C/2025/6049

6.11.2025

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2025/6049)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

**„Antequera“**

**Referenční číslo EU: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025**

1. **Název produktu**

Antequera

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

***Název***

Generální ředitelství pro zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválená změna splňuje definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu názvu nebo jeho použití, nemůže způsobit narušení stanovené souvislosti se zeměpisnou oblastí ani nepřináší další omezení pro uvádění produktu na trh. Touto změnou se dočasná změna schválená výnosem odboru pro zemědělství, rybolov, vodní hospodářství a rozvoj venkova andaluské autonomní vlády ze dne 11. března 2024 mění v trvalou. Tato změna byla odůvodněna významným dopadem sucha a klimatických změn na olivové háje a sklizeň oliv, který i nadále ovlivňuje fyzikálně-chemické vlastnosti extra panenských olivových olejů pocházejících ze zeměpisné oblasti CHOP „Antequera“.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

***Název***

Změna mezních hodnot pro kyselinu olejovou a linolovou

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

***Popis***

Změna se týká bodu B.3.) „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddílu „Specifičnost produktu“ bodu 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

– Mezní hodnoty pro kyselinu olejovou byly změněny z hodnot „78 až 81 %“ na „72 až 81 %“ a mezní hodnoty pro kyselinu linolovou byly změněny z hodnot „5 až 8 %“ na „4 až 10 %“.

*Odůvodnění:*

Studie a záznamy z posledních pěti let ukazují, že změna klimatu významně ovlivňuje profil mastných kyselin olivového oleje, zejména obsah kyseliny olejové, jehož snižování souvisí s nedostatkem vody a vysokými teplotami. Tímto snížením se mění poměr nasycených a nenasycených mastných kyselin a je nepřímo úměrné obsahu kyseliny linolové, který se souběžně zvyšuje.

Z tohoto důvodu se přistoupilo k technickým změnám stanovených rozmezí pro kyselinu olejovou a linolovou, které jsou v souladu s platnými pravidly a zaručují kvalitu oleje s CHOP „Antequera“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

***Název***

Vypuštění analýzy parametrů týkajících se mastných kyselin

***Popis***

Změna se týká bodu B.3.) „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddílu „Specifičnost produktu“ bodu 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

– Poznámka o analýze parametrů týkajících se poměru nenasycených a nasycených mastných kyselin a kyseliny olejové a linolové byla vypuštěna.

*Odůvodnění:*

Vypuštění parametrů týkajících se poměrů nenasycených a nasycených mastných kyselin a kyseliny olejové a linolové jako nepřímých ukazatelů oxidační stability olivového oleje je odůvodněno na základě současných vědeckých poznatků. Oxidační stabilita olejů je již náležitě posouzena prostřednictvím parametrů jakosti $K_{270}$ a peroxidového čísla, jimiž se přímo analyzuje stupeň oxidace.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

***Název***

Redakční změna

***Popis***

Změna se týká bodu B.3.) „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddílu „Specifičnost produktu“ bodu 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

– V obou dokumentech se vypouští čtvrtý odstavec:

„Nezmýdelnitelný podíl v olejích s CHOP ‚Antequera‘ se vyznačuje vysokým obsahem metylsterolů, přesahujícím 30 mg na 100 g oleje.“

*Odůvodnění:*

Požadavek na obsah methylsterolu nad 30 mg / 100 mg oleje byl vypuštěn, protože v současné době neexistuje žádná úřední metoda validovaná pro jeho analýzu u extra panenských olivových olejů podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105 ze dne 29. července 2022, kterým se stanoví pravidla pro metody analýzy charakteristik olivového oleje.

Tuto analýzu tedy nelze požadovat po žádné z akreditovaných laboratoří, neboť ty pro analýzu tohoto parametru nemají konkrétní ani standardizovanou metodu. Certifikační orgán proto nemůže sledovat ani ověřovat soulad, což znemožňuje použití této analýzy v rámci úředních kontrol.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

***Název***

Aktualizace obcí bez změny vymezené zeměpisné oblasti

***Popis***

Změna se týká oddílů „Umístění a vymezení oblasti“ a „Celková produkční plocha a plocha olivových hájů“ v bodě C) „Zeměpisná oblast“ specifikace produktu a bodu 4 „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“ jednotného dokumentu.

Ve specifikaci produktu se

odstavec:

„Oblast produkce zahrnuje sedmnáct obcí v severní části provincie Málaga, konkrétně obce 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 a Villanueva de Tapia, a jednu obec v provincii Córdoba, konkrétně obec Palenciana.“

nahrazuje tímto:

„Oblast produkce zahrnuje 18 obcí v severní části provincie Málaga, konkrétně obce 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 a Villanueva de Tapia, a jednu obec v provincii Córdoba, konkrétně obec Palenciana.“

*Odůvodnění:*

Do seznamu obcí, které tvoří chráněnou oblast produkce, byla zařazena obec Villanueva de la Concepción, která byla dříve považována za autonomní místní část obce Antequera. Celková chráněná oblast produkce a oblast olivových hájů se tedy nemění; byl pouze aktualizován seznam obcí.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

***Název***

Změna požadavků týkajících se vymezení oblasti a plochy olivových hájů

***Popis***

Změna se týká oddílů „Umístění a vymezení oblasti“ a „Celková produkční plocha a plocha olivových hájů“ v bodě C) „Zeměpisná oblast“ specifikace produktu a bodu 4 „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“ jednotného dokumentu.

Vypouští se tento odstavec:

„Celková produkční plocha a plocha olivových hájů: Celková produkční plocha činí 2 150 $km^2$ a celková plocha olivových hájů je 75 000 ha, které jsou rozloženy na území těchto obcí:“

Vypouští se rovněž tabulka, která následovala za tímto odstavcem.

*Odůvodnění:*

Tyto informace byly vypuštěny s ohledem na proměnlivost plochy využívané k pěstování olivovníků v závislosti na socioekonomických, klimatických, hospodářských a tržních faktorech.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

***Název***

Větší flexibilita při certifikaci hospodářských subjektů

***Popis***

Změna se týká bodu E) „Popis metody produkce“ oddílu f) „Přeprava volně loženého zboží a balení“ specifikace produktu, v němž se

odstavec:

„b) Systémy zajištění jakosti od okamžiku přijetí oleje ve volně loženém stavu až po odeslání baleného oleje, v souladu s normou ISO 9001:2000 ve znění pozdějších předpisů. Systém jakosti musí být certifikován subjektem, který je akreditován úřadem ENAC (španělský Národní úřad pro udělování akreditací).“

nahrazuje tímto:

„b) Systémy zajištění jakosti od okamžiku přijetí oleje ve volně loženém stavu až po odeslání baleného oleje, v souladu s normou ISO 9001:2000 nebo normami uznávanými iniciativou GFSI, jež se týkají systémů řízení bezpečnosti potravin.“

*Odůvodnění:*

Dřívější požadavek, aby hospodářské subjekty splňovaly normu ISO 9001:2000, byl zmírněn tím, že bylo umožněno alternativní splnění normy uznávané iniciativou GFSI (systémy řízení bezpečnosti potravin zahrnující i požadavky na řízení jakosti), což hospodářským subjektům umožňuje přizpůsobit své systémy požadavkům trhu a zvolit si certifikaci, která nejlépe odpovídá jejich procesům a potřebám.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

***Název***

Redakční změna

***Popis***

Změna se týká bodu E) „Popis metody produkce“ oddílu f) „Přeprava volně loženého zboží a balení“ specifikace produktu, v němž se

vypouští tento odstavec:

„j) Fyzikálně-chemická laboratoř a degustační komise speciálně pro olej, nebo, pokud nejsou k dispozici, laboratoř akreditovaná podle normy EN ISO/IEC 17025 pro klasifikaci přijatých, skladovaných a balených olejů za účelem zajištění souladu se specifikací produktu daného označení původu.“

Tento požadavek, který se týká vlastních kontrol hospodářského subjektu, a nikoli požadavků na produkt, byl zrušen, protože v souladu s pravidly pro zeměpisná označení musí hospodářské subjekty provádět vlastní interní kontroly pro zajištění souladu s požadavky stanovenými ve specifikaci produktu.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Antequera“**

**Referenční číslo EU: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025**

1. **Název (názvy)**

Antequera

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

## 4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Extra panenský olivový olej získaný z plodů olivovníku (*Olea europaea* L.), který se vyrábí výhradně fyzikálními a mechanickými postupy o teplotě, při níž se nemění přirozené chemické složení oleje a zůstávají zachovány chuť, aroma a vlastnosti oliv, z nichž se vyrábí.

Z hlediska organoleptických vlastností se jedná o olej s ovocnou chutí zelených oliv, jiného zralého ovoce, mandlí, banánů a trávy, jejíž intenzita se pohybuje od střední až po vysokou. Produkt se rovněž vyznačuje jemně až středně hořkou a pikantní příchutí, která perfektně doplňuje mírně sladkou chuť.

U olejů chráněných označením původu „Antequera“ se jedná o extra panenské olivové oleje vykazující tyto vlastnosti:

| Fyzikálně-chemické parametry | |
|---|---|
| Kyselost (%) | maximálně 0,3 |
| Peroxidové číslo (meq kyslíku na kg oleje) | maximálně 10 |
| $K_{270}$ (absorbance 270 nm) | maximálně 0,18 |
| Organoleptické vlastnosti: | |
| Medián ovocné chuti | 4 a více |
| Medián vad | 0 |

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Extra panenský olivový olej získaný z plodů olivovníku (*Olea europaea*, L.) odrůdy Hojiblanca. Jeho součástí přitom mohou být i jiné menšinové odrůdy, jako např. Picual nebo Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla nebo Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga a Verdial de Huévar.

Odrůda Hojiblanca je hlavní odrůdou, která se pěstuje na více než 90 % celkové rozlohy olivových hájů v dané zeměpisné oblasti. Zbytek tvoří sekundární odrůdy, které se v dané oblasti pěstují v menším rozsahu. Za odrůdy místního původu se považují dvě odrůdy, a sice Hojiblanca a Gordal de Archidona.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Olivy používané při výrobě produktu musí pocházet ze schválených odrůd z olivových hájů, které se nacházejí v oblasti produkce a jsou zapsány v rejstříku.

Olej se vyrábí v zapsaných lisovnách nacházejících se v oblasti produkce, jež splňují stanovené podmínky.

Výroba oleje zahrnuje tyto fáze: čištění, mytí a vážení oliv, mísení hmoty, oddělení pevných a kapalných fází nepřetržitým odstřeďováním, oddělení kapalných fází nepřetržitým odstřeďováním, dekantace a skladování.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Olej se stáčí do tmavých skleněných nádob, do nádob z tmavého plastu, nádob z kovu, jehož povrch byl ošetřen materiály vhodnými pro potravinářské účely, či keramických nádob určených pro potravinářské účely ve shodě s platnými předpisy. Tyto nádoby zachovávají fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti oleje po delší dobu a nemění kvalitu obsahu, jelikož omezují dopad světla, které má za následek urychlení oxidačních procesů v oleji.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Obchodní etikety každého zapsaného podniku musí být zkontrolovány regulační radou s ohledem na používání loga CHOP. Na etiketách musí být povinně uvedeno označení: „Denominación de Origen Protegida Antequera“ (chráněné označení původu Antequera), nebo symbol označení původu a symbol Unie.

Veškeré druhy obalů, v nichž se olej chráněný označením původu prodává spotřebitelům, musí mít pečeť záruky, etiketu či zadní etikety očíslované a dodané regulační radou a zkontrolované s ohledem na používání loga chráněného označení. Tyto zadní etikety jsou na balení umísťovány výhradně přímo v zapsaných balírnách, a to vždy tak, aby nebylo možné je znovu použít.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce se skládá z území, která se nacházejí v následujících obcích provincie 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 a Villanueva de Tapia a v provincii Córdoba v obci Palenciana.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

*Shrnutí souvislosti*

Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce se nachází v přírodní krajině Antequerské nížiny, na západním výběžku andaluských intrabetických nížin. Na severu sousedí s provinciemi Córdoba a Sevilla, na západě s provinciemi Sevilla a Cádiz a na východě s provincií Granada. Jižní hranici tvoří subbetická horská pásma, která oddělují horskou oblast kolem Malagy (Montes de Málaga), kotlinu Hoyas v údolí řeky Guadalhorce a oblast Serranía de Ronda. Všechny tyto oblasti jsou součástí provincie Málaga.

Zeměpisná oblast vykazuje zvláštní geomorfologické a klimatické charakteristiky. Zahrnuje nížinnou oblast s mírnou topografií (400–600 m nad mořem), obklopenou řadou horských masivů, rozkládajících se na severu (subbetické kordillery) a na jihu (penibetický systém), které jí zajišťují zvláštní mikroklimatické a půdní podmínky typické pro pěstování oliv.

Olivové háje jsou umístěny na úbočích o nadmořské výšce mezi 450 a 600 metry, na velmi vápnitých půdách o střední hloubce (20–70 % uhličitanů). Na druhé straně, vzhledem k tomu, že je Antequerská kotlina bez odtoku, což vytvořilo říční terasy na různých úrovních, vykazuje půda velké množství terciálních usazenin, mezi kterými jsou červené jíly, které olivovníku dodávají vysokou míru draslíku a vysoký stupeň retence vlhkosti, což podporuje vegetační podmínky olivovníku, poněvadž více než 90 % plochy věnované této kultuře není zavlažováno. V oblasti Antequery panuje teplé středozemní podnebí, mírně kontinentální vzhledem k její poloze v intrabetických nížinách Andalusie. Díky těmto podmínkám dochází k velkým teplotním rozdílům mezi létem a zimou a mezi dnem a nocí. Průměrné teploty nejchladnějšího měsíce (leden či prosinec) se pohybují mezi 6 °C a 9 °C. Nejteplejšími měsíci jsou červenec a srpen, kdy průměrné teploty dosahují 22 °C až 27 °C.

– *Specifičnost produktu*

Extra panenský olivový olej s CHOP „Antequera“ se z hlediska organoleptických vlastností vyznačuje středně až vysoce intenzivní ovocnou chutí zelených oliv, jejíž hodnota mediánu dosahuje alespoň 4. Tuto chuť pak doplňuje chuť jiného zralého ovoce, mandlí, banánů a trávy. Oleje se rovněž vyznačují jemně až středně hořkou a pikantní příchutí, která perfektně doplňuje mírně sladkou chuť. Pokud jde o fyzikálně-chemické vlastnosti, je pro produkt typická nízká kyselost (méně než 0,3 %), nízký obsah peroxidů (méně než 10) a nízká absorbance ultrafialového záření ($K_{270}$), která je menší než 0,18.

Olej má velmi vyvážené složení mastných kyselin. Ve vysoké míře je zastoupena zejména kyselina olejová (72 až 81 %), zatímco obsah kyseliny linolové se pohybuje v mírném rozmezí 4 až 10 %.

Díky vysokému obsahu tokoferolů jsou oleje poměrně stabilní a bohaté na vitamin E.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu:

Místní odrůda Hojiblanca velmi dobře snáší vápenaté půdy, které se ve vymezené zeměpisné oblasti vyskytují, jelikož ty stromům dodávají potřebný vápník. Důležitým faktorem je i středozemní podnebí, jež je v přirozené krajině Antequerské kotliny, kde převládají chladné a suché zimy, ovlivněno kontinentálním klimatem. Všechny tyto prvky přispěly k tomu, že z oliv místní odrůdy Hojiblanca, které se v olivových hájích v této oblasti sklízí v chladných měsících, se získává olej s ovocnou chutí zelených oliv, jejíž hodnota mediánu dosahuje alespoň 4. Tuto chuť pak doplňuje chuť jiného zralého ovoce, mandlí, banánů a trávy. Oleje se rovněž vyznačují jemně až středně hořkou a pikantní příchutí. Z fyzikálně-chemických vlastností vyniká nízká kyselost (méně než 0,3), nízký obsah peroxidů (méně než 10) a nízká schopnost absorbovat ultrafialové záření (méně než 0,18).

Nízké teploty v zimním období, které jsou pro danou oblast typické, naopak zpomalují období zrání oliv odrůdy Hojiblanca, což vyvolává změnu profilů kyselosti olejů, a sice zvýšením hladin olejové kyseliny (72 až 81 %) na úkor nasycených a nenasycených mastných kyselin.

**Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu**

https://lajunta.es/5kbo7