C/2025/6049

6.11.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6049)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Antequera“

EU-Nr.: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Antequera

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Generaldirektion für Industrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die genehmigte Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthält, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und da sie keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat. Mit dieser Änderung wird die vorübergehende Änderung, die mit dem Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasser und ländliche Entwicklung der Regionalregierung von Andalusien vom 11. März 2024 genehmigt wurde, dauerhaft wirksam. Diese Änderung wurde mit den erheblichen Auswirkungen der Dürre und des Klimawandels auf die Olivenhaine und die Olivenernte begründet, die sich weiterhin auf die physikalisch-chemischen Eigenschaften der nativen Olivenöle extra aus dem geografischen Gebiet der g.U. Antequera auswirken.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung der Grenzwerte für Ölsäure und Linolsäure

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Änderung betrifft Nummer B.3. „Physikalisch-chemische Eigenschaften und organoleptische Merkmale der Öle“ der Produktspezifikation und den Abschnitt „Besonderheit des Erzeugnisses“ unter Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

Die Grenzwerte für den Ölsäuregehalt werden von „78-81 %“ zu „72-81 %“ geändert und die Grenzwerte für den Linolsäuregehalt werden von „5-8 %“ zu „4-10 %“ geändert.

Begründung:

Studien und Aufzeichnungen der vergangenen fünf Jahre zeigen, dass sich der Klimawandel erheblich auf das Fettsäureprofil von Olivenöl auswirkt, insbesondere auf seinen Ölsäuregehalt, dessen Verringerung mit Wasserknappheit und hohen Temperaturen zusammenhängt. Dieser Rückgang verändert den Anteil gesättigter und ungesättigter Fettsäuren und steht in umgekehrtem Verhältnis zum Linolsäuregehalt, der parallel zunimmt.

Daher wird der technische Ansatz verfolgt, die festgelegten Spannen für Ölsäure und Linolsäure unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und der Gewährleistung der Qualität des durch die g.U. „Antequera“ geschützten Öls zu ändern.

☑ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Streichung der Analyse von Parametern in Bezug auf Fettsäuren

Beschreibung

Die Änderung betrifft Nummer B.3. „Physikalisch-chemische Eigenschaften und organoleptische Merkmale der Öle“ der Produktspezifikation und den Abschnitt „Besonderheit des Erzeugnisses“ unter Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

Der Verweis auf die Analyse der Parameter in Bezug auf das Verhältnis zwischen einfach ungesättigten und gesättigten Fettsäuren und zwischen Ölsäure und Linolsäure wird gestrichen.

Begründung:

Die Streichung der Parameter in Bezug auf das Verhältnis zwischen einfach ungesättigten und gesättigten Fettsäuren und zwischen Ölsäure und Linolsäure als indirekte Indikatoren für die oxidative Stabilität von Olivenöl ist auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse gerechtfertigt. Die oxidative Stabilität des Öls wird bereits ordnungsgemäß anhand der Ultraviolett-Absorption K270 und der Peroxidzahl (beides Qualitätsparameter) bewertet, die den Oxidationsgrad direkt bestimmen.

☑ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Änderung

Beschreibung

Die Änderung betrifft Nummer B.3. „Physikalisch-chemische Eigenschaften und organoleptische Merkmale der Öle“ der Produktspezifikation und den Abschnitt „Besonderheit des Erzeugnisses“ unter Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

Absatz 4 wird in beiden Dokumenten gestrichen:

„Die unverseifbaren Bestandteile des Öls aus Antequera zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an Methylsterinen aus, der über 30 mg/100 g Öl liegt.“

Begründung:

Die Anforderung, dass der Gehalt an Methylsterinen über 30 mg/100 g Öl liegen muss, wird gestrichen, da es derzeit kein offizielles validiertes Verfahren zur Analyse dieses Gehalts in nativen Olivenölen extra gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission vom 29. Juli 2022 mit Vorschriften für Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl gibt.

Folglich ist es nicht möglich, eine solche Analyse von einem akkreditierten Labor anzufordern, da es keine spezifische oder standardisierte Methode für die Analyse dieses Parameters gibt. Die bescheinigende Stelle kann daher die Einhaltung der Vorschriften nicht überwachen oder überprüfen, weshalb die Verwendung dieser Analyse im amtlichen Kontrollrahmen nicht möglich ist.

☑ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Gemeinden ohne Änderung des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung

Die Änderung betrifft die Abschnitte „Standort und Abgrenzung des Gebiets“ und „Gesamtes Erzeugungs- und Olivenanbaugebiet“ in Nummer C „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“ des Einzigen Dokuments.

In der Produktspezifikation wird

der Absatz:

„Das Anbaugebiet umfasst die 17 Gemeinden im nördlichen Teil der Provinz 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 und Villanueva de Tapia; es umfasst ferner die Flächen der in der Provinz Córdoba gelegenen Gemeinde Palenciana.“

ersetzt durch:

„Das Anbaugebiet umfasst die 18 Gemeinden im nördlichen Teil der Provinz 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 und Villanueva de Tapia; es umfasst ferner die Flächen der in der Provinz Córdoba gelegenen Gemeinde Palenciana.“

Begründung:

Die Gemeinde Villanueva de la Concepción wird in die Liste der Gemeinden aufgenommen, die das geschützte Erzeugungsgebiet bilden; sie wurde zuvor als autonome Gebietskörperschaft der Gemeinde Antequera angesehen. Dementsprechend bleiben das gesamte Erzeugungsgebiet der g.U. und das Olivenanbaugebiet unverändert; lediglich die Liste der Gemeinden wird aktualisiert.

☑ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Anforderungen an die Abgrenzung des Gebiets und des Olivenanbaugebiets

Beschreibung

Die Änderung betrifft die Abschnitte „Standort und Abgrenzung des Gebiets“ und „Gesamtes Erzeugungs- und Olivenanbaugebiet“ in Nummer C „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“ des Einzigen Dokuments.

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Gesamtes Erzeugungs- und Olivenanbaugebiet: Das gesamte Erzeugungsgebiet hat eine Fläche von 2 150 km² und das gesamte Olivenanbaugebiet hat eine Fläche von 75 000 ha, die über die folgenden Gemeinden verteilt ist:“

Die auf diesen Absatz folgende Tabelle wird ebenfalls gestrichen.

Begründung:

Diese Angaben werden angesichts der Variabilität der für den Anbau von Oliven genutzten Fläche je nach sozioökonomischen, klimatischen, wirtschaftlichen und marktbezogenen Faktoren gestrichen.

☑ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Größere Flexibilität bei der Zertifizierung von Wirtschaftsbeteiligten

Beschreibung

Die Änderung betrifft Nummer E „Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Erzeugnisses“ Abschnitt f „Transport als Massengut und Verpackung“ der Produktspezifikation wie folgt:

Der Absatz:

„b) Qualitätsmanagementsysteme von der Annahme des Öls als Massengut bis zum Versand des abgefüllten Öls, zertifiziert nach der Norm ISO-9001:2000 sowie den späteren Fassungen dieser Norm. Das Qualitätssystem muss durch eine von der ENAC (nationale spanische Akkreditierungsbehörde) akkreditierte Einrichtung zertifiziert werden.“

wird ersetzt durch:

„b) Qualitätsmanagementsysteme von der Annahme des Öls als Massengut bis zum Versand des abgefüllten Öls, zertifiziert nach der Norm ISO-9001:2000 oder von der GFSI anerkannten Normen in Bezug auf Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit.“

Begründung:

Die bisherige Anforderung an Wirtschaftsbeteiligte, die Norm ISO-9001:2000 einzuhalten, wird gelockert, indem alternativ die Einhaltung der von der GFSI anerkannten Normen (Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit, die ebenfalls Qualitätsmanagementanforderungen umfassen) zugelassen wird, sodass die Wirtschaftsbeteiligten ihre Systeme an die Marktanforderungen anpassen und eine Zertifizierung wählen können, die ihren Prozessen und Bedürfnissen am besten entspricht.

☐ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Änderung

Beschreibung

Die Änderung betrifft Nummer E „Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Erzeugnisses“ Abschnitt f „Transport als Massengut und Verpackung“ der Produktspezifikation wie folgt:

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„j) ein physikalisch-chemisches Labor und ein Verkostungspanel speziell für Öl oder andernfalls ein nach der Norm EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Verkostungspanel für die Bewertung der Öle, die angenommen, gelagert und abgefüllt werden, um der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung zu entsprechen.“

Diese Anforderung, die sich auf die Eigenkontrollen des Wirtschaftsbeteiligten und nicht auf die Produktanforderungen bezieht, wird gestrichen, da die Wirtschaftsbeteiligten gemäß den Vorschriften über geografische Angaben interne Eigenkontrollen durchführen müssen, um die Einhaltung der in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen sicherzustellen.

☐ Diese Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Antequera“

EU-Nr.: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025

1. **Name(n)**

Antequera

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIESSBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Natives Olivenöl extra, das aus der Frucht des Olivenbaums (*Olea europea* L.) ausschließlich durch physikalische oder mechanische Verfahren bei einer Temperatur gewonnen wird, bei der die natürliche chemische Zusammensetzung des Öls nicht verändert wird und somit der Geschmack, das Aroma und die Eigenschaften der Frucht, aus der es stammt, erhalten bleiben.

In organoleptischer Hinsicht weist dieses Öl ein mittel bis stark ausgeprägtes fruchtiges Aroma von grünen Oliven, anderen reifen Früchten, Mandeln, Bananen und frischem Gras auf. Hinzu kommen eine bittere und scharfe Note von schwacher bis mittlerer Intensität, die ausgezeichnet mit den leicht süßlichen Aromen harmonieren.

Bei den durch die Ursprungsbezeichnung „Antequera“ geschützten Ölen handelt es sich grundsätzlich um natives Olivenöl extra mit folgenden Merkmalen:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:	
Säuregehalt (in %)	höchstens 0,3
Peroxidzahl (meq Sauerstoff je kg Öl)	höchstens 10
K_{270} (Extinktionskoeffizient 270 nm)	höchstens 0,18
Organoleptische Merkmale:	
Fruchtigkeitsmedian	mindestens 4
Fehlermedian	gleich 0

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Natives Olivenöl extra, das aus den Früchten von Olivenbäumen (*Olea europea* L.) der Sorte Hojiblanca gewonnen wird, wobei in geringem Umfang weitere Sorten wie Picual bzw. Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla bzw. Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga und Verdial de Huévar enthalten sein können.

Die Hauptsorte ist Hojiblanca, da sie auf mehr als 90 % der Olivenanbaufläche des Gebiets angebaut wird. Die übrigen Sorten sind Nebensorten, da sie in dem Gebiet weniger verbreitet sind. Die nachstehenden Sorten gelten als einheimische Sorten, die ihren Ursprung in dem Gebiet haben: Hojiblanca und Gordal de Archidona.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Oliven müssen von eingetragenen, im Erzeugungsgebiet gelegenen Olivenhainen mit den zugelassenen Sorten stammen.

Das Öl wird in zugelassenen Ölmühlen hergestellt, die im Erzeugungsgebiet liegen und die vorgegebenen Bedingungen erfüllen.

Die Erzeugungsschritte sind: Reinigen, Waschen und Wiegen der Oliven, Kneten der Olivenmasse, Trennung der festen und flüssigen Bestandteile durch kontinuierliches Zentrifugieren, Trennung der flüssigen Bestandteile durch kontinuierliches Zentrifugieren, Dekantieren und Lagerung.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Öl wird in den geltenden Vorschriften entsprechende Behältnisse aus dunklem Glas, dunklem Kunststoff, mit lebensmittelechtem Material beschichtetem Metall oder lebensmittelechter Keramik abgefüllt, da diese die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls über einen längeren Zeitraum bewahren und die Qualität des Erzeugnisses nicht beeinflussen, weil sie den Einfall von die Oxidationsprozesse beschleunigendem Licht begrenzen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Handelsetiketten der einzelnen eingetragenen Unternehmen unterliegen hinsichtlich der Verwendung des Logos der Ursprungsbezeichnung der Aufsicht durch den Regelungsausschuss. Sie müssen folgenden Hinweis enthalten: „Denominación de Origen Protegida Antequera“ (geschützte Ursprungsbezeichnung Antequera) oder das Symbol der Ursprungsbezeichnung und das Symbol der Union.

Jede Verpackung, in der das Öl an den Endverbraucher verkauft wird, muss mit einem Garantiesiegel, dem nummerierten, vom Regelungsausschuss vergebenen Etikett oder Kontrolletikett versehen sein oder der Kontrolle dieses Ausschusses in Bezug auf die Verwendung des Logos der Ursprungsbezeichnung unterliegen. Diese Kontrolletikett werden ausschließlich im eingetragenen Abfüllbetrieb so angebracht, dass eine Wiederverwendung nicht möglich ist.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Anbaugebiet umfasst die Flächen in folgenden Gemeinden der Provinz 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 und Villanueva de Tapia sowie die Gemeinde Palenciana in der Provinz Córdoba.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Anbaugebiet ist in einer Landschaft gelegen, die durch die Senke von Antequera gebildet wird, welche sich am äußersten westlichen Rand der in Andalusien gelegenen Senken der Betischen Kordillere befindet. Im Norden grenzt sie an die Provinzen Córdoba und Sevilla, im Westen an die Provinzen Sevilla und Cádiz und im Osten an die Provinz Granada. Die südliche Grenze bilden mehrere Bergketten des Subbetikums, die das Gebiet von den Montes de Málaga abgrenzen, nämlich die Berge um das Guadalhorce-Tal und die Bergkette Serranía de Ronda; alle diese Landschaften liegen in der Provinz Málaga.

Das Gebiet weist besondere geomorphologische Merkmale und klimatische Bedingungen auf. Die Region umfasst ein Becken von sanfter Geländebeschaffenheit (400-600 m ü. M.), das von einer Reihe von Bergketten im Norden (Sierras Subbéticas) und im Süden (Sistema Penibético) umgeben ist; dadurch herrschen für den Olivenbaumanbau besondere mikroklimatische Bedingungen und Bodenverhältnisse.

Die Olivenhaine befinden sich in einer Höhe von 450-600 m ü. M. auf mitteltiefen, sehr tonhaltigen Böden (20-70 % Carbonate). Andererseits sorgt der Umstand, dass die Landschaft von Antequera in einer abflusslosen Senke gelegen ist, die verschiedene fluviale Terrassen mit einer Vielzahl von tertiären Ablagerungen aufweist, u. a. roten Lehm aus dem Mio.-Pliozän, für einen hohen Kaliumgehalt und einen hohen Feuchtigkeitsgehalt der Böden; diese Bedingungen begünstigen das Wachstum der Olivenbäume, denn bei mehr als 90 % des Anbaugebiets handelt es sich um nicht bewässerte Flächen. Im Gebiet von Antequera herrscht gemäßigt-warmes Mittelmeerklima, das durch die Lage in den intrabetischen Senken Andalusiens auch geringfügig vom Kontinentalklima beeinflusst ist. Diese Lage sorgt für starke Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter sowie zwischen Tag und Nacht. Die Durchschnittstemperaturen des kältesten Monats (Januar oder Dezember) liegen zwischen 6 °C und 9 °C. In den heißesten Monaten (Juli und August) betragen die Durchschnittstemperaturen 22 °C bis 27 °C.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Das native Olivenöl extra mit der g.U. „Antequera“ ist aus organoleptischer Sicht von einem mittel- bis stark fruchtigen Geschmack grüner Oliven gekennzeichnet und weist einen Fruchtigkeitsmedian von mindestens 4 auf, der von einer Reihe positiver Noten von anderen reifen Früchten, Mandeln, Bananen und frischem Gras ergänzt wird. Diese Öle weisen eine leichte bis mittlere Bitterkeit und Schärfe auf, die mit dem leicht süßen Geschmack ausgezeichnet harmonieren. Was die physikalisch-chemischen Eigenschaften anbelangt, so zeichnet sich das Erzeugnis durch einen geringen Säuregehalt (weniger als 0,3 %), eine niedrige Peroxidzahl (unter 10) und eine geringe Ultraviolett-Absorption (K_{270}) (unter 0,18) aus.

Das Erzeugnis weist eine sehr ausgewogene Zusammensetzung an Fettsäuren auf. Es verfügt über einen hohen Gehalt an Ölsäure (72-81 %) und einen mittelhohen Gehalt an Linolsäure (4-10 %).

Durch den hohen Tocopherolgehalt ist das Öl relativ lange haltbar. Der Tocopherolgehalt ist auch für den Vitamin-E-Reichtum des Öls aus Antequera verantwortlich.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen des Erzeugnisses:

Die Toleranz der einheimischen Sorte Hojiblanca gegenüber den Tonböden des geografischen Gebiets, die darauf zurückzuführen ist, dass die Bäume Kalk aus dem Boden aufnehmen müssen, sowie das vom Kontinentalklima beeinflusste Mittelmeerklima des Gebiets in der Senke von Antequera mit seinen kühlen und trockenen Wintern sorgen dafür, dass die von den Olivenhainen dieses Gebiets in den Monaten mit niedriger Temperatur geernteten Oliven der einheimischen Sorte Hojiblanca in sensorischer Hinsicht ein Öl hervorbringen, das ein fruchtiges Aroma von grünen Oliven mit einem Fruchtigkeitsmedian von mindestens 4, positive Merkmale von anderen reifen Früchten, Mandeln, Bananen und frischem Gras, Bitterkeits- und Schärfenoten leichter bis mittlerer Intensität sowie in physikalisch-chemischer Hinsicht einen Säuregehalt von unter 0,3 %, eine Peroxidzahl von unter 10 und eine UV-Absorption von unter 0,18 aufweist.

Außerdem verzögern die für das geografische Gebiet charakteristischen niedrigen Temperaturen im Winter die Reifezeit der einheimischen Sorte Hojiblanca, was eine Veränderung des Säureprofils des Öls bewirkt, wobei der zwischen 72 % und 81 % liegende Ölsäuregehalt zulasten des Gehalts an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren gesteigert wird.

Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://lajunta.es/5kbo7