



C/2023/1207

27.11.2023

**Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei**

(C/2023/1207)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 6b alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 664/2014 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE ORIGINARE DINTR-UN STAT MEMBRU

[Regulamentul (UE) nr. 1151/2012]

„Aceituna Aloreña de Málaga”

Nr. UE: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea produsului**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Spania

3. **Autoritatea din statul membru care notifică modificarea standard**

Guvernul Andaluziei – Ministerul Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale – Direcția Generală Industrie Agroalimentară, Inovare și Lanțul Alimentar

—

4. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

1. *Reformulare pentru a o adapta la un limbaj mai incluziv*

Modificarea secțiunilor B.1. „Descrierea produsului” și F. „Legătura cu aria geografică” din caietul de sarcini, precum și a secțiunilor 3.2. „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” și 5. „Legătura cu aria geografică” din documentul unic.

Termenul „din tată în fiu” se înlocuiește cu termenul „din generație în generație”.

Motive:

Această modificare se efectuează în conformitate cu articolul 14 alineatul (11) din Legea organică 3/2007 din 22 martie, privind egalitatea efectivă între femei și bărbați, prin introducerea unui limbaj neutru din punctul de vedere al genului în sfera administrativă și promovarea acestuia în toate relațiile sociale, culturale și artistice.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Reformulare pentru a asigura utilizarea adecvată a limbii*

Modificarea secțiunilor B. „Descrierea produsului”, E. „Metoda de obținere a produsului” și F. „Legătura cu aria geografică” din caietul de sarcini, precum și a secțiunilor 3.2. „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” și 5. „Legătura cu aria geografică” în documentul unic.

Termenul „friabil” se înlocuiește cu termenul „crocant”.

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

Motive:

În conformitate cu descriptorii organoleptici stabiliți pentru textură, descriptorul adecvat pentru măslina este „crocant”, deoarece descriptorul „friabil” este utilizat atunci când produsul alimentar este deshidratat, astfel cum se indică în standardul UNE-EN ISO 5492: 2010 Analiză senzorială. Vocabular.

Modificarea vizează documentul unic

3. *Reformulare pentru a asigura utilizarea adecvată a limbii*

Modificarea secțiunii 3.2. „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” din documentul unic.

Cuvântul „ardei iute” a fost înlocuit cu „ardei”.

Motive:

A fost detectată o eroare de transcriere, deoarece condimentul corect este „ardei”, astfel cum apare în secțiunea 3.2 primul paragraf și în secțiunea 5.3 din documentul unic, precum și în secțiunile B.1, E.8, F.1 și F.4 din textul integral al caietului de sarcini.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Flexibilitatea dimensiunii necesare pentru măslina*

Modificarea secțiunii B.3.1. „Categorii de «Aceituna Aloreña de Málaga»”. „Măslina de calitate extra” din caietul de sarcini și a secțiunii 3.2. „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” din documentul unic.

Formularea „cu un calibrul de 140-200” se înlocuiește cu „cu un calibrul de maximum 200”.

Motive:

Asigurarea faptului că produsul protejat (măslina) are o dimensiune minimă corespunzătoare categoriei.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Flexibilitatea dimensiunii necesare pentru măslina*

Modificarea secțiunilor B.3.2. „Categorii de «Aceituna Aloreña de Málaga»”. „Măslina de calitate superioară” și F.3. „Caracteristicile produsului final” din caietul de sarcini, precum și a secțiunilor 3.2. „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” și 5.2. „Specificitatea produsului” din documentul unic.

Formularea „cu un calibrul de 140-260” se înlocuiește cu „cu un calibrul de maximum 260”.

Motive:

Asigurarea faptului că produsul protejat (măslina) are o dimensiune minimă corespunzătoare categoriei.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Includerea unei referințe la Parcul Național Sierra de las Nieves*

Modificarea secțiunii C. „Aria geografică” din caietul de sarcini.

La al doilea paragraf, după prima etapă, se adaugă următorul text:

„În plus, localitățile El Burgo, Monda, Ronda, Tolox și Yunquera sunt incluse în Parcul Național Sierra de las Nieves, declarat ca atare în 2021, iar localitățile Alozaina, Casarabonela și Guaro sunt incluse în aria de protecție periferică a acestui parc.”

Motive:

Înregistrarea desemnării parcului național în aria de producție, consolidând astfel funcția ecologică a ariei de producție.

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. *Îmbunătățirea formulării*

Modificarea secțiunii D. „Elemente care dovedesc că produsul este originar din arie”, din caietul de sarcini.

Formularea „soiuri autorizate” se înlocuiește cu „soiul autorizat”.

Motive:

Deoarece în denumirea de origine este autorizat un singur soi, iar această expresie la plural poate crea confuzie.

Modificarea nu vizează documentul unic.

8. *Formulare mai flexibilă a caietului de sarcini pentru a ține seama de orice tip de organism de control*

Modificarea secțiunii D. „Elemente care dovedesc că produsul este originar din arie”, din caietul de sarcini.

8.1. La al treilea paragraf, formularea „Consiliul de reglementare” a fost înlocuită cu „organismul de control”, întreaga expresie „Practicile de cultivare, în plantațiile de măslini înregistrate, trebuie să fie cele autorizate de organismul de control în conformitate cu practicile stabilite în caietul de sarcini”.

8.2. La al patrulea paragraf, formularea „inspectorilor autorizați de Consiliul ” se înlocuiește cu „organismului de control”, formularea completă fiind „măslinile extrase se obțin din unități de prelucrare înregistrate situate în aria de producție și sub controlul organismului de control”.

Motive:

Pentru a putea include orice tip de organism de control, astfel cum se indică în Legea 2/2011 din 25 martie privind calitatea produselor agroalimentare și a pescuitului din Andaluzia.

Modificarea nu vizează documentul unic.

9. *Modificarea formulării referitoare la analizele senzoriale*

Modificarea secțiunii D. „Elemente care dovedesc că produsul este originar din arie”, din caietul de sarcini și a secțiunii 3.2. „Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1” din documentul unic.

În caietul de sarcini, paragraful:

„Produsul trebuie să fie supus unor analize senzoriale care să îi asigure calitatea. Metoda de evaluare a caracteristicilor organoleptice se bazează pe standardul COI/OT/NC nr. 1. Standardul comercial care se aplică măslinelor de masă și standardul COI/OT/MO nr. 1.2008. Metoda de analiză senzorială a măslinelor de masă, bazată pe cercetările Departamentului de Nutriție și Tehnologia Alimentelor al Universității din Cordoba, este inclusă în manualul de calitate și proceduri al organismului de gestionare.”

se înlocuiește cu textul următor:

„Produsul trebuie să fie supus unor analize senzoriale care să îi asigure calitatea, în conformitate cu descrierea organoleptică a fiecărui tip de producție menționat în secțiunea B.2.”

Motive:

Asigurarea procesului de certificare a produsului protejat.

Modificarea vizează documentul unic.

10. *Eliminarea din caietul de sarcini a aspectelor legate de controale și certificare*

Eliminarea subsecțiunilor D.2. și D. 3. din secțiunea D. „Elemente care dovedesc că produsul este originar din arie”, din caietul de sarcini.

Eliminarea secțiunilor D.2. „Controalele realizate vor fi în special următoarele” și D.3. „Procesul de certificare specific trebuie să fie următorul”.

Motive:

Aceste secțiuni au fost eliminate, deoarece se consideră că nu este adecvat să se includă controalele și procesul de certificare în caietul de sarcini, în care ar trebui incluse numai cerințele referitoare la produs.

Modificarea nu vizează documentul unic.

11. *Eliminarea unui alineat care nu este indispensabil*

Modificarea secțiunii E.1. „Metoda de obținere a produsului. Parametri ficși” din caietul de sarcini.

Motive:

Al doilea paragraf a fost eliminat, deoarece nu este considerat indispensabil pentru metoda de producție a produsului.

Modificarea vizează documentul unic.

12. *Modificare de redactare*

Modificarea secțiunii E.2. „Metoda de obținere a produsului. Tehnici de cultivare” din caietul de sarcini.

Se mențin primele două paragrafe ale acestei secțiuni, iar restul se elimină.

La rândul său, al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Printre îngrijirile de care beneficiază plantațiile de măslini, tratamentul adecvat se efectuează în funcție de tipul de relief și de precipitațiile din fiecare localitate din aria de producție și se adaptează, de asemenea, la tipurile de culturi convenționale și ecologice (dacă este cazul), în conformitate cu legislația în vigoare.”

Motive:

Formularea a fost modificată deoarece este mai adecvată pentru tehnicile de cultivare actuale.

Modificarea nu vizează documentul unic.

13. *Includerea unei clarificări privind data recoltării*

Modificarea secțiunii E.3. „Metoda de obținere a produsului. Recoltare” din caietul de sarcini

Se include precizarea „(deși această dată poate varia în funcție de condițiile climatice ale fiecărui sezon de vegetație)”.

Motive:

Deoarece este o cultură neirigată, sezonul de vegetație depinde în mare măsură de condițiile climatice.

Modificarea nu vizează documentul unic.

14. *O formulare mai flexibilă în ceea ce privește persoanele implicate în recepția și clasificarea produsului*

Modificarea secțiunii E.6. „Metoda de obținere a produsului. Recepția și clasificarea” din caietul de sarcini.

În cadrul operațiunii de recepție și clasificare, formularea „operatorii” a fost înlocuită cu o construcție pasivă.

Motive:

Acest lucru poate fi realizat de operatori sau de utilaje calibrate, fără a afecta producția produsului protejat.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Aceituna Aloreña de Málaga”

Nr. UE: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

## 2. Statul membru sau țara terță

Spania

## 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

### 3.1. Tipul de produs (a se vedea anexa XI)

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

### 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Măslina de masă condimentată, obținută din fructul măslinului (*Olea europea*, L.) din varietatea „aloreña”, sănătos și cules la starea de maturitate adecvată, înainte de pârguire, îndulcite în saramură prin fermentație naturală și condimentate cu cimbru, fenicul, usturoi și ardei, sau cu extracte din aceste plante, într-o proporție care variază între 1 % și 3 %.

În cele trei forme de preparare, măslina „Aceituna Aloreña de Málaga” au următoarele caracteristici comune, datorate exclusiv varietății căreia îi aparțin și modului în care sunt preparate în aria de origine, producție și prelucrare:

- a) Ca urmare a conținutului scăzut de oleuropeină, pentru îndulcirea lor nu este necesar tratamentul cu sodă caustică. Prin urmare, măslina nu sunt tratate cu sodă caustică, fiind îndulcite numai cu apă și sare și condimentate cu cimbru, fenicul, usturoi și ardei. Astfel, prezența pielii și fibrozitatea acesteia sunt cu atât mai remarcabile. Este vorba de măslina în stare naturală, mai mult sau mai puțin fermentate;
- (b) au un sâmbure liber, care se desprinde ușor de pulpă.
- (c) aprecierea la superlativ de către comisiile de degustare a raportului pulpă/sâmbure, a omogenității, a texturii crocante, precum și a fermității pulpei;
- (d) în ceea ce privește mirosul/gustul, ies în evidență calități precum: aroma, echilibrul adecvat dintre sare și nuanța de amăreală (caracteristică datorată, de asemenea, lipsei tratamentului alcalin) etc. Gradul de amăreală depinde de gradul de fermentare al măslinelor, măslina verzi proaspete fiind, în general, mai amare decât cele care au trecut printr-o fermentație completă.

În urma procesului de prelucrare a măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” rezultă trei produse care se diferențiază în funcție de metoda de fermentare a măslinelor:

#### 1. „Aceituna Aloreña de Málaga” verzi proaspete:

Sunt depozitate direct în recipiente într-un loc răcoros sau în camere frigorifice în care sunt conservate la o temperatură maximă de 15 °C. După despicarea și introducerea măslinelor în saramură, trebuie să treacă cel puțin trei zile până la ambalarea acestora.

##### Caracteristici organoleptice

Măslina verzi proaspete se caracterizează printr-o culoare verde deschis și un miros de fruct verde și de iarbă foarte plăcute, care sugerează prospețimea și culesul recent. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor caracteristice preparării lor. Ca gust de bază trebuie menționată nota caracteristică de amăreală, precum și, ocazional, o notă sărată, depinzând de caracteristicile asezonării. Ca senzații trigeminale sunt menționate astringența și iuțimea.

#### 2. „Aceituna Aloreña de Málaga” tradiționale

După recepție și clasificare, măslina sunt introduse în recipiente plasate în incinte neclimatizate, în care rămân cel puțin 20 de zile înainte de a fi ambalate pentru consum.

##### Caracteristici organoleptice

În mod tradițional, măslina au o culoare galben-verzuie și un miros care sugerează fructul proaspăt și condimentele proprii asezonării, fără notele de iarbă proaspătă caracteristice măslinelor verzi proaspete. Este vorba de o măslină cu o textură mai puțin fermă, dar care păstrează proprietățile menționate care sunt comune tuturor prezentărilor. Având un gust ușor amar, aceste măslina sunt mai puțin astringente și mai puțin picante decât cele verzi proaspete.

### 3. „Aceituna Aloreña de Málaga” murate

După recepție și spălare, aceste măslinile sunt introduse fără a fi despicate în recipiente de fermentare, unde trec printr-un proces de maturare care durează cel puțin 90 de zile, înainte de a fi ambalate.

#### Caracteristici organoleptice

Măslinile murate se caracterizează printr-o culoare galben-maronie și un miros de fructe mature și de iarbă proaspătă. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor și a notelor lactice, caracteristice modului de preparare și procesului de fermentare. Cu o textură mai puțin fermă și crocantă. Gustul își pierde amăreala și devine acid, iar gustul remanent este picant.

Măslinile care beneficiază de denumirea de origine protejată „Aceituna Aloreña de Málaga” sunt obligatorii de calitate extra sau de calitate superioară.

Măslinile de cea mai bună calitate aparțin categoriei de măslinile extra, conform definiției din standardul de calitate a măslinelor de masă, cu un calibru de maximum 200.

Măslinile de calitate superioară: aparțin categoriei de măslinile „I”, conform definiției din standardul de calitate a măslinelor de masă, cu un calibru de maximum 260.

#### 3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Toate etapele procesului de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată: producția materiei prime, prepararea produsului și ambalarea finală.

#### 3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele procesului de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată: producția materiei prime, prepararea produsului și ambalarea finală.

#### 3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea se efectuează în funcție de sosirea comenzilor; înainte de ambalare, măslinile trebuie păstrate cel puțin trei zile în recipiente. În momentul ambalării, sunt adăugate condimentele tipice regiunii. Ca urmare a caracterului perisabil al produsului, a caracteristicilor sale specifice și a modului său de preparare, este necesar ca ambalarea să se efectueze întotdeauna în aria geografică de producție și de preparare a DOP „Aceituna Aloreña de Málaga”, astfel încât să fie obținute și păstrate caracteristicile organoleptice ale măslinelor din varietatea „aloreña”, până la punerea lor în consum.

Ambalarea se efectuează pe categorii, după cum prevăd dispozițiile standardului de calitate al măslinelor de masă. Măslinile care beneficiază de denumirea de origine protejată „Aceituna Aloreña de Málaga” se încadrează obligatoriu în categoriile de calitate extra sau superioară.

Pentru a prelungi perioada de comercializare, măslinile pot fi supuse anumitor tratamente, cum ar fi pasteurizarea sau ambalarea sub vid și în atmosferă modificată, cu condiția ca produsul final să-și păstreze caracteristicile organoleptice și fizice inițiale.

Toate etapele procesului de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată: producția materiei prime, prepararea produsului și ambalarea finală.

#### 3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă trebuie să figureze obligatoriu mențiunea „Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga»”. Ambalajele trebuie să poarte sigilii de garanție numerotate, care sunt expediate de organismul de gestionare. Tipul măslinelor – verzi proaspete, tradiționale sau murate – trebuie să fie specificat pe etichetă.

### 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este situată în sud-estul provinciei Málaga și cuprinde în total 19 localități: 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 și Yunquera.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Regiunea naturală Guadalhorce (Sierra de las Nieves și valea râului Guadalhorce) face parte din zona Cordiliei Betice. În cadrul acestui sistem, valea râului Guadalhorce este delimitată de un ansamblu de munți și dealuri. Ca urmare a acestei distribuții muntoase, aria de producție este perfect definită, fiind deschisă numai în zona gurii râului Guadalhorce.

În regiune, clima continentală se îmbină cu cea tipică bazinului mediteraneean, dând naștere unui microclimat foarte specific care permite dezvoltarea unei mari diversități de culturi, mergând de la cele tipice zonei tropicale, cum este avocado, până la culturile cerealiere de câmpie. În acest spațiu, plantațiile de măslini se situează mai ales în zonele uscate de pe pantele munților care înconjoară valea, această poziție împreună cu blândețea climei având o influență decisivă asupra caracteristicilor finale ale produsului, a datei culesului, a aspectului arborelui etc.

Pe de altă parte, din cauza reliefului foarte accidentat, plantațiile de măslini ocupă pantele care înconjoară valea râului Guadalhorce, perfect definită de ansamblul muntos care o circumscrie și o delimitează, ceea ce înseamnă că se situează pe terenuri marginale și sărace. Prin urmare, nu este vorba de plantații de câmpie, de înaltă productivitate, ci de plantații de productivitate joasă, dar al căror produs atinge o calitate inegalabilă.

Dintre tehnicile utilizate în cultura măslinului în regiunea văii râului Guadalhorce, cea care influențează cel mai mult caracteristicile finale ale produsului este tăierea, caracterizată de severitate și de structura finală pe care o dă arborelui. Se taie în principal ramurile mai tinere și se păstrează ramurile principale cu structura în formă de pahar, pe care se lasă o vegetație foarte rară, eliminând o mare parte din ramurile secundare. Această tăiere conferă arborelui o formă sferică, foarte specifică.

Procesul de asezonare cuprinde, pe lângă condimentarea măslinelor, diferitele tratamente la care sunt supuse acestea pentru eliminarea amărelii. Acest proces are la bază obiceiuri străvechi, transmise din generație în generație de-a lungul anilor și se desfășoară practic la fel ca în vremurile trecute, reprezentând un mod de preparare foarte caracteristic și specific ariei de origine a acestui produs.

### 5.2. Specificitatea produsului

5.2.1. Conținutul de oleuropeină. Oleuropeina este polifenolul care conferă gustul amar, conținutul de oleuropeină al măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” este de aproximativ 103 mg/kg, astfel încât măslinile pot fi îndulcite numai prin tratare în saramură. Practic, după ce sunt ținute 48 de ore în apă cu sare, măslinile devin dulci.

5.2.2. Măslinile au un sămbure liber, care se desprinde foarte ușor de pulpă. În mod tradițional în regiune, pentru a determina momentul optim al recoltării, măslina se taie pe circumferință în partea de mijloc; dacă pulpa poate fi desprinsă cu ușurință de sămbure, înseamnă că momentul optim pentru recoltare a sosit. Aceasta este o calitate foarte căutată la măslinile de masă și pe care puține măslini o posedă.

5.2.3. Raportul pulpă/sămbure, de minimum 3:1, este unul dintre cele mai ridicate pentru măslinile de masă.

5.2.4. „Aceituna Aloreña de Málaga” are un calibru de maximum 260. Acest parametru a fost, în mod tradițional, foarte apreciat de către producători și consumatori, într-atât încât s-au aplicat practici de cultură specifice pentru a-l atinge.

5.2.5. Descrierea caracteristicilor organoleptice ale diferitelor tipuri de măslini „Aceituna Aloreña de Málaga”

#### 5.2.5.1. Verzi proaspete

Măslinile verzi proaspete se caracterizează printr-o culoare verde deschis și un miros de fruct verde și de iarbă foarte plăcute, care sugerează prospețimea și culesul recent. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor caracteristice preparării lor. Au o textură fermă și crocantă, pulpa se separă ușor de sămbure, iar după mestecare rămân resturi de pielită. Ca gust de bază trebuie menționată nota caracteristică de amăreală, precum și, ocazional, o notă sărată, depinzând de caracteristicile asezonării. Ca senzații trigeminale sunt menționate astringența și iuțimea.

#### 5.2.5.2. Tradiționale

Măslinile condimentate în stil tradițional au o culoare verde-galben pal, diferită de verdele intens, și un miros care sugerează fructul proaspăt și condimentele proprii aseasonării, fără notele de iarbă proaspătă caracteristice măslinelor verzi proaspete. Textura acestor măslini este mai puțin fermă, dar rămâne crocantă, pulpa se separă ușor de sămbure, iar pielea continuă să fie prezentă. Având un gust ușor amar, aceste măslini sunt mai puțin astringente și mai puțin picante decât cele verzi proaspete.

#### 5.2.5.3. Murate

Măslinile murate se caracterizează printr-o culoare galben-maronie și un miros de fructe mature și de iarbă proaspătă. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor și a notelor lactice, caracteristice modului de preparare și procesului de fermentare. Au o textură mai puțin fermă și crocantă, pulpa se separă ușor de sămbure, iar după mestecare rămân resturi de pielită. Gustul își pierde amăreala și devine acid, iar gustul remanent este picant.

#### 5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

După cum s-a arătat mai sus, măslinul este un arbore foarte sensibil la condițiile de mediu în care este cultivat și la tratamentul aplicat. Măslinul se adaptează la condițiile mediului înconjurător, datorită unei mari versatilități. În acest sens, trebuie subliniat faptul că aria de producție a măslinelor din varietatea „aloreña” este perfect delimitată de un lanț muntos care îi determină caracteristicile climatice, pedologice și de relief specifice. Aceste caracteristici, împreună cu cunoștințele și experiența populației locale, au dat naștere unui produs care se diferențiază clar de restul măslinelor de masă existente pe piață.

Conținutul de oleuropeină al măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” este unul dintre elementele care au influențat cel mai mult procesul de preparare al acestora. Ca urmare a conținutului scăzut din acest polifenol, măslinile pot fi îndulcite în câteva zile utilizând un simplu tratament în saramură. Acest lucru se datorează și faptului că măslinile sunt despicate, astfel încât saramura poate pătrunde mai ușor în interiorul fructului, eliminând componenta care îi conferă gustul amar.

Tratamentul în saramură al măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” determină textura lor fibroasă și crocantă; această textură de fruct proaspăt poate fi păstrată datorită faptului că nu se utilizează sodă caustică. Textura fibroasă este determinată și de tipologia solurilor pe care cresc măslinii, situate, de obicei, pe terenuri marginale din zone de munte.

Ușurința cu care sămburele se desprinde de pulpă – în zonă i se spune „hueso flotante” (sămbure flotant) – a avut o influență decisivă asupra modului de preparare a măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga”. Datorită acestei caracteristici, măslinile pot fi preparate despicate, sămburele fiind liber în interiorul pulpei. În mod tradițional în regiune, pentru a determina momentul optim al recoltării, măslina se tăia pe circumferință în partea de mijloc; dacă cele două jumătăți puteau fi separate, însemna că momentul optim pentru recoltare sosise.

Gustul și aroma caracteristice măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” sunt, de asemenea, strâns legate de modul de preparare în care intervine factorul uman specific ariei de origine, având în vedere că sunt respectate obiceiuri străvechi, transmise din generație în generație de-a lungul anilor. Sunt utilizate „condimentele tipice”, care reprezintă un amestec de plante aromatice (cimbru, fenicul, ardei și usturoi) tipic pentru măslinile condimentate din această arie geografică. Există în regiune un istoric al cultivării sau al recoltării acestor plante, chiar dacă ele pot proveni și din alte zone.

Calibrul măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” este o altă caracteristică foarte apreciată a acestui produs. Pentru a obține aceste dimensiuni, fermierii trebuie să aplice tehnicile de tăiere tipice ale regiunii, care se disting prin severitate, forma circulară și vegetația rară lăsată pe arbore. Aceste tehnici de cultură influențează, de asemenea, raportul pulpă/sămbure care este considerat de către degustători ca fiind excelent.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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