



C/2023/1207

27.11.2023

Põllumajandustoodete ja toiduainete sektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse avaldamine vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6b lõigetele 2 ja 3

(C/2023/1207)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6b lõikele 5 ⁽¹⁾.

Teade liikmesriigist pärit kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadis tehtava standardmuudatuse heakskiitmise kohta

(Määrus (EL) nr 1151/2012)

„Aceituna Aloreña de Málaga“

ELi nr: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023

KPN (X) KGT ()

1. Toote nimetus

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub

Hispaania

3. Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus

PÕLLUMAJANDUSE, KALANDUSE, VEE JA MAAELU ARENGU PIIRKONDLIK MINISTEERIUM – TÖÖSTUSE, INNOVATSIOONI JA TOIDUTARNEAHELA PEADIREKTORAAT

–

4. Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus

1. *Ümbersõnastamine, et kohandada see kaasavama keelekasutusega.*

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte B.1 „Toote kirjeldus“ ja F „Seos geograafilise keskkonnaga“, samuti punkti 3.2. Toote kirjeldus, mida punktides 1 ja 5 esitatud nimetus tähistab. Seos geograafilise piirkonnaga

Väljend „isalt pojale“ asendatakse väljendiga „põlvest põlve“.

Põhjendus

Muudatus on tehtud artikli 14 lõikes 11 sätestatu täitmiseks. Sooneutraalse keele kasutusele võtmine haldusvaldkonnas ja selle edendamine kõigis sotsiaalsetes, kultuurilistes ja kunstilistes suhetes 22. märtsi 2007 põhiseaduslikus seaduses 3/2007 naiste ja meeste tegeliku võrdsuse tagamise kohta.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

2. *Ümbersõnastamine, et tagada asjakohane keelekasutus*

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte B „Toote kirjeldus“, E „Tootmismeetod“ ja F „Seos geograafilise keskkonnaga“, samuti muudetakse koonddokumendi punkti 3.2 „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“ ja punkti 5 „Seos geograafilise piirkonnaga“.

Sõna „crujiente“ (krudisev) asendatakse sõnaga „crocante“ (krõmpsuv).

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Põhjendus

Tekstuuri jaoks kehtestatud organoleptiliste tunnuste kohaselt on oliivide kirjeldamiseks asjakohane omadus „crocante“ (krõmpsuv), kuna omadust „crujiente“ (krudisev) kasutatakse kuivatatud toiduainete puhul, nagu on osutatud standardis UNE-EN ISO 5492:2010 organoleptiline analüüs. Sõnavara.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

3. Ümbersõnastamine, et tagada asjakohane keelekasutus

Muudetud on koonddokumendi punkti 3.2 „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“.

Sõna „guindilla“ (vürtspaprika) on asendatud sõnaga „pimiento“ (paprika).

Põhjendus

On tuvastatud näpuviga, kuna õige maitseaine on paprika, nagu see on esitatud koonddokumendi punkti 3.2 esimeses lõigus ja punktis 5.3 ning tootespetsifikaadi tervikteksti punktides B.1, E.8, F.1 ja F.4.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

4. Oliivide suuruse kohta kehtiva nõude leevendamine

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti B.3.1. „Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ kategooriad. Parima kvaliteediga oliivid“ ja muudetakse koonddokumendi punkti 3.2 „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“.

Sõnad „ning mille suurus on 140–200“ asendatakse sõnadega „ning mille suurus on kuni 200“.

Põhjendus

Tagamaks, et kaitstud toode (oliivid) oleks kategooriale vastava miinimumsuurusega.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

5. Oliivide suurusele kehtiva nõude leevendamine

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte B.3.2 „Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ kategooriad. Kõrge kvaliteediga oliivid“ ja F.3 „Lõpptoote omadused“ ning muudetakse koonddokumendi punkte 3.2 „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“ ja 5.2 „Toote eripära“.

Sõnad „ning mille suurus on 140–260“ asendatakse sõnadega „ning mille suurus on kuni 260“.

Põhjendus

Tagamaks, et kaitstud toode (oliivid) oleks kategooriale vastava miinimumsuurusega.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

6. Lisatud on viide Sierra de las Nieves rahvuspargile.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti C „Geograafiline piirkond“.

Teises lõigus lisatakse esimese lause järele järgmine lause:

„Lisaks kuuluvad 2021. aastal loodud Sierra de las Nieves rahvuspargi koosseisu El Burgo, Monda, Ronda, Toloxi ja Yunquera omavalitsusüksused ning Alozaina, Casarabonela ja Guaro omavalitsusüksused kuuluvad selle pargi perifeersesse kaitsevööndisse.“

Põhjendus

Selleks et oleks märgitud, et tootmispiirkonnas on kuulutatud välja rahvuspark, tugevdades seeläbi tootmispiirkonna keskkonnanafunktsiooni.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. Sõnastuse parandamine

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti D „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast“.

Sõnad „lubatud sordid“ on asendatud sõnadega „lubatud sort“.

Põhjendus

Kuna päritolunimetuse puhul on lubatud kasutada ainult ühte sorti ja mitmuse kasutamine võib tekitada segadust.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Tootespetsifikaadi paindlikum sõnastus, et see sobiks mis tahes liiki kontrolliasutustega.*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti D „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast“.

8.1. Kolmandas lõigus on sõnad „reguleeriv asutus“ asendatud sõnaga „kontrolliasutus“ ja kogu lause uues sõnastuses on järgmine: „Registreeritud oliivisalude viljelustavasid kontrollib kontrolliasutus vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud tavadele“.

8.2. Neljandas lõigus on sõnad „asutuse volitatud inspektorite“ asendatud sõnaga „kontrolliasutuse“ ja kogu lause uues sõnastuses on järgmine: „Maitsestatud oliivid saadakse tootmiskiirkonnas asuvatest ja kontrolliasutuse järelevalve all olevatest registreeritud maitsestatamistehhides“.

Põhjendus

Selleks et oleks võimalik kaasata mis tahes liiki kontrolliasutusi, nagu on osutatud Andaluusia autonoomse piirkonna valitsuse 25. märtsi 2011. aasta seaduses 2/2011 kalandus- ja toidusektori kvaliteedi kohta.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Organoleptilisi hindamisi puudutava sõnastuse muutmine.*

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti D „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast“ ja punkti 3.2 „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“.

Tootespetsifikaadis on asendatud järgmine lõik:

„Toode peab läbima organoleptilised testid, mis tagavad selle kvaliteedi. Organoleptilisi omadusi hinnatakse standardi COI/OT/NC nr 1 kohaselt. Lauaoliivide turustamisel kohaldatakse 2008. aasta standardit COI/OT/MO nr 1. Lauaoliivide organoleptiliste omaduste hindamisel järgitakse Córdoba ülikooli toitumisteaduse ja toiduainete tehnoloogia osakonnas tehtud uurimistööde tulemusi, mis on koondatud kontrolliasutuse kvaliteeti ja menetlusi käsitlevatesse eeskirjadesse.“

Uues sõnastuses on see järgmine:

„Toode peab läbima organoleptilised testid, mis tagavad selle kvaliteedi vastavalt punktis B.2 loetletud iga valmistamisviisi organoleptilisele kirjeldusele“.

Põhjendus

Tagamaks kaitstud toote sertifitseerimisprotsessi.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

10. *Kontrollide ja sertifitseerimisega seotud aspektide väljajätmine tootespetsifikaadist.*

Tootespetsifikaadi punktis D „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast“ on välja jäetud alapunktid D.2 ja D.3.

Välja on jäetud punkt D.2 „Eelkõige tuleb kontrollida järgmist:“ ja punkt D.3 „Sertifitseerimisprotsess on täpsemalt kirjeldatud allpool“.

Põhjendus

Need punktid on välja jäetud, kuna ei peeta asjakohaseks kontrollide ja sertifitseerimisprotsessi lisamist tootespetsifikaati, kuhu tuleks lisada ainult tootele esitatavad nõuded.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Ebaolulise lõigu väljajätmine*

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti E.1 „Tootmismeetod. Püsitegurid“.

Põhjendus

Välja on jäetud teine lõik, kuna seda ei peeta toote tootmismeetodi seisukohast hädavajalikuks.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

12. *Sõnastuse muutmine*

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti E.2 „Tootmismeetod. Viljelusmeetodid“.

Alles on jäetud selle alapunkti kaks esimest lõiku, ülejäänud on välja jäetud.

Teise lõigu tekst on omakorda asendatud järgmisega:

„Oliivisalude eest hoolitsetakse tootmispiirkonna iga omavalitsusüksuse pinnamoodi ja sademete hulka arvestades, samuti vastavalt tavapärastele ja mahepõllumajanduslikele kasvatusviisidele (kui see on nii), järgides igal juhul kehtivaid eeskirju“.

Põhjendus

Sõnastust on muudetud, kuna seda peetakse sobivamaks praegustele viljelusmeetoditele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

13. *Lisatud on selgitus saagikoristuse kuupäeva kohta.*

Sellega on muudetud on tootespetsifikaadi punkti E.3 „Tootmismeetod. Saagikoristus“.

Lisatud on selgitus „(kuigi see kuupäev võib olenevalt iga turustusaasta ilmastikutingimustest varieeruda)“.

Põhjendus

Kuna tegemist on kuival pinnasel viljelemisega, sõltub turustusaasta suurel määral ilmastikutingimustest.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

14. *Vastuvõtmise ja sorteerimisega seotud isikuid puudutav sõnastus on muudetud paindlikumaks.*

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti E.6 „Tootmismeetod. Vastuvõtmine ja sorteerimine“.

Vastuvõtu- ja sorteerimistoimingu puhul asendatakse sõna „töötajad“ umbisikulise tegumoega.

Põhjendus

Seda võivad teha nii töötajad või vastavalt kalibreeritud masinad, ilma et see mõjutaks kaitstud toote tootmist.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Aceituna Aloreña de Málaga“

ELi nr: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023

KPN (X) KGT ()

1. [KPNi või KGT] nimetus

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Tootete liik (loetletud XI lisas)

Kategooria 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Sorti 'Aloreña' kuuluva oliivipuude (*Olea europea*, L.) terved, sobivas küpsusastmes, küpsemise alguses koristatud viljadest saadud lauaoliivid, millest on soolvees loodusliku käärimise teel eemaldatud mõru maitse ning mis on maitsestatud tüümiani, apteegitilli, küüslaugu ja paprikaga või nendest taimedest saadud ekstraktiga vahekorras 1–3 %.

Oma kolmes valmistusviisis (roheline värske, traditsiooniline ja laagerdunud) on oliividel „Aceituna Aloreña de Málaga“ ühised omadused, mis tulenevad ainult algupärase tootmis- ja töötlemispiirkonna sordist ja valmistusviisist.

- Kuna nimetatud oliivide oleuropeiinisaldus on väike, ei vaja need mõruduse eemaldamiseks lisatöötlemist naatriumhüdroksiidiga. Mõru maitse eemaldatakse üksnes vee ja soolaga ning oliive maitsestatatakse tüümiani, apteegitilli, küüslaugu ja paprikaga. Seetõttu eristub see muudest oliividest oma kesta ja kiulisuse poolest. Tegemist on omas mahlas hoidistatavate oliividega, mis on vähemal või rohkemal määral laagerdunud.
- Oliivikivi irdub kergesti viljalihast (nn loksuv kivi).
- Viljaliha ja kivi vaheline suhe, ühtlus, krõmpsuv tekstuur ja tihke viljaliha on saanud degusteerimiskomisjonidelt väga kõrge hinnangu.
- Lõhna ja maitse puhul tulevad esile aromaatsus, soolasuse tasakaal kerge mõruduse suhtes (mis on iseloomulik leelistega töötlemata tootele) jne. Mõrudus sõltub oliivide laagerdumisastmest, st roheline värske oliiv on üldjuhul mõrumad kui oliivid, mis on lõpuni laagerdunud.

Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ töötlemisel saadakse kolm toodet, mis erinevad oliivide laagerdamisviisi poolest.

1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ – roheline värske oliiv

Need oliivid pannakse kohe tünnesse, mida hoitakse jahedas või külmkambrites, kus oliive säilitatakse maksimaalselt 15 °C juures. Oliividele sisselõike tegemise ja soolvee asetamise ning pakendamise vahele peab jääma vähemalt kolm päeva.

Organoleptilised omadused

Roheline värske oliiv on helerohelise värvi, väga meeldiva roheline puuviljade ja rohu lõhnaga, mis viitavad nende värskele ja ärsasele saagikoristusele. Samuti on tunda toote valmistamisel kasutatud maitseaineid. Põhimaitsetena võib välja tuua iseloomuliku mõruduse, aga kohati ka soolaseid noote, mis sõltuvad kasutatud maitseainetest. Suus on tunda kootavat ja teravat maitset.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga“ – traditsiooniline oliiv

Vastu võetud ja sorteeritud oliivid pannakse tünnesse, mis asetatakse kliimaseadmeta ruumidesse, kuhu need jäetakse enne tarbimiseks pakendamist vähemalt 20 päevaks.

Organoleptilised omadused

Traditsioonilisel meetodil maitsestatud oliivid on kahvatut rohekaskollakat värvi. Lõhnas on tunda värskeid puuvilju ja valmistusviisile omaseid maitseaineid, kuid puudub rohelistele värskele oliividele omane värske rohu aroom. Oliivid on tekstuurilt vähem tihked, kuid säilinud on siiski kõik mainitud omadused, mis on vaatamata valmistusviisile kõigil ühised. Maitse on kergelt mõrkjas, kuid vähem kootav ja terav kui rohelistel värsketel oliividel.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga“ – laagerdunud oliivid

Pärast vastuvõtmist ja pesemist pannakse nimetatud oliivid sisselõiget tegemata laagerdumisnõudesse, kuhu need jäetakse enne pakendamist vähemalt 90 päevaks.

Organoleptilised omadused

Laagerdunud oliivid on kollakaspruuni värvi ning lõhnavad küpse puuvilja ja värske rohu järgi. Samuti on tunda maitseaineid ja piimaseid noote, mis on iseloomulikud sellisele valmistusviisile ja laagerdumisprotsessile. Oliivid on vähem tihke ja krõmpsuga tekstuuriga. Maitset on oliivid hapukad, mõrudus on kadunud ja muutub suus teravaks noodiks.

Kaitstud päritolunimetusega „Aceituna Aloreña de Málaga“ hõlmatud oliivid on tingimata parima või kõrge kvaliteediga.

Parima kvaliteediga oliivid: sellesse kategooriasse kuuluvad ekstraklassi oliivid, mis vastavad lauaoliivide kvaliteedistandardile ning mille suurus on kuni 200.

Kõrge kvaliteediga oliivid: sellesse kategooriasse kuuluvad I klassi oliivid, mis vastavad lauaoliivide kvaliteedistandardile ning mille suurus on kuni 260.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas: tooraine tootmine, töötlemine ja lõplik pakendamine.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas: tooraine tootmine, töötlemine ja lõplik pakendamine.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Pakendamine toimub vastavalt tellimuste saabumisele, kuid enne pakendamist peavad oliivid olema tünnides vähemalt kolm päeva. Pakendamisel lisatakse oliividele piirkonnale iseloomulikke maitseaineid. Toote kiire riknevuse, iseloomulike omaduste ja valmistusviisi tõttu on oluline, et toode pakendataks alati kaitstud päritolunimetusega oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ geograafilises tootmis- ja valmistuspiirkonnas, et saavutada ja säilitada nimetatud oliivide organoleptilised omadused kuni turule viimiseni.

Pakendamine toimub vastavalt kategooriatele, lauaoliive käsitleva kvaliteedistandardi kohaselt. Kaitstud päritolunimetusega oliivid „Aceituna Aloreña de Málaga“ on tingimata parima või kõrge kvaliteediga.

Turustamisperioodi pikendamiseks võib toodet teataval viisil töödelda, nt pastöriseerida või pakendada vaakumpakendisse või gaasikeskkonda, tingimusel et lõpptoote algupärased organoleptilised ja füüsikalised omadused ei muutu.

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas: tooraine tootmine, töötlemine ja lõplik pakendamine.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Märgisel peavad olema esitatud sõnad „Denominación de Origen „Aceituna Aloreña de Málaga““. Pakenditele on kinnitatud nummerdatud garantiipitser, mille väljastab korraldusasutus. Märgisel on täpsustatud oliivide liik: rohelist värsked, traditsioonilised või laagerdunud.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond asub Málaga provintsi kaguosas ja hõlmab kokku 19 omavalitsusüksust: 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 ja Yunquera.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Guadalhorce loodusala (Sierra de las Nieves ja Valle del Guadalhorce) on osa Andaluusia mäestikust. Guadalhorce jõe orgu piiritlevad eri kõrgusega mäeahelikud ja mäed. Kirjeldatud mägise ala pinnamoe tõttu on tootmispiirkond selgesti eraldatud, olles avatud üksnes Guadalhorce jõe suudmes.

Piirkonna kliima on segu mandrilisest ja Vahemerele omasest kliimast. Sellest tulenevalt on piirkonnas eriline mikrokliima, tänu millele on seal välja kujunenud väga mitmekesine põllumajandus, mille raames viljeletakse nii teatavaid troopilisele vöötmele omaseid vilju, nagu avokaado, kui ka tasandikele iseloomulikke teravilja. Oliivipuud kasvavad sellises keskkonnas peamiselt orgu ümbritsevate mägede kuivadel nõlvadel, mis koos soodsa kliimaga mõjutab otsustavalt toote lõplikke omadusi, saagikoristuse kuupäeva, puude tootlikkust jms.

Pinnamood on väga ebatasane ning oliivisalud kasvavad Guadalhorce jõe orgu ümbritsevate mägede nõlvadel väheväärtuslikus ja -viljakas pinnases, mistõttu oliivipuude tootlikkus on väike, ent toote kvaliteet on erakordne.

Guadalhorce jõe oru oliivipuude viljelemismeetoditest mõjutab puude lõplikku kuju ja lõpptoote omadusi kõige enam oliivipuude range pügamine. Pügatakse peamiselt noori oksa, jättes puutumata puude peamised oksad, mis moodustavad pokaalikujulise võra, lehestik jääb pärast pügamist selgepiirilise kujuga ning eemaldatakse suurem osa kõrvalharudest. Nii antakse puudele väga eriline kerakujuline struktuur.

Maitsestamisprotsessi kuuluvad mitmesugused töötlemisviisid, millega eemaldatakse oliivide mõrudus ja lisatakse neile maitseained. Nimetatud protsess põhineb ammustel tavadel, mida on aastate jooksul põlvest põlve edasi antud. Valmistusmeetod on säilinud aastate jooksul praktiliselt muutumatuna, mis teeb selle väga eriliseks ja toote päritolupiirkonnale iseloomulikuks.

5.2. Toote eripära

5.2.1. Oleuropeiinisaldus. Oleuropeiin on polüfenool, mis annab oliividele mõrkja maitse. Oliivides „Aceituna Aloreña de Málaga“ on selle sisaldus umbes 103 milligrammi kilogrammi kohta, mistõttu võib oliivide maitset pehmendada üksnes soolvees leotamise teel. Pärast peaaegu 48-tunnist soolvees leotamist on oliivide mõru maitse kadunud.

5.2.2. Oliividel on loksuv kivi, tänu millele see eemaldub kergesti viljalihast. Selleks et määrata kindlaks parimat saagikoristuse aega, lõigatakse kõnealuses piirkonnas oliiv traditsiooniliselt ristipidi pooleks ning kui kivi eraldub viljalihast kergesti, on see märk sellest, et aeg on saagikoristuseks küps. See on lauaoliivide juures väga hinnatud omadus, mis paljudel oliivisortidel puudub.

5.2.3. Viljaliha ja kivi vahekord on lauaoliivide seas üks kõrgemaid, vähemalt 3:1 viljaliha kasuks.

5.2.4. Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ suurus on kuni 260. Nii töötledjad kui ka tarbijad on seda omadust traditsiooniliselt väga hinnanud ning selle saavutamiseks on rakendatud isegi erilisi viljelustavasid.

5.2.5. Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ eri liikide organoleptiline kirjeldus

5.2.5.1. Roheline värske

Rohelised värsked oliivid on helerohelist värvi, väga meeldiva roheliste puuviljade ja rohu lõhnaga, mis viitavad nende värskusele ja äsjasele saagikoristusele. Samuti on tunda toote valmistamisel kasutatud maitseaineid. Oliivid on tihke ja krõmpsuva tekstuuriga, viljaliha eraldub kergesti kivist ning mälumisel jääb suhu kestatükikesi. Põhimaitsetena võib välja tuua iseloomuliku mõruduse, aga ka kohati soolaseid noote, mis sõltuvad kasutatud maitseainetest. Suus on tunda kootavat ja teravat maitset.

5.2.5.2. Traditsiooniline

Traditsioonilisel meetodil maitsestatud oliivid on kahvatut rohekaskollakat värvi, mis ei ole nii intensiivne kui roheliste värskete oliivide värv. Lõhnas on tunda värskaid puuvilju ja valmistusviisile omaseid maitseaineid, kuid puudub rohelistele värsketele oliividele omane värskel rohu aroom. Oliivid on tekstuurilt vähem tihked, kuid samuti krõmpsuvad, kivist kergesti eralduva viljaliha ja suus tuntavate kestatükikestega. Maitse on kergelt mõrkjas, kuid vähem kootav ja terav kui rohelistel värsketel oliividel.

5.2.5.3. Laagerdunud

Laagerdunud oliivid on kollakaspruuni värvi ning lõhnavad küpse puuvilja ja värskel rohu järgi. Samuti on tunda maitseaineid ja piimaseid noote, mis on iseloomulikud sellisele valmistusviisile ja laagerdumisprotsessile. Oliivid on vähem tihke ja krõmpsuva tekstuuriga, viljaliha eraldub kergesti kivist ning mälumisel jääb suhu kestatükikesi. Maitse on oliivid hapukad, mõrudus on kadunud ja muutub suus teravaks noodiks.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Nagu juba osutatud, on oliivipuu väga tundlik nii keskkonnamitingimuste kui ka käsitlemise suhtes. Oliivipuu väga mitmekülgse taimena kohandub hõlpsasti ümbritseva keskkonnaga. Sellega seoses tuleks rõhutada, et kõnealuste oliivide tootmispiirkond on täiuslikult piiritletud mäeahelikuga, mis mõjutab nimetatud piirkonna erilisi ilmastiku-, mullastiku- ja maastikutingimusi. Tänu nimetatud tingimustele ja kohalike elanike oskusteabele on saadud toode, mis erineb selgesti muudest turul pakutavatest lauoliividest.

Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ oleuropeiinisisaldus on üks peamisi tegureid, mis on mõjutanud sellist liiki oliivide ettevalmistus- ja töötlemisprotsessi. Kuna nimetatud oliivid sisaldavad seda polüfenooli vaid vähesel määral, võib nende maitset pehmedada juba paaripäevase soolvees leotamise teel. Protsessi mõjutab ka oliividele sisselõike tegemine, mistõttu soolveesi imendub vilja hõlpsamini ja eemaldab oliividele mõru maitse andva komponendi.

Kuna oliive „Aceituna Aloreña de Málaga“ töödeldakse soolvees, on selle toote tekstuur kiuline ja krõmpsuv, sest kui oliive ei töödeldaks naatriumhüdroksiidiga, säilitavad need värskel vilja kiulise tekstuuri. Kiulist tekstuuri mõjutab ka oliivipuude kasvupinnas, mis on enamasti mägiste piirkondade väheväärtuslikud mullad.

Ka asjaolu, et kivi eraldub kergesti viljalihas (nn loksuv kivi), on oluliselt mõjutanud oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ valmistusviisi. Tänu nimetatud omadusele võidakse oliive valmistada sisselõikega, jättes kivi vabalt viljaliha sisse. Selleks et määrata kindlaks parimat saagikoristuse aega, lõigatakse piirkonnas oliivid traditsiooniliselt ristipidi pooleks ning kui kahte poolt on võimalik eraldada, on see märk sellest, et aeg on saagikoristuseks küps.

Ka oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ eriline maitse ja lõhn on tihedasti seotud selle valmistusviisiga; algupäraga seotud inimtegur on aastate jooksul põlvest põlve edasi antud ammuste tavade järgimine, kasutades piirkonnale iseloomulikke maitseaineid ja ürte (tüümian, apteegitill, paprika ja küüslauk), mida on ajalooliselt kasvatatud või kogutud kõnealustes piirkondades, kuid need võivad olla pärit ka mujalt.

Oliivide „Aceituna Aloreña de Málaga“ suurus on veel üks selle toote kõrgelt hinnatud omadustest. Sellise suuruse saavutamiseks peavad põllumajandustootjad oliivipuid tugevasti pügama nii, et nende kuju muutuks ümaraks ja selgepiiriliseks. Nimetatud viljelusmeetod mõjutab ka viljaliha ja kivi suhet, mida degusteerimiskomisjonid on hinnanud suurepäraseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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