Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6049

6.11.2025

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** ([1])

(C/2025/6049)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

**«Antequera»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Antequera

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Όνομα*

Γενική Διεύθυνση Βιομηχανιών Γεωργικών Τροφίμων, Καινοτομίας και Αλυσίδας Εφοδιασμού Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η εγκεκριμένη τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του αποδεδειγμένου δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν επιφέρει επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Η τροποποίηση αυτή μονιμοποιεί την προσωρινή τροποποίηση που εγκρίθηκε με το διάταγμα της 11ης Μαρτίου 2024 του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της περιφερειακής κυβέρνησης της Ανδαλουσίας. Η τροποποίηση αυτή ήταν δικαιολογημένη από τις σημαντικές επιπτώσεις της ξηρασίας και της κλιματικής αλλαγής στους ελαιώνες και τη συγκομιδή των ελιών, κατάσταση που εξακολουθεί να επηρεάζει τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των εξαιρετικών παρθένων ελαιόλαδων της γεωγραφικής περιοχής που καλύπτεται από την ΠΟΠ Antequera.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Τροποποίηση των ορίων για το ελαϊκό και το λινελαϊκό οξύ

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Περιγραφή*

Η τροποποίηση αφορά το σημείο Β.3 «Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιόλαδων» των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα «Ιδιοτυπία του προϊόντος» του σημείου 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Τα όρια για τις τιμές ελαϊκού οξέος τροποποιούνται από «μεταξύ 78 % και 81 %» σε «μεταξύ 72 % και 81 %» και τα όρια για τις τιμές λινελαϊκού οξέος τροποποιούνται από «μεταξύ 5 % και 8 %» σε «μεταξύ 4 % και 10 %».

*Αιτιολόγηση:*

Σύμφωνα με μελέτες και αρχεία της τελευταίας πενταετίας, η κλιματική αλλαγή επηρεάζει σημαντικά το προφίλ λιπαρών οξέων του ελαιόλαδου, ιδίως την περιεκτικότητά του σε ελαϊκό οξύ, η μείωση της οποίας συνδέεται με τη λειψυδρία και τις υψηλές θερμοκρασίες. Η μείωση αυτή μεταβάλλει την αναλογία κορεσμένων και ακόρεστων λιπαρών οξέων και είναι αντιστρόφως ανάλογη της αύξησης, παράλληλα, της περιεκτικότητας σε λινελαϊκό οξύ.

Ως εκ τούτου, υιοθετήθηκε η τεχνική προσέγγιση για την τροποποίηση του καθορισμένου εύρους τιμών ελαϊκού και λινελαϊκού οξέος, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και με διασφάλιση της ποιότητας του ελαιόλαδου που προστατεύεται από την ΠΟΠ «Antequera».

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Απαλοιφή της ανάλυσης των παραμέτρων που αφορούν τα λιπαρά οξέα

*Περιγραφή*

Η τροποποίηση αφορά το σημείο Β.3 «Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιόλαδων» των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα «Ιδιοτυπία του προϊόντος» του σημείου 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Απαλείφεται η αναφορά στην ανάλυση των παραμέτρων που αφορούν την αναλογία μονοακόρεστων/κορεσμένων λιπαρών οξέων και ελαϊκών/λινολενικών οξέων.

*Αιτιολόγηση:*

Η απαλοιφή των παραμέτρων που αφορούν τις αναλογίες μονοακόρεστων/κορεσμένων λιπαρών οξέων και ελαϊκών/λινολενικών οξέων ως έμμεσων δεικτών της οξειδωτικής σταθερότητας του ελαιόλαδου δικαιολογείται με βάση τα τρέχοντα επιστημονικά στοιχεία. Η οξειδωτική σταθερότητα του ελαιόλαδου έχει ήδη αξιολογηθεί δεόντως με βάση τον συντελεστή K270 και τον δείκτη υπεροξειδίων, παραμέτρους ποιότητας με τις οποίες αναλύεται άμεσα ο βαθμός οξείδωσης.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Συντακτική τροποποίηση

*Περιγραφή*

Η τροποποίηση αφορά το σημείο Β.3 «Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιόλαδων» των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα «Ιδιοτυπία του προϊόντος» του σημείου 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Απαλείφεται η τέταρτη παράγραφος και στα δύο έγγραφα:

«Το μη σαπωνοποιήσιμο κλάσμα των ελαιόλαδων της Antequera περιέχει μεθυλοστερόλες σε υψηλά επίπεδα, τα οποία υπερβαίνουν τα 30 mg/100 g ελαιόλαδου.»

*Αιτιολόγηση:*

Απαλείφεται η απαίτηση να περιέχονται μεθυλοστερόλες σε επίπεδα που υπερβαίνουν τα 30 mg/100 g ελαιολάδου, καθώς επί του παρόντος δεν υφίσταται επίσημη επικυρωμένη μέθοδος ανάλυσης αυτής της παραμέτρου στα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα στο πλαίσιο του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2022/2105 της Επιτροπής, της 29ης Ιουλίου 2022, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τις μεθόδους ανάλυσης των χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου.

Κατά συνέπεια, δεν είναι δυνατόν να απαιτηθεί μια τέτοια ανάλυση από οποιοδήποτε διαπιστευμένο εργαστήριο, δεδομένου ότι δεν υφίσταται ειδική ή τυποποιημένη μέθοδος για την ανάλυση της εν λόγω παραμέτρου. Ως εκ τούτου, ο οργανισμός πιστοποίησης δεν μπορεί να παρακολουθεί ή να επαληθεύει τη συμμόρφωση, με αποτέλεσμα να καθίσταται αδύνατη η εφαρμογή της εν λόγω ανάλυσης στο πλαίσιο των επίσημων ελέγχων.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Επικαιροποίηση των δήμων χωρίς τροποποίηση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

*Περιγραφή*

Η τροποποίηση αφορά τα τμήματα με τίτλο «Τοποθεσία και οριοθέτηση της περιοχής» και «Συνολική έκταση παραγωγής και έκταση ελαιώνα» στο σημείο Γ) «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 4 «Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» του ενιαίου εγγράφου.

Στις προδιαγραφές του προϊόντος:

Η παράγραφος:

«Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει 17 δήμους του βόρειου τμήματος της επαρχίας της Málaga, και συγκεκριμένα τους δήμους 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 και Villanueva de Tapia, καθώς και έναν δήμο στην επαρχία Córdoba, συγκεκριμένα τον δήμο Palenciana.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει 18 δήμους του βόρειου τμήματος της επαρχίας της Málaga, και συγκεκριμένα τους δήμους 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 και Villanueva de Tapia, καθώς και έναν δήμο στην επαρχία Córdoba, συγκεκριμένα τον δήμο Palenciana.»

*Αιτιολόγηση:*

Ο δήμος Villanueva de la Concepción συμπεριλαμβάνεται στον κατάλογο των δήμων που αποτελούν την προστατευόμενη περιοχή παραγωγής, δεδομένου ότι προηγουμένως θεωρείτο αυτόνομη τοπική αρχή του δήμου Antequera. Κατά συνέπεια, η συνολική έκταση της προστατευόμενης περιοχής παραγωγής και η έκταση ελαιώνα παραμένουν αμετάβλητες· επικαιροποιήθηκε μόνο ο κατάλογος των δήμων.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση των απαιτήσεων σχετικά με την οριοθέτηση της περιοχής και της έκτασης ελαιώνα

*Περιγραφή*

Η τροποποίηση αφορά τα τμήματα με τίτλο «Τοποθεσία και οριοθέτηση της περιοχής» και «Συνολική έκταση παραγωγής και έκταση ελαιώνα» στο σημείο Γ) «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 4 «Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» του ενιαίου εγγράφου.

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Συνολική έκταση παραγωγής και έκταση ελαιώνα: Η συνολική έκταση παραγωγής ανέρχεται σε 2 150 $km^2$ και η συνολική έκταση ελαιώνα σε 75 000 ha, οι οποίες κατανέμονται στους ακόλουθους δήμους:»

Απαλείφεται επίσης ο πίνακας μετά την εν λόγω παράγραφο.

*Αιτιολόγηση:*

Οι πληροφορίες αυτές απαλείφονται λόγω της ποικιλομορφίας που παρουσιάζει η έκταση που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια των ελαιώνων, με βάση κοινωνικοοικονομικούς, κλιματικούς, οικονομικούς και εμπορικούς παράγοντες.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Αυξημένη ευελιξία όσον αφορά την πιστοποίηση επιχειρήσεων

*Περιγραφή*

Το σημείο Ε) «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής» και το τμήμα στ) «Μεταφορά χύδην φορτίων και συσκευασία», των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιούνται ως εξής:

Η παράγραφος:

«β) Συστήματα διασφάλισης της ποιότητας, από την παραλαβή του χύδην ελαιόλαδου μέχρι την αποστολή του συσκευασμένου ελαιόλαδου, πιστοποιημένα σύμφωνα με το πρότυπο ISO-9001:2000 και τις μεταγενέστερες αναθεωρήσεις του. Το σύστημα ποιότητας πρέπει να πιστοποιείται από οργανισμό που είναι διαπιστευμένος από την ENAC (εθνική αρχή διαπίστευσης της Ισπανίας).»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«β) συστήματα διασφάλισης της ποιότητας, από την παραλαβή του χύδην ελαιόλαδου μέχρι την αποστολή του συσκευασμένου ελαιόλαδου, πιστοποιημένα σύμφωνα με το πρότυπο ISO-9001:2000 ή τα αναγνωρισμένα από την πρωτοβουλία GFSI πρότυπα που αφορούν τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.»

*Αιτιολόγηση:*

Η προηγούμενη απαίτηση συμμόρφωσης των επιχειρήσεων με το πρότυπο ISO 9001:2000 κατέστη πιο ελαστική με την παροχή της δυνατότητας συμμόρφωσης, εναλλακτικά, με τα αναγνωρισμένα από την GFSI πρότυπα (συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων τα οποία ενσωματώνουν επίσης απαιτήσεις διαχείρισης της ποιότητας), έτσι ώστε οι επιχειρήσεις να μπορούν να προσαρμόζουν τα συστήματά τους στις απαιτήσεις της αγοράς και να επιλέγουν την πιστοποίηση που ανταποκρίνεται καλύτερα στις διαδικασίες και τις ανάγκες τους.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Συντακτική τροποποίηση

*Περιγραφή*

Το σημείο Ε) «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής» και το τμήμα στ) «Μεταφορά χύδην φορτίων και συσκευασία», των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιούνται ως εξής:

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«ι) Φυσικοχημικό εργαστήριο και επιτροπή γευσιγνωστών ειδικά για το ελαιόλαδο ή, ελλείψει αυτού, πιστοποιημένου εργαστηρίου σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO/IEC 17025, για την ταξινόμηση των ελαιόλαδων που παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται και συσκευάζονται ώστε να συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος της ονομασίας προέλευσης.»

Καταργήσαμε την εν λόγω απαίτηση, η οποία σχετίζεται με τους ελέγχους της ίδιας της επιχείρησης και όχι με τις απαιτήσεις του προϊόντος, δεδομένου ότι, σύμφωνα με τους κανόνες που διέπουν τις γεωγραφικές ενδείξεις, οι επιχειρήσεις πρέπει να διενεργούν εσωτερικούς αυτοελέγχους για να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Antequera»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0327-AM02 — 31.7.2025**

1. **Ονομασία/-ες**

Antequera

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

15 – ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ. ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο λαμβάνεται από τον καρπό ελαιοδέντρων (*Olea europea* L.), παράγεται αποκλειστικά με φυσικές ή μηχανικές διεργασίες σε θερμοκρασία που δεν αλλοιώνει τη φυσική χημική σύσταση του ελαιόλαδου, και διατηρεί τη γεύση, το άρωμα και τα χαρακτηριστικά του καρπού από τον οποίο προέρχεται.

Από οργανοληπτική άποψη, αυτά τα ελαιόλαδα παρουσιάζουν φρουτώδες πράσινης ελιάς, άλλων ώριμων καρπών, αμύγδαλου, μπανάνας και νωπού χόρτου, μέτριας έως υψηλής έντασης. Επιπλέον, τα χαρακτηριστικά πικρότητας και καυστικότητας εμφανίζονται με εντάσεις ελαφρές έως μέτριες, οι οποίες συνυπάρχουν σε απόλυτη αρμονία με γεύσεις ελαφρώς γλυκές.

Τα ελαιόλαδα που προστατεύονται με την ονομασία προέλευσης «Antequera» πρέπει οπωσδήποτε να είναι εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα με τις ακόλουθες ιδιότητες:

| | |
|---|---|
| Φυσικοχημικές παράμετροι | |
| Οξύτητα (%) | Μέγιστο 0,3 |
| Δείκτης υπεροξειδίων (m.e.q. οξυγόνου ανά kg ελαιόλαδου) | Μέγιστο 10 |
| $K_{270}$ (απορρόφηση σε μήκος κύματος 270 nm) | Μέγιστο 0,18 |
| Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: | |
| Διάμεσος φρουτώδους | Μεγαλύτερος ή ίσος με 4 |
| Διάμεση τιμή ελαττωμάτων | Ίση με 0 |

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λαμβανόμενο από τον καρπό του ελαιόδεντρου (*Olea europea* L.), της ποικιλίας Hojiblanca και άλλων ελασσόνων ποικιλιών, όπως οι Picual ή Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla ή Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga και Verdial de Huévar.

Η ποικιλία Hojiblanca είναι η επικρατούσα ποικιλία, αφού καταλαμβάνει ποσοστό μεγαλύτερο του 90 % της συνολικής έκτασης των ελαιώνων της περιοχής. Οι υπόλοιπες ποικιλίες θεωρούνται δευτερεύουσες, γιατί είναι λιγότερο διαδεδομένες στην περιοχή. Οι ακόλουθες ποικιλίες θεωρούνται αυτόχθονες, τοπικής προέλευσης: Hojiblanca και Gordal de Archidona.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι ελιές που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να προέρχονται από καταχωρισμένους ελαιώνες που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής και από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες.

Το ελαιόλαδο παράγεται σε καταχωρισμένα ελαιοτριβεία που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής και πληρούν τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις.

Οι φάσεις της παραγωγής είναι οι εξής: καθαρισμός, έκπλυση, ζύγιση των ελιών, μάλαξη της ελαιόμαζας, διαχωρισμός της στερεάς από την υγρή φάση με συνεχή φυγοκέντρηση, διαχωρισμός των υγρών φάσεων με συνεχή φυγοκέντρηση, μετάγγιση και αποθήκευση.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Για τη συσκευασία του ελαιόλαδου χρησιμοποιούνται δοχεία από βαθύχρωμο γυαλί, βαθύχρωμο πλαστικό, μέταλλο επενδεδυμένο με υλικό κατάλληλο για χρήση στα τρόφιμα ή κεραμικό κατάλληλο για χρήση στα τρόφιμα. Σε κάθε περίπτωση, τα δοχεία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση στα τρόφιμα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, δεδομένου ότι τα εν λόγω υλικά διατηρούν επί μακρύτερο χρονικό διάστημα τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου και δεν μεταβάλλουν την ποιότητα του περιεχομένου καθώς περιορίζουν την επίδραση του φωτός, το οποίο δρα ως επιταχυντής των διαδικασιών οξείδωσης του ελαιόλαδου.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εμπορικές ετικέτες, διαφορετικές για κάθε καταχωρισμένη επιχείρηση, υπόκεινται στην εποπτεία του ρυθμιστικού συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση του λογότυπου της ονομασίας. Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Denominación de Origen Protegida Antequera» ή το σύμβολο της ονομασίας προέλευσης, καθώς και το σύμβολο της Ένωσης.

Κάθε τύπος συσκευασίας εντός της οποίας πωλείται το ελαιόλαδο στον καταναλωτή πρέπει να φέρει εκτυπωμένη σφραγίδα εγγύησης, ετικέτα ή συμπληρωματική ετικέτα, η οποία είναι αριθμημένη και έχει χορηγηθεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο ή υπόκειται στην εποπτεία του όσον αφορά τη χρήση του λογότυπου της ονομασίας. Αυτές οι συμπληρωματικές ετικέτες τοποθετούνται αποκλειστικά εντός της καταχωρισμένης επιχείρησης συσκευασίας, με τρόπο ώστε να είναι αδύνατη η επαναχρησιμοποίησή τους.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων της επαρχίας της 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 και Villanueva de Tapia, καθώς και εντός της επαρχίας της Córdoba, τον δήμο Palenciana.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Περίληψη του δεσμού*

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στη φυσική περιοχή του βυθίσματος της Antequera, στο δυτικό άκρο των ενδοβετικών βυθισμάτων της Ανδαλουσίας. Οριοθετείται από τις επαρχίες Córdoba και Seville στα βόρεια, από τις επαρχίες Seville και Cádiz στα δυτικά και από την επαρχία Granada στα ανατολικά. Το νότιο όριο σχηματίζει ένα σύνολο υποβετικών ορέων που διαχωρίζουν την περιοχή από τα όρη Montes de Malaga, από τα Hoyas της κοιλάδας του Guadalhorce και το διοικητικό διαμέρισμα Serranía de Ronda, όλα περιοχές της επαρχίας της Málaga.

Η περιοχή παραγωγής παρουσιάζει ιδιαίτερα γεωμορφολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά. Περιλαμβάνει μια ζώνη χαμηλού υψομέτρου ήπιου ανάγλυφου (400-600 μέτρων), η οποία περιβάλλεται από μια σειρά ορεινών συστημάτων που βρίσκονται στα βόρεια (Sierras Subbéticas) και στα νότια (Sistema Penibético), τα οποία της εξασφαλίζουν ιδιαίτερες μικροκλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες για την ελαιοκαλλιέργεια.

Οι ελαιώνες βρίσκονται σε πλαγιές υψομέτρου μεταξύ 450 και 600 μέτρων, σε εδάφη μέσου βάθους και πολύ αργιλώδη (20-70 % ανθρακικών αλάτων). Εξάλλου, λόγω της ενδορροϊκής φύσης του βυθίσματος της Antequera, που δημιούργησε διάφορα επίπεδα ποτάμιων αναβαθμίδων, το έδαφος παρουσιάζει μεγάλη ποσότητα εναποθέσεων του Τριτογενούς, μεταξύ των οποίων ερυθρές αργίλους της Μειοπλειοκαίνου οι οποίες προσφέρουν στην ελιά υψηλά επίπεδα καλίου και υψηλό βαθμό συγκράτησης υγρασίας, βελτιώνοντας με τον τρόπο αυτό τις συνθήκες βλάστησης της ελιάς, αφού άνω του 90 % της έκτασης που διατίθεται για αυτήν την καλλιέργεια δεν αρδεύεται. Η περιοχή Antequera έχει ήπιο-θερμό μεσογειακό κλίμα, με ελαφρά στοιχεία ηπειρωτικού λόγω της θέσης της στα ενδοβετικά βυθίσματα της Ανδαλουσίας, κάτι που έχει ως αποτέλεσμα μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ χειμερινής και θερινής περιόδου, όπως και μεταξύ νύχτας και ημέρας. Οι μέσες θερμοκρασίες του ψυχρότερου μήνα (Ιανουάριος ή Δεκέμβριος) κυμαίνονται μεταξύ 6 °C και 9 °C. Οι θερμότεροι μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος, με μέσες θερμοκρασίες 22 °C έως 27 °C.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με την ΠΟΠ «Antequera» χαρακτηρίζεται, από οργανοληπτική άποψη, από τη μέτρια έως υψηλή ένταση του φρουτώδους πράσινων ελιών, με μέση τιμή τουλάχιστον 4, που συνοδεύεται από φάσμα θετικών χαρακτηριστικών άλλων ώριμων καρπών, αμύγδαλου, μπανάνας και νωπού χόρτου. Τα χαρακτηριστικά πικρότητας και καυστικότητας του ελαιόλαδου εμφανίζονται με εντάσεις ελαφρές έως μέτριες, οι οποίες συνυπάρχουν σε απόλυτη αρμονία με γεύσεις ελαφρώς γλυκές. Όσον αφορά τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, το προϊόν διακρίνεται από χαμηλή οξύτητα (μικρότερη από 0,3 %), χαμηλή περιεκτικότητα σε υπεροξείδια (μικρότερη από 10), και χαμηλή απορρόφηση στο υπεριώδες ($K_{270}$) (μικρότερη από 0,18).

Το προϊόν παρουσιάζει πολύ ισορροπημένη σύσταση σε λιπαρά οξέα, υψηλά επίπεδα ελαϊκού οξέος (72 % έως 81 %) και μεσαία επίπεδα λινελαϊκού οξέος (4 % έως 10 %).

Πρόκειται για ελαιόλαδα μέτριας σταθερότητας χάρη στην υψηλή τους περιεκτικότητα σε τοκοφερόλες. Για το λόγο αυτό, τα ελαιόλαδα της Antequera είναι πλούσια σε βιταμίνη Ε.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Η ανοχή της αυτόχθονης ποικιλίας Hojiblanca στα αργιλώδη εδάφη της φυσικής περιοχής του βυθίσματος της Antequera, η οποία οφείλεται στην ανάγκη του δέντρου να εξαγάγει το ασβέστιο από το έδαφος και στο μεσογειακό κλίμα με ηπειρωτικά στοιχεία, με ψυχρούς και ξηρούς χειμώνες, επέτρεψε στις ελιές της αυτόχθονης ποικιλίας Hojiblanca, οι οποίες συλλέγονται από ελαιώνες της περιοχής τους μήνες κατά τους οποίους οι θερμοκρασίες είναι ελάχιστα υψηλές, να παράγουν ελαιόλαδα που παρουσιάζουν, από οργανοληπτική άποψη, φρουτώδες πράσινης ελιάς, με μέση τιμή τουλάχιστον 4, θετικά χαρακτηριστικά ώριμων καρπών, αμύγδαλου, μπανάνας και νωπού χόρτου, καθώς και χαρακτηριστικά πικρότητας και καυστικότητας χαμηλής έως μέσης έντασης και, από φυσικοχημική άποψη, χαμηλή οξύτητα (μικρότερη από 0,3), δείκτη υπεροξειδίων μικρότερο του 10 και απορρόφηση στο υπεριώδες μικρότερη του 0,18.

Εξάλλου, οι χαμηλές θερμοκρασίες που καταγράφονται κατά τη χειμερινή περίοδο, χαρακτηριστικές της γεωγραφικής περιοχής, καθυστερούν την περίοδο ωρίμασης της αυτόχθονης ποικιλίας Hojiblanca, γεγονός που επιφέρει τροποποίηση της σύστασης των ελαιόλαδων σε οξέα, καθώς αυξάνονται τα επίπεδα ελαϊκού οξέος (μεταξύ 72 και 81 %) εις βάρος των κορεσμένων και ακόρεστων λιπαρών οξέων.

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

https://lajunta.es/5kbo7