C/2026/3254

19.6.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3254)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Estepa“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0341-AM03 – 20. 3. 2026

1. **Název produktu**

„Estepa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Vláda autonomní oblasti Andalusie. Ministerstvo zemědělství, rybolovu, vodního hospodářství a rozvoje venkova. Generální ředitelství pro průmysl, inovace a zemědělsko-potravinářský řetězec)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválené změny spadají pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu chráněného označení původu, neexistuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí, která je popsána v jednotném dokumentu, ani změny nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Snížení minimální hodnoty mediánu hořkosti a mediánu štiplavosti ze 3 na 2,5

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Tato změna má reflektovat vývoj extra panenského olivového oleje coby přírodní šťávy z plodů (oliv), která během své doby spotřeby podléhá změnám.

Také je známou skutečností, že zavedení nových pěstitelských metod, včetně zvýšeného využívání řízeného zavlažování, má vliv na parametry popisující intenzitu extra panenského olivového oleje. Cílem je reflektovat zmíněný přirozený vývoj, k němuž dochází po celu dobu spotřeby.

Kromě změn v agronomické praxi je třeba zohlednit, že extra panenské olivové oleje obsahující odrůdu Arbequina podléhají přirozené oxidaci, v jejímž důsledku se mohou mediány hořkosti a štiplavosti dostat pod hodnotu 3 a být o několik desetin nižší. Je tudíž namístě snížit minimální hodnoty mediánu hořkosti a štiplavosti ze 3 na 2,5. Výjimečnost a typický charakter olejů s CHOP „Estepa“ tím nebude dotčen.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zrušení analýzy pomocí stupnice BM

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Ruší se měření zabarvení oleje pomocí stupnice BM, protože barva není parametr, který by souvisel s kvalitou produktu. Množství pigmentů v oleji se však vhodněji ověřuje měřením biofenolů pomocí metody T 20 „Stanovení fenolických sloučenin vysokoúčinnou kapalinovou chromatografií“ schválené Mezinárodní radou pro olivy (IOC).

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Nahrazení parametru přírodních polyfenolických antioxidantů (% kyseliny kávové) celkovým obsahem biofenolů (tyrosolu).

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Text:

„Přírodní antioxidanty, polyfenoly (% kyseliny kávové): ≥ 405 (mg/kg).

Přírodní antioxidanty, polyfenoly (% kyseliny kávové) u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina: ≥ 250mg/kg.“

se nahrazuje tímto:

„Přírodní antioxidanty, celkový obsah biofenolů: ≥ 250 mg/kg (tyrosol)

Přírodní antioxidanty, celkový obsah biofenolů u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina: ≥ 200 mg/kg (tyrosol)“

Odůvodnění:

Po několik ročníků se u extra panenských olivových olejů s CHOP „Estepa“ soustavně sleduje obsah fenolů, přičemž se používá analytická metoda uznávaná Mezinárodní radou pro olivy – metoda stanovení biofenolů pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC-UV) podle COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2, ve které se obsah fenolických sloučenin vyjadřuje v mg tyrosolu / kg. Získávané výsledky umožňují specifickou, reprodukovatelnou a vysledovatelnou kvantifikaci přírodních antioxidantů (biofenolů), na rozdíl od obecnějších metod (jako je stanovení celkového obsahu polyfenolů pomocí kolorimetrie).

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Stanovení oxidační stability u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

„Oxidační stabilita (jednoodrůdový olej z odrůdy Arbequina) (RANCIMAT): POČET HODIN (100 °C nebo 120 °C a průtok vzduchu 10 l/h). Minimálně: ≥ 35 při 100 °C a ≥ 6 při 120 °C.“

Odůvodnění:

Zavedení konkrétnějších hodnot oxidační stability jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina je motivováno nejen odlišností tohoto kultivaru, ale také skutečností, že v analýzách, které se provádějí více než půl století, bylo oproti dřívějším ročníkům vypozorováno odlišné chování dané tím, jak výsadba nabývá na stáří. Tento fakt spolu s rozmachem řízeného zavlažování a změnou klimatu odůvodňuje úpravu předmětného parametru ve specifikaci produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Oprava formální chyby a úprava rozmezí u tokoferolů

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Stávající text:

„Tokoferoly: ≤ 261,1 mg/kg.“

se nahrazuje tímto:

„Tokoferoly: ≥ 250 mg/kg.

Tokoferoly u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina: ≥ 220 mg/kg.“

Odůvodnění:

V textu byl chybně uveden symbol „≤“, který se nahrazuje symbolem „≥“. Také se nově nastavuje množstevní práh pro tokoferoly (na ≥ 250 mg/kg) coby kritérium kvality odrážející jedinečnost extra panenského olivového oleje s CHOP „Estepa“. V zájmu snazšího uplatňování v praxi je hodnota zaokrouhlena, aniž by tím klesly technické požadavky.

Rovněž se stanoví zvláštní práh pro jednoodrůdový olej z odrůdy Arbequina (≥ 220 mg/kg), jelikož existují vědecké a technické důkazy, že tento olej obvykle vykazuje nižší obsah tokoferolů, což je dáno genetikou uvedené odrůdy a její citlivostí na agronomické a klimatické faktory. Tato úprava reflektuje osobitost předmětné odrůdy a nepředstavuje nespravedlivou penalizaci oproti jiným kultivarům, které jsou na antioxidanty bohatší.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Aktualizace analytických metod

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Text:

„Polyfenoly: kapalinová chromatografie s detekcí s ultrafialovým diodovým polem nebo kolorimetrie používající ultrafialovou spektrofotometrii s měřením hodnot v mg/kg kyseliny kávové.

Tokoferoly: kapalinová chromatografie s fluorescenčním detektorem (mg/kg).“

se nahrazuje tímto:

„Biofenoly: metoda COI T 20 Stanovení fenolických sloučenin pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie

Tokoferoly: metoda COI T 20 Stanovení fenolických sloučenin pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie.“

Jelikož parametr přírodních polyfenolických antioxidantů (% kyseliny kávové) byl nahrazen celkovým obsahem biofenolů (tyrosolu), je namístě aktualizovat analytickou metodu na základě oficiální metody Mezinárodní rady pro olivy (COI/T.20/Doc. No. 29), podle níž se ke stanovení fenolických sloučenin, včetně biofenolů a tokoferolů, použije HPLC. Tato analytická metoda zajišťuje přesné, reprodukovatelné a mezinárodně harmonizované měření.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Dřívější začátek rané sklizně u olejů vyráběných z odrůd Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual a Lechín.

Popis

Mění se oddíl B.2 „Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti olejů“ specifikace produktu a oddíl „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Pokud jde o sklizeň výše uvedených odrůd, v případě extra panenského olivového oleje, který je kupáží pěti místních odrůd (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual a Lechín), se sběr kromě měsíce listopadu stanoví ještě na měsíc říjen.

Specifikace v současné době stanoví, že plody se sklízejí výlučně v listopadu, ale je poptávka po tom, aby sběr probíhal i v říjnu.

Změna má zohlednit novou realitu v pěstování oliv a nové klimatické podmínky, které mají vliv na dobu sklizně a její dřívější zahájení, zejména u těchto olejů, které jsou označovány za oleje z „raných“ oliv; předmětná praxe je ve vymezené zeměpisné oblasti běžná.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Nový model balení

Popis

Mění se oddíl D. „Důkaz, že produkt pochází z vymezené oblasti“ specifikace produktu.

V posledním odstavci tohoto oddílu se doplňuje nový typ balení „bag in box“, který nabízí nové tržní příležitosti a velmi dobré vlastnosti pro uchovávání oleje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Úprava mediánu hořkosti, metody měření pigmentů a parametru polyfenolů

Popis

Mění se oddíl F.2 „Specifičnost produktu“ specifikace produktu a oddíl „Specifičnost produktu“ jednotného dokumentu.

Text:

„— výrazná hořkost, s mediánem 3–6, příznačná pro oleje získávané na začátku sezóny.

(...)

V olivovém oleji je vysoká koncentrace pigmentů, konkrétně chlorofylu a karotenů (stupnice BM).

Rozdíly v obsahu polyfenolů a stabilita souvisejí s dobou sklizně.“

se nahrazuje tímto:

„— výrazná hořkost, s mediánem 2,5–6, příznačná pro oleje získávané na začátku sezóny.

(...)

V olivovém oleji je vysoká koncentrace pigmentů, konkrétně chlorofylu a karotenů (metoda COI T 20 Stanovení fenolických sloučenin pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie).

Rozdíly v obsahu biofenolů a stabilita souvisejí s dobou sklizně.“

Odůvodnění:

Minimální hodnota mediánu hořkosti, metoda měření pigmentů a parametr polyfenolů se upravují v souladu se změnami prováděnými v oddíle B.2.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Změny v textu, které jsou zapotřebí s ohledem na jiné prováděné změny

Popis

Mění se oddíl F.3 „Příčinná souvislost“ a oddíl „Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)“ jednotného dokumentu

V prvním odstavci se slovo „polyfenoly“ nahrazuje slovem „biofenoly“ v souladu s předchozími změnami.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zrušení oddílu G „Ověřování souladu“ specifikace produktu.

Popis

Ruší se oddíl G „Ověřování souladu“ specifikace produktu, protože podle článku 49 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 není vyžadován.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Estepa“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0341-AM03 – 20. 3. 2026

1. **Název (názvy)**

„Estepa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

15. ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Extra panenský olivový olej získávaný z plodů níže uvedených odrůd olivovníku evropského (*Olea europaea* L.) a produkovaný ve čtyřech variantách takto:

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

— Hojiblanca a Arbequina,

— Hojiblanca,

— Arbequina.

Všechny extra panenské olivové oleje se získávají výhradně mechanickými nebo fyzikálními postupy, při nichž nedochází k jejich znehodnocení a zůstává zachována jejich chuť a vůně, jakož i vlastnosti použitých plodů.

Lisované olivy pocházejí z povolených odrůd a sklízejí se přímo ze stromu po dosažení stupně zralosti, který umožňuje získat oleje ovocné chuti a vůně s příslušnými vlastnostmi.

Označení původu se může používat pouze u extra panenských olivových olejů, které po zrání ve sklepích splňují tyto požadavky:

medián ovocné chuti a vůně: ≥ 4,5,

medián hořkosti: ≥ 2,5 a ≤ 6,

medián štiplavosti: ≥ 2,5 a ≤ 6,

kyselost (%): ≤ 0,3,

peroxidové číslo (mEq O_2/kg): ≤ 15,

absorpce ultrafialového záření (K_{270} nebo K_{268}): ≤ 0,18 mEq aktivního kyslíku na kilogram oleje, přírodní antioxidanty, celkový obsah biofenolů: ≥ 250 mg/kg (tyrosol),

přírodní antioxidanty, celkový obsah biofenolů u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina: ≥ 200 mg/kg (tyrosol),

oxidační stabilita (systém Rancimat) měřená v hodinách (při 100 °C nebo 120 °C a průtoku vzduchu 10 l/h): ≥ 43,6 h při 100 °C a ≥ 7 h při 120 °C,

oxidační stabilita (systém Rancimat) měřená v hodinách (při 100 °C nebo 120 °C a průtoku vzduchu 10 l/h) u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina: ≥ 35 h při 100 °C a ≥ 6 h při 120 °C,

tokoferoly: ≥ 250 mg/kg,

Tokoferoly u jednoodrůdového oleje z odrůdy Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

V důsledku rané sklizně mají tyto oleje ovocnou chuť a vůni evokující spíše zelené než zralé olivy, což obecně odpovídá prostřední pozici na stupnici mezi zelenými a zralými plody.

Oleje chráněné označením původu vykazují v závislosti na odrůdě odlišné vlastnosti:

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

Podíl oliv odrůdy Hojiblanca, sklízené výhradně v říjnu a listopadu, činí nejméně 35 %.

Tento druh oleje má středně intenzivní ovocnou chuť a vůni evokující spíše zelené než zralé olivy. V ústech je patrná hořkost a štiplavost příznačná pro oleje získávané na začátku sezóny.

— Hojiblanca a Arbequina

Pokud jde o podíl odrůd, extra panenský olivový olej je tvořen z 20 až 80 % odrůdou Hojiblanca a z 80 až 20 % odrůdou Arbequina.

Tento druh oleje má ovocnou chuť a vůni evokující spíše zelené než zralé olivy. V ústech je patrná hořkost a štiplavost příznačná pro oleje získávané na začátku sezóny.

— Hojiblanca

Extra panenský olivový olej je ze 100 % tvořen odrůdou Hojiblanca.

Tento druh oleje má ovocnou chuť a vůni evokující spíše zelené než zralé olivy. V ústech je patrná hořkost a štiplavost příznačná pro oleje získávané na začátku sezóny.

— Arbequina

Extra panenský olivový olej je ze 100 % tvořen odrůdou Arbequina.

Extra panenský olivový olej s označením původu „Estepa“ získávaný z odrůdy Arbequina má ovocnou chuť a vůni evokující spíše zelené než zralé olivy. V ústech je vyváženě hořký a štiplavý.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce a zpracování

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na předních i zadních etiketách musí být uveden výraz Denominación de Origen Protegida „Estepa“ [chráněné označení původu „Estepa“].

Vlastní obchodní etikety každého zapsaného podniku musí být schváleny regulační radou.

Všechny druhy obalů, ve kterých je olej expedován ke spotřebě, se opatřují záruční pečetí a očíslovanou přední a zadní etiketou, které vydala regulační rada, v souladu s příručkou o jakosti a postupech. Pečeť a etikety se na obaly připevňují ve skladu, lisovně nebo v balírně tak, aby je nebylo možné znovu použít.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje celé území těchto dvanácti obcí v provincii Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio a Martín de Jara, a dále pak zóny 33 až 38 lokality Ecija a zóny 17 až 33 a 96, 97, 102, 104 a 105 obce Osuna a jednu obec provincie Córdoba: Puente Gentil, konkrétně oblast známou jako Miragenil.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Ve vymezené zeměpisné oblasti jsou hojně zastoupeny vápenaté půdy a kraj Estepa se vyznačuje nedostatkem vody, což spolu s kontinentálním podnebím s mírnými léty a chladnými zimami umožňuje rychlejší vyzrávání oliv.

Ze studií vyplývá, že zmíněný půdní typ podporuje vyšší koncentraci antioxidantů, které jsou zvláště zajímavé z výživového hlediska: jedná se o tokoferoly, zejména alfa-tokoferol, který má v oleji největší zastoupení (> 90 %).

Vzhledem k zeměpisným podmínkám a skutečnosti, že v kraji Estepa se historicky pěstují ve velkém měřítku olivy na jídlo (přibližně 30 % celkové produkce je určeno pro odvětví stolních oliv), začíná tradiční proces sklizně velice brzo. Svou roli zde hrají jednak přírodní faktory, protože díky půdním a podnebným poměrům plody dozrávají rychleji, jednak faktory kulturní, které spočívají v nepřetržitém sklízení, v jehož rámci se sběr oliv na olej překrývá se sběrem oliv na jídlo, který začíná v září, nebo na něj navazuje.

V důsledku těchto postupů vznikají oleje s odlišnými chemickými a organoleptickými vlastnostmi.

2. Specifičnost produktu

— Oleje s CHOP „Estepa“ se vyznačují výraznou hořkostí, s mediánem 2,5–6.

— Mají dokonalou ovocnou chuť a vůni, s hodnotou přesahující 4,5, což je jeden z nejvyšších požadavků v Evropské unii.

— Ve srovnání s oleji získávanými z jiných odrůd nebo ze stejných odrůd pěstovaných jinde jsou bohatší na fenolické sloučeniny.

— Mají vysokou oxidační stabilitu.

— V chráněných olejích je vysoká koncentrace pigmentů, konkrétně chlorofylu a karotenů (metoda COI T 20. Stanovení fenolických sloučenin pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie).

3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Projevují se dva druhy faktorů: přírodní (ekosystémové) faktory a faktory lidské. Právě tyto agrologické faktory mají vliv na vyšší zastoupení biofenolů a větší přítomnost tokoferolů, jak je uvedeno ve specifikaci.

Půdy v tomto regionu obsahují málo organické hmoty a zásadní krajinotvornou úlohu sehrává vápenec, od kterého se rovněž odvíjí volba plodin. V kraji se tak prosadilo pěstování olivovníků, a to silných a odolných odrůd, které se popsaným podmínkám přizpůsobují lépe než jiné. V kraji Estepa je olivovníky osázeno 95 % zemědělské půdy.

Protože velmi mnoho olivovníků (zejména odrůdy Hojiblanca, ale i ostatních povolených odrůd) roste na vápenatých půdách, lze ze zmíněných kultivarů se specifickými vlastnostmi získávat oleje, které jsou senzoricky jasně odlišné, s vyšší intenzitou ovocné chuti a vůně.

Provedené studie potvrzují, že místní typ vápenatých půd podporuje vyšší koncentraci tokoferolů, což jsou z výživového hlediska zvláště zajímavé antioxidanty.

Dalším přírodním faktorem, který předurčuje charakter chráněných olejů, je místní podnebí. Nedostatek vody v kraji Estepa se promítá v hořkosti získávaných olejů, která je výraznější než u jiných olejů odjinud, včetně těch, které jsou lisovány z oliv téže odrůdy, ale vypěstovaných jinde.

Málo srážek v kombinaci s léty, která jsou mírnější než v sousedních oblastech a která místnímu podnebí dodávají kontinentální charakter, také vede k rychlejšímu vyzrávání oliv, a tudíž i k jejich rychlejší sklizni.

Rozhodující roli sehrává i lidský faktor. Vzhledem k tomu, že v kraji Estepa se historicky pěstují ve velkém měřítku olivy na jídlo (přibližně 30 % celkové produkce je určeno ke zpracování na stolní olivy), začíná tradiční proces sklizně dříve než kdekoliv jinde ve světě. Svou roli zde hrají jednak přírodní faktory, protože díky půdním a podnebným poměrům plody dozrávají rychleji, jednak faktory kulturní, které spočívají v nepřetržitém sklízení, v jehož rámci se sběr oliv na olej překrývá se sběrem oliv na jídlo, který začíná v září, nebo na něj navazuje a pokračuje až do úplného dokončení sklizně.

V důsledku těchto postupů vznikají oleje s odlišnými chemickými a organoleptickými vlastnostmi.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

https://lajunta.es/6dgm7