



Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksytyn tuote-eritelmän vakiomuutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/1207)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 b artiklan 5 kohdan mukaisesti.

ILMOITUS JÄSENVALTIOSTA PERÄISIN OLEVAN SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ VAKIOMUUTOISTA MUUTOSTA KOSKEVAN HAKEMUKSEN HYVÄKSYMISESTÄ

(Asetus (EU) N:o 1151/2012)

”Aceituna Aloreña de Málaga”

EU-nro: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

SAN (X) SMM ()

1. **Tuotteen nimi**

”Aceituna Aloreña de Málaga”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

3. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Elintarviketeollisuudesta sekä sen innovaatiosta ja toimitusketjusta vastaava pääosasto, joka kuuluu Andalusiassa itsehallintoalueen hallituksen alaisuudessa toimivaan maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaavaan alueelliseen ministeriöön (Gobierno de Andalucía – Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural – Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria)

–

4. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksytyjen muutosten kuvaus**

1. *Muutos sanamuotoon osallistavamman kielen käyttämiseksi*

Muutos tuote-eritelmän osioihin B.1 (Tuotteen kuvaus) ja F (Yhteys maantieteelliseen ympäristöön) sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (Kuvaus 1 kohdassa nimitystä tuotteesta) ja 5 kohtaan (Yhteys maantieteelliseen alueeseen).

Ilmaisu ”padres a hijos” (isältä pojalle) on korvattu ilmaisulla ”generación en generación” (sukupolvelta toiselle).

Perustelut:

Muutos on tehty, jotta voidaan noudattaa naisten ja miesten todellisesta tasa-arvosta 22. maaliskuuta 2007 annetun organisaation lain 3/2007 14 §:n 11 momenttia: ”Sukupuolineutraalin kielen käyttöönotto hallinnollisella alalla ja edistäminen kaikessa sosiaalisessa, kulttuurisessa ja taiteellisessa vuorovaikutuksessa.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos sanamuotoon asianmukaisen kielen käyttämisen varmistamiseksi*

Muutos tuote-eritelmän osioihin B (Tuotteen kuvaus), E (Tuotantomenetelmä) ja F (Yhteys maantieteelliseen ympäristöön) sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (Kuvaus 1 kohdassa nimitystä tuotteesta) ja 5 kohtaan (Yhteys maantieteelliseen alueeseen).

Sana ”crujiente” (rapea) on korvattu sanalla ”crocante” (rousokuva).

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Perustelut:

Aistinvaraisessa arvioinnissa käytettävien rakennetta kuvaavien ilmaisujen mukaan oikea ilmaisu oliiveja kuvattaessa on "rousokuva", koska ilmaisua "rapea" käytetään kuivatuista elintarvikkeista, kuten standardissa UNE-EN ISO 5492:2010 "Aistinvarainen analyysi – Sanasto" todetaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Muutos sanamuotoon asianmukaisen kielen käyttämisen varmistamiseksi

Muutos yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (Kuvaus 1 kohdassa nimenä tuotteesta).

Ilmaisu "guindilla" (chilipaprika) on korvattu ilmaisulla "pimiento" (maustepaprika).

Perustelut:

Tekstissä on kirjoitusvirhe, sillä oikea mauste on "maustepaprika", kuten yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdan ensimmäiseen kappaleeseen ja 5.3 kohtaan sekä tuote-eritelmän täydellisen tekstin osioihin B.1, E.8, F.1 ja F.4 on merkitty.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Joustavuuden lisääminen oliivien kokovaatimuksiin

Muutos tuote-eritelmän osion B.3 (Aceituna Aloreña de Málaga -luokat) osioon B.3.1 (Ekstra-laatuluokan oliivit) ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (Kuvaus 1 kohdassa nimenä tuotteesta).

Ilmaisu "ja niiden kokoluokitus on 140–200" on korvattu ilmaisulla "ja niiden enimmäiskoko on 200".

Perustelut:

Varmistetaan, että suojatulla tuotteella (oliiveilla) on luokkaan sopiva vähimmäiskoko.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Joustavuuden lisääminen oliivien kokovaatimuksiin

Muutos tuote-eritelmän osion B.3 (Aceituna Aloreña de Málaga -luokat) osioon B.3.2 (I-laatuluokan oliivit) ja osioon F.3 (Lopputuotteen ominaisuudet) sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (Kuvaus 1 kohdassa nimenä tuotteesta) ja 5.2 kohtaan (Tuotteen erityisyys).

Ilmaisu "ja niiden kokoluokitus on 140–260" on korvattu ilmaisulla "ja niiden enimmäiskoko on 260".

Perustelut:

Varmistetaan, että suojatulla tuotteella (oliiveilla) on luokkaan sopiva vähimmäiskoko.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Sierra de las Nievesin kansallispuistoon tehtävän viittauksen sisällyttäminen

Muutos tuote-eritelmän osioon C (Maantieteellinen alue).

Toisen kappaleen ensimmäisen virkkeen jälkeen lisätään seuraava teksti:

"Lisäksi El Burgon, Mondan, Rondan, Toloxin ja Yunqueran kunnat sijaitsevat Sierra de las Nievesin kansallispuistossa, joka nimettiin kansallispuistoksi vuonna 2021, ja Alosainan, Casarabonelan ja Guaron kunnat sijaitsevat sitä reunustavalla suojavyöhykkeellä."

Perustelut:

Todetaan, että tuotantoalueelle on nimetty kansallispuisto, mikä lisää alueen merkitystä ympäristön kannalta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. Sanamuodon parantaminen

Muutos tuote-eritelmän osioon D (Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta).

Ilmaisu ”hyväksytyt lajikkeet” on korvattu ilmaisulla ”hyväksytyt lajike”.

Perustelut:

Koska SAN-tuotetta varten on hyväksytyt vain yksi lajike, monikkomuodon käyttö voisi aiheuttaa epäselvyyttä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Joustavuuden lisääminen eritelmän sanamuotoon kaikenlaisien valvontaelinten sisällyttämiseksi*

Muutos tuote-eritelmän osioon D (Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta).

8.1 Kolmannessa kappaleessa oleva ilmaisu ”sääntelyneuvosto” on korvattu ilmaisulla ”valvontaelin”. Koko virke kuuluu nyt siis seuraavasti: ”Valvontaelimen on tarkastettava rekisteröidyissä oliivitarhoissa käytettävät viljelykäytännöt tuote-eritelmässä vahvistettujen käytäntöjen mukaisesti.”

8.2 Neljännessä kappaleessa oleva ilmaisu ”sääntelyneuvoston valtuuttamat tarkastajat” on korvattu ilmaisulla ”valvontaelin”. Koko virke kuuluu nyt siis seuraavasti: ”Maustettujen oliivien on oltava peräisin rekisteröidyistä jalostuslaitoksista, jotka sijaitsevat tuotantoalueella ja jotka valvontaelin tarkastaa.”

Perustelut:

Näin voidaan kattaa kaikenlaiset kalastuksesta ja elintarvikkeiden laadusta 25. maaliskuuta 2011 annetussa Andalusiassa hallituksen laissa 2/2011 mainitut valvontaelimet.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos sanamuotoon aistinvaraisten tutkimusten osalta*

Muutos tuote-eritelmän osioon D (Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta) ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan (Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta).

Seuraava kappale on poistettu:

”Tuotteelle on tehtävä aistinvaraisia tutkimuksia sen laadun varmistamiseksi. Aistinvaraisten ominaisuuksien arviointimenetelmä on COI/OT/NC nro 1 -standardin mukainen. Syötäväksi tarkoitettujen oliivien kaupan pitämiseen sovelletaan standardia COI/OT/MO nro 1, 2008. Syötäväksi tarkoitettujen oliivien aistinvaraisessa arvioinnissa noudatetaan Córdobaan yliopiston ravitsemustieteellisen ja elintarviketeknologisen laitoksen tutkimustuloksia, jotka on koottu valvontaelimen laatu- ja menettelyohjeisiin.”

Tuote-eritelmän sanamuoto on nyt seuraava:

”Tuotteelle on tehtävä aistinvaraisia tutkimuksia sen laadun varmistamiseksi kullekin tarjontamuodolle osiossa B.2 esitetyn aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksen mukaisesti.”

Perustelut:

Turvataan suojatun tuotteen sertifiointiprosessi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Tarkastuksiin ja sertifiointiin liittyvien näkökohtien poisto tuote-eritelmästä*

Tuote-eritelmän osiosta D (Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta) on poistettu osiot D.2 ja D.3.

Osiot D.2 (Tarkastusten yksityiskohtainen kuvaus) ja D.3 (Sertifiointiprosessin yksityiskohtainen kuvaus) on poistettu.

Perustelut:

Kohdat on poistettu, koska ei katsota asianmukaiseksi sisällyttää tarkastuksia ja sertifiointiprosessia tuote-eritelmään, jonka olisi katettava vain tuotetta koskevat vaatimukset.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Tarpeettoman kappaleen poisto*

Muutos tuote-eritelmän osion E (Tuotantomenetelmä) osioon E.1 (Pysyvät tekijät).

Perustelut:

Toinen kappale on poistettu, koska sen ei katsota olevan tarpeellinen tuotantomenetelmän kannalta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutos sanamuotoon*

Muutos tuote-eritelmän osion E (Tuotantomenetelmä) osioon E.2 (Viljelymenetelmät).

Kohdan kaksi ensimmäistä kappaletta on säilytetty ja muut on poistettu.

Toinen kappale on puolestaan korvattu seuraavasti:

”Oliivitarhojen hoidon on käsitettävä tuotantoalueen kunkin kunnan maaston ja sademäärän kannalta asianmukaiset käsittelyt ja sovittava voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti aina tuotantotapaan, olipa (tapauksen mukaan) kyseessä sitten tavanomainen tai luonnonmukainen viljely.”

Perustelut:

Sanamuotoa on muutettu, koska uutta sanamuotoa pidetään nykyisten viljelymenetelmien kannalta asianmukaisempana.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Korjuuajankohtaa koskevan selvennyksen sisällyttäminen*

Muutos tuote-eritelmän osion E (Tuotantomenetelmä) osioon E.3 (Sadonkorjuu).

Kohtaan on sisällytetty seuraava selvennys: ”(tosin korjuuajankohta voi vaihdella kunkin kasvukauden sääolosuhteiden mukaan)”.

Perustelut:

Koska viljelykasvilla ei käytetä keinokastelua, kasvukausi on erittäin riippuvainen sääolosuhteista.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Joustavuuden lisääminen sanamuotoon tuotteen vastaanottoon ja luokitteluun osallistuvien osalta*

Muutos tuote-eritelmän osion E (Tuotantomenetelmä) osioon E.6 (Vastaanotto ja luokittelu).

Vastaanoton ja luokittelun osalta ilmaisu ”henkilöstö” on korvattu passiivirakenteella.

Perustelut:

Vastaanoton ja luokittelun voi suorittaa joko tehtaan henkilöstö tai ne voidaan tehdä käyttämällä tarkoitukseen kalibroituja koneita ilman, että valittu menettely vaikuttaa suojatun tuotteen tuotantoon.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aceituna Aloreña de Málaga”

EU-nro: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

SAN (X) SMM ()

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Aloreña-lajikkeeseen kuuluvan oliivipuun (*Olea europea* L.) terveistä, asianmukaisessa kypsyyssasteessa ennen kypsymistä korjatuista hedelmistä saadut syötäväksi tarkoitetut maustetut oliivit suolavedessä luonnollisen käymisen avulla imelletyinä ja maustettuina timjamilla, fenkolilla, valkosipulilla ja maustepaprikalla tai näistä kasveista saaduilla uutteilla suhteessa 1–3 %.

Kaikilla Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien kolmella tarjontamuodolla on yhteisiä ominaisuuksia, jotka johtuvat yksinomaan lajikkeesta ja tarjontamuodosta alkuperäisellä tuotanto- ja jalostusalueella:

- a) Alhaisen oleuropeiiniipitoisuutensa vuoksi näitä oliiveja ei tarvitse käsitellä natriumhydroksidilla karvauuden poistamiseksi, joten niistä on poistettu karvaus yksinomaan suolan ja veden avulla, ja ne on maustettu timjamilla, fenkolilla, valkosipulilla ja maustepaprikalla. Näin ollen tuote erottuu muista kuorensa ja kuituisuutensa ansiosta. On kyse omassa nesteessään olevista oliiveista, joissa on tapahtunut tietynasteista käymistä.
- b) Kivi irtoaa helposti hedelmälihasta.
- c) Hedelmälihan ja kiven välinen suhde, tasalaatuisuus, rouskuva rakenne ja hedelmälihan kiinteys ovat saaneet paneelitesteissä hyvin korkeat arvosanat.
- d) Tuoksun ja maun välisen suhteen osalta erottuvat erityisesti sellaiset ominaisuudet kuin aromaattisuus ja tasapainoinen, kevyesti karvaaseen vivahtava suolaisuus (niin ikään luonteenomainen piirre ilman alkalikäsitteilyä tapahtuvalle valmistukselle). Karvaus vaihtelee oliivien käymisasteen mukaan, ja tuoreet vihreät oliivit ovat yleensä karvaampia kuin oliivit, joiden käyminen on tapahtunut loppuun.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien jalostusprosessin tuloksena syntyy kolme erityyppistä tuotetta oliiveille käytetyn käymismenetelmän mukaan:

1. Tuoreet vihreät Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Oliivit laitetaan välittömästi tynnyreihin, joita säilytetään viileissä tiloissa, tai kylmähuoneisiin, joissa niitä säilytetään enintään 15 °C:n lämpötilassa. Halkaistuja oliiveja on pidettävä suolavedessä vähintään kolmen päivän ajan ennen niiden pakkaamista.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Tuoreille vihreille oliiveille on ominaista vaaleanvihreä väri ja erittäin miellyttävä vihreän hedelmäisen ja ruohoinen tuoksu, joka viittaa niiden tuoreuteen ja äskettäin tapahtuneeseen sadonkorjuuseen. Myös valmistuksessa käytetyt mausteet ovat havaittavissa. Perusmakuna on mainittava tunnusomainen karvaus sekä toisinaan suolainen vivahde mausteseoksen mukaan. Kitlaessa aistimukset ovat kiristävyys ja pistävyys.

2. Perinteiset Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Vastaanotetut ja luokitellut oliivit laitetaan tynnyreihin, jotka viedään ilmastoimattomiin tiloihin vähintään 20 päiväksi ennen oliivien pakkaamista kulutusta varten.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Perinteiseen tapaan maustetut oliivit ovat väriltään vihertävän oljenkeltaisia. Tuoksu tuo mieleen tuoreet hedelmät ja käytetyt mausteet, eikä siinä ole havaittavissa tuoreille vihreille oliiveille ominaista tuoreen ruohon tuoksua. Rakenne on vähemmän kiinteä, mutta kaikille Aceituna Aloreña de Málaga -tyypeille yhteiset ominaisuudet ovat jäljellä. Maku on hieman karvas, muttei yhtä kiristävä ja pistävä kuin tuoreilla vihreillä oliiveilla.

3. Säilötyt Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Vastaanotetut ja pestyt oliivit laitetaan halkaisemattomina käymissäiliöihin, joissa niitä kypsytetään vähintään 90 päivän ajan ennen pakkaamista.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Säilötyt oliivit ovat väriltään kellanruskeita, ja niiden tuoksu on kypsän hedelmäinen ja tuoreen ruohoinen. Lisäksi siinä on havaittavissa tuotteelle ominaisen jalostusmenetelmän ja maitohappokäymisen aiheuttamaa mausteisuutta ja happamuutta. Rakenne on vähemmän kiinteä ja rouskuva. Maku on hapan, karvaus häviää ja muuttuu suussa pistävämmäksi mauksi.

Alkuperänimityksellä "Aceituna Aloreña de Málaga" suojattujen oliivien on aina kuuluttava ekstra- tai I-laatuluokkaan.

Ekstra-laatuluokan oliivit: Ekstra-laatuluokkaan kuuluvat oliivit vastaavat ekstra-laatuluokan syötäväksi tarkoitettujen oliivien laatuvaatimuksia, ja niiden enimmäiskoko on 200.

I-laatuluokan oliivit: I-laatuluokkaan kuuluvat oliivit vastaavat I-laatuluokan syötäväksi tarkoitettujen oliivien laatuvaatimuksia, ja niiden enimmäiskoko on 260.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Kaikkien tuotantovaiheiden (raaka-aineiden tuotanto, jalostus ja lopputuotteiden pakkaaminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden (raaka-aineiden tuotanto, jalostus ja lopputuotteiden pakkaaminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pakkaaminen tapahtuu saapuneiden tilausten mukaan, ja ennen pakkaamista oliiveja on säilytettävä tynnyreissä vähintään kolmen päivän ajan. Pakkaamisen yhteydessä oliiveihin lisätään alueelle tyypilliset mausteet. Tuotteen pilaantumisalttiuden, sen erityisominaisuuksien ja jalostustavan vuoksi pakkaaminen on aina tehtävä SAN-tuotteen "Aceituna Aloreña de Málaga" maantieteellisellä tuotanto- ja jalostusalueella, jotta Aloreña-oliivien aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät ja säilyvät, kunnes ne saatetaan markkinoille.

Pakkaaminen tapahtuu syötäväksi tarkoitettujen oliivien laatuvaatimusten mukaisesti laatuluokittain. Alkuperänimityksellä "Aceituna Aloreña de Málaga" suojattujen oliivien on aina kuuluttava ekstra- tai I-laatuluokkaan.

Kaupanpitämisaajan pidentämiseksi tuote voidaan käsitellä esimerkiksi pastöroimalla tai tyhjiöpakata suojaasuun edellyttäen, että sen alkuperäiset aistinvaraiset ja fyysiset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina.

Kaikkien tuotantovaiheiden (raaka-aineiden tuotanto, jalostus ja lopputuotteiden pakkaaminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Etiketissä on ehdottomasti mainittava alkuperänimitys "Aceituna Aloreña de Málaga". Pakkauksissa on oltava hallintoelimen antama numeroitu takuusinetti. Etiketissä on ilmoitettava oliivien tyyppi: tuore vihreä, perinteinen tai säilötty.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue käsittää seuraavat 19 kuntaa Málaga'n maakunnan kaakkoisosassa: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pízarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís ja Yunquera.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Guadalhorcen luontoalue (Sierra de las Nieves ja Valle del Guadalhorce) kuuluu Andalusiassa sijaitsevaan vuoristoalueeseen. Guadalhorcen laaksoa rajaavat korkeudeltaan vaihtelevat vuorijonot. Vuoristoalueen pinnanmuodostuksen vuoksi tuotantoalue on selkeästi yksilöitävissä, ja se avautuu ainoastaan Guadalhorce-joen suulla.

Alueen ilmasto on sekoitus mannerilmastoa ja Välimeren ilmasto. Aivan erityisen mikroilmaston ansiosta siellä on kehittynyt hyvin monipuolinen maatalous, jossa viljellään niin eräitä avokadon tapaisia trooppisten alueiden lajeja kuin tasankoalueille tyypillistä viljaakin. Oliivipuut kasvaa siellä pääasiassa laaksoa ympäröivien vuorten kuivilla rinteillä, mikä yhdessä suotuisan ilmaston kanssa vaikuttaa ratkaisevasti muun muassa lopputuotteen ominaisuuksiin, sadonkorjuuajankohtaan ja puiden habitukseen.

Pinnanmuodostus on myös hyvin rikkonainen, ja oliivitarhat sijaitsevat Guadalhorcen laaksoa ympäröivien ja rajaavien vuorten rinteillä. Toisin sanoen oliivipuut kasvavat vähempiarvoisessa ja köyhässä maastossa eivätkä ole viljelymailla kasvatettavaa erittäin satoisaa tyyppiä. Tämän vuoksi oliivitarhojen määrällinen tuotos jää vähäiseksi, mutta tuotteen laatu on erinomaisuudessaan vertaansa vailla.

Guadalhorcen laakson viljelymenetelmistä oliivipuiden leikkaaminen vaikuttaa eniten lopputuotteen ominaisuuksiin. Alueen viljelymenetelmälle ominaista on oliivipuiden leikkaaminen rankasti, mikä vaikuttaa puiden lopulliseen muotoon. Pääasiassa nuoremmat oksat leikataan ja puun latvastaan maljamaiset päähaarat jätetään paikalleen, jolloin puun rakenne jää ilmavaksi, kun suurin osa toissijaisista haaroista poistetaan. Näin puiden muoto kehittyy tyypillisen pallomaiseksi.

Jalostuksessa oliiveille tehdään erilaisia käsittelyjä, joilla niistä poistetaan karvautta ja ne maustetaan. Käsittelyt perustuvat vuosien myötä sukupolvelta toiselle siirtyneisiin vanhoihin käytäntöihin, jotka ovat säilyneet suurin piirtein sellaisenaan. Näin ollen erityinen jalostustapa on tuotteen alkuperäalueelle ominainen.

5.2 Tuotteen erityisyys

5.2.1 Oleuropeiinipitoisuus. Oleuropeiini on polyfenoli, joka antaa oliiveille karvaan maun. Aceituna Aloreña de Málaga -oliiveilla pitoisuus on noin 103 mg/kg, minkä vuoksi ne on käsiteltävä suolavedessä. Noin 48 tunnin liotus on tarpeen karvauuden poistamiseksi oliiveista.

5.2.2 Kivi irtoaa hyvin helposti hedelmälihasta. Alueen perinteinen tapa määrittellä oikea sadonkorjuuajankohta on oliivin leikkaaminen poikkisuuntaan: jos hedelmälihan todetaan irtoavan helposti kivistä, ajankohta on ihanteellinen. Syötäväksi tarkoitetuilla oliiveilla tämä on erittäin haluttu ja harvinainen ominaisuus.

5.2.3 Hedelmälihan ja kiven välinen suhde on korkeimpia syötäväksi tarkoitettujen oliivien joukossa, vähintään 3:1 (hedelmäliha/kivi).

5.2.4 Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien enimmäiskoko on 260. Jalostajat ja kuluttajat ovat perinteisesti arvostaneet suuresti tätä ominaisuutta, ja se on vaikuttanut erityisellä tavalla myös viljelykäytäntöihin.

5.2.5 Erityyppisten Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien aistinvaraiset ominaisuudet:

5.2.5.1 Tuoreet vihreät oliivit

Tuoreille vihreille oliiveille on ominaista vaaleanvihreä väri ja erittäin miellyttävä vihreän hedelmäisen ja ruohoinen tuoksu, joka viittaa niiden tuoreuteen ja äskettäin tapahtuneeseen sadonkorjuuseen. Myös valmistuksessa käytetyt mausteet ovat havaittavissa. Rakenne on kiinteä ja rouskuva, hedelmäliha irtoaa selkeästi kivistä, ja pureskelun jälkeen on aistittavissa jälkiä kuoresta. Perusmakuna on mainittava tunnusomainen karvaus sekä toisinaan suolainen vivahde mausteseoksen mukaan. Kitlaessa aistimukset ovat kiristävyys ja pistävyys.

5.2.5.2 Perinteiset oliivit

Perinteiseen tapaan maustetut oliivit ovat väriltään vihertävän oljenkeltaisia; vihreä sävy ei ole yhtä voimakas kuin tuoreilla oliiveilla. Tuoksu tuo mieleen tuoreet hedelmät ja käytetyt mausteet, eikä siinä ole havaittavissa tuoreille vihreille oliiveille ominaista tuoreen ruohon tuoksua. Rakenne on vähemmän kiinteä, mutta rouskuvuuteen, kivistä irtoavaan hedelmälihaan ja kuoreen liittyvät ominaisuudet ovat jäljellä. Maku on hieman karvas, muttei yhtä kiristävä ja pistävä kuin tuoreilla vihreillä oliiveilla.

5.2.5.3 Säilötyt oliivit

Säilötyt oliivit ovat väriltään kellanruskeita, ja niiden tuoksu on kypsän hedelmäisen ja tuoreen ruohoinen. Lisäksi siinä on havaittavissa tuotteelle ominaisen jalostusmenetelmän ja maitohappokäymisen aiheuttamaa mausteisuutta ja happamuutta. Rakenne on vähemmän kiinteä ja rouskuva, ja hedelmäliha irtoaa helposti kivistä; pureskelun jälkeen on aistittavissa jälkiä kuoresta. Maku on hapan, karvaus häviää ja muuttuu suussa pistävämmäksi mauksi.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Kuten jo edellä on mainittu, oliivipuun reagoi herkästi viljely-ympäristönsä olosuhteisiin ja käsittelyihin, joita sille tehdään. Se sopeutuu hyvin helposti ympäristöolosuhteisiin. Tältä osin on korostettava, että Aloreña-lajikkeen tuotantoaluetta rajaavat joka puolelta vuorijonot, jotka vaikuttavat sen ilmaston, maaperän ja pinnanmuodostuksen erityispiirteisiin. Yhdessä paikallisen väestön taitojen kanssa nämä olosuhteet ovat saaneet aikaan tuotteen, joka erottuu selvästi muista markkinoilla tavattavista syötäväksi tarkoitetuista oliiveista.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien oleuropeinipitoisuus on yksi tekijöistä, jotka ovat vaikuttaneet ratkaisevasti näiden oliivien tuotanto- ja jalostusprosessiin. Koska ne sisältävät vain vähän kyseistä polyfenolia, muutaman päivän käsittely suolavedessä riittää poistamaan sen oliiveista. Tämä johtuu myös siitä, että oliivit halkaistaan, jolloin suolavesi pääsee imeytymään helpommin hedelmän sisukseen ja poistamaan siitä oliiveille karvaan maun antavan aineen.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien käsittely suolavedessä on vaikuttanut siihen, että kyseisen tuotteen rakenne on kuituinen ja rouskuva. Kun oliiveja ei käsitellä natriumhydroksidilla, niiden rakenteessa säilyy tuoreen hedelmän kuituisuus, johon vaikuttaa myös yleensä vuoristoalueen vähempiarvoisessa maastossa sijaitsevien oliivitarhojen maaperän tyyppi.

Helppous, jolla kivi irtoaa hedelmälihasta (alueella käytetään ilmaisua ”kelluva kivi”), on vaikuttanut ratkaisevasti Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien jalostustapaan. Tämän ominaisuuden ansiosta oliivit voidaan jalostaa halkaistuina siten, että kivi jätetään hedelmälihan sisään. Perinteinen alueellinen tapa määrittellä oikea sadonkorjuuajankohta oli oliivin halkaiseminen: jos puoliskojen todettiin irtoavan helposti, ajankohta oli ihanteellinen.

Myös Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien erityinen maku ja aromi ovat tiiviisti sidoksissa sen jalostustapaan; alkuperään liittyvä inhimillinen tekijä on vuosien myötä sukupolvelta toiselle siirtyneiden vanhojen käytäntöjen noudattaminen käyttämällä maantieteelliselle alueelle tyyppisiä ja siellä perinteisesti viljeltyjä tai kerättyjä mausteita ja yrttejä (timjami, fenkoli, maustepaprika ja valkosipuli), joskin ne voivat olla peräisin myös muualta.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien koko on niin ikään yksi tuotteen arvostetuimmista ominaisuuksista. Se on seurausta alueelle tyyppillisestä tavasta leikata oliivipuut rankasti siten, että niiden muoto kehittyy pyöreäksi ja ilmavaksi. Tämä viljelymenetelmä vaikuttaa myös hedelmälihan ja kiven väliseen suhteeseen, joka paneelitesteissä on todettu erinomaiseksi.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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