C/2025/6049

2025.11.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6049)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Antequera”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0327-AM02 – 2025.7.31.

1. **A termék elnevezése**

Antequera

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés

Az agrár-élelmiszeriparért, az innovációért és az élelmiszer-ellátási láncért felelős minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A jóváhagyott módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősülnek, mivel nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának módosítását, nem járnak a földrajzi területtel már kialakított kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Ez a módosítás véglegesíti az andalúziai regionális kormány Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumának 2024. március 11-i rendeletével jóváhagyott ideiglenes módosítást. Ezt a módosítást az aszálynak és az éghajlatváltozásnak az olajfaligetekre és a betakarított olajbogyóra gyakorolt jelentős hatása indokolta, amely továbbra is befolyásolja az Antequera OEM földrajzi területéről származó extraszűz olívaolajok fizikai-kémiai jellemzőit.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Az olajsavra és a linolsavra vonatkozó határértékek módosítása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A módosítás a termékleírás B.3., „Az olajok fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői” pontját, valamint az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 5. pontjának „A termék sajátosságai” című szakaszát érinti.

Az olajsavra vonatkozó határértékeket a „78 % és 81 % közötti” értékekről „72 % és 81 % közötti” értékre, a linolsavra vonatkozó határértékeket pedig az „5 % és 8 % közötti” értékről „4 % és 10 % közötti” értékre módosították.

Indokolás:

Az elmúlt öt évből származó tanulmányok és nyilvántartások azt mutatják, hogy az éghajlatváltozás jelentősen befolyásolja az olívaolaj zsírsavprofilját, és különösen az olajsavtartalmát, amelynek csökkenése a vízhiánnyal és a magas hőmérséklettel függ össze. Ez a csökkenés megváltoztatja a telített és telítetlen zsírsavak arányát, és fordítottan aránylik a linolsav-tartalomhoz, amely ezzel párhuzamosan növekszik.

A technikai megközelítés tehát az olajsavak és a linolsavak meghatározott tartományainak módosítására, a hatályos szabályoknak való megfelelésre és az „Antequera” OEM oltalma alatt álló olaj minőségének biztosítására irányul.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A zsírsavakra vonatkozó paraméterek elemzésének törlése

Leírás

A módosítás a termékleírás B.3., „Az olajok fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői” pontját, valamint az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 5. pontjának „A termék sajátosságai” című szakaszát érinti.

Törölték az egyszeresen telítetlen/telített zsírsavak és olajsavak/linolsavak arányára vonatkozó paraméterek elemzésére való hivatkozást.

Indokolás:

Az egyszeresen telítetlen/telített zsírsavak és olajsavak/linolsavak arányára vonatkozó paramétereknek az olívaolaj oxidációs stabilitásának közvetett mutatóiként való törlését a jelenlegi tudományos bizonyítékok indokolják. Az olaj oxidációs stabilitását már megfelelően értékelik a K270 és a peroxidszám minőségi paramétereinek felhasználásával, amelyek közvetlenül elemzik az oxidáció mértékét.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Szövegezésbeli módosítás

Leírás

A módosítás a termékleírás B.3., „Az olajok fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői” pontját, valamint az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 5. pontjának „A termék sajátosságai” című szakaszát érinti.

A negyedik bekezdést mindkét dokumentumból törölték:

„Az Antequera olajok el nem szappanosítható frakcióján belül metilészter-tartalmuk magas, több mint 30 mg minden 100 g olajban.”

Indokolás:

Törölték azt a követelményt, hogy a metilészter-tartalomnak 100 g olajra vetítve több mint 30 mg-nak kell lennie, mivel jelenleg nincs olyan hivatalos módszer, amelyet az olívaolaj jellemzőinek elemzési módszereire vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2022. július 29-i (EU) 2022/2105 bizottsági végrehajtási rendelet értelmében validáltak volna az extraszűz olívaolajok esetében.

Következésképpen nem lehet ilyen elemzést megkövetelni egyetlen akkreditált laboratóriumtól sem, mivel azok nem rendelkeznek e paraméter elemzésére szolgáló konkrét vagy szabványosított módszerrel. A tanúsító szerv ezért nem tudja nyomon követni vagy ellenőrizni a megfelelést, ami lehetetlenné teszi ennek az elemzésnek a hatósági ellenőrzés keretében történő alkalmazását.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A települések naprakésszé tétele a meghatározott földrajzi terület megváltoztatása nélkül

Leírás

A módosítás a termékleírás „Földrajzi terület” című C. pontjában „A terület elhelyezkedése és körülhatárolása” és „Teljes előállítási terület és olajfatermő terület” című szakaszokat, valamint az egységes dokumentum „A földrajzi terület rövid leírása” című 4. pontját érinti.

A termékleírásban:

A következő bekezdés:

„A termőterület 17 települést foglal magában Málaga megye északi részén, nevezetesen 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 és Villanueva de Tapia települést, valamint Córdoba tartomány egy települését, nevezetesen Palencianát.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A termőterület 18 települést foglal magában Málaga megye északi részén, nevezetesen 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 és Villanueva de Tapia települést, valamint Córdoba tartomány egy települését, nevezetesen Palencianát.”

Indokolás:

Villanueva de la Concepción települést felvették az oltalom alatt álló termőterületet alkotó települések jegyzékébe, mivel korábban Antequera település autonóm helyi önkormányzatának tekintették. Következésképpen a teljes oltalom alatt álló termőterület és az olajfatermő terület változatlan marad; csak a települések jegyzékét frissítették.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A terület és az olajfatermő terület körülhatárolására vonatkozó követelmények módosítása

Leírás

A módosítás a termékleírás „Földrajzi terület” című C. pontjában „A terület elhelyezkedése és körülhatárolása” és „Teljes előállítási terület és olajfatermő terület” című szakaszokat, valamint az egységes dokumentum „A földrajzi terület rövid leírása” című 4. pontját érinti.

Az alábbi bekezdést törölték:

„Teljes termőterület és olajfatermő terület: A teljes termőterület 2 150 km², az olajfaligetek összterülete pedig 75 000 hektár, amely a következő települések között oszlik meg:”

Az e bekezdést követő táblázatot szintén törölték.

Indokolás:

Ezt az információt törölték, tekintettel az olajfaligetek termesztésére használt terület társadalmi-gazdasági, éghajlati, gazdasági és piaci tényezőktől függő változékonyságára.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Fokozottabb rugalmasság a gazdasági szereplők tanúsítása tekintetében

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az előállítás módjának leírása” című E. pontjának, „Szállítás ömlesztve és csomagolásban” című f) szakaszát érinti, az alábbiak szerint:

A következő bekezdés:

„b) a 9001:2000 ISO-szabvánnyal és annak későbbi felülvizsgált változataival igazolt minőségbiztosító rendszerekkel rendelkeznek az olaj ömlesztett állapotban történő érkezésétől számítva annak védőcsomagolásban történő feladásáig. A minőségrendszert az ENAC (a spanyol nemzeti akkreditáló hatóság) által akkreditált szervezetnek kell tanúsítania.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„b) a 9001:2000 ISO-szabvánnyal, vagy a GFSI által elismert, élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerekre vonatkozó szabványokkal igazolt minőségbiztosító rendszerekkel rendelkeznek az olaj ömlesztett állapotban történő érkezésétől számítva annak védőcsomagolásban történő feladásáig.”

Indokolás:

A gazdasági szereplőkre alkalmazandó, az ISO 9001:2000 szabványnak való megfelelésre vonatkozó korábbi követelményt enyhítették azáltal, hogy alternatív megoldásként lehetővé tették a GFSI által elismert szabványoknak (minőségirányítási követelményeket is tartalmazó élelmiszer-biztonsági irányítási rendszereknek) való megfelelést, ezáltal lehetővé téve a gazdasági szereplők számára, hogy rendszereiket a piaci igényekhez igazítsák, és a folyamataiknak és szükségleteiknek leginkább megfelelő tanúsítást válasszanak.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Szövegezésbeli módosítás

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az előállítás módjának leírása” című E. pontjának, „Szállítás ömlesztve és csomagolásban” című f) szakaszát érinti, az alábbiak szerint:

Az alábbi bekezdést törölték:

„j) kifejezetten olajokkal foglalkozó fizikai-kémiai laboratóriummal és kóstolóbizottsággal, vagy ennek hiányában egy, az EN ISO/IEC 17025 szabványnak megfelelően akkreditált, az átvett, tárolt és csomagolt olajoknak az eredetmegjelölés termékleírásának való megfelelés érdekében történő osztályozására szolgáló laboratóriummal és kóstolóbizottsággal rendelkeznek.”

Megszüntettük ezt a követelményt, amely a gazdasági szereplő saját ellenőrzéseire, nem pedig a termékkövetelményekre vonatkozik, mivel a földrajzi árujelzőkre vonatkozó szabályoknak megfelelően a gazdasági szereplőknek belső önellenőrzést kell végezniük a termékleírásban meghatározott követelményeknek való megfelelés biztosítása érdekében.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Antequera”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0327-AM02 – 2025.7.31.

1. **Elnevezés(ek)**

Antequera

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Extraszűz olívaolaj, amelyet az olajfa (*Olea europea* L.) terméséből állítanak elő kizárólag fizikai vagy mechanikus eljárással, az olaj természetes kémiai összetételét nem megváltoztató hőmérsékleten, megőrizve a termés eredeti ízét, aromáját és jellemzőit.

Az érzékszervi jellemzőket tekintve ezek az olajok a zöld olajbogyó és más érett termések, így a mandula és a banán gyümölcsösségét, valamint a zöld füvek jegyeit mutatják, a közepestől az erősig terjedő intenzitással. Másfelől a keserű és csípős jegyek az enyhe–közepes intenzitással jelentkeznek, és tökéletes harmóniát alkotnak a kissé édesebb ízekkel.

Az „Antequera" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok olyan extraszűz olívaolajok, amelyeknek feltétlenül a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

Fizikai-kémiai paraméterek	
Savasság (%)	Legfeljebb 0,3
Peroxidszám (meq oxigén/kg olaj)	Legfeljebb 10
K_{270} (abszorbancia 270 nm)	Legfeljebb 0,18
Érzékszervi jellemzők:	
Gyümölcsösségi medián	4 vagy annál nagyobb
Hibamedián	0-val egyenlő

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Extraszűz olívaolaj, amelyet az Hojiblanca fajtájú – vagy kisebb részben a Picual vagy Marteño, az Arbequina, a Picudo, a Lechín de Sevilla vagy Zorzaleño, a Gordal de Archidona, a Verdial de Vélez Málaga és a Verdial de Huévar fajtájú – olajfa (*Olea europea*, L.) terméséből állítanak elő.

Az uralkodó, legtöbb termést hozó fajta az Hojiblanca, hiszen a terület olajfaültetvényeinek több mint 90 %-át foglalja el. A többi fajta másodlagosnak tekinthető, mivel jóval kisebb arányban fordul elő a területen. A helyi eredetűnek, őshonosnak tekintett fajták az Hojiblanca és a Gordal de Archidona.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termék előállításához felhasznált olajbogyó a termesztési területen található bejegyzett olajfaültetvényekről származik, és az engedélyezett fajták közül kerül ki.

Az olajat a termesztési területen található és a meghatározott feltételeket teljesítő bejegyzett olajmalmokban állítják elő.

Az előállítás szakaszai a következők: az olajbogyó tisztítása, mosása és mérése; a massza keverése; a szárazanyag és a növényi lé leválasztása folyamatos centrifugálással; a szárazanyag leválasztása folyamatos centrifugálással; a dekantálás és a tárolás.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az olajat – a hatályos szabályozásnak megfelelően – sötét üveg-, sötét műanyag- vagy élelmiszeripari célra szánt anyaggal bevont fémedényekbe, illetve élelmiszeripari célra szánt kerámiaedényekbe csomagolják, mivel ezek az edények hosszabb ideig megőrzik az olaj fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait, és mivel megakadályozzák a tartalmuk minőségi változását, ugyanis korlátozzák az olaj oxidációs folyamatát felgyorsító fény behatolását.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A bejegyzett cégek saját kereskedelmi címkéit az eredetmegjelölés logójának használata tekintetében az ellenőrző szerv felügyeli. A címkéken kötelezően fel kell tüntetni a „Denominación de Origen Protegida Antequera” jelzést vagy az eredetmegjelölés szimbólumát, valamint az Unió jelképét.

A forgalomba hozott oltalom alatt álló olaj csomagolását – bármely típusú legyen is az – el kell látni egy garanciazárjeggyel, valamint az ellenőrző szerv által kiadott vagy az eredetmegjelölés logójának használata tekintetében ellenőrzött számozott címkével vagy hátcímkével. Az említett hátcímkéket minden esetben a bejegyzett csomagolóüzemben kell felhelyezni oly módon, hogy azok ismételt felhasználása ne legyen lehetséges.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A termesztési területet a Málaga tartományban található következő települések közigazgatási területe alkotja: 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 és Villanueva de Tapia, valamint Córdoba tartományban Palenciana település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A termesztési terület az andalúziai Betikai-hegység medencéinek nyugati szélén elhelyezkedő Antequerai-medence természeti övezetéhez tartozik. Északon Córdoba és Sevilla, nyugaton Sevilla és Cádiz, keleten pedig Granada tartománnyal határos. Déli határát a Betikai-hegység alatti hegyvonulat alkotja, amely elválasztja a területet a Málagai-hegyektől, a Guadalhorce-völgyben található Hoyas-tól, valamint a Serranía de Ronda régiójától, amelyek mind Málaga tartományhoz tartoznak.

A terület sajátos geomorfológiai és éghajlati jellemzőkkel rendelkezik. A régió lankás domborzatú (400–600 méter magas), alacsony fekvésű területet foglal magában, amelyet az olívatermesztéshez különösen szerencsés mikroklimatikus és talajfeltételeket biztosító hegyrendszer fog közre északról (Cordilleras Subbéticas) és délről (Sistema Penibético).

Az olajfaültetvények 450–600 méteres magaslati pontokon helyezkednek el közepes mélységű és rendkívül agyagos (20–70 % karbonáttartalmú) talajon. Ugyanakkor az Antequerai-medence víznyelő jellege miatt – aminek köszönhetően többszintű folyóteraszok jöttek létre – a talaj nagy mennyiségű, a földtörténeti harmadkorból származó üledéket, így középpliocénkori vörösagyagot tartalmaz, ezért az olajfaligetek talaja magas káliumtartalommal és jelentős nedvességtároló képességgel rendelkezik, ami javítja az olajfák vegetációs feltételeit, mivel ennek köszönhetően a termesztésükre szánt területek több mint 90 %-át nem öntözik. Az antequerai régió mérsékelten meleg mediterrán éghajlattal, az andalúziai Betikai-hegység medencéiben való elhelyezkedésének köszönhetően némi kontinentális jelleggel rendelkezik. Ez az elhelyezkedés nagy téli-nyári, illetve nappali-éjszakai hőmérsékletingadozással jár. A leghidegebb hónap (január vagy december) középhőmérséklete 6 és 9 °C között változik. A legmelegebb hónapok a július és az augusztus, a középhőmérséklet ekkor 22–27 °C.

A termék sajátosságai

Az érzékszervi tulajdonságok tekintetében az „Antequera” OEM-mel ellátott extra szűz olívaolajat a zöld olajbogyó közepes–erős intenzitású gyümölcsössége jellemzi (4 vagy a feletti medián), amelyet egyéb érett gyümölcsökre, így a mandulára és a banánra, valamint a zöld füvekre emlékeztető számos kedvező jegy kísér. A keserű és csípős jegyek az enyhe–közepes intenzitással jelentkeznek, és tökéletes harmóniát alkotnak a kissé édesebb ízekkel. Ami a fizikai-kémiai jellemzőket illeti, a terméket alacsony, 0,3 % alatti savasság, alacsony, 10 alatti peroxidszám és alacsony, 0,18 alatti ultraviola-abszorpció (K_{270}) jellemzi.

Az olajra rendkívül kiegyensúlyozott zsírsavösszetétel jellemző. Magas, 72–81 % közötti olajsavtartalommal és közepes, 4–10 %-os linolsavtartalommal rendelkezik;

Az olaj a magas tokoferoltartalomnak köszönhetően mérsékelten stabil. Az Antequera olajok ugyanebből kifolyólag E-vitaminban gazdagok.

A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati összefüggés

Köszönhetően az őshonos Hojiblanca fajta azon tulajdonságának, hogy – mivel az olajfának a talajból kell kivonnia a kalciumot – jól tűri a földrajzi terület agyagos talajait, valamint az Antequerai-medence természeti tájegységét meghatározó kontinentális jellegű, hideg és száraz telekkel jellemezhető mediterrán éghajlatot, az e területen – az év hidegebb hónapjaiban – szüretelt őshonos Hojiblanca olajbogyóból a következő tulajdonságokkal rendelkező olívaolaj készíthető: érzékszervi szempontból a zöld olajbogyó gyümölcsössége (4 vagy a feletti medián), az egyéb érett gyümölcsökre, így a mandulára és a banánra, valamint a zöld füvekre emlékeztető számos kedvező jegy, valamint az enyhe–közepes intenzitású keserű és csípős jegyek emelendők ki, fizikai-kémiai tekintetben pedig az alacsony, 0,3 % alatti savasság, az alacsony, 10 alatti peroxidszám és az alacsony, 0,18 alatti ultraviola-abszorpció említendő.

Másfelől, a területre jellemző alacsony téli hőmérsékletnek köszönhetően az őshonos Hojiblanca fajta érési időszaka későbbre esik, ami az olaj savas jellegének megváltozását idézi elő, a telített és telítetlen zsírsavak rovására növelve az olajsavtartalmat, amely eléri a 72–81 %-ot.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://lajunta.es/5kbo7