C/2025/6049

6.11.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6049)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Antequera«

EU-referencenummer: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Antequera«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Betegnelse

Generaldirektoratet for Fødevareindustri, Innovation og Fødevareforsyningskæden

6. **Klassificering som standardændring**

Den godkendte ændring opfylder definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, idet den hverken indebærer ændringer af navnet eller dets anvendelse, og der ikke foreligger nogen risiko for at ophæve den etablerede forbindelse med det geografiske område eller føre til nye restriktioner for produktets markedsføring. Denne ændring konsoliderer den midlertidige ændring, som blev godkendt ved bekendtgørelse af 11. marts 2024 fra Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (det andalusiske regionale ministerium for landbrug, fiskeri, vand og udvikling af landdistrikter). Ændringen er begrundet i den betydelige påvirkning, som tørke og klimaændringer har på olivenlundene og olivenhøsten, og som fortsat ændrer de fysisk-kemiske egenskaber ved ekstra jomfruolivenolie fra det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Antequera«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Ændring af grænseværdierne for oliesyre og linolsyre

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Afsnit B.3. »Oliernes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber« i varespecifikationen er ændret. Ændringen berører afsnit 5. »Tilknytning til det geografiske område« under »Produktets egenart« i enhedsdokumentet.

– Ændring af grænseværdierne for oliesyre med værdier, der tidligere var på mellem »78 og 81 %« og nu er på mellem »72 og 81 %« samt ændring af grænseværdierne for linolsyre fra mellem »5 og 8 %« til mellem »4 og 10 %«.

Begrundelse:

Ifølge undersøgelser og rapporter fra de seneste fem sæsoner har klimaforandringerne medført væsentlige ændringer i olivenoliens fedtsyreprofil, særligt hvad angår oliesyreindholdet, hvis reduktion kan henføres til vandmangel og forhøjede temperaturer. Denne reduktion medfører en ændring i forholdet mellem mættede og umættede fedtsyrer, idet forholdet er omvendt proportionalt med koncentrationen af linolsyre, som stiger tilsvarende.

Set ud fra et teknisk perspektiv er intervallerne for oliesyre og linolsyre blevet justeret i overensstemmelse med gældende regler med henblik på at sikre kvaliteten af den olie, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Antequera«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Sletning af analysen af fedtsyreparametre

Beskrivelse

Afsnit B.3. »Oliernes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber« i varespecifikationen er ændret. Ændringen berører afsnit 5. »Tilknytning til det geografiske område« under »Produktets egenart« i enhedsdokumentet.

– Analysen af parametre vedrørende forholdet mellem monoumættede/mættede fedtsyrer og oliesyre/linolsyre er slettet.

Begrundelse:

På baggrund af de foreliggende videnskabelige data vurderes det som berettiget at slette de parametre vedrørende forholdet mellem monoumættede/mættede fedtsyrer og oliesyre/linolsyre, der fungerer som indirekte indikatorer for olivenoliens oxidative stabilitet. Kvalitetsparametrene K270 og peroxidindekset muliggør allerede en direkte analyse af oxidationsgraden.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Redaktionel ændring

Beskrivelse

Afsnit B.3. »Oliernes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber« i varespecifikationen er ændret. Ændringen berører afsnit 5. »Tilknytning til det geografiske område« under »Produktets egenart« i enhedsdokumentet.

– Afsnit 4 er slettet i begge dokumenter:

»Andelen af ikkeforsæbeligt stof i Antequera-olier er bemærkelsesværdig, idet der er et højt indhold af methylsteroler, nemlig over 30 mg pr. 100 g olie«.

Begrundelse:

Kravet om et indhold af methylsteroler på over 30 mg pr. 100 mg olie bortfalder, da der på nuværende tidspunkt ikke foreligger en officiel, godkendt metode til analyse heraf i ekstra jomfruolivenolie i overensstemmelse med Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105 af 29. juli 2022, som fastlægger regler for analysemetoder for kendetegnene for olivenolie.

Det er derfor ikke muligt at pålægge et krav om en sådan analyse fra et akkrediteret laboratorium, da sådanne laboratorier ikke råder over en specifik eller standardiseret analysemetode til bestemmelse af denne parameter. Certificeringsorganet er derfor ude af stand til at kontrollere eller verificere produkternes overensstemmelse, hvilket gør anvendelsen heraf umulig i forbindelse med offentlig kontrol.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Opdatering af kommuner uden ændring af det geografisk afgrænsede område

Beskrivelse

Afsnit C) »GEOGRAFISK OMRÅDE« i varespecifikationen under »Beliggenhed og afgrænsning af det geografiske område« og »Det geografiske område og olivenlundenes samlede areal« er ændret. Ændringen berører afsnit 4. »Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning« i enhedsdokumentet.

I varespecifikationen:

Følgende afsnit:

»Produktionsområdet dækker over territorierne i 17 kommuner beliggende nord for provinsen Málaga, og omfatter følgende: 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 og Villanueva de Tapia og en kommune i provinsen Córdoba: Palenciana«.

affattes således:

»Produktionsområdet dækker over territorierne i 18 kommuner beliggende nord for provinsen Málaga og omfatter følgende: 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 og Villanueva de Tapia og en kommune i provinsen Córdoba: Palenciana«.

Begrundelse:

Kommunen Villanueva de la Concepción er blevet tilføjet til listen over kommuner, der udgør det beskyttede produktionsområde, da den hidtil har været klassificeret som en selvstændig lokal enhed under Antequera kommune. Dette indebærer, at det samlede areal af det beskyttede område samt olivenlundene forbliver uændret. Det er udelukkende listen over kommuner, der skal opdateres.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af kravene til afgrænsning af det geografiske område og af olivenlundenes areal.

Beskrivelse

Afsnit C) »GEOGRAFISK OMRÅDE« i varespecifikationen under »Beliggenhed og afgrænsning af det geografiske område« og »Det geografiske område og olivenlundenes samlede areal« er ændret. Ændringen berører afsnit 4. »Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning« i enhedsdokumentet.

Følgende afsnit slettes:

»Det geografiske område og olivenlundenes samlede areal: Produktionsområdets samlede areal udgør 2 150 km^2, og olivenlundenes samlede areal udgør ca. 75 000 ha, fordelt på følgende kommuner:«

Tabellen, der kommer efter ovenstående afsnit, slettes også.

Begrundelse:

Disse oplysninger er slettet af hensyn til variationen i det areal, der anvendes til olivenlunde, som er betinget af socioøkonomiske, klimatiske, økonomiske og kommercielle forhold.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Fleksibilitet vedrørende certificering af de erhvervsdrivende

Beskrivelse

Afsnit E) »BESKRIVELSE AF PRODUKTETS FREMSTILLINGSMETODE«, afsnit f) »Transport af uemballerede olier og emballering« i varespecifikationen ændres som følger:

Følgende afsnit:

»b) Kvalitetssikringssystemer, som sikrer kvaliteten fra modtagelsen af den uemballerede olie til forsendelsen af den emballerede olie, og som skal være certificeret i henhold til ISO-9001:2000-standarden og senere versioner. Kvalitetssystemet skal være certificeret af et organ, der er akkrediteret af ENAC (den spanske nationale akkrediteringsmyndighed)«.

affattes således:

»b) Kvalitetssikringssystemer, som sikrer kvaliteten fra modtagelsen af den uemballerede olie til forsendelsen af den emballerede olie, og som skal være certificeret i henhold til ISO-9001:2000-standarden eller anerkendte GFSI-standarder, som vedrører systemer til styring af fødevaresikkerheden«.

Begrundelse:

Det nuværende krav om, at operatører skal overholde ISO 9001:2000, lempes, således at de alternativt kan opfylde anerkendte GFSI-standarder (systemer til styring af fødevaresikkerheden, som også omfatter kvalitetsstyringskrav), hvilket giver dem mulighed for at tilpasse deres systemer til markedets krav ved at vælge den certificering, der passer bedst til deres processer og behov.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Redaktionel ændring

Beskrivelse

Afsnit E) »BESKRIVELSE AF PRODUKTETS FREMSTILLINGSMETODE«, afsnit f) »Transport af uemballerede olier og emballering« i varespecifikationen ændres som følger:

Følgende afsnit slettes:

»j) Fysisk-kemisk laboratorium og smagspanel for deres egne olier eller, hvis dette ikke er tilfældet, akkrediteret i henhold til standard EN ISO/IEC 17025, for at klassificere de modtagne, opbevarede og emballerede olier i overensstemmelse med varespecifikationen for oprindelsesbetegnelsen«.

Det foreslås, at dette krav, som vedrører den erhvervsdrivendes egenkontrol og ikke kravene vedrørende produkterne, slettes, idet de erhvervsdrivende i henhold til reglerne for geografiske betegnelser allerede er forpligtede til at gennemføre intern egenkontrol for at sikre, at kravene i varespecifikationen overholdes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Antequera«

EU-referencenummer: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Antequera«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Ekstra jomfruolie, der udelukkende ved fysiske eller mekaniske procedurer fremstilles af frugterne fra oliventræet (*Olea europea L.*) ved en temperatur, der ikke påvirker oliens naturlige kemiske sammensætning, hvorved smagen, aromaen og egenskaberne ved den frugt, hvoraf olien produceres, bevares.

For så vidt angår deres organoleptiske egenskaber, har disse olier en frugtagtig smag af grønne olivenfrugter, andre modne frugter, mandler, banan og grønt græs i en intensitet i intervallet fra middelkraftig til høj. Der er også tale om en lav til middelhøj grad af bitter og krydret smag, hvilket på perfekt vis supplerer de andre svagt søde smagsnuancer.

De olier, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Antequera« – skal være ekstra jomfruolier og have følgende egenskaber:

Fysisk-kemiske egenskaber:	
Syreindhold (%)	Maksimalt 0,3
Peroxidtal (mEq oxygen pr. kg olie)	Maksimalt 10
K_{270} (absorptionsfaktor 270 nm)	Maksimalt 0,18
Organoleptiske egenskaber:	
Median for egenskaben frugtagtig	mindst 4
Median for mangler	svarende til 0

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Ekstra jomfruolie, der fremstilles af frugterne fra oliventræet (*Olea europea L.*) af sorten Hojiblanca, evt. med tilsætning af mindre anvendte sorter som Picual eller Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla eller Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga og Verdial de Huévar.

Sorten Hojiblanca er den vigtigste og dominerende sort, da den tegner sig for 90 % af det dyrkede areal med oliven i området. De øvrige sorter anses for at være sekundære sorter og dyrkes kun i mindre omfang i området. De følgende sorter anses for at være af lokal oprindelse: Hojiblanca og Gordal de Archidona.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De olivenfrugter, der anvendes til fremstilling af produktet, er godkendte sorter fra registrerede olivenlunde, som ligger i produktionsområdet.

Olien skal udvindes på godkendte møller, der ligger i produktionsområdet, og som opfylder de fastsatte betingelser.

Produktionen er opdelt i følgende faser: rengøring, vask og afvejning af olivenfrugterne knusning af pulpen adskillelse af faste stoffer og væsker ved hjælp af kontinuerlig centrifugering adskillelse af væsker ved hjælp af kontinuerlig centrifugering dekantering og opbevaring.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Olien emballeres i overensstemmelse med de gældende regler i mørke glasbeholdere, mørke plastikbeholdere, metalbeholdere, der er beklædt med et materiale, som er velegnet til fødevarer, eller keramiske beholdere, der er velegnede til fødevarer, idet oliens fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber dermed bevares i længere tid, og kvaliteten af indholdet ikke ændres, da beholderne beskytter produktet mod lys, der ville øge den hastighed, hvormed olien oxiderer.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Salgsetiketterne, der er forskellige for hver enkelt registreret virksomhed, skal kontrolleres af kontrolorganet, for så vidt angår anvendelse af BOB-logoet. Etiketterne skal være forsynet med følgende formulering: »Denominación de Origen Protegida Antequera« eller BOB-logoet og EU's symbol.

Alle emballager, hvori den beskyttede olie afsendes til forbrug, skal markedsføres med et garantisegl, etiketten eller kontroletiketten, der er nummereret og udstedt eller kontrolleret af kontrolorganet, for så vidt angår anvendelse af BOB-logoet. Disse kontroletiketter må udelukkende påføres i de registrerede emballeringsvirksomheder på en sådan måde, at de ikke kan genbruges.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktionsområdet omfatter følgende kommuner i provinsen 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 og Villanueva de Tapia og i provinsen Córdoba kommunen Palenciana.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet ligger i naturområdet Antequera, som er beliggende i den vestligste ende af de indre dalstrøg i Andalusien. Mod nord grænser området op til provinserne Córdoba og Sevilla, mod vest grænser det op til provinserne Sevilla og Cádiz, og mod øst grænser det op til provinsen Granada. Grænsen mod syd er dannet af en del af subbetiske bjergkæder, som adskiller området fra Montes de Málaga: Hoyas del Valle de Guadalhorce og området Serranía de Ronda, som alle er områder, der er beliggende i provinsen Málaga.

Området har særlige geomorfologiske og klimatiske karakteristika. Regionen omfatter et lavtliggende område med en blød topografi (400-600 m.o.h.), der er omkranset af en række bjergsystemer, som er beliggende mod nord (subbetiske bjergkæder) og syd (penibetisk bjergsystem), hvilket giver området særlige mikroklimatiske betingelser og jordbundsforhold, der er gunstige for olivendyrkningen.

Olivenlundene er beliggende i områder, der ligger mellem 450 og 600 m.o.h., og i middeldyb, meget lerholdig jord (karbonatindhold: 20-70 %). Som følge af naturforholdene i dalstrøget i Antequera, hvor mange vandløb udmunder i søer, hvilket har skabt flodskråninger på mange forskellige niveauer, findes der desuden mange aflejringer fra tertiærperioden, herunder det miopliocæne rødler, som tilfører oliventræerne meget kalium og holder længe på fugtigheden, hvilket fremmer oliventræernes vækst, da over 90 % af overfladen, hvor denne afgrøde dyrkes, er jord uden overrisling. Regionen Antequera har et tempereret-varmt middelhavsklima, der minder lidt om fastlandsklimaet på grund af beliggenheden i Andalusiens indre dalstrøg. Disse klimaforhold indebærer kraftige temperatursvingninger mellem vinter og sommer og nat og dag. Gennemsnitstemperaturen i den koldeste måned (januar eller december) ligger i intervallet fra 6 °C til 9 °C. De varmeste måneder er juli og august, hvor gennemsnitstemperaturen er på mellem 22 °C og 27 °C.

Produktets egenart

Med hensyn til de organoleptiske egenskaber har ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Antequera« mellemkraftig til høj intensitet af grønne olivenfrugter med en median på 4 eller derover og en række positive egenskaber som ved andre modne frugter, mandler, banan og grønt græs. Olierne har en lav til mellemhøj grad af bitter og krydret smag, hvilket på perfekt vis kompletterer de andre svagt søde smagsnuancer. Med hensyn til de fysisk-kemiske egenskaber har produktet et lavt syreindhold (under 0,3 %), et lavt peroxidtal (under 10) og en lav ultraviolet absorptionsfaktor (K_{270}) (under 0,18).

Det har en afbalanceret fedtsyresammensætning. Det har et højt oliesyreindhold på mellem 72 og 81 % og et mellemhøjt indhold af linolsyre på mellem 4 og 10 %.

Der er tale om moderat stabile olier, hvilket skyldes de høje koncentrationer af tocopheroler. Dette gør, at Antequera-olierne indeholder meget E-vitamin.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets egenskaber

Den tolerance, som den lokale sort Hojiblanca har over for den lerholdige jordtype i det geografiske område på grund af træets behov for at optage kalcium fra jordbunden, sammen med det kontinentale middelhavsklima i Antequera-dalstrøjets naturlige område med kolde og tørre vintre, betyder, at den lokale olivensort, Hojiblanca, der høstes i områdets olivenlunde i månederne med lave temperaturer, giver olier med en frugtagtig smag af grønne oliven, med en median på 4 eller derover, og positive egenskaber som ved andre modne frugter, mandler, banan og grønt græs samt en lille til mellemhøj bitter og krydret smag. Med hensyn til de fysisk-kemiske egenskaber har olierne et lavt syreindhold (under 0,3), et peroxidtal på mindre end 10 og en ultraviolet absorptionsfaktor på under 0,18.

De lave temperaturer om vinteren, der er karakteristiske for det geografiske område, forsinker modningsperioden for den lokale sort Hojiblanca, hvilket ændrer de producerede oliers syreprofil og giver et højere indhold af oliesyre (mellem 72 og 81 %) samt et lavere indhold af mættede og umættede fedtsyrer.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://lajunta.es/5kbo7