



C/2023/1207

27.11.2023

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(C/2023/1207)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Aceituna Aloreña de Málaga»

UE N.º: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nombre del producto

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica

España

3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Gobierno de Andalucía - Consejería de Agricultura, Pesca, agua y desarrollo rural - Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

—

4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas

1. Modificación de la redacción para adaptarla a un lenguaje más inclusivo.

Modificación de los apartados B.1. Descripción del producto y F. Vínculo con el medio geográfico del pliego de condiciones, así como los apartados 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 y 5. Vínculo con la zona geográfica del documento único.

Se sustituye la expresión «padres a hijos» por la expresión «generación en generación».

Justificación:

Esta modificación se realiza para cumplir el artículo 14.11. La implantación de un lenguaje no sexista en el ámbito administrativo y su fomento en la totalidad de las relaciones sociales, culturales y artísticas de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

La modificación afecta al documento único

2. Modificación de la redacción para garantizar un uso apropiado del lenguaje

Modificación de los apartados B. Descripción del producto, E. Método de obtención del producto y F. Vínculo con el medio geográfico del pliego de condiciones, así como los apartados 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 y 5. Vínculo con la zona geográfica del documento único.

Se sustituye la palabra «crujiente» por «crocante».

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Justificación:

Según los descriptores organolépticos establecidos para la textura, el descriptor adecuado para la aceituna es «crocante», ya que el descriptor «crujiente» se emplea cuando el alimento está deshidratado, según se indica en la norma UNE-EN ISO 5492:2010 Análisis sensorial. Vocabulario.

La modificación afecta al documento único

3. *Modificación de la redacción para garantizar un uso apropiado del lenguaje*

Modificación del apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único.

Se modifica la palabra «guindilla» por «pimiento».

Justificación:

Se ha detectado un error de transcripción, puesto que el aliño correcto es «pimiento», tal y como aparece en el primer párrafo del propio apartado 3.2 y en el apartado 5.3 del documento único, y en los apartados B.1, E.8, F.1 y F.4 del texto completo del pliego de condiciones.

La modificación afecta al documento único

4. *Flexibilización del calibre exigido a las aceitunas.*

Modificación del apartado B.3.1. Categorías de «Aceituna Aloreña de Málaga». Aceitunas de calidad suprema del pliego de condiciones y del apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único.

Se sustituye la expresión «y con calibre 140-200» por «y con calibre máximo de 200».

Justificación:

Para garantizar que el producto protegido (aceitunas) tengan un calibre mínimo adecuado a la categoría.

La modificación afecta al documento único

5. *Flexibilización del calibre exigido a las aceitunas*

Modificación de los apartados B.3.2. Categorías de «Aceituna Aloreña de Málaga». Aceitunas de calidad superior y F.3. Características sobre el producto final del pliego de condiciones, así como los apartados 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 y 5.2. Carácter específico del producto del documento único.

Se sustituye la expresión «y con calibre 140-260» por «y con calibre máximo de 260».

Justificación:

Para garantizar que el producto protegido (aceitunas) tengan un calibre mínimo adecuado a la categoría.

La modificación afecta al documento único

6. *Inclusión de una alusión al Parque Nacional de la Sierra de las Nieves.*

Modificación del apartado C. Zona geográfica del pliego de condiciones.

En el segundo párrafo se añade, tras la primera fase, la siguiente:

«Además, los municipios de El Burgo, Monda, Ronda, Tolox y Yunquera se incluyen en el Parque Nacional de la Sierra de las Nieves, declarado como tal en 2021, así como los municipios de Alozaina, Casarabonela y Guaro, se incluyen en la zona periférica de protección de dicho parque».

Justificación:

Para que quede constancia de la declaración de Parque Nacional en la zona de producción, reforzando así la función medioambiental de la misma.

La modificación no afecta al documento único

7. *Mejora de la redacción.*

Modificación del apartado D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona del pliego de condiciones.

Se sustituye la expresión «las variedades autorizadas» por «la variedad autorizada».

Justificación:

Porque sólo se autoriza una variedad en la denominación de origen y puede llevar a confusión esta expresión en plural.

La modificación no afecta al documento único

8. *Redacción más flexible del pliego para acomodar a cualquier tipo de organismo de control.*

Modificación del apartado D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona del pliego de condiciones.

8.1. Se sustituye en el tercer párrafo la expresión «Consejo Regulador» por «organismo de control», quedando la expresión completa como «Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán verificadas por el organismo de control, según las prácticas establecidas en el pliego de condiciones».

8.2. Se sustituye en el cuarto párrafo la expresión «de los inspectores autorizados por el Consejo» por «del organismo de control», quedando la expresión completa como «Las aceitunas aliñadas se obtendrán en plantas de aderezo inscritas y situadas en la zona de producción y bajo el control del organismo de control».

Justificación:

Para poder incluir cualquier tipo de organismo de control según los indicados en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

La modificación no afecta al documento único

9. *Modificación de la redacción relativa a los análisis organolépticos.*

Modificación del apartado D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona del pliego de condiciones y del apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único .

Se sustituye el párrafo:

«El producto se someterá a los análisis organolépticos que garanticen su calidad. El método de evaluación de las características organolépticas se realizará siguiendo la norma COI/OT/NC núm. 1. Norma comercial aplicable a la aceituna de mesa y COI/OT/MO núm. 1, 2008. Método para el análisis sensorial de las aceitunas de mesa, según los trabajos realizados por el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba y que quedan recogidos en el manual de calidad y procedimientos del órgano de control.»

Por la siguiente redacción en el pliego de condiciones:

«El producto se someterá a los análisis organolépticos que garanticen su calidad, conforme a la descripción organoléptica de cada tipo de elaboración incluida en el apartado B.2.»

Justificación:

Para garantizar el proceso de certificación del producto protegido.

La modificación afecta al documento único

10. *Eliminación de aspectos relativos a controles y certificación en el pliego de condiciones.*

Eliminación de los subapartados D.2. y D.3. del apartado D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona del pliego de condiciones.

Se eliminan los apartados D.2. De forma específica los controles serán los siguientes y D.3. De forma específica, el proceso de Certificación será el siguiente.

Justificación:

Se eliminan estos apartados por no considerarse adecuado incluirlos los controles y el proceso de certificación en el pliego de condiciones, donde solo procede incluir los requisitos del producto.

La modificación no afecta al documento único

11. *Eliminación de un párrafo no indispensable*

Modificación del apartado E.1. Método obtención del producto. Factores fijos, del pliego de condiciones.

Justificación:

Se elimina el segundo párrafo por no considerarse indispensable en el método de obtención del producto.

La modificación afecta al documento único

12. *Modificación de la redacción.*

Modificación del apartado E.2. Método obtención del producto. Técnicas de cultivo, del pliego de condiciones.

Se mantienen los dos primeros párrafos de este subapartado y suprime el resto.

A su vez se sustituye el texto del segundo párrafo por el siguiente:

«Entre los cuidados que recibe el olivar, se realizarán los adecuados en función de la orografía y pluviometría de cada municipio de la zona de producción, así como también se adaptarán a los tipos de cultivo convencional y ecológicos (en caso que así sea), siguiendo en todo caso la normativa vigente.»

Justificación:

Se modifica la redacción por considerarse más adecuada a las técnicas de cultivo actuales

La modificación no afecta al documento único

13. *Inclusión de una aclaración en relación con la fecha de recolección.*

Modificación del apartado E.3. Método obtención del producto. Recolección, del pliego de condiciones.

Se incluye la aclaración «(aunque dicha fecha puede variar dependiendo de las condiciones climatológicas de cada campaña)».

Justificación:

Al tratarse de un cultivo en secano, la campaña depende en gran medida de las condiciones climatológicas.

La modificación no afecta al documento único

14. *Flexibilización de la redacción en relación con los implicados en la recepción y clasificado del producto.*

Modificación del apartado E.6. Método obtención del producto. Recepción y clasificado del pliego de condiciones.

En la operación de recepción y clasificado se sustituye la expresión «unos operarios» por «se».

Justificación:

Puesto que dicha acción puede ser realizada por operarios o maquinaria calibrada al efecto, sin afectar a la producción del producto protegido.

La modificación no afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceituna Aloreña de Málaga»

UE N°: PDO-ES-0785-AM02 - 29.8.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo (*Olea europea*, L.) de la variedad aloreña, sano, cogido en el estado de madurez adecuado antes del envero, suavizada en salmuera mediante fermentación natural y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimiento o extractos de estas plantas en una proporción que oscila entre el 1-3%.

La «Aceituna Aloreña de Málaga» en sus tres formas de preparación cuenta con unas características comunes que se deben exclusivamente a la variedad y forma de preparación de la zona originaria de producción y transformación:

- a) Dado su bajo contenido en oleuropeina, estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica para poder endulzarlas. Por lo tanto, serán aceitunas sin tratamiento con sosa cáustica, únicamente endulzadas con agua y sal, y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimiento. En consecuencia, destaca la presencia de la piel y su fibrosidad; Se trata de aceitunas al natural con mayor o menor grado de fermentación;
- b) hueso flotante, que se desprende fácilmente de la pulpa.
- c) magnífica valoración que los paneles de cata otorgan a su relación pulpa/hueso, su homogeneidad, su textura crocante, así como su firmeza de pulpa;
- d) con relación al olor/sabor destacan cualidades como su aroma, el equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor (también característico de la preparación sin tratamiento alcalino), etc. El grado de amargor estará en función del grado de fermentación de las aceitunas, en este sentido, las aceitunas verdes frescas serán en general más amargas que las aceitunas con una fermentación completa.

El proceso de transformación de la «Aceituna Aloreña de Málaga» puede dar lugar a tres productos diferenciables según el método de fermentación de las aceitunas:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca

Se introducen directamente en bombonas en lugar fresco o en cámaras frigoríficas donde se conservan a una temperatura máxima de 15 °C, Deben transcurrir como mínimo tres días desde que se parten las aceitunas y se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

Características organolépticas

Las aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara y un olor a fruta verde y a hierba muy agradable que sugiere su frescor y una recolección reciente. Así mismo se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración. Como sabores básicos, cabe mencionar una nota amarga característica, así como en ocasiones una nota salada según las características específicas de su aderezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradicional

Son las aceitunas que tras el proceso de recepción y clasificación son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización, donde permanecen un mínimo de veinte días antes de su envasado para el consumo.

Características organolépticas

La aceituna aliñada según el estilo tradicional presenta una coloración verde-amarillo pajizo. Su olor sugiere la fruta fresca y los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas. Se trata de una aceituna menos firme en su textura, pero que sigue manteniendo las propiedades mencionadas entre las comunes a todas las presentaciones. De sabor ligeramente amargo, es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que la verde fresca.

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» curada

Este tipo de aceitunas una vez recibidas y lavadas son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de noventa días antes del envasado.

Características organolépticas

La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Así mismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación. De textura menos firme y crocante. De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picante tras su degustación.

Las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente aceitunas de calidad suprema o superior:

Aceitunas de calidad suprema: se incluyen dentro de esta clasificación las aceitunas de categoría extra, según la norma de calidad de aceituna de mesa y con calibre máximo de 200.

Aceitunas calidad superior: Se incluyen dentro de clasificación las aceitunas de categoría primera, según la norma de calidad de las aceitunas de mesa, y con calibre máximo de 260.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Todas las fases del proceso productivo deberán llevarse a cabo en la zona geográfica definida: producción de la materia prima, elaboración del producto y envasado final.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso productivo deberán llevarse a cabo en la zona geográfica definida: producción de la materia prima, elaboración del producto y envasado final.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado se va realizando según van llegando los pedidos, como mínimo las aceitunas deben permanecer tres días en las bombonas antes del envasado. Cuando las aceitunas van a ser envasadas se les añade los aliños típicos de la comarca. El carácter perecedero del producto, sus características específicas y su modo de elaboración, exigen que el envasado se realice siempre dentro de la zona geográfica de producción y elaboración de la DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», con objeto de obtener y preservar las características organolépticas de las aceitunas aloreñas hasta su puesta en el mercado.

El envasado se realiza según categorías tal y como viene recogido en la norma de calidad de la aceituna de mesa. En este sentido las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente, aceitunas de calidad suprema o superior.

Para alargar el periodo de comercialización, se puede someter a algún tipo de tratamiento, como puede ser la pasterización o el envasado al vacío con atmósfera modificada, siempre que el producto final conserve sus características organolépticas y físicas originarias.

Todas las fases del proceso productivo deberán llevarse a cabo en la zona geográfica definida: producción de la materia prima, elaboración del producto y envasado final.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga». Los envases llevarán unas precintas de garantía que irán numeradas y serán expedidas por el órgano de gestión. En el etiquetado se especificará el tipo de aceitunas: verdes frescas, tradicionales o curadas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción se encuentra situada en el sureste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís y Yunquera.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1 *Carácter específico de la zona geográfica:*

La comarca Natural del Guadalhorce (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce), está incluida dentro del dominio de las Cordilleras Béticas. Dentro de este sistema el Valle del río Guadalhorce, queda definido por un conjunto de sierras y serretas. Esta distribución montañosa hace que la zona de producción quede perfectamente definida quedando únicamente abierta por la desembocadura del Río Guadalhorce.

El clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos desde algunos típicos de zona tropical como el aguacate hasta los cultivos cerealistas de las zonas de campiña. En este entorno el olivar se encuentra situado principalmente en zonas de secano en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual unido a la benignidad del clima van a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc.

Por otro lado nos encontramos una orografía muy accidentada, el olivar se sitúa en las laderas que circunda el Valle del Guadalhorce perfectamente definido por un conjunto montañoso que lo rodea y define, es decir, se sitúan sobre terrenos marginales y pobres, no se trata éste de un olivar de campiña de alta productividad, sino de un olivar de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

Dentro de las técnicas culturales de manejo del cultivo del olivar en la comarca del Valle del Guadalhorce, la que más repercusión tiene sobre las características finales del producto es la poda, esta técnica se caracteriza en la comarca por la severidad de la misma y la estructura final del árbol. En esta poda se actúa principalmente sobre las ramas más jóvenes, no eliminándose las ramas principales del árbol que tienen una estructura tipo vaso sobre las que se deja una vegetación muy clara, eliminando gran parte de las ramas secundarias. Lo que le confiere una estructura muy singular al árbol de forma esférica.

El proceso de aderezo comprende los distintos tratamientos a los que se someten las aceitunas para eliminar el amargor así como el aliñado de éstas. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de generación en generación a lo largo de los años. Prácticamente se sigue haciendo como antaño, por lo que es una forma de preparación muy diferenciada y particular de la zona originaria de este producto.

5.2. *Carácter específico del producto:*

5.2.1. El contenido en oleuropeínas. La oleuropeína es el polifenol que le confiere el sabor amargo a las aceitunas. En la «Aceituna Aloreña de Málaga» éste se sitúa sobre 103 mg/kg por lo que las aceitunas se pueden endulzar únicamente con un tratamiento con salmuera. En prácticamente 48 horas en agua con sal las aceitunas están dulces.

5.2.2. Posee un hueso flotante que hace que el hueso se desprenda con gran facilidad de la pulpa. Tradicionalmente en la comarca para determinar el momento óptimo de la recolección se corta la aceituna por el ecuador y si se podía despegar la pulpa del hueso fácilmente indica que ese era el momento óptimo de la recolección. Ésta es una cualidad muy buscada en las aceitunas de mesa y que no muchas poseen.

5.2.3. La relación pulpa/hueso es de las más altas dentro de las aceitunas de mesa con un mínimo de 3:1 de relación entre la pulpa y el hueso.

5.2.4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» tiene un calibre máximo de 260. Este parámetro ha sido tradicionalmente muy valorado por los elaboradores y por los consumidores, llegándose incluso a realizar prácticas culturales específicas para conseguirlos.

5.2.5. Descripción organoléptica de los distintos tipos de «Aceituna Aloreña de Málaga»:

5.2.5.1. Verde fresca

La aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara, con un olor a fruta verde y a hierba muy agradables que sugieren su frescor y cercana recolección en el tiempo. Así mismo se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración. De textura firme y crocante, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. Como sabores básicos mencionar que el amargor es la nota característica, así como en ocasiones se puede notar la presencia del salado según las características de su aderezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

5.2.5.2. Tradicional

La aceituna aliñada según el estilo tradicional es una aceituna que presenta una coloración verde-amarillo pajizo, no presentando en esta ocasión un verde tan intenso. Su olor sugiere a la fruta fresca y a los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas. De su textura, mencionar que se trata de una aceituna menos firme, pero que sigue manteniendo sus propiedades en cuanto a lo crocante, buena separación de la carne con respecto al hueso y a la presencia de piel. De sabor ligeramente amargo es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que las verdes frescas.

5.2.5.3. Curada

La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Así mismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación. De textura menos firme y crocante, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picantes tras su degustación.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Como ya se ha comentado el olivo es un árbol muy susceptible a las condiciones ambientales en las que se cultiva y al manejo que se haga del mismo. El olivo cuenta con gran versatilidad para adaptarse a las condiciones del entorno. En este sentido, hemos de destacar, que la zona de producción del olivar aloreño está perfectamente delimitada por una cadena montañosa que condiciona sus especiales características climatológicas, edafológicas y orográficas de la zona de producción, lo que, unido al saber hacer de la gente del lugar, ha definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.

El contenido en oleuropeína de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es uno de los elementos que más ha determinado el proceso de preparación y elaboración de este tipo de aceitunas. Su bajo contenido en este polifenol determina que las aceitunas puedan endulzarse en unos días con un simple tratamiento con salmuera. Hecho que también viene influenciado porque las aceitunas se parten lo que permite que la salmuera penetre más fácilmente en el interior del fruto para eliminar este componente que le confiere el sabor amargo a las aceitunas.

El proceso de aderezo en salmuera de la «Aceituna Aloreña de Málaga» ha determinado que este producto tenga una textura fibrosa y crocante, ya que al no utilizar el cocido con sosa cáustica las aceitunas se conservan con la textura fibrosa del fruto fresco. Esta textura fibrosa también está influenciada por la tipología de suelos sobre los que se ubican los olivares, situados normalmente en zonas de montaña sobre terrenos marginales.

La facilidad de despegue del hueso, conocido en la zona como hueso flotante, ha influido decisivamente sobre la forma de preparación de la «Aceituna Aloreña de Málaga». Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse partidas quedando el hueso libre en el interior de la pulpa. Para determinar el momento óptimo de la recolección, tradicionalmente en la zona, se cortaba la aceituna por el ecuador y si se podía separar las dos mitades, nos indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

El sabor y aroma propio de la «Aceituna Aloreña de Málaga» también está íntimamente vinculado a su forma de preparación, como factor humano propio de su origen, ya que se siguen las costumbres ancestrales, transmitidas de generación en generación a lo largo de los años, utilizando los «aliños típicos», que son una mezcla de plantas aromáticas típica de las aceitunas aliñadas de esta zona geográfica (tomillo, hinojo, pimienta y ajo), que históricamente han sido cultivadas o recolectadas en estas comarcas, si bien pueden provenir también de otros lugares.

El calibre de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es otra de las características más apreciadas y valoradas de este producto. Para conseguir estos tamaños, los agricultores deben seguir unas técnicas de poda típicas de la zona que se diferencian por la severidad de la misma y la forma circular y clara. Este tipo de técnicas culturales también influyen sobre la relación pulpa/hueso, siendo ésta clasificada como excelente por los paneles de cata.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://lajunta.es/49k7w>