Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3254

19.6.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3254)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Estepa»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Estepa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Γενική Διεύθυνση Βιομηχανιών Γεωργικών Τροφίμων, Καινοτομίας και Αλυσίδας Εφοδιασμού Τροφίμων, Υπουργείο Γεωργίας της κυβέρνησης της Αυτόνομης Κοινότητας της Ανδαλουσίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι εγκεκριμένες τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του αποδεδειγμένου δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που καθορίζεται στο ενιαίο έγγραφο και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Μείωση της ελάχιστης διάμεσης τιμής πικρού και πικάντικου από 3 σε 2,5

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Στόχος είναι να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ως φυσικός χυμός καρπού, εξακολουθεί να εξελίσσεται καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου κατανάλωσης.

Επίσης, όπως είναι γνωστό, η ένταση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου μεταβάλλεται ως αποτέλεσμα των νέων καλλιεργητικών μεθόδων, όπως η αυξημένη χρήση ελεγχόμενης άρδευσης. Στόχος είναι η προσαρμογή σε αυτές τις αλλαγές που επέρχονται με φυσικό τρόπο καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου κατανάλωσης.

Εκτός από τα συγκεκριμένα γεωπονικά δεδομένα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από την ποικιλία Arbequina υπόκειται σε διαδικασία φυσικής οξείδωσης που καθιστά δυνατή τη μείωση των διάμεσων τιμών πικρού και πικάντικου κατά λίγα δέκατα. Ως εκ τούτου, η διάμεση τιμή για το πικρό και το πικάντικο μειώνεται από τουλάχιστον 3 σε τουλάχιστον 2,5 για τα εν λόγω εξαιρετικά έλαια που είναι χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Estepa».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αντικατάσταση της ανάλυσης βάσει της κλίμακας ΑΒΤ

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Απαλείφεται η απαίτηση μέτρησης του χρώματος του ελαιολάδου στην κλίμακα ΑΒΤ, διότι το χρώμα δεν αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την ποιότητα του προϊόντος. Είναι σκοπιμότερο να προσδιορίζεται η ποσότητα των χρωστικών ουσιών στο έλαιο με μέτρηση της περιεκτικότητάς του σε βιοφαινόλη, με χρήση της μεθόδου υγροχρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC) Τ20 που έχει εγκριθεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (ΔΣΕ).

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αντικατάσταση της παραμέτρου φυσικά αντιοξειδωτικά, πολυφαινόλες (% καφεϊκού οξέος) με ολικές βιοφαινόλες (τυροσόλη)

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Η διατύπωση:

«Φυσικά αντιοξειδωτικά, πολυφαινόλες (% καφεϊκού οξέος): ≥ 405 (mg/kg)

Φυσικά αντιοξειδωτικά, μονοποικιλιακό Arbequina, πολυφαινόλες (% καφεϊκού οξέος): ≥ 250 mg/kg).»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Φυσικά αντιοξειδωτικά, ολικές βιοφαινόλες: ≥ 250 mg/kg (τυροσόλη)

Φυσικά αντιοξειδωτικά, μονοποικιλιακό Arbequina, ολικές βιοφαινόλες: ≥ 200 mg/kg (τυροσόλη)».

Αιτιολόγηση:

Η περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων της ΠΟΠ «Estepa» παρακολουθείται συστηματικά επί σειρά ετών με τη χρήση υγροχρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC-UV), μιας μεθόδου προσδιορισμού των βιοφαινολών που αναγνωρίζεται από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (έγγραφο COI/T.20/έγγρ. αριθ. 29/αναθ.2). Η συγκεκριμένη μέθοδος ποσοτικοποιεί το επίπεδο των φαινολικών ενώσεων, εκφρασμένο σε mg/kg τυροσόλης. Τα αποτελέσματα που προέκυψαν κατέστησαν δυνατό τον συγκεκριμένο, αναπαραγώγιμο και ανιχνεύσιμο ποσοτικό προσδιορισμό των φυσικών αντιοξειδωτικών του ελαίου (βιοφαινόλες), σε αντίθεση με γενικότερες μεθόδους, όπως η μέτρηση των ολικών πολυφαινολών με χρωματομετρία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσδιορισμός της οξειδωτικής σταθερότητας του μονοποικιλιακού ελαίου Arbequina

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

«Οξειδωτική σταθερότητα (μονοποικιλιακό Arbequina) (Rancimat): ώρες (100 °C ή 120 °C, ροή αέρα 10 λίτρα/ώρα). Ελάχιστο: ≥ 35 ώρες στους 100 °C και ≥ 6 στους 120 °C.».

Αιτιολόγηση:

Εισάγονται πιο συγκεκριμένες τιμές για την οξειδωτική σταθερότητα του μονοποικιλιακού ελαίου Arbequina, όχι μόνο λόγω των διαφορών που είναι εγγενείς στην ποικιλία, αλλά και λόγω της ανάλυσης των ελαίων για περισσότερο από μισό αιώνα, η οποία κατέδειξε αλλαγές στη συμπεριφορά καθώς αυξάνεται η ηλικία των ελαιώνων. Οι αλλαγές αυτές, σε συνδυασμό με την κλιματική αλλαγή και την ανάπτυξη ελεγχόμενης άρδευσης, είναι ο λόγος για τον οποίο η εν λόγω παράμετρος θα πρέπει να προσαρμοστεί στις προδιαγραφές.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διόρθωση συντακτικού σφάλματος και προσαρμογή του εύρους της τοκοφερόλης

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Η διατύπωση:

«Τοκοφερόλες: ≤ 261,1 mg/kg.»

τροποποιείται ως εξής:

«Τοκοφερόλες: ≤ 250 mg/kg.

Τοκοφερόλες, μονοποικιλιακό Arbequina: ≥ 220 mg/kg.»

Αιτιολόγηση:

Το σύμβολο «≤» αντικαθίσταται από το σύμβολο «≥» για τη διόρθωση του συντακτικού σφάλματος. Επιπλέον, η ελάχιστη τιμή τοκοφερόλης, ένα κριτήριο ποιότητας που αντικατοπτρίζει τη μοναδικότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της ΠΟΠ «Estepa», ορίζεται σε ≥ 250 mg/kg. Η τιμή στρογγυλοποιείται ώστε να καταστεί ευκολότερη η εφαρμογή της στην πράξη, χωρίς να επηρεάζονται οι τεχνικές απαιτήσεις.

Επίσης, καθορίζεται ελάχιστη τιμή ≥ 220 mg/kg ειδικά για το μονοποικιλιακό έλαιο Arbequina. Επιστημονικά και τεχνικά στοιχεία αποδεικνύουν ότι η ποικιλία αυτή συνήθως έχει χαμηλότερα επίπεδα τοκοφερόλης που οφείλονται στη γενετική και στην ευαισθησία σε γεωπονικούς και κλιματικούς παράγοντες. Η προσαρμογή αυτή αναγνωρίζει τη μοναδικότητα του ελαιολάδου Arbequina χωρίς να το τοποθετεί αδικαιολόγητα σε μειονεκτική θέση κατά τη σύγκρισή του με άλλες ποικιλίες που είναι πλουσιότερες σε αντιοξειδωτικά.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των αναλυτικών μεθόδων

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Η διατύπωση:

«Πολυφαινόλες: υγροχρωματογραφία με συστοιχία διόδων ως ανιχνευτή υπεριώδους ακτινοβολίας ή χρωματομετρία με φασματοφωτομετρία υπεριώδους ακτινοβολίας μετρούμενη σε mg/kg καφεϊκού οξέος.

Τοκοφερόλες: υγροχρωματογραφία με ανίχνευση φθορισμού (mg/kg).»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Βιοφαινόλες: Μέθοδος IOC T20 Προσδιορισμός βιοφαινολών με HPLC.

Τοκοφερόλες: Μέθοδος IOC T20 Προσδιορισμός βιοφαινολών με HPLC.».

Η αναλυτική μέθοδος χρειάζεται επικαιροποίηση λόγω της αντικατάστασης της παραμέτρου των φυσικών αντιοξειδωτικών πολυφαινολών (% καφεϊκού οξέος) με ολικές βιοφαινόλες (τυροσόλη). Η μέθοδος που πρέπει να χρησιμοποιείται είναι η επίσημη μέθοδος IOC (COI/T.20/έγγρ. αριθ. 29) για τον προσδιορισμό HPLC των φαινολικών ενώσεων, συμπεριλαμβανομένων των βιοφαινολών και των τοκοφερολών, η οποία διασφαλίζει την ακριβή και αναπαραγώγιμη ποσοτικοποίηση σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Πρώιμη συγκομιδή για μείγματα ελαίων των ποικιλιών Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual και Lechín

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Β.2 «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ελιών» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Οι ισχύουσες προδιαγραφές καθιστούν δυνατή τη συγκομιδή των ελιών τον Νοέμβριο για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται ως μείγμα πέντε ποικιλιών που καλλιεργούνται στην περιοχή (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual και Lechín). Προτείνεται να επιτρέπεται η συγκομιδή ήδη από τον Οκτώβριο.

Επί του παρόντος, οι ελιές μπορούν να συγκομίζονται μόνο τον Νοέμβριο, ωστόσο, θα θέλαμε να μεταφέρουμε τη συγκομιδή νωρίτερα χρονικά, τον Οκτώβριο.

Η επίσπευση γίνεται προκειμένου να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι οι ελιές συνήθως συγκομίζονται νωρίτερα απ' ό,τι στο παρελθόν λόγω των εξελίξεων στην ελαιοκαλλιέργεια και λόγω της κλιματικής αλλαγής. Η τάση αυτή ισχύει ιδιαίτερα για τα συγκεκριμένα έλαια, τα οποία είναι γνωστά ως «πρώιμα έλαια», και αντικατοπτρίζει επίσης μια κοινή πρακτική στην περιοχή καλλιέργειας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέας μορφής συσκευασίας

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Δ των προδιαγραφών προϊόντος «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή».

Στην τελευταία παράγραφο της εν λόγω ενότητας, η λέξη «ασκός» προστίθεται ως νέος τύπος συσκευασίας, ο οποίος θεωρείται τρόπος εισόδου σε νέες αγορές, δεδομένων των εξαιρετικών ιδιοτήτων διατήρησης αυτού του είδους συσκευασίας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσαρμογή της διάμεσης τιμής πικρού, της παραμέτρου πολυφαινόλης και της μεθόδου μέτρησης των χρωστικών ουσιών

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα ΣΤ.2 «Ιδιοτυπία του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Ιδιοτυπία του προϊόντος» του ενιαίου εγγράφου.

Η διατύπωση:

«— Έντονη πικράδα, με διάμεση τιμή μεταξύ 3 και 6, χαρακτηριστική των ελαιολάδων που παράγονται στην αρχή της εποχής.

(...)

Υψηλή περιεκτικότητα των χρωστικών ουσιών που απαντούν στο ελαιόλαδο, ιδίως χλωροφύλλης και καροτενίων (κλίμακα ΑΒΤ).

Η διακύμανση της περιεκτικότητας σε πολυφαινόλες και η σταθερότητα συνδέονται με τον χρόνο συγκομιδής.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«— Έντονη πικράδα, με διάμεση τιμή μεταξύ 2,5 και 6, χαρακτηριστική των ελαιολάδων που παράγονται στην αρχή της εποχής.

(...)

Υψηλή περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε χρωστικές ουσίες, ιδίως χλωροφύλλες και καροτένια [μέθοδος IOC T20 Προσδιορισμός βιοφαινολών με υγροχρωματογραφία υψηλής απόδοσης (HPLC)].

Η διακύμανση της περιεκτικότητας σε πολυφαινόλες και η σταθερότητα συνδέονται με τον χρόνο συγκομιδής.»

Αιτιολόγηση:

Η ελάχιστη διάμεση τιμή για το πικρό, η παράμετρος της πολυφαινόλης και η μέθοδος που πρέπει να χρησιμοποιείται για τη μέτρηση των χρωστικών ουσιών προσαρμόζονται σύμφωνα με τις προτεινόμενες τροποποιήσεις της ενότητας Β.2.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποιήσεις για λόγους συνοχής με άλλες τροποποιήσεις

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα ΣΤ.3 «Αιτιώδης αλληλεπίδραση» και την ενότητα «Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ιδιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για ΠΓΕ)» του ενιαίου εγγράφου.

Στην πρώτη παράγραφο, οι «πολυφαινόλες» αντικαθίστανται από τις «βιοφαινόλες» σύμφωνα με τις τροποποιήσεις που αναφέρονται ανωτέρω.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή της ενότητας Ζ «Επαλήθευση της συμμόρφωσης του προϊόντος προς τις προδιαγραφές».

Περιγραφή

Η ενότητα Ζ «Επαλήθευση της συμμόρφωσης του προϊόντος προς τις προδιαγραφές» απαλείφεται διότι δεν προβλέπεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Estepa»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Estepa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

15 – Ζωικά, φυτικά ή μικροβιακά λίπη και λάδια. Προϊόντα της διάσπασης αυτών. Επεξεργασμένα βρώσιμα λίπη. Κεριά ζωικής ή φυτικής προέλευσης

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παραγόμενο από τους καρπούς των ποικιλιών ελαιοδένδρων (*Olea europaea*, L.) που αναφέρονται κατωτέρω. Υπάρχουν τέσσερις τύποι ελαιολάδου:

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

— Hojiblanca και Arbequina

— Hojiblanca

— Arbequina.

Όλα τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα πρέπει να παρασκευάζονται αποκλειστικά με μηχανικά ή φυσικά μέσα που δεν υποβαθμίζουν την ποιότητα, έτσι ώστε τα ελαιόλαδα να διατηρούν τη γεύση, το άρωμα και τα χαρακτηριστικά των καρπών από τους οποίους παράγονται.

Οι ελιές πρέπει να προέρχονται από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες και να συγκομίζονται απευθείας από το δέντρο όταν έχουν φθάσει σ βαθμό ωρίμασης που αποδίδει φρουτώδη ελαιόλαδα με τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά.

Η ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα τα οποία, μετά την παλαίωση σε αποθήκες, πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

διάμεσος φρουτώδους: ≥ 4,5.

διάμεσος πικρού: ≥ 2,5 και ≤ 6.

διάμεσος πικάντικου: ≥ 2,5 και ≤ 6.

οξύτητα (%): ≤ 0,3.

αριθμός υπεροξειδίων (mEq O_2/kg): ≤ 15.

απορρόφηση στο υπεριώδες (K_{270} ή K_{268}): ≤ 0,18 mEq ενεργού οξυγόνου ανά χιλιόγραμμο ελαίου.

Φυσικά αντιοξειδωτικά, ολικές βιοφαινόλες: ≥ 250 mg/kg (τυροσόλη).

Φυσικά αντιοξειδωτικά, μονοποικιλιακό Arbequina, ολικές βιοφαινόλες: ≥ 200 mg/kg (τυροσόλη).

οξειδωτική σταθερότητα (σύστημα Rancimat), μετρούμενη σε ώρες (100 °C ή 120 °C με ροή αέρα 10 l/h): ≥ 43,6 ώρες στους 100 °C και ≥ 7 στους 120 °C.

Οξειδωτική σταθερότητα του μονοποικιλιακού ελαίου Arbequina (σύστημα Rancimat), μετρούμενη σε ώρες (100 °C ή 120 °C με ροή αέρα 10 l/h): ≥ 35 ώρες στους 100 °C και ≥ 6 στους 120 °C.

Τοκοφερόλες: ≥ 250 mg/kg.

Τοκοφερόλες, μονοποικιλιακό Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Ως αποτέλεσμα της πρώιμης συγκομιδής, τα συγκεκριμένα ελαιόλαδα εμφανίζουν φρουτώδες περισσότερο άγουρου παρά ώριμου ελαιοκάρπου, γενικά μεταξύ άγουρου και ώριμου.

Τα χαρακτηριστικά των ελαιολάδων ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ελιές:

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

Οι ελιές της ποικιλίας Hojiblanca, που συγκομίζονται μόνο τον Οκτώβριο ή τον Νοέμβριο, πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 35 %.

Το εν λόγω είδος ελαιολάδου εμφανίζει φρουτώδες περισσότερο άγουρου παρά ώριμου ελαιοκάρπου, με μέτρια ένταση. Έχει πικρή και πικάντικη γεύση στο στόμα, που είναι χαρακτηριστική των ελαίων που λαμβάνονται στην αρχή της περιόδου.

— Hojiblanca και Arbequina

Το έλαιο παράγεται από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελιές ποικιλίας Hojiblanca σε ποσοστό μεταξύ 20 % και 80 % και από ελιές ποικιλίας Arbequina σε ποσοστό μεταξύ 80 % και 20 %.

Το εν λόγω είδος ελαιολάδου παρουσιάζει φρουτώδες περισσότερο άγουρου παρά ώριμου ελαιοκάρπου. Έχει πικρή και πικάντικη γεύση στο στόμα, που είναι χαρακτηριστική των ελαίων που λαμβάνονται στην αρχή της περιόδου.

— Hojiblanca

100 % εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Hojiblanca, δηλαδή έλαιο που παράγεται αποκλειστικά από ελιές ποικιλίας Hojiblanca.

Το εν λόγω είδος ελαιολάδου παρουσιάζει φρουτώδες περισσότερο άγουρου παρά ώριμου ελαιοκάρπου. Έχει πικρή και πικάντικη γεύση στο στόμα, που είναι χαρακτηριστική των ελαίων που λαμβάνονται στην αρχή της περιόδου.

— Arbequina

100 % εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Arbequina, δηλαδή έλαιο που παράγεται αποκλειστικά από ελιές ποικιλίας Arbequina.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ «Estepa» ποικιλίας Arbequina έχει φρουτώδες περισσότερο άγουρου παρά ώριμου ελαιοκάρπου, με ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση στο στόμα.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Ελαιοαλλιέργεια και ελαιουργία.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ένδειξη *Denominación de Origen Protegida «Estepa»* [Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Estepa»] πρέπει να αναγράφεται στις ετικέτες και στις ετικέτες πιστοποίησης.

Οι εμπορικές ετικέτες κάθε καταχωρισμένης επιχείρησης πρέπει να εγκρίνονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Όλες οι συσκευασίες μέσα στις οποίες το ελαιόλαδο διατίθεται στην αγορά κατανάλωσης πρέπει να φέρουν σφραγίδα εγγύησης και αριθμημένη ετικέτα ή ετικέτα πιστοποίησης που εκδίδονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο, σύμφωνα με το εγχειρίδιο ποιότητας και διαδικασιών και τοποθετούνται στην αποθήκη, το ελαιοτριβείο ή το συσκευαστήριο κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους 12 δήμους της επαρχίας της Σεβίλης: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio και Martín de Jara, επιπλέον των κτηματολογικών πολυγώνων 33-38 του δήμου Écija, των πολυγώνων 17-33, 96, 97, 102, 104 και 105 του δήμου Osuna και των εκτάσεων σε έναν δήμο της επαρχίας της Κόρδοβας: Puente Genil και συγκεκριμένα την περιοχή που είναι γνωστή ως Miragenil.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα ασβεστολιθικά εδάφη, η λειψυδρία στην περιοχή Estepa και το ηπειρωτικό κλίμα με τα θερμά καλοκαίρια και τους ψυχρούς χειμώνες αποτελούν παράγοντες που επιταχύνουν την ωρίμαση των ελιών.

Μελέτες δείχνουν ότι το συγκεκριμένο είδος εδάφους ευνοεί την αύξηση της συγκέντρωσης αντιοξειδωτικών που παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον από διατροφική άποψη: τοκοφερόλες, ιδίως α-τοκοφερόλη, που είναι μακράν το κυριότερο αντιοξειδωτικό (> 90 %).

Σε αυτό το γεωγραφικό περιβάλλον, όπου σημαντικό ποσοστό των ελαιώνων παράγουν παραδοσιακά επιτραπέζιες ελιές — περίπου το 30 % της συνολικής παραγωγής ελιών στην περιοχή Estepa προορίζεται για τη βιομηχανία επιτραπέζιων ελιών — η συγκομιδή αρχίζει παραδοσιακά πολύ νωρίς. Αυτό οφείλεται, αφενός, σε φυσικούς παράγοντες, καθώς οι εδαφοκλιματικές συνθήκες προκαλούν την ταχύτερη ωρίμαση του καρπού και, αφετέρου, στην πρακτική της αδιάλειπτης συγκομιδής, δεδομένου ότι η συγκομιδή των επιτραπέζιων ελιών που αρχίζει τον Σεπτέμβριο επικαλύπτεται ή ακολουθείται από τη συγκομιδή των ελιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαιολάδου.

Οι πρακτικές αυτές συμβάλλουν στην παραγωγή ελαίων με ιδιαίτερα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

— Τα ελαιόλαδα της ΠΟΠ «Estepa» έχουν έντονη πικράδα, με διάμεση τιμή μεταξύ 2,5 και 6.

— Το φρουτώδες τους είναι απαράμιλλο καθώς υπερβαίνει το 4,5, μία από τις υψηλότερες απαιτήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

— Είναι πλουσιότερα σε φαινολικές ενώσεις σε σχέση με τα έλαια που λαμβάνονται από άλλες ποικιλίες και από τις ίδιες ποικιλίες που καλλιεργούνται αλλού.

— Υψηλή οξειδωτική σταθερότητα.

— Υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές ουσίες που απαντούν στο ελαιόλαδο, ιδίως χλωροφύλλη και καροτένια (Μέθοδος IOC T20 Προσδιορισμός βιοφαινολών με HPLC).

3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Υπάρχουν δύο παράγοντες: οι φυσικοί παράγοντες (το οικοσύστημα) και οι ανθρώπινοι παράγοντες. Σε αυτούς τους δύο γεωπονικούς παράγοντες οφείλεται το υψηλότερο ποσοστό βιοφαινολών και τοκοφερολών, όπως αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Το έδαφος της περιοχής είναι φτωχό σε οργανική ύλη και το τοπίο είναι κυρίως ασβεστολιθικό. Τα ανωτέρω χαρακτηριστικά καθορίζουν την επιλογή των καλλιεργειών —εν προκειμένω των ελαιοδένδρων και ορισμένων ποικιλιών φυτών υψηλής αντοχής και ανθεκτικότητας, τα οποία έχουν προσαρμοστεί καλύτερα από οποιαδήποτε άλλα στις συνθήκες αυτές. Στην περιοχή Estepa, το 95 % των γεωργικών εκτάσεων είναι φυτεμένες με ελαιόδεντρα.

Το γεγονός ότι υπάρχουν πολλά ελαιόδενδρα, ιδίως της ποικιλίας Hojiblanca, αλλά και άλλων επιτρεπόμενων ποικιλιών, φυτεμένα σε ασβεστολιθικά εδάφη, εξηγεί γιατί, δεδομένων των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών αυτών των ποικιλιών, τα ελαιόλαδα που προκύπτουν έχουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και είναι πολύ πιο φρουτώδη από άλλα ελαιόλαδα.

Μελέτες δείχνουν ότι αυτό το ασβεστολιθικό είδος εδάφους ευνοεί την αύξηση των επιπέδων αντιοξειδωτικών που παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον από διατροφική άποψη: τοκοφερόλες.

Ένας άλλος φυσικός παράγοντας που έχει καθοριστική επίδραση στα ελαιόλαδά μας είναι οι τοπικές κλιματικές συνθήκες, δεδομένου ότι η υδατική πίεση που προκαλείται από τη λειψυδρία στην περιοχή Estepa προσδίδει στα ελαιόλαδα εντονότερη πικράδα σε σύγκριση με τα ελαιόλαδα που παράγονται αλλού, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που προέρχονται από τις ίδιες ποικιλίες ελιάς.

Επίσης, οι χαμηλές βροχοπτώσεις σε συνδυασμό με το γεγονός ότι τα καλοκαίρια είναι ηπιότερα από ό,τι στις γειτονικές περιοχές, χαρακτηριστικό των ηπειρωτικών κλιμάτων, επιταχύνουν την ωρίμαση των ελιών και, ως εκ τούτου, την πρώιμη συγκομιδή τους.

Τέλος, ο ανθρώπινος παράγοντας έχει αποφασιστική σημασία. Το γεγονός ότι ένα σημαντικό ποσοστό των ελαιώνων στην περιοχή Estepa παράγει παραδοσιακά επιτραπέζιες ελιές —περίπου το 30 % της συνολικής παραγωγής ελιών προορίζεται για τη βιομηχανία επιτραπέζιων ελιών— σημαίνει ότι η συγκομιδή αρχίζει παραδοσιακά νωρίτερα από ό,τι σε οποιοδήποτε άλλο μέρος του κόσμου. Αυτό οφείλεται, αφενός, σε φυσικούς παράγοντες, καθώς οι εδαφοκλιματικές συνθήκες προκαλούν την ταχύτερη ωρίμαση του καρπού και, αφετέρου, στην πρακτική της αδιάλειπτης συγκομιδής, δεδομένου ότι η συγκομιδή των επιτραπέζιων ελιών που αρχίζει τον Σεπτέμβριο επικαλύπτεται ή ακολουθείται από τη συγκομιδή των ελιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαιολάδου.

Οι πρακτικές αυτές συμβάλλουν στην παραγωγή ελαίων με ιδιαίτερα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://lajunta.es/6dgm7