C/2025/5414

7.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5414)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Aceite de Lucena“

EU-Referenznummer: PDO-ES-0760-AM02 — 9.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Aceite de Lucena“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bezeichnung

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Generaldirektion für Industrie, Innovation und die Lebensmittelversorgungskette)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die genehmigte Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung beinhaltet, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich die Produktspezifikation bezieht, und sie keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses mit sich bringt.

Die genehmigte Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung der physikalisch-chemischen und organoleptischen Beschreibung.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Abschnitt B.2 der Produktspezifikation: „Physikalisch-chemische Eigenschaften und organoleptische Merkmale des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Aceite de Lucena'". Sie betrifft auch Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments: Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

— Säuregehalt: aus Gründen der Qualität auf 0,5 % gesenkt;

— Peroxidzahl: der Höchstwert wird von 15 auf 19 meq O_2/kg Öl erhöht, da Öle aus früh geernteten Oliven höhere Werte aufweisen können;

— UV-Absorption (K270): der Höchstwert wird von 0,15 auf 0,19 erhöht. Dies ist notwendig, da native Öle aus früh geernteten Oliven aufgrund der Tatsache, dass ein erheblicher Anteil der verarbeiteten Oliven noch grün ist, einen hohen Chlorophyllgehalt aufweisen. Sie verfügen über eine Absorption mit derselben Wellenlänge wie die Bestandteile der sekundären Oxidation, dem Messgegenstand. Wenn die Oliven in einem reiferen Stadium geerntet werden, an dem das Chlorophyll praktisch verschwunden ist, ergeben sich somit Werte, die über dem zuvor ermittelten Wert von 0,15 liegen;

— Polyphenole (% Kaffeesäure): Dieser Parameter wird gestrichen, da er weitgehend mit dem Reifegrad der Oliven, dem Feuchtigkeitsgehalt der Oliven je nach Klima und dem Extraktionsverfahren in Zusammenhang steht. Letzteres bezieht sich auf die Zugabe von Wasser, in größerem oder geringerem Umfang je nach Bedarf; den Einsatz einer Zentrifuge und/oder das Dekantieren bei der Trennung der Phasen und die Dauer dieser Verfahren. Zudem ist die zur Bestimmung der Phenolverbindungen festgelegte Analysemethode überholt. Sie wird von keinem Labor durchgeführt, da sie weder von einer internationalen Stelle anerkannt noch von der EU gesetzlich geregelt wurde;

— Wachse: dieser Parameter wird gestrichen, da er weder ein Unterscheidungsmerkmal darstellt noch mit der Herkunft des Öls in Zusammenhang steht, sondern nur die Einhaltung der Rechtsvorschriften betrifft;

— Farbe: gestrichen, da es sich nicht um einen Parameter handelt, der die Qualität angibt. Die grüne Farbe ist nicht auf die Sorte oder den Ursprung zurückzuführen, sondern auf den Chlorophyllgehalt. Darüber hinaus wird sie nicht als Merkmal der sensorischen Qualität analysiert. Die Verkostungsgefäße sind opak und die Bromthymolblau-Methode, die in der Produktspezifikation enthalten war, ist überholt;

— Geschmack: Aufgrund des höheren Polyphenolgehalts, der bei aufeinanderfolgenden Ernten beobachtet wurde, wird nun ein mittleres bis hohes fruchtiges Aroma festgelegt;

— Schärfemedian und Bitterkeitsmedian: Beide Mediane wurden aufgrund des höheren Polyphenolgehalts zu „größer oder gleich 2" geändert. Die bitteren Noten entstehen aufgrund des Vorhandenseins von Aglycon, das beim Abbau der Polyphenole gebildet wird. Je mehr Polyphenole das Öl enthält, desto mehr Aglycon wird gebildet. Die für die g.U. „Aceite de Lucena" zulässigen Olivensorten, die im Erzeugungsgebiet angebaut werden, haben einen höheren Polyphenolgehalt, der die Erzeugung von ausgewogenen Ölen mit angemessenen scharfen und bitteren Geschmacksnoten ermöglicht;

— Die Formulierung „Öle der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Aceite de Lucena' sind sehr stabil und beständig gegen das Ranzigwerden" wird gestrichen, da sie angesichts des hohen Polyphenolgehalts überflüssig ist.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verbesserte Formulierung in Abschnitt D der Produktspezifikation „Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses aus dem Gebiet".

Beschreibung

Abschnitt D „Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses aus dem Gebiet" der Produktspezifikation wird geändert, um den Wortlaut der allgemeinen Verfahren gemäß den Nummern 5 bis 10 der beiden letzten Absätze von Abschnitt D zu verbessern.

Dieser Abschnitt wird geändert, um den Wortlaut entsprechend dem Zertifizierungsverfahren der Stelle, die die Konformität prüft, zu vereinfachen. Mit dem neuen Wortlaut werden die Verpackungsanforderungen sowohl innerhalb als auch außerhalb des in der Produktspezifikation festgelegten geografischen Gebiets abgedeckt.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abschnitt E „Erzeugungsverfahren“ der Produktspezifikation wird geändert.

Beschreibung

Das von den Olivenbauern genutzte Anbausystem wird aktualisiert, um den Strategien der neuen GAP, wie z. B. der Vegetationsdecke, Rechnung zu tragen, die im Gebiet der g.U. zunehmend an Bedeutung gewinnen. Dies bedeutet, dass neue Verfahren eingeführt werden, um die Umwelt und den Boden zu schützen.

Nun wird festgelegt, dass zugelassene Mittel „in den empfohlenen Dosen“ anzuwenden sind, um den verantwortungsvollen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu gewährleisten.

Der Einsatz von Düngemitteln wird vereinfacht und ist künftig fakultativ. Die Änderungen der Behandlungsarten und Anwendungsdaten erfolgen in Form von deren Streichung.

Der Wortlaut wird angepasst, um den derzeitigen Baumschnitttechniken Rechnung zu tragen.

Die Analysen vor der Ernte werden gestrichen, da sie als fakultativ gelten, ebenso wie der Erntebeginn, der je nach Ölmühle unterschiedlich sein kann.

Die Arten von Fahrzeugen für den Transport werden gestrichen, sodass nur noch auf zugelassene Fahrzeuge verwiesen wird. Der maximale Zeitraum für den Transport der Oliven nach der Ernte wird festgelegt.

Das Reinigen und Waschen der Oliven ist künftig optional.

Die Anweisungen in Bezug auf die rotierenden Hämmer, die beim Pressen zum Einsatz kommen, werden gestrichen, da es sich nicht um eine spezifische Anforderung handelt.

Der Wortlaut in Bezug auf das Malaxieren wird vereinfacht und die Höchsttemperatur für das Malaxieren gesenkt.

Wie bei den anderen Verfahrensschritten wird auch der Wortlaut in Bezug auf die Phasentrennung vereinfacht. Elemente, die bei dem Prozess möglicherweise nicht gängig sind, wie z. B. die Zugabe von Wasser, werden gestrichen.

Der Wortlaut in Bezug auf das Dekantieren wird verbessert, um deutlich zu machen, dass es sich hierbei um einen fakultativen Erzeugungsschritt handelt.

Im Hinblick auf die Lagerung des Öls werden die genauen Lagertemperaturen gestrichen. Es wird nunmehr lediglich festgehalten, dass die Temperatur konstant sein sollte. Der Grund dafür ist, dass die Lagertemperaturen höher sein können als in der Produktspezifikation angegeben. Darüber hinaus ist das Entfernen von Feuchtigkeit und etwaigen Verunreinigungen künftig fakultativ.

Der Wortlaut in Bezug auf die Verpackung wird verbessert, indem klargestellt wird, dass sie außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen kann.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abschnitt F „Zusammenhang“ der Produktspezifikation und Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments werden geändert.

Beschreibung

Die Informationen über die landwirtschaftliche Genossenschaft von Rute werden aktualisiert.

Die Analysen bei der Ernte sowie der maximale Zeitraum von 72 Stunden nach der Ernte für das Pressen werden gestrichen. Dies steht im Einklang mit den Änderungen in den vorhergehenden Abschnitten zum Erzeugungsverfahren.

Der Wortlaut der physikalisch-chemischen Eigenschaften und organoleptischen Merkmale wird angepasst, wobei eine Tabelle aufgenommen wird, in der die Übereinstimmung mit der Begründung gemäß Nummer 1 zusammengefasst wird.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Informationen in Abschnitt G der Produktspezifikation aktualisiert

Beschreibung

Abschnitt G „Kontrolle der Einhaltung“ der Produktspezifikation wird geändert.

Die Einzelheiten dieses Abschnitts zur Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation werden sowohl hinsichtlich der geltenden Rechtsvorschriften als auch hinsichtlich der Angaben zur zuständigen Behörde aktualisiert.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Wortlaut in Abschnitt H der Produktspezifikation aktualisiert

Beschreibung

Abschnitt H „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation wird geändert.

Der Wortlaut wird aktualisiert, indem „das Logo der g.U. ‚Aceite de Lucena‘“ durch „das beim spanischen Patent- und Markenamt eingetragenen Logo“ ersetzt wird. Der Verweis auf „nationale Rechtsvorschriften“ wird durch „geltende Rechtsvorschriften“ ersetzt.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Aceite de Lucena“

EU-Referenznummer: PDO-ES-0760-AM02 – 9.7.2025

1. **Name(n)**

„Aceite de Lucena“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE UND MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE, ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIESSBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei dem durch die Ursprungsbezeichnung geschützten Erzeugnis handelt es sich um natives Olivenöl extra, das aus den Früchten des Ölbaums (*Olea europea* L.) der Sorte Hojiblanca als Hauptbestandteil (über 90 %) und weiteren zugelassenen Nebensorten (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil und Chorruo) gewonnen wird. Durch den ausschließlichen Einsatz physischer und mechanischer Extraktionsverfahren bei niedrigen Temperaturen wird die chemische Zusammensetzung des Öls nicht verändert, sodass der für Oliven typische Geschmack, das typische Aroma und die weiteren Eigenschaften erhalten bleiben.

Geschmack: Die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Öle haben eine mittlere bis hohe Fruchtigkeit mit Noten von Mandeln; die Geschmacksrichtungen bitter und scharf sind ausgewogen.

Aroma: Ein fruchtiges Aroma von frisch geschnittenem Gras ist vorherrschend.

Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter des Öls:

Säuregehalt: höchstens 0,5 %

Peroxidzahl: höchstens 19 meq O_2/kg Öl

UV-Absorption (K_{270}): höchstens 0,19

Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 0,2 %

Fruchtigkeitsmedian: größer oder gleich 3

Schärfemedian: größer oder gleich 2

Bitterkeitsmedian: größer oder gleich 2

Fehlermedian: 0

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau der Oliven sowie die Herstellung des Erzeugnisses finden in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

Daher müssen auch das Beschneiden der Olivenbäume, das Ernten, Reinigen, Waschen, Mahlen und Malaxieren der Oliven sowie das Zentrifugieren und Dekantieren des Öls in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle Verpackungen des unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aceite de Lucena“ fallenden nativen Olivenöls extra müssen ein von der Aufsichtsbehörde ausgegebenes Kontrolletikett mit der obligatorischen Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aceite de Lucena“, dem beim spanischen Patent- und Markenamt eingetragenen Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung und einer einmaligen fortlaufenden Nummer pro Verpackung tragen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet liegt im Süden der spanischen Provinz Córdoba und umfasst die Gemeinden Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznajar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque und Rute sowie den östlichen Teil des Gemeindegebiets von Puente Genil am rechten Ufer des Genil.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Die Kalkböden in dem Gebiet sind besonders reich an Carbonat. Es sind karge, nicht besonders tiefe Böden, die einen leichten Mangel an organischer Substanz aufweisen. Darüber hinaus ist der Kalkanteil sehr hoch und liegen die pH-Werte somit zwischen 6 und 8.

Die mittlere Höhe über dem Meeresspiegel beträgt zwischen 171 m (Puente Genil) und 800 m (Iznájar). Die höchsten Punkte des Gebiets befinden sich auf einer Höhe von über 1 200 m in der Subbetischen Gebirgskette.

In dem Gebiet herrscht mediterranes Klima mit milden bis kalten Wintern und trockenen, heißen Sommern. Im Gebiet der g.U. wirkt sich im Gegensatz zum Rest der Provinz Córdoba das kontinentale Klima kaum aus.

Menschliche Faktoren

Aufgrund der in dieser Gegend üblichen Bepflanzungsdichte und der dort üblichen Abstände erhalten die Bäume im gesamten Erzeugungsgebiet genügend Sonnenlicht. Hierzu tragen auch die Baumschnitttechniken bei, die bei der Pflanzung, zur Erziehung und Pflege sowie zum Auslichten der Olivenbäume zur Anwendung kommen.

Die Ernte, der Transport zur Ölmühle und die Pressung sind so organisiert, dass sie im Durchschnitt binnen 24 Stunden stattfinden. Dadurch wird sichergestellt, dass sich die Qualität der Oliven vor ihrer Verarbeitung zu Öl nicht verschlechtert und somit ihre vollständige Frische, Fruchtigkeit und ihre charakteristischen Aromen erhalten bleiben.

Die Verwendung niedriger Temperaturen beim Malaxieren und Waschen, die Zugabe von minimalen Mengen an Wasser und sorgfältige Lagerbedingungen sorgen dafür, dass die Aromen des Erzeugnisses bis zum Verzehr erhalten bleiben.

Besonderheit des Erzeugnisses

Physikalische und chemische Eigenschaften

Säuregehalt: höchstens 0,5 %

Peroxidzahl: höchstens 19 meq O_2/kg Öl

UV-Absorption (K_{270}): höchstens 0,19

Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 0,2 %

Organoleptische Eigenschaften

Fruchtigkeitsmedian: größer oder gleich 3

Schärfemedian: größer oder gleich 2

Bitterkeitsmedian: größer oder gleich 2

Fehlermedian: 0

Ausgeprägte Präsenz gut ausgewogener bitterer und scharfer Geschmacksnoten.

Ausgeprägter Geschmack und intensive Aromen mit mittlerer bis hoher Fruchtigkeit und einer Note von Mandeln der Sorte Hojiblanca.

Der niedrige Säuregehalt des Öls überschreitet nie 0,5 % des Volumens und liegt normalerweise zwischen 0,1 und 0,3 %. Organoleptische Bewertung: fruchtiges Aroma nach grünem, frisch geschnittenem Gras.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die typischen Gegebenheiten des Erzeugungsgebiets des Öls mit der g.U. „Aceite de Lucena“, d. h. die durchschnittliche Höhe, die Kalkböden mit einem hohen Anteil an Carbonatverbindungen sowie das mediterrane Klima, bringen polyphenolreiche Öle hervor. Infolgedessen weisen diese Öle sensorische Eigenschaften auf, die sich von denen von Ölen aus anderen Gebieten unterscheiden (z. B. Antequera in Málaga mit einem milderen Klima und weniger Sonnenstunden). Besonders ist die beachtliche Präsenz an scharfen und bitteren Aromen.

Speziell die scharfen Noten entstehen durch das im Öl enthaltene Phenol. Dieses Monomer entsteht, wenn ein erhöhter Polyphenolgehalt vorliegt und das Öl bei der anschließenden Verarbeitung keinen hohen Temperaturen ausgesetzt wird oder zu viel Wasser verwendet wird.

Die bitteren Noten entstehen aufgrund des Vorhandenseins von Aglycon, das beim Abbau der Polyphenole gebildet wird. Je mehr Polyphenole das Öl enthält, desto mehr Aglycon wird gebildet. Die für die g.U. „Aceite de Lucena“ zulässigen Olivensorten, die im Erzeugungsgebiet angebaut werden, haben einen höheren Polyphenolgehalt, der die Erzeugung von ausgewogenen Ölen mit angemessenen scharfen und bitteren Geschmacksnoten ermöglicht.

Die Anbautechniken in der Gemeinde Lucena, insbesondere die frühe Ernte, die Verarbeitung bei niedrigen Temperaturen und die rasche Weiterverarbeitung der Oliven nach der Ernte wirken sich auf den Säuregehalt und die sensorischen Eigenschaften der Öle aus (organoleptische Eigenschaften).

Durch die frühe Ernte wird das Aldehyd trans-2-Hexenal gebildet, das bei einer umsichtigen Verarbeitung bei niedrigen Temperaturen mit wenig Wasser ein Aroma nach grünem, frisch geschnittenem Gras hervorbringt.

Durch das Kaltpressen, den geringen Wasseranteil bei der Gewinnung und die Aufbewahrung des Öls in geeigneten, völlig inerten Behältern werden die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses geschützt und bewahrt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://lajunta.es/5fm9w