



C/2023/1207

27.11.2023.

Objava odobrene standardne izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u sektoru poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda iz članka 6.b stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014

(C/2023/1207)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 6.b stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA IZ DRŽAVE ČLANICE

(Uredba (EU) br. 1151/2012)

„Aceituna Aloreña de Málaga”

EU br.: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv proizvoda

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje

Španjolska

3. Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni

Glavna uprava za poljoprivredno-prehrambenu industriju, inovacije i lanac opskrbe hranom Ministarstva poljoprivrede, ribarstva, vode i ruralnog razvoja Vlade autonomne zajednice Andaluzije

—

4. Opis odobrenih izmjena

1. Izmjena teksta radi veće uključivosti jezika

Mijenjaju se odjeljci B.1. (Opis proizvoda) i F (Povezanost sa zemljopisnim okruženjem) specifikacije proizvoda te odjeljci 3.2. (Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.) i 5. (Povezanost sa zemljopisnim područjem) jedinstvenog dokumenta.

Izraz „padres a hijos” (s oca na sina) zamjenjuje se izrazom „generación en generación” (s generacije na generaciju).

Razlog:

svrha je izmjene usklađivanje s člankom 14. stavkom 11. Organskog zakona br. 3/2007 od 22. ožujka 2007. o stvarnoj ravnopravnosti žena i muškaraca, koji glasi: „Uvođenje rodno neutralnog jezika u upravi i njegovo promicanje u svim društvenim, kulturnim i umjetničkim odnosima”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. Izmjena teksta kako bi se zajamčila upotreba primjerenog jezika

Mijenjaju se odjeljci B (Opis proizvoda), E (Metoda proizvodnje) i F (Povezanost sa zemljopisnim okruženjem) specifikacije proizvoda te odjeljci 3.2. (Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.) i 5. (Povezanost sa zemljopisnim područjem) jedinstvenog dokumenta.

Riječ „crujiente” (hrskav) zamjenjuje se riječju „crocante” (sočno hrskav).

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

Razlog:

prema organoleptičkim deskriptorima teksture točan deskriptor za maslinu je „crocante” jer se deskriptor „crujiente” upotrebljava za dehidriranu hranu, kako je navedeno u normi UNE-EN ISO 5492:2010 Senzorna analiza – Rječnik.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena teksta kako bi se zajamčila upotreba primjerenog jezika*

Mijenja se odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta (Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.).

Riječ „guindilla” (ljuta papričica) zamjenjuje se riječju „pimiento” (paprika).

Razlog:

otkrivena je pogreška u prijepisu jer je točan začin „paprika”, kako je navedeno u prvom odlomku odjeljka 3.2. i odjeljku 5.3. jedinstvenog dokumenta te odjeljcima B.1., E.8., F.1. i F.4. cjelovitog teksta specifikacije proizvoda.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Veća fleksibilnost zahtjeva koji se odnose na veličinu maslina*

Mijenjaju se odjeljci B.3. (Kategorije maslina „Aceituna Aloreña de Málaga”) i B.3.1. (Masline ekstra kvalitete) specifikacije proizvoda te odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta (Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.).

Riječi „veličine od 140 do 200” zamjenjuju se riječima „čija je veličina tolika da u 1 kg ima najviše 200 plodova”.

Razlog:

kako bi se zajamčilo da zaštićeni proizvod (masline) ima minimalnu veličinu koja odgovara kategoriji.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Veća fleksibilnost zahtjeva koji se odnose na veličinu maslina*

Mijenjaju se odjeljci B.3. (Kategorije maslina „Aceituna Aloreña de Málaga”), B.3.2. (Masline vrhunske kvalitete) i F.3. (Svojstva konačnog proizvoda) specifikacije proizvoda te odjeljci 3.2. (Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.) i 5.2. (Posebnosti proizvoda) jedinstvenog dokumenta.

Riječi „veličine od 140 do 260” zamjenjuju se riječima „čija je veličina tolika da u 1 kg ima najviše 260 plodova”.

Razlog:

kako bi se zajamčilo da zaštićeni proizvod (masline) ima minimalnu veličinu koja odgovara kategoriji.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Uključivanje upućivanja na Nacionalni park „Sierra de las Nieves”*

Mijenja se odjeljak C specifikacije proizvoda (Zemljopisno područje).

U drugom odlomku nakon prve rečenice dodaje se sljedeće:

„Nadalje, općine El Burgo, Monda, Ronda, Tolox i Yunquera smještene su unutar Nacionalnog parka ‚Sierra de las Nieves’, koji je nacionalnim parkom proglašen 2021., a općine Alozaina, Casarabonela i Guaro nalaze se na periferiji njegova zaštićenog područja.”

Razlog:

kako bi se istaknulo da je unutar područja proizvodnje proglašen nacionalni park te tako ojačala njegova ekološka uloga.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Poboljšanje teksta*

Mijenja se odjeljak D specifikacije proizvoda (Dokaz o tome da je proizvod podrijetlom s predmetnog područja).

Riječi „odobrene sorte” zamjenjuju se riječima „odobrena sorta”.

Razlog:

samo je jedna sorta odobrena za ZOI, pa bi izraz u množini mogao dovesti do zabune.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Fleksibilniji tekst specifikacije kako bi se mogao odnositi na bilo koju vrstu kontrolnog tijela*

Mijenja se odjeljak D specifikacije proizvoda (Dokaz o tome da je proizvod podrijetlom s predmetnog područja).

8.1. U trećem odlomku riječi „regulatorni odbor” zamjenjuju se riječima „kontrolno tijelo”, pa cijela rečenica sada glasi: „Kontrolno tijelo provjerava postupke uzgoja u registriranim maslinicima u skladu s praksama navedenima u specifikaciji proizvoda.”

8.2. U četvrtom odlomku riječi „inspektori koje ovlasti odbor” zamjenjuju se riječima „kontrolno tijelo”, pa cijela rečenica sada glasi: „Aromatizirane masline nabavljaju se od registriranih objekata za preradu koji su smješteni na području proizvodnje, a kontrolira ih kontrolno tijelo.”

Razlog:

uključivanje svih vrsta kontrolnih tijela u skladu sa Zakonom Vlade Andaluzije br. 2/2011 od 25. ožujka 2011. o ribarstvu i kvaliteti hrane.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena teksta koji se odnosi na organoleptičko ispitivanje*

Mijenjaju se odjeljak D specifikacije proizvoda (Dokaz o tome da je proizvod podrijetlom s predmetnog područja) i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta (Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.).

Mijenja se sljedeći odlomak:

„Proizvod se podvrgava organoleptičkom ispitivanju kako bi se zajamčila njegova kvaliteta. Metoda procjene organoleptičkih svojstava temelji se na standardu COI/OT/NC br. 1. Trgovački standard koji se primjenjuje na stolne masline je COI/OT/MO br. 1, 2008. Metoda senzorne analize stolnih maslina, koja se temelji na istraživanju Odjela za znanost o prehrani i tehnologiju hrane Sveučilišta u Córdoba, navedena je u priručniku kontrolnog tijela za kvalitetu i postupke.”

Tekst specifikacije proizvoda sada glasi:

„Proizvod se podvrgava organoleptičkom ispitivanju kako bi se zajamčila njegova kvaliteta, u skladu s organoleptičkim opisom svakog načina pripreme iz odjeljka B.2.”

Razlog:

zaštita postupka certificiranja zaštićenog proizvoda.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

10. *Uklanjanje aspekata povezanih s provjerama i certifikacijom iz specifikacije proizvoda*

Iz odjeljka D specifikacije proizvoda (Dokaz o tome da je proizvod podrijetlom s predmetnog područja) brišu se pododjeljci D.2. i D.3.

Brišu se odjeljci D.2. („Konkretno, moraju se provesti sljedeće provjere:”) i D.3. („Konkretno, certificiranje se provodi kako slijedi:”).

Razlog:

navedeni odjeljci brišu se jer se provjere i postupak certificiranja ne smatra primjerenim uključiti u specifikaciju proizvoda, koja bi trebala obuhvaćati jedino zahtjeve koji se odnose na proizvod.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Brisanje nepotrebnog odlomka*

Mijenja se pododjeljak E.1. (Fiksni parametri) u odjeljku E specifikacije proizvoda (Metoda proizvodnje).

Razlog:

bríše se drugi odlomak jer se ne smatra nužnim za opis metode proizvodnje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

12. *Izmjena teksta*

Mijenja se pododjeljak E.2. (Tehnike uzgoja) u odjeljku E specifikacije proizvoda (Metoda proizvodnje).

U tom se pododjeljku briše sve osim prva dva odlomka.

Drugi odlomak zamjenjuje se sljedećim:

„Skrb za maslinike mora biti prilagođena obilježjima tla i količinama padalina u svakoj općini na području proizvodnje, kao i vrsti uzgoja, koji može biti konvencionalan ili ekološki, uvijek u skladu s propisima na snazi.”

Razlog:

tekst se mijenja kako bi ga se prilagodilo suvremenim tehnikama uzgoja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

13. *Dodavanje pojašnjenja o datumu berbe*

Mijenja se pododjeljak E.3. (Berba) u odjeljku E (Metoda proizvodnje) specifikacije proizvoda.

Dodaje se sljedeće pojašnjenje: „(iako se taj datum može razlikovati ovisno o vremenskim uvjetima u sezoni uzgoja).”

Razlog:

budući da je riječ o nasadu koji se ne navodnjava, sezona uzgoja uvelike ovisi o vremenskim uvjetima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

14. *Fleksibilniji tekst o stranama uključenima u preuzimanje i razvrstavanje proizvoda*

Mijenja se pododjeljak E.6. (Preuzimanje i razvrstavanje) u odjeljku E (Metoda proizvodnje) specifikacije proizvoda.

U kontekstu preuzimanja i razvrstavanja riječ „radnici” zamjenjuje se pasivnom konstrukcijom.

Razlog:

postupak mogu obavljati radnici ili strojevi namijenjeni za tu svrhu, a da to ne utječe na proizvodnju zaštićenog proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„**Aceituna Aloreña de Málaga**”

EU br.: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv [ZOI-a ili ZOZP-a]**

„**Aceituna Aloreña de Málaga**”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda [vidjeti Prilog XI.]**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Aromatizirana stolna maslina dobivena od zdravog ploda stabla masline (*Olea europaea* L.) sorte *aloreña*, ubrana u prikladnom stanju zrelosti prije promjene boje, odgorčena prirodnom fermentacijom u slanoj otopini i aromatizirana majčinom dušicom, komoračem, češnjakom i ljutom papričicom ili ekstraktima tih biljaka u omjeru od 1 % do 3 %.

Tri vrste proizvoda „Aceituna Aloreña de Málaga” imaju zajednička svojstva isključivo zahvaljujući sorti i načinu pripreme na području na kojem se uzgajaju i prerađuju:

- (a) zbog malog udjela oleuropeina te masline ne treba tretirati natrijevim hidroksidom (kaustična soda) kako bi ih se odgorčilo, već se odgorčuju samo vodom i solju te aromatiziraju majčinom dušicom, komoračem, češnjakom i paprikom. Stoga su posebne jer zadržavaju kožu i vlaknaste su. To su prirodne masline, manje ili više fermentirane;
- (b) koštica je labava i lako se odvaja od pulpe;
- (c) od komisija za kušanje proizvod je dobio izvrsne ocjene za omjer pulpe i koštice, homogenost, sočno hrskavu teksturu i čvrstoću mesa;
- (d) kad je u pitanju odnos miris/okus, te se masline ističu aromom i odgovarajućom uravnoteženošću soli i blage gorčine masline (što je svojstveno pripremi bez alkalnog tretmana). Gorčina ovisi o stupnju fermentacije maslina, a zelene svježe masline u pravilu su gorče od maslina koje su potpuno fermentirale.

Preradom maslina „Aceituna Aloreña de Málaga” mogu se dobiti tri proizvoda koja se razlikuju po obliku i odabranoj metodi fermentacije maslina:

1. zelena svježa „Aceituna Aloreña de Málaga”:

te se masline izravno stavljaju u spremnike na hladnome mjestu ili u rashladne komore, u kojima se čuvaju na temperaturi od najviše 15 °C. Nakon raspuknuća masline prije pakiranja moraju odstajati najmanje tri dana u slanoj otopini.

Organoleptička svojstva

Zelene svježe masline karakteriziraju svjetlozelena boja i vrlo ugodan miris zelenog voća i trave, koji upućuju na njihovu svježinu i nedavnu berbu. Primjećuje se i prisutnost začina koji se koriste u njihovoj preradi. Među osnovnim aromama treba spomenuti karakterističnu notu gorčine i povremenu notu slanosti, ovisno o vrsti začina. Na nepcu se osjećaju trpkost i pikantnost;

2. tradicionalna „Aceituna Aloreña de Málaga”:

nakon preuzimanja i razvrstavanja te se masline stavljaju u spremnike u prostorima bez klimatizacije, u kojima ostaju najmanje 20 dana prije pakiranja i stavljanja na tržište.

Organoleptička svojstva

Masline aromatizirane prema tradicionalnom receptu zelene su do bljedožute boje. Mirišu na svježe voće i začine kojima se aromatiziraju, ali se ne osjećaju note svježe trave svojstvene zelenim svježim maslinama. Riječ je o maslinama manje čvrste teksture, ali koje i dalje imaju opisana svojstva zajednička svim vrstama proizvoda „Aceituna Aloreña de Málaga”. Gorkastog su okusa te manje trpke i pikantne od zelenih svježih maslina;

3. „Aceituna Aloreña de Málaga” u slanoj otopini:

nakon preuzimanja i pranja neraspuknute masline stavljaju se u spremnike za fermentaciju u slanoj otopini, u kojima dozrijevaju najmanje 90 dana prije pakiranja.

Organoleptička svojstva

Masline u slanoj otopini karakteristične su žutosmeđe boje te mirisa zrelog voća i svježih trava. Prisutne su arome začina i mliječne note, karakteristične za tu metodu prerade i postupak fermentacije. Tekstura maslina manje je čvrsta i manje sočno hrskava. Kiselkastog su okusa, smanjene gorčine i pikantne na nepcu.

Masline zaštićene oznake izvornosti „Aceituna Aloreña de Málaga” moraju biti ekstra kvalitete ili vrhunske kvalitete:

masline ekstra kvalitete: u skladu sa standardom kvalitete za stolne masline kategoriji „ekstra” kvalitete pripadaju masline čija je veličina tolika da u 1 kg ima najviše 200 plodova;

masline vrhunske kvalitete: u skladu sa standardom kvalitete za stolne masline kategoriji „vrhunske” kvalitete pripadaju masline kategorije „I”, čija je veličina tolika da u 1 kg ima najviše 260 plodova.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na definiranom zemljopisnom području: dobivanje sirovina, proizvodnja proizvoda i završno pakiranje.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na definiranom zemljopisnom području: dobivanje sirovina, proizvodnja proizvoda i završno pakiranje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Masline se pakiraju na temelju prispjelih narudžbi, a prije pakiranja moraju odstajati najmanje tri dana u spremnicima. Neposredno prije pakiranja maslinama se dodaju začini tipični za lokalno područje. Zbog kvarljive prirode proizvoda, njegovih specifičnih svojstava i metode prerade pakiranje se uvijek mora provoditi na zemljopisnom području proizvodnje i pripreme ZOI-ja „Aceituna Aloreña de Málaga” kako bi se organoleptička svojstva maslina sorte aloreña postigla i sačuvala do stavljanja na tržište.

Pakiranje se provodi po kategorijama u skladu s odredbama standarda kvalitete za stolne masline. Stoga masline zaštićene oznake izvornosti „Aceituna Aloreña de Málaga” moraju biti ekstra kvalitete ili vrhunske kvalitete.

Kako bi se produljio rok za stavljanje na tržište, proizvod se može podvrgnuti određenim postupcima obrade, kao što su pasterizacija ili vakuumirano pakiranje u kontroliranoj atmosferi, pod uvjetom da konačni proizvod zadrži svoja izvorna organoleptička i fizička svojstva.

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na definiranom zemljopisnom području: dobivanje sirovina, proizvodnja proizvoda i završno pakiranje.

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Riječi „Denominación de Origen „Aceituna Aloreña de Málaga” moraju biti navedene na etiketama. Pakiranja moraju imati numerirane oznake kvalitete koje izdaje regulatorno tijelo. Vrsta maslina mora biti navedena na etiketi: zelene svježih, tradicionalne ili u slanoj otopini.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje nalazi se na jugoistoku pokrajine Málaga i obuhvaća ukupno 19 općina: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Alora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís i Yunquera.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodna regija Guadalhorce (Sierra de las Nieves i Valle del Guadalhorce) nalazi se na području planinskog lanca Cordilleras Béticas. U njezinu je središtu dolina Guadalhorce, koju okružuju planine različite visine. Zbog omeđenosti planinama područje proizvodnje jasno je definirano, a otvoreno je samo na ušću rijeke Guadalhorce.

Klima na tom području mješavina je kontinentalne klime i klime sredozemnog bazena, zbog čega nastaje vrlo specifična mikroklima koja omogućuje uzgoj raznolikih kultura, od onih koje su uobičajene za tropska područja, kao što je avokado, do žitarica tipičnih za nizine. U tom se okruženju masline većinom nalaze na nenavodnjavanim područjima na planinskim obroncima koji okružuju dolinu, što u kombinaciji s blagom klimom ima odlučujući utjecaj na konačna svojstva proizvoda, datum berbe, izgled stabala itd.

Reljef je vrlo neravan, a masline se nalaze na obroncima koji okružuju dolinu Guadalhorce, savršeno definiranu planinama koje ju omeđuju. Drugim riječima, nalaze se na rubnim i siromašnim dijelovima zemljišta. Stoga je riječ o maslinicima niskog prinosa koji, međutim, daju plodove čija je kvaliteta bez premca.

Među tehnikama uzgoja i obrade stabala maslina u dolini Guadalhorce najveći utjecaj na konačna svojstva proizvoda ima rezidba, koja je u toj regiji intenzivna i stablu daje posebnu konačna strukturu. Režu se uglavnom najmlađe grane, a ne uklanjaju se glavne grane na stablu, koje stoga ima oblik vaze s vrlo oskudnom vegetacijom budući da se uklanjaju brojne sekundarne grane. Time stablo dobiva vrlo posebnu okruglu krošnj.

Postupak pripreme obuhvaća različite postupke prerade maslina kako bi se odgorčile i aromatizirale, a temelji se na drevnim običajima koji se prenose s generacije na generaciju. Postupak se s godinama gotovo nije ni promijenio, zbog čega je vrlo prepoznatljiv i jedinstven za područje podrijetla tog proizvoda.

5.2. Posebnosti proizvoda

5.2.1. Udio oleuropeina. Oleuropein je polifenol koji maslini daje gorak okus. U proizvodu „Aceituna Aloreña de Málaga” njegov udio iznosi oko 103 mg/kg, zbog čega se masline mogu odgorčiti samo u slanoj otopini. Masline gube gorčinu nakon što odleže oko 48 sati u slanoj vodi.

5.2.2. Koštica je labava i lako se odvaja od pulpe. U toj se regiji najbolji trenutak za berbu tradicionalno određuje poprečnim rezanjem ploda masline – ako se koštica lako odvoji od pulpe, to znači da je došlo vrijeme berbe. To je vrlo tražena kvaliteta kod stolnih maslina i malo koja vrsta je ima.

5.2.3. Omjer između pulpe i koštice iznosi najmanje 3 : 1 i smatra se jednim od najvećih među stolnim maslinama.

5.2.4. Kad je riječ o veličini masline „Aceituna Aloreña de Málaga”, u 1 kg ima najviše 260 plodova. Taj parametar oduvijek osobito cijene proizvođači i potrošači te su zbog toga čak uvedeni posebni načini uzgoja.

5.2.5. Organoleptički opis različitih vrsta „Aceituna Aloreña de Málaga”

5.2.5.1. Zelena svjež

Zelene svježe masline karakteriziraju svjetlozelena boja i vrlo ugodan miris zelenog voća i trave, koji upućuju na njihovu svježinu i nedavnu berbu. Primjećuje se i prisutnost začina koji se koriste u njihovoj preradi. Masline su čvrste i sočno hrskave teksture, s košticom koja se lako odvaja od pulpe, a nakon žvakanja ostaju tragovi kožice. Među osnovnim aromama treba spomenuti karakterističnu notu gorčine i povremeno notu slanosti, ovisno o vrsti začina. Na nepcu se osjećaju trpkost i pikantnost.

5.2.5.2. Tradicionalna

Masline aromatizirane prema tradicionalnom receptu zelene su do bljedožute boje, a intenzitet zelene boje manji je nego kod svježih maslina. Mirišu na svježe voće i začine kojima se aromatiziraju, ali se ne osjećaju note svježe trave svojstvene zelenim svježim maslinama. Riječ je o maslinama manje čvrste teksture, ali koje i dalje imaju svojstva kao što su sočna hrskavost, dobro odvajanje pulpe od koštice i prisutnost kože. Gorkastog su okusa te manje trpke i pikantne od zelenih svježih maslina.

5.2.5.3. U slanoj otopini

Masline u slanoj otopini karakteristične su žutosmeđe boje te mirisa zrelog voća i svježe trave. Prisutne su arome začina i mliječne note, karakteristične za tu metodu prerade i postupak fermentacije. Tekstura maslina manje je čvrsta i sočno hrskava, koštica se lako odvaja od pulpe, a nakon žvakanja ostaju tragovi kože. Kiselkastog su okusa, smanjene gorčine i pikantne na nepcu.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Kako je prethodno istaknuto, stablo masline vrlo je osjetljivo na uvjete u okolišu u kojima se uzgaja i na tretmane kojima je podvrgnuto. Vrlo se lako prilagođuje uvjetima u okolišu. S tim u vezi treba napomenuti da je područje uzgoja stabala masline sorte aloreña jasno razgraničeno planinskim lancem koji određuje njegova posebna svojstva s obzirom na klimu, tlo i reljef, a to je u kombinaciji sa znanjem i vještinama lokalnog stanovništva rezultiralo proizvodom koji se jasno izdvaja od ostalih stolnih maslina dostupnih na tržištu.

Udio oleuropeina u proizvodu „Aceituna Aloreña de Málaga” jedna je od značajki koje su najviše utjecale na način pripreme i prerade te vrste maslina. Zahvaljujući niskom udjelu tog polifenola masline se mogu odgorčiti u svega nekoliko dana u slanoj otopini. Takva brzina moguća je i zato što su raspuknute, zbog čega slana otopina može lakše prodrijeti u unutrašnjost masline i ukloniti spoj koji im daje gorčinu.

Tretiranje masline „Aceituna Aloreña de Málaga” slanom otopinom omogućuje joj da zadrži vlaknastu i sočno hrskavu teksturu jer se ne koristi kaustična soda, zbog koje bi svježi plod izgubio vlaknastu strukturu. Vlaknasta tekstura posljedica je i vrste tla na kojem su zasađeni maslinici, koji su obično smješteni na rubnom zemljištu u planinskim područjima.

Lakoća kojom se odvaja koštica, koja se lokalno naziva *hueso flotante* („plutajuća koštica”), imala je presudan utjecaj na pripremu proizvoda „Aceituna Aloreña de Málaga”. Zahvaljujući tom svojstvu masline se mogu pripremati raspuknute, pri čemu koštica ostaje unutar ploda, odvojena od pulpe. U toj se regiji najbolji trenutak za berbu tradicionalno određivao rezanjem ploda masline po sredini i, ako su se dva dijela lako razdvojila, to je značilo da je došlo vrijeme berbe.

Jedinstveni okus i aroma proizvoda „Aceituna Aloreña de Málaga” usko su povezani i s njegovim načinom pripreme, što je ljudski čimbenik svojstven području podrijetla, jer su se drevni običaji prenosili s generacije na generaciju, pri čemu su se koristili tradicionalni začini, odnosno mješavina aromatičnog bilja kojim se uobičajeno aromatiziraju masline na tom području (majčina dušica, komorač, paprika i češnjak), a koje se tradicionalno uzgaja ili bere u toj regiji, iako može potjecati i s drugih područja.

Druga vrlo cijenjena karakteristika proizvoda „Aceituna Aloreña de Málaga” jest njegova veličina. Kako bi postigli tu veličinu, poljoprivrednici se moraju pridržavati lokalnih tehnika koje su posebne zbog intenziteta rezidbe i okrugle krošnje s oskudnom vegetacijom. Te tehnike uzgoja utječu i na omjer koštice i pulpe, koji su komisije za kušanje ocijenile izvrsnim.

Upućivanje na objavu specifikacije

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