C/2025/6049

6.11.2025

# Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6049)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

**"Antequera"**

**EU-referentienummer: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025**

1. **Naam van het product**

"Antequera"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

*Naam*

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Directoraat-generaal Agrovoedingsindustrie, Innovatie en de Voedselketen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij geen wijziging van de naam of het gebruik ervan inhoudt en niet het risico met zich meebrengt dat het verband met het geografische gebied wordt verbroken of dat verdere beperkingen op de afzet van het product ontstaan. Deze wijziging consolideert de tijdelijke wijziging die is goedgekeurd bij decreet van 11 maart 2024 van de Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (regionaal ministerie van Landbouw, Visserij, Water en Plattelandsontwikkeling van Andalusië) en die wordt gerechtvaardigd door de aanzienlijke gevolgen van droogte en klimaatverandering voor olijfgaarden en olijfoogst, waardoor de fysisch-chemische kenmerken van extra olijfolie van eerste persing in het geografische gebied van de BOB "Antequera" blijven veranderen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

*Titel*

Wijziging van de grenswaarden voor oliezuur en linolzuur

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Beschrijving*

Punt B.3) "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën" van het productdossier is gewijzigd. De wijziging is van invloed op punt 5. "Verband met het geografische gebied", onder "Specificiteit van het product" van het enig document.

Wijziging van de grenswaarden voor oliezuur met voorheen waarden tussen "78 en 81 %" en nu tussen "72 en 81 %", alsmede van de grenswaarden voor linolzuur met voorheen waarden tussen "5 en 8 %" en nu tussen "4 en 10 %".

*Reden:*

Uit studies en rapporten over de laatste vijf seizoenen blijkt dat de klimaatverandering het vetzuurprofiel van olijfolie aanzienlijk verandert, met name het oliezuurgehalte, waarvan de vermindering in verband wordt gebracht met watertekorten en hoge temperaturen. Deze vermindering leidt tot een verandering in de verhouding tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren, die omgekeerd evenredig met het linolzuurgehalte toeneemt.

Bijgevolg zijn uit technisch oogpunt de voor de oliezuren en de linoleïnezuren vastgestelde bandbreedten overeenkomstig de geldende voorschriften gewijzigd om de kwaliteit van de olie met de BOB "Antequera" te waarborgen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

*Titel*

Schrapping van de analyse van de vetzuurparameters

*Beschrijving*

Punt B.3) "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën" van het productdossier is gewijzigd. De wijziging is van invloed op punt 5. "Verband met het geografische gebied", onder "Specificiteit van het product" van het enig document.

De analyse van de parameters met betrekking tot de verhouding tussen mono-onverzadigde/verzadigde vetzuren en oliezuur/linolzuur is geschrapt.

*Reden:*

Op basis van de huidige wetenschappelijke gegevens is de schrapping van de parameters voor de verhouding tussen mono-onverzadigde/verzadigde vetzuren en oliezuur/linolzuur als indirecte indicatoren voor de oxidatiestabiliteit van olijfolie gerechtvaardigd. De kwaliteitsparameters $K_{270}$ en peroxidegetal maken een directe analyse van de oxidatiegraad reeds mogelijk.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

*Titel*

Redactionele wijziging

*Beschrijving*

Punt B.3) "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën" van het productdossier is gewijzigd. De wijziging is van invloed op punt 5. "Verband met het geografische gebied", onder "Specificiteit van het product" van het enig document.

De vierde alinea is uit beide documenten geschrapt:

"De onverzeepbare fractie van de oliën van Antequera heeft een hoog gehalte aan methyl-sterolen van meer dan 30 mg/100 g olie."

*Reden:*

Het voorschrift van een gehalte aan methyl-sterolen van meer dan 30 mg/100 mg olie is geschrapt, aangezien er op dit moment geen officiële gevalideerde methode is voor de analyse ervan in extra olijfolie van eerste persing overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie van 29 juli 2022, waarin voorschriften voor de analysemethoden van de kenmerken van olijfolie zijn vastgesteld.

Geaccrediteerde laboratoria kunnen een dergelijke analyse dan ook niet leveren, aangezien ze geen specifieke of gestandaardiseerde methode hebben om een dergelijke parameter te bepalen. De certificeringsinstantie kan de conformiteit van producten dus niet controleren of verifiëren, waardoor het onmogelijk wordt deze toe te passen in het kader van officiële controles.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

*Titel*

Actualisering van de gemeenten zonder wijziging van het afgebakende geografische gebied.

*Beschrijving*

Punt C "Geografisch gebied" van het productdossier, onder "Ligging en afbakening van het geografische gebied" en "Totale oppervlakte van het geografische gebied en het olijfbomenareaal", is gewijzigd. De wijziging is van invloed op punt 4. "Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied" van het enig document.

In het productdossier:

de volgende alinea:

"Het productiegebied omvat de grondgebieden van 17 gemeenten ten noorden van de provincie Málaga, namelijk: 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 en Villanueva de Tapia, en een gemeente in de provincie Córdoba: Palenciana."

is vervangen door:

"Het productiegebied omvat de grondgebieden van 18 gemeenten ten noorden van de provincie Málaga, namelijk: 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 en Villanueva de Tapia, en een gemeente in de provincie Córdoba: Palenciana."

*Reden:*

De gemeente Villanueva de la Concepción is toegevoegd aan de lijst van gemeenten die deel uitmaken van het beschermde productiegebied, waarin zij tot dusver niet voorkwam omdat ze werd beschouwd als een autonome lokale entiteit van de gemeente Antequera. Bijgevolg blijven de totale oppervlakte van het beschermde gebied en het olijfbomenareaal ongewijzigd; alleen de lijst van gemeenten moet worden bijgewerkt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

*Titel*

Wijziging van de voorschriften met betrekking tot de afbakening van het geografische gebied en het olijfbomenareaal.

*Beschrijving*

Punt C "Geografisch gebied" van het productdossier, onder "Ligging en afbakening van het geografische gebied" en "Totale oppervlakte van het geografische gebied en het olijfbomenareaal", is gewijzigd. De wijziging is van invloed op punt 4. "Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied" van het enig document.

De volgende alinea is geschrapt:

"Totale oppervlakte van het geografische gebied en het olijfbomenareaal: De totale oppervlakte van het productiegebied bedraagt 2 150 $km^2$ en het olijfbomenareaal bedraagt ongeveer 75 000 ha, verdeeld over de volgende gemeenten:"

De tabel na de bovenstaande alinea is eveneens geschrapt.

*Reden:*

Deze informatie is geschrapt in het licht van de variabiliteit van het areaal waar olijfbomen worden geteeld, afhankelijk van sociaaleconomische, klimatologische, economische en commerciële factoren.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

*Titel*

Grotere flexibiliteit voor de certificering van de marktdeelnemers.

*Beschrijving*

Punt E) "Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product", punt f), "Vervoer in bulk en verpakking", van het productdossier is als volgt gewijzigd:

Het volgende punt:

"b) Systemen voor kwaliteitsborging, vanaf de ontvangst van de bulkolie tot en met de verzending van de verpakte olie, gecertificeerd volgens de norm ISO-9001:2000 en de latere herzieningen daarvan. Het kwaliteitssysteem moet zijn gecertificeerd door een door de ENAC (Spaanse nationale accreditatie-instantie) goedgekeurde entiteit."

is vervangen door:

"b) Systemen voor kwaliteitsborging, vanaf de ontvangst van de bulkolie tot en met de verzending van de verpakte olie, gecertificeerd volgens de norm ISO-9001:2000 of erkende GFSI-normen met betrekking tot systemen voor het beheer van de voedselveiligheid."

*Reden:*

De huidige verplichting voor marktdeelnemers om aan de norm ISO-9001:2000 te voldoen, is versoepeld. Dit geeft hun de mogelijkheid om bij wijze van alternatief te voldoen aan erkende GFSI-normen (systemen voor het beheer van de voedselveiligheid die ook eisen inzake kwaliteitsbeheer omvatten), en hun systemen aan te passen aan de marktvraag door een certificering te selecteren die het best aansluit bij hun processen en behoeften.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

*Titel*

Redactionele wijziging

*Beschrijving*

Punt E) "Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product", punt f), "Vervoer in bulk en verpakking", van het productdossier is als volgt gewijzigd:

Het volgende punt is geschrapt:

"j) Fysisch-chemisch laboratorium en smaakjury van hun eigen oliën of, bij afwezigheid daarvan, geaccrediteerd volgens de norm EN ISO/IEC 17025, om de ontvangen, opgeslagen en verpakte oliën in te delen met het oog op de naleving van het productdossier van de oorsprongsbenaming."

Deze eis, die betrekking heeft op de eigen controles van de marktdeelnemer en niet op de productvereisten, is geschrapt, aangezien marktdeelnemers overeenkomstig de regels inzake geografische aanduidingen interne zelfcontroles moeten uitvoeren om de naleving van de vereisten van het productdossier te waarborgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

**"Antequera"**

**EU-referentienummer: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025**

1. **Naam van het product**

"Antequera"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

## 4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Extra olijfolie van eerste persing verkregen uit de vruchten van de olijfboom (*Olea europea L.*), exclusief geproduceerd aan de hand van fysieke of mechanische procedures, bij een temperatuur die de natuurlijke chemische samenstelling van de olie niet wijzigt, en waarbij de smaak, het aroma en de kenmerken van de vruchten waaruit hij is vervaardigd, worden behouden.

Het geur- en smaakpalet varieert van groene olijven over rijp fruit, amandel en banaan tot groen gras. De sterkte van de fruitsmaken varieert van gemiddeld tot hoog. Verder treedt een bittere en scherpe smaak op bij een sterkte die varieert van licht tot gemiddeld, maar steeds in perfecte harmonie met de enigszins zoete smaken.

De oliën die de beschermde oorsprongsbenaming “Antequera” dragen, moeten extra olijfoliën van eerste persing zijn met de volgende kenmerken:

| | |
|---|---|
| Fysisch-chemische parameters: | |
| Zuurgraad (%) | maximaal 0,3 |
| Peroxidegetal (milli-equivalent zuurstof per kg olie) | maximaal 10 |
| $K_{270}$ (absorptiecoëfficiënt 270 nm) | maximaal 0,18 |
| Organoleptische kenmerken: | |
| Gemiddelde van het kenmerk fruitig | hoger of gelijk aan 4 |
| Mediaan voor gebreken | gelijk aan 0 |

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Extra olijfolie van eerste persing verkregen uit de vruchten van de olijfboom (*Olea europea L.*), van de variëteit Hojiblanca waaraan in mindere mate variëteiten als Picual of Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla of Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga en Verdial de Huévar kunnen worden toegevoegd.

Hojiblanca is de voornaamste en meest overvloedige variëteit aangezien deze meer dan 90 % van de totale olijventeeltoppervlakte van het gebied in beslag neemt. De andere variëteiten worden als secundair beschouwd aangezien zij minder voorkomen in het gebied. De volgende variëteiten worden beschouwd als inheems, van plaatselijke herkomst: Hojiblanca en Gordal de Archidona.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De voor de vervaardiging van het product gebruikte olijven zijn afkomstig van geregistreerde olijfgaarden die zich in het productiegebied bevinden en tot de toegestane variëteiten behoren.

De olie wordt geproduceerd in erkende molens die zich bevinden in het productiegebied en aan de beoogde voorwaarden voldoen.

De onderdelen van het productieproces zijn: het reinigen, wassen en persen van de olijven; het kneden van de brij; het scheiden van de vaste en vloeibare fase door continu te centrifugeren; het scheiden van de vloeistoffen door continu te centrifugeren; het klaren en het opslaan.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken moet gebeuren in recipiënten van donker glas, donkere kunststof, met een voor gebruik in de voedingssector geschikt materiaal beklede metalen vaten of voor gebruik in de voedingssector geschikte recipiënten van keramiek, conform de geldende regelgeving, aangezien deze de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van de olie langer bewaren en de kwaliteit van de inhoud niet wijzigen omdat licht het oxidatieproces van de olie versnelt en deze materialen het effect van licht beperken.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De voor elke geregistreerde onderneming specifieke commerciële etiketten worden gecontroleerd door de toezichthoudende raad voor wat betreft het gebruik van het BOB-logo. Op de etiketten moet verplicht de aanduiding "Denominación de Origen Antequera" staan of het symbool van de oorsprongsbenaming en het symbool van de Unie.

Alle soorten verpakking waarin de olie aan de consument wordt verkocht, moeten beschikken over het garantiezegel, het etiket of het contraetiket dat is genummerd en afgegeven door de toezichthoudende raad of is gecontroleerd door deze raad voor wat betreft het gebruik van het logo van de BOB. Deze contraetiketten worden uitsluitend aangebracht in de erkende verpakkingsbedrijven en dit op zo'n manier dat zij niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productiegebied bestaat uit grondgebieden die zich bevinden in de volgende gemeenten van de provincie Malaga: 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 en Villanueva de Tapia, en in de provincie Córdoba de gemeente Palenciana.

5. Verband met het geografische gebied

*Samenvatting van het verband*

Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied bevindt zich in de natuurlijke streek van het dal van Antequera, in het uiterste westen van de laagvlakten (Depresiones Intrabéticas) van Andalusië. Het gebied grenst in het noorden aan de provincies Córdoba en Sevilla, in het westen aan de provincies Sevilla en Cádiz en in het oosten aan de provincie Granada. De zuidelijke grens wordt gevormd door de tot het Andalusische gebergte behorende bergketens, die het gebied scheiden van de bergen van Málaga, de bekkens van het dal van de Guadalhorce en het bergmassief van Ronda; al deze streken liggen in de provincie Málaga.

De streek vertoont bijzondere geomorfologische en klimatologische eigenschappen. Zij omvat een zacht glooiend laaggelegen terrein (hoogte 400-600 m) dat wordt omgeven door een serie in het noorden (Sierras Subbéticas) en het zuiden (Sistema Penibético) gelegen gebergten, die zorgen voor bijzondere microklimatologische en bodemkundige omstandigheden voor de olijventeelt.

De olijfboomgaarden liggen op een hoogte tussen de 450 en 600 m, op zeer kalkrijke bodems (carbonaten 20-70 %) van gemiddelde diepte. Omdat in het dal van Antequera het water nauwelijks wordt afgevoerd, zijn in de loop der tijden door aanslibbing terreinen ontstaan van verschillende niveaus, met een grote hoeveelheid tertiaire afzettingen van onder meer rode klei uit het mioceen en het plioceen; daardoor zit er zeer veel kalium in de grond en wordt zeer veel vocht vastgehouden, wat resulteert in zeer gunstige omstandigheden voor de plantengroei in de boomgaard; meer dan 90 % van het olijfbomenareaal hoeft niet te worden bevloeid. Antequera heeft een gematigd warm mediterraan klimaat, met een enigszins continentaal karakter vanwege de ligging in de laagvlakte van Andalusië. Deze situatie leidt tot grote temperatuurverschillen tussen zomer en winter en tussen dag en nacht. De gemiddelde temperaturen van de koudste maand (januari of december) liggen tussen 6 °C en 9 °C. De warmste maanden zijn juli en augustus, met een gemiddelde temperatuur tussen 22 °C en 27 °C.

Specificiteit van het product

De extra olijfolie van eerste persing die de BOB "Antequera" draagt, wordt vanuit organoleptisch oogpunt gekenmerkt door de aanwezigheid van een gemiddelde tot hoge intensiteit van het kenmerk fruitig van groene olijven, met een gemiddelde gelijk aan of hoger dan 4, samen met een reeks positieve kenmerken van andere rijpe vruchten, amandel, banaan en groen gras. Deze oliën hebben bittere en scherpe smaken waarvan de intensiteit van licht tot gemiddeld varieert en die perfect harmoniëren met licht zoete smaken. Wat de fysisch-chemische kenmerken betreft, onderscheidt het product zich door een lage zuurgraad (lager dan 0,3 %), een laag peroxidegehalte (lager dan 10) en een lage ultravioletabsorptie ($K_{270}$) (lager dan 0,18).

Het product heeft een zeer evenwichtige vetzuursamenstelling. Het heeft een hoog oliezuurgehalte (tussen 72 tot 81 %) en een gemiddeld linolzuurgehalte (tussen 4 en 10 %).

De oliën zijn redelijk stabiel dankzij hun hoge tocoferolgehalte. Dit verklaart waarom de oliën van Antequera rijk zijn aan vitamine E.

Causaal verband tussen het geografisch gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product

De inheemse variëteit Hojiblanca verdraagt de kalkhoudende grond van het gebied, omdat de boom calcium aan de bodem moet onttrekken, en het mediterrane klimaat met een enigszins continentaal karakter van de natuurlijke streek van het dal van Antequera, met koude en droge winters. Daardoor kunnen uit de olijven van de inheemse variëteit Hojiblanca, verkregen van olijfbomen uit dit gebied tijdens maanden met lage temperaturen, oliën worden geproduceerd die op zintuiglijk gebied een fruitige olie van groene olijven vormen met een gemiddelde van het kenmerk fruitig gelijk aan of groter dan 4, positieve kenmerken van andere rijpe vruchten, amandel, banaan en groen gras, alsook bittere en scherpe smaken waarvan de intensiteit van licht tot gemiddeld varieert en die vanuit fysisch-chemisch standpunt een lage zuurgraad (lager dan 0,3), een peroxidegehalte lager dan 10 en een ultravioletabsorptie lager dan 0,18 hebben.

De lage wintertemperaturen, die kenmerkend zijn voor het geografische gebied, vertragen de rijping van de olijven, vooral bij het inheemse ras Hojiblanca, hetgeen leidt tot een verandering van de zuurgraad van de oliën, en tot een verhoging van het oliezuurgehalte (72-81 %) ten nadele van het gehalte aan verzadigde en onverzadigde vetzuren.

**Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

https://lajunta.es/5kbo7