C/2025/6049

6.11.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6049)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Antequera”

ES atsauces numurs: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

Antequera

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Agropārtikas nozaru, inovācijas un piegādes ķēdes ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz apstiprināto grozījumu attiecas standarta grozījuma definīcija, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo tas neietver izmaiņas ne nosaukumā, ne nosaukuma lietojumā, nerada risku, ka konstatētā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Ar šo grozījumu pagaidu grozījums, kas apstiprināts ar Andalūzijas autonomā apgabala valdības Lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrijas 2024. gada 11. marta rīkojumu, tiek padarīts par galīgu. Šo grozījumu pamato lielā ietekme, ko sausums un klimata pārmaiņas atstājuši uz olīvkoku audzēm un olīvu ražu un kas turpina iespaidot ACVN “Antequera” aptvertajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas fizikāli ķīmiskās īpašības.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Oleīnskābes un linolskābes robežvērtību grozījums

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.3. punktu "Eļļas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības" un vienotā dokumenta 5. punkta "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" iedaļu "Produkta specifika".

— Oleīnskābes robežvērtības ir mainītas no "78–81 %" uz "72–81 %", un linolskābes robežvērtības ir mainītas no "5–8 %" uz "4–10 %".

Pamatojums

Pēdējo piecu gadu pētījumi un dati liecina, ka klimata pārmaiņas būtiski ietekmē olīveļļas taukskābju profilu, jo īpaši tās oleīnskābes saturu, kas ūdens trūkuma un augstas temperatūras dēļ ir samazinājies. Šis samazinājums maina piesātināto un nepiesātināto taukskābju īpatsvaru, un līdz ar šo samazinājumu linolskābes saturs tai pašā laikā ir mainījies pretējā virzienā, proti, palielinājies.

Tāpēc, izmantojot tehnisko pieeju, ir grozīti noteiktie oleīnskābes un linolskābes diapazoni, ievērojot spēkā esošos noteikumus un garantējot ar ACVN "Antequera" aizsargātās eļļas kvalitāti.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ar taukskābēm saistīto parametru analīzes svītrošana

Apraksts

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.3. punktu "Eļļas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības" un vienotā dokumenta 5. punkta "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" iedaļu "Produkta specifika".

— Ir svītrota atsauce uz to parametru analizēšanu, kas saistīti ar mononepiesātināto/piesātināto taukskābju un oleīnskābes/linolskābes attiecību.

Pamatojums

To parametru svītrošana, kas saistīti ar mononepiesātināto/piesātināto taukskābju un oleīnskābes/linolskābes attiecību kā olīveļļas oksidācijas noturības netiešo indikatoru, ir pamatota ar pašreizējiem zinātniskajiem pierādījumiem. Eļļas oksidācijas noturība jau tiek pienācīgi novērtēta, izmantojot tādus kvalitātes parametrus kā K_{270} un peroksīda skaitlis, kuri tieši atspoguļo oksidācijas pakāpi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Redakcionāls labojums

Apraksts

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.3. punktu "Eļļas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības" un vienotā dokumenta 5. punkta "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" iedaļu "Produkta specifika".

— Abos dokumentos ir svītrota ceturtā daļa:

""Antequera" eļļas nepārziepjojamās vielas frakcija ir ievērojama ar to, ka tajā ir augsts metilstirolu līmenis, proti, vairāk nekā 30 mg uz 100 mg eļļas."

Pamatojums

Prasība, ka metilstirolu saturam jābūt lielākam nekā 30 mg/100 mg eļļas ir svītrota, jo Komisijas 2022. gada 29. jūlija Īstenošanas regulā (ES) 2022/2105, ar kuru nosaka noteikumus par olīveļļas īpašību analīzes metodēm, pašlaik nav iekļauta neviena oficiāla metode, kas būtu apstiprināta metilstirolu satura analizēšanai augstākā labuma olīveļļā.

Līdz ar to nav iespējams lūgt akreditētas laboratorijas veikt šādu analīzi, jo tām nav ne speciālas, ne standartizētas metodes šā parametra analīzei. Tāpēc sertifikācijas struktūra nevar ne uzraudzīt, ne pārbaudīt atbilstību, tādējādi oficiālās kontroles ietvaros šo analīzi izmantot nav iespējams.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pašvaldību saraksta atjauninājums, kas nemaina noteikto ģeogrāfisko apgabalu

Apraksts

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas C punkta "Ģeogrāfiskais apgabals" iedaļām "Apgabala atrašanās vieta un robežas" un "Ražošanas apgabala kopējā platība un olīvkoku audžu platība" un vienotā dokumenta 4. punktu "Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija".

Produkta specifikācijā

daļa

"Ražošanas apgabalā ietilpst 17 Malagas [*Málaga*] provinces ziemeļu daļas pašvaldību teritorijas, proti, *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* un *Villanueva de Tapia* pašvaldības teritorija, un 1 Kordovas [*Córdoba*] provinces pašvaldības – *Palenciana* – teritorija."

ir aizstāta ar šādu:

"Ražošanas apgabalā ietilpst 18 Malagas [*Málaga*] provinces ziemeļu daļas pašvaldību teritorijas, proti, *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* un *Villanueva de Tapia* pašvaldības teritorija, un 1 Kordovas [*Córdoba*] provinces pašvaldības – *Palenciana* – teritorija."

Pamatojums

Aizsargātajā ražošanas apgabalā ietilpstošo pašvaldību teritoriju sarakstā ir iekļauta *Villanueva de la Concepción* pašvaldības teritorija, kas iepriekš tika uzskatīta par teritoriju, kura ir pie *Antequera* pašvaldības piederīgas autonomas vietējās pārvaldes iestādes pārziņā. Līdz ar to aizsargātā ražošanas apgabala kopējā platība un olīvkoku audžu platība paliek nemainīgas – ir atjaunināts tikai pašvaldību teritoriju saraksts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījumi prasībās, kas attiecas uz apgabala robežu noteikšanu un olīvkoku audžu platību

Apraksts

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas C punkta "Ģeogrāfiskais apgabals" iedaļām "Apgabala atrašanās vieta un robežas" un "Ražošanas apgabala kopējā platība un olīvkoku audžu platība" un vienotā dokumenta 4. punktu "Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija".

Ir svītrots šāds punkts:

"Ražošanas apgabala kopējā platība un olīvkoku audžu platība: ražošanas apgabala kopējā platība ir 2 150 km^2, un olīvkoku audžu kopējā platība ir 75 000 ha, un tā ir sadalīta pa šādu pašvaldību teritorijām:".

Ir svītrota arī tabula, kas atradās aiz šīs daļas.

Pamatojums

Šī informācija ir svītrota, tāpēc ka olīvkoku audzēšanai izmantotā platība mainās atkarībā no sociālekonomiskajiem, klimatiskajiem, ekonomiskajiem un tirgus faktoriem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Elastīgāka operatoru sertifikācija

Apraksts

Produkta specifikācijas E punkta "Ražošanas metodes apraksts" f) iedaļa "Pārvadāšana bez taras un iepakošana" ir grozīta šādi:

punkts

"b) Kvalitātes nodrošināšanas sistēmas, kas sertificētas saskaņā ar standartu ISO 9001:2000 un tā turpmākajiem grozījumiem un ko piemēro no nefasētas eļļas saņemšanas līdz fasētas eļļas nosūtīšanai. Kvalitātes sistēma ir jāsertificē *ENAC* (Spānijas valsts akreditācijas iestāde) akreditētai struktūrai."

ir aizstāts ar šādu:

"b) Kvalitātes nodrošināšanas sistēmas, kas sertificētas saskaņā ar standartu ISO 9001:2000 vai *GFSI* atzītiem uz pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām attiecināmiem standartiem un ko piemēro no nefasētas eļļas saņemšanas līdz fasētas eļļas nosūtīšanai."

Pamatojums

Iepriekšējā prasība, ka operatoriem ir jāievēro standarts ISO 9001:2000, ir mīkstināta, atļaujot arī tā vietā ievērot *GFSI* atzītus standartus (pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas, kas ietver arī kvalitātes pārvaldības prasības) un tādējādi dodot operatoriem iespēju pielāgot savas sistēmas tirgus prasībām un izvēlēties to sertifikāciju, kas vislabāk atbilst to procesiem un vajadzībām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Redakcionāls labojums

Apraksts

Produkta specifikācijas E punkta "Ražošanas metodes apraksts" f) iedaļa "Pārvadāšana bez taras un iepakošana" ir grozīta šādi:

ir svītrots šāds punkts:

"j) Fizikāļķīmiskā laboratorija un degustētāju žūrija, kas paredzētas tieši eļļai vai – ja tādu nav – kas akreditētas saskaņā ar standartu EN ISO/IEC 17025, saņemtās, uzglabātās un iepakotās eļļas klasificēšanai ar mērķi nodrošināt atbilstību ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijai."

Šī prasība, kas attiecas uz paša operatora veiktām pārbaudēm, nevis uz produktam piemērojamām prasībām, ir svītrota, jo saskaņā ar noteikumiem, kas reglamentē ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, operatoriem ir pašiem jāveic iekšējas pārbaudes, lai pārliecinātos, ka ir ievērotas produkta specifikācijā noteiktās prasības.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Antequera"

ES atsauces numurs: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Antequera

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas iegūta no olīvkoku (*Olea europaea* L.) augļiem, izmantojot tikai fiziskas vai mehāniskas procedūras, temperatūrā, kas neietekmē eļļas dabisko ķīmisko sastāvu, tādējādi saglabājot garšu, smaržu un īpašības, kas raksturīgas augļiem, no kuriem tā iegūta.

Attiecībā uz organoleptiskajām īpašībām – šai eļļai ir zaļo olīvu augļu, citu nogatavojušos augļu, mandeļu, banānu un tikko pļautas zāles aromāts, kura intensitāte ir no mērenas līdz augstai. Eļļai piemīt arī zemas līdz vidējas pakāpes rūgtums un sīvums, kas teicami papildina citas, nedaudz saldenas garšas.

Eļļai, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Antequera", jābūt neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai, un tai jābūt turpmāk minētajām īpašībām.

Fizikāli ķīmiskie parametri	
Skābums (%)	nepārsniedz 0,3
Peroksīda skaitlis (mekv. aktīvā skābekļa uz kg eļļas)	nepārsniedz 10
K_{270} (ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā ar viļņa garumu 270 nm)	nepārsniedz 0,18
Organoleptiskās īpašības	
Augļainuma garšas mediāna	vismaz 4
Defektu mediāna	vienāda ar 0

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas iegūta no "Hojiblanca" šķirnes olīvkoku (*Olea europaea* L.) augļiem, ar šādu mazākuma šķirņu iespējamu piejaukumu: "Picual" vai "Marteño", "Arbequina", "Picudo", "Lechín de Sevilla" vai "Zorzaleño", "Gordal de Archidona", "Verdial de Vélez Málaga" un "Verdial de Huévar".

"Hojiblanca" šķirne ir galvenā – vairākuma – šķirne, jo tā klāj 90 % olīvkoku audžu zemes attiecīgajā apgabalā. Pārējās šķirnes uzskata par sekundārām, un tās apgabalā tiek audzētas mazāk. Par vietējām uzskatāmas šādas šķirnes: "Hojiblanca" un "Gordal de Archidona".

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Olīvām, ko izmanto produkta ražošanai, jābūt iegūtām no apstiprinātām šķirnēm, kuras audzē reģistrētās olīvkoku audzēs, kas atrodas ražošanas apgabalā.

Eļļai jābūt izspiestai reģistrētās spiestuvēs, kas atrodas ražošanas apgabalā un atbilst paredzētajiem nosacījumiem.

Ražošanas posmi ir šādi: olīvu tīrīšana, mazgāšana un svēršana; spiedpalieku mīcīšana; cietvielas fāžu un šķidro fāžu atdalīšana ar nepārtrauktas darbības centrifugēšanu; šķidro fāžu atdalīšana ar nepārtrauktas darbības centrifugēšanu; dekantēšana un novietošana glabāšanai.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Eļļu iepilda tumša stikla traukos, tumšas plastmasas traukos, metāla traukos, kas pārklāti ar pārtikas klases materiālu, vai keramikas traukos. Tiem visiem jābūt pārtikas klases traukiem, kas atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem, un tie saglabā eļļas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības un nepasliktina tajos esošā satura kvalitāti, jo tajos mazāk iekļūst gaisma, kuras ietekmē eļļas oksidēšanās process noritētu straujāk.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katra reģistrētā uzņēmuma komerciālajām etiķetēm jābūt Regulatīvās padomes pārbaudītām attiecībā uz cilmes vietas nosaukuma logotipa izmantošanu. Uz etiķetēm jābūt uzrakstam "Denominación de Origen Protegida Antequera" vai cilmes vietas nosaukuma logotipam un Savienības simbolam.

Uz visiem iepakojumiem, kuros pārvadā ar cilmes vietas nosaukumu aizsargāto eļļu, kas paredzēta patēriņam, jābūt garantijas zīmogam, litogrāfijai, etiķetēm vai sekundārajām etiķetēm, kurām jābūt numurētām un Regulatīvās padomes izdotām vai pārbaudītām attiecībā uz cilmes vietas nosaukuma logotipa izmantošanu. Šīm sekundārajām etiķetēm jābūt piestiprinātām tikai reģistrētajā iepildīšanas cehā un tā, lai tās nevarētu izmantot atkārtoti.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Ražošanas apgabals ietver šādu pašvaldību teritoriju Malagas [*Málaga*] provincē: *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* un *Villanueva de Tapia*, bet Kordovas [*Córdoba*] provincē – *Palenciana* pašvaldības teritoriju.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Kopsavilkums par saikni

— *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Eļļu iegūst Antekeras [*Antequera*] ieplakas dabas apgabalā, Andalūzijas intrabētisko ieplaku galējos rietumos. Ziemeļos tas robežojas ar Kordovas un Seviljas [*Sevilla*] provinci, rietumos ar Seviljas un Kadisas [*Cádiz*] provinci, bet austrumos – ar Granadas [*Granada*] provinci. Dienvidu robežu veido subbētisko kalnu grēdu kopums, kas to atdala no Malagas kalniem, *Guadalhorce* ielejas ieplakām [*hoyas*] un *Serranía de Ronda* komarkas; visi šie apgabali atrodas Malagas provinces teritorijā.

Šim apgabalam ir īpašas ģeomorfoloģiskās un klimata iezīmes. Tas aptver ieplaku apgabalu ar lēzenu reljefu un 400–600 m augstumu virs jūras līmeņa, un to ieskauj vairākas kalnu grēdas ziemeļos (subbētiskā kalnu sistēma) un dienvidos (penibētiskā kalnu sistēma), kas nodrošina apgabalam olīvkoku audzēšanai piemērotu mikroklimatu un augsnes apstākļus.

Olīvas tiek audzētas 450–600 m augstumā virs jūras līmeņa, vidēji dziļā, ļoti kaļķainā augsnē (20–70 % karbonātiežu). Turklāt, tā kā apkārtnes ūdensteces satek Antekeras ieplakā, ir izveidojušās dažādu līmeņu upju terases, kuras satur lielu daudzumu terciārā perioda nogulu, starp kurām ir miopliocēna epohas sarkanie māli, kas nodrošina olīvkokiem daudz kālija un labi saglabā mitrumu, tādējādi uzlabojot olīvkoku veģetācijas apstākļus, un tas ir svarīgi, ņemot vērā, ka vairāk par 90 % no šai kultūrai atvēlētajām platībām nav apūdeņotas. *Antequera* komarkā ir mēreni silts līdz silts Vidusjūras klimats, kam ir kontinentālas iezīmes, jo komarka atrodas Andalūzijas intrabētiskajā ieplakā. Šī situācija rada lielas temperatūras atšķirības starp vasaru un ziemu un starp nakti un dienu. Visaukstākā mēneša (janvāra vai decembra) vidējā temperatūra ir 6–9 °C, bet siltākie mēneši ir jūlijs un augusts, kad vidējā temperatūra ir no 22 °C līdz 27 °C.

— *Produkta specifika*

Organoleptisko īpašību ziņā ar ACVN "Antequera" apzīmētajai neapstrādātajai augstākā labuma olīveļļai ir mērena līdz augsta zaļo olīvu augļainuma garšas intensitāte ar mediānu 4 vai augstāku un vairākas pozitīvas citu gatavu augļu, mandeļu, banānu un tikko pļautas zāles īpašības. Šai eļļai ir zemas līdz vidējas pakāpes rūgtums un sīvums, kas teicami papildina citas, nedaudz saldenas garšas. Attiecībā uz produkta fizikāli ķīmiskajām īpašībām – tam ir zems skābums (zemāks nekā 0,3 %), zems peroksīda saturs (zemāks nekā 10) un zems ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā (K_{270}) (zemāks nekā 0,18).

Produktam ir ļoti labi līdzsvarots taukskābju saturs. Tam ir augsts oleīnskābes saturs (72–81 %), bet vidēji augsts linolskābes saturs (4–10 %);

Tokoferolu augstās koncentrācijas dēļ tā ir vidēji stabila eļļa. Tas nozīmē, ka "Antequera" eļļā ir daudz E vitamīna.

— *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām*

Tas, ka vietējā "Hojiblanca" šķirne panes ģeogrāfiskā apgabala kaļķaino augsni, tāpēc ka šiem kokiem ir jāuzsūc kalcijs no augsnes, apvienojumā ar apgabala Vidusjūras klimatu, kam ir kontinentālas iezīmes, jo apgabals atrodas Andalūzijas ieplakā, un kam ir raksturīgas aukstas, sausas ziemas, nozīmē, ka no šīs šķirnes augļiem, ko novāc apgabala olīvkoku audzēs zemas temperatūras mēnešos, var iegūt eļļu ar zaļo olīvu augļainuma garšas mediānu 4 vai augstāku un vairākām pozitīvām citu gatavu augļu, mandeļu, banānu un tikko pļautas zāles īpašībām, un zemas līdz vidējas pakāpes rūgtumu un sīvumu. Attiecībā uz eļļas fizikāli ķīmiskajām īpašībām – tai ir zems skābums (zemāks nekā 0,3 %), tās peroksīda skaitlis ir mazāks nekā 10, bet ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā ir zemāks nekā 0,18.

Zemā ziemas temperatūra, kas raksturīga ģeogrāfiskajam apgabalam, aizkavē vietējās "Hojiblanca" šķirnes olīvu nogatavošanās periodu, mainot iegūtās eļļas skābju profilu, paaugstinot oleīnskābes līmeni (72–81 %) un pazeminot piesātināto un nepiesātināto taukskābju līmeni.

Elektroniska (*URL*) atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

https://lajunta.es/5kbo7