C/2025/6049

6.11.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6049)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Antequera”

EU:n viitenumero: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

Antequera

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (maatalouselintarviketeollisuudesta, innovoinnista ja elintarvikeketjusta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Hyväksytty muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, sillä se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä, ei uhkaa poistaa vahvistettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Tällä muutoksella tehdään pysyväksi väliaikainen muutos, joka hyväksyttiin Andalusian aluehallituksen maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaavan ministeriön 11. maaliskuuta 2024 antamalla määräyksellä. Muutosta perusteltiin sillä, että kuivuudella ja ilmastonmuutoksella on ollut merkittävä vaikutus oliivitarhoihin ja -satoihin, mikä vaikuttaa edelleen suojatun alkuperänimityksen ”Antequera” kattamalta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevien ekstra-neitsytoliiviöljyjen fysikaalis-kemiallisiin ominaisuuksiin.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos öljy- ja linolihapon raja-arvoihin

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän B.3 kohtaa ”Öljyjen fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” osiota ”Tuotteen erityisyys”.

Öljyhapon raja-arvoja on muutettu tasolta ”78–81 prosenttia” tasolle ”72–81 prosenttia” ja linolihapon raja-arvoja tasolta ”5–8 prosenttia” tasolle ”4–10 prosenttia”.

Perustelut:

Viiden viime vuoden tutkimukset ja tiedot osoittavat, että ilmastonmuutos vaikuttaa merkittävästi oliiviöljyn rasvahappoprofiiliin – erityisesti öljyhappopitoisuuteen, jonka väheneminen liittyy vesipulaan ja korkeisiin lämpötiloihin. Tämä väheneminen muuttaa tyydyttyneiden ja tyydyttymättömien rasvahappojen osuutta ja korreloi käänteisesti linolihappopitoisuuden kanssa, joka puolestaan kasvaa.

Sen vuoksi on noudatettu teknistä lähestymistapaa öljy- ja linolihappojen vahvistettujen vaihteluvälien muuttamiseksi voimassa olevien sääntöjen mukaisesti ja suojatulla alkuperänimityksellä ”Antequera” suojatun öljyn laadun takaamiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rasvahappoja koskevien parametrien analysoinnin poistaminen

Kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän B.3 kohtaa ”Öljyjen fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” osiota ”Tuotteen erityisyys”.

Viittaus kertatyydyttymättömien ja tyydyttyneiden rasvahappojen suhdetta sekä öljy- ja linolihappojen suhdetta koskevien parametrien analysointiin on poistettu.

Perustelut:

Kertatyydyttymättömien ja tyydyttyneiden rasvahappojen suhdetta sekä öljy- ja linolihappojen suhdetta koskevien parametrien poistaminen oliiviöljyn hapettumisvakauden epäsuorina indikaattoreina on perusteltua nykyisen tieteellisen näytön perusteella. Öljyn hapettumisvakautta arvioidaan jo asianmukaisesti käyttämällä K270:tä ja peroksidilukua koskevia laatuparametreja, joilla analysoidaan suoraan hapettumisastetta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimituksellinen muutos

Kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän B.3 kohtaa ”Öljyjen fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” osiota ”Tuotteen erityisyys”.

Neljäs kappale on poistettu molemmista asiakirjoista:

”Antequera-öljyjen saippuoitumattomassa jakeessa on runsaasti metyylisteroleja, yli 30 mg 100 mg:ssa öljyä.”

Perustelut:

Vaatimus, jonka mukaan metyylisterolipitoisuuden on oltava yli 30 mg 100 mg:ssa öljyä, on poistettu, koska tämän pitoisuuden analysoimiseksi ekstra-neitsytoliiviöljyissä ei tällä hetkellä ole olemassa virallista menetelmää, joka olisi vahvistettu oliiviöljyn ominaisuuksien analyysimenetelmiä koskevista säännöistä 29. heinäkuuta 2022 annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2022/2105.

Tällaista analyysiä ei voida vaatia miltään akkreditoidulta laboratoriolta, koska niillä ei ole erityistä tai standardoitua menetelmää tämän parametrin analysoimiseksi. Sertifiointielin ei näin ollen voi valvoa tai todentaa vaatimustenmukaisuutta, minkä vuoksi tätä analyysia ei voida toteuttaa virallisen valvontakehyksen puitteissa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kuntien päivitys ilman muutosta rajattuun maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän C kohdan ”Maantieteellinen alue” alakohtia ”Alueen sijainti ja rajaus” ja ”Kokonaistuotantoalue ja oliivinviljelyalue” sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Maantieteellisen alueen tarkka kuvaus”.

Tuote-eritelmä:

Kappale

”Tuotantoalue käsittää seuraavat 17 kuntaa Málagan maakunnan pohjoisosassa: 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. Lisäksi alueeseen kuuluu yksi kunta Córdoban maakunnassa eli Palenciana.”

on korvattu seuraavasti:

”Tuotantoalue käsittää seuraavat 18 kuntaa Málagan maakunnan pohjoisosassa: 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. Lisäksi alueeseen kuuluu yksi kunta Córdoban maakunnassa eli Palenciana.”

Perustelut:

Villanueva de la Concepciónin kunta on sisällytetty suojatun tuotantoalueen muodostavien kuntien luetteloon, koska se on aiemmin ollut Antequeran kunnan autonominen alue. Näin ollen suojattu kokonaistuotantoalue ja oliivinviljelyalue säilyvät ennallaan. Kuntien luettelo on vain päivitetty.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuotantoalueen ja oliivinviljelyalueen rajaamista koskeviin vaatimuksiin

Kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän C kohdan ”Maantieteellinen alue” alakohtia ”Alueen sijainti ja rajaus” ja ”Kokonaistuotantoalue ja oliivinviljelyalue” sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Maantieteellisen alueen tarkka kuvaus”.

Seuraava kappale on poistettu:

”Kokonaistuotantoalue ja oliivinviljelyalue: Tuotantoalueen kokonaispinta-ala on 2 150 km^2 ja oliivinviljelyalueen kokonaispinta-ala 75 000 hehtaaria, ja se jakautuu seuraaviin kuntiin:”

Myös kyseistä kappaletta seurannut taulukko on poistettu.

Perustelut:

Nämä tiedot on poistettu, koska oliivitarhojen viljelyala vaihtelee sosioekonomisten, taloudellisten sekä ilmasto- ja markkinatekijöiden mukaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimijoiden sertifioinnin joustavuuden lisääminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän E kohdan ”Tuotantomenetelmän kuvaus” f alakohtaa ”Kuljetus pakkaamattomana ja pakkaaminen” on muutettu seuraavasti:

Kappale

”b) käytetään laadunvarmistusjärjestelmiä pakkaamattoman öljyn saapumishetkestä pakatun öljyn toimittamiseen saakka. Järjestelmät ovat ISO-9001:2000-standardin ja sen myöhempien tarkistusten mukaisia. Laatujärjestelmälle on saatava sertifiointi Espanjan kansallisen akkreditointiviranomaisen (Entidad Nacional de Acreditación, ENAC) akkreditoimalta laitokselta.”

on korvattu seuraavasti:

”b) käytetään laadunvarmistusjärjestelmiä pakkaamattoman öljyn saapumishetkestä pakatun öljyn toimittamiseen saakka. Järjestelmät ovat ISO-9001:2000-standardin tai elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmiä käsittelevien GFSI-standardien mukaisia.”

Perustelut:

Aikaisempaa vaatimusta, jonka mukaan toimijoiden on noudatettava ISO-9001:2000-standardia, on lievennetty sallimalla vaihtoehtoisesti GFSI-standardien noudattaminen (elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmät, joihin sisältyy myös laadunhallintavaatimuksia), jotta toimijat voivat mukauttaa järjestelmänsä markkinoiden vaatimuksiin ja valita prosessejaan ja tarpeitaan parhaiten vastaavan sertifioinnin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Toimituksellinen muutos

Kuvaus

Tuote-eritelmän E kohdan ”Tuotantomenetelmän kuvaus” f alakohtaa ”Kuljetus pakkaamattomana ja pakkaaminen” on muutettu seuraavasti:

Seuraava kappale on poistettu:

”j) Erityisesti öljyä käsittelevä fysikaalis-kemiallinen laboratorio ja makupaneeli tai, jos niitä ei ole, standardin EN ISO/IEC 17025 mukaisesti akkreditoitu laboratorio ja makupaneeli, jotka luokittelevat vastaanotetut, varastoidut ja pakatut öljyt alkuperänimityksen tuote-eritelmän noudattamiseksi.”

Olemme poistaneet tämän vaatimuksen, joka liittyy toimijan omiin tarkastuksiin eikä tuotevaatimuksiin, koska maantieteellisiä merkintöjä koskevien sääntöjen mukaan toimijoiden on tehtävä sisäisiä omatarkastuksia varmistaakseen, että tuote-eritelmässä asetettuja vaatimuksia noudatetaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Antequera”

EU:n viitenumero: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Nimi/nimet**

Antequera

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Oliivipuun (*Olea europea* L.) hedelmistä yksinomaan fysikaalisia tai mekaanisia menetelmiä käyttäen lämpötilassa, joka ei muuta öljyn luonnollista kemiallista koostumusta, siten, että alkuperäisen hedelmän maku, aromi ja muut ominaisuudet säilyvät, tuotettu ekstra-neitsytoliiviöljy.

Öljyjen aistinvaraisissa ominaisuuksissa tuntuu voimakkaasti tai keskimääräisen selkeästi vihreiden oliivien ja muiden kypsien hedelmien, kuten mantelin ja banaanin, sekä tuoreen ruohon hedelmäisyys. Lisäksi esiintyy mietoa tai keskivahvaa karvautta ja pistävyyttä, joka yhdistyy erittäin tasapainoisesti kevyen makeisiin vivahteisiin.

Alkuperänimityksellä ”Antequera” suojattujen öljyjen on ehdottomasti oltava ekstra-neitsytoliiviöljyjä, joilla on seuraavat ominaisuudet:

fysikaalis-kemialliset indikaattorit:	
happopitoisuus (%)	enintään 0,3
peroksidiluku (m.E.q. happea kg:ssa öljyä)	enintään 10
K_{270} (Absorbanssi 270 nm)	enintään 0,18
aistinvaraiset ominaisuudet:	
hedelmäisyyden mediaani	vähintään 4
virheiden mediaani	0

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Oliivipuun (*Olea europea* L.) Hojiblanca-lajikkeen hedelmistä saatu ekstra-neitsytoliiviöljy; kyseisen lajikkeen lisäksi voidaan käyttää vähäisemmässä määrin myös seuraavia lajikkeita: Picual tai Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla tai Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga ja Verdial de Huévar.

Hojiblanca on pääasiallinen lajike, jonka osuus on suurin, koska sitä kasvatetaan yli 90 prosentilla alueen oliivinviljelyalasta. Muita toissijaisia lajikkeita esiintyy eri puolilla aluetta vähäisempinä määrinä. Kotoperäisinä paikallisina lajikkeina pidetään Hojiblancaa ja Gordal de Archidonaa.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotteen valmistukseen käytettävät oliivit ovat peräisin tuotantoalueella sijaitsevista rekisteröidyistä oliivitarhoista ja hyväksytyistä lajikkeista.

Öljy tuotetaan tuotantoalueella sijaitsevissa rekisteröidyissä puristamoissa, jotka täyttävät asetetut vaatimukset.

Tuotantovaiheet ovat oliivien puhdistaminen, pesu ja punnitseminen, oliivimassan sekoittaminen, kiinteän ja nestemäisen faasin erottaminen jatkuvalla sentrifugoinnilla, nestemäisen faasin erottaminen jatkuvalla sentrifugoinnilla, dekantointi ja varastointi.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Öljy pakataan tummiin lasi- tai muovisäiliöihin, elintarvikekäyttöön soveltuvalla materiaalilla päällystettyihin metallisäiliöihin tai keraamisiin astioihin. Pakkausten on joka tapauksessa oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia elintarvikekäyttöön soveltuvia säiliöitä, koska ne säilyttävät öljyn fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet ja laadun muuttumattomana ja rajoittavat öljyn hapettumista nopeuttavan valon vaikutusta.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kunkin rekisteröidyn yrityksen myyntietikettien on oltava sääntelyneuvoston tarkastamia nimityksen tunnuksen käytön osalta. Etiketeissä on ehdottomasti oltava maininta "Denominación de Origen Protegida Antequera" tai alkuperänimityksen tunnus sekä EU:n tunnus.

Kaikissa pakkauksissa, joissa öljy saatetaan kulutukseen, on oltava takuusinetti, numeroitu sääntelyneuvoston toimittama tai nimityksen käyttöön tuotemerkissä tarkastama kivipainettu etiketti tai takaetiketti. Nämä takaetiketit kiinnitetään pakkauksiin yksinomaan rekisteröidyissä pakkaamoissa ja sellaisessa muodossa, ettei niitä voida käyttää uudelleen.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Tuotantoalue käsittää seuraavat Málagan maakunnan kunnat: 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. Lisäksi alueeseen kuuluu Palencianan kunta Córdoban maakunnassa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Tuotantoalue sijaitsee luonnonalueella Antequeran vajoama-alueella, joka sijaitsee aivan Andalusian Beettisten vuorten vajoamien länsiosassa. Alue rajoittuu pohjoisessa Córdoban ja Sevillan maakuntiin, lännessä Sevillan ja Cádizin maakuntiin ja idässä Granadan maakuntaan. Eteläisen rajan muodostavat Sierras Subbéticas -vuoristoketjut, jotka erottavat alueen Montes de Málaga -vuorista, Valle de Guadalhorcen laaksoista ja Serranía de Rondan alueesta, jotka kuuluvat Málagan maakuntaan.

Alueen pinnanmuodostus ja ilmasto-olosuhteet ovat erityislaatuiset. Alueella on vajoama, jonka pinnanmuodostuksen vaihtelut eivät ole suuria (korkeus 400–600 metriä) ja jota ympäröivät vuoristot pohjoisessa (Cordillera Subbética) ja etelässä (Cordillera Penibético). Vuorten vuoksi alueella vallitsevat erityiset, oliivinviljelyyn sopivat mikroilmasto- ja maaperäolosuhteet.

Oliivipuut kasvavat 450–600 metrin korkeudessa suhteellisen syvässä ja hyvin savipitoisessa maassa (jossa on 20–70 % karbonaatteja). Antequeran vajoaman suljetussa luonnonympäristössä, jonne on syntynyt monitasoisia jokipenkereitä, on myös paljon tertiäärisiä kerrostumia, joiden välissä on mioseeni- ja plioseenikauden punasavea, joista oliivipuut saavat paljon kaliumia ja jotka sitovat paljon kosteutta. Tämä on hyväksi oliivitarhoille, sillä yli 90 prosenttia oliivipuista kasvaa kastelemattomalla maalla. Antequeran alueen ilmasto on välimerellisen lauhkeaa/lämmintä, ja siinä on myös mannermaisia piirteitä, sillä alue sijaitsee Andalusian Beettisten vuorten vajoama-alueella. Sijainnista johtuen kesä- ja talvi- sekä yö- ja päivälämpötilojen välillä on suuria eroja. Kylmimmän kuukauden (joulu- tai tammikuu) keskilämpötila on 6–9 °C. Kuumimmat kuukaudet ovat heinä- ja elokuu, jolloin keskilämpötila on 22–27 °C.

Tuotteen erityisyys

Suojatun alkuperänimityksen saaneen Antequera-ekstra-neitsytoliiviöljyn aistinvaraisten ominaisuuksien erityispiirre on voimakkaasta keskimääräisen selkeään vaihteleva vihreiden oliivien hedelmäisyys, jonka mediaani on vähintään 4; siihen sekoittuu miellyttävällä tavalla muiden kypsien hedelmien, kuten mantelin ja banaanin, tai tuoreen ruohon vivahteita. Lisäksi öljyssä esiintyy mietoa tai keskivahvaa karvautta ja pistävyyttä, joka yhdistyy erittäin tasapainoisesti kevyen makeisiin vivahteisiin. Tuotteen fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien erityispiirteitä ovat alhainen happopitoisuus (alle 0,3 %), alhainen peroksidiluku (alle 10) ja alhainen ultraviolettiabsorbanssi eli K_{270} (alle 0,18).

Öljyn happokoostumus on erittäin tasapainoinen. Sen öljyhappopitoisuus on korkea, 72–81 prosenttia, ja linolihappopitoisuus keskimääräinen, 4–10 prosenttia.

Korkean tokoferolipitoisuuden ansiosta Antequera-oliiviöljy on kohtuullisen stabiilia ja sisältää myös runsaasti E-vitamiinia.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen ominaisuuksiin

Kotoperäinen Hojiblanca-lajike on sopeutunut hyvin maantieteellisen alueen kalkkipitoiseen maaperään, sillä puu imee runsaasti kalkkia maasta. Sen lisäksi Antequeran vajoaman välimerellinen ilmasto, jossa on myös mannermaisia piirteitä, kylmine kuivine talvineen on vaikuttanut siihen, että tällä alueella viileiden kuukausien aikana korjatuista kyseisen lajikkeen oliiveista saadaan öljyä, jonka aistinvaraisten ominaisuuksien erityispiirteitä on vihreiden oliivien hedelmäisyys (mediaani vähintään 4); siihen sekoittuu miellyttävällä tavalla muiden kypsien hedelmien, kuten mantelin ja banaanin, tai tuoreen ruohon vivahteita. Lisäksi öljyssä esiintyy mietoa tai keskivahvaa karvautta ja pistävyyttä. Tuotteen fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien erityispiirteitä ovat alhainen happopitoisuus (alle 0,3 %), alhainen peroksidiluku (alle 10) ja alhainen ultraviolettiabsorbanssi (alle 0,18).

Maantieteelliselle alueelle ominaiset alhaiset talvilämpötilat hidastavat kotoperäisen Hojiblanca-lajikkeen oliivien kypsymisvaihetta, minkä vuoksi oliiviöljyn happoprofiili muuttuu: öljyhappopitoisuus kasvaa (72–81 %), kun taas tyydyttyneiden ja tyydyttämättömien rasvahappojen määrät laskevat.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://lajunta.es/5kbo7