

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 69/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA”****EG-nr: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Smaksatta bordsoliver framställda av frukten från olivträd (*Olea europea*, L.) av sorten *aloreña*, friska och plockade vid lämplig mognad innan de fått färg, snittade, inlagda i saltlake för att mildra smaken genom naturlig jäsning samt smaksatta med timjan, fänkål, olja och paprika eller med extrakt av dessa växter i en proportion på 1–3 %. Förfarandet bygger på gamla sedvänjor som gått i arv från generation till generation.

”Aceituna Aloreña de Málaga” har i sina tre olika beredningsformer – färska gröna, traditionella och inlagda i saltlake – gemensamma fysiska och kemiska egenskaper som uteslutande beror på sorten och beredningen i ursprungsområdet där produktionen och bearbetningen sker:

a) Oliverna läggs in i saltlake. På grund av den låga oleuropeinhalten behöver oliverna inte behandlas med kaustik soda för att avlägsna den beska smaken. Oliverna behandlas alltså inte med kaustik soda utan smaken mildras med vatten och salt innan de smaksätts med timjan, fänkål, vitlök och paprika. Det rör sig om naturliga, mer eller mindre jästa oliver.

b) Den ”flytande” kärnan lossnar lätt från fruktköttet, vilket är en uppskattad egenskap hos bordsoliver.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- c) När det gäller produktens inre egenskaper bör smakpanelernas utmärkta omdöme av förhållandet fruktkött-kärna, produktens homogenitet och knapriga textur samt fruktköttets fasthet framhållas.
- d) Eftersom produkten inte behandlas med alkalisk lösning kännetecknas den av att skalet finns kvar och av den fibriga texturen.
- e) Vad beträffar förhållandet doft-smak bör de positiva resultaten av olika organoleptiska tester utförda av smakpaneler framhållas. Smaksättningen uppskattas och man betonar framför allt egenskaper som aromen och den balanserade sältan i förhållande till inslaget av beska (vilket också är karakteristiskt vid beredning utan alkalisk lösning) osv. Olivernas beska varierar beroende på graden av jäsning. Färska gröna oliver är i allmänhet beskare än oliver vars jäsning fullbordats.

Framställningsprocessen för "Aceituna Aloreña de Málaga" ger upphov till tre produkter som skiljer sig åt i fråga om form och jäsningsprocess:

1. Färska gröna "Aceituna Aloreña de Málaga":

Direkt efter snittningen läggs oliverna i fat som placeras svalt och får ligga kvar så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaper inte ändras, eller i kylrum där de förvaras vid en temperatur på högst 15 °C och kan ligga kvar så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaperna hos denna beredningsform inte ändras. Efter snittningen ska oliverna ligga i saltlake i minst tre dagar innan de förpackas.

Organoleptiska egenskaper

De färska gröna oliverna kännetecknas av sin ljusgröna färg och den mycket behagliga doften av grön frukt och gräs, som vittnar om att oliverna är färska och nyskördade. De typiska smaktillsatserna märks också. Oliverna har fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken har ett karakteristiskt inslag av beska och ibland inslag av sätta beroende på smaksättningen. Det finns även inslag av kärvhet och skärpa.

2. Traditionella "Aceituna Aloreña de Málaga":

Sedan oliverna mottagits, klassificerats och snittats placeras de i fat i lokaler utan luftkonditionering där de får ligga i minst 20 dagar innan de förpackas och säljs. De kan förvaras på detta sätt så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaperna hos denna beredningsform inte ändras.

Organoleptiska egenskaper

Oliverna, smaksatta enligt den traditionella metoden, är halmgulgröna och inte lika intensivt gröna som färska oliver. De doftar som den färska frukten och de kryddor som använts för smaksättningen. Dofte saknar det inslag av färskt gräs som är typiskt för färska gröna oliver. Oliverna har mindre fast textur men behåller sin knaprighet. Kärnan lossnar dessutom lätt från fruktköttet, och skalet är kvar. Smaken är något beska och inte lika kärv och skarp som hos färska gröna oliver.

3. Inlagda "Aceituna Aloreña de Málaga":

När oliverna tagits emot och sköljts placeras de, osnittade, i jästankar där de genomgår en mognadsprocess under minst 90 dagar innan de förpackas. De kan förvaras på detta sätt så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaperna hos denna beredningsform inte ändras.

Organoleptiska egenskaper

Inlagda oliver kännetecknas av sin brungula färg och doften av mogen frukt och färskt gräs. Dofte har även inslag av kryddor och mjölksyra, vilket är kännetecknande för framställningen och jäsningens processen. Oliverna har mindre fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken är syrlig och saknar beska, och eftersmaken är skarp.

Oliver som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceituna Aloreña de Málaga" ska vara av kvalitet extra eller hög.

Oliver av kvalitet extra: till denna kategori hör oliver av kategori "extra" enligt definitionen i de teknisk-sanitära föreskrifter som gäller för försäljning av bordsoliver, av en storlek mellan 140 och 200.

Oliver av kvalitet hög: till denna kategori hör oliver av kategori "I" enligt definitionen i de teknisk-sanitära föreskrifter som gäller för försäljning av bordsoliver, av en storlek mellan 140 och 260.

Metoden för bedömning av de organoleptiska egenskaperna grundas på norm COI/OT/NC nr 1. Handelsnormer för bordsoliver och COI/OT/MO nr 1, 2008. Metod för panelbedömning av bordsoliver utarbetad av avdelningen för livsmedelsvetenskap och livsmedelsteknik vid universitetet i Córdoba, återgiven i regleringsrådets handbok för kvalitet och förfaranden.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Ej tillämpligt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Ej tillämpligt.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Samtliga steg i produktionsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området: produktion av råvaran, framställning av produkten och slutförpackning.

Detta görs på beställning. Oliverna ska ligga i faten i minst tre dagar innan de förpackas. I samband med förpackningen tillsätts smaktillsatserna, som är typiska för regionen. Produktens ömtåliga karaktär, de särskilda egenskaperna och framställningsmetoden kräver att förpackningen äger rum i det geografiska produktionsområdet för "Aceituna Aloreña de Málaga". Det bidrar till de organoleptiska egenskaperna hos *aloreñas*-oliverna och till deras bevarande fram till försäljningen.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Vid förpackningen hanteras varje kategori för sig, i enlighet med de teknisk-sanitära föreskrifterna. Oliver som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceituna Aloreña de Málaga" ska vara av kvalitet extra eller hög.

För att förlänga saluföringsperioden får produkten genomgå vissa behandlingar, t.ex. pastörisering eller förpackning i vakuum eller modifierad atmosfär, så länge slutprodukten behåller sina ursprungliga organoleptiska och fysiska egenskaper.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Beteckningen "Denominación de Origen 'Aceituna Aloreña de Málaga'" ska finnas med på etiketterna. Förpackningarna ska förses med regleringsrådets numrerade garantisigill.

Märkningen ska innehålla uppgift om vilket slags oliver det rör sig om: färska gröna, traditionella eller inlagda.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet ligger i provinsen Málagas sydöstra del och innefattar sammanlagt 19 kommuner: 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 och Yunquera.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Den naturliga regionen Guadalhorce (Sierra de las Nieves och Valle del Guadalhorce) ingår i bergskedjan Cordilleras Béticas. Valle del Guadalhorce ingår i det systemet och omges av berg av varierande höjd. Bergens läge gör att produktionsområdet är tydligt avgränsat och öppet endast vid floden Guadalhorses utlopp.

Klimatet i regionen är en blandning mellan kontinentalklimat och medelhavsklimat, vilket ger ett mycket speciellt mikroklimat som möjliggör odling av ett stort antal olika grödor, från produkter som är typiska för tropiska områden, t.ex. avokado, till sådeslag typiska för slätter. I denna miljö odlas olivträd främst på de obevattnade bergssluttningar som omger dalen, vilket tillsammans med det milda klimatet har avgörande betydelse för produktens slutliga egenskaper, tidpunkten för skörden, trädets habitus osv.

Terrängen är för övrigt mycket kuperad och olivträden växer på de sluttningar som omger Valle del Guadalhorce, som tydligt avgränsas av de berg som omger den. De växer med andra ord på olönsam och mager mark. Det rör sig alltså om olivlundar med låg avkastning som ändå ger frukt av ojämförlig kvalitet.

Bland de odlingsmetoder och behandlingar som tillämpas på olivträden i regionen Valle del Guadalhorce är beskärning den som har störst betydelse för produktens slutliga egenskaper. I regionen kännetecknas denna teknik av hårdheten och av trädets slutliga struktur. Det är framför allt de yngsta grenarna som beskärs. Man tar inte bort trädets huvudgrenar, som har bägarliknande struktur och där en gles vegetation lämnas kvar, men en stor del av de sekundära grenarna avlägsnas. Det ger trädets en mycket speciell struktur och sfärisk form.

Framställningsprocessen innefattar de olika behandlingar som oliverna genomgår för att avlägsna den beska smaken och för smaksättning. Förfarandet bygger på gamla sedvänjor som gått i arv från generation till generation och är praktiskt taget detsamma som förr. Framställningen är alltså mycket karakteristisk för produktens ursprungsområde.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

1. Oleuropeinhalten Oleuropein är den polyfenol som ger oliverna deras beska smak. I "Aceituna Aloreña de Málaga" närmar sig halten 103 mg/kg, och den beska smaken kan därför bara avlägsnas genom behandling med saltlake. Beskan försvinner när oliverna legat i saltvatten i omkring 48 timmar.
2. Oliverna har en "flytande" kärna som mycket lätt lossnar från fruktköttet. Den traditionella metoden i regionen för att avgöra när skörden bör inledas består i att dela oliven tvärs över. Om kärnan lätt lossnar från fruktköttet visar det att det är dags att inleda skörden. Detta är en mycket eftertraktad och sällsynt egenskap hos bordsoliver.
3. Förhållandet fruktkött-kärna är bland det högsta för bordsoliver – minst 3:1 mellan fruktkött och kärna.
4. Storleken hos "Aceituna Aloreña de Málaga" är mellan 140 och 260, vilket motsvarar kategorin "extra" enligt punkt 3.2.1, kvalitetsklassificering, i normen COI/OT/NC nr 1. Denna egenskap är av tradition mycket uppskattad av producenter och konsumenter och har gett upphov till särskilda odlingsmetoder.
5. Organoleptisk beskrivning av de olika typerna av "Aceituna Aloreña de Málaga":

5.1. Färska gröna:

De färska gröna oliverna kännetecknas av sin ljusgröna färg och den mycket behagliga doften av grön frukt och gräs, som vittnar om att oliverna är färska och nyskördade. Man märker också de typiska smaktillsatserna. Oliverna har fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken har ett karakteristiskt inslag av beska och ibland inslag av sälta beroende på smaksättningen. Det finns även inslag av kärvhet och skärpa.

5.2. Traditionella:

Oliverna, smaksatta enligt traditionellt recept, är halmgulgröna och inte lika intensivt gröna som färska oliver. De doftar som den färska frukten och de kryddor som använts för smaksättningen. Doften saknar det inslag av färskt gräs som är typiskt för färska gröna oliver. Oliverna har mindre fast textur men behåller sin knaprighet. Kärnan lossnar dessutom lätt från fruktköttet, och skalet är kvar. Smaken är något beska och inte lika kärv och skarp som hos färska gröna oliver.

5.3. Inlagda:

Inlagda oliver kännetecknas av sin brungula färg och doften av mogen frukt och färskt gräs. Dofen har även inslag av kryddor och mjölksyra, vilket är kännetecknande för framställningen och jäsningsprocessen. Oliverna har mindre fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken är syrlig och saknar beska, och efter smaken är skarp.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Såsom betonas ovan är olivträdet mycket känsligt för de omgivande förhållandena där det odlas och för den behandling det utsätts för. Olivträdet anpassar sig mycket lätt till miljöförhållandena. I det avseendet bör det betonas att produktionsområdet för olivträdet "aloreño" tydligt avgränsas av en bergskedja som bestämmer de särskilda klimatologiska, pedologiska och orografiska förhållandena, vilket, tillsammans med kunnandet hos regionens invånare, har gett upphov till en produkt som är lätt att skilja från övriga bordsoliver på marknaden.

Oleuropeinhalten i "Aceituna Aloreña de Málaga" är en av de faktorer som har störst betydelse för berednings- och framställningsmetoden för detta slags oliv. På grund av den låga polyfenolhalten kan den beska smaken i oliverna enkelt avlägsnas genom några dagars behandling med saltlake. Att det går så snabbt beror också på att oliverna snittas, vilket gör att saltlaken lättare kan tränga in i frukten och avlägsna den beståndsdel som ger oliverna den beska smaken.

Det är behandlingen med saltlake som är avgörande för den fibriga och knapriga texturen hos "Aceituna Aloreña de Málaga", för oliver som inte behandlas med kaustik soda behåller den färska fruktens fibriga textur. Den fibriga texturen beror också på jordtypen där olivlundarna planterats, vanligen i bergsområden på olönsam mark.

Att kärnan lätt lossnar (i regionen talar man om "flytande kärna") har haft avgörande betydelse för framställningsmetoden för "Aceituna Aloreña de Málaga". Den egenskapen gör att oliverna kan beredas snittade, med kärnan lös inuti fruktköttet. För att avgöra den rätta tidpunkten för skörden i regionen delades oliven traditionellt på mitten, och om de två delarna lätt lossnade från varandra visade det att det var dags att inleda skörden.

Den särskilda smaken och aromen hos "Aceituna Aloreña de Málaga" hänger också nära samman med framställningsmetoden, som är en mänsklig faktor som är specifik för ursprunget. Metoden bygger på gamla sedvänjor som gått i arv från generation till generation, och man använder "typiska smaksättningar" i form av olika aromatiska växter som brukar användas för att smaksätta oliver i det geografiska området (timjan, fänkål, paprika och vitlök) och som historiskt sett odlats eller skördats i dessa regioner, även om de också kan komma från andra regioner.

Storleken på "Aceituna Aloreña de Málaga" är en annan mycket uppskattad egenskap. För att få dessa storlekar måste jordbrukarna tillämpa de beskärningsmetoder som är typiska för området och som kännetecknas av hårdhet och rund och gles form. Dessa odlingsmetoder påverkar även förhållandet kärna-fruktkött, som fått omdömet utmärkt vid smaktester.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

Hela specifikationen för beteckningen finns på

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

Den kan också nå direkt från startsidan på webbplatsen för Consejería de Agricultura y Pesca

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>). Gå in på "Industrias Agroalimentarias"/"Calidad y Promoción"/"Denominaciones de Calidad"/"Aceite de oliva virgen extra" där en länk till specifikationerna finns under namnet på kvalitetsbeteckningen.