C/2026/3254

19.6.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3254)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Estepa“

EU-Nr.: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Estepa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Weine

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die genehmigten Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der festgestellte Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gemäß dem Einzigen Dokument verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen für die Vermarktung des Erzeugnisses mit sich bringen.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Senkung des Mindestmedians für Bitterkeit und für Schärfe von 3 auf 2,5

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Mit der Änderung soll der Tatsache Rechnung getragen werden, dass sich natives Olivenöl extra als natürlicher aus Früchten gewonnener Saft während des Verbrauchszeitraums verändert.

Bekanntlich ändert sich auch die Intensität des nativen Olivenöls extra durch neue Anbaumethoden wie etwa den verstärkten Einsatz gesteuerter Bewässerung. Ziel ist eine Anpassung an diese während des Verbrauchszeitraums natürlich auftretenden Veränderungen.

Abgesehen von diesen agronomischen Gegebenheiten unterliegt natives Olivenöl extra, das aus der Sorte Arbequina gewonnen wird, einem natürlichen Oxidationsprozess, der dafür sorgt, dass der Median für Bitterkeit und für Schärfe um einige Zehntel verringert werden kann. Daher wird der Median für Bitterkeit und für Schärfe bei dieser Eigenschaft der außergewöhnlichen Öle mit der g.U. „Estepa“ von mindestens 3 auf mindestens 2,5 gesenkt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Ersetzung der Analyse auf der Grundlage der ph-Farbskala von Bromthymolblau

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Die Anforderung, dass die Farbe des Öls auf der ph-Farbskala von Bromthymolblau zu messen ist, wird gestrichen, da die Farbe kein bestimmender Faktor für die Qualität des Erzeugnisses ist. Es ist zweckmäßiger, den Farbstoffgehalt im Öl durch Messung seines Biophenolgehalts unter Verwendung der vom Internationalen Olivenrat (IOR) anerkannten T20-Methode der Hochleistungsflüssigkeitschromatografie (HPLC) zu bestimmen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Ersetzung des Parameters „natürliche Antioxidantien, Polyphenole (% Koffeinsäure)“ durch „Gesamtbiophenole (Tyrosol)“

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut

„natürliche Antioxidantien, Polyphenole (% Koffeinsäure): ≥ 405 (mg/kg)

natürliche Antioxidantien, sortenreines Arbequina-Öl, Polyphenole (% Koffeinsäure): ≥ 250 mg/kg).“

erhält folgende Fassung:

„natürliche Antioxidantien, Gesamtbiophenole: ≥ 250 mg/kg (Tyrosol)

Natürliche Antioxidantien, sortenreines Arbequina-Öl, Gesamtbiophenole: ≥ 200 mg/kg (Tyrosol)“.

Begründung:

Der Phenolgehalt von nativem Olivenöl extra mit der g.U. „Estepa“ wird seit mehreren Jahren mithilfe der Hochleistungsflüssigchromatografie (HPLC-UV), einer vom Internationalen Olivenrat anerkannten Methode zur Bestimmung von Biophenolen, systematisch überwacht (Dokument COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2). Mit dieser Methode wird der Gehalt an Phenolverbindungen, ausgedrückt in mg/kg Tyrosol, quantifiziert. Anhand der Ergebnisse war – im Gegensatz zu allgemeineren Methoden wie der Messung der Gesamtpolyphenole durch Kolorimetrie – eine spezifische, reproduzierbare und rückverfolgbare Quantifizierung der natürlichen Antioxidantien des Öls (Biophenole) möglich.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Bestimmung der Oxidationsbeständigkeit von sortenreinem Arbequina-Öl

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

„Oxidationsbeständigkeit (sortenreines Arbequina-Öl) (Rancimat): Stunden (100 °C oder 120 °C, Luftstrom von 10 Liter/Stunde). Minimum: ≥ 35 Stunden bei 100 °C und ≥ 6 Stunden bei 120 °C.“

Begründung:

Es wurden spezifischere Werte für die Oxidationsbeständigkeit von sortenreinem Arbequina-Öl eingeführt, und zwar nicht nur aufgrund der inhärenten Unterschiede der Sorte, sondern auch aufgrund der seit mehr als einem halben Jahrhundert erfolgenden Analyse von Ölen, bei der sich gezeigt hat, dass sich das Verhalten mit zunehmendem Alter der Olivenhaine ändert. Zusammen mit dem Klimawandel und der Entwicklung der gesteuerten Bewässerung ist dies der Grund, weshalb dieser Parameter in der Spezifikation angepasst werden sollte.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Berichtigung eines redaktionellen Fehlers und Anpassung des Tocopherolwertes

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut

„Tocopherole: ≤ 261.1 mg/kg.“

erhält folgende Fassung:

„Tocopherole: ≤ 250 mg/kg.

Tocopherole, sortenreines Arbequina-Öl: ≥ 220 mg/kg.“

Begründung:

Das Symbol „≤“ wurde durch „≥“ ersetzt, um einen redaktionellen Fehler zu berichtigen. Darüber hinaus wurde der Mindestwert für Tocopherol, ein Qualitätskriterium, das die Einzigartigkeit des nativen Olivenöls extra mit der g.U. „Estepa“ widerspiegelt, auf ≥ 250 mg/kg festgelegt. Die Zahl wurde gerundet, um die Anwendung in der Praxis zu erleichtern, ohne dass dies Auswirkungen auf die technische Anforderung hat.

Außerdem wurde speziell für sortenreines Arbequina-Öl ein Mindestwert von ≥ 220 mg/kg festgelegt. Es gibt wissenschaftliche und technische Belege dafür, dass diese Sorte aufgrund ihrer Genetik und ihrer Empfindlichkeit gegenüber agronomischen und klimatischen Faktoren tendenziell einen niedrigeren Tocopherolgehalt aufweist. Mit dieser Anpassung wird der Einzigartigkeit von Arbequina-Öl Rechnung getragen, ohne es gegenüber anderen Sorten mit einem höheren Gehalt an Antioxidantien in ungerechtfertigter Weise zu benachteiligen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Analysemethoden

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut

„Polyphenole: Flüssigchromatografie mit UV-DA-Detektor oder Kolorimetrie mit Ultraviolett-Spektralphotometrie, gemessen in mg/kg in Koffeinsäure.

Tocopherole: Flüssigchromatografie mit Fluoreszenzdetektor (mg/kg).“

erhält folgende Fassung:

„Biophenole: IOR-Methode T20 Bestimmung von Biophenolen mittels HPLC.

Tocopherole: IOR-Methode T20 Bestimmung von Biophenolen mittels HPLC.“

Die Analysemethode muss aktualisiert werden, da der Parameter „natürliche Antioxidantien, Polyphenole (% Koffeinsäure)“ durch „Gesamtbiophenole (Tyrosol)“ ersetzt wird. Die anzuwendende Methode ist die offizielle IOR-Methode (COI/T.20/Doc. No. 29) zur HPLC-Bestimmung von Phenolverbindungen, einschließlich Biophenolen und Tocopherolen, mit der eine genaue und reproduzierbare Quantifizierung gemäß einer internationalen Norm gewährleistet wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Frühe Ernte bei Ölverschnitten der Sorten Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual und Lechín

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt B.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften der Oliven“ der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Nach der geltenden Produktspezifikation können Oliven zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra als Verschnitt aus fünf der in dem Gebiet angebauten Sorten (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual und Lechín) im November geerntet werden. Es wird vorgeschlagen, die Ernte bereits im Oktober zu gestatten.

Derzeit können die Oliven erst im November geerntet werden – die Ernte soll auf Oktober vorverlegt werden.

Damit soll der Tatsache Rechnung getragen werden, dass Oliven aufgrund von Entwicklungen beim Olivenanbau und aufgrund des Klimawandels tendenziell früher geerntet werden als in der Vergangenheit. Dies gilt insbesondere für diese als „Frühöle“ bezeichneten Öle und spiegelt auch eine gängige Praxis im Anbaugebiet wider.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme einer neuen Verpackungsform

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt D „Ursprungsnachweis“ der Produktspezifikation.

In den letzten Absatz dieses Abschnitts wird „Bag-in-Box“ als neue Verpackungsform aufgenommen. Aufgrund der ausgezeichneten konservierenden Eigenschaften dieser Verpackungsform wird dies als Möglichkeit zur Erschließung neuer Märkte erachtet.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Anpassung des Medians der Bitterkeit, des Polyphenol-Parameters und der Methode zur Messung des Farbstoffgehalts

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt F.2 „Besonderheit des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und den Punkt „Besonderheit des Erzeugnisses“ des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut

„- Ausgeprägte Bitterkeit mit einem Median zwischen 3 und 6, typisch für Öle, die zu Beginn der Saison erzeugt werden.

(...)

Das Olivenöl hat einen hohen Gehalt an Farbstoffen (Chlorophylle und Carotine) (ph-Farbskala von Bromthymolblau).

Die Schwankungen des Polyphenolgehalts und die Beständigkeit stehen im Zusammenhang mit der Erntezeit.“

erhält folgende Fassung:

„- Ausgeprägte Bitterkeit mit einem Median zwischen 2,5 und 6, typisch für Öle, die zu Beginn der Saison erzeugt werden.

(...)

Das Olivenöl hat einen hohen Gehalt an Farbstoffen, insbesondere Chlorophylle und Carotine (IOR-Methode T20 Bestimmung von Biophenolen durch Hochleistungsflüssigchromatografie (HPLC)).

Die Schwankungen des Polyphenolgehalts und die Beständigkeit stehen im Zusammenhang mit der Erntezeit.“

Begründung:

Der Mindestmedian der Bitterkeit, der Polyphenol-Parameter und die zur Messung des Farbstoffgehalts zu verwendende Methode werden entsprechend den vorgeschlagenen Änderungen an Abschnitt B.2 angepasst.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderungen aus Gründen der Kohärenz mit anderen Änderungen.

Beschreibung

Die Änderung betrifft den Abschnitt F.3 „Ursächlicher Zusammenhang“ und den Punkt „Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)“ des Einzigen Dokuments.

Im ersten Absatz wurde „Polyphenole“ im Einklang mit den oben dargelegten Änderungen durch „Biophenole“ ersetzt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung von Abschnitt G „Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation“

Beschreibung

Abschnitt G „Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation“ wird gestrichen, da diese in Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 nicht vorgesehen ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Estepa“

EU-Nr.: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Name(n)**

„Estepa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 – Tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle und Erzeugnisse ihrer Spaltung; Genießbare verarbeitete Fette; Wachse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Natives Olivenöl extra aus der Frucht der folgenden Olivenbaumsorten (*Olea europaea*, L.). Es gibt vier Arten von Öl:

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

— Hojiblanca und Arbequina

— Hojiblanca

— Arbequina.

Alle nativen Olivenöle extra werden ausschließlich durch mechanische oder physikalische Verfahren gewonnen, die keine qualitative Verfälschung des Öls bewirken und die den Geschmack, das Aroma und die Merkmale der Frucht, aus der sie gewonnen werden, wahren.

Die Oliven stammen von den zugelassenen Sorten und werden direkt vom Baum in dem Reifegrad geerntet, bei dem sich Öle mit der typischen Fruchtigkeit gewinnen lassen.

Die Ursprungsbezeichnung darf nur für native Olivenöle extra verwendet werden, die nach ihrer Reifung in Kellern folgende Anforderungen erfüllen:

Median der Fruchtigkeit: ≥ 4,5.

Median der Bitterkeit: ≥ 2.5 und ≤ 6.

Median der Schärfe: ≥ 2.5 und ≤ 6.

Säuregehalt (%): ≤ 0,3.

Peroxidzahl (mEq O_2/kg): ≤ 15.

UV-Absorption (K_{270} oder K268): ≤ 0,18 mEq Aktivsauerstoff je Kilogramm Öl.

Natürliche Antioxidantien, Gesamtbiophenole: ≥ 250 mg/kg (Tyrosol).

Natürliche Antioxidantien, sortenreines Arbequina-Öl, Gesamtbiophenole: ≥ 200 mg/kg (Tyrosol).

Oxidationsbeständigkeit (Rancimat-Wert) gemessen in Stunden (bei 100 °C oder 120 °C mit einem Luftstrom von 10 l/h): ≥ 43,6 h bei 100 °C und ≥ 7 h bei 120 °C.

Oxidationsbeständigkeit von sortenreinem Arbequina-Öl (Rancimat-Wert) gemessen in Stunden (bei 100 °C oder 120 °C mit einem Luftstrom von 10 l/h): ≥ 35 h bei 100 °C und ≥ 6 h bei 120 °C.

Tocopherole: ≥ 250 mg/kg.

Tocopherole, sortenreines Arbequina-Öl: ≥ 220 mg/kg.

Aufgrund der frühen Ernte haben diese Öle eine Fruchtigkeit, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht, im Allgemeinen zwischen grün und reif.

Je nach Sorte müssen die verwendeten Öle verschiedene Eigenschaften aufweisen:

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

Oliven der Sorte Hojiblanca, die ausschließlich im Oktober oder November geerntet werden dürfen, müssen mindestens 35 % ausmachen.

Diese Art weist eine Fruchtigkeit grüner Oliven von mittlerer Intensität auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht. Die Bitterkeit und Schärfe des Geschmacks entsprechen den typischen Werten von Ölen, die zu Saisonbeginn gewonnen werden.

— Hojiblanca und Arbequina

Der Anteil der Sorten im Öl muss zwischen 20 % und 80 % natives Olivenöl extra der Sorte Hojiblanca und zwischen 80 % und 20 % der Sorte Arbequina betragen.

Diese Art weist eine Fruchtigkeit grüner Oliven auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht. Die Bitterkeit und Schärfe des Geschmacks entsprechen den typischen Werten von Ölen, die zu Saisonbeginn gewonnen werden.

— Hojiblanca

Der Anteil der Sorte im Öl beträgt 100 % natives Olivenöl extra der Sorte Hojiblanca.

Diese Art weist eine Fruchtigkeit grüner Oliven auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht. Die Bitterkeit und Schärfe des Geschmacks entsprechen den typischen Werten von Ölen, die zu Saisonbeginn gewonnen werden.

— Arbequina

Der Anteil der Sorte im Öl beträgt 100 % natives Olivenöl extra der Sorte Arbequina.

Das native Olivenöl extra der Sorte Arbequina mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Estepa“ weist die Fruchtigkeit grüner Oliven auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht, mit einem ausgewogenen Geschmackseindruck von Bitterkeit und Schärfe.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Olivenanbau und Ölerzeugung.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Etiketten und Zertifizierungsetiketten müssen die Angabe „Geschützte Ursprungsbezeichnung Estepa“ (*Denominación de Origen Protegida „Estepa“*) tragen.

Die Handelsetiketten der jeweiligen registrierten Firma müssen vom Regulierungsausschuss genehmigt werden.

Jede Art von Verpackung, in der das Öl für den Verbrauchermarkt vertrieben wird, muss mit einem Garantiesiegel und einem nummerierten und vom Regulierungsausschuss ausgegebenen Etikett oder Zertifizierungsetikett gemäß den Vorgaben des in dem jeweiligen Lager, der jeweiligen Ölmühle oder dem jeweiligen Abfüllbetrieb ausgehängten Qualitäts- und Verfahrenshandbuchs versehen werden und so gestaltet sein, dass keine Wiederverwendung möglich ist.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet umfasst zwölf Gemeinden in der Provinz Sevilla – Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio und Martín de Jara – sowie die Flurstücke 33-38 der Gemeinde Écija, die Flurstücke 17-33, 96, 97, 102, 104 und 105 der Gemeinde Osuna und Grundstücke in einer Gemeinde in der Provinz Córdoba: Puente Genil, genauer das unter dem Namen Miragenil bekannte Gebiet.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Der hohe Anteil kalkhaltiger Böden im geografischen Gebiet, der Wassermangel im Estepa-Gebiet und ein Kontinentalklima mit heißen Sommern und kalten Wintern gestatten eine schnellere Reifung der Oliven.

In Studien wurde festgestellt, dass diese Art von Boden eine höhere Konzentration von Antioxidationsmitteln ermöglicht, die unter Ernährungsgesichtspunkten von besonderem Interesse sind: nämlich von Tocopherolen, insbesondere Alpha-Tocopherol, dem mit Abstand wichtigsten Antioxidationsmittel (> 90 %).

Diese einmaligen geografischen Gegebenheiten sowie die Tatsache, dass im Estepa-Gebiet traditionell etwa 30 % der Gesamtolivenproduktion auf Tafeloliven entfallen, bewirkt, dass die Ernte traditionell sehr früh beginnt, weil die Oliven aufgrund der Boden- und Klimabedingungen schneller reifen. Anbaubedingt laufen die Erntearbeiten bei für den Verzehr und für die Ölgewinnung aus bestimmten Oliven nicht parallel, sondern sie überlappen sich, sodass im September mit dem Einbringen der Tafeloliven begonnen wird, und die Ernte mit dem Einbringen der für die Ölgewinnung bestimmten Oliven fortgesetzt wird.

Als Resultat dieser Verfahren werden Öle gewonnen, die chemische und organoleptische Besonderheiten aufweisen.

2. Besonderheit des Erzeugnisses

— Typisch für die Öle der g.U. „Estepa“ ist die besondere Bitterkeit mit einem Median zwischen 2,5 und 6.

— Ihre verlangte Fruchtigkeit ist mit mehr als 4,5 eine der höchsten in der Europäischen Union.

— Die Öle haben einen höheren Gehalt an Phenolverbindungen als andere Sorten und als dieselben Sorten aus anderen Gebieten.

— Die Oxidationsbeständigkeit ist sehr hoch.

— Das Olivenöl hat einen hohen Gehalt an Farbstoffen, insbesondere Chlorophylle und Carotine (IOR-Methode T20 Bestimmung von Biophenolen mittels HPLC).

3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Zwei Faktoren sind maßgeblich, zum einen das natürliche Ökosystem, in dem sich die Bäume entwickeln, und zum anderen der Faktor Mensch. Diese agrologischen Faktoren tragen zu dem in der Produktspezifikation vorgegebenen höheren Biophenol- und Tocopherolgehalt bei.

Die Böden der geografischen Region enthalten wenig organisches Material, die Landschaft ist vom Kalkstein geprägt, der die Wahl der angebauten Kulturen beeinflusst. In diesem Fall werden Ölbäume von genügsamen, widerstandsfähigen Sorten angepflanzt, die besser als jede andere Pflanze oder Sorte für diese Böden geeignet sind. Dies zeigt sich deutlich darin, dass 95 % der landwirtschaftlichen Fläche des Estepa-Gebiets aus Olivenhainen bestehen.

Die Tatsache, dass ein großer Teil der Olivenhaine, namentlich der Sorte Hojiblanca, aber auch der anderen zugelassenen Sorten, auf kalkhaltigem Boden wächst, führt aufgrund der Merkmale diese Sorten dazu, dass Oliven mit sehr charakteristischem – fruchtigerem – Geschmack erzeugt werden.

Konkret wurde in einschlägigen Studien festgestellt, dass diese Art von Kalkboden eine höhere Konzentration eines Antioxidationsmittels (Tocopherole) ermöglicht, das unter Ernährungsgesichtspunkten von besonderem Interesse ist.

Ein weiterer natürlicher und merkmalsprägender Faktor für die Öle sind die lokalen Klimabedingungen, denn die Wasserknappheit im Estepa-Gebiet beeinflusst durch den Wasserstress die Bitterkeit des aus den Oliven dieses Gebiets hergestellten Öls, weshalb dieses bitterer ist als Öle aus anderen Regionen, selbst wenn diese aus denselben Sorten gewonnen werden.

Die geringe Niederschlagsmenge bewirkt in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen in Form von Sommern, die milder sind als in den Nachbarregionen mit eindeutigem Kontinentalklima, eine raschere Reifung der Oliven und somit eine Beschleunigung der Ernte.

Schließlich nimmt auch der Faktor Mensch wesentlichen Einfluss. Die Tatsache, dass im Estepa-Gebiet traditionell etwa 30 % der Gesamtolivenproduktion auf Tafeloliven entfallen, bewirkt, dass die Ernte traditionell früher beginnt als in jedem anderen Anbaugebiet weltweit, weil die Oliven aufgrund der Boden- und Klimabedingungen schneller reifen. Anbaubedingt laufen die Erntearbeiten bei für den Verzehr und für die Ölgewinnung aus bestimmten Oliven nicht parallel, sondern sie überlappen sich, sodass im September mit dem Einbringen der Tafeloliven begonnen wird, und die Ernte mit dem Einbringen der für die Ölgewinnung bestimmten Oliven fortgesetzt wird.

Als Resultat dieser Verfahren werden Öle gewonnen, die chemische und organoleptische Besonderheiten aufweisen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://lajunta.es/6dgm7