

DOCUMENTO ÚNICO

«ANTEQUERA»

Nº UE

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Antequera»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

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

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L.), producido exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, a una temperatura que no altere la composición química natural del aceite, y conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Desde el punto de vista organoléptico, son aceites que presentan un frutado de aceitunas verdes, otras frutas maduras, almendra, plátano y verde hierba en intensidades que varían de medias a altas. Por otro lado, los atributos amargo y picante aparecen con intensidades que van de ligera a media y que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Antequera» serán necesariamente aceites de oliva virgen extra que presentarán las siguientes especificaciones:

Parámetros físico-químicos:	
Acidez (%)	Máximo 0,3
Índice de peróxidos (m.e.q. oxígeno por Kg aceite)	Máximo 10
K ₂₇₀ (Absorbancia 270 nm)	Máximo 0,18
Características organolépticas:	
Mediana del frutado	Mayor o igual 4
Mediana del defecto	Igual a 0

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

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L.), de la variedad Hojiblanca, pudiendo formar parte otras variedades minoritarias como Picual o Martejo, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga y Verdial de Huévar.

La variedad Hojiblanca es la variedad principal, la mayoritaria, ya que supone más del 90 % de la superficie total de olivar de la zona. El resto se consideran variedades secundarias, al distribuirse en la zona de forma minoritaria. Se consideran autóctonas, de origen local, las siguientes variedades: Hojiblanca y Gordal de Archidona.

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

Las aceitunas empleadas en la elaboración del producto, procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas.

Las fases de producción serán: limpieza, lavado y pesaje de la aceituna, batido de la masa, separación de fases sólidas y líquidas mediante centrifugación continua, separación de fases líquidas mediante centrifugación continua, decantación y almacenamiento.

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 realizará en recipientes de vidrio oscuro, plástico oscuro, metálicos con recubrimiento o cerámica, todos ellos de uso alimentario en cumplimiento con la normativa vigente, debido a que mantienen las propiedades físico-químicas y organolépticas del aceite, y evitan la alteración de la calidad del contenido al verse reducida la incidencia de la luz, la cual actúa acelerando los procesos de oxidación del mismo.

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

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser supervisadas por el Consejo Regulador respecto al uso del logo de la denominación. Figurará obligatoriamente, en ellas, la indicación: «Denominación de Origen Protegida Antequera» o el símbolo de la Denominación de Origen, y el símbolo de la Unión.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, litografía, etiquetas o contraetiquetas, numeradas y expedidas o supervisadas en cuanto al uso del logo de la denominación por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán colocadas exclusivamente en la propia planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción la constituyen los territorios ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de 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 y Villanueva de Tapia, y en la provincia de Córdoba el término municipal de Palenciana.

5. Vínculo con la zona geográfica

- Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción se encuadra en la comarca natural de la Depresión de Antequera ubicada en el extremo occidental de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Limita al norte con las provincias de Córdoba y Sevilla, al oeste con las provincias de Sevilla y Cádiz y al este con la de Granada. El límite sur lo forma un conjunto de alineaciones montañosas subbéticas que la separan de los Montes de Málaga: Hoyas del valle de Guadalhorce y comarca de Serranía de Ronda, todas estas comarcas son de la provincia de Málaga.

Presenta características geomorfológicas y climáticas particulares. La comarca abarca un área deprimida de suave topografía (400-600 m de altitud), que se encuentra envuelta de una serie de sistemas montañosos situados en disposición norte (Sierras Subbéticas) y sur (Sistema Penibético), que le proporcionan condiciones microclimáticas y edafológicas particulares para el cultivo del olivar.

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 450 a 600 metros de altitud, sobre suelos de profundidad media y muy calizos (20-70 % de carbonatos). Por otro lado, debido a la naturaleza endorreica de la Depresión de Antequera, que ha originado varios niveles de terrazas fluviales, presenta gran cantidad de depósitos terciarios, entre ellos se encuentran las arcillas rojas miopliocénicas, que proporcionan altos niveles de potasio al olivar y alto grado de retención de humedad, que favorecen las condiciones de vegetación del olivar, ya que más del 90 % de la superficie de este cultivo es de secano. La comarca de Antequera presenta un clima templado-cálido mediterráneo, algo continentalizado debido a su ubicación dentro de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Esta situación provoca grandes contrastes térmicos entre veranos e inviernos, y entre la noche y el día. Las temperaturas medias del mes más frío (enero o diciembre) varían entre 6 °C y 9 °C. Los meses más cálidos son julio y agosto, con unas temperaturas medias que oscilan de 22 °C a 27 °C.

- Carácter específico del producto

El aceite de oliva virgen extra DOP «Antequera» se caracteriza, desde el punto de vista organoléptico, por presentar intensidades de medias a altas del atributo frutado de aceitunas verdes, con una mediana igual o superior a 4, al que acompañan una gama de atributos positivos de otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde. Son aceites que presentan intensidades que van de ligeras a medias de los atributos amargo y picante que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces. En cuanto a sus características físico-químicas, el producto se caracteriza por una baja acidez, por debajo de 0,3 %, bajo contenido en peróxidos, inferior a 10, y baja absorbancia en el ultravioleta (K_{270}), inferior a 0,18.

Presenta una composición en ácidos grasos muy equilibrada. Registra niveles altos de ácido oleico entre 72 y 81 %, niveles medios de linoleico, 4 a 10 %.

Son aceites moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en tocoferoles. Ello determina por tanto que los aceites de Antequera sean ricos en vitamina E.

- Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto.

La tolerancia a los suelos calizos de la zona geográfica de la variedad autóctona Hojiblanca, por la exigencia del árbol a la extracción de calcio del suelo, junto a un clima mediterráneo continentalizado de la comarca natural de la Depresión de Antequera, con inviernos fríos y secos, ha permitido que la aceituna de la variedad autóctona Hojiblanca, recolectada de los olivares en esta zona en los meses de bajas temperaturas, de lugar sensorialmente a aceites con un frutado de aceitunas verdes con mediana igual o superior a 4, atributos positivos de otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde, y atributos amargo y picante de intensidades ligeras a medias; y físico-químicamente con una acidez baja inferior a 0,3, índice de peróxidos inferior a 10 y absorbancia en el ultravioleta inferior a 0,18.

Por otra parte, las bajas temperaturas durante la época invernal, características de la zona geográfica, retardan el período de maduración de la variedad autóctona Hojiblanca, lo que provoca una modificación de los perfiles acídicos de los aceites, aumentando los niveles del ácido oleico, entre 72 y 81 % en detrimento de los ácidos grasos saturados e insaturados.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 13, apartado 1, letra e), del presente Reglamento)

<https://lajunta.es/5ofqc>