



C/2023/1207

27.11.2023

Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením v sektore poľnohospodárskych výrobkov a potravín podľa článku 6b ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014

(C/2023/1207)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 6b ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM POCHÁDZAJÚCEHO Z ČLENSKÉHO ŠTÁTU

[Nariadenie (EÚ) č. 1151/2012]

„Aceituna Aloreña de Málaga“

EÚ č.: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov výrobku**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

3. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec ministerstva poľnohospodárstva, rybníctva, vŕôd a rozvoja vidieka vlády autonómneho spoločenstva Andalúzia

—

4. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

1. *Zmena znenia v záujme väčšej inkluzívnosti*

Zmena oddielu B.1 (Opis výrobku) a oddielu F (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) špecifikácie výrobku a bodu 3.2 (Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 1) a bodu 5 (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) jednotného dokumentu.

Výraz „padres a hijos“ (z otca na syna) sa nahrádza výrazom „generación en generación“ (z generácie na generáciu).

Dôvod:

Cieľom tejto zmeny je dosiahnuť súlad s článkom 14 ods. 11 organického zákona č. 3/2007 z 22. marca 2007 o skutočnej rovnosti mužov a žien: „Zavádzanie rodovo neutrálneho jazyka v administratívnej oblasti a jeho podpora vo všetkých spoločenských, kultúrnych a umeleckých interakciách.“

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena znenia v záujme používania primeraného jazyka*

Zmena oddielu B (Opis výrobku), oddielu E (Spôsob výroby) a oddielu F (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) špecifikácie výrobku a bodu 3.2 (Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 1) a bodu 5 (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) jednotného dokumentu.

Slovo „crujiente“ (krehký) sa nahrádza slovom „crocante“ (chrumkavý).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Dôvod:

Podľa organoleptických deskriptorov textúry je pri olivách správnym deskriptorom výraz „chrumkavý“, pretože deskriptor „krehký“ sa používa v prípade dehydrovaných potravín, ako sa uvádza v norme UNE-EN ISO 5492:2010 Senzorická analýza – Slovník.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena znenia v záujme používania primeraného jazyka*

Zmena oddielu 3.2 (Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1) jednotného dokumentu.

Slovo „guindilla“ (čili paprička) sa nahrádza slovom „pimiento“ (paprika).

Dôvod:

Zistilo sa, že pri prepise došlo k chybe, pretože správnym dochucovadlom je „paprika“, ako sa uvádza v bode 3.2 prvom odseku a v bode 5.3 jednotného dokumentu, ako aj v oddieloch B.1, E.8, F.1 a F.4 úplného znenia špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Väčšia flexibilita pri požiadavkách na veľkosť olív*

Zmena oddielu B.3 (Triedy „Aceituna Aloreña de Málaga“), oddielu B.3.1 (Olivy najlepšej kvality) špecifikácie výrobku a bodu 3.2 (Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1) jednotného dokumentu.

Formulácia „veľkosti 140 – 200“ sa nahrádza formuláciou „veľkosti maximálne 200“.

Dôvod:

Cieľom je zabezpečiť, aby chránený výrobok (olivky) mal minimálnu veľkosť zodpovedajúcu danej triede.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Väčšia flexibilita pri požiadavkách na veľkosť olív*

Zmena oddielu B.3 (Triedy „Aceituna Aloreña de Málaga“), oddielu B.3.2 (Olivy mimoriadnej kvality) a oddielu F.3 (Vlastnosti konečného výrobku) špecifikácie výrobku a bodu 3.2 (Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1) a bodu 5.2 (Špecifickosť výrobku) jednotného dokumentu.

Formulácia „veľkosti 140 – 260“ sa nahrádza formuláciou „veľkosti maximálne 260“.

Dôvod:

Cieľom je zabezpečiť, aby chránený výrobok (olivky) mal minimálnu veľkosť zodpovedajúcu danej triede.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Začlenenie odkazu na národný park Sierra de las Nieves*

Zmena oddielu C (Zemepisná oblasť) špecifikácie výrobku.

Za druhý odsek prvej vetu sa dopĺňa tento text:

Obce El Burgo, Monda, Ronda, Tolox a Yunquera sa navyše zahŕňajú do národného parku Sierra de las Nieves, ktorý bol za národný park vyhlásený v roku 2021. Obce Alozaina, Casarabonela a Guaro sa začleňujú do okrajovej ochrannej zóny daného parku.

Dôvod:

Cieľom je uznať skutočnosť, že v oblasti výroby bol vyhlásený národný park, čím sa posilnila jej environmentálna úloha.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Spresnenie znenia*

Zmena oddielu D (Dôkaz o pôvode výrobku v danej oblasti) špecifikácie výrobku.

Formulácia „povolené odrody“ sa nahrádza formuláciou „povolená odroda“.

Dôvod:

V prípade tohto CHOP je totiž povolená len jedna odroda a používanie množného čísla by mohlo byť zavádzajúce.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Pružnejšie znenie špecifikácie s cieľom zahrnúť všetky typy kontrolných orgánov*

Zmena oddielu D (Dôkaz o pôvode výrobku v danej oblasti) špecifikácie výrobku.

8.1. V treťom odseku sa formulácia „regulačný výbor“ nahrádza formuláciou „kontrolný orgán“. Celá veta teda teraz znie takto: „Pestovateľské postupy v registrovaných olivových hájoch musí overovať kontrolný orgán na základe postupov stanovených v špecifikácii výrobku.“

8.2. Vo štvrtom odseku sa formulácia „kontrolóri poverení výborom“ nahrádza formuláciou „kontrolný orgán“. Celá veta teda teraz znie takto: „Ochutené olivy sa musia získavať z registrovaných spracovateľských zariadení, ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby a sú v nej zaregistrované a ktoré kontroluje kontrolný orgán.“

Dôvod:

Cieľom je zaistiť, aby znenie pokrývalo všetky typy kontrolných orgánov, ako sa uvádza v zákone vlády Andalúzie č. 2/2011 z 25. marca 2011 o rybárstve a kvalite potravín.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zmena znenia v súvislosti s organoleptickými skúškami*

Zmena oddielu D (Dôkaz o pôvode výrobku v danej oblasti) špecifikácie výrobku a bodu 3.2 (Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1) jednotného dokumentu.

Nahrádza sa tento odsek:

„Výrobok sa musí podrobiť organoleptickým skúškam, aby sa zabezpečila jeho kvalita. Metóda hodnotenia organoleptických typických vlastností vychádza z COI/OT/NC č. 1. Obchodná norma pre stolové olivy je COI/OT/MO č. 1, 2008. Metóda pre senzorickú analýzu stolových olív vychádzajúca z výskumu uskutočneného Katedrou potravinárskej vedy a technológie Univerzity v Cordobe (*Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba*) je uvedená v príručke pre kvalitu a postupy kontrolného orgánu.“

Špecifikácia výrobku teraz znie:

„Výrobok sa musí podrobiť organoleptickým skúškam, aby sa zabezpečila jeho kvalita, v súlade s organoleptickým opisom jednotlivých metód prípravy uvedených v oddiele B.2.“

Dôvod:

Cieľom je zaistiť proces certifikácie chráneného výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

10. *Vypustenie aspektov týkajúcich sa kontrol a certifikácie zo špecifikácie výrobku*

Z oddielu D (Dôkaz o pôvode výrobku v danej oblasti) špecifikácie výrobku sa vypustili pododdiely D.2 a D.3.

Pododdiel D.2 (Konkrétny priebeh kontrol) a pododdiel D.3 (Konkrétny priebeh procesu certifikácie) sa vypúšťajú.

Dôvod:

Tieto pododdiely sa vypúšťajú, pretože sa nepovažuje za vhodné, aby špecifikácia výrobku zahŕňala kontroly a proces certifikácie, pretože by sa mala týkať len požiadaviek na výrobok.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Vypustenie nepotrebného odseku*

Zmena oddielu E (Spôsob výroby) pododdielu E.1 (Stanovené parametre) špecifikácie výrobku.

Dôvod:

Druhý odsek sa vypúšťa, pretože sa z hľadiska spôsobu výroby nepovažuje za potrebný.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

12. *Zmena znenia*

Zmena oddielu E (Spôsob výroby) pododdielu E.2 (Pestovateľské metódy) špecifikácie výrobku.

Prvé dva odseky tohto pododdielu sa ponechávajú a zvyšok sa vypúšťa.

Druhý odsek sa nahrádza takto:

„Starostlivosť o olivové háje musí byť primeraná vzhľadom na terén a zrážky v každej obci v oblasti výroby, musí byť prispôbena druhu plodiny, či už z konvenčnej, alebo ekologickej poľnohospodárskej výroby (v relevantných prípadoch), a musí byť vždy v súlade s platnými právnymi predpismi.“

Dôvod:

Znenie sa mení, pretože sa to považuje za vhodnejšie s ohľadom na súčasné pestovateľské metódy.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

13. *Doplnenie objasnenia týkajúceho sa termínu zberu*

Zmena oddielu E (Spôsob výroby) pododdielu E.3 (Zber) špecifikácie výrobku.

Doplňa sa toto objasnenie: „(hoci tento termín sa môže líšiť v závislosti od poveternostných podmienok v každom vegetačnom období)“.

Dôvod:

Keďže ide o nezavlažovanú plodinu, vegetačné obdobie je veľmi závislé od poveternostných podmienok.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

14. *Pružnejšie znenie v súvislosti s osobami zapojenými do prevzatia a triedenia výrobku*

Zmena oddielu E (Spôsob výroby) pododdielu E.6 (Prevzatie a triedenie) špecifikácie výrobku.

Pokiaľ ide o prevzatie a triedenie, slovo „pracovníci“ sa nahrádza pasívnou konštrukciou.

Dôvod:

Úkon môžu vykonávať buď pracovníci, alebo stroje kalibrované na tento účel a nemá to vplyv na výrobu chráneného výrobku.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceituna Aloreña de Málaga“

EÚ č.: PDO-ES-0785-AM02 – 29.8.2023

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Ochutené stolové olivy získané zo zdravých plodov odrody olivovníka Aloreña (*Olea europea*, L.) zbieraných pri primeranom stupni zrelosti pred zmenou farby, zjemnené v náleve prirodzenou fermentáciou a ochutené tymianom, feniklom, cesnakom a paprikou alebo výťažkom z týchto rastlín v pomere v rozsahu 1 – 3 %.

Tri typy „Aceituna Aloreña de Málaga“ majú spoločné typické vlastnosti, ktoré získali výlučne metódou prípravy používanou v oblasti, kde rastú a kde sa spracúvajú:

- a) Nízky obsah oleuropeínu znamená, že nevyžadujú na odstránenie trpkosti spracovanie kaustickou sódou, a tak sú prisladené výlučne vo vode a soli a ochutené tymianom, feniklom, cesnakom a paprikou. Preto olivy vynikajú prítomnosťou šupky a jej vláknitosťou. Ide o čerstvé olivy čerstvé s rôznym stupňom fermentácie.
- b) Voľná kôstka, ktorá sa ľahko oddeľuje od dužiny.
- c) Degustačné komisie týmto olivám dali vynikajúce hodnotenia za pomer dužiny ku kôstke, homogenitu, chrumkavú textúru a pevnosť dužiny.
- d) Pokiaľ ide o vôňu/chuť, vynikajú vlastnosti, ako sú aróma, primeraná rovnováha soli a náznak horkosti (čo je typické pre metódu prípravy bez lúhu) atď. Horkosť závisí od stupňa fermentácie olív: čerstvé zelené olivy sú teda všeobecne horkejšie než olivy, ktoré prešli úplnou fermentáciou.

V závislosti od metódy fermentácie olív možno spracovaním „Aceituna Aloreña de Málaga“ získať tri odlišné výrobky:

1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ verde fresca (čerstvé zelené):

Olivy sa okamžite vložia do nádob a uložia na chladné miesto alebo do chladiacich miestností, kde sa skladujú pri teplote maximálne 15 °C. Pred balením musia uplynúť minimálne tri dni od rozpolenia olív a naloženia do nálevu.

Organoleptické vlastnosti

Čerstvé zelené olivy sú svetlozelenej farby s veľmi príjemnou vôňou pripomínajúcou zelené ovocie a trávu a vyvolávajúcou pocit ich čerstvosti a nedávneho zberu. Podobne je badať prítomnosť charakteristického ochutenia použitého pri príprave. Základné chute sú charakteristická horkosť, príležitostne možno zaciť prítomnosť soli podľa toho, aké ochutenie bolo použité. Medzi pocity na podnebí patria trpkosť a ostrosť.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga“ tradicional (tradičná):

Po prevzatí a triedení sa olivy umiestnia do nádob v priestoroch bez klimatizácie, kde sa skladujú najmenej 20 dní pred balením na spotrebu.

Organoleptické vlastnosti

Tradične ochutené olivy sú zelenej až svetložltej farby. Ich vôňa evokuje skôr čerstvé ovocie a typické ochutenie používané pri ich príprave než čerstvé trávnaté tóny, ktoré sú charakteristickou črtou čerstvých zelených olív. Majú menej pevnú textúru, ale zachovávajú si opísané vlastnosti spoločné pre všetky formy olív „Aceituna Aloreña de Málaga“. Tieto olivy majú nádych horkosti, ich trpkosť a ostrosť sú menej citelne než pri čerstvých zelených olivách.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga“ curada (solené):

Po prevzatí a umytí sú tieto olivy bez rozpolenia umiestnené do fermentačných nádob a pred balením sa nasolujú najmenej počas 90 dní.

Organoleptické vlastnosti

Solené olivy majú žltohnedú farbu a vôňu zrelého ovocia a čerstvej trávy. Možno pozorovať prítomnosť aromatických a mliečnych tónov, ktoré sú charakteristické pre prípravu a metódu solenia. Majú menej pevnú a chrumkavú textúru. Majú kyslú chuť, v ústach strácajú horkosť a majú pikantnú pretrvávajúcu chuť.

Olivy s označením pôvodu „Aceituna Aloreña de Málaga“ sú bezpodmienečne najlepšej alebo mimoriadnej kvality:

Olivy najlepšej kvality: do tejto kategórie patria olivy triedy „extra“ v súlade s definíciou normy kvality pre stolové olivy veľkosti maximálne 200.

Olivy mimoriadnej kvality: do tejto kategórie patria olivy triedy „I“ v súlade s definíciou normy kvality pre stolové olivy veľkosti maximálne 260.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Všetky kroky výrobného procesu sa musia vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti: výroba surovín, príprava výrobku a konečné balenie.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výrobného procesu sa musia vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti: výroba surovín, príprava výrobku a konečné balenie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie sa uskutočňuje podľa prichádzajúcich objednávok a olivy musia byť pred zabalením najmenej tri dni v nádobách. K olivám sa pri balení pridávajú dochucovadlá typické pre miestnu oblasť. Povaha výrobku, ktorý ľahko podlieha skaze, jeho špecifické typické vlastnosti a metódy prípravy znamenajú, že balenie sa musí vždy vykonávať v zemepisnej oblasti výroby a prípravy CHOP „Aceituna Aloreña de Málaga“, aby nadobudol a zachoval si organoleptické typické vlastnosti olív z oblasti Aloreña až po ich umiestnenie na trh.

Balenie sa vykonáva podľa kategórií stanovených v norme kvality pre stolové olivy. V tejto súvislosti olivy s označením pôvodu „Aceituna Aloreña de Málaga“ budú bezpodmienečne najlepšej alebo mimoriadnej kvality.

Aby sa predĺžilo obdobie uvedenia na trh, olivy môžu byť spracované napríklad pasterizáciou alebo sa môžu vákuovo baliť v ochrannej atmosfére za predpokladu, že konečný výrobok si zachová svoje pôvodné organoleptické a fyzikálne vlastnosti.

Všetky kroky výrobného procesu sa musia vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti: výroba surovín, príprava výrobku a konečné balenie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie „Aceituna Aloreña de Málaga“ musí byť vyznačené na obale. Balenia musia mať očíslované pečate kvality, ktoré bude vydávať riadiaci orgán. Na etikete sa musí uvádzať typ olív: čerstvé zelené, tradičné alebo solené.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť sa nachádza na juhovýchode provincie Malaga a je v nej celkom 19 obcí: 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 a Yunquera.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodná oblasť Guadalhorce (Sierra de las Nieves a Valle del Guadalhorce) sa nachádza v oblasti pohoria Cordilleras Béticas. Rieka a údolie Guadalhorce sú ohraničené radom pohorí a vrchov. Tento horský systém znamená, že oblasť výroby je jasne vymedzená a jej jediným prístupovým miestom je ústie rieky Guadalhorce.

Podnebie v oblasti predstavuje kombináciu kontinentálneho podnebia a typickej klímy Stredozemného mora, čo viedlo k vzniku veľmi jedinečnej mikroklímy, ktorá umožňuje pestovanie veľmi rozmanitých plodín: od plodín typických v tropickom pásme, ako je avokádo, až po pestovanie obilnín na poľnohospodárskych pláňach. V tomto prostredí sa olivy nachádzajú predovšetkým v suchých oblastiach na svahoch kopcov a hôr obkolesujúcich údolie, ktoré okrem iného spolu s miernosťou klímy majú rozhodujúci vplyv na konečné typické vlastnosti výrobku, termín zberu, výskyt stromov atď.

Charakter územia je veľmi nerovnomerný s olivovými hájmi na svahoch, ktoré obklopujú údolie Guadalhorce, ktoré je jasne označené a obkolesené pohorím. V dôsledku toho rastú olivovníky na okrajových a chudobných pôdach a hoci nepatria k vysoko produktívnemu druhu, rodia plody jedinečnej kvality.

Spomedzi pestovateľských metód používaných pri pestovaní olív v údolí Guadalhorce má najväčší vplyv na konečné typické vlastnosti prerezávanie, ktoré je známe ráznosťou, a dáva stromom v tejto oblasti ich konečný tvar. Pri tejto metóde prerezávania sa vyrežú najmladšie vetvy, pričom sa ponechajú hlavné vetvy stromov, čím strom nadobudne tvar čaše, kde je ponechaná ľahká vegetácia a väčšina druhotných vetiev je odstránená. Strom takto získa veľmi jedinečný okrúhly tvar.

Proces prípravy zahŕňa rôzne postupy, ktorými olivy prechádzajú, aby sa odstránila ich horkosť a aby sa ochutili. Tento postup vychádza zo zvykov zdedených po predkoch a odovzdávaných v priebehu času z generácie na generáciu. Táto metóda je prakticky rovnaká ako metóda používaná v minulosti, čo je dôvodom odlišnosti a jedinečnosti spracovania v oblasti, z ktorej tento výrobok pochádza.

5.2. Špecifickosť výrobku

5.2.1. Obsah oleuropeínu. Oleuropeín je tým polyfenolom, ktorý dáva olivám horkosť. „Aceituna Aloreña de Málaga“ obsahujú približne 103 mg/kg, čo znamená, že na zjemnene stačí olivy stačí len naložiť. Horkosť ustúpi už po 48 hodinách v náleve.

5.2.2. Tieto olivy majú voľnú kôstku, a preto sa vždy ľahko oddeľuje od dužiny. Podľa miestnej tradície sa čas zberu určuje narezaním olív priečne, aby sa zistilo, či sa dužina ľahko oddeľuje od kôstky. Ak áno, znamená to, že je ideálny čas na zber olív. Ide o veľmi vyhľadávanú vlastnosť stolových olív, ktorú má len málo druhov.

5.2.3. Minimálny pomer dužiny ku kôstke 3:1 patrí k najvyšším pre stolové olivy.

5.2.4. Olivy „Aceituna Aloreña de Málaga“ dosahujú veľkosť až 260. Tento parameter tradične veľmi oceňujú výrobcovia rovnako ako spotrebitelia a na jeho dosiahnutie existujú špecifické pestovateľské postupy.

5.2.5. Organoleptický opis rôznych druhov „Aceituna Aloreña de Málaga“:

5.2.5.1. Čerstvé zelené

Čerstvé zelené olivy sú svetlozelenej farby s veľmi príjemnou vôňou pripomínajúcou zelené ovocie a trávu a vyvolávajúcou pocit ich čerstvosti a nedávneho zberu. Podobne je badať prítomnosť charakteristického ochutenia použitého pri príprave. Olivy majú pevnú a chrumkavú textúru, dužina sa ľahko oddeľuje od kôstky a po požití zostávajú zvyšky šupky. Základné chute sú charakteristická horkosť, príležitostne možno zaciť prítomnosť soli podľa toho, aké ochutenie bolo použité. Medzi pocity na podnebí patria trpkosť a ostrosť.

5.2.5.2. Tradičné

Tradične ochutené olivy sú skôr svetlozelenožltej farby než intenzívnej zelenej farby. Ich vôňa evokuje skôr čerstvé ovocie a typické ochutenie používané pri ich príprave než čerstvé trávnaté tóny, ktoré sú charakteristickou črtou čerstvých zelených olív. Majú menej pevnú textúru, ale zachovávajú si chrumkavosť, dužina sa ľahko oddeľuje od kôstky a šupka je zachovaná. Tieto olivy majú nádych horkosti, ich trpkosť a ostrosť sú menej citelné než pri čerstvých zelených olivách.

5.2.5.3. Solené

Solené olivy majú žltohnedú farbu a vôňu zrelého ovocia a čerstvej trávy. Možno pozorovať prítomnosť aromatických a mliečnych tónov, ktoré sú charakteristické pre prípravu a metódu solenia. Olivy majú menej pevnú a chrumkavú textúru, dužina sa ľahko oddeľuje od kôstky a po požití zostávajú zvyšky šupky. Majú kyslú chuť, v ústach strácajú horkosť a majú pikantnú pretrvávajúcu chuť.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrým menom alebo inými vlastnosťami výrobku (pre CHZO)*

Ako sa objasnilo, olivovník je veľmi vnímavý na podmienky prostredia, v ktorých sa pestuje, ako aj na manipuláciu. Je vysoko univerzálny a schopný prispôsobiť sa okolitým podmienkam. V tejto súvislosti treba pripomenúť, že oblasť výroby olív Aloreña je jasne vymedzená reťazcom hôr, ktoré určujú jej osobitné typické vlastnosti s ohľadom na podnebie, pôdu a charakter územia v oblasti výroby. Spolu s know-how miestneho obyvateľstva to viedlo k zrodu stolových olív, ktoré sa jednoznačne odlišujú od iných olív dostupných na trhu.

Obsah oleuropeínu v „Aceituna Aloreña de Málaga“ je jednou z črt, ktorá má najväčší vplyv na prípravu tohto typu olív. Nízky obsah tohto polyfenolu znamená, že olivy možno zjemniť už v priebehu niekoľkých dní pomocou jednoduchého spôsobu nakladania. Táto rýchlosť vyplýva aj z toho, že olivy sa rozpolia, aby nálev ľahšie prenikol dužinou plodu a ľahšie odstránil látku spôsobujúcu horkosť.

Nakladanie „Aceituna Aloreña de Málaga“ v náleve má za následok vláknitú a chrumkavú textúru tohto výrobku, keďže vláknitosť čerstvého ovocia zachováva, pretože sa nepoužíva kaustická sóda. Vlákňitú štruktúru tiež ovplyvňuje typ pôdy väčšinou na okrajových pozemkoch v hornatých oblastiach, na ktorých rastú olivy.

Ľahkosť, s akou sa kôstka oddeľuje od ovocia, v miestnych podmienkach známa ako „hueso flotante“, má rozhodujúci vplyv na výrobu „Aceituna Aloreña de Málaga“. Táto typická vlastnosť znamená, že olivy možno počas prípravy rozpoliť, pričom kôstka zostáva voľne uložená v dužine. Miestne obyvateľstvo na určenie zrelosti olív na zber tradične rozreže olivy v strede, a ak sa dajú rozdeliť na dve polovice, znamená to, že možno začať so zberom.

Jedinečná chuť a aróma olív „Aceituna Aloreña de Málaga“ tiež úzko súvisia s metódou ich prípravy, s ľudským faktorom jedinečným pre ich oblasť pôvodu, pretože zvyky predkov sa v priebehu rokov tradujú z generácie na generáciu, s použitím tradičných dochucovadiel, ktoré sú kombináciou miestnych aromatických rastlín typicky používaných v tejto zemepisnej oblasti v olivových dochucovadlách (tymian, fenikel, paprika a cesnak), ktoré sa v minulosti pestovali alebo zbierali v tomto okrese, i keď mohli pochádzať aj z iných oblastí.

Veľkosť „Aceituna Aloreña de Málaga“ je ďalšou vysoko hodnotenou a oceňovanou črtou tohto výrobku. Ak poľnohospodári chcú dosiahnuť túto veľkosť, musia dodržiavať miestne metódy prerezávania, ktoré sú pozoruhodné vzhľadom na ich ráznosť, kruhový tvar a ľahkú vegetáciu. Táto pestovateľská prax tiež ovplyvnila pomer dužiny ku kôstke klasifikovaný degustačnými komisiami ako vynikajúci.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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