



C/2026/3254

19.6.2026

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo
v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/3254)

OBVESTILO O ODOBREDITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Estepa“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0341-AM03 – 20. marec 2026

1. Ime proizvoda

„Estepa“

2. Vrsta geografske označbe

- ZOP
 ZGO
 GO

3. Sektor

- kmetijski proizvodi
 vina
 žgane pijače

4. Država, ki ji pripada geografsko območje

Španija

5. Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo

Ime

Generalni direktorat za agroživilsko industrijo, inovacije in prehransko verigo, ministrstvo za kmetijstvo vlade Avtonomne skupnosti Andaluzija

6. Opredelitev kot standardna sprememba

Odobrene spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena zaščitene označbe porekla, ne pomenijo tveganja izničenja povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in ne vsebujejo dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

7. Opis odobrenih standardnih sprememb

Naslov

Zmanjšanje najmanjše mediane grenkosti in pikantnosti s 3 na 2,5

⁽¹⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

Namen spremembe je upoštevati, da se ekstra deviško oljčno olje kot naravni sok plodu skozi obdobje porabe še naprej razvija.

Poleg tega je splošno znano, da se intenzivnost ekstra deviškega oljčnega olja spreminja zaradi novih načinov gojenja, kot je večja uporaba nadzorovanega namakanja. Cilj je prilagoditi se tem spremembam, ki se pojavljajo naravno skozi obdobje porabe.

Poleg teh kmetijskih dejstev v ekstra deviškem oljčnem olju iz oljk sorte arbequina poteka naraven oksidacijski proces, zaradi katerega se lahko mediana grenkosti in pikantnosti zmanjša za nekaj desetink. Zato je bila mediana grenkosti in pikantnosti za ta izjemna olja, značilna za ZOP „Estepa“, zmanjšana z najmanj 3 na najmanj 2,5.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadomestitev analize na podlagi lestvice ABT

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

Črtana je bila zahteva, da se barva olja meri po lestvici ATB, ker barva ni odločilna za kakovost proizvoda. Količino pigmentov v olju je primernejše določiti z merjenjem vsebnosti biofenolov po metodi T20 visokoločljivostne tekočinske kromatografije (HPLC), ki jo je potrdil Mednarodni svet za oljke (COI).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadomestitev parametra „naravni antioksidanti, polifenoli (% kavne kisline)“ s parametrom „skupni biofenoli (tirozol)“

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

Besedilo:

„naravni antioksidanti, polifenoli (% kavne kisline): ≥ 405 (mg/kg);

naravni antioksidanti, sortno olje arbequina, polifenoli (% kavne kisline): ≥ 250 mg/kg);“

se nadomesti z:

„naravni antioksidanti, skupni biofenoli: ≥ 250 mg/kg (tirozol);

naravni antioksidanti, sortno olje arbequina, skupni biofenoli: ≥ 200 mg/kg (tirozol);“.

Razlog

Vsebnost fenolov v ekstra deviškem oljčnem olju z ZOP „Estepa“ se že več let sistematično spremlja z uporabo visokoločljivostne tekočinske kromatografije (HPLC-UV), tj. metode za določanje biofenolov, ki jo priznava Mednarodni svet za oljke (dokument COI/T.20/Doc. št. 29/Rev.2). S to metodo se količinsko določi raven fenolnih spojin, izražena v mg tirozola na kg. V nasprotju s splošnejšimi metodami, kot je kolorimetrično merjenje skupnih polifenolov, so dobljeni rezultati omogočili specifično, ponovljivo in sledljivo količinsko opredelitev naravnih antioksidantov (biofenolov) v olju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Določitev oksidacijske stabilnosti sortnega olja arbequina

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

„oksidacijska stabilnost (sortno olje arbequina) (Rancimat): ure (100 °C ali 120 °C, zračni pretok 10 litrov/uro). Najmanj: ≥ 35 pri 100 °C in ≥ 6 pri 120 °C;“

Razlog

Uvedene so bile natančnejše vrednosti oksidacijske stabilnosti sortnega olja arbequina, ne le zaradi razlik, ki so neločljivo povezane s sorto, temveč tudi zaradi analiz olja v več kot pol stoletja, ki so pokazale, da s staranjem oljčnih nasadov prihaja do sprememb lastnosti olja. To je – skupaj s podnebnimi spremembami in razvojem nadzorovanega namakanja – razlog za prilagoditev tega parametra v specifikaciji.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Popravek redakcijske napake in prilagoditev razpona tokoferolov

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

Besedilo:

„tokoferoli: $\leq 261,1$ mg/kg.“

se nadomesti z:

„tokoferoli: ≤ 250 mg/kg;

tokoferoli, sortno olje arbequina: ≥ 220 mg/kg.“

Razlog

Simbol „ \leq “ je bil nadomeščen s simbolom „ \geq “, da se popravi redakcijska napaka. Poleg tega je bila najmanjša vrednost tokoferolov, ki je merilo kakovosti in znak edinstvenosti ekstra deviškega oljčnega olja z ZOP „Estepa“, določena pri ≥ 250 mg/kg. Zaradi praktičnosti uporabe je bila vrednost zaokrožena, kar pa ne vpliva na tehnično zahtevo.

Za sortno olje arbequina je bila poleg tega posebej določena najmanjša vrednost ≥ 220 mg/kg. Znanstveni in tehnični dokazi kažejo, da ima ta sorta zaradi genetskih značilnosti ter občutljivosti za kmetijske in podnebne dejavnike običajno nižje ravni tokoferolov. Ta prilagoditev priznava edinstvenost olja arbequina, ne da bi ga v primerjavi z drugimi sortami, ki so bogatejše z antioksidanti, neupravičeno postavljala v slabši položaj.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev analiznih metod

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

Besedilo:

„Polifenoli: tekočinska kromatografija v povezavi z UV-detektorjem z nizom diod ali kolorimetrija z UV-spektrofotometrijo v mg/kg kavne kisline.

Tokoferoli: tekočinska kromatografija v povezavi s fluorescenčnim detektorjem (mg/kg).“

se nadomesti z:

„Biofenoli: metoda COI T20 Določanje biofenolov s HPLC.

Tokoferoli: metoda COI T20 Določanje biofenolov s HPLC.“

Analizno metodo je treba posodobiti zaradi nadomestitve parametra „naravni antioksidanti, polifenoli (% kavne kisline)“ s parametrom „skupni biofenoli (tirozol)“. Za določanje fenolnih spojin s HPLC, vključno z biofenoli in tokoferoli, je treba uporabiti uradno metodo Mednarodnega sveta za oljke (COI/T.20/Doc. št. 29), ki omogoča natančno in ponovljivo količinsko opredelitev po mednarodnem standardu.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zgodnje obiranje za olje, ki je mešanica sort hojiblanca, manzanilla, arbequina, picual in lechín

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek B.2 Fizikalno-kemijske značilnosti oljk v specifikaciji proizvoda in oddelek Opis proizvoda v enotnem dokumentu.

Dosedanja specifikacija proizvoda za ekstra deviško oljčno olje, proizvedeno kot mešanica petih sort, ki se gojijo na območju (hojiblanca, manzanilla, arbequina, picual in lechín), dovoljuje obiranje oljk v novembru. Predlaga se, da se obiranje dovoli že oktobra.

Trenutno je obiranje oljk dovoljeno le novembra, ta rok pa naj bi se prestavil na oktober.

S tem bi se upoštevalo, da se zaradi razvoja gojenja oljk in podnebnih sprememb oljke običajno obirajo prej kot v preteklosti. To zlasti velja za ta olja, ki so znana kot „zgodnja olja“, in je skladno tudi z običajno prakso na pridelovalnem območju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev nove oblike embalaže

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek D Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja v specifikaciji proizvoda.

V zadnjem odstavku tega oddelka je kot nova vrsta embalaže vključena kartonska škatla z mehrom. To se šteje za način za vstop na nove trge, saj je ta vrsta embalaže odlična za shranjevanje proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prilagoditev mediane grenkosti, parametra polifenoli in metode za merjenje pigmentov

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek F.2 Posebnosti proizvoda v specifikaciji proizvoda in oddelek Posebnosti proizvoda v enotnem dokumentu.

Besedilo:

„— Izrazita grenkost, ki v povprečju znaša med 3 in 6, značilna za olja, proizvedena na začetku sezone.

(...)

Visoka koncentracija pigmentov, natančneje klorofilov in karotenov (lestvica ABT).

Spremembe vsebnosti polifenolov in stabilnosti so povezane s časom obiranja.“

se nadomesti z:

„— Izrazita grenkost, ki v povprečju znaša med 2,5 in 6, značilna za olja, proizvedena na začetku sezone.

(...)

Velika koncentracija pigmentov, natančneje klorofilov in karotenov (metoda COI T20 za določanje biofenolov z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo (HPLC)).

Spremembe vsebnosti polifenolov in stabilnosti so povezane s časom obiranja.“

Razlog

Najmanjša vrednost mediane grenkosti, parameter polifenoli in metoda za merjenje pigmentov se prilagodijo v skladu s predlaganimi spremembami oddelka B.2.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe zaradi uskladitve z drugimi spremembami

Opis

Sprememba se nanaša na oddelek F.3 Vzročna zveza v specifikaciji proizvoda in oddelek Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO) v enotnem dokumentu.

V prvem odstavku se izraz „polifenoli“ v skladu s prejšnjimi spremembami nadomesti z izrazom „biofenoli“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje oddelka G Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda

Opis

Oddelek G Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda je bil črtan, ker to ni določeno v členu 49 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Estepa“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0341-AM03 – 20. marec 2026

1. **Ime**

„Estepa“

2. **Vrsta geografske označbe**

- ZOP
 ZGO
 GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. Opis kmetijskega proizvoda

4.1 Razvrstitev kmetijskega proizvoda v skladu s tarifno številko in oznako kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143

15 – Masti in olja živalskega, rastlinskega ali mikrobnega izvora ter proizvodi njihove razgradnje; pripravljene užitne maščobe; voski živalskega ali rastlinskega izvora

4.2 Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz plodov oljke (*Olea europaea* L.), katere sorte so navedene v nadaljevanju. Obstajajo štiri vrste ekstra deviškega oljčnega olja:

- hojiblanca, arbequina, manzanilla, picual in lechín de sevilla,
- hojiblanca in arbequina,
- hojiblanca,
- arbequina.

Vse vrste ekstra deviškega oljčnega olja se obvezno pridobijo z mehanskimi ali fizikalnimi postopki, ki ne vplivajo na kakovost, tako da olja ohranijo okus, vonj in značilnosti plodov, iz katerih so pridobljena.

Oljke morajo spadati med dovoljene sorte, obirati se morajo neposredno z dreves in ob stopnji zrelosti, ki omogoča pridobivanje olja z značilno sadežnostjo.

Označba porekla se lahko uporablja le za ekstra deviška oljčna olja, ki po staranju v kletih izpolnjujejo naslednje zahteve:

mediana sadežnosti: $\geq 4,5$;

mediana grenkosti: $\geq 2,5$ in ≤ 6 ;

mediana pikantnosti: $\geq 2,5$ in ≤ 6 ;

kislost (v %): $\leq 0,3$;

peroksidno število (mEq O₂/kg): ≤ 15 ;

absorpcija ultravijolične svetlobe (K₂₇₀ ali K268): $\leq 0,18$ mEq aktivnega kisika na kilogram olja;

naravni antioksidanti, skupni biofenoli: ≥ 250 mg/kg (tirozol);

naravni antioksidanti, sortno olje arbequina, skupni biofenoli: ≥ 200 mg/kg (tirozol);

oksidacijska stabilnost (sistem Rancimat), izmerjena v urah (100 °C ali 120 °C pri zračnem pretoku 10 l/h): $\geq 43,6$ h pri 100 °C in ≥ 7 pri 120 °C;

oksidacijska stabilnost sortnega olja arbequina (sistem Rancimat), izmerjena v urah (100 °C ali 120 °C pri zračnem pretoku 10 l/h): ≥ 35 h pri 100 °C in ≥ 6 pri 120 °C;

tokoferoli: ≥ 250 mg/kg;

tokoferoli, sortno olje arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Ta olja imajo zaradi zgodnjega obiranja sadežnost, ki bolj spominja na zelene kot zrele plodove, v splošnem pa ustreza stanju med zeleno in zrelo oljko.

Glede na sorto oljk imajo zaščitena olja različne značilnosti, opisane v nadaljevanju.

- Hojiblanca, arbequina, manzanilla, picual in lechín de sevilla

Oljk sorte hojiblanca, ki se lahko obirajo izključno oktobra ali novembra, mora biti vsaj 35 %.

Ta vrsta olja ima sadežnost zelenih oljk, ki bolj spominja na zelene kot zrele plodove, s srednjo intenzivnostjo. V ustih ima značilno grenkost in pikantnost olj, ki se pridelujejo v začetku sezone.

— Hojiblanca in arbequina

Olje je sestavljeno iz 20–80 % ekstra deviškega oljčnega olja iz oljk sorte hojiblanca in 80–20 % ekstra deviškega oljčnega olja iz oljk sorte arbequina.

Ta vrsta olja ima sadežnost zelenih oljk, ki bolj spominja na zelene kot zrele plodove. V ustih ima značilno grenkost in pikantnost olj, ki se pridelujejo v začetku sezone.

— Hojiblanca

100 % ekstra deviško oljčno olje, tj. olje, pridelano izključno iz oljk sorte hojiblanca.

Ta vrsta olja ima sadežnost zelenih oljk, ki bolj spominja na zelene kot zrele plodove. V ustih ima značilno grenkost in pikantnost olj, ki se pridelujejo v začetku sezone.

— Arbequina

100 % ekstra deviško oljčno olje, tj. olje, pridelano izključno iz oljk sorte arbequina.

Ekstra deviško oljčno olje z ZOP „Estepa“ ima sadežnost zelenih oljk, ki bolj spominja na zelene kot zrele plodove, z uravnoveženim grenkim in pikantnim.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora, označene z zaščiteno oznako porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode, označene z zaščiteno geografsko oznako)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje oljk in proizvodnja olja.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketah in certifikacijskih oznakah je obvezna navedba „zaščitena označba porekla ‚Estepa““.

Trgovske etikete vseh registriranih gospodarskih subjektov mora odobriti regulativni svet.

Vse vrste embalaže, v katerih se olje sprosti na potrošniški trg, se označijo z garancijsko nalepko in oštevilčeno sprednjo ali hrbtno etiketo, ki jo izda regulativni svet, v skladu s priročnikom za kakovost in postopke, pri čemer se nalepijo v skladišču, oljarni ali polnilnici v obliki, ki ne omogoča ponovne uporabe.

5. **Jedrnatna opredelitev geografskega območja**

Območje zajema 12 občin v pokrajini Sevilla, in sicer: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio in Martín de Jara, katastrske poligone 33–38 v občini Écija, poligone 17–33, 96, 97, 102, 104 in 105 v občini Osuna ter območje v eni od občin v pokrajini Córdoba: Puente Genil, natančneje območje, imenovano Miragenil.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

1. **Posebnosti geografskega območja**

Apnenčasta tla, pomanjkanje vode v okolišju Estepa in celinsko podnebje, za katero so značilna vroča poletja in mrzle zime, so dejavniki, zaradi katerih oljke hitreje dozoriijo.

Študije kažejo, da ta vrsta tal pripomore k večji koncentraciji antioksidantov, ki so zlasti pomembni s prehranskega vidika, in sicer tokoferolov, zlasti alfa-tokoferolov, ki so prevladujoči antioksidanti (> 90 %).

Ta geografska danost v povezavi s tradicionalno usmerjenostjo številnih oljčnih nasadov v okolišu Estepa v pridelavo namiznih oljk (približno 30 % celotne proizvodnje oljk je namenjenih industriji namiznih oljk), pomeni, da je tradicionalno obiranje zelo zgodnje. To je rezultat naravnih dejavnikov, saj oljke zaradi sestave tal in podnebja hitreje dozori, in prakse neprekinjenega obiranja, saj se obiranje namiznih oljk, ki se začne septembra, prekriva z obiranjem oljk za proizvodnjo olja ali pa temu sledi.

Te prakse prispevajo k prepoznavnim kemijskim in organoleptičnim značilnostim olja.

2. Posebnosti proizvoda

- Za olja z ZOP „Estepa“ je značilna izrazita grenkost, ki v povprečju znaša med 2,5 in 6.
- Sadežnost je neprimerljiva, saj je večja od 4,5, kar je ena od najvišjih zahtev v Evropski uniji.
- Vsebujejo več fenolnih spojin kot olja, proizvedena iz drugih sort, in kot olja, pridobljena iz istih sort, ki se gojijo drugje.
- Velika oksidacijska stabilnost.
- Velika koncentracija pigmentov, natančneje klorofilov in karotenov (metoda COI T20 za določanje biofenolov z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo (HPLC)).

3. Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Obstajata dve vrsti dejavnikov: naravni dejavniki (ekosistem) in človeški dejavniki. Ti kmetijski dejavniki so razlog za višjo vsebnost biofenolov in tokoferolov, kot je navedeno v specifikaciji proizvoda.

Prst v okolišu je revna z organskimi snovmi, pokrajina pa je večinoma apnenčasta. To določa izbiro kmetijskih rastlin, v tem primeru oljk ter nekaterih trdoživih in trpežnih sort rastlin, ki so se tem razmeram prilagodile bolje kot katera koli druga rastlina. Tako je 95 % kmetijskih površin v okolišu Estepa zasajenih z oljkami.

Ker v okolišu veliko oljčnih nasadov, zlasti sorte hojiblanca, pa tudi drugih dovoljenih sort, rastejo na apnenčastih tleh, imajo zaradi posebnih značilnosti teh sort proizvedena olja prepoznavne organoleptične lastnosti in so veliko bolj sadežna kot druga olja.

Študije kažejo, da ta vrsta apnenčastih tal pripomore k večji koncentraciji antioksidantov, ki so zlasti pomembni s prehranskega vidika, in sicer tokoferolov.

Drug naravni dejavnik, ki pomembno vpliva na naša olja, so lokalne podnebne razmere, saj so olja zaradi vodnega stresa, ki ga povzroča pomanjkanje vode v okolišu Estepa, bolj grenka od olj, proizvedenih drugje, tudi iz istih sort.

Poleg tega pičle padavine skupaj s podnebnim dejavnikom, to je poletji, ki so zaradi celinskega podnebja milejša kot na drugih sosednjih območjih, povzročijo, da oljke hitreje dozori, zato je obiranje zgodnejše.

Nazadnje, odločilno vlogo ima človeški dejavnik. Ker se v precejšnjem delu oljčnih nasadov v okolišu Estepa že od nekdaj pridelujejo namizne oljke (približno 30 % celotne pridelave oljk je namenjenih industriji namiznih oljk), se obiranje tradicionalno začne bolj zgodaj kot drugje po svetu. To je rezultat naravnih dejavnikov, saj oljke zaradi sestave tal in podnebja hitreje dozori, in prakse neprekinjenega obiranja, saj se obiranje namiznih oljk, ki se začne septembra, prekriva z obiranjem oljk za proizvodnjo olja ali pa temu sledi.

Te prakse prispevajo k prepoznavnim kemijskim in organoleptičnim značilnostim olja.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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