



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BOB “Montoro-Adamuz” (olijfolie)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/1366 van de Europese Unie van 25 februari 2025 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

**Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie**

(C/2025/1366)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie<sup>1</sup>.

### MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING UIT EEN LIDSTAAT

“Montoro-Adamuz”

EU-nr.: PDO-ES-0658-AM01 – 4 december 2024

BOB (X) BGA ( )

#### 1. Naam van het product

“Montoro-Adamuz”

#### 2. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

#### 3. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria – Gobierno de Andalucía

#### 4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)

**Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 valt (vallen):**

de goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging, aangezien ze geen wijziging behelst van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, het in het productdossier vastgestelde verband met het in het enig document omschreven geografische gebied niet dreigt te wijzigen en niet leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

#### 1. Wijziging van de grenswaarden voor de vetzuursamenstelling

Punt B.2. “Fysisch-chemische kenmerken van de productbeschrijving” van het productdossier en punt

<sup>1</sup> PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.



3.2. “Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is” van het enig document worden gewijzigd.

De grenswaarde voor het oleïnezuurgehalte is verlaagd van 78% (in het vorige productdossier) tot 74% en de andere vetzuren in de tabel “Vetzuursamenstelling” zijn geschrapt, omdat de vetzuursamenstelling niet representatief is voor de specifieke kenmerken van het product.

Redenen:

De vetzuursamenstelling van olijfolie varieert afhankelijk van factoren die inherent zijn aan de regio, zoals de bodem, de hoogteligging of de variëteit van de olijven, maar wordt ook beïnvloed door de specifieke klimatologische omstandigheden van elk seizoen, zoals het aantal koude uren, omstandigheden die worden verstoord en beïnvloed door klimaatverandering.

Met name het oleïnezuurgehalte hangt nauw samen met de hoeveelheid water waarover de olijfboom over kan beschikken. Uit tal van wetenschappelijke studies blijkt dat in situaties van waterstress (neerslagtekort) en stijgende temperaturen, met name tijdens perioden van droogte zoals zich in de afgelopen seizoenen hebben voorgedaan, het oleïnezuurgehalte daalt.

Daarnaast zijn de oogsten vervroegd om zo een betere kwaliteit olijfolie te verkrijgen. In combinatie met de hogere temperaturen in de maanden september tot en met december leidt ook dit tot een daling van het oleïnezuurgehalte, wat tevens blijkt uit een analyse van historische gegevens over de vorige seizoenen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

## **2. De parameter “totale polyfenolen” wordt vervangen door “biofenolen”.**

Punt B.2. “Fysisch-chemische kenmerken van de productbeschrijving” en punt F “Verband met het geografische gebied”, alinea b) “Kenmerken van het product die voornamelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving” van het productdossier, en punt 3.2. “Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is” en punt 5.2. “Specificiteit van het product” van het enig document worden gewijzigd.

De parameter “totale polyfenolen” wordt vervangen door “biofenolen”.

Vorige tekst:

totale polyfenolen (ppm) – minimum 700 ppm

Bepalingsmethode: Methode van volledige extractie van polyfenolen en hun kwantificering door middel van het kleurmetingsdetectiesysteem via een reeks elektroden.

Gewijzigde tekst:

Biofenolen (ppm) – minstens 400 ppm

Redenen:

De in het productdossier beschreven methode voor de bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen (volledige extractie van polyfenolen en hun kwantificering door middel van het kleurmetingsdetectiesysteem via een reeks elektroden) is achterhaald. Geen enkele internationale instantie heeft deze methode kunnen goedkeuren en ze wordt dan ook door geen enkel laboratorium meer toegepast. Ze is ook niet in de EU-wetgeving opgenomen.

De meting van het gehalte aan polyfenolen is daarom vervangen door de methode voor de bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen die momenteel wordt erkend door de Internationale Olijfraad (IOC), in overeenstemming met document IOC/T.20/Doc. nr. 29/Rev.2 van juni 2022.

Uit historische gegevens over de laatste vijf productieseizoenen van extra olijfolie van de eerste persing met de BOB “Montoro-Adamuz” komen biofenolgehalten naar voren van meer dan 400 ppm, overeenkomend met totaalgehalten aan polyfenolen van meer dan 700 ppm, zoals eerder vastgesteld aan de hand van de oude bepalingmethode.

De hierboven beschreven kwantificeringsmethode door middel van een kleurmetingsdetectiesysteem via een reeks elektroden, omvatte een volledige extractie van alle fenolen, terwijl met de door de IOC



erkende methode op efficiëntere wijze bepaalde specifieke fenolverbindingen kunnen worden gemeten.

Met andere woorden: de bepalingsmethode waarmee een kleinere hoeveelheid fenolverbindingen werd gemeten voor alle geanalyseerde olijfoliesoorten, wordt gewijzigd. De nieuwe bepalingsmethode is betrouwbaarder en wordt erkend door de IOC. Zo worden de specifieke kenmerken van "Montoro-Adamuz"-olijfolie gewaarborgd, te weten haar hoge fenolgehalte, dat soms wel het dubbele kan bedragen van dat van oliën van andere variëteiten.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **3. *Schrapping van de wettelijke voorschriften***

Punt I) "Wettelijke voorschriften" wordt geschrapt uit het productdossier. De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Redenen:

Punt I) "Wettelijke voorschriften" wordt geschrapt om de inhoud van het productdossier af te stemmen op die van artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees parlement en de Raad van 11 april 2024.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

## **ENIG DOCUMENT**

**"Montoro-Adamuz"**

**EU-nr.: PDO-ES-0658-AM01 – 4 december 2024**

**BOB (X) BGA ()**

### **1. *Naam/Namen (van de BOB of de BGA)***

**"Montoro-Adamuz"**

### **2. *Lidstaat of derde land***

**Spanje**

### **3. *Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel***

#### **3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur***

- 15 – DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

#### **3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is***

Extra olijfolie van eerste persing verkregen uit de vrucht van de olijfboom (*olea Europaea* L.) van de volgende variëteiten: nevadillo negro, picual, lechín de sevilla, picudo en carrasqueño de la sierra. De inheemse variëteit nevadillo negro – voor meer dan 10% – en de picualvariëteit, die samen meer dan 98% van de coupage (mengeling van verschillende variëteiten) vertegenwoordigen, worden als belangrijkste variëteiten beschouwd.

De extractie gebeurt uitsluitend door middel van mechanische of fysieke procedés die geen wijziging teweegbrengen in de olie zodat de smaak, het aroma en de kenmerken van de gebruikte vrucht bewaard blijven.

De oliën vertonen de volgende fysisch-chemische kenmerken:

|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| Zuurgraad     | hoogstens 0,5%                       |
| Vochtigheid   | hoogstens 0,1%                       |
| Peroxidegetal | hoogstens 20 meq. O <sub>2</sub> /kg |

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| K270 (absorptiefactor 270 nm) | hoogstens 0,18%              |
| Biofenolen (ppm)              | minstens 400 ppm             |
| K225 (bitterheid)             | minstens 0,3                 |
| Was                           | hoogstens 150 mg/kg vet      |
| Stabiliteit                   | minstens 80 (uur bij 100 °C) |
| Oleïnezuur C18:1              | > 74%                        |

De extra olijfolie van eerste persing “Montoro-Adamuz” kan uit sensorieel oogpunt worden beschouwd als een olie van een grote aromatische complexiteit. Hij wordt gekenmerkt door een mediaan voor de fruitigheid > 4, waarbij zijn positieve eigenschappen “fruitigheid van olijven”, “groene bladeren” en “andere rijpe vruchten” zijn.

| Organoleptische kenmerken   |              |
|-----------------------------|--------------|
| Mediaan voor de fruitigheid | meer dan 4   |
| Mediaan voor de bitterheid  | 2,0-6,5      |
| Mediaan voor de pikantheid  | 1,5-6,5      |
| Mediaan voor de gebreken    | gelijk aan 0 |

De specifieke eigenschappen van “Montoro-Adamuz”-olie zijn toe te schrijven aan het hoge totaalgehalte aan fenolverbindingen (meer dan 400 ppm), die de olie zijn kenmerkende bitterheid geven, en de grote oxidatiestabiliteit waarvoor deze olie sinds mensenheugenis wordt gewaardeerd.

### 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Niet van toepassing.

### 3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van de olijven en de verwerking van het product vinden plaats binnen het beschreven geografische gebied.

### 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het verpakken moet plaatsvinden in voor gebruik in de voedingssector geschikte glazen, metalen of keramische recipiënten. De “Consejo Regulador” (Raad van Toezicht) kan elk ander verpakkingsmateriaal goedkeuren op voorwaarde dat het inert is en de kleur en het uitzicht van de inhoud niet doet achteruitgaan, of om te voldoen aan de commerciële en/of normatieve eisen van derde landen.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Zowel op de handelsetiketten als op de genummerde contra-etiketten moet de vermelding “Denominación de Origen Protegida Montoro-Adamuz” zijn aangebracht. Het logo van de beschermde oorsprongsbenaming “Montoro-Adamuz” moet op de etikettering van de verpakking staan.



#### **4. Afbakening van het geografische gebied**

Het geografische gebied waarop de benaming “Montoro-Adamuz” betrekking heeft, komt overeen met de landelijke regio van de Sierra in de provincie Córdoba. Het grenst in het zuiden aan het bekken van de Guadalquivir, in het noorden aan de Valle de los Pedroches, in het oosten aan de Sierra de Andújar in de provincie Jaén en in het westen aan de Sierra Norte de Sevilla.

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende gemeenten in de provincie Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey en Villaviciosa de Córdoba.

#### **5. Verband met het geografische gebied**

##### **5.1. Specificiteit van het geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied herbergt de enige Andalusische olijfboom die groeit op bodems uit het paleozoïcum, bestaande uit graniet, leisteen, kwartsiet en dioriet; de bodems zijn ondiep en zuur van aard met een pH-waarde tussen 5 en 6,5. De overige olijfbomen uit het zuiden van Spanje groeien daarentegen op kalkhoudende grond met een basische samenstelling.

Het gebied bevindt zich in het massief van de Sierra Morena, een morfologisch-structurele eenheid uit het paleozoïcum. Het grenst in het zuiden aan het bekken van de Guadalquivir, een tektonische breuk die de Betische Cordillera van het Iberisch schiereiland afbakt.

De temperatuur wordt gekenmerkt door een sterk contrast tussen het warme zomerseizoen en de winterse koude, met een gemiddelde maximumtemperatuur van ongeveer 13 °C in januari en 35 °C in juli en een gemiddelde minimumtemperatuur van ongeveer 3 °C in januari en 18 °C in juli, waardoor de jaarlijkse temperatuurschommeling circa 19 °C bedraagt; de gemiddelde neerslag bedraagt slechts 600 à 700 mm per jaar, vooral in de winter en de lente. Het gebied is een hellend gebied met een steile topografie, een gemiddelde hoogte van 425 m, een zuidelijke oriëntatie en een groot aantal uren zon (2 800 à 3 000 per jaar).

Deze agrologische omstandigheden veroorzaken, samen met een hoge jaarlijkse evapotranspiratie (800 à 900 mm) en de sterke gemiddelde hellingsgraden over de hele regio (bijna 3%), een sterke erosie en als gevolg daarvan onvoldoende diepe bodems die het watertekort voor de landbouw in de winter en de herfst nog doen toenemen.

De typische kenmerken van het geografische gebied hebben geleid tot de ontwikkeling van de inheemse variëteit nevadillo negro die met haar hoge resistentie tegen droogte en ondiepe bodems perfect is aangepast aan deze extreme omgeving (landelijke variëteit). De variëteit is te vinden tussen de andere beplantingen van het gebied in de vorm van honderdjarige olijfbomen, die bijna 20% van het voor de olijventeelt benutte areaal innemen.

##### **5.2. Specificiteit van het product**

De specifieke eigenschappen die kenmerkend zijn voor de “Montoro-Adamuz”-olie zijn toe te schrijven aan het hoge totaalgehalte aan fenolverbindingen (meer dan 400 ppm), dat verantwoordelijk is voor de kenmerkende bitterheid van de olie (K 225, minstens 0,3) en zijn grote oxidatiestabiliteit (minstens 80 uur bij 100 °C).

Anderzijds manifesteren sensorische kenmerken zoals “fruitigheid van olijven” en “groene bladeren” zich met een grotere intensiteit, met een gemiddelde fruitigheid van meer dan 4.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het hoge gehalte aan fenolverbindingen (meer dan 400 ppm) van de oliën met de benaming “Montoro-Adamuz” houdt rechtstreeks verband met de aanwezigheid van de variëteit nevadillo negro, met de extreme klimaatomstandigheden voor de teelt waardoor de olijf onder fysiologische stress komt te staan, en met de vroege oogst.

De mengeling met picual en nevadillo negro in variabele hoeveelheden is uniek en uitsluitend bij de “Montoro-Adamuz”-oliën te vinden; de olie verschilt van andere oliën door zijn hoge gehalte aan polyfenolen, die de olijfolie zijn kenmerkende bitterheid en pikantheid verlenen, alsmede de uitstekende bewaring waarvoor deze olie sinds mensenheugenis wordt gewaardeerd.



De extreme klimatologische omstandigheden van het Middellandse Zeegebied, de hoge gemiddelde temperatuur en uren zon, en de gematigde en opmerkelijk seizoensgebonden neerslag veroorzaken samen met een hoge jaarlijkse evapotranspiratie (800 à 900 mm) een aanzienlijk watergebrek voor de olijventeelt, dat nog wordt verergerd door de bodemomstandigheden in de regio (i.e. sterke hellingsgraden en zure, ondiepe bodems vol stenen en met een geringe vruchtbaarheid). Hierdoor komt de olijf onder fysiologische stress te staan, waardoor het polyfenolengehalte stijgt.

De steile topografie met olijfbomen op steile hellingen heeft ertoe geleid dat de vroege oogst van de olijf een diepgewortelde culturele traditie is geworden. Deze traditie brengt met zich mee dat de olijven uitsluitend worden geplukt en dus niet afvallen. Het rapen van de olijven zou immers te duur uitvallen omdat mechanisatie onmogelijk is. Daarnaast verhoogt deze traditie de kwaliteit van het product.

De vroege oogst van de vruchten (van 15 oktober tot en met 15 januari) als sterk verankerde culturele praktijk in de regio komt anderzijds tot uiting in een maximumgehalte aan polyfenolen en uitzonderlijke organoleptische eigenschappen van de oliën, die worden gekenmerkt door een gemiddelde fruitigheid van meer dan 4, waardoor de sensorische kenmerken zoals "fruitigheid van olijven" en "groene bladeren" zich met maximale intensiteit manifesteren.

***Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier***

<https://lajunta.es/52mw2>