

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 3/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014<sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ANTEQUERA”

Nr UE: PDO-ES-00327-AM02 – 19.3.2018

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Antequera”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europaea* L.), wytwarzana wyłącznie w oparciu o metody fizyczne lub mechaniczne w temperaturze niewpływającej na naturalny skład chemiczny oliwy, tj. umożliwiającej zachowanie smaku, aromatu i właściwości owocu, z którego jest produkowana.

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa ta charakteryzuje się owocowością zielonych oliwek, innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej. Cechuje się ona również gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej, które idealnie uzupełniają pozostałe, nieco słodsze nuty smakowe.

Oliwy objęte chronioną nazwą pochodzenia „Antequera” muszą być oliwami z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i posiadać następujące właściwości:

Parametry fizykochemiczne:

Kwasowość (%)	Maksymalnie 0,3
Liczba nadtlenkowa (mEq tlenu na kg oliwy)	Maksymalnie 10
K <sub>270</sub> (absorbancja 270 nm)	Maksymalnie 0,18

Właściwości organoleptyczne:

Średnia owocowości	Co najmniej 4
Mediana wad	równa 0

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europea* L.) odmiany Hojiblanca z ewentualnym nieznacznym dodatkiem innych odmian, takich jak Picual lub Martejo, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla lub Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga oraz Verdial de Huévar.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Odmiana Hojiblanca jest główną, dominującą odmianą, ponieważ udział drzew oliwnych tej odmiany na obszarze produkcji stanowi 90 % wszystkich drzew oliwnych. Pozostałe odmiany są uznawane za drugorzędne, ponieważ uprawia się je na mniejszą skalę na obszarze produkcji. Następujące odmiany uznawane są za odmiany rodzime, lokalne: Hojiblanca i Gordal de Archidona.

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Oliwki, z których wytwarza się produkt, pochodzą z zarejestrowanych gajów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji i należą do zatwierdzonych odmian.

Oliwa musi być wytłaczana w zatwierdzonych olejarniach położonych na obszarze produkcji, które spełniają określone warunki.

Produkcja dzieli się na następujące etapy: czyszczenie, mycie i ważenie oliwek; ubijanie wytlóków; oddzielanie części stałych od cieczy poprzez ciągłe wirowanie; oddzielanie cieczy poprzez ciągłe wirowanie; dekantacja i składowanie.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwę pakuje się do pojemników z ciemnego szkła, z ciemnego tworzywa sztucznego, pojemników metalowych wyłożonych materiałem odpowiednim do przechowywania żywności lub pojemników ceramicznych odpowiednich do przechowywania żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami – które dłużej zachowują właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne oliwy oraz nie wpływają na jakość przechowywanego w nich produktu, ponieważ ograniczają dostęp światła, którego działanie przyspiesza proces utleniania oliwy.

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Organ regulacyjny musi nadzorować wykorzystanie logo nazwy pochodzenia na etykietach handlowych każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa. Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: „Denominación de Origen Protegida Antequera” lub logo nazwy pochodzenia oraz symbol Unii.

Wszystkie opakowania, w których oliwa jest sprzedawana konsumentowi, muszą być zaopatrzone w banderolę, etykietę lub kontretykietę, które muszą być numerowane i wydane lub skontrolowane przez organ regulacyjny w odniesieniu do wykorzystania logo nazwy pochodzenia. Kontretykiety umieszcza się na produkcie wyłącznie w zarejestrowanych rozlewniach i w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje terytoria następujących gmin w prowincji Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco i Villanueva de Tapia oraz gminę Palenciana w prowincji Kordoba.

### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

#### *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar produkcji oliwy znajduje się w naturalnym regionie depresji Antequera położonym na zachodnim krańcu międzygórskich depresji andaluzyjskich (Depresión Intrabética). Na północy graniczy z prowincjami Córdoba i Sevilla, na zachodzie z prowincjami Sevilla i Cádiz, a na wschodzie z prowincją Granada. Na południu graniczy z pasmem Gór Subbetyckich, które oddzielają go od obszarów Montes de Málaga, Hoyas w dolinie Guadalhorce i Serranía de Ronda będących powiatami prowincji Málaga.

Obszar ten charakteryzuje się szczególnymi cechami geomorfologicznymi i klimatycznymi. Obejmuje on obszar depresji o łagodnym ukształtowaniu terenu (400–600 m wysokości) otoczony szeregiem łańcuchów górskich na północy (Cordillera Subbética) i na południu (Sistema Penibético), co zapewnia odpowiednie warunki mikroklimatyczne i glebowe do uprawy drzew oliwnych.

Drzewa oliwne uprawia się na wysokości 450–600 m n.p.m. na glebie średniej głębokości, bardzo bogatej w glinę (20–70 % węglanów). Co więcej, z uwagi na bezodpływowy charakter depresji Antequera, który przyczynił się do powstania różnych poziomów teras rzecznych, gleba zawiera duże ilości trzeciorzędowych złóż, między innymi mio-plioceniową czerwoną glinę bogatą w potas i charakteryzującą się wysokim stopniem utrzymywania wilgotności, tj. cechami bardzo korzystnymi dla wzrostu drzew oliwnych, biorąc pod uwagę, że ponad 90 % powierzchni plantacji nie jest nawadniana. Na obszarze Antequera panuje klimat śródziemnomorski od umiarkowanego do ciepłego z pewnymi cechami kontynentalnymi ze względu na położenie w międzygórskich depresjach andaluzyjskich. Położenie to powoduje bardzo duże amplitudy temperatur między latem a zimą oraz między dniem a nocą. Średnie temperatury w najchłodniejszym miesiącu (styczeń lub grudzień) wynoszą 6–9 °C. Najcieplejszymi miesiącami są lipiec i sierpień, podczas których średnie temperatury wynoszą 22–27 °C.

### *Specyfika produktu*

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Antequera” cechuje się owocowością zielonej oliwki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej – o średniej wynoszącej co najmniej 4 – którą uzupełniają pozytywne właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonki. Oliwa ta cechuje się również gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej, które idealnie uzupełniają pozostałe, nieco słodsze nuty smakowe. W odniesieniu do właściwości fizykochemicznych produkt wyróżnia się niską kwasowością (poniżej 0,3%), niską liczbą nadtlenkową (poniżej 10) oraz niską absorpcją w ultrafiolecie ( $K_{270}$ ) (poniżej 0,18).

Cechuje się ona także bardzo zrównoważonym składem kwasów tłuszczowych. Poziom kwasu oleinowego jest wysoki (78–81%), zaś poziom kwasu linolowego jest umiarkowany (5–8%). Stosunek kwasów tłuszczowych jednonienasyconych do nasyconych jest wysoki (11–15), a stosunek kwasów tłuszczowych oleinowych do linolowych umiarkowany (15 i 12), co sprawia, że oliwa ma delikatny smak.

Oliwa ta jest umiarkowanie stabilna dzięki wysokim stężeniom tokoferoli. To z kolei sprawia, że oliwy „Antequera” są bogate w witaminę E.

Istotną cechą frakcji substancji niezmydlającej się w oliwach „Antequera” jest wysoki poziom steroli metylowych – przekraczający 30 mg na 100 g oliwy.

### *Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami produktu*

Tolerancja rodzimej odmiany Hojiblanca na bardzo dużą zawartość gliny w glebach obszaru produkcji, która wynika z zapotrzebowania drzew na ekstrakcję wapnia z gleby, w połączeniu ze śródziemnomorskim klimatem obszaru wzbogaconym o cechy kontynentalne wynikające z położenia w regionie depresji Antequera, tj. klimatem charakteryzującym się zimnymi, suchymi zimami, sprawia, że z odmiany tej, której zbiory w gajach oliwnych obszaru przypadają na chłodne miesiące, uzyskuje się oliwę, która z sensorycznego punktu widzenia charakteryzuje się owocowością zielonych oliwek o średniej wynoszącej co najmniej 4, której towarzyszą pozytywne właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów oraz zielonki, a także cechuje się gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej. W odniesieniu do właściwości fizykochemicznych oliwa ta charakteryzuje się niską kwasowością (poniżej 0,3), liczbą nadtlenkową poniżej 10 oraz absorpcją w ultrafiolecie poniżej 0,18.

Co więcej, niskie temperatury w zimie, charakterystyczne dla obszaru geograficznego, opóźniają proces dojrzewania rodzimej odmiany Hojiblanca, zmieniając profil kwasowy oliwy produkowanej z tej odmiany poprzez zwiększenie zawartości kwasu oleinowego (78–81%) oraz obniżenie zawartości nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełen tekst specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą jest dostępny pod następującym linkiem:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>, przy czym specyfikacja produktu znajduje się pod nazwą oznaczenia jakości.

lub też bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa y Rozwoju Obszarów Wiejskich <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Áreas de actividad”/„Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Aceite de oliva virgen extra”, specyfikacja dostępna jest pod nazwą „Oznaczenia jakości”.

---