



C/2026/3254

19.6.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2026/3254)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Estepa”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0341-AM03 – 20.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Estepa”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP

ChOG

OG

3. **Sektor**

Produkty rolne

Wina

Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności – Ministerstwo Rolnictwa rządu wspólnoty autonomicznej Andaluzji

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzone zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy ani zmiany jej stosowania, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie, ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmniejszenie minimalnej mediany goryczy i ostrości z 3 do 2,5

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

Celem jest uwzględnienie faktu, że oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, jako naturalny sok pozyskiwany z owoców, ciągle ewoluuje przez cały okres konsumpcji.

Ponadto, jak powszechnie wiadomo, intensywność oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia zmienia się w wyniku nowych metod uprawy, takich jak zwiększone stosowanie kontrolowanego nawadniania. Celem jest dostosowanie się do tych zmian, które zachodzą naturalnie przez cały okres konsumpcji.

Oprócz tych uwarunkowań agronomicznych oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzana z oliwek odmiany Arbequina podlega naturalnemu procesowi utleniania, który pozwala zmniejszyć medianę goryczy i ostrości o kilka dziesiątych. Mediana goryczy i ostrości została zatem zmniejszona z co najmniej 3 do co najmniej 2,5 w przypadku tych wyjątkowych cech charakterystycznych dla oliwy objętej ChNP „Estepa”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zastąpienie analizy opartej na skali A.B.T.

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

Usunięto wymóg pomiaru barwy oliwy według skali A.B.T., ponieważ barwa nie jest wyznacznikiem jakości produktu. Właściwsze jest określenie ilości pigmentów w oliwie poprzez pomiar zawartości biofenoli przy użyciu metody wysokosprawnej chromatografii cieczowej T20 (HPLC) zatwierdzonej przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zastąpienie parametru „Naturalne przeciwutleniacze, polifenole (% kwasu kawowego)” parametrem „Łączna zawartość biofenoli (tyrozol)”

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

Sformułowanie:

„Naturalne przeciwutleniacze, polifenole (% kwasu kawowego): ≥ 405 (mg/kg)

Naturalne przeciwutleniacze, jednoodmianowa oliwa Arbequina, polifenole (% kwasu kawowego): ≥ 250 mg/kg.”

zastępuje się sformułowaniem:

„Naturalne przeciwutleniacze, łączna zawartość biofenoli: ≥ 250 mg/kg (tyrozol)

Naturalne przeciwutleniacze, jednoodmianowa oliwa Arbequina, łączna zawartość biofenoli: ≥ 200 mg/kg (tyrozol)”.

Uzasadnienie:

Zawartość fenoli w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Estepa” była systematycznie monitorowana przez szereg lat za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV), która jest metodą oznaczania biofenoli uznaną przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek (dokument COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2). Przy pomocy tej metody oznacza się ilościowo poziom związków fenolowych, wyrażony w mg/kg tyrozolu. Uzyskane wyniki umożliwiły konkretną, powtarzalną i identyfikowalną kwantyfikację naturalnych przeciwutleniaczy (biofenoli) oliwy, w przeciwieństwie do bardziej ogólnych metod, takich jak pomiar całkowitej zawartości polifenoli za pomocą analizy kolorymetrycznej.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Oznaczanie stabilności oksydacyjnej jednodmianowej oliwy Arbequina

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

„Stabilność oksydacyjna (jednodmianowa oliwa Arbequina) (system Rancimat): mierzona w godzinach (100 °C lub 120 °C przy przepływie powietrza równym 10 l/godz.). Minimum: ≥ 35 godz. w 100 °C i ≥ 6 godz. w 120 °C.”

Uzasadnienie:

Wprowadzono bardziej szczegółowe wartości stabilności oksydacyjnej jednodmianowej oliwy Arbequina, nie tylko ze względu na różnice nieodłącznie związane z odmianą, ale także ze względu na prowadzoną od ponad pół wieku analizę oliwy, która wykazała zmiany w zachowaniu stabilności w miarę starzenia się gajów oliwnych. Te względy, wraz ze zmianą klimatu i rozwojem kontrolowanego nawadniania, są powodem, dla których parametr ten powinien zostać dostosowany w specyfikacji.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Korekta błędu redakcyjnego i dostosowanie zakresu tokoferoli

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

Sformułowanie:

„Tokoferole: $\leq 261,1$ mg/kg.”

zastępuje się sformulowaniem:

„Tokoferole: ≤ 250 mg/kg.

Tokoferole, jednodmianowa oliwa Arbequina: ≥ 220 mg/kg.”

Uzasadnienie:

Symbol „ \leq ” zastąpiono symbolem „ \geq ” w celu skorygowania błędu redakcyjnego. Ponadto minimalną wartość tokoferoli – kryterium jakości odzwierciedlające wyjątkowość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Estepa” – ustalono na poziomie ≥ 250 mg/kg. Liczbę tę zaokrąglono, aby ułatwić jej stosowanie w praktyce, nie wpływając przy tym na wymogi techniczne.

Ponadto dla jednodmianowej oliwy Arbequina ustalono minimalną wartość ≥ 220 mg/kg. Istnieją naukowe i techniczne dowody na to, że ta odmiana ma zwykle niższy poziom tokoferoli ze względu na uwarunkowania genetyczne i wrażliwość na czynniki agronomiczne i klimatyczne. Dostosowanie to podkreśla wyjątkowość oliwy Arbequina, bez niesprawiedliwego pozycjonowania w porównaniu z innymi odmianami, które są bogatsze w przeciwutleniacze.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja dotycząca metod analitycznych

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

Sformułowanie:

„Polifenole: chromatografia cieczowa z detekcją diodową UV (mg/kg) lub analiza kolorymetryczna z wykorzystaniem spektrofotometrii ultrafioletowej mierzona w mg/kg kwasu kawowego.

Tokoferole: chromatografia cieczowa z detekcją fluorescencyjną (mg/kg).”

zastępuje się sformulowaniem:

„Biofenole: Metoda T20 Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek – Oznaczanie zawartości biofenoli za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC).

Tokoferole: Metoda T20 Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek – Oznaczanie zawartości biofenoli za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC).”

Metoda analityczna wymaga aktualizacji ze względu na zastąpienie parametru „Naturalne przeciwutleniacze, polifenole (% kwasu kawowego)” parametrem „Łączna zawartość biofenoli (tyrozol)”. Stosowana metoda to oficjalna metoda Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (COI/T.20/Doc. No. 29) służąca oznaczaniu związków fenolowych, w tym biofenoli i tokoferoli, za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC), która zapewnia dokładne i powtarzalne oznaczanie ilościowe zgodnie z normą międzynarodową.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wczesny zbiór odmian Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual i Lechín wykorzystywanych w mieszankach oliw

Opis

Zmiana dotyczy punktu B.2 „Właściwości fizyczne i chemiczne oliwek” w specyfikacji produktu oraz punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie.

W odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej jako mieszanka pięciu odmian uprawianych na tym obszarze (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual i Lechín) w obecnej specyfikacji przewiduje się zbiór oliwek w listopadzie. Proponuje się, by umożliwić zbiór już w październiku.

Obecnie oliwki można zbierać dopiero w listopadzie – zbiór należy przyspieszyć na październik.

Ma to na celu uwzględnienie faktu, że oliwki są zwykle zbierane wcześniej niż w przeszłości ze względu na zmiany w uprawie oliwek i zmianę klimatu. Dotyczy to w szczególności oliw, które są znane jako „oliwy z wczesnego zbioru”, a także odzwierciedla powszechną praktykę na obszarze uprawy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie nowej formy opakowania

Opis

Zmiana dotyczy punktu D „Dowód, że produkt pochodzi z danego obszaru” specyfikacji produktu.

W ostatnim akapicie tego punktu uwzględniono nowy rodzaj opakowania: opakowanie typu „bag in box”. Ze względu na doskonałe właściwości konserwujące tego typu opakowań ich stosowanie jest postrzegane jako sposób na wejście na nowe rynki.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dostosowanie mediany goryczy, parametru „Polifenole” i metody pomiaru pigmentów

Opis

Zmiana dotyczy punktu F.2 „Specyfika produktu” w specyfikacji produktu oraz punktu „Specyfika produktu” w jednolitym dokumencie.

Sformułowanie:

„– Wyraźna goryczka o medianie od 3 do 6 punktów, typowa dla oliwy produkowanej na początku kampanii.

(...)

Duża zawartość pigmentów właściwych dla oliwy z oliwek, szczególnie chlorofili i karotenów (w skali A.B.T.).

Różnice w zawartości i stabilności polifenoli są związane z czasem zbioru.”

zastępuje się sformulowaniem:

„– Wyraźna goryczka o medianie od 2,5 do 6 punktów, typowa dla oliwy produkowanej na początku kampanii.
(...)”

Duża zawartość pigmentów właściwych dla oliwy z oliwek, szczególnie chlorofili i karotenów (Metoda T20 Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek – Oznaczanie zawartości biofenoli za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)).

Różnice w zawartości i stabilności polifenoli są związane z czasem zbioru.”

Uzasadnienie:

Minimalna mediana goryczy, parametr „Polifenole” i metoda stosowana do pomiaru pigmentów zostają dostosowane zgodnie z proponowanymi zmianami w punkcie B.2.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiany mające na celu zachowanie spójności z innymi zmianami

Opis

Zmiana dotyczy punktu F.3 „Interakcja przyczynowa” i punktu „Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)” w jednolitym dokumencie.

W akapicie pierwszym wyraz „polifenole” zastąpiono wyrazem „biofenole” zgodnie ze zmianami określonymi powyżej.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Skreślenie punktu G „Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu” w specyfikacji produktu

Opis

Skreślono punkt G „Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu”, ponieważ nie jest ona przewidziana w art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Estepa”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0341-AM03 – 20.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Estepa”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP

ChOG

OG

3. **Państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. Opis produktu rolnego

4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

15. Tłuszcze i oleje pochodzenia zwierzęcego, roślinnego lub mikrobiologicznego oraz produkty ich rozkładu; gotowe tłuszcze jadalne; woski pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego

4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzana z owoców odmian drzew oliwnych (*Olea europaea*, L.) wymienionych poniżej. Wyróżnia się cztery rodzaje oliwy:

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

Wszystkie rodzaje oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia muszą być wytwarzane wyłącznie w wyniku procesów mechanicznych lub fizycznych, które nie mają niekorzystnego wpływu na jakość oliwy, tak aby zachowała ona smak, aromat i cechy owoców, z których została wyprodukowana.

Oliwki muszą należeć do zatwierdzonych odmian i muszą być zbierane bezpośrednio z drzewa w momencie, w którym uzyskany stopień dojrzałości nada oliwom o owocowym posmaku wymagane cechy charakterystyczne.

Nazwa pochodzenia może być wykorzystywana wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która – po okresie przechowywania w piwnicach – spełnia następujące wymogi:

Mediana owocowego aromatu: $\geq 4,5$.

Mediana goryczy: $\geq 2,5$ i ≤ 6 .

Mediana ostrości: $\geq 2,5$ i ≤ 6 .

Kwasowość (%): $\leq 0,3$.

Liczba nadtlenkowa (mEq O₂/kg): ≤ 15 .

Absorpcja ultrafioletu (K₂₇₀ lub K268): $\leq 0,18$ mEq aktywnego tlenu na kilogram oliwy

Naturalne przeciwutleniacze, łączna zawartość biofenoli: ≥ 250 mg/kg (tyrozol).

Naturalne przeciwutleniacze, jednoodmianowa oliwa Arbequina, łączna zawartość biofenoli: ≥ 200 mg/kg (tyrozol).

Stabilność oksydacyjna (system Rancimat) mierzona w godzinach (100 °C lub 120 °C przy przepływie powietrza równym 10 l/godz.): $\geq 43,6$ godz. w 100 °C i ≥ 7 godz. w 120 °C.

Stabilność oksydacyjna jednoodmianowej oliwy Arbequina (system Rancimat) mierzona w godzinach (100 °C lub 120 °C przy przepływie powietrza równym 10 l/godz.): ≥ 35 godz. w 100 °C i ≥ 6 godz. w 120 °C.

Tokoferole: ≥ 250 mg/kg.

Tokoferole, jednoodmianowa oliwa Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Na skutek wczesnego zbioru oliwy te nabierają owocowego aromatu raczej zielonych niż dojrzałych oliwek, zasadniczo fazy pośredniej pomiędzy oliwką zieloną a oliwką dojrzałą.

Cechy charakterystyczne oliwy zależą od zastosowanej odmiany oliwek:

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

Oliwki odmiany Hojiblanca, zbierane wyłącznie w październiku lub listopadzie, muszą stanowić co najmniej 35 %.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych i charakteryzuje się średnią intensywnością. Oliwa pozostawia na podniebieniu posmak goryczki i ostrości właściwy dla oliwy otrzymanej na początku kampanii.

— Hojiblanca i Arbequina

20–80 % oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwek odmiany Hojiblanca i 80–20 % oliwek odmiany Arbequina.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych. Oliwa pozostawia na podniebieniu posmak goryczki i ostrości właściwy dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

— Hojiblanca

Oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwek odmiany Hojiblanca 100 %, tj. oliwa wytwarzana wyłącznie z oliwek odmiany Hojiblanca.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych. Oliwa pozostawia na podniebieniu posmak goryczki i ostrości właściwy dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

— Arbequina

Oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwek odmiany Arbequina 100 %, tj. oliwa wytwarzana wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Estepa” ma owocowy aromat znamieny raczej dla niedojrzałych niż dojrzałych oliwek i pozostawia na podniebieniu zrównoważony gorzko-ostry smak.

- 4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

- 4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek i produkcja oliwy.

- 4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

- 4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach i etykietach certyfikacyjnych obowiązkowo muszą znaleźć się słowa: Denominación de Origen Protegida „Estepa” [chroniona nazwa pochodzenia „Estepa”].

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego podmiotu gospodarczego podlegają zatwierdzeniu przez organ kontrolny.

Każdy rodzaj pojemnika, w którym oliwa będzie wprowadzana na rynek konsumencki, musi być opatrzony banderolą gwarancji, numerowaną etykietą lub etykietą certyfikacyjną wydawaną przez organ kontrolny zgodnie ze wskazaniami „Podręcznika kontroli jakości i procedur”, którego egzemplarz będzie się znajdował w odpowiednim magazynie, tłoczni lub rozlewni, w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar obejmuje 12 całych gmin z prowincji Sewilla: Agudulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio i Martín de Jara – a także wieloboki katastralne 33–38 w gminie Écija, wieloboki 17–33, 96, 97, 102, 104 i 105 w gminie Osuna oraz grunty w jednej gminie w prowincji Kordowa: oraz jedną gminę z prowincji Kordowa – Puente Genil, a konkretnie obszar znany pod nazwą Miragenil.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

1. Specyfika obszaru geograficznego

Szybsze dojrzewanie oliwek wiąże się z występowaniem gleby wapiennej, niedoborem wody na obszarze Estepa i klimatem kontynentalnym charakteryzującym się gorącym latem i mroźną zimą.

Na podstawie badań potwierdzono, że tego rodzaju gleby pozwalają na uzyskanie większego stężenia szczególnie istotnych z żywieniowego punktu widzenia przeciwutleniaczy, jakimi są tokoferole, w szczególności alfa-tokoferol, który jest zdecydowanie głównym przeciwutleniaczem (> 90 %).

W opisanym środowisku geograficznym, w którym w znacznej części gajów oliwnych tradycyjnie produkuje się oliwki stołowe – około 30 % całkowitej produkcji oliwek produkowanych w regionie Estepa przeznaczonych jest na potrzeby sektora oliwek stołowych – zbiory tradycyjnie zaczynają się bardzo wcześnie. Wynika to, po pierwsze, z czynników naturalnych, ponieważ warunki glebowe i klimatyczne powodują szybsze dojrzewanie owoców, a po drugie – z praktyki polegającej na nieprzerwanym prowadzeniu zbiorów, tzn. zbiory oliwek stołowych, które rozpoczynają się we wrześniu, pokrywają się częściowo ze zbiorami oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek lub następują bezpośrednio przed odnośnymi zbiorami.

Opisane praktyki przyczyniają się do uzyskania oliwy o zarówno chemicznych, jak i organoleptycznych cechach charakterystycznych.

2. Specyfika produktu

- Oliwa z oliwek oznaczona ChNP „Estepa” charakteryzuje się wyraźną goryczką, której mediana waha się między 2,5 a 6.
- Owocowy aromat jest wyjątkowy, wynosi powyżej 4,5, co stanowi jeden z najbardziej rygorystycznych wymogów w Unii Europejskiej.
- Odnośna oliwa jest bogatsza w związki fenolowe niż oliwy wytworzone z innych odmian i oliwa wytworzona z tych samych odmian uprawianych na innych obszarach.
- Wysoki poziom stabilności tlenowej.
- Duża zawartość pigmentów właściwych dla oliwy z oliwek, szczególnie chlorofili i karotenów (Metoda T20 Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek – Oznaczanie zawartości biofenoli za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)).

3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wyróżnia się dwa rodzaje czynników: czynniki naturalne (ekosystem) i czynniki ludzkie. Odnośne czynniki agroliczne tłumaczą występowanie w otrzymanych oliwach wyższych zawartości biofenoli i tokofenoli określonych w specyfikacji produktu.

Gleba w regionie charakteryzuje się niską zawartością substancji organicznej, a krajobraz tworzą głównie wapienie. Opisane warunki determinują wybór upraw – drzewa oliwne i określone mocne odporne odmiany roślin, przystosowane do panujących warunków lepiej niż jakiegokolwiek inne rośliny. W regionie Estepa na 95 % użytków rolnych sadzi się drzewa oliwne.

Sadzenie na glebie wapiennej wielu drzew oliwnych, szczególnie odmiany Hojiblanca, ale także pozostałych zatwierdzonych odmian – biorąc pod uwagę szczególne cechy odnośnych odmian – wyjaśnia charakterystyczne właściwości organoleptyczne i wyraźniejszy owocowy aromat otrzymanej oliwy w porównaniu z innymi rodzajami oliwy.

Na podstawie badań w tej dziedzinie potwierdzono, że tego rodzaju gleby wapienne pozwalają na uzyskanie większego stężenia szczególnie istotnych z żywieniowego punktu widzenia przeciwutleniaczy, jakimi są tokoferole.

Innym charakterystycznym czynnikiem naturalnym wpływającym na właściwości oliw pochodzących z omawianego obszaru są miejscowe warunki klimatyczne: występujący w regionie Estepa stres hydrologiczny powoduje, że na skutek niedoboru wody uwydatniony zostaje goryczkowy smak oliwy wytwarzanej z uprawianych na tym obszarze oliwek, wyraźniejszy niż w przypadku oliwy z oliwek hodowanych w innych miejscach, w tym z oliwek tych samych odmian.

Podobnie niewielka ilość opadów oraz łagodniejsze lata – typowa cecha klimatu kontynentalnego – powoduje przyspieszenie procesu dojrzewania oliwek w porównaniu z sąsiednimi obszarami, a tym samym – wcześniejsze zbiory.

Ponadto decydujące znaczenie ma czynnik ludzki. Fakt, że w znacznej części gajów oliwnych w regionie Estepa tradycyjnie produkuje się oliwki stołowe – około 30 % całkowitej produkcji oliwek przeznaczonych jest na potrzeby sektora oliwek stołowych – powoduje przyspieszenie zbiorów, które tradycyjnie zaczynają się wcześniej niż w innych regionach na świecie. Wynika to, po pierwsze, z czynników naturalnych, ponieważ warunki glebowe i klimatyczne powodują szybsze dojrzewanie owoców, a po drugie – z praktyki polegającej na nieprzerwanym prowadzeniu zbiorów, tzn. zbiory oliwek stołowych, które rozpoczynają się we wrześniu, pokrywają się częściowo ze zbiorami oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek lub następują bezpośrednio przed odnośnymi zbiorami.

Opisane praktyki przyczyniają się do uzyskania oliwy o zarówno chemicznych, jak i organoleptycznych cechach charakterystycznych.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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