



C/2023/1207

27.11.2023

Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo v sektorju kmetijskih proizvodov in živil iz člena 6b(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014

(C/2023/1207)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 6b(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBROTVI STANDARDNE SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO IZ DRŽAVE ČLANICE

(Uredba (EU) št. 1151/2012)

„Aceituna Aloreña de Málaga“

EU št.: PDO-ES-0785-AM02 – 29. avgust 2023

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime proizvoda

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Država članica, ki ji pripada geografsko območje

Španija

3. Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo

Generalni direktorat za agroživilsko industrijo, inovacije in prehransko verigo pri ministrstvu za kmetijstvo, ribištvo, vodo in razvoj podeželja vlade Avtonomne skupnosti Andaluzije

—

4. Opis odobrenih sprememb

1. Sprememba besedila, da je jezik bolj vključujoč

Sprememba oddelkov B.1 (Opis proizvoda) in F (Povezava z geografskim okoljem) specifikacije proizvoda ter oddelkov 3.2 (Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1) in 5 (Povezava z geografskim območjem) enotnega dokumenta

Izraz „padres a hijos“ (od očeta na sina) je nadomeščen z izrazom „generación en generación“ (iz roda v rod).

Razlog:

ta sprememba je bila uvedena za uskladitev s členom 14(11) systemskega zakona št. 3/2007 z dne 22. marca 2007 o dejanski enakosti med moškimi in ženskami: „Uvedba spolno nevtralnega jezika na upravnem področju ter njegovo spodbujanje v vseh družbenih, kulturnih in umetniških interakcijah.“

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

2. Sprememba besedila, da se zagotovi uporaba ustreznega jezika

Sprememba oddelkov B (Opis proizvoda), E (Metoda proizvodnje) in F (Povezava z geografskim okoljem) specifikacije proizvoda ter oddelkov 3.2 (Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1) in 5 (Povezava z geografskim območjem) enotnega dokumenta

Izraz „crujiente“ (hrustljiv) je nadomeščen z izrazom „crocante“ (hrustljiv).

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Razlog:

v skladu z organoleptičnimi opisniki mesa je pravilni opisnik za oljko „crocante“, saj se opisnik „crujiente“ uporablja za dehidrirana živila, kot je navedeno v UNE-EN ISO 5492:2010 Organoleptična analiza – besedišče.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba besedila, da se zagotovi uporaba ustreznega jezika*

Sprememba oddelka 3.2 (Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1) enotnega dokumenta

Beseda „guindilla“ (čili) je nadomeščena z besedo „pimiento“ (paprika).

Razlog:

ugotovljena je bila napaka pri prepisu, saj je pravilna začimba paprika, kot je navedeno v prvem odstavku oddelka 3.2 in v oddelku 5.3 enotnega dokumenta ter v oddelkih B.1, E.8, F.1 in F.4 celotnega besedila specifikacije proizvoda.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Večja prožnost pri zahtevah glede velikosti oljk*

Sprememba oddelka B.3 (Kategorije oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“), B.3.1 (Oljke najvišje kakovosti), specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 (Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1) enotnega dokumenta

Navedba „velikosti od 140 do 200“ je nadomeščena z navedbo „največ 200“.

Razlog:

da se zagotovi, da ima zaščiteni proizvod (oljke) kategoriji ustrezno najmanjšo velikost.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Večja prožnost pri zahtevah glede velikosti oljk*

Sprememba oddelka B.3 (Kategorije oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“), B.3.2 (Oljke odlične kakovosti), in oddelka F.3 (Lastnosti končnega proizvoda) specifikacije proizvoda ter oddelkov 3.2 (Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1) in 5.2 (Posebnost proizvoda) enotnega dokumenta

Navedba „velikosti od 140 do 260“ je nadomeščena z navedbo „največ 260“.

Razlog:

da se zagotovi, da ima zaščiteni proizvod (oljke) kategoriji ustrezno najmanjšo velikost.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Vključitev navedbe narodnega parka Sierra de las Nieves*

Sprememba oddelka C (Geografsko območje) specifikacije proizvoda

Za prvim stavkom drugega odstavka je dodano naslednje:

Poleg tega občine El Burgo, Monda, Ronda, Tolox in Yunquera ležijo v narodnem parku Sierra de las Nieves, ki je bil kot tak razglašen leta 2021, občine Alozaina, Casarabonela in Guaro pa se nahajajo na obrobju zavarovanega območja.

Razlog:

da se prizna, da je bilo območje proizvodnje razglašeno za narodni park, s čimer se poudari okoljska vloga tega območja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Izboljšanje besedila*

Sprememba oddelka D (Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja) specifikacije proizvoda

Izraz „dovoljene sorte“ je nadomeščen z izrazom „dovoljena sorta“.

Razlog:

ker je za ZOP dovoljena le ena sorta, uporaba množine pa bi lahko povzročila zmedo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Prožnejše besedilo specifikacije proizvoda, da se upoštevajo vse vrste nadzornih organov*

Sprememba oddelka D (Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja) specifikacije proizvoda

8.1 V tretjem odstavku je izraz „regulativni svet“ nadomeščen z izrazom „nadzorni organ“, tako da se celotni stavek zdaj glasi: „Nadzorni organ mora preveriti pridelovalne prakse v registriranih oljčnih nasadih ob upoštevanju praks, določenih v specifikaciji proizvoda.“

8.2 V četrtem odstavku je navedba „inšpektorji, ki jih pooblasti svet“ nadomeščena z navedbo „nadzorni organ“, tako da se celotni stavek zdaj glasi: „Začinjene oljke morajo izhajati iz registriranih predelovalnih obratov, ki se nahajajo na območju proizvodnje in ki jih pregleda nadzorni organ.“

Razlog:

da bi bilo mogoče zajeti vse vrste nadzornih organov, kot je navedeno v zakonu vlade Andaluzije št. 2/2011 z dne 25. marca 2011 o ribištvu in kakovosti živil.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba besedila v zvezi z organoleptičnim preskušanjem*

Sprememba oddelka D (Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja) specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 (Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1) enotnega dokumenta

Nadomeščen je naslednji odstavek:

„Za proizvod je treba opraviti organoleptično preskušanje, da se zagotovi njegova kakovost. Metoda ocenjevanja organoleptičnih lastnosti temelji na standardu COI/OT/NC št. 1. Za namizne oljke se uporablja tržni standard COI/OT/MO št. 1 iz leta 2008. Metoda za organoleptično oceno namiznih oljk, ki temelji na raziskavah oddelka za živilstvo Univerze v Kordobi (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba), je določena v priložniku nadzornega organa o kakovosti in postopkih.“

Besedilo specifikacije proizvoda se zdaj glasi:

„Za proizvod je treba opraviti organoleptično preskušanje, da se zagotovi njegova kakovost, in sicer v skladu z organoleptičnim opisom za vsako metodo priprave, vključeno v oddelek B.2.“

Razlog:

da se zaščiti postopek certificiranja zaščenega proizvoda.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

10. *Črtanje vidikov v zvezi s preverjanji in certificiranjem iz specifikacije proizvoda*

Pododdelka D.2 in D.3 sta črtana iz oddelka D (Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja) specifikacije proizvoda.

Oddelka D.2 (Natančnejša opredelitev preverjanj) in D.3 (Natančnejša opredelitev postopka certificiranja) sta črtana.

Razlog:

ta oddelka sta bila črtana, saj se preverjanj in postopka certificiranja ne zdi primerno vključiti v specifikacijo proizvoda, ki bi morala zajemati le zahteve za proizvod.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Črtanje nepotrebnega odstavka*

Sprememba oddelka E (Metoda proizvodnje), E.1 (Nespremenljivi parametri), specifikacije proizvoda

Razlog:

drugi odstavek je bil črtan, saj se ne zdi potreben za metodo proizvodnje.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

12. *Sprememba besedila*

Sprememba oddelka E (Metoda proizvodnje), E.2 (Tehnike gojenja), specifikacije proizvoda

Prva dva odstavka tega pododdelka sta ohranjena, preostali pa so črtani.

Drugi odstavek je nadomeščen z naslednjim:

„Nego oljčnih nasadov je treba prilagoditi terenu in količini padavin v posamezni občini na območju proizvodnje, pri čemer mora ustrezati vrsti pridelka, ki je lahko konvencionalen ali ekološki (kot je ustrezno), pri tem pa je treba vedno upoštevati veljavno zakonodajo.“

Razlog:

besedilo je spremenjeno, saj je primernejše glede na sedanje tehnike gojenja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

13. *Vključitev pojasnila glede časa obiranja*

Sprememba oddelka E (Metoda proizvodnje), E.3 (Obiranje), specifikacije proizvoda

Vključeno je naslednje pojasnilo: „(čeprav se lahko ta čas spreminja glede na vremenske razmere v posamezni oljkarski sezoni)“.

Razlog:

ker se oljčni nasadi ne namakajo, je oljkarska sezona močno odvisna od vremenskih razmer.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

14. *Prožnejše besedilo v zvezi s tem, kdo ali kaj je vključeno v prejem in sortiranje proizvoda*

Sprememba oddelka E (Metoda proizvodnje), E.6 (Prejem in sortiranje), specifikacije proizvoda

Kar zadeva prejem in sortiranje, je izraz „izvajalci dejavnosti“ nadomeščen s trpnikom.

Razlog:

v ta postopek so lahko vključeni izvajalci dejavnosti ali stroji, nastavljeni za ta namen, ne da bi to vplivalo na proizvodnjo zaščitene proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Aceituna Aloreña de Málaga“

EU št.: PDO-ES-0785-AM02 – 29. avgust 2023

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Začinjena namizna oljka, predelana iz zdravega plodu oljke sorte aloreña (*Olea europea* L.), obranega pri ustrezni stopnji zrelosti, tj. preden spremeni barvo, razgrenjena v slanici prek naravne fermentacije in začinjena s timijanom, koromačem, česnom in papriko ali izvlečki teh rastlin v 1- do 3-odstotnem deležu.

Tri vrste oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“ imajo skupne lastnosti izključno zaradi sorte in metode priprave, ki se uporablja na območju, na katerem se gojijo in predelujejo:

- (a) zaradi nizke vsebnosti olevropeina ni potrebna obdelava s kavstično sodo za odstranitev grenkobe, ampak se razgrenijo samo v vodi in soli, začinijo pa se s timijanom, koromačem, česnom in papriko. Oljke „Aceituna Aloreña de Málaga“ se zato razlikuje od drugih oljk, saj imajo lupino in so vlaknaste. Gre za neobdelane oljke z različnimi stopnjami fermentacije;
- (b) koščica je zrahljana in zlahka odstopi od mesa;
- (c) ocenjevalne komisije so oljkam podelile odlično oceno za razmerje med mesom in koščico, homogenost, hrustljivost in čvrstost mesa;
- (d) lastnosti, ki izstopajo pri vonju/okus, vključujejo aromo ter ustrezno ravnovesje med soljo in rahlo grenkobo (značilno za metodo priprave brez alkalij). Grenkoba oljk je odvisna od njihove stopnje fermentacije, pri čemer so sveže zelene oljke običajno grenkejše od popolnoma fermentiranih oljk.

S predelavo oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“ se lahko pridobijo trije različni proizvodi, odvisno od metode njihove fermentacije:

1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ verde fresca (sveže zelene):

Oljke se takoj shranijo v posode v hladnem prostoru ali v hladilnicah, kjer se hranijo pri temperaturi do 15 °C. Potem ko se potolčejo, morajo biti oljke v slanici najmanj tri dni, preden se pakirajo.

Organoleptične lastnosti

Sveže zelene oljke so običajno svetlo zelene barve in imajo zelo prijeten vonj po nezrelem sadju in travi, kar prispeva k občutku svežine in daje občutek, da so bile nedavno obrane. Zaznati je mogoče tudi posebne začimbe, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi. Za okus je najbolj značilna grenkoba, pri čemer je včasih mogoče okusiti sol, odvisno od uporabljenih začimb. Značilni sta tudi trpkost in ostrina.

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

te oljke se po prejemu in sortiranju shranijo v posode v neklimatiziranih prostorih, kjer se pred pakiranjem za potrošnjo hranijo najmanj 20 dni.

Organoleptične lastnosti

Tradicionalno začinjene oljke so zelene do blede rumene barve. Dišijo po svežem sadju in značilnih začimbah, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi, in ne po sveži travi kot sveže zelene oljke. Njihovo meso je manj čvrsto, vendar ima še vedno lastnosti, opisane za vse vrste oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“. Te oljke so nekoliko grenke, njihova trpkost in ostrina pa sta manj izraziti kot pri svežih zelenih oljkah.

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

te oljke se po prejemu in pranju, ne da bi bile potolčene, shranijo v sode za fermentacijo, v katerih se pred pakiranjem fermentirajo najmanj 90 dni.

Organoleptične lastnosti

Fermentirane oljke so rumenorjave barve ter dišijo po zrelem sadju in sveži travi. Imajo začimbno in mlečno aromo, ki je značilna za metodo priprave in fermentacije. Njihovo meso je manj čvrsto in hrustljivo. So kislega okusa, njihova grenkoba se v ustih izgubi, njihov pookus pa je oster.

Oljke z označbo porekla „Aceituna Aloreña de Málaga“ morajo biti najvišje ali odlične kakovosti.

Oljke najvišje kakovosti: ta kategorija vključuje oljke razreda „ekstra“ z največjo velikostjo 200 v skladu s standardom kakovosti za namizne oljke.

Oljke odlične kakovosti: ta kategorija vključuje oljke razreda „I“ z največjo velikostjo 260 v skladu s standardom kakovosti za namizne oljke.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Vse faze proizvodnje je treba izvesti na opredeljenem geografskem območju: pridobivanje surovine, pripravo proizvoda in končno pakiranje.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje je treba izvesti na opredeljenem geografskem območju: pridobivanje surovine, pripravo proizvoda in končno pakiranje.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Oljke se pakirajo glede na naročila, pred pakiranjem pa se morajo najmanj tri dni hraniti v posodah. V fazi pakiranja se oljkam dodajo začimbe, ki so značilne za lokalno območje. Proizvod se mora zaradi svoje pokvarljivosti, posebnih lastnosti in metode priprave vedno pakirati na geografskem območju proizvodnje in priprave za ZOP „Aceituna Aloreña de Málaga“, da se pridobijo organoleptične lastnosti oljk sorte aloreña in da se te ohranijo do dajanja na trg.

Oljke se pakirajo glede na kategorije v skladu s standardom kakovosti za namizne oljke. Tako morajo biti oljke z označbo porekla „Aceituna Aloreña de Málaga“ obvezno najvišje ali odlične kakovosti.

Za podaljšanje obdobja trženja se lahko oljke obdelajo, na primer pasterizirajo ali vakuumsko pakirajo v kontrolirani atmosferi, če končni proizvod ohrani svoje prvotne organoleptične in fizikalne lastnosti.

Vse faze proizvodnje je treba izvesti na opredeljenem geografskem območju: pridobivanje surovine, pripravo proizvoda in končno pakiranje.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Označba „Aceituna Aloreña de Málaga“ mora biti navedena na etiketi. Na embalaži morajo biti oštevilčene oznake kakovosti, ki jih izda organ upravljanja. Na etiketi mora biti navedena vrsta oljke: sveža zelena, tradicionalna ali fermentirana.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Proizvodno območje na jugovzhodu pokrajine Malaga vključuje skupno 19 občin: 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 in Yunquera.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Naravna regija Guadalhorce (Sierra de las Nieves in Valle del Guadalhorce) je na območju gorovja Cordilleras Béticas. Reko in dolino Guadalhorce obkroža več gorovij in hribov. Območje proizvodnje je zaradi te gorske verige jasno razmejeno, pri čemer je ustje reke Guadalhorce edini odprti predel.

Podnebje v regiji je mešanica celinskega in značilnega sredozemskega podnebja, kar prispeva k zelo posebni mikroklimi, ki omogoča pridelavo raznovrstnih poljščin, od poljščin, značilnih za tropski pas, kot je avokado, do žit na ravninskih kmetijskih zemljiščih. V tem okolju oljke večinoma rastejo na suhih območjih na pobočjih hribov in gora, ki obdajajo dolino in skupaj z milim podnebjem odločilno vplivajo med drugim na končne lastnosti proizvoda, čas obiranja in obliko drevesa.

Lega zemljišč je zelo neenaka, pri čemer oljčni nasadi rastejo na pobočjih okrog doline Guadalhorce, ki jo jasno razmejuje in obkroža gorovje. Oljke tako rastejo v komaj donosnih in revnih tleh, zato niso tako rodovitne kot oljke, ki rastejo na obdelovalnih kmetijskih zemljiščih, ampak imajo nizko rodnost. Kljub temu je kakovost plodov te sorte oljk neprekosljiva.

Med tehnikami, ki se pri gojenju oljk uporabljajo v dolini Guadalhorce, na končne lastnosti najbolj vpliva obrezovanje, ki je znano po svoji natančnosti in končni obliki dreves v tej regiji. Pri tej metodi obrezovanja se porežejo najmlajše veje, glavne veje pa ne, zato ima drevo obliko vinskega kozarca in manjšo olistanost, pri čemer je odstranjena večina sekundarnih vej. Drevo ima zato edinstveno obliko čaše.

Postopek priprave vključuje različne postopke, s katerimi oljke izgubijo grenkobo, in začimljanje. Ta postopek temelji na običajih prednikov, ki so se skozi leta prenašali iz roda v rod. Metoda se v vseh teh letih praktično ni spremenila, zato je zelo posebna in se uporablja le na območju, s katerega ta proizvod izhaja.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

5.2.1 Vsebnost olevropeina Olevropein je polifenol, ki daje oljkam grenkobo, pri čemer ga oljka „Aceituna Aloreña de Málaga“ vsebuje približno 103 mg na kilogram, kar pomeni, da se oljke lahko razgrenijo že samo z vlaganjem. Grenkobo izgubijo že po 48 urah namakanja v slanici.

5.2.2 Koščica je zrahljana, zato zlahka odstopi od mesa. V skladu z lokalno tradicijo se čas obiranja določi s prerezom oljke po sredini, da se ugotovi, ali meso zlahka odstopi od koščice, kar pomeni, da je pravi čas za obiranje. Ta lastnost je pri namiznih oljkah zelo cenjena in redka.

5.2.3 Proizvod ima eno najvišjih razmerij med mesom in koščico med namiznimi oljkami, in sicer 3 : 1.

5.2.4 Velikost oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“ je največ 260. Ta parameter je med proizvajalci in potrošniki že od nekdaj zelo cenjen, zato so temu namenjene posebne tehnike gojenja oljk.

5.2.5 Opis organoleptičnih lastnosti različnih vrst oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“

5.2.5.1 Sveže zelene

Sveže zelene oljke so običajno svetlo zelene barve in imajo zelo prijeten vonj po nezrelem sadju in travi, kar prispeva k občutku svežine in daje občutek, da so bile nedavno obrane. Zaznati je mogoče tudi posebne začimbe, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi. Njihovo meso je čvrsto in hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, v ustih pa po žvečenju ostanejo ostanki lupine. Za okus je najbolj značilna grenkoba, pri čemer je včasih mogoče okusiti sol, odvisno od uporabljenih začimb. Značilni sta tudi trpkost in ostrina.

5.2.5.2 Tradicionalne

Za razliko od svežih zelenih oljk, ki so močne zelene barve, so tradicionalno začinjene oljke svetle rumenozelene barve. Dišijo po svežem sadju in značilnih začimbah, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi, in ne po sveži travi kot sveže zelene oljke. Njihovo meso je manj čvrsto, vendar je še vedno hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, imajo pa tudi lupino. Te oljke so nekoliko grenke, njihova trpkost in ostrina pa sta manj izraziti kot pri svežih zelenih oljkah.

5.2.5.3 Fermentirane

Fermentirane oljke so rumenorjave barve ter dišijo po zrelem sadju in sveži travi. Imajo začimbno in mlečno aromo, ki je značilna za metodo priprave in fermentacije. Njihovo meso je manj čvrsto in hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, v ustih pa po žvečenju ostanejo ostanke lupine. So kislega okusa, njihova grenkoba se v ustih izgubi, njihov pookus pa je oster.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Kot je bilo že pojasnjeno, je oljka zelo občutljiva na okoljske razmere, v katerih raste, in na tretiranje. Hitro se prilagodi na razmere v okolici. V zvezi s tem je treba poudariti, da je območje proizvodnje oljke aloreña jasno razmejeno z gorsko verigo, zaradi katere imajo podnebje, prst in lega zemljišč posebne značilnosti. Te značilnosti skupaj z znanjem lokalnega prebivalstva omogočajo proizvodnjo namizne oljke, ki se razlikuje od drugih oljk na trgu.

Vsebnost olevuropeina v oljkah „Aceituna Aloreña de Málaga“ je ena od značilnosti, ki najbolj vpliva na pripravo te vrste oljk. Zaradi nizke vsebnosti tega polifenola se oljke lahko razgrenijo že v nekaj dneh s preprosto metodo vlaganja. Zato se oljke tudi potolčejo, da slanica lažje prodre v meso plodov in se s tem odstrani spojina, zaradi katere so grenke.

Proizvod „Aceituna Aloreña de Málaga“ ima zaradi vlaganja v slanico mesnato in čvrsto teksturo, saj se zaradi uporabe kavstične sode ne zmanjša vlaknatost svežega plodu. K vlaknati teksturi prispeva tudi vrsta tal, v katerih oljke rastejo, običajno na komaj donosnih zemljiščih gorskih območij.

Lastnost, da koščica zlahka odstopi od mesa, za kar lokalno prebivalstvo uporablja izraz *hueso flotante* odločilno vpliva na pripravo oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“. Zaradi te lastnosti se oljke med pripravo lahko potolčejo, kar zrahlja koščico v mesu. Lokalni prebivalci so zrelost oljk za obiranje tradicionalno določali s prerezom oljke po sredini; če je bilo oljko mogoče razpoloviti, je to pomenilo pravi čas za začetek obiranja.

Edinstven okus in aroma oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“ sta tesno povezana tudi z metodo priprave, človeškim dejavnikom, ki je značilen za območje porekla proizvoda, saj so se iz roda v rod skozi leta prenašali običaji prednikov glede uporabe tradicionalnih začimb, ki so kombinacija značilnih aromatičnih rastlin za začinjanje oljk na tem geografskem območju (timijan, koromač, paprika in česen), ki so se skozi zgodovino gojile in nabirale v tej regiji, čeprav so jih lahko prinesli tudi z drugih območij.

Velikost oljke „Aceituna Aloreña de Málaga“ je prav tako zelo cenjena lastnost tega proizvoda. Kmetje morajo za doseganje te velikosti uporabljati lokalne tehnike obrezovanja, ki so znane po natančnosti ter okrogli obliki drevesa in njegovi manjši olistanosti. Ta praksa gojenja vpliva tudi na razmerje med mesom in koščico, ki ga ocenjevalne komisije ocenjujejo kot odlično.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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