



C/2023/1207

27.11.2023

**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(C/2023/1207)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

«Aceituna Aloreña de Málaga»

N. UE: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023

DOP (X) IGP ()

**1. Nome del prodotto**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

*1. Modifica redazionale per adeguare la formulazione a un linguaggio più inclusivo*

Sono modificati il punto B.1. «Descrizione del prodotto» e la sezione F. «Legame con l'ambiente geografico» del disciplinare di produzione, nonché il punto 3.2. «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» e la sezione 5. «Legame con la zona geografica» del documento unico.

L'espressione «di padre in figlio» è sostituita da «di generazione in generazione».

Motivazione:

La modifica è introdotta al fine di ottemperare all'articolo 14, paragrafo 11, della legge organica 3/2007, del 22 marzo, per la parità effettiva tra uomini e donne, che prevede l'introduzione di un linguaggio non sessista in ambito amministrativo e la promozione dello stesso in tutte le relazioni sociali, culturali e artistiche.

La modifica interessa il documento unico.

*2. Modifica redazionale per garantire un uso appropriato della lingua*

Sono modificati le sezioni B. «Descrizione del prodotto», E. «Metodo di ottenimento del prodotto» e F. «Legame con l'ambiente geografico» del disciplinare di produzione, nonché il punto 3.2. «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» e la sezione 5. «Legame con la zona geografica» del documento unico.

Nella versione spagnola, il termine «crujiente» è sostituito da «crocante».

<sup>(1)</sup> GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Motivazione:

Stando ai descrittori organolettici definiti per la consistenza, il descrittore adeguato per l'oliva è «crocante», dal momento che il descrittore «crujiente» è utilizzato quando l'alimento è disidratato, conformemente al disposto della norma UNE-EN ISO 5492:2010 Analisi sensoriale — Vocabolario.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica redazionale per garantire un uso appropriato della lingua*

È modificato il punto 3.2. «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» del documento unico.

Il termine «guindilla» (peperoncino) è sostituito da «pimiento» (peperone).

Motivazione:

La modifica è volta a correggere un errore di trascrizione, dal momento che il condimento corretto è il «pimiento», come indicato nel primo paragrafo dello stesso punto 3.2. e al punto 5.3. del documento unico, nonché ai punti B.1., E.8., F.1. e F.4. del testo completo del disciplinare.

La modifica interessa il documento unico.

4. *Maggiore flessibilità per il calibro richiesto per le olive*

Al punto B.3. «Categorie di “Aceituna Aloreña de Málaga”» del disciplinare di produzione è modificato il punto B.3.1. «Olive di qualità eccelsa»; è altresì modificato il punto 3.2. «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» del documento unico.

L'espressione «di calibro 140-200» è sostituita da «di calibro massimo pari a 200».

Motivazione:

La modifica è volta ad assicurare che il prodotto protetto (un tipo di olive) presenti un calibro minimo adeguato alla categoria.

La modifica interessa il documento unico.

5. *Maggiore flessibilità per il calibro richiesto per le olive*

Sono modificati il punto B.3.2. «Olive di qualità superiore» al punto B.3. «Categorie di “Aceituna Aloreña de Málaga”» e il punto F.3. «Caratteristiche del prodotto finale» del disciplinare di produzione, nonché il punto 3.2. «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» e il punto 5.2. «Specificità del prodotto» del documento unico.

L'espressione «di calibro 140-260» è sostituita da «di calibro massimo pari a 260».

Motivazione:

La modifica è volta ad assicurare che il prodotto protetto (un tipo di olive) presenti un calibro minimo adeguato alla categoria.

La modifica interessa il documento unico.

6. *Introduzione di un riferimento al parco nazionale della Sierra de las Nieves*

È modificata la sezione C. «Zona geografica» del disciplinare di produzione.

Al secondo paragrafo, dopo la prima frase, è aggiunta la seguente proposizione:

«Inoltre i comuni di El Burgo, Monda, Ronda, Tolox e Yunquera fanno parte del parco nazionale della Sierra de las Nieves, dichiarato come tale nel 2021, e i comuni di Alozaina, Casarabonela e Guaro rientrano nella zona periferica di protezione di tale parco».

Motivazione:

La modifica intende attestare che parte della zona di produzione è stata dichiarata parco nazionale, consolidandone in tal modo la funzione ambientale.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Miglioramento redazionale*

È modificata la sezione D. «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona geografica» del disciplinare di produzione.

L'espressione «le varietà autorizzate» è sostituita da «la varietà autorizzata».

Motivazione:

La modifica è introdotta perché nell'ambito della denominazione di origine è autorizzata un'unica varietà e l'espressione al plurale può pertanto causare confusione.

La modifica non interessa il documento unico.

#### 8. *Maggiore flessibilità della redazione del disciplinare per contemplare qualsiasi tipo di organismo di controllo*

È modificata la sezione D. «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona geografica» del disciplinare di produzione.

8.1. Al terzo paragrafo, l'espressione «Consejo Regulador» è sostituita da «organismo di controllo». La frase completa risulta pertanto la seguente: «Le pratiche colturali, negli oliveti iscritti, sono verificate dall'organismo di controllo, secondo le pratiche stabilite nel disciplinare di produzione».

8.2. Al quarto paragrafo, l'espressione «degli ispettori autorizzati dal Consejo» è sostituita da «dell'organismo di controllo». La frase completa risulta pertanto la seguente: «Le olive aromatizzate sono ottenute in impianti per la concia iscritti e situati nella zona di produzione e sotto il controllo dell'organismo di controllo».

Motivazione:

La modifica è volta a consentire di includere qualsiasi tipo di organismo di controllo, conformemente a quelli indicati nella legge 2/2011, del 25 marzo, sulla qualità dei prodotti agroalimentari e ittici in Andalusia.

La modifica non interessa il documento unico.

#### 9. *Modifica redazionale relativa alle analisi organolettiche*

Sono modificati la sezione D. «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona geografica» del disciplinare di produzione e il punto 3.2. «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» del documento unico.

Il paragrafo seguente:

«Il prodotto è sottoposto alle analisi organolettiche che ne garantiscono la qualità. Il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche è basato sulla norma COI/OT/NC n. 1. Norma commerciale applicabile alle olive da tavola e COI/OT/MO n. 1, 2008. Metodo per l'analisi sensoriale delle olive da tavola basato sui lavori svolti dal Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos dell'Università di Cordoba, ripreso nel manuale in materia di qualità e di procedure dell'organismo di controllo.»

è sostituito dalla seguente formulazione nel disciplinare:

«Il prodotto è sottoposto alle analisi organolettiche che ne garantiscono la qualità, conformemente alla descrizione organolettica di ciascuna elaborazione di cui al punto B.2.».

Motivazione:

La modifica intende garantire il processo di certificazione del prodotto protetto.

La modifica interessa il documento unico.

#### 10. *Soppressione degli aspetti relativi ai controlli e alla certificazione nel disciplinare*

Sono soppressi i punti D.2. e D.3. della sezione D. «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona geografica» del disciplinare di produzione.

I punti D.2. «In particolare i controlli sono i seguenti» e D.3. «In particolare il processo di certificazione è il seguente» sono pertanto espunti.

Motivazione:

I punti sono soppressi in quanto non è ritenuto opportuno trattare dei controlli e del processo di certificazione nel disciplinare, in cui devono essere illustrati solo i requisiti applicabili al prodotto.

La modifica non interessa il documento unico.

11. *Soppressione di un paragrafo non indispensabile*

Alla sezione E. «Metodo di ottenimento del prodotto» del disciplinare di produzione è modificato il punto E.1. «Fattori fissi».

Motivazione:

Il secondo paragrafo è espunto in quanto non ritenuto indispensabile per il metodo di ottenimento del prodotto.

La modifica interessa il documento unico.

12. *Modifica redazionale*

Alla sezione E. «Metodo di ottenimento del prodotto» del disciplinare di produzione è modificato il punto E.2. «Tecniche colturali».

I primi due paragrafi del punto sono mantenuti, mentre è soppressa la parte rimanente.

Il testo del secondo paragrafo è a sua volta sostituito dal seguente:

«Tra i trattamenti cui sono sottoposti gli ulivi, sono applicati quelli adeguati all'orografia e alla pluviometria di ciascun comune della zona di produzione, adattati altresì ai tipi di coltivazione convenzionale e biologica (se del caso), seguendo in ogni caso la normativa vigente.».

Motivazione:

La modifica è volta ad allineare meglio la redazione alle tecniche di coltivazione attuali.

La modifica non interessa il documento unico.

13. *Introduzione di un chiarimento riguardo alla data di raccolta*

Alla sezione E. «Metodo di ottenimento del prodotto» del disciplinare di produzione è modificato il punto E.3. «Raccolta».

È introdotto il chiarimento seguente: «(sebbene tale data possa variare a seconda delle condizioni climatologiche di ciascuna campagna)».

Motivazione:

Trattandosi di un'aridocoltura, la campagna dipende in larga misura dalle condizioni climatologiche.

La modifica non interessa il documento unico.

14. *Maggiore flessibilità della redazione con riferimento ai soggetti coinvolti nella raccolta e nella classificazione del prodotto*

Alla sezione E. «Metodo di ottenimento del prodotto» del disciplinare di produzione è modificato il punto E.6. «Raccolta e classificazione».

Per le operazioni di raccolta e classificazione, l'espressione «alcuni operatori» è sostituita da una costruzione passiva più neutra.

Motivazione:

La modifica è introdotta perché tale operazione può essere realizzata sia da operatori sia da macchinari appositamente calibrati, senza incidere sulla produzione del prodotto protetto.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Aceituna Aloreña de Málaga»

N. UE: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Olive da tavola aromatizzate, ottenute dal frutto dell'albero di olivo (*Olea europea*, L.) di varietà *aloreña*, sane e raccolte quando hanno raggiunto un adeguato stato di maturità prima dell'invasatura, lasciate ad addolcire in salamoia mediante fermentazione naturale e aromatizzate con timo, finocchio, aglio e peperone o con estratti di queste piante in proporzione variabile dall'1 al 3 %.

Nei tre metodi di preparazione, la «*Aceituna Aloreña de Málaga*» presenta caratteristiche comuni dovute unicamente alla varietà e ai metodi di preparazione nella zona originaria di produzione e di trasformazione:

- a) a causa del basso tenore di oleuropeina queste olive non vanno trattate con soda caustica per addolcirle, di conseguenza non sono sottoposte a tale trattamento ma addolcite soltanto con acqua e sale e insaporite con timo, finocchio, aglio e peperone. Di conseguenza, il prodotto si distingue per la presenza della pelle e la sua fibrosità; si tratta di olive al naturale con un grado di fermentazione più o meno elevato;
- b) nocciolo fluttuante, che può essere staccato facilmente dalla polpa;
- c) ottima valutazione che i gruppi di assaggio danno al rapporto polpa/nocciolo della «*Aceituna Aloreña de Málaga*», nonché all'omogeneità, alla croccantezza e alla consistenza della sua polpa;
- d) quanto al rapporto odore/sapore, vanno messe in evidenza qualità come l'aroma, il giusto equilibrio del sale per il trattamento dell'amaro (caratteristico anche della preparazione senza trattamento alcalino), ecc. Il gusto amaro è presente nelle olive in misura variabile a seconda del loro livello di fermentazione, le olive verdi fresche sono in genere più amare delle olive con una fermentazione completa.

Il processo di trasformazione della «*Aceituna Aloreña de Málaga*» può dar luogo a tre prodotti che si distinguono per il processo di fermentazione delle olive:

**1. «*Aceituna Aloreña de Málaga*» verde fresca**

Queste olive sono poste direttamente in fusti in un luogo fresco o in una cella frigorifera dove sono conservate a una temperatura massima di 15 °C. Dopo essere state divise, le olive devono rimanere almeno tre giorni in salamoia prima di essere confezionate.

**Caratteristiche organolettiche**

Le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni trigeminali, si distinguono l'astringente e il piccante;

**2. «*Aceituna Aloreña de Málaga*» tradizionale**

Dopo la raccolta e la classificazione, queste olive sono poste in fusti collocati in locali senza aria condizionata, dove rimangono almeno 20 giorni prima di essere condizionate per il consumo.

**Caratteristiche organolettiche**

L'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le proprietà menzionate tra quelle comuni a tutte le presentazioni. Queste olive hanno un gusto leggermente amaro e un grado di astringenza e di piccante inferiore rispetto alle olive verdi fresche;

### 3. «Aceituna Aloreña de Málaga» in salamoia

Dopo la ricezione e il lavaggio, le olive non incise sono poste in fermentatori dove restano in salamoia per almeno 90 giorni prima del condizionamento.

#### Caratteristiche organolettiche

Le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Dal punto di vista della consistenza, sono meno sode e croccanti. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

Le olive che hanno la denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente olive di qualità eccelsa o superiore.

Olive di qualità eccelsa: si tratta delle olive di categoria «extra», secondo la definizione della norma di qualità delle olive da tavola e con un calibro massimo di 200.

Olive di qualità superiore: si tratta delle olive di «prima» categoria, secondo la definizione della norma di qualità delle olive da tavola e con un calibro massimo di 260.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata: produzione della materia prima, elaborazione del prodotto e condizionamento definitivo.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata: produzione della materia prima, elaborazione del prodotto e condizionamento definitivo.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il condizionamento è realizzato in funzione dell'arrivo degli ordini e le olive devono rimanere almeno tre giorni nei contenitori prima di esservi sottoposte. Quando le olive sono pronte per essere condizionate, vengono aggiunti i condimenti tipici della regione. La deperibilità del prodotto, le sue caratteristiche specifiche e le modalità di elaborazione impongono di procedere al condizionamento nella zona geografica di produzione e di lavorazione della DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», al fine di ottenere e conservare le caratteristiche organolettiche di queste olive fino alla loro commercializzazione.

Il condizionamento è realizzato in base alle categorie, secondo quanto previsto nella norma di qualità delle olive da tavola. Di conseguenza, le olive che hanno la denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente di qualità eccelsa o superiore.

Al fine di estendere il periodo di commercializzazione, il prodotto può essere sottoposto a determinati trattamenti, tra i quali la pastorizzazione o il condizionamento sottovuoto in atmosfera modificata, a condizione che il prodotto finale mantenga le sue caratteristiche organolettiche e fisiche di origine.

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata: produzione della materia prima, elaborazione del prodotto e condizionamento definitivo.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sulle etichette deve figurare obbligatoriamente l'indicazione «Denominación de Origen — Aceituna Aloreña de Málaga». Le confezioni recano sigilli di garanzia numerati, rilasciati dall'organismo di gestione. Il tipo di oliva, verde fresca, tradizionale o in salamoia, è specificato nell'etichetta.

## 4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona di produzione si situa nel sud-est della provincia di Málaga e include complessivamente 19 comuni: 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 e Yunquera.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La regione naturale del Guadalhorce (Sierra de las Nieves e Valle del Guadalhorce) si trova nella zona della Cordigliera betica. All'interno di questo sistema si trova la valle del Guadalhorce, che è un insieme di montagne e colline. Queste catene montuose definiscono perfettamente la zona di produzione, che rimane aperta soltanto alla foce del Guadalhorce.

Il clima della regione presenta caratteristiche ibride, dal clima continentale al clima tipico della regione mediterranea, e ciò dà luogo a un microclima assai particolare che consente lo sviluppo di una vasta gamma di colture, da quelle tropicali, come gli avocado, alle colture cerealicole nelle zone di pianura. In questo contesto, l'olivo è coltivato principalmente nelle zone asciutte sui pendii delle montagne che circondano la valle e ciò, unitamente al clima mite, ha un'influenza decisiva sulle caratteristiche finali del prodotto, la data di raccolta, lo sviluppo dell'albero ecc.

Inoltre il terreno presenta un'orografia assai accidentata e gli ulivi si trovano sui pendii che circondano la valle del Guadalhorce, completamente chiusa da una catena montuosa che la circonda e la definisce. In altre parole si trovano su terreni marginali e poveri. Gli alberi non sono perciò molto produttivi ma hanno una resa piuttosto bassa, anche se di qualità ineguagliabile.

Tra le pratiche di coltivazione utilizzate per la coltura dell'olivo nella regione della valle del Guadalhorce, quella che più influenza le caratteristiche finali del prodotto è la potatura, caratterizzata in questa regione dalla severità con cui è effettuata e dalla struttura finale dell'albero. Questa potatura è praticata soprattutto sui rami più giovani e non elimina i rami principali dell'albero, che formano una struttura a tazza sopra ai quali viene lasciata una vegetazione molto leggera, ma elimina gran parte dei rami secondari. Ciò conferisce all'albero una struttura molto particolare, di forma sferica.

Il processo di preparazione comprende i vari trattamenti cui sono sottoposte le olive al fine di perdere l'amaro e di essere insaporite. Questo processo si basa su pratiche ancestrali, tramandate di generazione in generazione e rimaste in pratica le stesse di tanto tempo fa, che rendono il metodo di elaborazione assai particolare e caratteristico della zona di origine del prodotto.

### 5.2. Specificità del prodotto

5.2.1. Tenore di oleuropeina. L'oleuropeina è il polifenolo che conferisce il gusto amaro alle olive e che è presente nella «Aceituna Aloreña de Málaga» in misura pari a circa 103 mg/kg, perciò le olive possono essere addolcite soltanto grazie a un trattamento con salamoia. In pratica le olive sono dolci dopo essere restate quarantotto ore in acqua salata.

5.2.2. Le olive hanno un nocciolo fluttuante, che può essere staccato assai facilmente dalla polpa. Il metodo tradizionalmente usato nella regione per stabilire il momento migliore per la raccolta è di tagliare trasversalmente l'oliva. Il fatto di poter staccare facilmente il nocciolo dalla polpa indica che è giunto il momento opportuno. Si tratta di una caratteristica assai pregiata, e non molto comune, delle olive da tavola.

5.2.3. Il rapporto polpa/nocciolo è come minimo di 3:1, uno dei più alti per le olive da tavola.

5.2.4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» ha un calibro massimo di 260. Questo parametro è tradizionalmente molto apprezzato dai trasformatori e dai consumatori e per ottenerlo vengono messe in atto specifiche pratiche colturali.

5.2.5. Descrizione organolettica dei diversi tipi di «Aceituna Aloreña de Málaga»

#### 5.2.5.1. Verde fresca

Le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa dal nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni trigeminali, si distinguono l'astringente e il piccante.

#### 5.2.5.2. Tradizionale

L'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e in questo caso non presenta un colore verde intenso. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue caratteristiche per quanto riguarda la croccantezza, la buona separazione della polpa dal nocciolo e la presenza della pelle. Queste olive hanno un gusto leggermente amaro e un grado di astringenza e di piccante inferiore rispetto alle verdi fresche.

#### 5.2.5.3. In salamoia

Le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa dal nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

#### 5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Come già indicato, l'olivo è molto sensibile alle condizioni ambientali in cui è coltivato e al trattamento cui è sottoposto, pur presentando una grande capacità di adattamento alle condizioni locali. A questo proposito, va notato che la zona di produzione dell'olivo «alorenño» è completamente circondata da una catena montuosa che determina le particolari caratteristiche del clima, del suolo e dell'orografia della zona. Queste caratteristiche, unitamente all'esperienza della popolazione della regione, hanno dato luogo a un prodotto chiaramente distinguibile dalle altre olive da tavola disponibili sul mercato.

Il tenore di oleuropeina della «Aceituna Alorenña de Málaga» è uno degli elementi che ha maggiormente influenzato il processo di sviluppo e di elaborazione di questo tipo di oliva. Il basso tenore di questo polifenolo permette di addolcire le olive mediante un semplice trattamento di alcuni giorni in salamoia. Questa velocità è dovuta anche al fatto che le olive sono incise, per cui la salamoia può penetrare più facilmente all'interno del frutto ed eliminare questo componente che conferisce il sapore amaro.

Il trattamento mediante salamoia della «Aceituna Alorenña de Málaga» determina nel prodotto una consistenza fibrosa e croccante in quanto non richiedendo l'impiego della soda caustica le olive mantengono la consistenza del frutto fresco. La consistenza fibrosa è dovuta anche al tipo di suolo su cui sono coltivati gli ulivi, situati di solito in zone montane su terreni marginali.

La facilità con cui si stacca il nocciolo (nella regione si chiama «nocciolo fluttuante») ha avuto un'influenza decisiva sulle modalità di preparazione della «Aceituna Alorenña de Málaga». Questa caratteristica consente di preparare le olive incise lasciando il nocciolo libero all'interno della polpa. Al fine di stabilire il momento migliore per effettuare la raccolta, secondo una tradizione della regione si incideva trasversalmente l'oliva e il fatto di poter dividere facilmente le due metà indicava che era giunto il momento opportuno.

Il sapore e l'aroma caratteristici della «Aceituna Alorenña de Málaga» sono inoltre intimamente legati alle modalità di preparazione, come fattori umani specifici della sua origine, in quanto il rispetto di usanze ancestrali tramandate di generazione in generazione prevede l'uso di «condimenti tipici», ossia di un'amalgama di piante aromatiche, caratteristico delle olive elaborate in detta zona geografica (timo, finocchio, peperone e aglio), storicamente coltivate o raccolte in questa zona pur potendo provenire anche da altre regioni.

Il calibro della «Aceituna Alorenña de Málaga» fa parte delle caratteristiche più apprezzate e ricercate di questo prodotto. Per ottenere queste dimensioni, gli agricoltori devono rispettare le tecniche di potatura tipiche della zona, caratterizzate dalla severità con cui questa è effettuata e dalla forma circolare e leggera dell'albero. Queste pratiche colturali influenzano anche il rapporto polpa/nocciolo, considerato eccellente nelle prove di assaggio.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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