



C/2023/1207

27.11.2023

**Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão**

(C/2023/1207)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Aceituna Aloreña de Málaga»

N.º UE: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome do produto**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Espanha

3. **Autoridade do Estado-Membro que notifica a alteração normalizada**

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

—

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

1. *Reformulação para a adotar uma linguagem mais inclusiva*

Alteração das rubricas B.1. «Descrição do produto» e F. «Relação com o meio geográfico» do caderno de especificações, bem como dos pontos 3.2. «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» e 5. «Relação com a área geográfica» do documento único.

A expressão «pais a filhos» é substituída pela expressão «geração em geração».

Justificação:

Esta alteração visa dar cumprimento ao artigo 14.º, n.º 11, da Lei Orgânica n.º 3/2007, de 22 de março, relativa à igualdade efetiva entre homens e mulheres, pela introdução de uma linguagem neutra do ponto de vista do género no domínio administrativo e sua promoção em todas as relações sociais, culturais e artísticas.

Esta alteração afeta o documento único.

2. *Reformulação para assegurar a utilização de terminologia adequada*

Alteração da rubrica B. «Descrição do produto», E. «Método de obtenção do produto» e F. «Relação com o meio geográfico» do caderno de especificações e dos pontos 3.2. «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» e 5. «Relação com a área geográfica» do documento único.

Substitui-se a palavra «crujiente» [estaladiço] por «crocante» [crocante].

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

Justificação:

De acordo com os descritores organoléticos estabelecidos para a textura, o descritor adequado para as azeitonas é «crocante», sendo o descritor «crujiente» utilizado para descrever um alimento desidratado, tal como indicado na norma UNE-EN ISO 5492: 2010 Análise sensorial — Vocabulário.

Esta alteração afeta o documento único.

### 3. *Reformulação para assegurar a utilização de terminologia adequada*

Alteração do ponto 3.2. «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» do documento único.

Substitui-se a palavra «guindilla» [malagueta] por «pimiento» [pimento].

Justificação:

Foi detetado um erro de transcrição, uma vez que o condimento correto é «pimento», tal como consta do primeiro parágrafo do ponto 3.2 e do ponto 5.3 do documento único, bem como das rubricas B.1, E.8, F.1 e F.4 do texto integral do caderno de especificações.

Esta alteração afeta o documento único.

### 4. *Flexibilização do calibre exigido para as azeitonas*

Alteração da rubrica B.3.1. «Categorias de “Aceituna Aloreña de Málaga”, «Azeitonas de categoria extra», do caderno de especificações e do ponto 3.2. «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» do documento único.

A expressão «de calibre entre 140 e 200» é substituída por «de um calibre máximo de 200».

Justificação:

Assegurar que o produto protegido (azeitonas) tenha um calibre mínimo adequado à categoria em questão.

Esta alteração afeta o documento único.

### 5. *Flexibilização do calibre exigido para as azeitonas*

Alteração das rubricas B.3.2. «Categorias de “Aceituna Aloreña de Málaga”, «Azeitonas de categoria superior», e F.3. «Características do produto final» do caderno de especificações e dos pontos 3.2. «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» e 5.2. «Especificidade do produto» do documento único.

A expressão «de calibre entre 140 e 260» é substituída por «de um calibre máximo de 260».

Justificação:

Assegurar que o produto protegido (azeitonas) tenha um calibre mínimo adequado à categoria em questão.

Esta alteração afeta o documento único.

### 6. *Referência ao Parque Nacional da Serra de las Nieves*

Alteração da rubrica C. «Área geográfica» do caderno de especificações.

No segundo parágrafo, após a primeira frase, adita-se o seguinte:

«Além disso, os municípios de El Burgo, Monda, Ronda, Tolox e Yunquera fazem parte do Parque Nacional Sierra de las Nieves, declarado como tal em 2021, e os municípios de Alozaina, Casarabonela e Guaro situam-se na zona periférica de proteção desse parque».

Justificação:

Pretende-se reconhecer a declaração oficial do estatuto de Parque Nacional na área de produção, reforçando assim a função ambiental da mesma.

Esta alteração não afeta o documento único.

### 7. *Melhoria da redação*

Alteração da rubrica D. «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área» do caderno de especificações.

Substitui-se a expressão «as variedades autorizadas» por «a variedade autorizada».

Justificação:

Como apenas se autoriza uma variedade na denominação de origem, o plural pode gerar confusão.

Esta alteração não afeta o documento único.

#### 8. *Redação mais flexível do caderno de especificações para ter em conta todos os tipos de organismo de controlo*

Alteração da rubrica D. «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área» do caderno de especificações.

8.1. No terceiro parágrafo, a expressão «Conselho Regulador» é substituída por «organismo de controlo», sendo a frase completa: «As práticas de cultivo nos olivais registados devem ser verificadas pelo organismo de controlo de acordo com as práticas estabelecidas no caderno de especificações».

8.2. No quarto parágrafo, a expressão «dos inspetores autorizados pelo Conselho» é substituída por «do organismo de controlo», sendo a frase completa: «As azeitonas temperadas devem provir de estabelecimentos de transformação registados situados na zona de produção e sujeitos às inspeções do organismo de controlo».

Justificação:

Pretende-se poder incluir qualquer tipo de organismo de controlo, tal como indicado na Lei n.º 2/2011, de 25 de março, relativa à qualidade dos produtos agroalimentares e das pescas da Andaluzia.

Esta alteração não afeta o documento único.

#### 9. *Alteração da redação relativa aos exames organoléticos*

Alteração da rubrica D. «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área» do caderno de especificações e do ponto 3.2. «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» do documento único.

No caderno de especificações, o parágrafo:

«O produto deve ser submetido a exames organoléticos que garantam a sua qualidade. O método de avaliação das características organoléticas baseia-se na norma COI/OT/NC n.º 1. Norma comercial aplicável à azeitona de mesa e COI/OT/MO n.º 1, 2008. Método de análise sensorial da azeitona de mesa, segundo a investigação realizada pelo departamento de bromatologia e tecnologia alimentar da Universidade de Córdoba, citado no manual de qualidade e procedimentos do organismo de controlo.»

é substituído pelo seguinte:

«O produto deve ser submetido a exames organoléticos que garantam a sua qualidade, em conformidade com a descrição organolética para cada tipo de produção constante da rubrica B.2.».

Justificação:

Pretende-se assegurar o processo de certificação do produto protegido.

Esta alteração afeta o documento único.

#### 10. *Supressão dos aspetos relativos aos controlos e à certificação no caderno de especificações*

Supressão das sub-rubricas D.2 e D.3 da rubrica D. «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área» do caderno de especificações.

Suprimem-se as rubricas D.2. «Especificamente, os controlos serão os seguintes» e D.3 «Especificamente, o processo de certificação será o seguinte».

Justificação:

Suprimem-se estas rubricas, uma vez que não se considera adequado incluir os controlos e o processo de certificação no caderno de especificações, em que apenas devem ser incluídos os requisitos do produto.

Esta alteração não afeta o documento único.

11. *Supressão de um parágrafo desnecessário*

Alteração da rubrica E.1. «Método de obtenção do produto», «Parâmetros fixos», do caderno de especificações.

Justificação:

Suprime-se o segundo parágrafo, que não é considerado indispensável para o método de obtenção do produto.

Esta alteração afeta o documento único.

12. *Alteração da redação*

Alteração da rubrica E.2. «Método de obtenção do produto», «Práticas de cultivo», do caderno de especificações.

Mantêm-se os dois primeiros parágrafos desta sub-rubrica e suprimem-se os restantes.

Por sua vez, o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Os cuidados de que beneficiam os olivais incluem o tratamento adequado efetuado de acordo com a orografia e a pluviosidade de cada município da área de produção, sendo igualmente adaptados às culturas convencionais e biológicas (se for o caso), em conformidade com a legislação em vigor.»

Justificação:

Altera-se a redação, por ser mais adequada às técnicas de cultivo atuais.

Esta alteração não afeta o documento único.

13. *Clarificação da data da colheita*

Alteração da rubrica E.3. «Método de obtenção do produto», «Colheita», do caderno de especificações.

Adita-se a clarificação «(embora esta data possa variar em função das condições climáticas de cada campanha)».

Justificação:

Uma vez que se trata de uma cultura não irrigada, a campanha depende fortemente das condições climáticas.

Esta alteração não afeta o documento único.

14. *Flexibilização da redação no respeitante às pessoas envolvidas na receção e na classificação do produto*

Alteração da rubrica E.6. «Método de obtenção do produto», «Receção e classificação», do caderno de especificações.

No respeitante às operações de receção e classificação, a expressão «operadores» é substituída por uma construção passiva.

Justificação:

Estas operações podem ser realizadas tanto por operadores como por máquinas calibradas, sem que tal afete a produção do produto protegido.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceituna Aloreña de Málaga»

N.º UE: PDO-ES-0785-AM02 — 29.8.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

### 3.1. Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

### 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Azeitona de mesa temperada, obtida a partir do fruto da oliveira (*Olea europea*, L.) da variedade *aloreña*, são e colhido no estado de maturação adequado antes de atingir o último grau de desenvolvimento, adoçada em salmoura por fermentação natural e temperada com tomilho, funcho, alho e pimento ou com extratos destas plantas numa proporção variável entre 1 e 3 %.

Nos três modos de preparação, a «Aceituna Aloreña de Málaga» possui características comuns devidas exclusivamente à variedade e ao modo de preparação na área de origem de produção e transformação:

- a) Dado o seu baixo teor em oleuropeína, esta azeitona não requer tratamento com soda cáustica para adoçar. Trata-se, pois, de azeitona não tratada com soda cáustica, unicamente adoçada com água e sal e temperada com tomilho, funcho, alho e pimento, distinguindo-se pela presença da pele e pela sua fibrosidade; ou seja, azeitona natural com maior ou menor grau de fermentação;
- b) Carço solto, que se desprende facilmente da polpa;
- c) Nota excelente atribuída pelos painéis de degustação à relação polpa/carço, à homogeneidade e à textura crocante, bem como à firmeza da polpa;
- d) No que respeita à relação aroma/sabor, destacam-se qualidades como o aroma, o equilíbrio de sal adequado ao travo amargo (também ele característico da preparação sem tratamento alcalino), etc. O travo amargo da azeitona varia consoante o grau de fermentação: a azeitona verde fresca é, em geral, mais amarga do que a azeitona com fermentação completa.

O processo de transformação da «Aceituna Aloreña de Málaga» permite a obtenção de três produtos que se distinguem pelo método de fermentação:

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

As azeitonas são colocadas em recipientes, em local fresco ou em câmara frigorífica, onde são conservadas à temperatura máxima de 15 °C. Depois de britadas, as azeitonas devem permanecer pelo menos três dias em salmoura, antes de serem acondicionadas.

##### Características organoléticas

A azeitona verde fresca caracteriza-se por possuir cor verde-clara e cheiro muito agradável a fruto verde e erva, sugestivos de frescura e apanha recente. Evidenciam também a presença dos temperos característicos da sua preparação. Citam-se, como sabores essenciais, a nota amarga característica e uma nota salgada ocasional, consoante as especificidades do condimento. A adstringência e o picante destacam-se nas sensações trigeminais.

#### 2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradicional

Após as operações de receção e de classificação, as azeitonas são colocadas em recipientes instalados em locais não climatizados, onde permanecem pelo menos 20 dias, antes do acondicionamento e colocação no mercado.

##### Características organoléticas

Azeitonas de cor verde-amarelado-palha, temperadas de acordo com a receita tradicional. Aroma de frutos frescos e dos condimentos utilizados, sem as notas a erva fresca específicas da azeitona verde fresca. De textura menos firme, conserva, porém, as propriedades comuns a todas as apresentações. De sabor ligeiramente amargo, é menos adstringente e menos picante do que a azeitona verde.

### 3. «Aceituna Aloreña de Málaga» curada

Depois de rececionadas e lavadas, as azeitonas são colocadas, não britadas, em recipientes fermentadores onde são sujeitas a um processo de cura de 90 dias, no mínimo, antes de serem acondicionadas.

#### Características organoléticas

A azeitona curada caracteriza-se pela sua cor amarelo-acastanhada e aroma a frutos maduros e a erva fresca. Nota-se ainda assim a presença dos temperos e de notas lácticas, características da elaboração e do processo de fermentação. Apresenta uma textura menos firme e crocante. De sabor ácido, perde o amargor e deixa um sabor picante na boca.

A azeitona protegida pela denominação de origem «Aceituna Aloreña de Málaga» é obrigatoriamente de categoria extra ou superior:

Azeitona de categoria extra: pertence a esta categoria a azeitona «extra», nos termos da definição da norma de qualidade da azeitona de mesa, de um calibre máximo de 200.

Azeitona de categoria superior: pertence a esta categoria a azeitona de classificação «I», nos termos da definição da norma de qualidade da azeitona de mesa, de um calibre máximo de 260.

### 3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica identificada: produção da matéria-prima, elaboração do produto e acondicionamento final.

### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica identificada: produção da matéria-prima, elaboração do produto e acondicionamento final.

### 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

O acondicionamento decorre em função da receção de encomendas. As azeitonas devem permanecer pelo menos três dias nos recipientes, antes de serem acondicionadas. No momento do acondicionamento, são-lhe adicionados os temperos típicos da região. O caráter percível do produto, as suas características específicas e o modo de elaboração exigem que o acondicionamento se processe na área geográfica de produção e elaboração da DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», de modo a obter e preservar as características organoléticas da azeitona *aloreña* até à sua colocação no mercado.

O acondicionamento realiza-se por categorias, nos termos do disposto na norma de qualidade da azeitona de mesa. A azeitona protegida pela denominação de origem «Aceituna Aloreña de Málaga» é obrigatoriamente de categoria extra ou superior.

O prolongamento do período de comercialização é assegurado submetendo o produto a determinados tratamentos, como a pasteurização ou a embalagem a vácuo em atmosfera modificada, desde que o produto final conserve as suas características organoléticas e físicas de origem.

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica identificada: produção da matéria-prima, elaboração do produto e acondicionamento final.

### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Os rótulos ostentam obrigatoriamente a menção «Denominación de Origen “Aceituna Aloreña de Málaga”». As embalagens são fechadas com selos de garantia numerados, emitidos pelo organismo de gestão. O tipo de azeitona deve ser especificado no rótulo: verde fresca, tradicional ou curada.

## 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção situa-se no sudeste da província de Málaga e abrange 19 municípios: 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. **Relação com a área geográfica**

### 5.1. *Especificidade da área geográfica*

A região natural de Guadalhorce (Sierra de las Nieves e Valle del Guadalhorce) está inscrita na zona das cordilheiras béticas. No seio deste sistema, o vale do Guadalhorce apresenta-se como um conjunto montanhoso de altitude variável. Esta repartição montanhosa define claramente a área de produção, aberta apenas na embocadura do Guadalhorce.

O clima da região é híbrido, entre continental e o clima típico da bacia mediterrânica, dando lugar a um microclima muito específico, propício ao desenvolvimento de um grande leque de culturas, desde os produtos típicos das zonas tropicais, como o abacate, às culturas cerealíferas das zonas de planície. Neste ambiente, a oliveira situa-se essencialmente nas zonas não irrigadas das encostas montanhosas em torno do vale, facto que, associado à amenidade do clima, influencia de forma decisiva as características finais do produto, a época da colheita, o porte da árvore, etc.

Além disso, o relevo é muito acidentado e os olivais situam-se nas encostas que circundam o vale do Guadalhorce, perfeitamente delimitado por um maciço montanhoso que o encerra e circunscreve. Por outras palavras, situam-se em terrenos marginais pobres. Não são olivais de campina de elevada produtividade, mas antes de baixo rendimento, que, no entanto, produzem frutos de qualidade inigualável.

Entre as técnicas culturais e de tratamento da oliveira na região do vale do Guadalhorce, é a poda que mais influencia as características do produto final. Na região, a técnica caracteriza-se pelo rigor e a estrutura final da árvore. A poda incide principalmente nos ramos mais jovens, não elimina as pernas da árvore, que têm uma estrutura em forma de taça e sobre as quais se deixa vegetação muito ligeira, mas elimina grande parte dos ramos secundários. Confere-se assim à árvore uma estrutura muito peculiar, de forma esférica.

O processo de preparação compreende os diferentes tratamentos a que a azeitona é submetida para perder o amargor e ganhar o seu tempero. O processo assenta em costumes ancestrais transmitidos de geração em geração, ao longo dos anos, mantendo-se praticamente imutável e sendo, por isso mesmo, muito característico e específico da zona onde tem origem.

### 5.2. *Especificidade do produto*

5.2.1. Teor em oleuropeína: a oleuropeína é o polifenol que confere à azeitona o seu sabor amargo. Na «Aceituna Aloreña de Málaga», o teor aproximado é de 103 mg/kg, pelo que a azeitona pode ser adoçada recorrendo unicamente à salmoura. Após apenas 48 horas em água e sal, a azeitona perde o amargor.

5.2.2. A azeitona possui um caroço solto que se desprende muito facilmente da polpa. O método tradicional utilizado na região para determinar o melhor momento de proceder à colheita consiste em cortar o fruto transversalmente; se o caroço se desprender facilmente da polpa, sabe-se que chegou o momento de proceder à apanha. Esta qualidade constitui uma característica muito procurada na azeitona de mesa e de ocorrência rara.

5.2.3. A relação polpa/caroço é das mais elevadas na azeitona de mesa, com um mínimo de 3:1 entre a polpa e o caroço.

5.2.4. A «Aceituna Aloreña de Málaga» tem um calibre máximo de 260. Este parâmetro é tradicionalmente muito apreciado pelo produtor e pelo consumidor, ao ponto de dar origem a práticas culturais específicas para o conseguir.

5.2.5. Descrição organoléptica dos diferentes tipos de «Aceituna Aloreña de Málaga»

#### 5.2.5.1. Verde fresca

A azeitona verde fresca caracteriza-se por possuir cor verde-clara e cheiro muito agradável a fruto verde e erva, sugestivos de frescura e apanha recente. Evidenciam também a presença dos temperos característicos da sua preparação. A textura é firme e crocante, a polpa separa-se facilmente do caroço e permanecem resíduos de pele após a mastigação. Citam-se, como sabores essenciais, a nota amarga característica e uma nota salgada ocasional, consoante as especificidades do condimento. A adstringência e o picante destacam-se nas sensações trigeminais.

#### 5.2.5.2. Tradicional

A azeitona temperada de acordo com a receita tradicional apresenta cor verde-amarelado-palha, de verde menos intenso do que o da azeitona fresca. Apresenta aroma a frutos frescos e aos condimentos utilizados, sem as notas a erva fresca específicas da azeitona verde fresca. Do ponto de vista da textura, é menos firme, embora conserve as propriedades no que respeita ao caráter crocante, à facilidade de separação da polpa e do caroço e à presença da pele. De sabor ligeiramente amargo, é menos adstringente e menos picante do que a azeitona verde fresca.

#### 5.2.5.3. Curada

A azeitona curada caracteriza-se pela sua cor amarelo-acastanhada e aroma a frutos maduros e a erva fresca. Nota-se ainda assim a presença dos temperos e de notas lácticas, características da elaboração e do processo de fermentação. De textura menos firme e crocante, a polpa separa-se facilmente do caroço e permanecem resíduos de pele após a mastigação. De sabor ácido, perde o amargor e deixa um sabor picante na boca.

#### 5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Tal como já referido, a oliveira é uma árvore muito sensível às condições ambientais em que se desenvolve e aos tratamentos a que é sujeita. A oliveira adapta-se ao meio com muita facilidade. A este respeito, convém salientar que a área de produção da oliveira «aloreño» se encontra perfeitamente delimitada por uma cadeia montanhosa que determina as suas características climáticas, edáficas e orográficas especiais, as quais, associadas ao saber dos habitantes da região, deram origem a um produto claramente distinto da restante azeitona de mesa presente no mercado.

O teor de oleuropeína da «Aceituna Aloreña de Málaga» é um dos elementos que mais influenciou o modo de preparação e elaboração deste tipo de azeitona. O baixo teor deste polifenol determina que a azeitona pode ser adoçada em apenas alguns dias, com simples tratamento de salmoura. Tal deve-se também ao facto de a azeitona ser britada, o que permite que a salmoura penetre mais facilmente no interior do fruto, eliminando assim este componente, que confere à azeitona o seu amargor.

O tratamento da «Aceituna Aloreña de Málaga» com salmoura determina a textura fibrosa e crocante do produto, pois o facto de não se utilizar soda cáustica permite a conservação da textura fibrosa do fruto fresco. Esta textura fibrosa deve-se ainda ao tipo de solo em que estão implantados os olivais, situados habitualmente em zona de montanha e em terrenos marginais.

A facilidade com que o caroço se desprende (na região, é designado por «caroço solto») influenciou de forma decisiva o modo de preparação da «Aceituna Aloreña de Málaga». Esta característica permite que a azeitona seja preparada britada, mantendo-se o caroço solto no interior da polpa. Tradicionalmente, o momento ideal de apanha era ditado, na região, pela facilidade com que se podiam separar as duas metades da azeitona quando se cortava o fruto ao meio.

O sabor e o aroma próprios da «Aceituna Aloreña de Málaga» estão também intimamente relacionados com o modo de preparação, como fator humano específico da sua origem, respeitando costumes ancestrais transmitidos de geração em geração ao longo do tempo, utilizando «temperos típicos», misturas de plantas aromáticas típicas da azeitona temperada desta área geográfica (tomilho, funcho, pimento e alho), historicamente cultivadas e colhidas na região, embora possam também ter outras origens.

O calibre da «Aceituna Aloreña de Málaga» é outra das características muito apreciadas e valorizadas do produto. Para obter estas dimensões, os agricultores têm de respeitar as técnicas de poda típicas da região, que se distinguem pelo rigor e pela forma circular e ligeira. Estas técnicas culturais influenciam também a relação caroço/polpa, considerada excelente nas provas de degustação.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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