



C/2023/1207

27.11.2023

**Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission**

(C/2023/1207)

La présente communication est publiée conformément à l'article 6 ter, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE ÉMANANT D'UN ÉTAT MEMBRE

**[Règlement (UE) n° 1151/2012]**

**«Aceituna Aloreña de Málaga»**

**N° UE: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023**

**AOP (X) IGP ( )**

**1. Dénomination du produit**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

**2. État membre dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

**3. Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

GOBIERNO DE ANDALUCÍA - CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL - DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y CADENA AGROALIMENTARIA.

—

**4. Description de la ou des modification(s) approuvée(s)**

*1. Modification rédactionnelle afin d'adopter un langage plus inclusif*

Modification des rubriques du cahier des charges B.1. Description du produit et F. Lien avec le milieu géographique, ainsi que des points du document unique 3.2. Description du produit portant la dénomination indiquée au point 1 et 5. Lien avec l'aire géographique.

L'expression «de père en fils au fil des générations» est remplacée «de génération en génération».

Justification:

Cette modification vise à se conformer à l'article 14, point 11, de la *Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres* (pour l'égalité effective entre les femmes et les hommes) prônant la mise en place d'un langage non sexiste dans le domaine administratif et sa promotion dans l'ensemble des relations sociales, culturelles et artistiques.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

*2. Modification rédactionnelle afin de garantir l'utilisation de la terminologie appropriée*

Modification des rubriques du cahier des charges B. Description du produit, E. Méthode d'obtention du produit et F. Lien avec le milieu géographique, ainsi que des points du document unique 3.2. Description du produit portant la dénomination indiquée au point 1 et 5. Lien avec l'aire géographique.

Le mot «crujiente» (croustillant) est remplacé par «crocante» (croquant).

<sup>(1)</sup> JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

Justification:

Selon les descripteurs organoleptiques établis pour la texture, le descripteur approprié pour les olives est «croquant», le descripteur «croustillant» étant plutôt utilisé pour décrire une denrée alimentaire déshydratée, comme indiqué dans la norme UNE-EN ISO 5492: 2010 Analyse sensorielle - Vocabulaire.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification rédactionnelle afin de garantir l'utilisation de la terminologie appropriée*

Modification du point du document unique 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1.

Le mot «guindilla» (piment) est remplacé par «pimiento» (poivron).

Justification:

Une erreur de transcription a été détectée, puisque l'assaisonnement est de fait «poivron», comme indiqué au premier alinéa du point 3.2 et au point 5.3 du document unique, ainsi qu'aux rubriques B.1, E.8, F.1 et F.4 du texte intégral du cahier des charges.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

4. *Assouplissement du calibre exigé des olives*

Modification de la rubrique du cahier des charges B.3.1. Catégories de «Aceituna Aloreña de Málaga». Olives de qualité extra et du point du document unique 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1.

La préposition «d'un calibre compris entre 140 et 200» est remplacée par «d'un calibre maximal de 200».

Justification:

Garantir que le produit protégé (olives) ait un calibre minimal adapté à la catégorie concernée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

5. *Assouplissement du calibre requis pour les olives*

Modification des rubriques du cahier des charges B.3.2. Catégories de «Aceituna Aloreña de Málaga». Olives de qualité supérieure et F.3. Caractéristiques du produit final, ainsi que des points du document unique 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1 et 5.2 Spécificité du produit.

La préposition «d'un calibre compris entre 140 et 260» est remplacée par «d'un calibre maximal de 260».

Justification:

Garantir que le produit protégé (olives) ait un calibre minimal adapté à la catégorie concernée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

6. *Ajout de la mention du parc national de la Sierra de las Nieves*

Modification de la rubrique du cahier des charges C. Aire géographique.

Au deuxième alinéa, le texte suivant est ajouté après la première phase:

«En outre, les communes d'El Burgo, Monda, Ronda, Tolox et Yunquera font partie du parc national de la Sierra de las Nieves, déclaré comme tel en 2021. De même, les communes d'Alozaina, Casarabonela et Guaro sont situées dans la zone périphérique de protection de ce parc».

Justification:

Pour tenir compte de la déclaration officielle du statut de parc national dans l'aire de production, renforçant ainsi la fonction environnementale de celle-ci.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Amélioration rédactionnelle*

Modification de la rubrique du cahier des charges D. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

Les termes «les variétés autorisées» sont remplacés par les termes «la variété autorisée».

Justification:

Parce qu'une seule variété est autorisée dans l'appellation d'origine et que l'utilisation du pluriel peut porter à confusion.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Assouplissement de la formulation du cahier des charges pour tenir compte de tous les types d'organismes de contrôle*

Modification de la rubrique du cahier des charges D. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

8.1. Au troisième alinéa, l'expression «Conseil régulateur» est remplacée par «organisme de contrôle», l'expression complète étant remplacée par «Les pratiques de culture dans les oliveraies enregistrées sont vérifiées par l'organisme de contrôle, conformément aux pratiques établies dans le cahier des charges».

8.2. Au quatrième alinéa, les mots «des inspecteurs agréés par le Conseil» sont remplacés par «de l'organisme de contrôle», l'expression complète étant remplacée par «Les olives assaisonnées sont obtenues dans des établissements d'assaisonnement enregistrés qui sont situés dans l'aire de production et soumis aux inspections de l'organisme de contrôle».

Justification:

Pour inclure tout type d'organismes de contrôle tels qu'ils sont définis dans la *Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía* (relative à la qualité de la production alimentaire agricole et halieutique).

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Modification de la rédaction relative aux analyses organoleptiques*

Modification de la rubrique du cahier des charges D. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique et du point du document unique 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1.

Dans le cahier des charges, le paragraphe:

«Le produit est soumis à des analyses organoleptiques garantissant sa qualité. La méthode d'évaluation des caractéristiques organoleptiques est fondée sur la norme COI/OT/NC n° 1. Norme commerciale applicable aux olives de table et COI/OT/MO n° 1, 2008. Méthode d'analyse sensorielle des olives de table selon les travaux réalisés par le département de bromatologie et technologie des aliments de l'université de Cordoue et qui est reprise dans le manuel de qualité et de procédures de l'organisme de contrôle.»

est remplacé par le texte suivant:

«Le produit est soumis à des analyses organoleptiques garantissant sa qualité, conformément à la description organoleptique de chaque type d'élaboration figurant à la rubrique B.2.»

Justification:

Pour garantir le processus de certification du produit protégé.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

10. *Suppression dans le cahier des charges des aspects relatifs aux contrôles et à la certification*

Suppression des sous-rubriques D.2. et D.3. de la rubrique du cahier des charges D. Éléments prouvant que le produit est originaire de la zone.

Suppression des rubriques D.2. (Les contrôles ci-après seront notamment réalisés) et D.3. (Le processus de certification ci-après sera notamment réalisé).

Justification:

Ces paragraphes sont supprimés car il n'est pas jugé opportun de mentionner les contrôles et le processus de certification dans le cahier des charges, où seules les exigences relatives au produit doivent figurer.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Suppression d'un alinéa superflu*

Modification de la rubrique du cahier des charges E.1. Méthode d'obtention du produit. Facteurs fixes.

Justification:

Le deuxième alinéa est supprimé car il n'est pas considéré comme indispensable dans la partie relative à la méthode d'obtention du produit.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

12. *Modification rédactionnelle*

Modification de la rubrique du cahier des charges E.2. Méthode d'obtention du produit. techniques de culture.

Les deux premiers paragraphes de cet alinéa sont maintenus et le reste est supprimé.

Le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Les soins prodigués aux oliviers comprennent des soins appropriés en fonction de l'orographie et de la pluviométrie de chaque commune de l'aire de production, et sont adaptés au type de culture, qu'elle soit conventionnelle ou biologique, selon les cas, toujours dans le respect de la réglementation en vigueur.»

Justification:

Le libellé est modifié car il est jugé plus adapté aux techniques de culture actuelles.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

13. *Clarification de la date de récolte*

Modification de la rubrique du cahier des charges E.3. Méthode d'obtention du produit. Techniques de culture.

La clarification «(bien que cette date puisse varier en fonction des conditions climatiques de chaque campagne)» est ajoutée.

Justification:

Étant donné qu'il s'agit d'une culture non irriguée, la campagne dépend dans une large mesure des conditions climatiques.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

14. *Assouplissement rédactionnel en ce qui concerne les personnes impliquées dans la réception et la classification du produit*

Modification de la rubrique du cahier des charges E.6. Méthode d'obtention du produit. Réception et classification.

En ce qui concerne les opérations de réception et de classification, la mention des «opérateurs» est remplacée par une voie passive plus neutre.

Justification:

Ces opérations peuvent être effectuées soit par des opérateurs, soit par des machines calibrées à cet effet, sans nuire à la production du produit protégé.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«**Aceituna Aloreña de Málaga**»

**N° UE: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023**

**AOP (X) IGP ( )**

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«**Aceituna Aloreña de Málaga**»

## 2. État membre ou pays tiers

Espagne

## 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

### 3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Olive de table aromatisée obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europea*, L.) de la variété *aloreña*, sain et cueilli à l'état de maturité approprié avant la véraison, adoucie en saumure par fermentation naturelle et aromatisée au thym, au fenouil, à l'ail et au piment ou aux extraits de ces plantes dans une proportion variant de 1 à 3 %.

Dans ses trois modes de préparation, l'«Aceituna Aloreña de Málaga» possède des caractéristiques communes dues exclusivement à la variété et au mode de préparation dans l'aire d'origine de production et de transformation:

- a) vu leur faible teneur en oleuropéine, ces olives ne nécessitent aucun traitement à la soude caustique pour être désamérisées. Ce sont donc des olives non traitées à la soude caustique mais uniquement adoucies à l'eau et au sel et aromatisées au thym, au fenouil, à l'ail et au piment. La présence de la peau et la fibrosité sont ainsi plus remarquables. Il s'agit d'olives au naturel plus ou moins fermentées;
- b) le noyau flottant se détache facilement de la pulpe,
- c) les panels de dégustation accordent une note remarquable à son rapport pulpe/noyau, à son homogénéité et à sa texture croquante, ainsi qu'à la fermeté de sa chair;
- d) en ce qui concerne le rapport odeur/saveur, on remarque des qualités telles que l'arôme, l'équilibre en sel adéquat pour son trait d'amertume (également caractéristique de la préparation sans traitement alcalin), etc. Le degré d'amertume des olives varie en fonction de leur niveau de fermentation: ainsi, les olives vertes fraîches seront en général plus amères que les olives à la fermentation complète.

Le processus de transformation de l'«Aceituna Aloreña de Málaga» conduit à la fabrication de trois produits qui se distinguent selon la méthode de fermentation des olives:

#### 1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verte fraîche:

Ces olives sont directement mises dans des fûts en lieu frais ou en chambre frigorifiques, où elles se conservent à une température maximale de 15 °C. Après avoir été fendues, les olives doivent séjourner au moins trois jours dans la saumure avant d'être conditionnées.

##### Caractéristiques organoleptiques

Les olives vertes fraîches se caractérisent par leur coloration vert clair et leur odeur très agréable de fruit vert et d'herbe qui évoque leur fraîcheur et une cueillette récente. On note également la présence des condiments caractéristiques de leur élaboration. Comme saveurs essentielles, il convient de citer la note amère caractéristique ainsi qu'une note salée occasionnelle suivant les spécificités de l'assaisonnement. Comme sensations trigéminales, on distingue l'astringence et le piquant.

#### 2. «Aceituna Aloreña de Málaga» traditionnelle:

Après les opérations de réception et de classification, ces olives sont placées dans des fûts installés dans des locaux non climatisés, où elles séjournent au moins 20 jours avant leur conditionnement et leur mise à la consommation.

##### Caractéristiques organoleptiques

L'olive aromatisée selon la méthode traditionnelle présente une coloration vert-jaune paille. Son odeur est celle du fruit frais et des aromates utilisés pour son assaisonnement, sans la perception des notes d'herbe fraîche spécifiques des olives vertes fraîches. Il s'agit d'une olive de texture moins ferme mais qui conserve les propriétés mentionnées qui sont communes à toutes les présentations. D'un goût légèrement amer, c'est une olive moins astringente et moins piquante que l'olive verte fraîche.

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» confite:

Une fois réceptionnée et lavée, l'olive est placée, non incisée, dans des fermenteurs où elle subit un processus de maturation d'au moins 90 jours avant son conditionnement.

Caractéristiques organoleptiques

L'olive confite se caractérise par sa couleur jaune-marron et une odeur de fruit mûr et d'herbe fraîche. On note également la présence des aromates et de notes lactiques, caractéristiques de son élaboration et du processus de fermentation. Sa texture est moins ferme et moins croquante. De saveur acide, elle perd son amertume et laisse un goût piquant en bouche.

Les olives protégées par l'appellation d'origine «Aceituna Aloreña de Málaga» seront obligatoirement des olives de qualité extra ou supérieure:

Olives de qualité extra: appartiennent à cette catégorie les olives de la catégorie «extra» selon la définition de la norme de qualité de l'olive de table, d'un calibre maximal de 200.

Olives de qualité supérieure: appartiennent à cette catégorie les olives de la catégorie «I» selon la définition de la norme de qualité de l'olive de table, d'un calibre maximal de 260.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: production de la matière première, élaboration du produit et conditionnement final.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: production de la matière première, élaboration du produit et conditionnement final.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Cette opération est réalisée en fonction de l'arrivée des commandes. Les olives doivent séjourner au moins trois jours dans les fûts avant le conditionnement. Au moment de procéder au conditionnement, on ajoute aux olives les condiments typiques de la région. Le caractère périssable du produit, ses caractéristiques spécifiques et son mode d'élaboration exigent que le conditionnement ait lieu dans l'aire géographique de production et d'élaboration de l'AOP «Aceituna Aloreña de Málaga» afin d'obtenir et de préserver les caractéristiques organoleptiques des olives aloreñas jusqu'à leur mise sur le marché.

Le conditionnement est effectué par catégories, conformément aux dispositions de la norme de qualité de l'olive de table. Ainsi, les olives protégées par l'appellation d'origine «Aceituna Aloreña de Málaga» seront obligatoirement des olives de qualité extra ou supérieure.

Afin d'allonger la période de commercialisation, le produit peut être soumis à certains traitements, comme la pasteurisation ou le conditionnement sous vide sous atmosphère modifiée, pour autant que le produit final conserve ses caractéristiques organoleptiques et physiques d'origine.

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: production de la matière première, élaboration du produit et conditionnement final.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La mention «Denominación de Origen "Aceituna Aloreña de Málaga"» doit obligatoirement figurer sur les étiquettes. Les emballages seront pourvus de sceaux de garantie numérotés, délivrés par le Conseil régulateur. Le type d'olives est précisé sur l'étiquetage: vertes fraîches, traditionnelles ou confites.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production se situe dans le sud-est de la province de Málaga et englobe 19 communes au total: 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 et Yunquera.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région naturelle du Guadalhorce (Sierra de las Nieves et Valle del Guadalhorce) se situe dans la zone des Cordillères bétiques. Au sein de ce système, la vallée du Guadalhorce se présente comme un ensemble de montagnes plus ou moins hautes. Du fait de cette répartition montagneuse, l'aire de production est parfaitement définie et demeure ouverte uniquement au niveau de l'embouchure du Guadalhorce.

Le climat de la région est hybride, entre le climat continental et le climat du bassin méditerranéen, ce qui donne lieu à un microclimat très particulier permettant le développement d'un large éventail de cultures allant des produits typiques des zones tropicales, comme l'avocat, aux cultures céréalières des zones de plaine. Dans cet environnement, l'olivier se situe essentiellement dans les zones non irriguées des versants montagneux entourant la vallée, ce qui, allié à la douceur du climat, influe de manière décisive sur les caractéristiques finales du produit, la date de la récolte, le port de l'arbre, etc.

Par ailleurs, le relief est très accidenté et les oliviers se situent sur les versants qui entourent la vallée du Guadalhorce, parfaitement délimitée par un ensemble montagneux qui la cerne et la délimite. En d'autres termes, ils se situent sur des terrains marginaux et pauvres. Il ne s'agit donc pas d'oliveraies à forte productivité mais au contraire d'oliveraies à faible rendement, qui produisent toutefois des fruits d'une qualité inégalable.

Parmi les techniques de culture et de traitement de l'olivier dans la région de la vallée du Guadalhorce, la taille est celle qui influe le plus sur les caractéristiques finales du produit. Dans la région, cette technique se caractérise par sa sévérité et par la structure finale de l'arbre. Cette taille intervient principalement sur les branches les plus jeunes; elle n'élimine pas les branches principales de l'arbre, qui ont une structure de type gobelet et sur lesquelles elle laisse une végétation très claire, mais élimine une grande partie des branches secondaires. Cela confère à l'arbre une structure très particulière, de forme sphérique.

Le processus de préparation comprend les différents traitements auxquels les olives sont soumises pour être désamérisées et aromatisées. Ce procédé repose sur des coutumes ancestrales transmises de génération en génération. et il est pratiquement le même qu'autrefois, ce qui en fait un mode de préparation très caractéristique et particulier de la zone d'origine du produit.

### 5.2. Spécificité du produit

5.2.1. La teneur en oleuropéines. L'oleuropéine est le polyphénol qui confère à l'olive sa saveur amère. Dans l'«Aceituna Aloreña de Málaga», la teneur avoisine 103 mg/kg, raison pour laquelle les olives ne peuvent être désamérisées qu'au moyen d'un traitement à la saumure. Les olives perdent leur amertume après avoir séjourné environ 48 heures dans l'eau salée.

5.2.2. L'olive possède un noyau flottant qui se détache très facilement de la pulpe. La méthode traditionnelle dans la région afin de déterminer le meilleur moment pour procéder à la cueillette consiste à couper l'olive transversalement; si le noyau se détache facilement de la pulpe, cela indique que le moment est venu de procéder à la récolte. Cette qualité est une caractéristique très recherchée dans les olives de table et que peu d'entre elles possèdent.

5.2.3. Le ratio pulpe/noyau compte parmi les plus élevés des olives de table avec un minimum de 3:1 entre la pulpe et le noyau.

5.2.4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» présente un calibre maximal de 260. Ce paramètre est traditionnellement très apprécié par les producteurs et les consommateurs, au point de donner lieu à des pratiques culturelles particulières.

5.2.5. Description organoleptique des différents types d'«Aceituna Aloreña de Málaga»

#### 5.2.5.1. Verte fraîche

Les olives vertes fraîches se caractérisent par leur coloration vert clair et leur odeur très agréable de fruit vert et d'herbe qui suggère leur fraîcheur et une cueillette récente. On note également la présence des condiments caractéristiques de leur élaboration. De texture ferme et croquante, elles présentent une bonne séparation de la pulpe et du noyau, ainsi que des résidus de peau après avoir été mastiquées. Comme saveurs essentielles, il convient de citer la note amère caractéristique de ces olives ainsi qu'une note salée occasionnelle suivant les spécificités de l'assaisonnement. Comme sensations trigéminales, on distingue l'astringence et le piquant.

#### 5.2.5.2. Traditionnelle

L'olive aromatisée selon la recette traditionnelle présente une coloration vert-jaune paille, d'un vert moins intense que celui des olives fraîches. Son odeur est celle du fruit frais et des aromates utilisés pour son assaisonnement, sans la perception des notes d'herbe fraîche spécifiques des olives vertes fraîches. Du point de vue de sa texture, il s'agit d'une olive moins ferme mais qui conserve ses propriétés pour ce qui est du croquant, de la bonne séparation de la pulpe et du noyau et de la présence de la peau. D'un goût légèrement amer, c'est une olive moins astringente et moins piquante que l'olive verte fraîche.

#### 5.2.5.3. Confité

L'olive confite se caractérise par sa couleur jaune-marron et une odeur de fruit mûr et d'herbe fraîche. On note également la présence des aromates et de notes lactiques, caractéristiques de son élaboration et du processus de fermentation. De texture moins ferme et croquante, elle présente une bonne séparation de la pulpe et du noyau, ainsi que des résidus de peau après mastication. De saveur acide, elle perd son amertume et laisse un goût piquant en bouche.

#### 5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Comme il a été souligné plus haut, l'olivier est un arbre très sensible aux conditions environnementales dans lesquelles il est cultivé et aux traitements auxquels il est soumis. L'olivier s'adapte très facilement aux conditions du milieu. À cet égard, il convient de souligner que l'aire de production de l'olivier «aloroño» est parfaitement délimitée par une chaîne de montagnes qui détermine ses caractéristiques climatologiques, pédologiques et orographiques spéciales, ce qui, combiné au savoir-faire des habitants de la région, a donné naissance à un produit clairement différenciable des autres olives de table disponibles sur le marché.

La teneur en oleuropéine de l'«Aceituna Aloroña de Málaga» est l'un des éléments qui a le plus influé sur le mode de préparation et d'élaboration de ce type d'olive. Du fait de leur faible teneur en ce polyphénol, les olives peuvent être désamérisées en quelques jours grâce à un simple traitement à la saumure. Cette rapidité est également due au fait que les olives sont incisées, ce qui permet à la saumure de pénétrer plus facilement à l'intérieur du fruit afin d'éliminer ce composant qui confère à l'olive sa saveur amère.

Le traitement à la saumure de l'«Aceituna Aloroña de Málaga» détermine la texture fibreuse et croquante du produit, car le fait de ne pas recourir à la soude caustique permet aux olives de conserver la texture fibreuse du fruit frais. Cette texture fibreuse est également due au type de sol sur lequel sont implantées les oliveraies, situées normalement dans des zones de montagne sur des terrains marginaux.

La facilité avec laquelle le noyau se détache (dans la région, on parle de «noyau flottant») a influé de façon décisive sur le mode de préparation de l'«Aceituna Aloroña de Málaga». Cette caractéristique permet aux olives d'être préparées fendues, le noyau restant libre à l'intérieur de la pulpe. Pour déterminer le moment optimal de la récolte, dans la région, l'olive était traditionnellement découpée par le milieu et, si les deux parties se séparaient facilement, cela indiquait que le moment était venu de procéder à la récolte.

La saveur et l'arôme propres de l'«Aceituna Aloroña de Málaga» sont aussi intimement liés à son mode de préparation, comme facteur humain spécifique de son origine, vu le respect des coutumes ancestrales transmises de génération en génération, en utilisant les «assaisonnements typiques», mélange de plantes aromatiques typique des olives aromatisées de cette aire géographique (thym, fenouil, piment et ail) qui historiquement ont été cultivées ou cueillies dans ces régions, même si elles peuvent provenir également d'autres régions.

Le calibre de l'«Aceituna Aloroña de Málaga» est une autre caractéristique très appréciée de ce produit. Pour obtenir ces dimensions, les agriculteurs doivent respecter les techniques de taille typiques de la zone qui se distinguent par leur sévérité et leur forme circulaire et claire. Ces techniques de culture influent également sur le rapport noyau/pulpe, jugé excellent lors des tests de dégustation.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

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