C/2026/3254

19.6.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3254)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Estepa«

EU-referencenummer: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Estepa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Generaldirektoratet for landbrugsfødevareindustrien, innovation og fødevareforsyningskæden, landbrugsministeriet under regeringen for den selvstyrende region Andalusien

6. **Klassificering som standardændring**

De godkendte ændringer er omfattet af definitionen på en standardændring som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da de ikke omfatter en ændring af navnet på eller anvendelsen af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse, ikke risikerer at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er fastlagt i enhedsdokumentet, og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Nedsættelse af minimumsmedianen for bitterhed og skarphed fra 3 til 2,5

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

Hensigten er at tage højde for den kendsgerning, at ekstra jomfruolie som den naturlige saft af en frugt fortsætter med at udvikle sig gennem hele forbrugsperioden.

Desuden ændrer intensiteten af ekstra jomfruolie sig som bekendt som følge af nye dyrkningsmetoder såsom øget anvendelse af kontrolleret kunstvanding. Formålet er en tilpasning til disse ændringer, der naturligt finder sted i hele forbrugsperioden.

Ud over dette agronomiske forhold undergår ekstra jomfruolie fremstillet af sorten Arbequina en naturlig oxidationsproces, som gør det muligt at nedsætte medianen for bitterhed og skarphed med nogle få tiendedele. Derfor er medianen for bitterhed og skarphed blevet nedsat fra mindst 3 til mindst 2,5 for disse særlige olier, som er karakteristiske for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Estepa«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Erstatning af den analyse, der er baseret på BTB-skalaen

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

Kravet om, at oliens farve skal måles på BTB-skalaen, udgår, eftersom farven ikke er afgørende for produktets kvalitet. Det er mere hensigtsmæssigt at bestemme mængden af pigmenter i olien ved at måle dens indhold af biofenoler ved hjælp af T20-metoden til højtryksvæskekromatografi (HPLC), som er godkendt af Det Internationale Olivenråd (IOC).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Erstatning af parameteren »naturlige antioxidanter, polyfenoler (% kaffesyre)« med totalt indhold af biofenoler (tyrosol)

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

Ordlyden:

»Naturlige antioxidanter, polyfenoler (% kaffesyre): ≥ 405 (mg/kg)

Naturlige antioxidanter, enkeltsortsolie af Arbequina, polyfenoler (% kaffesyre): ≥ 250 mg/kg.«

er blevet erstattet med:

»Naturlige antioxidanter, totalt indhold af biofenoler: ≥ 250 mg/kg (tyrosol)

Naturlige antioxidanter, enkeltsortsolie af Arbequina, totalt indhold af biofenoler: ≥ 200 mg/kg (tyrosol).«

Begrundelse:

Fenolindholdet i ekstra jomfruolier med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Estepa« er gennem en årrække blevet systematisk overvåget ved hjælp af højtryksvæskekromatografi (HPLC-UV), som er en metode til bestemmelse af biofenoler, der er anerkendt af Det Internationale Olivenråd (dokument COI/T.20/Doc. nr. 29/Rev.2). Denne metode kvantificerer indholdet af fenolforbindelser udtrykt i mg/kg tyrosol. De opnåede resultater gjorde det muligt at foretage en specifik, reproducerbar og sporbar kvantificering af oliens naturlige antioxidanter (biofenoler) i modsætning til mere generelle metoder såsom måling af det totale indhold af polyfenoler ved hjælp af kolorimetri.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Bestemmelse af den oxidative stabilitet for enkeltsortsolie af Arbequina

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

»Oxidativ stabilitet (enkeltsortsolie af Arbequina) (Rancimat): Timer (100 °C eller 120 °C ved en luftgennemstrømning på 10 liter/time). Minimum: ≥ 35 ved 100 °C og ≥ 6 ved 120 °C.«

Begrundelse:

Der er medtaget mere specifikke værdier for den oxidative stabilitet for enkeltsortsolie af Arbequina, ikke blot på grund af de forskelle, der er iboende for sorten, men også som følge af analyser af olierne gennem mere end et halvt århundrede, der viste ændringer i deres egenskaber, efterhånden som olivenlundene ældes. Dette er sammen med klimaændringerne og udviklingen inden for kontrolleret kunstvanding grunden til, at denne parameter bør justeres i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Rettelse af en redaktionel fejl og justering af tocopherolintervallet

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

Ordlyden:

»Tocopheroler: ≤ 261,1 mg/kg.«

er blevet ændret til:

»Tocopheroler: ≤ 250 mg/kg.

Tocopheroler, enkeltsortsolie af Arbequina: ≥ 220 mg/kg.«

Begrundelse:

Symbolet »≤« er blevet erstattet med »≥« for at rette en redaktionel fejl. Desuden er minimumsværdien for tocopheroler, som er et kvalitetskriterium, der afspejler den særlige karakter ved ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Estepa«, blevet fastsat til ≥ 250 mg/kg. Tallet er blevet afrundet for at gøre den praktiske anvendelse lettere, uden at dette påvirker det tekniske krav.

Der er også fastsat en minimumsværdi på ≥ 220 mg/kg specifikt for enkeltsortsolie af Arbequina. Der foreligger videnskabelig og teknisk dokumentation for, at denne sort har en tendens til at have lavere tocopherolniveauer af genetiske årsager og på grund af følsomheden over for agronomiske og klimatiske faktorer. Med denne justering anerkendes Arbequina-oliens særlige karakter, uden at den på uretfærdig vis stilles ringere end andre sorter, der er rigere på antioxidanter.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af analysemetoderne

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

Ordlyden:

»Polyfenoler: væskekromatografi med ultraviolet detektion med diodearray eller kolorimetri ved hjælp af ultraviolet spektrofotometri målt i mg/kg kaffesyre.

Tocopheroler: væskekromatografi med fluorescensdetektion (mg/kg).«

er blevet erstattet med:

»Biofenoler: Metode IOC T20, bestemmelse af biofenoler ved HPLC.

Tocopheroler: Metode IOC T20, bestemmelse af biofenoler ved HPLC.«

Det er nødvendigt at ajourføre analysemetoden, da parameteren »naturlige antioxidanter, polyfenoler (% kaffesyre)« er blevet erstattet med totalt indhold af biofenoler (tyrosol). Den metode, der skal anvendes, er IOC's officielle metode (COI/T.20/Doc. nr. 29) til HPLC-bestemmelse af fenolforbindelser, herunder biofenoler og tocopheroler, som sikrer en præcis og reproducerbar kvantificering i overensstemmelse med en international standard.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Tidlig høst for olieblandinger af sorterne Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual og Lechín

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt B.2, »Olivenernes fysiske og kemiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af produktet« i enhedsdokumentet.

I henhold til den nuværende produktspecifikation er det tilladt at høste oliven i november til ekstra jomfruolie, der fremstilles som en blanding af fem af de sorter, som dyrkes i området (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual og Lechín). Det foreslås at tillade, at høsten kan finde sted allerede i oktober.

På nuværende tidspunkt kan olivenerne kun høstes i november, og høsttidspunktet ønskes fremrykket til oktober.

Dermed tages der højde for, at oliven har en tendens til at blive høstet tidligere end før som følge af udviklingen i olivendyrkningen og klimaændringerne. Det gælder især for de olier, der er kendt som »tidlige olier«, og det afspejler desuden en almindelig praksis i dyrkningsområdet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Tilføjelse af en ny emballagetype

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt D, »Bevis for, at produktet har oprindelse i området«, i produktspecifikationen.

I dette punkts sidste afsnit er »bag in box« blevet tilføjet som en ny emballagetype. Det betragtes som en måde at få adgang til nye markeder på, da denne emballagetype har fremragende konserverende egenskaber.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Justering af medianen for bitterhed, polyfenolparameteren og metoden til måling af pigmenter

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt F.2, »Produktets egenart«, i produktspecifikationen og punktet »Produktets egenart« i enhedsdokumentet.

Ordlyden:

»– En udpræget bitterhed med en median på mellem 3 og 6, hvilket er karakteristisk for olier fremstillet i begyndelsen af sæsonen.

(...)

En høj koncentration af de pigmenter, der findes i olivenolie, navnlig klorofyl og karotin (BTB-skalaen).

Variationerne i polyfenolindholdet og stabiliteten er knyttet til høsttidspunktet.«

er blevet erstattet med:

»– En udpræget bitterhed med en median på mellem 2,5 og 6, hvilket er karakteristisk for olier fremstillet i begyndelsen af sæsonen.

(...)

En høj koncentration af de pigmenter, der findes i olivenolie, navnlig klorofyl og karotin (metode IOC T20, bestemmelse af biofenoler ved højtryksvæskekromatografi (HPLC)).

Variationerne i polyfenolindholdet og stabiliteten er knyttet til høsttidspunktet«

Begrundelse:

Minimumsmedianen for bitterhed, polyfenolparameteren og den metode, der skal anvendes til måling af pigmenter, justeres i overensstemmelse med de foreslåede ændringer af punkt B.2.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændringer af hensyn til sammenhængen med andre ændringer

Beskrivelse

Ændringen vedrører punkt F.3 »Årsagssammenhæng« og punktet »Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)« i enhedsdokumentet.

I første afsnit er »polyfenoler« blevet erstattet med »biofenoler« i overensstemmelse med ovenstående ændringer.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Punkt G, »Kontrol af produktspecifikationens overholdelse«, udgår

Beskrivelse

Punkt G, »Kontrol af produktspecifikationens overholdelse«, udgår, da der ikke er fastsat bestemmelser herom i artikel 49 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Estepa«

EU-referencenummer: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Estepa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

15 – Animalske, vegetabilske eller mikrobielle fedtstoffer og olier samt deres spaltningsprodukter; tilberedt spisefedt; animalsk og vegetabilsk voks

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Ekstra jomfruolie udvundet af frugten af følgende sorter af oliventræet (*Olea europaea* L.). Der er fire olietyper:

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

— Hojiblanca og Arbequina

— Hojiblanca

— Arbequina.

Alle ekstra jomfruolier fremstilles udelukkende ved mekaniske eller fysiske metoder, der ikke forringer kvaliteten, således at olierne bevarer frugtens smag, aroma og kendetegn.

Olivenerne skal være af de tilladte sorter og høstes direkte fra træet, når de har nået den modenhedsgrad, der giver frugtagtige olier med de krævede kendetegn.

Oprindelsesbetegnelsen må kun anvendes for ekstra jomfruolier, der efter lagring i kældre opfylder følgende krav:

Median for den frugtagtige smag: ≥ 4,5.

Median for bitterhed: ≥ 2,5 og ≤ 6.

Median for skarphed: ≥ 2,5 og ≤ 6.

Surhedsgrad (%): ≤ 0,3.

Peroxidtal (mEq O_2/kg): ≤ 15.

Ultraviolet absorption (K_{270} eller K268): ≤ 0,18 mEq aktiv ilt pr. kg olie.

Naturlige antioxidanter, totalt indhold af biofenoler: ≥ 250 mg/kg (tyrosol).

Naturlige antioxidanter, enkeltsortsolie af Arbequina, totalt indhold af biofenoler: ≥ 200 mg/kg (tyrosol).

Oxidativ stabilitet (Rancimat-system) målt i timer (100 °C eller 120 °C ved en luftgennemstrømning på 10 l/t): ≥ 43,6 t ved 100 °C og ≥ 7 ved 120 °C.

Oxidativ stabilitet for enkeltsortsolie af Arbequina (Rancimat-system) målt i timer (100 °C eller 120 °C ved en luftgennemstrømning på 10 l/t): ≥ 35 t ved 100 °C og ≥ 6 ved 120 °C.

Tocopheroler: ≥ 250 mg/kg.

Tocopheroler, enkeltsortsolie af Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Som følge af den tidlige høst har disse olier en frugtagtig karakter af umodne snarere end modne oliven, som generelt ligger mellem grøn og moden.

Oliernes kendetegn varierer alt efter de anvendte oliven:

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

Oliven af sorten Hojiblanca, der først kan høstes i oktober eller november, skal udgøre mindst 35 %.

Denne olie har en frugtagtig smag af grønne, umodne oliven med en middel intensitet. Olien er bitter og pikant, hvilket er karakteristisk for olier fremstillet i begyndelsen af sæsonen.

— Hojiblanca og Arbequina

Olien fremstilles af mellem 20 % og 80 % ekstra jomfruolie af Hojiblanca-oliven og mellem 80 % og 20 % ekstra jomfruolie af Arbequina-oliven.

Denne olietype har en frugtagtig smag af grønne, umodne oliven. Olien er bitter og pikant, hvilket er karakteristisk for olier fremstillet i begyndelsen af sæsonen.

— Hojiblanca

100 % ekstra jomfruolie af sorten Hojiblanca, dvs. olie, der udelukkende er fremstillet af Hojiblanca-oliven.

Denne olietype har en frugtagtig smag af grønne, umodne oliven. Olien er bitter og pikant, hvilket er karakteristisk for olier fremstillet i begyndelsen af sæsonen.

— Arbequina

100 % ekstra jomfruolie af sorten Arbequina, dvs. olie, der udelukkende er fremstillet af Arbequina-oliven.

Ekstra jomfruolien Arbequina med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Estepa« har en frugtagtig smag af grønne, umodne oliven, der giver en bitter og skarp smag.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkning og oliefremstilling.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Ordene *Denominación de Origen Protegida »Estepa«* [beskyttet oprindelsesbetegnelse »Estepa«] skal fremgå af etiketterne og certificeringsetiketterne.

Salgsetiketterne, der er forskellige for hver enkelt registreret virksomhed, skal godkendes af kontrolorganet.

Al emballage, hvori olien markedsføres til forbrugeren, skal bære et garantisegl og en nummereret etiket eller certificeringsetiket udstedt af kontrolorganet i overensstemmelse med kvalitets- og proceduremanualen; disse anbringes på lageret, møllen eller pakkeriet på en sådan måde, at de ikke kan genbruges.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området omfatter alle følgende 12 kommuner i provinsen Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio og Martín de Jara samt matrikelpolygonerne 33-38 i kommunen Écija, polygonerne 17-33, 96, 97, 102, 104 og 105 i kommunen Osuna og arealer i en kommune i provinsen Córdoba: Puente Genil, nærmere bestemt området kendt som Miragenil.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

1. Det geografiske områdes egenart

De kalkholdige jorder, vandknapheden i Estepa-området og det kontinentale klima med varme somre og kolde vintre er alle faktorer, der fremskynder olivenernes modning.

Undersøgelser viser, at denne type jord fremmer en højere koncentration af antioxidanter, der er af særlig interesse ud fra et ernæringsmæssigt synspunkt: tocopheroler, især alfa-tocopherol, som er langt den vigtigste antioxidant (> 90 %).

I dette geografiske miljø, hvor en betydelig del af olivenlundene traditionelt producerer spiseoliven – omkring 30 % af den samlede olivenproduktion i Estepa-området går til spiseolivenindustrien – begynder høsten traditionelt meget tidligt. Dette skyldes for det første naturlige faktorer, idet jordbunds- og klimaforholdene får frugten til at modnes hurtigere, og for det andet praksissen med uafbrudt høst, idet høsten af spiseoliven, som begynder i september, overlapper med eller efterfølges af høsten af de oliven, der anvendes til fremstilling af olivenolie.

Disse fremgangsmåder bidrager til at frembringe olier med særlige kemiske og organoleptiske egenskaber.

2. Produktets egenart

— Olivenolier med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Estepa« er karakteriseret ved en særlig bitterhed med en median mellem 2,5 og 6.

— Deres frugtagtige karakter er uovertruffen, over 4,5, hvilket er et af de højeste krav i Den Europæiske Union.

— De er rigere på fenolforbindelser end olier fremstillet af andre sorter og af de samme sorter dyrket andre steder.

— Høj oxidativ stabilitet.

— Høj koncentration af de pigmenter, der findes i olivenolie, navnlig klorofyl og karotin (metode IOC T20, bestemmelse af biofenoler ved HPLC).

3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

To faktorer gør sig gældende, nemlig den naturlige faktor (økosystemet) og den menneskelige faktor. Disse agrologiske faktorer forklarer, hvorfor de fremstillede olier har et højere indhold af biofenoler og tocopheroler, sådan som det er fastsat i produktspecifikationen.

Regionens jord er fattig på organisk materiale, og landskabet er overvejende præget af kalksten. Dette er afgørende for valget af afgrøder, nemlig oliventræer og andre hårdføre planter, som har tilpasset sig bedre end nogen andre til disse jordbundsforhold. I Estepa-området er 95 % af landbrugsarealet beplantet med oliventræer.

Det store antal oliventræer, navnlig af sorten Hojiblanca, men også af de andre godkendte sorter, som er plantet i kalkholdig jord, forklarer, hvorfor de fremstillede olier på grund af disse sorters særlige kendetegn har særprægede organoleptiske egenskaber og er langt mere frugtagtige end andre olier.

Undersøgelser viser, at denne kalkholdige jordtype fremmer højere niveauer af antioxidanter, der er af særlig ernæringsmæssig interesse, nemlig tocopheroler.

En anden naturlig faktor, som har afgørende indflydelse på olierne, er det lokale klima, idet vandstress som følge af vandknapheden i Estepa-området giver olierne en mere udpræget bitterhed end olier produceret andre steder, herunder olier fremstillet af de samme olivensorter.

Desuden fremskynder den ringe nedbørsmængde og det forhold, at somrene er mildere end i naboområderne, hvilket er typisk for kontinentale klimaer, olivenernes modning, og derfor høstes de tidligt.

Endelig er den menneskelige faktor af afgørende betydning. Det forhold, at en betydelig del af olivenlundene i Estepa-området traditionelt producerer spiseoliven – omkring 30 % af den samlede olivenproduktion går til spiseolivenindustrien – betyder, at høsten traditionelt begynder tidligere end noget andet sted i verden. Dette skyldes for det første naturlige faktorer, idet jordbunds- og klimaforholdene får frugten til at modnes hurtigere, og for det andet praksissen med uafbrudt høst, idet høsten af spiseoliven, som begynder i september, overlapper med eller efterfølges af høsten af de oliven, der anvendes til fremstilling af olivenolie.

Disse fremgangsmåder bidrager til at frembringe olier med særlige kemiske og organoleptiske egenskaber.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://lajunta.es/6dgm7