Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6049

6.11.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6049)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Antequera”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0327-AM02 – 31 juli 2025

1. **Produktens namn**

Antequera

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Generaldirektoratet för livsmedelsindustri, innovation och livsmedelskedjan (*Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria*)

6. **Klassificering som standardändring**

Den godkända ändringen omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom den inte innebär en ändring av namnet eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva det fastställda sambandet med det geografiska området, och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. Genom denna ändring blir den tillfälliga ändring som godkändes genom beslutet av den 11 mars 2024 av Andalusiens regionala ministerium för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling permanent. Denna ändring motiverades av den stora inverkan som torka och klimatförändringar har haft på olivodlingar och olivskördar och som fortsätter att påverka de fysikalisk-kemiska egenskaperna hos extra jungfruoljor från det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Antequera.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av gränsvärdena för oljesyra och linolsyra

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Ändringen avser punkt B.3 ”Oljornas fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper” i produktspecifikationen och avsnittet ”Produktens särskilda egenskaper” i punkt 5 ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

Gränsvärdena för oljesyra har ändrats från värdena ”mellan 78 och 81 %” till ”mellan 72 och 81 %” och gränsvärdena för linolsyra har ändrats från ”mellan 5 och 8 %” till ”mellan 4 och 10 %”.

Motivering:

Studier och uppgifter från de senaste fem åren visar att klimatförändringarna påverkar olivoljans fettsyraprofil avsevärt, särskilt dess oljesyrahalt, som har minskat till följd av vattenbrist och höga temperaturer. Denna minskning ändrar andelen mättade och omättade fettsyror och är omvänt relaterad till halten linolsyra, som ökar parallellt.

Man har därför tillämpat det tekniska tillvägagångssättet att ändra de fastställda intervallen för olje- och linolsyra, i enlighet med gällande regler och för att garantera kvaliteten på den olja som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Antequera”.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Radering av analys av parametrar som rör fettsyror

Beskrivning

Ändringen avser punkt B.3 Oljornas fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper i produktspecifikationen och avsnittet Produktens särskilda egenskaper i punkt 5 ”Samband med det geografiska området i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningen till analysen av parametrarna för förhållandet mellan enkelomättade/mättade fettsyror och olje-/linolensyror har tagits bort.

Motivering:

Strykningen av de parametrar som rör förhållandet mellan enkelomättade/mättade fettsyror och olje-/linolensyror som indirekta indikatorer på olivoljans oxidationsstabilitet motiveras av aktuella vetenskapliga rön. Oljans oxidationsstabilitet bedöms redan ordentligt med hjälp av kvalitetsparametrarna K270 och peroxidvärde, som direkt analyserar oxidationgraden.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionell ändring

Beskrivning

Ändringen avser punkt B.3 Oljornas fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper i produktspecifikationen och avsnittet Produktens särskilda egenskaper i punkt 5 Samband med det geografiska området i det sammanfattande dokumentet.

Fjärde stycket har strukits i båda dokumenten:

”I den oförtvålbara fraktionen av oljor av typen Antequera finns höga halter av metylsteroler som överstiger 30 mg/100 mg olja.”

Motivering:

Kravet på att metylsterolhalterna ska överstiga 30 mg/100 mg olja har strukits eftersom det för närvarande inte finns någon officiell metod som har validerats för att analysera detta i extra jungfruolja enligt kommissionens genomförandeförordning (EU) 2022/2105 av den 29 juli 2022 om fastställande av bestämmelser om metoder för att analysera egenskaper hos olivolja.

Det är därför inte möjligt att kräva en sådan analys från något ackrediterat laboratorium eftersom de inte har någon specifik eller standardiserad metod för att analysera denna parameter. Certifieringsorganet kan därför inte övervaka eller kontrollera efterlevnaden, vilket gör det omöjligt att tillämpa denna analys inom ramen för den offentliga kontrollen.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av kommunerna utan ändring av det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Ändringen avser avsnitten med rubrikerna ”Plats för och avgränsning av området” och ”Total produktionsareal och olivlundsareal” i punkt C ”Geografiskt område” i produktspecifikationen och punkt 4 ”Kortfattad beskrivning av det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

I produktspecifikationen:

Stycket

”Produktionsområdet omfattar 17 kommuner i den norra delen av provinsen Málaga, närmare bestämt 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 och Villanueva de Tapia, samt en kommun i provinsen Córdoba, närmare bestämt Palenciana.”

har ersatts med följande:

”Produktionsområdet omfattar 18 kommuner i norra delen av provinsen Málaga, närmare bestämt 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 och Villanueva de Tapia, samt en kommun i provinsen Córdoba, närmare bestämt Palenciana.”

Motivering:

Kommunen Villanueva de la Concepción, som tidigare betraktades som en autonom lokal myndighet i kommunen Antequera, har tagits med i förteckningen över kommuner som utgör det skyddade produktionsområdet. Den totala skyddade produktionsarealen och olivlundsarealen förblir därför oförändrade. Endast förteckningen över kommuner har uppdaterats.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av kraven avseende avgränsning av området och olivodlingsområdet

Beskrivning

Ändringen avser avsnitten med rubrikerna ”Plats för och avgränsning av området” och ”Total produktionsareal och olivlundsareal” i punkt C ”Geografiskt område i produktspecifikationen” och punkt 4 ”Kortfattad beskrivning av det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

Följande stycke tas bort:

”Total produktionsareal och olivlundsareal: Den totala produktionsarealen är 2 150 km^2 och den totala olivlundsarealen är 75 000 hektar, fördelat på följande kommuner:”

Tabellen efter det stycket har också strukits.

Motivering:

Denna information har tagits bort mot bakgrund av variationen i det område som används för olivodling, beroende på socioekonomiska, klimatmässiga, ekonomiska och marknadsmässiga faktorer.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ökad flexibilitet vid certifieringen av aktörer

Beskrivning

Ändringen avser punkt E Beskrivning av produktionsmetoden, avsnitt f ”Transport av bulkvaror och förpackningar” i produktspecifikationen enligt följande:

Stycket

”b) Systemen för kvalitetssäkring, från mottagandet av oljan i bulk till avsändning av den förpackade oljan, ska vara certifierade enligt standarden ISO-9001:2000 och senare revisioner av standarden. Kvalitetssäkringssystemet ska vara certifierat av en enhet som är godkänd av den spanska ackrediteringsmyndigheten (Enac, *Entidad Nacional de Acreditación*).”

har ersatts med följande:

”b) Systemen för kvalitetssäkring, från mottagandet av oljan i bulk till avsändning av den förpackade oljan, ska vara certifierade enligt ISO-9001:2000 eller GFSI-erkända standarder som avser system för hantering av livsmedelssäkerhet.”

Motivering:

Det tidigare kravet på att aktörerna ska uppfylla standarden ISO 9001:2000 har lättats genom att efterlevnad av GFSI-erkända standarder har godkänts som ett alternativ (system för hantering av livsmedelssäkerhet som även innehåller krav på kvalitetsstyrning), vilket har gjort det möjligt för aktörerna att anpassa sina system till marknadens krav och välja den certifiering som bäst motsvarar deras processer och behov.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionell ändring

Beskrivning

Ändringen avser punkt E ”Beskrivning av produktionsmetoden”, avsnitt f ”Transport av bulkvaror och förpackningar” i produktspecifikationen enligt följande:

Följande stycke tas bort:

”j) Ett fysikalisk-kemiskt laboratorium och en smakpanel specifikt för olja eller, om detta inte är möjligt, ett ackrediterat laboratorium enligt standarden EN ISO/IEC 17025 för att klassificera de oljor som tas emot, lagras och förpackas för att uppfylla kraven i ursprungsbeteckningens produktspecifikation.”

Vi har tagit bort detta krav, som rör aktörens egna kontroller och inte produktkraven, eftersom aktörerna, i enlighet med reglerna om geografiska beteckningar, måste utföra interna självkontroller för att säkerställa att kraven i produktspecifikationen uppfylls.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Antequera”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0327-AM02 – 31 juli 2025

1. **Namn**

Antequera

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Produkten är en extra jungfruolja som utvinns ur frukterna från olivträdet (*Olea europea* L.). Den utvinns endast genom fysiska eller mekaniska metoder och vid en temperatur som inte påverkar oljans naturliga kemiska sammansättning.

På så sätt bevaras den ursprungliga fruktens smak, arom och egenskaper. På organoleptisk nivå har oljorna en rad fruktaromer av gröna oliver, andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs från medelstark till stark intensitet. Oljorna har lätt till måttlig beska och pepprighet som harmonierar perfekt med en lätt sötma.

De oljor som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Antequera” är alltid extra jungfruolja. De har följande egenskaper:

Fysikalisk-kemiska parametrar	
Syrahalt (%)	Högst 0,3
Peroxidindex (milliekvivalenter syre per kg olja)	Högst 10
K_{270} (absorption 270 nm)	Högst 0,18
Organoleptiska egenskaper:	
Medianvärde för fruktighet	Större än eller lika med 4
Medianvärde för defekter	Lika med 0

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Produkten är en extra jungfruolja som utvinns ur frukterna från olivträdet (*Olea europea* L.) av sorten hojiblanca. Även andra sorter i mindre mängder får förekomma, bland annat picual eller marteño, arbequina, picudo, lechín de sevilla eller zorzaleño, gordal de archidona, verdial de vélez-málaga och verdial de huévar.

Den största och vanligaste sorten är hojiblanca eftersom den odlas på mer än 90 % av områdets totala olivlundsareal. De andra sorterna anses som sekundära eftersom de är mindre vanliga i området. Följande sorter anses vara inhemska sorter av lokalt ursprung: Hojiblanca och gordal de archidona.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Oljan utvinns ur oliver av godkända sorter från registrerade olivodlingar som är belägna i produktionsområdet.

Oljan framställs i olivkvarnar som är belägna inom produktionsområdet och som uppfyller de krav som fastställs.

Följande steg ingår i framställningen: Rengöring, tvättning och vägning av oliver, krossning av olivmassan, separering av de fasta och flytande faserna genom kontinuerlig centrifugering, separering av de flytande faserna genom kontinuerlig centrifugering, dekantering samt lagring.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Oljan buteljeras i behållare av mörkt glas, mörk plast, metall som är belagd med material som är godkänt för livsmedel eller av keramik som är godkänd för livsmedel, i enlighet med gällande lagstiftning. Dessa material bevarar oljans fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper under längre tid och påverkar inte innehållets kvalitet, eftersom de skyddar mot ljus som påskyndar oljans oxidationsprocess.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Varje enskilt registrerat företag har egna försäljningsetiketter som kontrollorganet ska godkänna när det gäller användningen av beteckningens logotyp. Etiketten ska innehålla uppgiften ”Denominación de Origen Protegida Antequera” (skyddad ursprungsbeteckning Antequera) eller symbolen för skyddad ursprungsbeteckning och unionens symbol.

Varje typ av förpackning i vilken oljan säljs till konsument ska förses med numrerade garantietiketter, etiketter eller kontrolletiketter som utfärdas eller kontrolleras av kontrollorganet för att användas med ursprungsbeteckningens logotyp. Kontrolletiketterna får endast anbringas hos det registrerade förpackningsföretaget och på så sätt att de inte kan återanvändas.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet omfattar följande kommuner i provinsen Málaga: 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 och Villanueva de Tapia, samt kommunen Palenciana i provinsen Córdoba.

5. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

– Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet är beläget i det geografiska området Antequerasänkan, en av de västligaste av Andalusiens sänkor. Området gränsar i norr mot provinserna Córdoba och Sevilla, i väster mot provinserna Sevilla och Cádiz och i öster mot Granada. Den södra gränsen utgörs av de bergskedjor som separerar produktionsområdet från naturparken Montes de Málaga, sänkorna i Guadalhorcedalen och området Serranía de Ronda, som alla tre ligger i provinsen Málaga.

Området har geomorfologiska och klimatmässiga särdrag. Det är ett låglänt område med mjuk topografi (400–600 meter över havet) som är omgivet av en rad bergskedjor i norr (Sierras Subbéticas) och i söder (Sistema Penibético) som ger området ett mikroklimat och en jordmån som särskilt lämpar sig för olivodling.

Olivlundarna ligger på 450–600 meters höjd över havet. Jordskiktet är medeldjupt och rikt på kalksten (20–70 % karbonater). Antequerasänkan är ett tillrinningsområde med flodterrasser på flera nivåer. Området innehåller därför rikliga avlagringar från tertiärperioden. Bland dessa avlagringar finns röd lera från övergången mellan miocen och pliocen. Denna lera ger olivträden rikligt med kalium. Mindre än 10 % av odlingsarealen konstbevattnas och den höga fukthalten i leran är därför viktig för olivlundarnas tillväxtförhållanden. Antequera har ett milt till varmt Medelhavsklimat med inslag av kontinentalklimat på grund av sitt läge inom de andalusiska sänkorna. Det ger förhållanden med stora temperaturskillnader mellan sommar och vinter och mellan dag och natt. Genomsnittstemperaturerna för den kallaste månaden (januari eller december) ligger mellan 6 °C och 9 °C. Juli och augusti är de varmaste månaderna med genomsnittstemperaturer mellan 22 °C och 27 °C.

– *Produktens särskilda egenskaper*

Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Antequera” kännetecknas på organoleptisk nivå av en rad fruktaromer av gröna oliver från medelstark till stark intensitet med ett genomsnitt över 4, samt av andra positiva fruktaromer från andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs. Oljorna har lätt till måttlig beska och pepprighet som harmonierar perfekt med en lätt sötma. När det gäller produktens fysikalisk-kemiska egenskaper har den låg syrahalt (under 0,3 %), låg peroxidhalt (under 10) och låg ultraviolett absorbans (K_{270}) (under 0,18).

Oljornas fettsyrasammansättning är mycket balanserad. Oljorna har höga halter av oljesyra (72 till 81 %) och medelhöga halter av linolsyra (mellan 4 och 10 %).

Oljorna känns därför lätta i munnen. Oljorna är tämligen stabila tack vare den höga halten tokoferoler. Detta betyder att oljor med beteckningen ”Antequera” innehåller rikligt med vitamin E.

– Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper

Den inhemska sorten hojiblanca lämpar sig särskilt väl för odling i den här typen av kalkstensjord eftersom trädet måste ha riklig tillgång till kalk i jorden och området har ett kontinentalt Medelhavsklimat samt är beläget i Antequerasänkan med kalla och torra vintrar. Från oliver av den inhemska sorten hojiblanca som skördats i området under månader med låga temperaturer har man därför kunnat utvinna oljor som sensoriskt har en fruktarom av gröna oliver med ett genomsnitt över 4, samt av andra positiva fruktaromer från andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs samt lätt till måttlig beska och pepprighet. På fysikalisk-kemisk nivå har oljorna låg syrahalt (under 0,3), ett peroxidindex under 10 och en ultraviolett absorbans under 0,18.

De låga temperaturer under vintern som kännetecknar det geografiska området gör att oliverna mognar långsammare, särskilt på trädsorten hojiblanca. Den långsammare mognadsprocessen påverkar olivoljans syraprofil, dvs. halten oljesyra (mellan 72 och 81 %) ökar på bekostnad av halterna mättade och omättade fettsyror.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://lajunta.es/5kbo7