



C/2023/1207

2023.11.27.

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele**

(C/2023/1207)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

TAGÁLLAMBÓL SZÁRMAZÓ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS STANDARD MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA VONATKOZÓ KÖZLEMÉNY

(az 1151/2012/EU rendelet alapján)

„Aceituna Aloreña de Málaga”

EU-szám: PDO-ES-0785-AM02 – 2023.8.29.

OEM (X) OFJ ( )

1. **A termék elnevezése**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

3. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Gobierno de Andalucía - Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural - Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

–

4. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. *A megfogalmazás módosítása a nyelv inkluzívabbá tétele érdekében*

A termékleírás B.1. szakaszának (A termék leírása) és F. szakaszának (Kapcsolat a földrajzi környezettel), valamint az egységes dokumentum 3.2. szakaszának (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) és 5. szakaszának (Kapcsolat a földrajzi területtel) módosítása.

A „padres a hijos” (apáról fiúra) kifejezés helyébe a „generación en generación” (generációról generációra) kifejezés lépett.

Indokolás:

E módosítás célja, hogy megfeleljen a férfiak és nők közötti tényleges egyenlőségről szóló, 2007. március 22-i 3/2007. sz. sarkalatos törvény 14. cikke (11) bekezdésének: „A gendersemleges nyelvhasználat bevezetése a közigazgatásban, és annak előmozdítása minden társadalmi, kulturális és művészeti interakció során.”

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A megfogalmazás módosítása a megfelelő nyelvhasználat biztosítása érdekében*

A termékleírás B. szakaszának (A termék leírása), E. szakaszának (Az előállítás módja) és F. szakaszának (Kapcsolat a földrajzi környezettel), valamint az egységes dokumentum 3.2. szakaszának (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) és 5. szakaszának (Kapcsolat a földrajzi területtel) módosítása.

A „crujiente” (ropogós) szó helyébe a „crocante” (roppanós) szó lépett.

<sup>(1)</sup> HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Indokolás:

A textúra érzékszervi jellemzőit illetően az olajbogyó megfelelő leírása a „roppanós”, mivel a „ropogós” megjelölést a dehidratált élelmiszerek esetében használják, amint azt az UNE-EN ISO 5492:2010 érzékszervi elemzésre vonatkozó szótára is tartalmazza.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A megfogalmazás módosítása a megfelelő nyelvhasználat biztosítása érdekében*

Az egységes dokumentum 3.2. szakaszának (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) módosítása.

A „guindilla” (chilipaprika) szó helyébe a „pimiento” (pimiento paprika) szó lép.

Indokolás:

Másolási hibát észleltek, mivel a helyes fűszerezés az egységes dokumentum 3.2. szakaszának első bekezdésében és 5.3. szakaszában, valamint a termék-leírás teljes szövegének B.1., E.8., F.1. és F.4. szakaszában jelzettek szerint „pimiento paprika”.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *Nagyobb rugalmasság az olajbogyó méretére vonatkozó követelmények terén*

A termék-leírás B.3. szakaszában (Az „Aceituna Aloreña de Málaga” osztályozása) a B.3.1. szakasz (Extra minőségű olajbogyók) és az egységes dokumentum 3.2. szakaszának (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) módosítása.

A „140–200-as méret” szövegrész helyébe a „legfeljebb 200-as méret” szöveg lép.

Indokolás:

A módosítás célja, hogy az oltalom alatt álló termék (olajbogyó) osztályozása kapcsán meghatározzanak egy minimális méretet.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *Nagyobb rugalmasság az olajbogyó méretére vonatkozó követelmények terén*

A termék-leírás B.3. szakaszának (Az „Aceituna Aloreña de Málaga” osztályozása), B.3.2. szakaszának (Kiváló minőségű olajbogyók), és F.3. szakaszának (A végtermék jellemzői), valamint az egységes dokumentum 3.2. szakaszának (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) és 5.2. szakaszának (A termék sajátosságai) módosítása.

A „140–260-as méret” szövegrész helyébe a „legfeljebb 260-as méret” szöveg lép.

Indokolás:

A módosítás célja, hogy az oltalom alatt álló termék (olajbogyó) osztályozása kapcsán meghatározzanak egy minimális méretet.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *A Sierra de las Nieves Nemzeti Parkra való hivatkozás beillesztése*

A termék-leírás C. szakaszának („Földrajzi terület”) módosítása.

A második bekezdés az első mondat után a következő szöveggel egészül ki:

Ezenkívül a 2021-ben nemzeti parknak nyilvánított Sierra de las Nieves Nemzeti Parkon belül található El Burgo, Monda, Ronda, Tolox és Yunquera települések, valamint a környező védett területeken belül található Alozaina, Casarabonela és Guaro települések.

Indokolás:

Annak elismerése, hogy az előállítási terület egy részét nemzeti parknak nyilvánították, ezáltal megerősítve a környezetvédelmi fontosságát.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

7. *A megfogalmazás javítása*

A termék-leírás D. szakasza (A termék a területről való származásának igazolása) a következőképpen módosul:

Az „engedélyezett fajták” kifejezés helyébe az „engedélyezett fajta” kifejezés lép.

Indokolás:

Mivel az OEM tekintetében csak egy fajta engedélyezett, a többes szám használata félreértést okozhat.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

8. *A termékleírás rugalmasabb megfogalmazása bármely típusú ellenőrző szerv figyelembevétele érdekében*

A termékleírás D. szakasza (A termék a területről való származásának igazolása) a következőképpen módosul:

- 8.1. A harmadik bekezdésben a „szabályozó testület” kifejezés helyébe az „ellenőrző szerv” kifejezés lép, így a mondat teljes szövege a következő: „A nyilvántartásba vett olajfaligetek termesztési gyakorlatát az ellenőrző szervnek a termékleírásban meghatározott gyakorlatok alapján kell ellenőriznie.”
- 8.2. A negyedik bekezdésben a „testület által felhatalmazott ellenőrök” kifejezés helyébe az „ellenőrző szerv” kifejezés lép, így a mondat teljes szövege a következő: „A fűszerezett olajbogyókat az előállítási területen található és az ellenőrző szerv által ellenőrzött, nyilvántartásba vett feldolgozóüzemekből kell beszerezni.”

Indokolás:

A szöveg így az Andalúzia kormányának a halászatról és az élelmiszerek minőségéről szóló, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvényében foglaltak alapján bármely típusú ellenőrző szervre kiterjed.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

9. *Az érzékszervi vizsgálatra vonatkozó megfogalmazás módosítása*

A termékleírás D. szakaszának (A termék a területről való származásának igazolása) és az egységes dokumentum 3.2. szakaszának (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) módosítása.

Új szöveg lép a következő bekezdés helyébe:

„A termék minőségének biztosítása érdekében a terméket érzékszervi vizsgálatnak kell alávetni. Az érzékszervi jellemzők vizsgálati módszerének meghatározása a COI/OT/NC No 1. (a Nemzetközi Olívatanács által meghatározott nemzetközi szabvány) alapján történik. Az étkezési olajbogyóra alkalmazandó kereskedelmi szabvány a 2008. évi COI/OT/MO No 1. Az étkezési olajbogyó érzékszervi vizsgálatának módszerét, amely a Córdoba Egyetem Élelmiszer-tudományi és -technológiai Tanszéke [Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba] által végzett kutatáson alapul, az ellenőrző szerv minőségéről és eljárásokról szóló kézikönyve tartalmazza.”

A termékleírás szövege a következőképpen módosult:

„A termék minőségének biztosítása érdekében a terméket érzékszervi vizsgálatnak kell alávetni a B.2. szakaszban szereplő, az egyes elkészítési módokra vonatkozó érzékszervi leírással összhangban.”

Indokolás:

Az oltalom alatt álló termék tanúsítási eljárásának megőrzése.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

10. *Az ellenőrzésekkel és tanúsítással kapcsolatos szempontok törlése a termékleírásból*

A termékleírás D. szakaszából (A termék a területről való származásának igazolása) a D.2. és D.3. alszakaszt törölték.

A D.2. szakasz (Konkrétan, az ellenőrzések az alábbi módon történnek) és a D.3. szakasz (Konkrétan, a tanúsítási eljárás az alábbiak szerint történik) törlésre került.

Indokolás:

Ezeket a szakaszokat törölték, mivel nem tartották indokoltnak, hogy a termékleírásban, amelyeknek csak a termékkövetelményekre kell vonatkozniuk, szerepeljen az ellenőrzési és tanúsítási folyamat.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

11. *Szükségtelen bekezdés törlése*

A termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) az E.1. szakasz (Rögzített paraméterek) módosítása.

Indokolás:

A második bekezdés törlésre került, mivel azt az előállítás módja szempontjából nem tekintették szükségesnek.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

12. *A megfogalmazás módosítása*

A termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) az E.2. szakasz (Termesztési technikák) módosítása.

Ezen alszakasz első két bekezdése megmaradt, a fennmaradó rész pedig törlésre került.

A második bekezdés helyébe viszont a következő szöveg lép:

„Az olajfaligetek gondozása során figyelembe kell venni a termőterület egyes településeinek domborzati és csapadékviszonyait és a növényfaját is, legyen szó akár hagyományos, akár (adott esetben) organikus művelésről, és mindig a hatályos jogszabályoknak megfelelően kell eljárni.”

Indokolás:

A megfogalmazást módosították, hogy az jobban megfeleljen a jelenlegi termesztési technikáknak.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

13. *A szüret időpontjára vonatkozó pontosítás beillesztése*

A termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) az E.3. szakasz (Szüret) módosítása.

A szöveg a következő pontosítással egészül ki: „(bár ez az időpont az egyes vegetációs időszakok időjárási viszonyaitól függően változhat).”

Indokolás:

Mivel nem öntözött kultúráról van szó, a vegetációs időszak nagymértékben függ az időjárási viszonyoktól.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

14. *Rugalmasabb megfogalmazás a termék átvételét és osztályozását végző szereplők tekintetében*

A termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) az E.6. szakasz (Átvétel és osztályozás) módosítása.

Ami az átvételt és az osztályozást illeti, a „szereplő” szó helyébe a passzív szerkezet lépett.

Indokolás:

A folyamat végezhető személyzet vagy az erre a célra beállított gépek segítségével, és ez nem befolyásolja az oltalom alatt álló termék előállítását.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceituna Aloreña de Málaga”

EU-szám: PDO-ES-0785-AM02 – 2023.8.29.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

### 3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

### 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az Aloreña fajtájú olajfa (*Olea europaea* L.) egészséges, megfelelő érettségi állapotban, de a teljes érettség előtt szedett terméséből készült, ízesített étkezési olajbogyó, amelynek keserű ízét sós lében természetes fermentáció útján semlegesítik és amelyet kakukkfűvel, édesköménnyel, fokhagymával, paprikával, vagy e növények kivonataival 1–3 %-os arányban fűszereznek.

Kizárólag a fajtának és az eredeti termesztési és feldolgozási területen alkalmazott előállítási módszernek köszönhetően az „Aceituna Aloreña de Málaga” háromféleképpen elkészített formájában közös jellemzőkkel rendelkezik:

- Alacsony oleuropein-tartalma miatt az olajbogyó keserű ízét nem szükséges marószódaoldattal semlegesíteni, tehát az olajbogyó marószódaoldattal nem kezelt, keserű ízének semlegesítése kizárólag vízzel és sóval történik, ízesítésére kakukkfűvet, édesköménnyt, fokhagymát és paprikát használnak. Ebből kifolyólag a héj jelenléte és a rostosság miatt egyedi jellege lesz az olajbogyónak. Ezek kisebb vagy nagyobb mértékben fermentált natúr olajbogyók.
- A termés magvaváló, a terméshús könnyen leválik a magról.
- Az értékelő bizottságok kiválóan értékelik terméshús/mag arányát, homogenitását, roppanós textúráját és feszes húsát.
- Ami az illatot/ízletet illeti, a kiemelkedő tulajdonságok közé tartozik az aroma és a só megfelelő egyensúlya az enyhe kesernyességgel (ami jellemző a lúgos kezeléstől mentes előállításra). A keserűségi fokot az olajbogyók fermentációs foka határozza meg, ezért a friss zöld olajbogyók általában keserűbbek, mint azok, amelyek teljes fermentáción mentek keresztül.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” feldolgozási folyamatának eredményeként az olajbogyók fermentációs eljárási folyamatának megfelelően három különböző terméket lehet előállítani:

#### 1. *Verde fresca* (friss zöld) „Aceituna Aloreña de Málaga”:

Az olajbogyókat hűvös helyen vagy hűtőkamrákban azonnal tárolóedényekbe helyezik, ahol legfeljebb 15 °C hőmérsékleten tartják őket. Az olajbogyók törése, sós lébe helyezése és csomagolása között legalább három napnak kell eltelnie.

##### Érzékszervi jellemzők

A friss zöld olajbogyót világoszöld szín, nagyon kellemes éretlen gyümölcs- és fűillat jellemzi, ami üdeség és frissen szedettség érzetét kelti. Érezni lehet az előállításához használt jellegzetes fűszereket is. Az alapízek közül leginkább a keserű íz jellemzi, de fűszerezésétől függően esetenként sós íz is érzékelhető. Ízérzet szempontjából fanyarsággal és csípősséggel jellemezhető.

#### 2. *Tradicional* (hagyományos) „Aceituna Aloreña de Málaga”:

Az átvételt és az osztályozást követően az olajbogyót tartályba helyezik, és a fogyasztásra történő csomagolás előtt legalább 20 napon keresztül tárolják nem klimatizált helyiségben.

##### Érzékszervi jellemzők

A hagyományosan ízesített olajbogyó színe a zöldről a halványáig terjed. Illata a friss gyümölcsre és az előállításánál használt fűszerekre emlékeztet, a friss zöld olajbogyó sajátos friss fűillata nem érezhető. Kevésbé feszes a textúrája, de megőrzi az „Aceituna Aloreña de Málaga” valamennyi változatára jellemző, leírt közös jellemzőket. Ez az enyhén kesernyés ízű olajbogyó kevésbé fanyar és pikáns, mint a friss zöld olajbogyók.

3. *Curada* (érlelt) „Aceituna Aloreña de Málaga”:

Átvétel és mosás után az ilyen típusú olajbogyó törés nélkül kerül az erjesztő tartályba, ahol csomagolás előtt legalább 90 napig érlelődik.

Érzékszervi jellemzők

Az érlelt olajbogyót érett gyümölcs és frissen vágott fű illata mellett sárgásbarna szín jellemzi. Érezhetőek az előállítására és a fermentációs eljárásra jellemző fűszerek és tejes illatbeütések is. Textúrája kevésbé feszes és roppanós. Keserű ízét elveszti, íze savanyú, ízlelés után pikánsnak bizonyul.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajbogyó szükségszerűen extra vagy kiváló minőségű:

Extra minőségű olajbogyó: idetartozik az étkezési olajbogyó minőségi szabályozásának megfelelő extra minősítésű étkezési olajbogyó, amelynek mérete legfeljebb 200.

Kiváló minőségű olajbogyó: idetartozik az étkezési olajbogyó minőségi szabályozásának megfelelő elsőrendű minősítésű étkezési olajbogyó, amelynek mérete legfeljebb 260.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az előállítási folyamat valamennyi szakasza, amelyet a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: a nyersanyagtermelés, a termék előállítása és a végső kiszerezés.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítási folyamat valamennyi szakasza, amelyet a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: a nyersanyagtermelés, a termék előállítása és a végső csomagolás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolás a beérkező megrendeléseknek megfelelően történik; az olajbogyót előtte legalább három napig a tartályban kell tartani. A vidék tipikus fűszereit a csomagoláskor adják az olajbogyóhoz. A termék romlandó jellege, sajátos jellemzői és előállítási módja szükségessé teszik, hogy az Aloreña olajbogyó érzékszervi jellemzőinek biztosítása és az olajbogyó forgalomba hozataláig történő megőrzése céljából a csomagolás mindig az „Aceituna Aloreña de Málaga” OEM természettségének és előállításának földrajzi területén belül történjék.

A kiszerezés az étkezési olajbogyó minőségi szabályozásának megfelelő kategóriák szerint történik. Az „Aceituna Aloreña de Málaga” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajbogyók szükségszerűen extra vagy kiváló minőségűek.

Az értékesítési időszak meghosszabbítása érdekében bizonyos kezelések, például pasztörözés vagy védőgázos kiszerezés alkalmazható, ha a végtermék megőrzi eredeti érzékszervi és fizikai jellemzőit.

Az előállítási folyamat valamennyi szakasza, amelyet a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: a nyersanyagtermelés, a termék előállítása és a végső kiszerezés.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén kötelező feltüntetni az „Aceituna Aloreña de Málaga” eredetmegjelölést. A csomagoláson az irányító szervezet által kiadott számozott garanciajegyet kell elhelyezni. A címkén fel kell tüntetni az olajbogyó típusát, ami lehet friss zöld, hagyományos vagy érlelt.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A Málaga tartomány délkeleti részén található termőterülethez összesen 19 település tartozik: 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 és Yunquera.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A Guadalhorce-i természetes övezet (Sierra de las Nieves és Valle del Guadalhorce) a Betikai-Kordillerák hegység által uralt területéhez tartozik. E rendszeren belül a Guadalhorce folyó völgyét hegységek és kisebb hegyvonulatok határozzák meg. A termőterületet teljesen elhatárolja a hegyes felszín, egyetlen kijárata a Guadalhorce folyó torkolatánál van.

A vidék éghajlata a kontinentális és a Földközi-tenger medencéjére jellemző klíma keveréke, nagyon sajátos mikroklima, amely a trópusi területekre jellemző növényektől, mint az avokádó, egészen a szántóföldi gabonafélékig, a legkülönbözőbb növényi kultúrák termesztését teszi lehetővé. Ebben a környezetben az olajfaültetvények leginkább a völgyet körülölelő hegyek lankáin, öntözés nélküli területeken találhatók, ami a jótékony éghajlat mellett döntő hatással van a termék végső jellemzőire, a szüret időpontjára, a fa külsejére stb.

Másrészt a terep különösen tagolt, és az olajfákat a Guadalhorce völgyét tökéletesen körülhatároló hegyoldalon, vagyis marginális, szegényes talajon termesztik; nem magas hozamot biztosító, művelt mezőgazdasági területen található olajfaültetvényről van szó, hanem alacsony hozamú ültetvényről, amelynek terméke azonban egyedülálló minőségű.

A termék végső jellemzői szempontjából a Guadalhorce-völgy olajfaültetvényeinek termesztési technikái közül a metszés a legfontosabb. A technika alkalmazását e vidéken szigorúság jellemzi és sajátos végső struktúrát alakít ki a fában. Elsősorban a fiatal ágakat metszik ki, a főbb ágakat meghagyják, a másodlagos ágak nagy részét eltávolítva a ritka vegetációjú fát serleg alakúra metszik. A fentiek következtében a fa egyedülálló serleg alakkal rendelkezik.

A fűszerezési folyamat az olajbogyók keserű ízének semlegesítésére irányuló különböző eljárásokat és az ízesítést foglalja magába. E réges-régi szokásokon alapuló eljárás az évek során generációról generációra száll. Gyakorlatilag ugyanazt teszik, mint régen, ezért az előállítási mód nagyon változatos és jellemző a termék származási helyére.

### 5.2. A termék sajátosságai

5.2.1. Oleuropein-tartalom. Az oleuropein az olajbogyók keserű ízéért felelős polifenol; az „Aceituna Aloreña de Málaga” esetében mennyisége mintegy 103 mg/kg, ezért az olajbogyók keserű ízének semlegesítéséhez elegendő a sós vizes kezelés. Sós vízben történő áztatással az olajbogyók keserű íze gyakorlatilag 48 óra alatt semlegesíthető.

5.2.2. Magvaváló, ezért a terméshús nagyon könnyen leválik a magról. Ezen a környéken hagyomány, hogy a szüret optimális idejének meghatározása céljából az olajbogyót középen megtörik, és ha a terméshús könnyen leválik a magról, akkor elérkezett a szüret optimális ideje. Ez nagyon keresett tulajdonság az étkezési olajbogyók esetében, amivel nem sok fajta rendelkezik.

5.2.3. A terméshús/mag arány legalább 3:1, ami az étkezési olajbogyó vonatkozásában a legmagasabb értékek közé tartozik.

5.2.4. Az „Aceituna Aloreña de Málaga” maximális mérete 260. Ezt a paramétert mind az előállítók, mind a fogyasztók hagyományosan nagyra értékelik, elérése egyedi művelési eljárások alkalmazását igényli.

5.2.5. Az „Aceituna Aloreña de Málaga” különböző típusainak érzékszervi leírása

#### 5.2.5.1. Verde fresca (friss zöld)

A friss zöld olajbogyót világoszöld színe, nagyon kellemes éretlen gyümölcs- és fűillat jellemzi, ami üdeség és frissen szedettséget érzeteltet. Érezni lehet az előállításához használt jellegzetes fűszereket is. Textúrájuk feszes, roppanós, terméshúsuk könnyen leválik a magról, elrágásukkor héjmaradékok jelenléte érzékelhető. Az alapízük közül leginkább a keserű íz jellemzi, de fűszerezésétől függően esetenként sós íz is érzékelhető. Ízérzet szempontjából fanyarsággal és csípősséggel jellemezhető.

#### 5.2.5.2. Tradicional (hagyományos)

A hagyományosan ízesített olajbogyó a friss zöld olajbogyókhöz képest kevésbé élénkzöld, zöldes-szalmasárga színű. Illata a friss gyümölcsre és az előállításánál használt fűszerekre emlékeztet, a friss zöld olajbogyó sajátos friss fűillata nem érezhető. Textúráját illetően említést érdemel, hogy ezek az olajbogyók kevésbé feszesek, azonban továbbra is jellemzően roppanósak, a terméshús könnyen leválik a magról és a héj is jelen van. Ez az enyhén kesernyés ízű olajbogyó kevésbé fanyar és pikáns, mint a friss zöld olajbogyók.

#### 5.2.5.3. Curada (érelt)

Az érelt olajbogyót érett gyümölcs és frissen vágott fű illata mellett sárgásbarna szín jellemzi. Érezhetőek az előállítására és a fermentációs eljárásra jellemző fűszerek és tejes illatbeütések is. Textúrája kevésbé feszes és roppanós, terméshúsa könnyen leválik a magról, rágáskor héjmaradékok érzékelhetőek. Keserű ízt elveszti, íze savanyú, utóíze pikáns.

#### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Utaltunk arra, hogy az olajfa nagyon érzékeny termesztésének környezeti feltételeire és a kezelési módra, amelyben részese. Az olajfa nagyon könnyen alkalmazkodik a környezeti adottságokhoz. E tekintetben ki kell emelni, hogy az Aloreña olajfa termesztése egy heglánc által tökéletesen körülhatárolt térségben történik, ami meghatározza e térség éghajlatának, talaj- és terepviszonyainak sajátosságait. Ezek, valamint a helyi emberek ismeretei létrehozta egy olyan terméket, amely világosan megkülönböztethető a piacon található többi étkezési olajbogyótól.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” oleuropein-tartalma az egyik olyan tényező, amely meghatározta ezen olajbogyótípus előállításának és feldolgozásának folyamatát. E polifenol alacsony aránya döntő jelentőségű abban, hogy az olajbogyó keserű ízt pár napos egyszerű sós léssel kezeléssel semlegesíteni lehet. Ezt segíti elő az olajbogyó törése is, ami által a sós lé könnyebben hatol a termés belsejébe, ahol semlegesíteni tudja az olajbogyó keserű ízt adó összetevőt.

A marószódaoldatban való főzés helyett az „Aceituna Aloreña de Málaga” esetében sós lével történő ízesítési eljárást alkalmaznak, ezért az olajbogyók megtartják a friss gyümölcs rostos textúráját és a termék rostos, roppanós textúrájú marad. A rostos textúrát az általában marginális hegyi területeken található olajfaültetvények talajtípusai is befolyásolják.

Döntő befolyást gyakorolt az „Aceituna Aloreña de Málaga” előállításának módjára az, hogy a terméshús könnyen leválik a magról – a térségben ezt a jellemzőt *hueso flotante* (úszó mag) névvel illetik. Ez a tulajdonság teszi lehetővé, hogy az olajbogyókat megtörve a mag a terméshúson belül különváljon. Régebben ezen a vidéken a szüret legalkalmasabb időpontjának meghatározása céljából középen megtörték az olajbogyót, és ha a két fél elvált egymástól, az azt jelentette, hogy elérkezett a szüret ideje.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” egyedi íze és zamata szorosan kapcsolódik előállításának módjához és a sajátos emberi tényezőhöz is, mivel generációról generációra tovább élnek az ősi hagyományok, a földrajzi területen régi idők óta termesztett vagy szedett, esetleg más vidékről is érkezett „tipikus olajbogyó-ízesítők” – fűszernövényekből (kakukkfű, édeskömény, paprika és fokhagyma) álló keverék – használata.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” mérete a termék másik elismert és nagyra értékelt jellemzője. E méret elérése érdekében a mezőgazdasági termelők a térségben jellemzően használt metszési technikát alkalmazzák, amelyet megkülönböztet magának a módszernek a szigorú alkalmazása, a korona kerek formája és szellős szerkezete. Ezek a termesztési technikák az értékelő bizottságok által kitűnőnek minősített termékhús/mag arányt is befolyásolják.

#### Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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