rohstoffs, Zubereitung des Erzeugnisses und Endverpackung.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett muss die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aceituna Aloreña de Málaga“ angegeben sein. Die Verpackungen sind mit durchnummerierten Garantiesiegeln zu versehen, die von der Verwaltungsbehörde ausgestellt werden. Auf dem Etikett muss angegeben sein, ob es sich um frische grüne, traditionelle oder marinierte Oliven handelt.

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

Das Erzeugungsgebiet liegt im Südosten der Provinz Málaga und umfasst insgesamt 19 Gemeinden: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratracá, 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*

Die Naturlandschaft Guadalhorce (Gebirgszug Sierra de las Nieves und Guadalhorce-Tal) liegt im Gebiet der Betischen Kordillere. Darin befindet sich das Guadalhorce-Tal mit dem Fluss Guadalhorce, die von Bergen unterschiedlicher Höhe umsäumt werden. Durch diese Gebirgszüge wird das Erzeugungsgebiet klar 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 Avocadobaum bis hin zum Getreideanbau in den Ebenen reicht. In dieser Umgebung befinden sich die Olivenbäume vorwiegend in den trockenen Gebieten an den das Tal umgebenden Berghängen, was zusammen mit dem milden Klima entscheidende Auswirkungen auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses, den Erntezeitpunkt, die Wuchsform der Bäume usw. hat.

In dem zerklüfteten Gelände befinden sich die Olivenbäume an den Berghängen des Guadalhorce-Tals, das durch die Höhenzüge umschlossen und klar abgegrenzt wird. Die Olivenbäume 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 dem Baum die Form eines Weinglases geben, bleiben mit einer lichten Vegetation erhalten, Nebentriebe werden jedoch zum Großteil entfernt. So erhält der Baum seine einzigartige kugelförmige Krone.

Das Zubereitungsverfahren umfasst die verschiedenen Behandlungsvorgänge, denen die Oliven unterzogen werden, um einen weniger bitteren und würzigeren Geschmack zu erzielen. Dieses Verfahren beruht auf überlieferten Bräuchen, die im Laufe der Jahre von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Es wird heute praktisch noch genauso durchgeführt wie früher, sodass diese besondere Art der Zubereitung für das Erzeugungsgebiet dieses Erzeugnisses typisch ist.

### 5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

5.2.1. 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 können die Oliven nur durch eine Behandlung in Salzlake genießbar gemacht werden. Nach rund 48 Stunden in Salzlake sind die Oliven mild.

5.2.2. 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.

5.2.3. Das Verhältnis Fruchtfleisch/Stein liegt bei mindestens 3:1 und zählt damit zu den besten bei Tafeloliven.

5.2.4. Die „Aceituna Aloreña de Málaga“ hat ein Kaliber von maximal 260. Dieser Parameter wird traditionell sowohl von den Herstellern als auch von den Verbrauchern hochgeschätzt, weshalb spezielle Anbaumethoden angewandt werden, um dieses Kaliber zu erreichen.

5.2.5. Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Zubereitungsarten der „Aceituna Aloreña de Málaga“:

#### 5.2.5.1. Frisch und grün

Die frischen grünen Oliven zeichnen sich durch eine hellgrüne Farbe sowie einen sehr angenehmen Geruch nach grünen 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. Zu den Grundgeschmacksrichtungen gehört eine charakteristische Bitterkeit, und je nach Art der Zubereitung tritt gelegentlich ein salziger Geschmack auf. Bei den trigeminalen Wahrnehmungen sind Adstringenz und Schärfe zu nennen.

#### 5.2.5.2. 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 charakteristische Grasnote fehlt. Die Konsistenz der Oliven ist weniger fest, aber immer noch knackig, ihr Fruchtfleisch lässt sich gut vom Stein lösen, und die Haut ist noch vorhanden. Die leicht bitteren Oliven sind weniger adstringierend und weniger scharf als frische grüne Oliven.

#### 5.2.5.3. Mariniert

Die marinierten 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 Zubereitung 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, sie haben ihre Bitterkeit eingebüßt und haben 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.)*

Olivenbäume 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 Erzeugungsgebiet der Aloreña-Oliven klar 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, durch die die bei dieser Olivenart eingesetzten Zubereitungsverfahren am stärksten beeinflusst wurden. 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 den 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 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 Fruchtfleischs 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 Art 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 hochgeschätzte Eigenschaft der „Aceituna Aloreña de Málaga“ ist ihr Kaliber. Um das entsprechende Kaliber zu erreichen, müssen die Landwirte die in dieser Region üblichen Baumschnitttechniken anwenden, die sich hinsichtlich ihres Ausmaßes und der klaren, runden Form von anderen Techniken unterscheiden. Diese Anbaumethoden beeinflussen auch das Verhältnis Fruchtfleisch/Stein, das von den Verkostergruppen für hervorragend befunden wird.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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