C/2025/6049

6.11.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/6049)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Antequera“

Референтен номер ЕС: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Antequera“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига за доставки на храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобреното изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включва промяна на наименованието или на използването му, не създава риск от обезсилване на връзката, установена с географския район, нито води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Това изменение консолидира временното изменение, одобрено с указ от 11 март 2024 г. на Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Регионално министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони на Андалусия), обосновано от значителното въздействие на сушата и изменението на климата върху маслиновите насаждения и беритбата на маслините, което продължава да променя физикохимичните характеристики на необработените маслинови масла екстра качество в географския район, обхванат от ЗНП „Antequera“.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на граничните стойности, приложими за олеиновата киселина и линоловата киселина

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Раздел Б.3.) „Физикохимични и органолептични характеристики на маслиновите масла“ от продуктовата спецификация се изменя. Това изменение засяга точка 5 „Връзка с географския район“, подточка „Специфична характеристика на продукта“ от единния документ.

Изменение на пределните стойности, приложими за олеиновата киселина, които досега варират между „78—81 %“, понастоящем се понижават на „72—81 %“, както и на пределните стойности, приложими за линоловата киселина, които досега варират между „5—8 %“, понастоящем стават „4—10 %“.

Основание:

Проучванията и докладите от последните пет сезона показват, че изменението на климата значително променя профила на мастните киселини на маслиновото масло, по-специално съдържанието на олеинова киселина, чието намаляване е свързано с недостига на вода и високите температури. Това намаляване води до промяна в дела на наситените и ненаситените мастни киселини, чието съотношение е обратно пропорционално на съдържанието на линолова киселина, което след това успоредно се увеличава.

Поради това от техническа гледна точка установените диапазони за олеинова и линолова киселина са изменени в съответствие с действащите правила и гарантират качеството на маслото, обхванато от ЗНП „Antequera“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на анализа на параметрите на мастните киселини

Описание

Раздел Б.3.) „Физикохимични и органолептични характеристики на маслиновите масла“ от продуктовата спецификация се изменя. Това изменение засяга точка 5 „Връзка с географския район“, подточка „Специфична характеристика на продукта“ от единния документ.

Анализът на параметрите, свързани със съотношението на мононенаситените/наситените мастни киселини и олеиновата/линоловата киселина, се заличава.

Основание:

Въз основа на актуалните научни доказателства е обосновано заличаването на параметрите, свързани със съотношението на мононенаситените/наситените мастни киселини и олеиновата/линоловата киселина като косвени показатели за устойчивост на окисляване на маслиновото масло. Параметрите за качество K_{270} и пероксидното число вече позволяват пряк анализ на степента на окисляване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

редакционно изменение

Описание

Раздел Б.3.) „Физикохимични и органолептични характеристики на маслиновите масла“ от продуктовата спецификация се изменя. Това изменение засяга точка 5 „Връзка с географския район“, подточка „Специфична характеристика на продукта“ от единния документ.

Четвъртият параграф в двата документа се заличава:

„Уместно е да се отбележи, че неосапуняемата фракция на маслиновото масло „Antequera“ съдържа високо равнище на метил-стероли, които надхвърлят 30 mg/100 g маслиново масло.“

Основание:

Изискването за съдържание на метил-стероли над 30 mg/100 mg масло се заличава, тъй като понастоящем няма официален валидиран метод за неговия анализ в необработени маслинови масла екстра качество в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) 2022/2105 на Комисията от 29 юли 2022 г., с който се определят правила относно методите за анализ на характеристиките на маслиновото масло.

Поради това не е възможно да се изисква такъв анализ от акредитирана лаборатория, тъй като тези лаборатории не разполагат със специфичен или стандартизиран метод за определяне на този параметър. Следователно сертифициращият орган не може нито да контролира, нито да проверява съответствието на продуктите, което прави невъзможно прилагането му в контекста на официалния контрол.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на общините без промяна на определения географски район

Описание

Раздел B) „ГЕОГРАФСКИ РАЙОН“, подточка „Положение и определяне на географския район“ и подточка „Обща площ на географския район и площ на маслиновите насаждения“ от продуктовата спецификация се изменят. Това изменение засяга точка 4 „Кратко определение на географския район“ от единния документ.

В продуктовата спецификация

следният параграф:

„Районът на производство обхваща териториите на 17 общини, разположени на север от провинция Málaga, а именно: 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 и Villanueva de Tapia, както и община Palenciana от провинция Córdoba.“

се заменя със следното:

„Районът на производство обхваща териториите на 18 общини, разположени в северната част на провинция Málaga, а именно: 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 de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco и Villanueva de Tapia, както и община Palenciana от провинция Córdoba.“

Основание:

Община Villanueva de la Concepción е включена в списъка на общините, съставляващи защитения район на производство, тъй като досега е считана за автономна местна единица на община Antequera. Следователно общата площ на защитения район и площта на маслиновите насаждения остават непроменени; трябва да се актуализира само списъкът на общините.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на изискванията, свързани с определянето на границите на географския район и на площта на маслиновите насаждения.

Описание

Раздел B) „ГЕОГРАФСКИ РАЙОН“, подточка „Положение и определяне на географския район“ и подточка „Обща площ на географския район и площ на маслиновите насаждения“ от продуктовата спецификация се изменят. Това изменение засяга точка 4 „Кратко определение на географския район“ от единния документ.

Следният параграф се заличава:

„Обща площ на географския район и площ на маслиновите насаждения: Общата площ на района на производство е 2 150 km^2, а общата площ на маслиновите насаждения е приблизително 75 000 ha, разпределени в общините, както следва:“

Таблицата след горния параграф също се заличава.

Основание:

Тази информация се заличава с оглед на променливостта на площта, използвана за отглеждане на маслинови насаждения, в зависимост от социално-икономическите, климатичните, икономическите и търговските фактори.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Повишена гъвкавост при сертифицирането на операторите

Описание

Раздел Д) „ОПИСАНИЕ НА МЕТОДА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПРОДУКТА“, буква е) „Транспортиране на насипни товари и опаковки“ от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

Следната подточка:

„б) системи за гарантиране на качеството, от приемането на маслото в насипно състояние до експедирането на бутилираното масло, сертифицирани по стандарт ISO-9001:2000 и последващите му изменения. Системата за качество трябва да бъде сертифицирана от организация, акредитирана от ENAC (национален испански орган за акредитация).“

се заменя със следното:

„б) системи за гарантиране на качеството, от приемането на маслото в наливно състояние до експедирането на бутилираното масло, сертифицирани съгласно стандарт ISO-9001:2000 или признати стандарти GFSI, отнасящи се до системите за управление на безопасността на храните.“

Основание:

Настоящото задължение за операторите да спазват стандарт ISO 9001: 2000 е облекчено, което им позволява като алтернатива да отговарят на признатите стандарти GFSI (системи за управление на безопасността на храните, които включват и изисквания за управление на качеството), и по този начин да адаптират системите си към изискванията на пазара като изберат сертифициране, което най-добре отговаря на техните процеси и нужди.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

редакционно изменение

Описание

Раздел Д) „ОПИСАНИЕ НА МЕТОДА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПРОДУКТА“, буква е) „Транспортиране на насипни товари и опаковки“ от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

Следната подточка се заличава:

„й) физикохимична лаборатория и екип от дегустатори на техните собствени масла или, ако това не е възможно, такива, които са акредитирани съгласно стандарт EN ISO/IEC 17025, за да се класифицират получените, съхранявани и опаковани масла, с оглед на изискванията, предвидени в продуктовата спецификация на наименованието за произход.“

Предлага се да се заличи изискването, което се отнася до собствените проверки на оператора, а не изискванията към продуктите, тъй като в съответствие с правилата, уреждащи географските указания, от операторите се изисква да извършват вътрешни самопроверки, за да гарантират спазването на изискванията, определени в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопанските продукти

„Antequera“

Референтен номер ЕС: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Antequera“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Необработено маслиново масло екстра качество, получено от плодовете на маслиновото дърво (*Olea europaea* L.), произведено единствено посредством физични или механични способи, при температура, която не променя естествения химичен състав на маслото, като се запазват вкусът, ароматът и характеристиките на плодовете, от които се произвежда продуктът.

От органолептична гледна точка маслиновото масло се отличава с плодов аромат на зелени маслини, на други зрели плодове, бадем, банан и зелена трева, като интензивността му варира от средна до висока. От друга страна, интензивността на признаците „горчивина“ и „пикантност“ варира от лека до средна, като те се комбинират много добре с леко сладникави вкусове.

Маслиновото масло със защитено наименование за произход „Antequera“ трябва непременно да притежава следните органолептични характеристики:

Физико-химични показатели:	
Киселинност (%)	Максимум 0,3
Пероксидно число (m.e.q. кислород на kg маслиново масло)	Максимум 10
K_{270} (поглъщане 270 nm)	Максимум 0,18
Органолептични свойства:	
Медиана на признака „плодов аромат“	по-голяма или равна на 4
Медиана на дефектите	равна на 0

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Необработено маслиново масло екстра качество, получено от плодовете на маслиновото дърво (*Olea europaea, L.*) от сорт Hojiblanca, към които могат да се добавят и маслини от малцинствени сортове като Picual или Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla или Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga и Verdial de Huévar.

Основният сорт е Hojiblanca, тъй като заема над 90 % от площта на маслиновите насаждения в района. Останалите сортове се считат за вторични, тъй като са разпространени много по-слабо. Посочените по-долу сортове се счита, че са с местен произход: Hojiblanca и Gordal de Archidona.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Маслините, използвани за производството на продукта, трябва да произхождат от регистрирани маслинови насаждения, разположени в района на производство, и да принадлежат към разрешените сортове.

Маслиновото масло се произвежда в регистрирани мелници, разположени в района на производство, които отговарят на определените условия.

Етапите на производство са: почистване, измиване и претегляне на маслините; размесване на пастата; разделяне на твърдата от течната фаза посредством непрекъснато центрофугиране; разделяне на течните фази посредством непрекъснато центрофугиране; утаяване и складиране.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Бутилирането се извършва в съдове от тъмно стъкло, тъмна пластмаса, метал с нанесено покритие или керамика, предназначени за контакт с храни, в съответствие с действащото законодателство, защото те запазват физикохимичните и органолептичните свойства на маслиновото масло за по-дълго време и не променят качеството на съдържанието, тъй като ограничават въздействието на светлината, която ускорява процеса на окисляване на маслото.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Търговските етикети, поставяни от всяко регистрирано предприятие, трябва да бъдат контролирани от регулаторния съвет по отношение на използването на логото на наименованието. Те задължително трябва да съдържат обозначението: „Denominación de Origen Protegida Antequera“ (Защитено наименование за произход „Antequera“) или символа на наименованието за произход и символа на Съюза.

Върху всяка опаковка, в която се разпространява маслиновото масло със ЗНП, трябва да бъде поставен гаранционен печат, номериран етикет или контраетикет, издаден или контролиран от регулаторния съвет по отношение на използването на логото на наименованието. Контраетикетите се поставят единствено в регистрираното бутилиращо предприятие по начин, непозволяващ повторното им използване.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство включва територите на следните общини в провинция 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 de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco и Villanueva de Tapia, и община Palenciana в провинция Córdoba.

5. Връзка с географския район

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Районът на производство се намира в естествените граници на низината Antequera, разположена в най-западната част на междубетските низини на Андалусия. На север граничи с провинциите Кордоба и Севиля, на запад със Севиля и Кадис и на изток с Гранада. Южната му граница се състои от подбетските планински образувания Hoyas del valle de Guadalhorce, които го делят от планинската верига Montes de Málaga и от окръг Serranía de Ronda, като и двата обекта са в провинция Málaga.

Районът се отличава със специфични геоморфологични и климатични особености. Той е разположен в низина с малка надморска височина (400—600 m), заобиколена от планински системи, разположени на север (суббетични Кордилери) и на юг (пенибетична система), които обуславят микроклиматичните и почвените особености, необходими за отглеждането на маслинови насаждения.

Маслиновите насаждения са разположени на надморска височина, варираща между 450 и 600 m, на средно дълбока и тежко глинеста почва (20—70 % съдържание на карбонати). От друга страна, тъй като низината на Antequera е безоточна област, довела до образуването на различни равнища на речни тераси, почвата съдържа значителни терциарни наноси, сред които червени глинести почви от миоцена и плиоцена, които осигуряват на маслиновите насаждения високи равнища на калий и висока влажност, благоприятствайки растежа на маслиновите дървета предвид факта, че над 90 % от тях не се напояват. Областта Антекера се отличава с умерено топъл средиземноморски климат и със слабо континентално влияние поради географското си разположение в междубетските низини на Андалусия, което поражда големи температурни амплитуди между лятото и зимата и между деня и нощта. Средните температури през най-студения месец (януари или декември) варират между 6 °C и 9 °C. Най-горещите месеци са юли и август със средна температура между 22 °C и 27 °C.

— *Специфична характеристика на продукта*

От органолептична гледна точка необработеното маслиновото масло екстра качество със ЗНП „Antequera“ се отличава със средна до висока интензивност на признака „плодов аромат“, чиято медиана е равна или по-голяма от 4; той е съчетан с нотки на други зрели плодове, бадем, банан и зелена трева. Тези масла са с лека до средна интензивност, привнасят горчивина и пикантност, които отлично хармонизират с леко сладкия вкус. Във физикохимично отношение продуктът се отличава с ниска киселинност (под 0,3 %), ниско съдържание на пероксиди (под 10) и слабо поглъщане на ултравиолетови лъчи (K_{270}) (под 0,18).

Същевременно той се характеризира с добре балансирано съдържание на мастни киселини. Той е с високи равнища на олеинова киселина (между 72 и 81 %) и със средни равнища на линолова киселина (между 4 и 10 %).

Маслото е относително стабилно благодарение на високото съдържание на токофероли. Това обяснява и защо маслото „Antequera“ е богато на витамин Е.

Причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта

Издръжливостта на местния сорт Hojiblanca спрямо характерните за района глинести почви, която е обусловена от потребността на дърветата да извличат калция от почвата, и средиземноморският континентализиран климат в природната област на низината Antequera, със студени и сухи зими, са позволили от маслините от местния сорт Hojiblanca, събирани в този район през месеците с по-ниска температура, да се произвежда маслиново масло, което от органолептична гледна точка се отличава с плодов аромат на зелени маслини, с медиана на признака равна или по-голяма от 4, с нотки на други зрели плодове, бадем, банан и зелена трева и с признаци „горчивина“ и „пикантност“ с лека до средна интензивност; от гледна точка на физикохимичните особености маслиновото масло се отличава с ниска киселинност — под 0,3, пероксидно число под 10 и поглъщане на ултравиолетови лъчи под 0,18.

От друга страна, ниските температури през зимния сезон, които са характерни за географския район, забавят периода на зреене на местния сорт Hojiblanca, което поражда промяна в киселинния профил на маслиновото масло, като увеличава равнището на олеинова киселина (между 72 и 81 %) за сметка на наситените и ненаситените мастни киселини.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://lajunta.es/5kbo7