C/2025/6049

6.11.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6049)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Antequera”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025.

1. **Naziv proizvoda**

Antequera

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Glavna uprava za poljoprivredno-prehrambenu industriju, inovacije i lanac opskrbe hranom

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Odobrena izmjena obuhvaćena je definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Ovom izmjenom privremena izmjena odobrena Odlukom Ministarstva poljoprivrede, ribarstva, voda i ruralnog razvoja Regionalne vlade Andaluzije od 11. ožujka 2024. postaje trajna. Ova je izmjena opravdana velikim utjecajem suše i klimatskih promjena na maslinike i berbu maslina, koje utječu na fizikalno-kemijska svojstva ekstra djevičanskih maslinovih ulja sa zemljopisnog područja obuhvaćenog ZOI-jem Antequera.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena graničnih vrijednosti za oleinsku i linoleinsku kiselinu

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Izmjena se odnosi na točku B.3.) „Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva ulja” u specifikaciji proizvoda i odjeljak „Posebnost proizvoda” u točki 5. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta.

Granične vrijednosti za oleinsku kiselinu izmijenjene su s vrijednosti „od 78 % do 81 %” na „od 72 % do 81 %”, a za linoleinsku kiselinu izmijenjene su s „od 5 % do 8 %” na „do 4 % do 10 %”.

Obrazloženje:

Studije i zapisi iz posljednjih pet godina pokazuju da klimatske promjene značajno utječu na profil masnih kiselina u maslinovu ulju, posebno na sadržaj oleinske kiseline, čije je smanjenje povezano s nedostatkom vode i visokim temperaturama. Ovo smanjenje mijenja omjer zasićenih i nezasićenih masnih kiselina i obrnuto je povezano sa sadržajem linoleinske kiseline, koji paralelno raste.

Stoga je primijenjen tehnički pristup kojim se mijenjaju utvrđeni rasponi za oleinsku i linoleinsku kiselinu, postiže usklađenost s važećim pravilima i jamči kvaliteta ulja sa ZOI-jem „Antequera”.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje analize parametara koji se odnose na masne kiseline

Opis

Izmjena se odnosi na točku B.3.) „Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva ulja” u specifikaciji proizvoda i odjeljak „Posebnost proizvoda” u točki 5. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta.

Izbrisano je upućivanje na analizu parametara koji se odnose na omjer mononezasićenih/zasićenih masnih kiselina i oleinske/linoleinske kiseline.

Obrazloženje:

Brisanje parametara koji se odnose na omjere mononezasićenih/zasićenih masnih kiselina i oleinske/linoleinske kiseline kao neizravnih pokazatelja oksidacijske stabilnosti maslinova ulja opravdano je na temelju trenutačnih znanstvenih dokaza. Oksidacijska stabilnost ulja već se pravilno procjenjuje pomoću parametara kvalitete K270 i peroksidnog broja, koji izravno analiziraju stupanj oksidacije.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena teksta

Opis

Izmjena se odnosi na točku B.3.) „Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva ulja” u specifikaciji proizvoda i odjeljak „Posebnost proizvoda” u točki 5. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta.

Četvrti odlomak je izbrisan u oba dokumenta:

„Frakcija neosapunjive tvari u uljima Antequera značajna je zbog visokog sadržaja metil-sterola, više od 30 mg na 100 g ulja”

Obrazloženje:

Zahtjev da razina metil-sterola bude iznad 30 mg na 100 mg ulja je izbrisan jer trenutačno ne postoji službeno odobrena metoda za analizu tog parametra u ekstra djevičanskom maslinovu ulju prema Provedbenoj uredbi Komisije (EU) 2022/2105 od 29. srpnja 2022. o utvrđivanju pravila o metodama analize svojstava maslinova ulja.

Iz tog razloga nije moguće zahtijevati takvu analizu od bilo kojeg akreditiranog laboratorija jer nemaju posebnu ili standardiziranu metodu za analizu tog parametra. Stoga tijelo za ovjeravanje ne može pratiti ili provjeravati sukladnost, što onemogućuje primjenu te analize unutar okvira službenih kontrola.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje općina bez promjene definiranog zemljopisnog područja

Opis

Izmjena se odnosi na odjeljke „Lokacija i razgraničenje područja” i „Ukupna proizvodna površina i područje maslinika” u točki C), „Zemljopisno područje”, specifikacije proizvoda te na točku 4, „Kratki opis zemljopisnog područja”, u jedinstvenom dokumentu.

U specifikaciji proizvoda:

Odlomak:

„Područje proizvodnje obuhvaća 17 općina u sjevernom dijelu pokrajine Málaga, odnosno općine 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 i Villanueva de Tapia, te jednu općinu u pokrajini Córdoba, odnosno općinu Palenciana.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Područje proizvodnje obuhvaća 18 općina u sjevernom dijelu pokrajine Málaga, odnosno općine 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 i Villanueva de Tapia, te jednu općinu u pokrajini Córdoba, odnosno općinu Palenciana.”

Obrazloženje:

Općina Villanueva de la Concepción uvrštena je na popis općina koje čine zaštićeno proizvodno područje jer se prethodno smatrala autonomnim tijelom lokalne vlasti općine Antequera. Slijedom toga, ukupno zaštićeno proizvodno područje i područje maslinika ostaju nepromijenjeni; ažuriran je samo popis općina.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena zahtjeva u pogledu razgraničenja područja i područja maslinika

Opis

Izmjena se odnosi na odjeljke „Lokacija i razgraničenje područja” i „Ukupna proizvodna površina i područje maslinika” u točki C), „Zemljopisno područje”, specifikacije proizvoda te na točku 4, „Kratki opis zemljopisnog područja”, u jedinstvenom dokumentu.

Sljedeći se odlomak briše:

„Ukupna proizvodna površina i područje maslinika: Ukupna proizvodna površina iznosi 2 150 km^2, a ukupna površina maslinika 75 000 ha, raspoređene na sljedeće općine:”

Izbrisana je i tablica koja slijedi nakon tog odlomka.

Obrazloženje:

Te su informacije izbrisane zbog varijabilnosti područja koje se upotrebljava za uzgoj maslinika, ovisno o socioekonomskim, klimatskim, gospodarskim i tržišnim čimbenicima.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Povećana fleksibilnost u certificiranju gospodarskih subjekata

Opis

Izmjena se odnosi na točku E) specifikacije proizvoda „Opis metode proizvodnje”, odjeljak f), „Prijevoz u rasutom stanju i pakiranje”, kako slijedi:

Odlomak:

„b) sustavi osiguranja kvalitete, od primitka ulja u rasutom stanju do otpreme pakiranog ulja, certificirani u skladu s normom ISO-9001:2000 i njezinim kasnijim izmjenama. Sustav kvalitete mora certificirati tijelo koje je akreditirao ENAC (španjolsko nacionalno akreditacijsko tijelo).”

zamjenjuje se sljedećim:

„b) sustavi osiguranja kvalitete od trenutka prihvata ulja u rasutom stanju do otpreme pakiranog ulja, u skladu s normom ISO 9001:2000 ili standardima priznatima od strane GFSI-ja koji se odnose na sustave upravljanja sigurnošću hrane.”

Obrazloženje:

Prethodni zahtjev da gospodarski subjekti moraju poštovati normu ISO 9001:2000 ublažen je dopuštanjem sukladnosti sa standardima priznatima od strane GFSI-ja (sustavi upravljanja sigurnošću hrane koji uključuju i zahtjeve za upravljanje kvalitetom), čime se subjektima omogućuje da prilagode svoje sustave zahtjevima tržišta i odaberu certifikate koji najbolje odgovaraju njihovim postupcima i potrebama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena teksta

Opis

Izmjena se odnosi na točku E) specifikacije proizvoda „Opis metode proizvodnje”, odjeljak f), „Prijevoz u rasutom stanju i pakiranje”, kako slijedi:

Sljedeći se odlomak briše:

„(j) Razvrstavanje primljenih, uskladištenih i pakiranih ulja odvija se u fizikalno-kemijskom laboratoriju i panelu za organoleptičko ocjenjivanje ulja ili, ako to nije moguće, u jednom od laboratorija akreditiranih u skladu s normom EN ISO/IEC 17025 kako bi bilo u skladu sa specifikacijom proizvoda oznake izvornosti.”

Uklonili smo taj zahtjev, koji se odnosi na vlastite provjere gospodarskog subjekta, a ne na zahtjeve za proizvode, s obzirom na to da, u skladu s pravilima kojima se uređuju oznake zemljopisnog podrijetla, gospodarski subjekti moraju provoditi interne provjere kako bi osigurali sukladnost sa zahtjevima utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Antequera”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025.

1. **Naziv(i)**

Antequera

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG ILI BILJNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od ploda masline (*Olea europea* L.) upotrebom isključivo fizičkih ili mehaničkih postupaka na temperaturi koja ne utječe na prirodni kemijski sastav ulja pa se stoga čuvaju okus, aroma i karakteristike ploda od kojeg se proizvodi.

U pogledu organoleptičkih svojstava ta ulja imaju voćni okus po zelenim maslinama, drugom zrelom voću, bademima, bananama i zelenoj travi čiji intenzitet varira od srednjeg do jakog. Odlikuju se i slabom do srednjom razinom gorčine i pikantnosti koje savršeno nadopunjavaju ostale blago slatkaste okuse.

Ulja obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti „Antequera" moraju biti ekstra djevičanska maslinova ulja i imati sljedeća svojstva:

Fizikalno-kemijski parametri	
Kiselost (%)	Najviše 0,3
Peroksidni broj (meq kisika na kg ulja)	Najviše 10
K_{270} (apsorbancija 270 nm)	Najviše 0,18
Organoleptička svojstva:	
Medijan voćnosti	Najmanje 4
Srednja vrijednost mana	Jednaka 0

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od ploda masline (*Olea europea* L.) sorte Hojiblanca s mogućim dodacima manjinskih sorti kao što su Picual ili Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla ili Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga i Verdial de Huévar.

Sorta Hojiblanca glavna je i većinska sorta jer prekriva 90 % površine maslinika na tom području. Ostale se sorte smatraju sekundarnima i manje se uzgajaju na tom području. Sorte Hojiblanca i Gordal de Archidona smatraju se sortama lokalnog podrijetla.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Masline koje se upotrebljavaju za dobivanje proizvoda odobrene su sorte iz registriranih maslinika unutar proizvodnog područja.

Ulje se mora odvojiti u registriranim mlinovima koji se nalaze unutar proizvodnog područja i ispunjavaju propisane zahtjeve.

Proizvodnja se dijeli na sljedeće faze: čišćenje, pranje i vaganje maslina, miješanje smjese, odvajanje krutina i tekućina kontinuiranim centrifugiranjem, odvajanje tekućina kontinuiranim centrifugiranjem, dekantiranje i skladištenje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Budući da ti materijali dulje čuvaju fizikalna/kemijska i organoleptička svojstva ulja i da ne mijenjaju kvalitetu sadržaja jer ograničavaju utjecaj svjetlosti koja ubrzava oksidaciju ulja, ulje se pakira u spremnike od tamnog stakla, tamne plastike, metala obloženog materijalom za upotrebu u prehrambenoj industriji ili keramike za upotrebu u prehrambenoj industriji u skladu s važećim zakonodavstvom.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Trgovačke etikete svih registriranih poduzeća mora odobriti regulatorni odbor u pogledu upotrebe logotipa oznake. Na etiketama se mora nalaziti sljedeće: „Denominación de Origen Protegida Antequera” ili logotip oznake izvornosti te simbol Unije.

Sva ambalaža u kojoj se zaštićeno ulje prodaje potrošaču mora imati sigurnosni pečat, litografiju, etikete ili stražnje etikete koje moraju biti označene brojem, a mora ih izdati ili odobriti regulatorni odbor u pogledu upotrebe žiga oznake. Te se stražnje etikete moraju pričvrstiti isključivo u registriranoj punionici tako da se spriječi ponovna upotreba.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područjem proizvodnje obuhvaćena su područja sljedećih općina u pokrajini 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 i Villanueva de Tapia, te općine Palenciana u pokrajini Córdoba.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Ulja se proizvode u prirodnoj regiji koju čini depresija Antequera na zapadnom rubu Andaluzijskih intrabetičkih depresija. Na sjeveru graniči s pokrajinama Córdoba i Sevilla, na zapadu s pokrajinama Sevilla i Cadiz, a na istoku s Granadom. Južnu joj granicu omeđuju dijelovi Subbetičkog planinskog lanca koji je razdvajaju od okruga pokrajina Málaga: Montes de Málaga, Hoyas u Valle del Guadalhorce i Serranía de Ronda.

To područje ima posebna geomorfološka i klimatska obilježja. Njime je obuhvaćeno područje geološke depresije glatke topografije na visini 400 – 600 m, koje je okruženo nizom planinskih lanaca sa sjevera (Cordillera Subbética) i s juga (Sistema Penibético), uslijed čega ima pogodnu mikroklimu i uvjete tla za uzgoj maslina.

Masline se uzgajaju na nadmorskoj visini od 450 do 600 metara na tlu srednje dubine i s vrlo velikim udjelom vapnenca (20 – 70 % karbonata). Osim toga, s obzirom na to da voda iz okolnog područja otječe u depresiju Antiquera, razvile su se različite razine riječnih terasa koje sadržavaju velike količine tercijarnih sedimenata, uključujući crvenu glinu iz srednjeg pliocena koja maslinama daje obilne količine kalija i ima dobru sposobnost zadržavanja vlage, što je važno jer se više od 90 % površina zasađenih tom kulturom ne navodnjava. Područje Antequera ima umjerenu do toplu sredozemnu klimu s ponešto kontinentalnih obilježja zbog svojeg položaja u Andaluzijskim intrabetičkim depresijama. Zbog tog položaja nastaju velike razlike između ljetnih i zimskih te noćnih i dnevnih temperatura. Prosječne temperature tijekom najhladnijih mjeseci (siječnja ili prosinca) kreću se između 6 °C i 9 °C. Najtopliji su mjeseci srpanj i kolovoz, kada su prosječne temperature između 22 °C i 27 °C.

Posebnosti proizvoda

Po organoleptičkim svojstvima ekstra djevičansko maslinovo ulje ZOI „Antequera” srednjeg je do jakog intenziteta voćnog okusa zelene masline, srednje vrijednosti 4 ili više, uz niz pozitivnih obilježja drugog zrelog voća, badema, banana i zelene trave. Ulja se odlikuju i slabom do srednjom razinom gorčine i pikantnosti koje savršeno nadopunjavaju ostale blago slatkaste okuse. U pogledu fizikalnih/kemijskih svojstava proizvod je niske kiselosti (manje od 0,3 %), niskog sadržaja peroksida (manje od 10) i niske apsorbancije u ultraljubičastom spektru (K_{270}) (manje od 0,18).

Uravnoteženog je sastava masnih kiselina. Ima visok sadržaj oleinske kiseline, od 72 do 81 % te srednje visok sadržaj linoleinske kiseline, od 4 do 10 %.

Ulja su umjereno stabilna zahvaljujući visokoj koncentraciji tokoferola. Zbog toga su ulja Antequera bogata vitaminom E.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i svojstava proizvoda

Otpornost autohtone sorte Hojiblanca na vapnenačka tla zemljopisnog područja, zbog potrebe stabla da iz tla izvuče kalcij, zajedno sa sredozemnom klimom područja koja ima kontinentalna obilježja s obzirom na položaj u Andaluzijskoj depresiji, s hladnim i suhim zimama, dovodi do činjenice da se od ta sorte, koja se u maslinicima regije bere tijekom hladnih mjeseci, proizvodi ulje voćnog okusa zelenih maslina, srednje vrijednosti 4 ili više i niza pozitivnih obilježja drugog zrelog voća, badema, banana i zelene trave te blage do srednje razine gorčine i pikantnosti. U pogledu fizikalnih/kemijskih svojstava ulja su niske kiselosti (manje od 0,3 %), niskog sadržaja peroksida (manje od 10) i niske apsorbancije u ultraljubičastom spektru (manje od 0,18).

Zbog niskih temperatura zimi koje su karakteristične za to zemljopisno područje usporava se razdoblje dozrijevanja autohtone sorte Hojiblanca čime se mijenja profil kiselina u proizvedenom ulju u korist većeg udjela oleinske kiseline (između 72 i 81 %) i manjeg udjela zasićenih i nezasićenih kiselina.

Upućivanje na elektroničku objavu (URL) specifikacije proizvoda

https://lajunta.es/5kbo7