



C/2026/3254

19.6.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/3254)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Estepa»

Número de referencia UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. Nombre del producto

«Estepa»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☒ DOP
☐ IGP
☐ IG

3. Sector

- ☒ Productos agrícolas
☐ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

6. Calificación de modificación normal

Las modificaciones aprobadas se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 al no incluir un cambio en el nombre o en el uso del nombre de la denominación de origen protegida, al no existir riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica establecido en el documento único ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

Se reduce el mínimo de la mediana del amargo y del picante de 3 a 2,5.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

Con ello lo que se pretende es ser consecuente con la evolución del aceite de oliva virgen extra, zumo natural de una fruta la aceituna y que como tal zumo que es va evolucionando a lo largo de su periodo de consumo.

Es notoria también que la incorporación de nuevos métodos de cultivo y entre ellos el mayor uso de un riego controlado, hace que se alteren las intensidades de los aceites de oliva virgen extra. El objeto es ajustar a esa natural evolución que se esta produciendo durante todo el período de consumo.

Conjuntamente a esta realidad agronómica, los aceites de oliva virgen extra que presentan la variedad arbequina en su composición tienen un proceso natural de oxidación que hace que los valores de la mediana del amargo y del picante puedan bajar de 3 unas décimas, por lo que se considera procedente disminuir los mínimos de las medianas del amargo y del picante de 3 a 2,5 siendo unos aceites excepcionales y característicos de la DOP «Estepa».

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación del análisis Escala ABT.

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

Se suprime la medición de la coloración del aceite mediante la escala A.B.T. por no ser el color un parámetro relacionado con la calidad del producto. No obstante se verifica de manera más adecuada la cantidad de pigmentos presentes en el aceite mediante la medición de los biofenoles por el método T 20 Determinación de Compuestos fenólicos HPLC, avalado por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Sustitución del parámetro antioxidantes naturales polifenoles (% ácido caféico) por biofenoles totales (tirosol).

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

Se sustituye:

«Antioxidantes naturales, polifenoles (% ácido cafeico): ≥ 405 (mg/kg).

Antioxidantes naturales monovarietal de arbequina, polifenoles (% ácido cafeico): ≥ 250 mg/kg.»

Por:

«Antioxidantes naturales biofenoles totales: ≥ 250 mg/kg (Tirosol)

Antioxidantes naturales monovarietal arbequina, biofenoles totales: ≥ 200 mg/kg (Tirosol)»

Justificación:

Durante varias campañas se ha realizado un seguimiento sistemático del contenido fenólico en los aceites de oliva virgen extra de la DOP «Estepa», aplicando el método analítico reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para la determinación de biofenoles mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC-UV), según el documento COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2, que determina los compuestos fenólicos expresados como mg de tirosol/kg. Los resultados obtenidos han permitido la cuantificación específica, reproducible y trazable de los antioxidantes naturales (biofenoles), frente a métodos más generales (como polifenoles totales por colorimetría).

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Se establece la estabilidad oxidativa para el monovarietal de arbequina.

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

«Estabilidad oxidativa (Variedad Arbequina Monovaritel) (RANCIMAT): HORAS (100° C° ó 120 C° y un flujo de aire de 10 l/h). Mínimo: ≥ 35 para 100° C° y ≥ 6 para 120° C°.»

Justificación:

La introducción de valores más concretos en la estabilidad oxidativa del monovarietal arbequina viene motivada no solo por la diferencia de variedad, sino también por campañas anteriores analizadas durante más de medio siglo en las que se contempla un comportamiento diferente a medida que el olivar va teniendo más edad. Este hecho unido al desarrollo del riego controlado y a los cambios climáticos justifican el ajuste de este parámetro en el pliego de condiciones.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Se corrige el error de redacción y se ajusta el rango de los tocoferoles.

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

La redacción actual:

«Tocoferoles: $\leq 261,1$ mg/kg.»

Se sustituye por:

«Tocoferoles: ≥ 250 mg/kg.

Tocoferoles monovarietal de arbequina: ≥ 220 mg/kg.»

Justificación:

Advertido error en la redacción se corrige el símbolo « $\leq$ » y se sustituye por « $\geq$ ». Por otro lado, el valor umbral cuantitativo de tocoferoles se ha fijado en ≥ 250 mg/kg como criterio de calidad que refleja la singularidad del aceite de oliva virgen extra de la DOP «Estepa». Esta cifra se ha redondeado para facilitar su aplicación práctica, sin que ello suponga una pérdida de exigencia técnica.

A su vez, se ha definido un umbral específico del monovarietal de arbequina en ≥ 220 mg/kg dada la evidencia científica y técnica de esta variedad, que tiende a presentar niveles de tocoferoles más bajos debido a su genética y su sensibilidad a factores agronómicos y climáticos. Este ajuste reconoce su singularidad sin penalizarla injustamente frente a otras variedades más ricas en antioxidantes.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Se actualizan los métodos de análisis

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

Se sustituye:

«Polifenoles: cromatografía de líquidos con detector de ultravioleta de red de diodos o método colorimétrico por espectrofotometría ultravioleta medido en mg/kg de ácido cafeico.

Tocoferoles: cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia (mg/kg).»

Por:

«Biofenoles: Método COI T 20 Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC.

Tocoferoles: Método COI T 20 Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC.»

La sustitución del parámetro antioxidantes naturales polifenoles (% ácido caféico) por biofenoles totales (tirosol) ha motivado la actualización del método analítico respaldado por el método oficial del Consejo Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc. N.º 29), que establece el uso de HPLC para la determinación de compuestos fenólicos, incluidos los biofenoles y los tocoferoles. Este método de análisis asegura una medición precisa, reproducible y armonizada internacionalmente.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Adelanto de la recolección temprana en el aceite compuesto por las variedades Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual y Lechín.

Descripción

Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas y organolépticas de los aceites» del pliego de condiciones y el punto «Descripción del producto» del documento único.

En relación a la recolección de las variedades citadas se contempla la introducción del mes de octubre además del ya contemplado de noviembre para el aceite de oliva virgen extra fruto del «coupages» de cinco de las variedades del territorio (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual y Lechín).

El Pliego de Condiciones contempla actualmente la exclusividad de ser recogido en el mes de noviembre y queremos añadir el mes de Octubre.

Se trata de plasmar la realidad que la nueva olivicultura y las nuevas circunstancias climáticas están determinando en el momento de la recogida de la aceituna y su adelanto especialmente en estos aceites denominados «tempranos» pero que en este territorio es una práctica habitual.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Inclusión de un nuevo modelo de envasado

Descripción

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

En el último párrafo de este apartado se incluye un nuevo tipo de envase «bag in box» con el fin de abrir nuevos mercados, siendo un envase altamente valorado desde el punto de vista de conservación del aceite.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Ajuste de la mediana de amargor, método de medición de los pigmentos y el parámetro polifenol.

Descripción

Se modifica el apartado F.2.) Carácter específico del producto del pliego de condiciones y el punto «Carácter específico del producto» del documento único.

Se sustituye:

«- Un especial amargor, con una mediana entre 3 y 6, propio de los aceites obtenidos a comienzo de la campaña.

(...)

Una mayor concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos (Escala ABT).

La variación del contenido en polifenoles y la estabilidad están relacionados con la época de recolección.»

Por:

«- Un especial amargor, con una mediana entre 2,5 y 6, propio de los aceites obtenidos a comienzo de la campaña.

(...)

Una mayor concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos (Método COIT 20. Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC).

La variación del contenido en biofenoles y la estabilidad están relacionados con la época de recolección.»

Justificación:

Se ajusta el mínimo de la mediana del amargo, el método de medición de los pigmentos y el parámetro polifenol de conformidad con las modificaciones incluidas en el apartado B.2.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación de la redacción para adaptarla a otras modificaciones introducidas.

Descripción

Se modifica el apartado F.3.) Interacción causal y el punto «Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)» del documento único.

Se sustituye en el primer párrafo «polifenoles» por «biofenoles» de acuerdo con las modificaciones previas.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Se suprime el apartado G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Descripción

Se suprime el apartado G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones por no estar contemplado en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y el Consejo de 11 de abril de 2024.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Estepa»

Número de referencia UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Estepa»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. Descripción del producto agrícola

4.1. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

15 - GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

4.2. Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L) de las variedades siguientes, siendo cuatro los tipos de aceite de oliva virgen extra:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla
- Hojiblanca y Arbequina.
- Hojiblanca
- Arbequina

Todos los aceites de oliva virgen extra se obtendrán exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando estos su sabor, aroma y características del fruto que procede.

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados de sus características.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente vírgenes extras que después de la maduración en bodegas respondan a las siguientes condiciones:

Mediana del Frutado: $\geq 4,5$.

Mediana del Amargo: $\geq 2,5$ y ≤ 6 .

Mediana del Picante: $\geq 2,5$ y ≤ 6 .

Acidez (%): $\leq 0,3$.

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): ≤ 15 .

Absorción al Ultravioleta (K₂₇₀ o K₂₆₈): $\leq 0,18$ mEq de oxígeno activo por kilogramo de aceite. Antioxidantes naturales, biofenoles totales: ≥ 250 mg/kg (Tirosol).

Antioxidantes naturales monovarietal arbequina, biofenoles totales: ≥ 200 mg/kg (Tirosol).

Estabilidad oxidativa (Sistema Rancimat) medido en horas (100 °C o 120 °C y un flujo de aire de 10 l/h): $\geq 43,6$ h para 100 °C y ≥ 7 para 120 °C.

Estabilidad oxidativa monovarietal de arbequina (Sistema Rancimat) medido en horas (100 °C ó 120 °C y un flujo de aire de 10 l/h): ≥ 35 h para 100 °C y ≥ 6 para 120 °C.

Tocoferoles: ≥ 250 mg/kg

Tocoferoles monovarietal de arbequina: ≥ 220 mg/kg.

En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de esa recogida temprana un frutado que recuerda a frutos más verdes que maduros que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura.

Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla

El porcentaje de representación de la variedad Hojiblanca es de 35 % mínimo, recogida exclusivamente en los meses de octubre o noviembre.

Dicho tipo presentará un frutado de aceituna que recuerda a frutos más verdes que maduros con una intensidad media. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

— Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 20 % y un 80 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, y entre un 80 % y un 20 % de la variedad Arbequina.

Dicho tipo presentará, frutado de aceituna que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

— Hojiblanca.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca.

Dicho tipo presentará, frutado de aceituna que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

— Arbequina.

El porcentaje de representación de esta variedad en el aceite es del 100 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina.

Aceite de oliva virgen extra Arbequina de la Denominación de Origen «Estepa» presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Con equilibrado amargo y picante en boca.

- 4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

-

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

Producción y elaboración

- 4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

-

- 4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contraetiquetado numerado y expedido por el Consejo Regulador, de la forma que indica el Manual de Calidad y Procedimientos que será colocada en el propio almacén, almazara o planta envasadora siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

5. Definición breve de la zona geográfica

Comprende doce municipios completos de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio y Martín de Jara además de los polígonos 33 al 38 de la localidad de Ecija y del 17 al 33 más los polígonos 96, 97, 102, 104 y 105 del municipio de Osuna, y uno de la provincia de Córdoba: Puente Genil en concreto el área conocida como Miragenil.

6. Vínculo con la zona geográfica

Resumen del vínculo

1. Carácter específico de la zona geográfica

La abundancia de suelos calizos de esta zona geográfica, unido a la escasez hídrica de la Comarca de Estepa y un clima continental de veranos suaves e inviernos fríos, son factores que permiten una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas.

En concreto dentro de los estudios que al respecto existe, está comprobado que este tipo de suelos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional como son los tocoferoles, especialmente el alfa-tocoferol el que se encuentra en una mayor proporción (> 90 %).

Esta realidad geográfica unida al hecho de que históricamente en la comarca de Estepa existe una fuerte presencia de olivar destinado a «mesa», en torno a un 30 % de la producción total de aceitunas se destina para la industria de aceituna de mesa, hace que el proceso tradicional de la recogida sea muy temprano debido al factor natural de la aceleración de la madurez fruto de la edafología y climatología y al factor cultural de la NO paralización de la recogida sino que se solapan o continúan el proceso de recogida iniciado en el mes de septiembre con la recogida de la aceituna de mesa y posteriormente la del aceite.

Como resultado de estas prácticas se generan unos aceites con unos matices diferenciados tanto químicamente como organolépticamente.

2. Carácter específico del producto.

- Los aceites de la D.O.P. «Estepa» se caracterizan por un especial amargor, una mediana entre 2,5 y 6.
- Un inmejorable frutado, mayor de 4,5 siendo los más exigente de toda la Unión Europea.
- Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos, con respecto a otras variedades y a la misma variedad en otros territorios.
- Una elevada estabilidad oxidativa.
- Y una elevada concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos (Método COI T 20. Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC).

3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)

Dos son los factores, por un lado, los naturales del ecosistema de desarrollo y por otro el humano. Son estos factores agrológicos los que han generado una incidencia en ese mayor porcentaje de biofenoles y una mayor presencia de tocoferoles como recoge el pliego de caracterización.

Nos encontramos ante una región cuyos suelos son pobres orgánicamente, donde la caliza determina el paisaje y la elección del cultivo, en este caso de un olivar y unas variedades de plantas duras, resistentes, que se adaptan mejor a estos terrenos que ninguna otra. Como muestra indicar que el 95 % del terreno agrícola de la comarca de Estepa es olivar.

Es ese hecho, el de la existencia de una gran cantidad de olivar especialmente de Hojiblanca, pero igualmente las otras variedades reconocidas, en terreno calizo, lo que permite que dadas las características de estas variedades se generen unos aceites claramente diferentes, sensorialmente, mucho más frutados.

En concreto dentro de los estudios que al respecto existen, está comprobado que este tipo de suelos calizos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional, los tocoferoles.

Otro factor natural y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros aceites de otros territorios, incluidos los aceites de igual variedad pero producidos en otras regiones.

Igualmente, esta escasa pluviometría unida al factor climático de veranos más suaves respecto a otras áreas limítrofes, propios de climas continentales, generan una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas y necesariamente una aceleración de su recogida.

Finalmente, el factor humano tiene una influencia decisiva. El hecho de que históricamente en la comarca de Estepa exista una fuerte presencia de olivar destinado a «mesa», en torno a un 30 % de la producción total de aceitunas se destina para la industria entamadora, hace que el proceso tradicional de la recogida sea más temprana que ninguna otra zona del mundo, debido al factor natural de la aceleración de la madurez fruto de la edafología y climatología, y al factor cultural de la NO paralización de la recogida ya que se solapan o se continua el proceso de recogida iniciado en el mes de septiembre con la recogida de la aceituna de mesa y terminando con la recogida de la aceituna destinada a aceite.

Como resultado de estas prácticas se generan unos aceites con unos matices diferenciados tanto químicamente como organolépticamente.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

<https://lajunta.es/6dgm7>
