



C/2023/1207

27.11.2023

Offentliggörande av en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014

(C/2023/1207)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING MED URSPRUNG I EN MEDLEMSSTAT

(förordning (EU) nr 1151/2012)

”Aceituna Aloreña de Málaga”

EU-nr: PDO-ES-0785-AM02 – 29 augusti 2023

SUB (X) SGB ()

1. **Produktens namn**

”Aceituna Aloreña de Málaga”

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Spanien

3. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Generaldirektoratet för den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin, innovation och livsmedelskedjan vid det andalusiska ministeriet för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling i den självstyrande regionen Andalusiens regering.

—

4. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Ändring av ordalydelsen för att göra språket mer inkluderande*

Ändring av avsnitten B.1 (Beskrivning av produkten) och F (Samband med den geografiska omgivningen) i produktspecifikationen och avsnitten 3.2 (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) och 5 (Samband med det geografiska området) i det sammanfattande dokumentet.

Uttrycket *padres a hijos* (fäder till söner) har ersatts med uttrycket *generación en generación* (generation till generation).

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att följa artikel 14.11 i grundlag 3/2007 av den 22 mars 2007 om verklig jämställdhet mellan kvinnor och män som inför ett könsneutralt språk på det administrativa området och främjar ett sådant språk i alla sociala, kulturella och konstnärliga samspel.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av ordalydelsen för att garantera användningen av ett lämpligt språk*

Ändring av avsnitten B.1 (Beskrivning av produkten), E (Produktionsmetod) och F (Samband med den geografiska omgivningen) i produktspecifikationen och avsnitten 3.2 (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) och 5 (Samband med det geografiska området) i det sammanfattande dokumentet.

Ordet *crujiente* har ersatts med ordet *crocante* (bägge kan översättas som knaprig på svenska).

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Motivering:

Enligt den organoleptiska beskrivningen av texturen är den korrekta beskrivningen för oliver *crocante* eftersom beskrivningen *crujiente* används för livsmedel som är torkade, vilket framgår av normen UNE-EN ISO 5492:2010 Sensory analysis – Vocabulary.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av ordalydelsen för att garantera användningen av ett lämpligt språk*

Ändring av avsnitt 3.2 (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) i det sammanfattande dokumentet.

Ordet *guindilla* (chilipeppar) har ersatts med ordet *pimiento* (paprika).

Motivering:

Ett skrivfel har upptäckts, eftersom den korrekta kryddan är paprika vilket framgår av första stycket i avsnitt 3.2 och av avsnitt 5.3 i det sammanfattande dokumentet, liksom av avsnitten B.1, E.8, F.1 och F.4 i den konsoliderade produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Större flexibilitet i fråga om storlekskraven för oliver*

Ändring av avsnitt B.3 (Kategorier av "Aceituna Aloreña de Málaga"), B.3.1 (Oliver av kvalitet extra), i produktspecifikationen och av avsnitt 3.2 (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) i det sammanfattande dokumentet.

Orden "av en storlek mellan 140 och 200" har ersatts med "av en storlek på högst 200".

Motivering:

Säkerställa att den skyddade produkten (oliver) har en minsta storlek som är lämplig för kategorin.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Större flexibilitet i fråga om storlekskraven för oliver*

Ändring av avsnitten B.3 (Kategorier av "Aceituna Aloreña de Málaga"), B.3.2 (Oliver av kvalitet hög), och F.3 (Egenskaper hos slutprodukten) i produktspecifikationen och av avsnitten 3.2 (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) och 5.2 (Produktens särskilda egenskaper) i det sammanfattande dokumentet.

Orden "av en storlek mellan 140 och 260" har ersatts med "av en storlek på högst 260".

Motivering:

Säkerställa att den skyddade produkten (oliver) har en minsta storlek som är lämplig för kategorin.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Införande av en hänvisning till nationalparken Sierra de las Nieves*

Ändring av avsnitt C (Geografiskt område) i produktspecifikationen.

Följande text har lagts till i första meningen i andra stycket:

"Dessutom ligger kommunerna El Burgo, Monda, Ronda, Tolox och Yunquera i nationalparken Sierra de las Nieves som utnämndes till nationalpark 2021, och kommunerna Alozaina, Casarabonela och Guaro ligger inom parkens yttre skyddszon."

Motivering:

Erkänna det faktum att en nationalpark har utnämnts i produktionsområdet vilket stärker dess betydelse för miljön.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Förbättring av ordalydelsen*

Ändring av avsnitt D (Bevis för att produkten kommer från det geografiska området) i produktspecifikationen.

Orden "godkända sorter" har ersatts med "godkänd sort".

Motivering:

Eftersom endast en sort är godkänd för SUB, kan användningen av plural verka förvillande.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *En allmänare ordalydelse i produktspecifikationen för att tillgodose alla typer av kontrollorgan*

Ändring av avsnitt D (Bevis för att produkten kommer från det geografiska området) i produktspecifikationen.

8.1 I tredje stycket har ordet "tillsynsnämnd" ersatts med "kontrollorgan", så att hela meningen nu lyder som följer: "Odlingsmetoder i registrerade olivlunder måste kontrolleras av kontrollorganet på grundval av de metoder som fastställs i produktspecifikationen."

8.2 I fjärde stycket har orden "av inspektörer som godkänts av nämnden" ersatts med "av kontrollorganet", så att hela meningen nu lyder som följer: "De smaksatta oliverna måste erhållas från registrerade bearbetningsanläggningar som ligger inom produktionsområdet och inspekteras av kontrollorganet."

Motivering:

Inkludera varje typ av kontrollorgan som fastställs i lag 2/2011 av den 25 mars 2011 om kvaliteten på jordbruksbaserade livsmedel och fiske i Andalusien.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av ordalydelsen avseende organoleptiska tester*

Ändring av avsnitt D (Bevis för att produkten kommer från det geografiska området) i produktspecifikationen och av avsnitt 3.2 (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) i det sammanfattande dokumentet.

Följande stycke har ersatts:

"Produkten måste genomgå organoleptiska tester för att säkra kvaliteten. Metoden för bedömning av de organoleptiska egenskaperna grundas på COI/OT/NC nr 1. Handelsnormerna för bordsoliver är COI/OT/MO nr 1, 2008. Metoden för panelbedömning av bordsoliver utarbetad av avdelningen för livsmedelsvetenskap och livsmedelsteknik vid universitetet i Córdoba är återgiven i kontrollorganets handbok för kvalitet och förfaranden."

Ordalydelsen i produktspecifikationen är nu följande:

"Produkten måste genomgå organoleptiska tester för att säkra kvaliteten i linje med den organoleptiska beskrivningen för varje beredningsmetod som omfattas av avsnitt B.2."

Motivering:

Garantera certifieringsprocessen för den skyddade produkten.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

10. *Strykning av aspekter som gäller kontroller och certifiering i produktspecifikationen*

Underavsnitten D.2 och D.3 har strukits i avsnitt D (Bevis för att produkten kommer från det geografiska området) i produktspecifikationen.

Avsnitten D.2 (Specifikt kommer kontrollerna att vara följande) och D.3 (Specifikt kommer certifieringsprocessen att vara följande) har strukits.

Motivering:

Dessa avsnitt har strukits för att det inte bedöms vara lämpligt att ha med kontrollerna och certifieringsprocessen i produktspecifikationen, som endast bör omfatta produktkraven.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Strykning av ett överflödigt stycke*

Ändring av avsnitt E (Produktionsmetod), E.1 (Fasta parametrar), i produktspecifikationen.

Motivering:

Andra stycket har strukits eftersom det inte anses vara nödvändigt för produktionsmetoden.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av ordalydelsen*

Ändring av avsnitt E (Produktionsmetod), E.2 (Odlingsmetoder), i produktspecifikationen.

De två första styckena i detta underavsnitt har behållits och resten har strukits.

Andra stycket har i sin tur ersatts med följande:

"Vården av olivlundarna ska vara anpassad till terrängen och nederbörden i varje kommun i produktionsområdet och vara lämplig för typen av gröda, antingen konventionell eller ekologisk (i förekommande fall) och alltid i överensstämmelse med gällande lagstiftning."

Motivering:

Ordalydelsen har ändrats, så att den är bättre anpassad till aktuella odlingsmetoder.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

13. *Införande av ett klargörande i fråga om datum för skörd*

Ändring av avsnitt E (Produktionsmetod), E.3 (Skörd), i produktspecifikationen.

Följande klargörande har införts: "(Datumet kan dock variera beroende på väderförhållandena under varje odlingsäsong.)"

Motivering:

Eftersom det handlar om en gröda som inte bevattnas är odlingsäsongen kraftigt beroende av väderförhållandena.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

14. *En allmännare ordalydelse i fråga om aktörer som tar emot och klassificerar produkten*

Ändring av avsnitt E (Produktionsmetod), E.6 (Mottagande och klassificering), i produktspecifikationen.

Med avseende på mottagande och klassificering har ordet "aktörer" ersatts med en passiv konstruktion.

Motivering:

Detta kan antingen göras av aktörer eller av maskiner som är kalibrerade för det syftet utan att påverka produktionen av den skyddade produkten.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Aceituna Aloreña de Málaga"

EU-nr: PDO-ES-0785-AM02 – 29 augusti 2023

SUB (X) SGB ()

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

"Aceituna Aloreña de Málaga"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp [se bilaga XI]

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

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

"Aceituna Aloreña de Málaga" har i sina tre olika former gemensamma egenskaper som uteslutande beror på sorten och beredningen i ursprungsområdet där produktionen och bearbetningen sker:

- a) 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. Oliverna kännetecknas därför av att skalet finns kvar och av den fibriga texturen. Det rör sig om naturliga, mer eller mindre jästa oliver.
- b) Den "flytande" kärnan lossnar lätt från fruktköttet.
- 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) Vad beträffar förhållandet doft-smak betonar man framför allt egenskaper som aromen och den balanserade sältan i förhållande till inslaget av beska (vilket också är karakteristiskt vid beredning utan alkalisk lösning). 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 jäsningsprocess:

1. Färska gröna "Aceituna Aloreña de Málaga":

Oliverna läggs direkt i fat som placeras svalt eller i kylrum där de förvaras vid en temperatur på högst 15 °C. 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. Man märker också de typiska smaktillsatserna som används i framställningen. Smaken har ett karakteristiskt inslag av beska och ibland inslag av sälta beroende på smaksättningen. Det finns även inslag av kärvhet och skärpa.

2. Traditionella "Aceituna Aloreña de Málaga":

Sedan oliverna mottagits och klassificerats placeras de i fat i lokaler utan luftkonditionering där de får ligga i minst 20 dagar innan de förpackas och säljs.

Organoleptiska egenskaper

Oliverna, smaksatta enligt den traditionella metoden, är gröna till ljusgula. 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 de beskrivna egenskaper som är vanliga för alla typer av "Aceituna Aloreña de Málaga". 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.

Organoleptiska egenskaper

Inlagda oliver kännetecknas av sin brungula färg och doften av mogen frukt och färskt gräs. Dofthen har även inslag av kryddor och mjölksyra, vilket är kännetecknande för framställningen och jäsningsprocessen. Oliverna har mindre fast och knaprig textur. 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 kvalitetsnormen för bordsoliver, av en storlek på högst 200.

Oliver av kvalitet hög: Till denna kategori hör oliver av kategori "I" enligt definitionen i kvalitetsnormen för bordsoliver, av en storlek på högst 260.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

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

3.4. *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.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Detta görs på beställning. Oliverna ska ligga i fat 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 produktions- och framställningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceituna Aloreña de Málaga". Det bidrar till de organoleptiska egenskaperna hos aloreña-oliverna och till deras bevarande fram till försäljningen.

Vid förpackningen hanteras varje kategori för sig, i enlighet med kvalitetsnormen för bordsoliver. 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 vakuumförpackning i en modifierad atmosfär, så länge slutprodukten behåller sina ursprungliga organoleptiska och fysiska egenskaper.

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

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

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 sädeslag 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 omgivande bergen. Olivträden växer med andra ord på olönsam och mager mark och är inte av den typ med hög avkastning som finns på odlad jordbruksmark. 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 trädet 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 under årens lopp. Metoden är praktiskt taget densamma som förr. Framställningen är alltså mycket karakteristisk för produktens ursprungsområde.

5.2 Produktens särskilda egenskaper

5.2.1 Oleuropeinhalten 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.

5.2.2 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.

5.2.3 Förhållandet fruktkött-kärna är bland det högsta för bordsoliver – minst 3:1 mellan fruktkött och kärna.

5.2.4 Storleken hos "Aceituna Aloreña de Málaga" är högst 260. Denna egenskap är av tradition mycket uppskattad av producenter och konsumenter och har gett upphov till särskilda odlingsmetoder.

5.2.5 Organoleptisk beskrivning av de olika typerna av "Aceituna Aloreña de Málaga"

5.2.5.1 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 salta beroende på smaksättningen. Det finns även inslag av kärvhet och skärpa.

5.2.5.2 Traditionella

Oliverna, smaksatta enligt traditionellt recept, är gröna till ljusgula 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 besk och inte lika kärv och skarp som hos färska gröna oliver.

5.2.5.3 Inlagda

Inlagda oliver kännetecknas av sin brungula färg och doften av mogen frukt och färskt gräs. Doften 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 eftersmaken 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 oliver av sorten *aloreña* tydligt avgränsas av en bergskedja som bestämmer de särskilda klimatologiska, pedologiska och orografiska förhållandena. Tillsammans med kunnandet hos regionens invånare har det 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 lossnar lätt (i regionen talar man om "flytande" kärna, har haft en 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 produktspecifikationen

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