C/2026/3254

19.6.2026 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията** [1]

(C/2026/3254)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)**

**„Estepa“**

**Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Estepa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

*Име*

Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига за доставки на храни“, Министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони на регионалното правителство на Андалусия.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобрените изменения попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включват промяна в наименованието или използването на наименованието на защитеното наименование за произход, не съществува риск те да доведат до недействителност на връзката с географския район, посочена в продуктовата спецификация, и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

*Заглавие*

Намаляване на минималната стойност на медианата на признаците „горчивина“ и „пикантност“ от 3 на 2,5

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

Целта е да бъдат отразени промените в необработеното маслиново масло екстра качество. То представлява натурален сок от плодове (маслини), поради което претърпява промени в периода на консумация.

Същевременно е добре известно, че въвеждането на нови методи на отглеждане, включително увеличено прилагане на контролирано напояване, променя интензитета на характеристиките на необработените маслинови масла екстра качество. Целта е описанието на продукта да бъде адаптирано към тези естествени промени, които се проявяват през целия период на консумация.

Наред с посочените особености, които са свързани с отглеждането на маслините, необработените маслинови масла екстра качество, произведени от сорта Arbequina, се характеризират с естествен процес на окисляване, вследствие на което стойностите на медианите на признаците „горчивина“ и „пикантност“ могат да се понижат с няколко десети под досегашната стойност (3). Поради това се счита за целесъобразно минималните стойности на медианите на признаците „горчивина“ и „пикантност“ на посочените масла, които са с изключителни качества и са характерни за ЗНП „Estepa“, да бъдат намалени от 3 на 2,5.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Премахване на анализа по скалата на бромтимолово синьо

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

Заличава се изискването за измерване на цвета на маслото по скалата на бромтимолово синьо, тъй като цветът не е параметър, свързан с качеството на продукта. Независимо от това по-подходяща проверка на количеството на пигментите в маслото се извършва чрез измерване на биофенолите по метода T 20 — „Определяне на съдържанието на фенолни съединения чрез HPLC“, одобрен от Международния съвет за маслиновите продукти.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Замяна на параметъра „естествени антиоксиданти, полифеноли (% кафеена киселина)“ с „общо съдържание на биофеноли (тирозол)“.

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

Текстът:

„Естествени антиоксиданти, полифеноли (% кафеена киселина): ≥ 405 (mg/kg).

Естествени антиоксиданти, полифеноли в едносортовото маслиново масло Arbequina (% кафеена киселина): ≥250mg/kg.“

се заменя със следното:

„Съдържание на естествени антиоксиданти — общо съдържание на биофеноли: ≥ 250 mg/kg (тирозол)

Съдържание на естествени антиоксиданти в едносортовото маслиново масло Arbequina — общо съдържание на биофеноли: ≥ 200 mg/kg (тирозол)“.

Основание:

В продължение на няколко селскостопански сезона се извършва систематично наблюдение на съдържанието на феноли в необработените маслинови масла екстра качество със ЗНП „Estepa“, като се прилага признатият от Международния съвет за маслиновите продукти аналитичен метод за определяне на съдържанието на биофеноли чрез високоефективна течна хроматография (HPLC-UV) съгласно документ COI/T.20/Doc. № 29/Rev.2, с който се определя съдържанието на фенолни съединения, изразено в mg тирозол/kg. Благодарение на получените резултати беше възможно да се извърши специфично, възпроизводимо и проследимо количествено определяне на съдържанието на естествени антиоксиданти (биофеноли) в сравнение с по-общите методи (като общо съдържание на полифеноли чрез колориметрия).

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Установяване на устойчивост срещу окисляване на едносортовото маслиново масло Arbequina

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

„Устойчивост срещу окисляване (едносортово маслиново масло Arbequina) (RANCIMAT), измерена в часове (при 100 °C или 120 °C с въздушен поток 10 l/h): ≥ 35 за 100 °C и ≥ 6 за 120 °C.“

Основание:

Въвеждането на по-конкретни стойности на устойчивостта срещу окисляване на едносортовото маслиново масло Arbequina е мотивирано не само от спецификата на сорта, но и от наблюдението върху селскостопанските сезони в продължение на над половин век, при което са установени разлики в поведението на маслиновите насаждения с напредване на възрастта им. Това обстоятелство, наред с развитието на контролираното напояване и изменението на климата, налага коригирането на посочения параметър в продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Поправка на печатна грешка и изменение на диапазона на токоферолите

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

Текстът:

„Токофероли: ≤ 261,1 mg/kg“

се заменя със следното:

„Токофероли: ≥ 250 mg/kg

Съдържание на токофероли в едносортовото маслиново масло Arbequina: ≥ 220 mg/kg“.

Основание:

Поправя се установена печатна грешка, като знакът „≤“ се заменя с „≥“. От друга страна, количествената прагова стойност за токофероли се определя на ≥ 250 mg/kg като критерий за качество, отразяващ специфичния характер на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Estepa“. Тази стойност е закръглена, за да се улесни практическото ѝ прилагане, без да се прави компромис с техническото изискване.

Същевременно се определя конкретен праг от ≥ 220 mg/kg за едносортовото маслиново масло Arbequina, като се вземат предвид научните и техническите данни за този сорт, който обикновено е с по-ниски нива на токофероли поради своите генетични особености и чувствителност към агрономическите и климатичните фактори. С тази поправка се отчита специфичният характер на сорта, без той да бъде поставен в неравностойно положение спрямо други сортове, които са с по-високо съдържание на антиоксиданти.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Актуализиране на методите за анализ

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

Текстът:

„Полифеноли: течна хроматография с ултравиолетова диодна полева детекция или колориметрия с помощта на ултравиолетова спектрофотометрия, като количеството полифеноли се измерва в mg/kg кафеена киселина.

Токофероли: течна хроматография с флуоресцентна детекция (mg/kg).“

се заменя със следното:

„Биофеноли: метод T 20 на Международния съвет за маслиновите продукти — „Определяне на съдържанието на фенолни съединения чрез HPLC“.

Токофероли: метод T 20 на Международния съвет за маслиновите продукти — „Определяне на съдържанието на фенолни съединения чрез HPLC.“

Поради замяната на параметъра „естествени антиоксиданти, полифеноли (% кафеена киселина)“ с „общо съдържание на биофеноли (тирозол)“ се наложи да бъде актуализиран методът за анализ, съответстващ на официалния метод на Международния съвет за маслиновите продукти (COI/T.20/Doc. № 29), в който се предвижда използването на HPLC за определяне на фенолни съединения, включително на биофеноли и токофероли. Този метод за анализ гарантира извършването на точни, възпроизводими и хармонизирани в международен аспект измервания.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Ранно събиране на маслините от сортовете Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual и Lechín, използвани за производство на купажни масла

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Физични, химични и органолептични характеристики на маслата“ от продуктовата спецификация, и точката „Описание на продукта“ от единния документ.

По отношение на необработеното маслиново масло екстра качество, получено от купажирането на пет местни сорта — Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual и Lechín, се предвижда периодът на събирането на маслините от посочените сортове да обхване и месец октомври (в допълнение към вече предвидения ноември).

В сегашния текст на продуктовата спецификация се определя, че маслините се събират единствено през ноември, като намерението ни е да добавим и месец октомври.

Целта е да се отразят реалните обстоятелства към момента на беритбата, които са обусловени от новите методи на отглеждане на маслини и новите климатични условия, както и изтеглянето на беритбата към по-ранна дата — особено при „ранните“ масла, като се има предвид, че тези обстоятелства представляват обичайна практика в района.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Включване на нов модел опаковка

*Описание*

Изменя се раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация

В последния параграф от посочения раздел се включва нов вид опаковка — „торба в кутия“ (bag in box). Целта е продуктът да навлезе на нови пазари, тъй като този вид опаковка се цени високо поради осигуряваната от него възможност за съхранение на маслото.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Корекция на медианата на признака „горчивина“, метода за измерване на пигментите и параметъра „полифенол“

*Описание*

Изменят се раздел Б.2 — „Специфични характеристики на продукта“ от продуктовата спецификация, и точката „Специфични характеристики на продукта“ от единния документ.

Текстът:

„— Специална горчивина с медиана между 3 и 6, характерна за маслата, получени в началото на сезона.

(...)

Високо съдържание на пигментите в маслиновите масла, и по-специално на хлорофили и каротини (по скалата на бромтимолово синьо).

Колебанията в съдържанието и стабилността на полифенолите са свързани с периода на събиране на маслините.“

се заменя със следното:

„— Специална горчивина с медиана между 2,5 и 6, характерна за маслата, получени в началото на сезона.

(...)

Високо съдържание на пигментите в маслиновите масла, и по-специално на хлорофили и каротини (метод T 20 на Международния съвет за маслиновите продукти — „Определяне на съдържанието на фенолни съединения чрез HPLC“).

Колебанията в съдържанието и стабилността на биофенолите са свързани с периода на събиране на маслините.“

Основание:

Минималната стойност на медианата на признака „горчивина“, методът за измерване на пигментите и параметърът „полифенол“ се коригират в съответствие с измененията, включени в раздел Б.2.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Редакционно изменение с цел привеждане на текста в съответствие с други въведени изменения

*Описание*

Изменят се раздел Е.3 — „Причинно-следствена връзка“ от продуктовата спецификация, и точката „Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)“ от единния документ.

В първия параграф думата „полифеноли“ се заменя с „биофеноли“ в съответствие с предходните изменения.

☑ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Заличава се раздел Ж — „Проверка на съответствието“ от продуктовата спецификация.

*Описание*

Заличава се раздел Ж — „Проверка на съответствието с продуктовата спецификация“, тъй като той не е посочен в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти**

**„Estepa“**

**Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026 г.**

1. **Наименование/наименования**

„Estepa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

15. МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Необработено маслиново масло екстра качество, произведено от плода на сортовете маслинови дървета (*Olea europaea*, L.), посочени по-долу. Има четири вида маслиново масло:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual и Lechín de Sevilla,

— Hojiblanca и Arbequina,

— Hojiblanca,

— Arbequina.

Всички необработени маслинови масла екстра качество трябва да бъдат получени само чрез механични или физически способи, които не увреждат маслото и позволяват запазване на неговия вкус и аромат, както и на характеристиките на плодовете, от които е произведено.

Маслините трябва да бъдат от позволените сортове и да се събират направо от дървото, когато достигнат степента на зрялост, позволяваща получаване на масла с плодов аромат и с характеристиките на съответните сортове.

Наименованието за произход може да се използва само за необработени маслинови масла екстра качество, които след отлежаване в избите отговарят на следните изисквания:

Медиана на признака „плодов аромат“: ≥ 4,5

Медиана на признака „горчивина“: ≥ 2,5 и ≤ 6

Медиана на признака „пикантност“: ≥ 2,5 и ≤ 6

Киселинност (%): ≤ 0,3

Пероксидно число (mEq $O_2$/kg): ≤ 15

Ултравиолетово поглъщане ($K_{270}$ или $K_{268}$): ≤ 0,18 mEq активен кислород на килограм масло

Съдържание на естествени антиоксиданти — общо съдържание на биофеноли: ≥ 250 mg/kg (тирозол)

Съдържание на естествени антиоксиданти в едносортовото маслиново масло Arbequina — общо съдържание на биофеноли: ≥ 200 mg/kg (тирозол)

Устойчивост срещу окисляване (система Rancimat), измерена в часове (при 100° C или 120° C с въздушен поток 10 l/h): ≥ 43,6 часа при 100 °C и ≥ 7 часа при 120 °C

Устойчивост срещу окисляване на едносортово маслиново масло Arbequina (система Rancimat), измерена в часове (при 100° C или 120° C с въздушен поток 10 l/h): ≥ 35 часа при 100 °C и ≥ 6 часа при 120 °C

Токофероли: ≥ 250 mg/kg

Съдържание на токофероли в едносортовото маслиново масло Arbequina: ≥ 220 mg/kg

В резултат на ранното събиране на реколтата тези масла имат плодов аромат по-скоро на зелени, отколкото на узрели маслини — общо взето, между зелени и узрели маслини.

В зависимост от използваните сортове маслини маслата са с различни характеристики:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual и Lechín de Sevilla

Делът на сорта Hojiblanca е най-малко 35 %, като събирането на маслините трябва да е извършено единствено през октомври и ноември.

Този вид масло има плодов аромат по-скоро на зелени (отколкото на зрели) маслини със среден интензитет. Горчивината и пикантността при дегустация са типични за маслата, получени в началото на сезона.

— Hojiblanca и Arbequina

Делът на тези сортове в маслото трябва да е в следните пропорции: между 20 % и 80 % необработено маслиново масло екстра качество от сорта Hojiblanca и между 80 % и 20 % от сорта Arbequina.

Този вид масло има плодов аромат по-скоро на зелени (отколкото на зрели) маслини. Горчивината и пикантността при дегустация са типични за маслата, получени в началото на сезона.

— Hojiblanca

Делът на този сорт в маслото е 100 % необработено маслиново масло екстра качество от сорта Hojiblanca.

Този вид масло има плодов аромат по-скоро на зелени (отколкото на зрели) маслини. Горчивината и пикантността при дегустация са типични за маслата, получени в началото на сезона.

— Arbequina

Делът на този сорт в маслото е 100 % необработено маслиново масло екстра качество от сорта Arbequina.

Необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Estepa“ от сорта Arbequina има плодов аромат по-скоро на зелени (отколкото на зрели) маслини и балансирана горчивина и пикантност при дегустация.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждане на маслините и производство на маслото

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикетите и контраетикетите трябва да фигурира обозначението „Denominación de Origen Protegida Estepa“ [защитено наименование за произход „Estepa“].

Етикетите, поставяни от всяко регистрирано предприятие, трябва да бъдат одобрени от регулаторния съвет.

Всички опаковки, в които маслото се предлага на потребителския пазар, трябва да носят гаранционен печат и номериран етикет или контраетикет, издадени от регулаторния съвет в съответствие с изискванията на Ръководството за процедурите и качеството и поставени в склада, маслобойната или предприятието за опаковане по начин, непозволяващ повторното им използване.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът включва 12 цели общини в провинция Севиля (Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio и Martín de Jara), кадастрални поземлени имоти 33—38 в община Écija и поземлени имоти 17—33, 96, 97, 102, 104 и 105 в община Osuna, както и една община в провинция Кордоба (Puente Genil, и по-конкретно района, познат под името Miragenil).

6. **Връзка с географския район**

*Обобщено описание на връзката*

1. Специфична характеристика на географския район

Варовитите почви, в съчетание с недостига на вода в окръг Естепа и континенталния климат с меки лета и студени зими, са фактори, позволяващи по-бързото узряване на маслините.

Проведените изследвания показват, че този вид почви благоприятстват по-високата концентрация на антиоксиданти, представляващи особен интерес от хранителна гледна точка, каквито са токоферолите, и по-конкретно алфа-токоферол, чието съдържание е най-голямо (> 90 %).

В тази географска среда, в която голяма част от произведените маслини (приблизително 30 % от общата продукция на района на маслата със ЗНП „Estepa“) по традиция са предназначени за трапезна консумация, събирането на реколтата започва много рано. Тази особеност е резултат както от естествени фактори — тъй като почвата и климатичните условия водят до по-бързо узряване на плодовете — така и от практиката на непрекъснато събиране на реколтата, при което беритбата на трапезните маслини, започваща през септември, се застъпва или е непосредствено последвана от беритбата на маслините, предназначени за производство на маслиново масло.

В резултат на тези практики се произвеждат маслинови масла с отличителни характеристики както в химично, така и в органолептично отношение.

2. Специфични характеристики на продукта

— Маслиновите масла със ЗНП „Estepa“ се характеризират със специална горчивина, чиято медиана е между 2,5 и 6.

— Плодовият им аромат е ненадминат, като стойността му е над 4,5 и отговаря на едно от най-високите изисквания в Европейския съюз.

— Те са по-богати на фенолни съединения от маслата, произведени от други сортове, както и от маслата, произведени от същия сорт, но в други райони.

— Имат висока устойчивост срещу окисляване.

— Отличават се с високо съдържание на пигментите в маслиновите масла, и по-специално на хлорофили и каротини (метод T 20 на Международния съвет за маслиновите продукти — „Определяне на съдържанието на фенолни съединения чрез HPLC“).

3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Съществуват два вида фактори: природни (обусловени от екосистемата) и човешки. Тези агрологични фактори обуславят по-високото съдържание на биофеноли и токоферoли в получените масла, както е посочено в продуктовата спецификация.

Почвите в района са бедни на органични вещества и с високо съдържание на варовик, което определя избора на култури — маслинови насаждения и някои видове жилави и издръжливи растения, които са отлично адаптирани към подобен терен. В окръг Естепа 95 % от обработваемата земя е заета от маслинови насаждения.

Голямата площ на маслиновите насаждения — най-вече с дървета от сорта Hojiblanca, но също и от другите признати сортове, отглеждани във варовикова почва — обуславя производството на масла, в които се проявяват характеристиките на тези сортове и които притежават отличителни органолептични качества и по-силен плодов аромат.

Според последните изследвания точно този вид варовикови почви благоприятстват по-високата концентрация на антиоксиданти, представляващи особен интерес от хранителна гледна точка, каквито са токоферолите.

Друг природен фактор, който оказва решаващо влияние върху нашите масла, е местният климат. Недостигът на вода (хидрографският стрес) придава на маслата от окръг Естепа по-изразена горчивина в сравнение с маслата от други райони дори ако за тяхното производство са използвани същите сортове маслини.

Наред с това оскъдните валежи и по-меките лета в сравнение със съседни райони — типична черта на континенталния климат — води до по-бързо узряване на маслините, което налага по-ранно събиране на реколтата.

Не на последно място, от решаващо значение са човешките фактори. Фактът, че по традиция голяма част от произведените маслини (близо 30 % от общата продукция) от насажденията в окръг Естепа са предназначени за трапезна консумация, води до събиране на реколтата по-рано от където и да е по света. Тази особеност е резултат както от естествени фактори — тъй като почвата и климатичните условия водят до по-бързо узряване на плодовете — така и от практиката на непрекъснато събиране на реколтата, при което беритбата на трапезните маслини, започваща през септември, се застъпва или е непосредствено последвана от беритбата на маслините, предназначени за производство на маслиново масло.

В резултат на тези практики се произвеждат маслинови масла с отличителни характеристики както в химично, така и в органолептично отношение.

**Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация**

https://lajunta.es/6dgm7