C/2025/6049

6.11.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6049)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Antequera“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Názov výrobku**

Antequera

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Generálne riaditeľstvo pre agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Schválená zmena predstavuje štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože sa ňou nemení názov označenia ani používanie názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a nepriná̈ša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Touto zmenou sa dočasná zmena schválená uznesením ministerstva poľnohospodárstva, morského rybolovu, rozvoja vidieka a vôd regionálnej vlády Andalúzie z 11. marca 2024 stáva trvalou. Dôvodom tejto zmeny je výrazný vplyv sucha a zmeny klímy na olivové háje a na zbery olív, ktorý aj na naďalej ovplyvňuje fyzikálno-chemické vlastnosti extra panenských olivových olejov zo zemepisnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu Antequera.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena limitov týkajúcich sa kyseliny olejovej a kyseliny linolovej

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Táto úprava sa týka bodu B.3. „Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti olejov“ špecifikácie výrobku, oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ v bode 5.„Špecifickosť výrobku“ jednotného dokumentu.

Limity týkajúce sa kyseliny olejovej sa menia z hodnôt „78 – 81 %“ na hodnoty „72 – 81 %“ a limity týkajúce sa kyseliny linolovej sa menia z rozpätia „5 – 8 %“ na rozpätie „4 – 10 %“.

Odôvodnenie:

Štúdie a záznamy z posledných piatich rokov poukazujú na to, že zmena klímy výrazne ovplyvňuje profil mastných kyselín olivového oleja, najmä jeho obsah kyseliny olejovej, ktorého zníženie súvisí s nedostatkom vody a s vysokými teplotami. Toto zníženie mení pomer nasýtených a nenasýtených mastných kyselín a nepriamo úmerne súvisí s obsahom kyseliny linolovej, ktorý sa paralelne s tým zvyšuje.

Prijal sa preto technický prístup k stanoveniu rozmedzí kyselín olejovej a linolovej tak, aby boli v súlade s platnými pravidlami a zaručovali kvalitu oleja chráneného chráneným označením pôvodu „Antequera“.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie analýzy parametrov súvisiacich s mastnými kyselinami

Opis

Táto úprava sa týka bodu B.3. „Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti olejov“ špecifikácie výrobku, oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ v bode 5.„Špecifickosť výrobku“ jednotného dokumentu.

Vypúšťa sa odkaz na analýzu parametrov súvisiacich s pomerom mononenasýtených/nasýtených mastných kyselín a kyselín olejovej/linolovej.

Odôvodnenie:

Vypustenie parametrov súvisiacich s pomermi mononenasýtených/nasýtených mastných kyselín a kyselín olejovej/linolovej ako nepriamych ukazovateľov oxidačnej stability olivového oleja sa odôvodňuje súčasnými vedeckými dôkazmi. Oxidačná stabilita oleja sa už riadne posúdila použitím parametrov kvality hodnôt K270 a peroxidu, ktorými sa priamo analyzuje stupeň oxidácie.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Redakčná úprava

Opis

Táto úprava sa týka bodu B.3. „Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti olejov“ špecifikácie výrobku, oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ v bode 5.„Špecifickosť výrobku“ jednotného dokumentu.

V oboch dokumentoch sa vypúšťa štvrtý odsek:

„Treba zdôrazniť vysokú hladinu metylsterolov v nezmydliteľnom podiele olejov Antequera, ktoré presahujú hodnotu 30 mg/100 g oleja.“

Odôvodnenie:

Požiadavka, aby úrovne metylsterolov presahovali 30 mg/100 mg oleja sa vypúšťa, lebo podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2022/2105 z 29. júla 2022, ktorým sa stanovujú pravidlá týkajúce sa analytických metód charakteristík olivového oleja, v súčasnosti neexistuje žiadna oficiálne schválená metóda ich analyzovania v extra panenských olivových olejoch.

Takúto analýzu preto nie je možné požadovať v žiadnom akreditovanom laboratóriu, keďže laboratóriá nedisponujú osobitnou ani štandardizovanou metódou analyzovania tohto parametra. Certifikačný orgán preto nedokáže monitorovať ani overovať súlad s pravidlami, a preto je nemožné túto analýzu použiť ako súčasť oficiálneho kontrolného rámca.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia obcí bez zmeny vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis

Zmena sa týka písmena C „Zemepisná oblasť“ a jeho oddielov „Poloha a vymedzenie oblasti“ a „Celková oblasť pestovania a oblasť olivových hájov“ špecifikácie výrobku a bodu 4 „Stručný opis zemepisnej oblasti“ jednotného dokumentu.

V špecifikácii výrobku:

Odsek:

„Oblasť pestovania zahŕňa 17 obcí v severnej časti provincie Malaga, konkrétne 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 a Villanueva de Tapia a jednu obec v provincii Córdoba, konkrétne Palenciana.“

sa nahrádza takto:

„Oblasť pestovania zahŕňa 18 obcí v severnej časti provincie Malaga, konkrétne 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 a Villanueva de Tapia a jednu obec v provincii Córdoba, konkrétne Palenciana.“

Odôvodnenie:

Do zoznamu obcí, ktoré tvoria chránenú oblasť pestovania, sa vkladá obec Villanueva de la Concepción, ktorá sa predtým považovala za autonómny orgán miestnej samosprávy obce Antequera. Celková chránená oblasť pestovania a oblasť olivových hájov preto zostáva nezmenená; aktualizuje sa len zoznam obcí.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena požiadaviek týkajúcich sa vymedzenia oblasti a územia olivových hájov

Opis

Zmena sa týka písmena C „Zemepisná oblasť“ a jeho oddielov „Poloha a vymedzenie oblasti“ a „Celková oblasť pestovania a oblasť olivových hájov“ špecifikácie výrobku a bodu 4 „Stručný opis zemepisnej oblasti“ jednotného dokumentu.

Tento odsek sa vypúšťa:

„Celková oblasť pestovania a oblasť olivových hájov: Celková oblasť pestovania je 2 150 km^2 a celková oblasť olivových hájov je 75 000 ha a rozliehajú sa na území týchto obcí:“

Vypúšťa sa aj tabuľka, ktorá nasleduje po tomto odseku.

Odôvodnenie:

Tieto informácie sa vypúšťajú vzhľadom na nestálosť územia, na ktorom sa pestujú olivové háje, v závislosti od sociálno-ekonomických, klimatických, hospodárskych a trhových faktorov.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zvýšená flexibilita pri certifikácii subjektov

Opis

Zmena sa týka písmena E) „Opis spôsobu výroby“ oddielu f) „Preprava voľne uloženého oleja a balenie“ špecifikácie výrobku takto:

Odsek:

„b) Systémy zabezpečovania kvality od okamihu prevzatia voľne uloženého oleja až po okamih vyexpedovania oleja v obaloch, certifikované podľa normy ISO-9001:2000 a jej neskorších revízií. Systém kvality musí certifikovať subjekt uznávaný španielskym vnútroštátnym akreditačným orgánom ENAC.“

sa nahrádza takto:

„b) Systémy zabezpečovania kvality od okamihu prevzatia voľne uloženého oleja až po okamih vyexpedovania oleja v obaloch, certifikované podľa normy ISO-9001:2000 alebo noriem týkajúcich sa systémov riadenia bezpečnosti potravín, ktoré uznáva GFSI (Globálna iniciatíva pre bezpečnosť potravín).“

Odôvodnenie:

Predchádzajúca požiadavka, aby subjekty dosiahli súlad s normou ISO 9001:2000 sa uvoľňuje povolením alternatívneho dosiahnutia súladu s normami, ktoré uznáva iniciatíva GFSI (systémy riadenia bezpečnosti potravín, ktoré zahŕňajú aj požiadavky týkajúce sa riadenia kvality), čím sa subjektom umožňuje, aby svoje systémy prispôsobili dopytu na trhu a vybrali si certifikáciu, ktorá najlepšie zodpovedá ich postupom a potrebám.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Redakčná úprava

Opis

Zmena sa týka písmena E) „Opis spôsobu výroby“ oddielu f) „Preprava voľne uloženého oleja a balenie“ špecifikácie výrobku takto:

Tento odsek sa vypúšťa:

„j) Fyzikálno-chemické laboratórium a osobitná porota degustátorov určená na ochutnávanie olejov, prípadne degustátor, ktorý bol v súlade s normou EN ISO/IEC 17025 akreditovaný na klasifikovanie olejov, ktoré sa preberajú, skladujú a balia tak, aby sa dosiahol súlad s označením pôvodu uvedeným v špecifikácii výrobku.“

Túto požiadavku, ktorá sa týka vlastných kontrol subjektu, nie požiadaviek na výrobok, vypúšťame, keďže v súlade s pravidlami, ktorými sa upravujú zemepisné označenia, musia subjekty vykonávať interné samokontroly, aby zabezpečili súlad s požiadavkami stanovenými v špecifikácii výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Antequera“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0327-AM02 – 31.7.2025

1. **Názov**

Antequera

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej sa vyrába z plodov olivovníka (*Olea europea*, L.) výlučne fyzikálnymi alebo mechanickými postupmi pri teplote, pri ktorej nedochádza k zmene prirodzeného chemického zloženia oleja, pričom sa zachováva chuť, aróma a vlastnosti plodov, z ktorých sa výrobok pripravuje.

Z organoleptického hľadiska sa oleje vyznačujú ovocnou arómou zelených olív, ďalšieho zrelého ovocia, mandlí, banánov a zelenej trávy v strednej až vysokej intenzite. Na druhej strane vykazujú mierne až stredne intenzívnu horkosť a pikantnosť, ktoré dokonale ladia so sladkastou chuťou.

Oleje chránené označením pôvodu „Antequera“ sú výlučne extra panenské olivové oleje, ktoré majú tieto vlastnosti:

Fyzikálno-chemické parametre	
Kyslosť (%)	maximálne 0,3
Peroxidové číslo (vyjadrené v miliekvivalentoch kyslíka na kg oleja)	maximálne 10
K_{270} (absorbancia 270 nm)	maximálne 0,18
Organoleptické vlastnosti:	
Medián ovocnej chuti	väčší alebo rovný 4
Medián chybovosti	rovný 0

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Extra panenský olivový olej sa získava z plodov olivovníka (*Olea europea*, L.) odrody Hojiblanca a možno pridať aj ďalšie menšie odrody ako Picual, Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla alebo Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga a Verdial de Huévar.

Hlavnou alebo dominantnou odrodou je Hojiblanca, keďže predstavuje viac ako 90 % celkového povrchu miestnych olivových hájov. Ostatné odrody sa vzhľadom na ich zastúpenie v produkčnej oblasti považujú za druhotné. Za autochtónne odrody sa považujú: Hojiblanca a Gordal de Archidona.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Olivy používané na výrobu oleja Antequera musia pochádzať z registrovaných olivových hájov v oblasti výroby a z povolených odrôd.

Olej sa vyrába v registrovaných lisovniach nachádzajúcich sa v oblasti výroby, ktoré spĺňajú stanovené podmienky.

Kroky výroby: čistenie, umývanie a váženie olív; miesenie hmoty; oddelenie tuhej a tekutej zložky priebežným odstreďovaním; oddelenie tekutých zložiek kontinuálnym odstreďovaním; dekantácia a uskladnenie.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Olej sa balí do nádob z tmavého skla, tmavého plastu, kovových alebo keramických nádob, ktoré sú špeciálne upravené na potravinárske účely a ktoré zodpovedajú platným predpisom, z dôvodu, že dlhšie udržiavajú fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti oleja a neovplyvňujú kvalitu obsahu vzhľadom na to, že obmedzujú vplyv svetla, ktoré pôsobí ako urýchľovač oxidácie oleja.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pokiaľ ide o používanie loga označenia, na obchodné etikety každej zaregistrovanej spoločnosti dohliada regulačná rada. Na etiketách musí byť uvedený tento údaj: „Denominación de Origen Protegida Antequera“ alebo logo chráneného označenia pôvodu a symbol Únie.

Všetky druhy balenia, v ktorých sa predáva olej určený na spotrebu, sa zabezpečia záručnou kontrolnou páskou, litografiou, etiketami alebo zadnými etiketami očíslovanými a vydanými alebo kontrolovanými regulačnou radou z hľadiska používania loga označenia. Tieto zadné etikety sa na balení umiestnia priamo v registrovanej baliarni tak, aby nebolo možné ich znovu použiť.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby tvoria územia, ktoré sa nachádzajú v týchto obciach: 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 a Villanueva de Tapia a v provincii Córdoba obec Palenciana.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť výroby sa nachádza v prírodnej oblasti Antequerskej kotliny, ktorá sa nachádza na západnom okraji intrabetických kotlín Andalúzie. Na severe je hraničí s provinciami Córdoba a Sevilla, na západe s provinciami Sevilla a Cádiz a na východe s provinciou Granada. Južnú hranicu tvorí pohorie Cordillera Subbética, ktoré oblasť oddeľuje od hôr Malagy, Hoyas del valle Guadalhorce a oblasti Serranía de Ronda, pričom všetky tieto oblasti sú súčasťou provincie Malaga.

Vykazuje osobitné geomorfologické a klimatické charakteristiky. V oblasti sa nachádza bezodtoková kotlina s miernym terénom (400 – 600 m nad morom), obklopená sústavou horských systémov nachádzajúcich sa na severe (Cordillera Subbética) a na juhu (Sistema Pénibético), čo jej zabezpečuje jedinečné mikroklimatické a pôdne podmienky na pestovanie olivovníka.

Olivové háje sa nachádzajú v nadmorskej výške 450 až 600 metrov na stredne hlbokých a veľmi ílovitých pôdach (20 – 70 % uhličitanov). Keďže voda z okolitej oblasti odteká do Antequerskej kotliny, čo viedlo k vzniku rôznych úrovní riečnych terás, veľké množstvo terciárnych nánosov, medzi nimi červené íly z miopliocénu, poskytujú olivovníkom veľké množstvo draslíka a umožňujú vysoký stupeň zadržiavania vlhkosti. Tým sa zlepšujú vegetačné podmienky olivovníkov, čo je dôležité, pretože viac ako 90 % plochy, na ktorej je táto plodina vysadená, sa nezavlažuje. Oblasť Antequera má mierne teplé stredozemské podnebie mierne kontinentálneho charakteru vzhľadom na svoju polohu v intrabetických kotlinách Andalúzie. Poloha oblasti má za následok veľké teplotné výkyvy medzi letom a zimou a medzi dňom a nocou. Priemerná teplota v najchladnejšom mesiaci (január alebo december) sa pohybuje medzi 6 °C a 9 °C. Najteplejšie mesiace sú júl a august s priemernými teplotami 22 °C až 27 °C.

Špecifickosť výrobku

Extra panenský olivový olej s CHOP Antequera sa z organoleptického hľadiska vyznačuje strednou až vysokou intenzitou ovocnej chuti zelených olív s mediánom rovným alebo väčším ako 4. Ovocnú chuť sprevádza škála pozitívnych vlastností iných zrelých druhov ovocia, mandlí, banánov a čerstvej trávy. Tieto oleje vykazujú mierne až stredne intenzívnu horkosť a pikantnosť, ktoré dokonale ladia so sladkastou chuťou. Pokiaľ ide o ich fyzikálno-chemické vlastnosti, výrobok sa vyznačuje nízkou kyslosťou (do 0,3 %), nízkym obsahom peroxidu (do 10 miliekvivalentov kyslíka na kg) a nízkou absorbanciou ultrafialového žiarenia (K_{270}) (maximálne 0,18 nm).

Obsah mastných kyselín v olejoch je veľmi vyvážený. Oleje majú vysoký obsah kyseliny olejovej (72 – 81 %) a priemerný obsah kyseliny linolénovej (4 – 10 %).

Uvedené oleje sú mierne stabilné vďaka vysokému obsahu tokoferolov. To vysvetľuje, prečo sú oleje Antequera bohaté na vitamín E.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku

Vďaka znášanlivosti vápenatých pôd zemepisnej oblasti, kde sa pestuje odroda Hojiblanca náročná na získavanie vápnika z pôdy, ako aj vďaka stredozemskej kontinentálnej klíme prírodnej oblasti Antequerskej kotliny so studenými a suchými zimami, sa môžu z olív pôvodnej odrody Hojiblanca, ktorej zber v olivových hájoch v tejto oblasti prebieha počas mesiacov s nízkymi teplotami, vyrábať oleje s ovocnou chuťou zelených olív s mediánom rovným alebo väčším ako 4, pozitívnymi vlastnosťami iných zrelých druhov ovocia, mandlí, banánov a čerstvej trávy a mierne až stredne intenzívnou horkosťou a pikantnosťou. Z fyzikálno-chemického hľadiska ide o oleje s nízkou kyslosťou (do 0,3 %), nízkym obsahom peroxidu (do 10 miliekvivalentov kyslíka na kg) a nízkou absorbanciou ultrafialového žiarenia (maximálne 0,18 nm).

Nízke teploty počas zimného obdobia, typické pre túto oblasť, spôsobujú, že olivy odrody Hojiblanca dozrievajú pomalšie, čo má za následok zmenu obsahu kyselín v olejoch spočívajúcu vo zvýšenej hladine kyseliny olejovej (72 – 81 %) na úkor nasýtených a nenasýtených mastných kyselín.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://lajunta.es/5kbo7