C/2025/6049

6.11.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6049)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Antequera"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Nazwa produktu**

Antequera

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzona zmiana odpowiada definicji zmiany standardowej określonej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy ani stosowania nazwy, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. Niniejsza poprawka konsoliduje tymczasową zmianę zatwierdzoną zarządzeniem z dnia 11 marca 2024 r. przez Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich rządu regionalnego Andaluzji, uzasadnioną silnym wpływem suszy i zmiany klimatu na gaje oliwne i zbiory oliwek, która nadal wpływa na właściwości fizykochemiczne oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia na obszarze geograficznym objętym ChNP.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana wartości granicznych kwasu oleinowego i linolowego

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmieniono pkt B.3 specyfikacji produktu Fizyczne/chemiczne i organoleptyczne właściwości oliwy. Zmiana ta ma wpływ na pkt 5 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym" sekcja „Specyfika produktu".

Zmiana wartości granicznych dla kwasu oleinowego z zawartości „78–81 %" na „72–81 %" oraz wartości granicznych dla kwasu linolowego z zawartości „5–8 %" na „4–10 %".

Uzasadnienie:

Badania i zapisy z ostatnich pięciu lat pokazują, że zmiana klimatu ma znaczący wpływ na profil kwasów tłuszczowych oliwy z oliwek, zwłaszcza na zawartość kwasu oleinowego, której obniżenie wiąże się z deficytem wody i wysokimi temperaturami. Spadek ten prowadzi do zmiany proporcji nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych i jest odwrotnie proporcjonalny do zawartości kwasu linolowego, która w tym czasie wzrasta.

W związku z tym z technicznego punktu widzenia zmieniono zakresy zawartości określone dla kwasu oleinowego i linolowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami i z zapewnieniem jakości oliwy chronionej ChNP.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Usunięcie z analizy parametrów dotyczących kwasów tłuszczowych

Opis

Zmieniono pkt B.3 specyfikacji produktu Fizyczne/chemiczne i organoleptyczne właściwości oliwy. Zmiana ta ma wpływ na pkt 5 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym" sekcja „Specyfika produktu".

Usunięto analizę parametrów dotyczących stosunku kwasów tłuszczowych jednonienasyconych do nasyconych i kwasu oleinowego do linolowego.

Uzasadnienie:

W oparciu o aktualne dowody naukowe skreślenie parametrów dotyczących stosunku kwasów tłuszczowych jednonienasyconych do nasyconych i kwasu oleinowego do linolowego jako pośrednich wskaźników stabilności oksydacyjnej oliwy z oliwek jest uzasadnione. Jest ona już w wystarczający sposób oceniana przy użyciu parametrów jakościowych K270 i liczby nadtlenkowej, które bezpośrednio analizują stopień utlenienia.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zmiana redakcyjna

Opis

Zmieniono pkt B.3 specyfikacji produktu Fizyczne/chemiczne i organoleptyczne właściwości oliwy. Zmiana ta ma wpływ na pkt 5 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym" sekcja „Specyfika produktu".

Skreśla się akapit czwarty w obu dokumentach:

„Istotną cechą frakcji substancji niezmydlającej się w oliwach »Antequera« jest wysoki poziom steroli metylowych, przekraczający 30 mg na 100 g oliwy."

Uzasadnienie:

Skreśla się wymóg dotyczący steroli metylowych o zawartości przekraczającej 30 mg na 100 g oliwy, ponieważ, zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/2105 z dnia 29 lipca 2022 r. ustanawiającym przepisy mające zastosowanie do metod analizy właściwości oliwy z oliwek, nie istnieje obecnie zwalidowana urzędowo metoda analizy ich zawartości w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

W związku z tym nie jest możliwe wymaganie takiej analizy od żadnego akredytowanego laboratorium, ponieważ nie posiada ono określonej ani znormalizowanej metody w odniesieniu do tego parametru. W związku z tym jednostka certyfikująca nie może monitorować ani weryfikować zgodności z tym wymogiem, co uniemożliwia stosowanie go w ramach kontroli urzędowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Aktualizacja gmin bez zmiany wyznaczonego obszaru geograficznego.

Opis

Zmieniono pkt C) OBSZAR GEOGRAFICZNY specyfikacji produktu, „Położenie i wyznaczenie obszaru" oraz „Całkowita powierzchnia obszaru i powierzchnia gajów oliwnych". Zmiana ta ma wpływ na pkt 4 jednolitego dokumentu „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego".

W specyfikacji produktu:

Akapit:

„Obszar produkcji obejmuje 17 gmin na północnym obszarze prowincji 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 del Rosario, Villanueva del Trabuco i Villanueva de Tapia oraz gminę Palenciana w prowincji Kordoba."

otrzymuje brzmienie:

„Obszar produkcji obejmuje 18 gmin na północnym obszarze prowincji 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 y Villanueva de Tapia oraz gminę Palenciana w prowincji Kordoba.".

Uzasadnienie:

Gmina Villanueva de la Concepción zostaje wpisana do wykazu gmin wchodzących w skład chronionego obszaru produkcji, ponieważ do tej pory była uznawana za autonomiczną jednostkę samorządu terytorialnego gminy Antequera. W związku z tym całkowita powierzchnia obszaru chronionego i powierzchnia gajów oliwnych pozostają bez zmian, a wymagana jest jedynie aktualizacja wykazu gmin.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zmiana wymogów dotyczących wyznaczenia obszaru i powierzchnia gajów oliwnych.

Opis

Zmieniono pkt C) OBSZAR GEOGRAFICZNY specyfikacji produktu, „Położenie i wyznaczenie obszaru" oraz „Całkowita powierzchnia obszaru i powierzchnia gajów oliwnych". Zmiana ta ma wpływ na pkt 4 jednolitego dokumentu „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego".

Skreśla się następujący akapit:

„Całkowita powierzchnia obszaru i powierzchnia gajów oliwnych: Całkowita powierzchnia obszaru produkcji wynosi 2 150 km^2, a całkowita powierzchnia gajów oliwnych wynosi około 75 000 ha, rozmieszczonych w następujących gminach:"

Skreślono również tabelę znajdującą się po cytowanym akapicie.

Uzasadnienie:

Informacje te usunięto ze względu na zmienność obszaru przeznaczonego na gaje oliwne w zależności od czynników społeczno-gospodarczych, klimatycznych, gospodarczych i rynkowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Elastyczność certyfikacji podmiotów.

Opis

W pkt E) OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU lit. f) Transport oliw luzem i butelkowanie w specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

Akapit:

„b) systemy zapewniania jakości od chwili otrzymania oliwy luzem do chwili wysyłki oliwy w butelkach certyfikowane normą ISO-9001:2000 z późniejszymi zmianami. System zapewniania jakości musi posiadać certyfikat wydany przez podmiot akredytowany przez ENAC (hiszpańska krajowa jednostka akredytująca)."

otrzymuje brzmienie:

„b) systemy zapewniania jakości od chwili otrzymania oliwy luzem do chwili wysyłki oliwy w butelkach zgodne z normą ISO 9001:2000 lub uznanymi przez GFSI normami odnoszącymi się do systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności."

Uzasadnienie:

Uelastyczniono obecny wymóg, aby podmioty gospodarcze przestrzegały normy ISO 9001:2000, dodając jako alternatywę przestrzeganie uznanych norm GFSI (są to systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, a także wymogi w zakresie zarządzania jakością), co umożliwia podmiotom dostosowanie swoich systemów do wymagań rynkowych oraz wybór certyfikacji, która najlepiej odpowiada ich procesom i potrzebom.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zmiana redakcyjna

Opis

W pkt E) OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU lit. f) Transport oliw luzem i butelkowanie w specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

Skreśla się następujący akapit:

„j) laboratorium fizykochemiczne i panel degustatorów oliwy – własny lub certyfikowany normą EN ISO/IEC 17025, które umożliwiają klasyfikację otrzymywanych, przechowywanych i butelkowanych oliw, w celu zapewnienia zgodności ze specyfikacją produktu objętego nazwą pochodzenia."

Proponuje się usunięcie tego wymogu dotyczącego prowadzenia kontroli własnej przez podmioty, a nie wymogów dotyczących produktu, ponieważ zgodnie z przepisami dotyczącymi oznaczeń geograficznych podmioty muszą przeprowadzać własne kontrole wewnętrzne w celu zapewnienia zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Antequera"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0327-AM02 - 31.7.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

Antequera

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europaea* L.), wytwarzana wyłącznie w oparciu o metody fizyczne lub mechaniczne w temperaturze niewpływającej na naturalny skład chemiczny oliwy, tj. umożliwiającej zachowanie smaku, aromatu i właściwości owocu, z którego jest produkowana.

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa ta charakteryzuje się owocowością zielonych oliwek, innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej. Cechuje się ona również gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej, które idealnie uzupełniają pozostałe, nieco słodsze nuty smakowe.

Oliwy objęte chronioną nazwą pochodzenia „Antequera" muszą być oliwami z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i posiadać następujące właściwości:

Parametry fizykochemiczne:	
Kwasowość (%)	Maksymalnie 0,3
Liczba nadtlenkowa (mEq tlenu na kg oliwy)	Maksymalnie 10
K_{270} (absorbancja przy 270 nm)	Maksymalnie 0,18
Właściwości organoleptyczne:	
Średnia owocowości	Co najmniej 4
Mediana wad	równa 0

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europaea* L.) odmiany Hojiblanca z ewentualnym nieznacznym dodatkiem innych odmian, takich jak Picual lub Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla lub Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga oraz Verdial de Huévar.

Odmiana Hojiblanca jest główną, dominującą odmianą, ponieważ udział drzew oliwnych tej odmiany na obszarze produkcji stanowi 90 % wszystkich drzew oliwnych. Pozostałe odmiany są uznawane za drugorzędne, ponieważ uprawia się je na mniejszą skalę na obszarze produkcji. Następujące odmiany uznawane są za odmiany rodzime, lokalne: Hojiblanca i Gordal de Archidona.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Oliwki, z których wytwarza się produkt, należą do zatwierdzonych odmian i pochodzą z zarejestrowanych gajów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji.

Oliwa musi być wytłaczana w zatwierdzonych olejarniach położonych na obszarze produkcji, które spełniają określone warunki.

Produkcja dzieli się na następujące etapy: czyszczenie, mycie i ważenie oliwek, ubijanie wytłoków, oddzielanie części stałych od ciekłych poprzez ciągłe wirowanie, oddzielanie płynów w trybie ciągłego wirowania, dekantacja i składowanie.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwę pakuje się do pojemników z ciemnego szkła, z ciemnego tworzywa sztucznego, pojemników metalowych wyłożonych materiałem odpowiednim do przechowywania żywności lub pojemników ceramicznych odpowiednich do przechowywania żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami – które dłużej zachowują właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne oliwy oraz nie wpływają na jakość przechowywanego w nich produktu, ponieważ ograniczają dostęp światła, którego działanie przyspiesza proces utleniania oliwy.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Organ regulacyjny musi nadzorować wykorzystanie logo nazwy pochodzenia na etykietach handlowych każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa. Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: „Denominación de Origen Protegida Antequera" lub logo nazwy pochodzenia oraz symbol Unii.

Wszystkie opakowania, w których oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia jest wysyłana z przeznaczeniem do spożycia, muszą być zaopatrzone w banderolę, litografię, etykiety lub kontretykiety, które muszą być numerowane i wydane lub skontrolowane przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do wykorzystania logo nazwy pochodzenia. Kontretykiety umieszcza się na produkcie wyłącznie w zarejestrowanych rozlewniach i w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji obejmuje terytoria następujących gmin w prowincji 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 i Villanueva de Tapia oraz gminę Palenciana w prowincji Kordoba.

5. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy znajduje się w naturalnym regionie depresji Antequera położonym na zachodnim krańcu międzygórskich depresji andaluzyjskich (Depresión Intrabética). Na północy graniczy z prowincjami Córdoba i Sevilla, na zachodzie z prowincjami Sevilla i Cádiz, a na wschodzie z prowincją Granada. Na południu graniczy z pasmem Gór Subbetyckich, które oddzielają go od obszarów Montes de Málaga, Hoyas w dolinie Guadalhorce i Serranía de Ronda będących powiatami prowincji Málaga.

Obszar ten charakteryzuje się szczególnymi cechami geomorfologicznymi i klimatycznymi. Obejmuje on obszar depresji o łagodnym ukształtowaniu terenu (400–600 m wysokości) otoczony szeregiem łańcuchów górskich na północy (Cordillera Subbética) i na południu (Sistema Penibético), co zapewnia odpowiednie warunki mikroklimatyczne i glebowe do uprawy drzew oliwnych.

Drzewa oliwne uprawia się na wysokości 450–600 m n.p.m. na glebie średniej głębokości, bardzo bogatej w glinę (20–70 % węglanów). Co więcej, okoliczna woda spływająca do depresji Antequera utworzyła różne poziomy tarasów rzecznych zawierających duże ilości trzeciorzędowych złóż, między innymi plioceńską czerwoną glinkę bogatą w potas i charakteryzującą się wysokim stopniem utrzymywania wilgotności, tj. cechami bardzo korzystnymi dla wzrostu drzew oliwnych, ponieważ ponad 90 % powierzchni plantacji nie jest nawadniana. Na obszarze Antequera panuje klimat śródziemnomorski od umiarkowanego do ciepłego z pewnymi cechami kontynentalnymi ze względu na położenie w międzygórskiej depresji andaluzyjskiej. To położenie powoduje bardzo duże różnice temperatur pomiędzy latem i zimą oraz między dniem i nocą. Średnie temperatury w najchłodniejszym miesiącu (styczeń lub grudzień) wynoszą 6–9 °C. Najcieplejszymi miesiącami są lipiec i sierpień, podczas których średnie temperatury wynoszą 22–27 °C.

Specyfika produktu

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Antequera" cechuje się owocowością zielonej oliwki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej – o średniej wynoszącej co najmniej 4 – którą uzupełniają pozytywne właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonki. Oliwa ta cechuje się również gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej, które idealnie uzupełniają pozostałe, nieco słodsze nuty smakowe. W odniesieniu do właściwości fizykochemicznych produkt wyróżnia się niską kwasowością (poniżej 0,3 %), niską liczbą nadtlenkową (poniżej 10) oraz niską absorbancją w ultrafiolecie (K_{270}) (poniżej 0,18).

Cechuje się ona także bardzo zrównoważonym składem kwasów tłuszczowych. Poziom kwasu oleinowego jest wysoki (72–81 %), zaś poziom kwasu linolowego jest umiarkowany (4–10 %).

Oliwa ta jest umiarkowanie stabilna dzięki wysokim stężeniom tokoferoli. To z kolei sprawia, że oliwy Antequera są bogate w witaminę E.

Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami charakterystycznymi produktu

Tolerancja rodzimej odmiany Hojiblanca na bardzo dużą zawartość gliny w glebach obszaru produkcji, która wynika z zapotrzebowania drzew na ekstrakcję wapnia z gleby, w połączeniu ze śródziemnomorskim klimatem obszaru wzbogaconym o cechy kontynentalne wynikające z położenia w regionie depresji Antequera, tj. klimatem charakteryzującym się zimnymi, suchymi zimami, sprawia, że z odmiany tej, której zbiory w gajach oliwnych obszaru przypadają na chłodne miesiące, uzyskuje się oliwę, która z sensorycznego punktu widzenia charakteryzuje się owocowością zielonych oliwek o średniej wynoszącej co najmniej 4, której towarzyszą pozytywne właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów oraz zielonki, a także cechuje się gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej. W odniesieniu do właściwości fizykochemicznych oliwa ta charakteryzuje się niską kwasowością (poniżej 0,3), liczbą nadtlenkową poniżej 10 oraz absorbancją w ultrafiolecie poniżej 0,18.

Co więcej, niskie temperatury w zimie, charakterystyczne dla obszaru geograficznego, opóźniają proces dojrzewania rodzimej odmiany Hojiblanca, zmieniając profil kwasowy oliwy produkowanej z tej odmiany poprzez zwiększenie zawartości kwasu oleinowego (72–81 %) oraz obniżenie zawartości nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://lajunta.es/5kbo7