C/2025/6049

6.11.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6049)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Antequera“

ELi viitenumber: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Toote nimetus**

Antequera

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandusliku toiduainetööstuse, innovatsiooni ja toidutarneahela peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Heakskiidetud muudatus vastab määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud standardmuudatuse määratlusele, kuna see ei hõlma nimetuse või nimetuse kasutuse muutmist, puudub oht kaotada loodud seos geograafilise piirkonnaga ning sellega ei seata lisapiirangud toote turustamisele. Selle muudatusega kinnitatakse Andaluusia piirkondliku valitsuse põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi 11. märtsi 2024. aasta korraldusega heaks kiidetud ajutine muudatus, mis on põhjendatud põua ja kliimamuutuste tugeva mõjuga oliivisaludele ja oliivisaagile, mis mõjutab jätkuvalt kaitstud päritolunimetusega hõlmatud geograafilise piirkonna ekstra-väärisoliiviõlide füüsikalis-keemilisi omadusi.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Oleiinhappe ja linoolhappe piirnormide muutmine

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti B alapunkti 3 „Õli füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused“. See muudatus puudutab koonddokumendi punkti 5 „Seos geograafilise piirkonnaga“ alajaotist „Toote eripära“.

– Oleiinhappe piirnormide muutmine vahemikust 78–81 % vahemikku 72–81 % ja linoolhappe piirnormide muutmine vahemikust 5–8 % vahemikku 4–10 %.

Põhjendus

Mitu uuringut ja viimase viie hooaja andmed näitavad, et kliimamuutused mõjutavad märkimisväärselt oliiviõli rasvhapete koostist, eelkõige oleiinhappesisaldust, mille vähenemine on seotud veepuuduse ja kõrge temperatuuriga. See vähenemine toob kaasa küllastunud ja küllastumata rasvhapete osakaalu muutuse ning sellel on pöördvõrdeline seos linoolhappesisaldusega, mis samal ajal suureneb.

Seetõttu on tehnilisest vaatenurgast lähtudes muudetud oleiinhappe ja linoolhappe jaoks kehtestatud vahemikke, järgides sealjuures kehtivaid eeskirju ja tagades kaitstud päritolunimetusega õli „Antequera“ kvaliteedi.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Rasvhapetega seotud parameetrite analüüsi väljajätmine

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti B alapunkti 3 „Õli füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused“. See muudatus puudutab koonddokumendi punkti 5 „Seos geograafilise piirkonnaga“ alajaotist „Toote eripära“.

– Välja on jäetud monoküllastumata ja küllastunud rasvhapete suhte ning oleiin- ja linoolhappe suhtega seotud parameetrite analüüs.

Põhjendus

Praegusele teaduslikule tõendusmaterjalile tuginedes põhjendatakse monoküllastumata ja küllastunud rasvhapete suhte ning oleiin- ja linoolhappe suhtega seotud parameetrite väljajätmist sellega, et need on oliiviõli oksüdatsioonikindluse kaudsed näitajad. Oksüdatsioonikindlust on juba nõuetekohaselt hinnatud, kasutades kvaliteedinäitajaid K_{270} ja peroksiidarvu, mis analüüsivad otseselt oksüdatsiooniastet.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Sõnastuse muutmine

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti B alapunkti 3 „Õli füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused“. See muudatus puudutab koonddokumendi punkti 5 „Seos geograafilise piirkonnaga“ alajaotist „Toote eripära“.

– Mõlemas dokumendis on välja jäetud neljas lõik:

„Antequera õlis sisalduvatest seebistumatutest ainetest rääkides tuleb märkida, et õli sisaldab suurel määral metüülsteroole, üle 30 mg 100 g õli kohta.“

Põhjendus

Välja on jäetud nõue metüülsteroolide sisalduse kohta üle 30 mg 100 g õli kohta, kuna praegu puudub ametlikult valideeritud meetod nende analüüsimiseks ekstra-väärisoliiviõlides vastavalt komisjoni 29. juuli 2022. aasta rakendusmäärusele (EL) 2022/2105, milles sätestatakse eeskirjad oliiviõli turustusstandarditele vastavuse kontrollide ja oliiviõli omaduste analüüsimeetodite kohta.

Seetõttu ei ole võimalik nõuda sellist analüüsi üheltki akrediteeritud laborilt, kuna neil puudub konkreetne ja standarditud meetod selle parameetri määramiseks. Seega ei saa ka sertifitseerimisasutus nõuetele vastavust jälgida ega kontrollida, mis teeb selle rakendamise ametliku järelevalve raames võimatuks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Omavalitsusi puudutavate andmete ajakohastamine määratletud geograafilist piirkonda muutmata

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti C „GEOGRAAFILINE PIIRKOND“ alajaotisi „Piirkonna paiknemine ja piiritlemine“ ning „Piirkonna kogupindala ja oliivisalude pindala“. Muudatus puudutab koonddokumendi punkti 4 „Geograafilise piirkonna täpne määratlus“.

Tootespetsifikaadis

on lõik:

„Tootmispiirkond hõlmab Málaga provintsi põhjaosas 17 omavalitsusüksust: 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 ja Villanueva de Tapia, ning üht omavalitsusüksust Córdoba provintsis – Palenciana.“

asendatud järgmisega:

„Tootmispiirkond hõlmab Málaga provintsi põhjaosas 18 omavalitsusüksust: 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 ja Villanueva de Tapia, ning üht omavalitsusüksust Córdoba provintsis – Palenciana.“

Põhjendus

Villanueva de la Concepcióni omavalitsusüksus on lisatud päritolunimetusega kaitstud tootmispiirkonna moodustavate omavalitsusüksuste loetellu, kuna seda on seni peetud Antequera omavalitsusüksuse autonoomseks kohalikuks omavalitsusüksuseks. Sellest tulenevalt kaitstud piirkonna kogupindala ja oliivisalude pindala ei muutu ning sellega palutakse ajakohastada üksnes omavalitsusüksuste loetelu.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Oliivisalude piirkonna ja pindala piiritlemisega seotud nõuete muutmine

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti C „GEOGRAAFILINE PIIRKOND“ alajaotisi „Piirkonna paiknemine ja piiritlemine“ ning „Piirkonna kogupindala ja oliivisalude pindala“. Muudatus puudutab koonddokumendi punkti 4 „Geograafilise piirkonna täpne määratlus“.

Välja jäetakse järgmine lõik:

„Piirkonna kogupindala ja oliivisalude pindala: tootmispiirkonna kogupindala on 2 150 km_2 ja oliivisalude kogupindala on ligikaudu 75 000 ha, mis jaguneb järgmiste omavalitsusüksuste vahel:“.

Samuti jäetakse välja kõnealusele lõigule järgnev tabel.

Põhjendus

See teave jäetakse välja, arvestades oliiviistandusteks mõeldud pindala varieeruvust, mis sõltub sotsiaal-majanduslikest, klimaatilistest, majanduslikest ja turuteguritest.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Paindlikkus ettevõtjate sertifitseerimisel

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punkti E „TOOTMISMEETODI KIRJELDUS“ alapunkti f „Lahtine vedu ja pakendamine“ on muudetud järgmiselt.

Tootespetsifikaadis on asendatud järgmine lõik:

„b) kvaliteedi tagamise süsteemid alates pakendamata õli vastuvõtmisest kuni pakendatud õli väljasaatmiseni, mis on sertifitseeritud standardi ISO 9001:2000 ja selle hilisemate versioonide alusel. Kvaliteedisüsteemi peab sertifitseerima Hispaania riikliku akrediteerimisameti ENAC akrediteeritud asutus.“

Uus sõnastus on järgmine:

„b) kvaliteedi tagamise süsteemid alates pakendamata õli vastuvõtmisest kuni pakendatud õli lähetamiseni kooskõlas standardiga ISO 9001:2000 või GFSI tunnustatud standarditega, mis viitavad toiduohutuse juhtimise süsteemidele.“

Põhjendus

Leevendatud on kehtivat nõuet, mille kohaselt peavad ettevõtjad vastama ISO standardile 9001:2000, lubades alternatiivina täita GFSI tunnustatud standardeid (need on toiduohutuse juhtimise süsteemid, mis hõlmavad ka kvaliteedijuhtimise nõudeid), ning võimaldades seeläbi ettevõtjatel kohandada oma süsteeme turunõudlusega ja valida sertifikaadi, mis sobib kõige paremini nende protsesside ja vajadustega.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Sõnastuse muutmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punkti E „TOOTMISMEETODI KIRJELDUS“ alapunkti f „Lahtine vedu ja pakendamine“ on muudetud järgmiselt.

Välja on jäetud järgmine lõik:

„j) oma füüsika-keemialabor ja õlide degusteerimiskomisjon või nende puudumise korral standardi EN ISO/IEC 17025 kohaselt akrediteeritud labor ja degusteerimiskomisjon, mis võimaldavad klassifitseerida vastuvõetud, tallele pandud õlid ja pakendatavad õlid, et tagada päritolunimetuse spetsifikatsiooni täitmine.“

Tehakse ettepanek jätta välja nõue, mis puudutab ettevõtja enesekontrolli, mitte tootenõudeid, kuna geograafilisi tähiseid reguleerivate õigusaktide kohaselt peavad ettevõtjad tegema sisekontrolle, et tagada tootespetsifikaadis kehtestatud nõuete täitmine.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Antequera“

ELi viitenumber: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Nimetus(ed)**

Antequera

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN ( )

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

15 – LOOMSED, TAIMSED VÕI MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Ekstra-väärisoliiviõli, mis on saadud oliivipuu (*Olea europaea* L.) viljadest ning mida toodetakse üksnes füüsiliste ja mehaaniliste protsesside abil temperatuuril, mis ei muuda õli looduslikku keemilist koostist. Ühtlasi säilivad sel viisil tooraineks olevate viljade maitse, lõhn ja omadused.

Organoleptiliselt on tegemist õliga, milles on keskmiselt kuni tugevalt tunda roheliste oliivide puuviljasust ning muude küpsete viljade, mandli, banaani ja värske rohu nüansse. Samas esineb vähese kuni keskmise tugevusega mõru ja terav noot, mis harmoneerub igati veidi magusate maitsenüanssidega.

Kaitstud päritolunimetusega „Antequera“ hõlmatud õli on igal juhul ekstra-väärisoliiviõli, millel peavad olema järgmised omadused.

Füüsikalis-keemilised omadused:	
happesus (%)	kuni 0,3
peroksiidiarv (mEq O_2 kg õli kohta)	kuni 10
K_{270} (ultraviolettkiirguse absorptsioon 270 nm juures)	kuni 0,18
Organoleptilised omadused:	
puuviljasuse mediaan	4 või rohkem
veamediaan	0

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Oliivipuu (*Olea europaea* L.) sordi „Hojiblanca“ viljadest saadud ekstra-väärisoliiviõli, mille koostises võib leiduda vähesel määral ka selliseid sorte nagu „Picual“ või „Marteño“, „Arbequina“, „Picudo“, „Lechín de Sevilla“ või „Zorzaleño“, „Picudo“, „Gordal de Archidona“, „Verdial de Vélez Málaga“ ja „Verdial de Huévar“.

Põhisort on „Hojiblanca“, mille osakaal on suurim, moodustades piirkonna oliivikasvatusest rohkem kui 90 %. Ülejäänud teisejärgulisi sorte esineb piirkonnas vähesel määral. Järgmisi sorte käsitatakse algupäraste kohalike sortidena: „Hojiblanca“ ja „Gordal de Archidona“.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote valmistamiseks kasutatavad oliivid saadakse tootmispiirkonnas asuvatest registreeritud oliivisaludest ja lubatud sortidest.

Õli toodetakse tootmispiirkonnas asuvates registreeritud pressimisettevõtetes, mis vastavad sätestatud nõuetele.

Tootmisetapid on järgmised: oliivide puhastamine, pesemine ja kaalumine; oliivimassi segamine; tahke ja vedela fraktsiooni eraldamine pideva tsentrifuugimise abil; vedelate fraktsioonide eraldamine pideva tsentrifuugimise abil; dekanteerimine ja ladustamine.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toode pakendatakse kehtivatele õigusaktidele vastavalt tumedast klaasist, tumedast plastmaterjalist, toiduainete pakendamiseks ettenähtud materjaliga kaetud metallist või samal otstarbel kasutatavatesse keraamilistesse nõudesse. Tänu sellele säilivad õli füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused kauem, kuna pakendimaterjalid ei mõjuta neis sisalduva toote kvaliteeti, olles inertsed ja lastes vaid piiratud ulatuses läbi valgust, mis kiirendab õli oksüdeerumisprotsessi.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Reguleeriv asutus peab kontrollima päritolunimetuse logo kasutamist iga registreeritud ettevõtja kaubanduslikul märgisel. Märgisel peab olema päritolunimetus „Denominación de Origen Protegida „Antequera““ (kaitstud päritolunimetus „Antequera“) või päritolunimetuse logo ja Euroopa Liidu logo.

Igal pakendil, millega kaitstud päritolunimetusega õli tarbijateni saadetakse, peab olema garantiipitser ja reguleeriva asutuse väljastatud või päritolunimetuse logo kasutamise kontrollimist tõendav nummerdatud märgis või lisamärgis. Need lisamärgised kinnitatakse üksnes registreeritud pakendamisettevõttes viisil, mis ei võimalda neid uuesti kasutada.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Tootmispiirkond koosneb järgmistest Málaga omavalitsusüksustest: 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 ja Villanueva de Tapia, ning Palenciana omavalitsusüksusest Córdoba provintsis.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Seose kokkuvõte

– Geograafilise piirkonna eripära

Tootmispiirkond asub looduslikul Antequera alamikul, mis paikneb Andaluusia Cordillera Bética mäeaheliku alamike läänetipus. Põhjas piirneb ala Córdoba ja Sevilla provintsiga, läänes Sevilla ja Cádizi provintsiga ning idas Granada provintsiga. Lõunapiiri moodustavad mäeahelikud Sierras Subbéticas, mis eraldavad piirkonda Montes de Málaga mäestikust, Valle de Guadalhorcesti orgudest ja Serranía de Ronda piirkonnast, mis kõik asuvad Málaga provintsis.

Piirkonnas valitsevad erilised geomorfoloogilised ja kliimatingimused. Piirkond hõlmab laugja topograafiaga nõgu (kõrgus 400–600 m), mida ümbritsevad mägialad (põhjas Sierras Subbéticas ja lõunas Sistema Penibético), mis tagavad oliivide kasvatamiseks erilised mikroklimaatilised ning mullastikutingimused.

Oliivisalud kasvavad 450–600 m kõrgusel asuvatel nõlvadel keskmise sügavusega väga savisel pinnasel (20–70 % karbonaate). Samas on Antequera alamikku ümbritsevale alale suubuvate vete tulemusena moodustunud looduslikud jõeterrassid, mis sisaldavad palju tertsiaarajastu setteid, mille hulgas leidub ka miotseeni ja pliotseeni punasavi, millest oliivisalud saavad suurel määral kaaliumi ning mis hoiavad hästi niiskust. See soodustab oliivipuude kasvu, kuna suurem osa (rohkem kui 90 %) selle kultuuri all olevast maast on kuiv. Antequera piirkonnas valitseb mõõdukalt soe vahemereline kliima, mis on veidi kontinentaalne, kuna asub Andaluusia Cordillera Bética mäeaheliku vahelistel alamikel. Selline asukoht põhjustab suvise ja talvise ning päevase ja öise temperatuuri suuri kõikumisi. Kõige külmema kuu (jaanuar või detsember) keskmised õhutemperatuurid jäävad vahemikku 6–9 °C. Kõige soojemad kuud on juuli ja august, mil keskmine temperatuur on vahemikus 22–27 °C.

– *Toote eripära*

Kaitstud päritolunimetust „Antequera“ kandval ekstra-väärisoliiviõlil on järgmised organoleptilised omadused: roheliste oliivide keskmine kuni tugev puuviljalisus (4 või rohkem), millega segunevad meeldivalt muude küpsete viljade, mandli, banaani ja värske rohu nüansid. Tegemist on õliga, milles esineb vähese kuni keskmise tugevusega mõru ja terav noot, mis harmoneerub igati veidi magusate maitsenüanssidega. Füüsikalis-keemilised omadused on järgmised: tootel on madal happesus (alla 0,3 %), väike peroksiidisisaldus (alla 10) ja madal ultraviolettkiirguse absorptsioon (K_{270}) (alla 0,18).

Õli rasvhapete sisaldus on väga heas tasakaalus. Õli sisaldab ohtralt oleiinhapet (72–81 %), keskmisel määral linoolhapet (4–10 %).

Tänu oma suurele tokoferoolisisaldusele on õli keskmiselt stabiilne ja sellest tulenevalt sisaldab Antequera õli rikkalikult E-vitamiini.

Põhjuslik seos toote omaduste ning geograafilise piirkonna vahel

Omamaine sort „Hojiblanca“ on hästi kohanenud geograafilise piirkonna lubjakivirikka mullaga, kuna puu võtab mullast rohkesti kaltsiumi. Lisaks võimaldab Antequera alamiku vahemerelis-mandriline kliima, kus talved on külmad ja kuivad, saada nimetatud omamaise sordi oliividest, mida korjatakse piirkonna oliiviistandustest külmadel kuudel, õli, mille organoleptiline eripära on roheliste oliivide keskmine kuni tugev puuviljasus (4 või rohkem), millega segunevad meeldivalt muude küpsete viljade, mandli, banaani ja värske rohu nüansid. Tootes esineb vähese kuni keskmise tugevusega mõru ja teravat nooti ning selle füüsikalis-keemiliste omaduste erijooned on madal happesus (alla 0,3 %), väike peroksiidarv (alla 10) ja madal ultraviolettkiirguse absorptsioon (alla 0,18).

Geograafilisele piirkonnale omased madalad talvised õhutemperatuurid pikendavad omamaise sordi „Hojiblanca“ valmimisperioodi, mistõttu oliiviõli happesus muutub: suureneb oleiinhappe määr (72–81 %) ning väheneb küllastunud ja küllastumata rasvhapete määr.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

https://lajunta.es/5kbo7