C/2025/6049

6.11.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6049)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Antequera“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0327-AM02 – 31. julij 2025

1. **Ime proizvoda**

Antequera

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Generalni direktorat za agroživilsko industrijo, inovacije in prehransko verigo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Odobrena sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena, ne more izničiti vzpostavljene povezave z geografskim območjem in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda. S to spremembo postane začasna sprememba, odobrena z odlokom z dne 11. marca 2024 Ministrstva za kmetijstvo, ribištvo, vodo in razvoj podeželja Avtonomne skupnosti Andaluzija, trajna. Ta sprememba je bila upravičena zaradi resnih posledic suše in podnebnih sprememb za oljčne nasade in obiranje oljk, ki še naprej vplivajo na fizikalno-kemijske lastnosti ekstra deviškega oljčnega olja z geografskega območja ZOP „Antequera“.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba mejnih vrednosti oleinske in linolne kisline

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sprememba se nanaša na točko B.3 Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti olj specifikacije proizvoda ter na oddelek Posebnosti proizvoda v točki 5 Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

— Mejne vrednosti oleinske kisline so bile spremenjene iz vrednosti „od 78 do 81 %“ v vrednosti „od 72 do 81 %“, mejne vrednosti linolne kisline pa so bile spremenjene iz vrednosti „od 5 do 8 %“ v vrednosti „od 4 do 10 %“.

Utemeljitev:

Študije in evidence iz zadnjih petih let kažejo, da podnebne spremembe pomembno vplivajo na profil maščobnih kislin oljčnega olja, zlasti na vsebnost oleinske kisline, katere znižanje se povezuje s pomanjkanjem vode in visokimi temperaturami. Posledično se spremeni delež nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin, obratno sorazmerno pa se zviša vsebnost linolne kisline.

Zato je bil sprejet tehnični pristop s spremembo uveljavljenih razponov za oleinsko in linolno kislino, pri čemer so upoštevana veljavna pravila in je zagotovljena kakovost olja, zaščitenega z ZOP „Antequera“.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje analize parametrov, povezanih z maščobnimi kislinami

Opis

Sprememba se nanaša na točko B.3 Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti olj specifikacije proizvoda ter na oddelek Posebnosti proizvoda v točki 5 Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

— Črtana je bila navedba analize parametrov, povezanih z razmerjem med mononenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami ter oleinsko in linolno kislino.

Utemeljitev:

Črtanje parametrov, povezanih z razmerji med mononenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami ter oleinsko in linolno kislino, kot posrednih kazalnikov oksidativne stabilnosti oljčnega olja je upravičeno na podlagi trenutnih znanstvenih dokazov. Oksidativna stabilnost olja je že ustrezno ocenjena z uporabo parametrov kakovosti K_{270} in peroksidnega števila, ki neposredno določata stopnjo oksidacije.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Redakcijska sprememba

Opis

Sprememba se nanaša na točko B.3 Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti olj specifikacije proizvoda ter na oddelek Posebnosti proizvoda v točki 5 Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

— Četrti odstavek je bil črtan v obeh dokumentih:

„V neumiljivi frakciji olj Antequera so visoke količine metilsterolov, ki presegajo 30 mg/100 mg olja.“

Utemeljitev:

Zahteva, da morajo biti ravni metilsterolov nad 30 mg/100 mg olja, je bila črtana, saj trenutno ni uradne metode, ki bi bila v skladu z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2022/2105 z dne 29. julija 2022 o pravilih za metode za analizo značilnosti oljčnega olja potrjena za analizo tega parametra v ekstra deviških oljčnih oljih.

Zato take analize ni mogoče zahtevati od nobenega akreditiranega laboratorija, saj ti nimajo vzpostavljene posebne ali standardizirane metode za analizo tega parametra. Certifikacijski organ tako ne more spremljati ali preverjati skladnosti, zaradi česar te analize ni mogoče uporabljati v okviru uradnega nadzora.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev občin brez spremembe opredeljenega geografskega območja

Opis

Sprememba se nanaša na oddelka Lega in razmejitev zadevnega območja ter Celotno območje proizvodnje in območje oljčnih nasadov v točki C Geografsko območje specifikacije proizvoda ter na točko 4 Jedrnata opredelitev geografskega območja enotnega dokumenta.

V specifikaciji proizvoda:

Odstavek

„Območje proizvodnje zajema 17 občin v severnem delu pokrajine Malaga, in sicer občine 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 in Villanueva de Tapia, ter eno občino v pokrajini Kordova, in sicer občino Palenciana.“

je bil nadomeščen z naslednjim:

„Območje proizvodnje zajema 18 občin v severnem delu pokrajine Malaga, in sicer občine 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 in Villanueva de Tapia, ter eno občino v pokrajini Kordova, in sicer občino Palenciana.“

Utemeljitev:

Občina Villanueva de la Concepción je bila vključena na seznam občin, ki sestavljajo zaščiteno območje proizvodnje, potem ko je bila prej obravnavana kot avtonomna lokalna samouprava v občini Antequera. Celotno zaščiteno območje proizvodnje in območje oljčnih nasadov posledično ostajata nespremenjena; posodobljen je bil samo seznam občin.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba zahtev o razmejitvi zadevnega območja in območja oljčnih nasadov

Opis

Sprememba se nanaša na oddelka Lega in razmejitev zadevnega območja ter Celotno območje proizvodnje in območje oljčnih nasadov v točki C Geografsko območje specifikacije proizvoda ter na točko 4 Jedrnata opredelitev geografskega območja enotnega dokumenta.

Naslednji odstavek je bil črtan:

„Celotno območje proizvodnje in območje oljčnih nasadov: Celotno območje proizvodnje znaša 2 150 km^2 in celotno območje oljčnih nasadov pokriva 75 000 ha, kar je porazdeljeno po naslednjih občinah:“

Izbrisana je bila tudi tabela, ki je sledila temu odstavku.

Utemeljitev:

Ta informacija je bila izbrisana zaradi raznolikosti območja, ki se uporablja za oljčne nasade; na njihovo gojenje vplivajo socialno-ekonomski, podnebni, gospodarski in tržni dejavniki.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Večja prilagodljivost pri certificiranju gospodarskih subjektov

Opis

Sprememba se nanaša na točko E Opis metode proizvodnje, oddelek (f) Prevoz v nepakiranem stanju in pakiranje specifikacije proizvoda, kot sledi:

Odstavek

„(b) Sistemi zagotavljanja kakovosti od sprejema nepakiranega olja do odpreme pakiranega olja, certificirani v skladu s standardom ISO-9001:2000 in njegovimi poznejšimi spremembami. Sistem kakovosti mora certificirati subjekt, ki ga je akreditiral ENAC (španski nacionalni akreditacijski organ).“

je bil nadomeščen z naslednjim:

„(b) Sistemi zagotavljanja kakovosti od sprejema nepakiranega olja do odpreme pakiranega olja, certificirani v skladu s standardom ISO-9001:2000 ali priznanimi standardi GFSI, ki se nanašajo na sisteme upravljanja varnosti hrane.“

Utemeljitev:

Prejšnja zahteva, da morajo gospodarski subjekti izpolnjevati standard ISO-9001:2000, je bila omiljena, saj je zdaj dovoljena tudi skladnost s priznanimi standardi GFSI (sistemi upravljanja varnosti hrane, ki vključujejo tudi zahteve glede upravljanja kakovosti). To gospodarskim subjektom omogoča, da svoje sisteme prilagodijo zahtevam trga in izberejo certificiranje, ki najbolje ustreza njihovim postopkom in potrebam.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Redakcijska sprememba

Opis

Sprememba se nanaša na točko E Opis metode proizvodnje, oddelek (f) Prevoz v nepakiranem stanju in pakiranje specifikacije proizvoda, kot sledi:

Naslednji odstavek je bil črtan:

„(j) Fizikalno-kemijski laboratorij in ocenjevalna komisija, namenjena posebej olju, ali če to ni mogoče, akreditirana v skladu s standardom EN ISO/IEC 17025, za razvrščanje olj, ki so prejeta, skladiščena in pakirana, z namenom zagotavljanja skladnosti s specifikacijo proizvoda za označbo porekla.“

To zahtevo, ki se nanaša na lastne preglede gospodarskega subjekta in ne na zahteve za proizvode, smo črtali, saj morajo gospodarski subjekti v skladu s pravili, ki urejajo geografske označbe, izvajati notranji samonadzor, da zagotovijo skladnost z zahtevami, določenimi v specifikaciji proizvoda.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Antequera“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0327-AM02 – 31. julij 2025

1. **Ime**

Antequera

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljčnega drevesa (*Olea europea* L.), pri čemer se uporabljajo izključno fizikalni ali mehanski postopki pri temperaturi, ki ne vpliva na naravno kemijsko sestavo olja, s čimer se ohranijo okus, aroma in značilnosti plodov, iz katerih je bilo proizvedeno.

Z organoleptičnega vidika je za ta olja značilna sadežnost zelenih oljk, drugih zrelih sadežev, mandljev, banan in zelene krme, intenziteta arom pa je srednja do visoka. Poleg tega se pojavlja blag do srednje močan grenak in pikanten okus, ki se odlično ujema z rahlo sladkastimi okusi.

Olja, ki so zaščitena z zaščiteno označbo porekla „Antequera“, se obvezno umeščajo v kategorijo ekstra deviških oljčnih olj in imajo naslednje lastnosti:

Fizikalno-kemijski parametri	
Vsebnost kislin (%)	največ 0,3
Peroksidno število (mmol kisika na kg olja)	največ 10
K_{270} (absorpcija 270 nm)	največ 0,18
Organoleptične lastnosti	
Mediana za sadežnost	4 ali več
Mediana za napake	0

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljčnega drevesa (*Olea europea* L.) sorte hojiblanca, z morebitnim dodatkom manjšinskih sort, kot so picual ali marteño, arbequina, picudo, lechín de sevilla ali zorzaleño, picudo, gordal de archidona, verdial de vélez málaga in verdial de huévar.

Sorta hojiblanca je glavna ali večinska sorta, saj je z njo zasajene več kot 90 % površine z oljkami na območju. Ostale sorte so obravnavane kot sekundarne sorte in se na območju gojijo v manjšem obsegu. Hojiblanca in gordal de archidona se štejeta kot sorti lokalnega porekla.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Oljke, ki se uporabljajo za pridobivanje proizvoda, morajo biti odobrene sorte registriranih oljčnih nasadov, ki rastejo na območju proizvodnje.

Olje mora biti pridobljeno v registriranih mlinih na območju proizvodnje, ki izpolnjujejo določene pogoje.

Proizvodnja je razdeljena na naslednje faze: čiščenje, pranje in tehtanje oljk, mesenje oljčne mase, ločevanje snovi v trdnem stanju in tekočih snovi z neprekinjenim centrifugiranjem, ločevanje tekočih snovi z neprekinjenim centrifugiranjem, usedanje in skladiščenje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Olje mora biti pakirano v zatemnjene steklene vsebnike, zatemnjene plastične vsebnike, kovinske vsebnike s podlogo, primerno za uporabo v prehrani, ali keramične vsebnike, primerne za uporabo v prehrani. V vsakem primeru morajo biti ti vsebniki primerni za živila v skladu z veljavnimi predpisi, saj tako dlje časa ohranjajo fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti olja in ne spreminjajo kakovosti vsebine, ker zmanjšujejo vpliv svetlobe, ki pospeši oksidacijo olja.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Trgovske etikete vseh registriranih podjetij mora pregledati regulativni odbor v zvezi z uporabo logotipa označbe. Na etiketah morata biti besedilo „Zaščitena označba porekla Antequera“ ali logotip označbe porekla in simbol Unije.

Na vseh vrstah embalaže, v katerih se zaščiteno olje daje na trg za porabo, mora biti garancijski žig, litografija, nalepka ali hrbtna nalepka, ki jo oštevilči in izda ali v zvezi z uporabo logotipa označbe preveri regulativni odbor. Hrbtne nalepke se nalepijo izključno v registriranem obratu za pakiranje, in sicer tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje zajema ozemlje naslednjih občin v pokrajini 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 in Villanueva de Tapia ter občino Palenciana v pokrajini Kordova.

5. Povezava z geografskim območjem

Povzetek povezave

— Posebnosti geografskega območja

Območje proizvodnje se nahaja v naravni regiji doline Antequera, na skrajnem zahodu andaluzijskih dolin, obkroženih z Betijskim gorovjem. Na severu meji na pokrajini Kordova in Sevilja, na zahodu na pokrajini Sevilja in Cadiz ter na vzhodu na pokrajino Granada. Južno mejo tvorijo nizi subbetijskega gorovja, ki območje ločujejo od Montes de Malaga, Hoyas doline Guadalhorce in regije Serrania de Ronda; vsa ta območja so del pokrajine Malaga.

Območje ima posebne geomorfološke in podnebne značilnosti. Zajema območje dolin blagega reliefa (400–600 m nadmorske višine), ki ga obkrožajo nizi gorskih sistemov na severu (subbetijsko gorovje) in na jugu (penibetijski sistem), kar zagotavlja posebne mikroklimatske in pedološke pogoje za gojenje oljk.

Oljčni nasadi ležijo na nadmorski višini od 450 do 600 metrov, na srednje globokih in zelo apnenčastih tleh (20–70 % karbonatov). Po drugi strani pa je zaradi endoreičnosti depresije Antequera, v kateri so se oblikovali različni nivoji rečnih teras, v tleh zelo veliko terciarnih usedlin, med njimi je mio-pliocenska rdeča glina, ki oljkam zagotavlja visoke količine kalija in visoko stopnjo zadrževanja vlage, s tem pa ugodne razmere za rast, saj se več kot 90 % površin, na katerih rastejo oljke, ne namaka. Regija Antequera ima zmerno-toplo sredozemsko podnebje z nekoliko celinskimi vplivi, saj leži v andaluzijskih depresijah, obkroženih z Betijskim gorovjem. To povzroča zelo velike temperaturne razlike med poletjem in zimo ter med dnevom in nočjo. Povprečne temperature v najbolj mrzlem mesecu (januarja ali decembra) se gibljejo od 6 °C do 9 °C. Najbolj vroča meseca sta julij in avgust, ko se povprečne temperature gibljejo med 22 °C in 27 °C.

— Posebnosti proizvoda

Z organoleptičnega vidika so za ekstra deviško oljčno olje z ZOP „Antequera“ značilne blaga do srednje močna intenzivnost sadežnosti zelenih oljk, z mediano 4 ali več, ter različne pozitivne lastnosti drugih zrelih sadežev, mandljev, banane in zelene krme. V oljih se pojavlja blag do srednje močan grenak in pikanten okus, ki se odlično ujema z rahlo sladkastimi okusi. S fizikalno-kemijskega vidika ima proizvod nizko vsebnost kislin (manj kot 0,3 %), nizko peroksidno število (manj kot 10) in nizko ultravijolično absorbanco (K_{270}) (manj kot 0,18).

Ima zelo dobro uravnoteženo sestavo maščobnih kislin. Vsebnost oleinske kisline je visoka in znaša od 72 do 81 %, vsebnost linolne kisline pa je na srednji ravni in znaša od 4 do 10 %.

Zaradi visoke vsebnosti tokoferolov so to dokaj stabilna olja. To je tudi razlog, zakaj so olja „Antequera“ bogata z vitaminom E.

— Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda

Ker morajo drevesa črpati kalcij iz tal, toleranca avtohtone sorte hojiblanca na apnenčasta tla geografskega območja skupaj s sredozemskim podnebjem območja, ki ima zaradi svoje lege v andaluzijskih dolinah celinske značilnosti, kot so mrzle in suhe zime, pomeni, da se iz te sorte, katere oljčni nasadi na območju se obirajo v mesecih z nizkimi temperaturami, proizvaja olje s sadežnostjo zelenih oljk, z mediano 4 ali več, različnimi pozitivnimi lastnostmi drugih zrelih sadežev, mandljev, banane in zelene krme ter blagim do srednje močnim grenkim in pikantnim okusom. S fizikalno-kemijskega vidika ima olje nizko vsebnost kislin (manj kot 0,3), peroksidno število, nižje od 10, in ultravijolično absorbanco, nižjo od 0,18.

Značilne nizke zimske temperature geografskega območja zakasnijo obdobje zorenja avtohtone sorte hojiblanca, s tem pa se spremeni kislinski profil proizvedenih olj, kar povzroči višje ravni oleinske kisline (med 72 in 81 %) ter nižje ravni nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://lajunta.es/5kbo7