C/2026/3254

2026.6.19.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3254)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Estepa”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0341-AM03 – 2026.3.20.

1. **A termék elnevezése**

„Estepa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Az agrár-élelmiszeriparért, innovációért és az élelmiszer-ellátási láncért felelős főigazgatóság, Andalúzia Autonóm Közösség kormányának Mezőgazdasági Minisztériuma

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősülnek, mivel nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának módosítását, nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel már kialakított kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A keserűség és csípősség minimális középértékének csökkentése 3-ról 2,5-re

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

A módosítás célja annak figyelembevétele, hogy az extraszűz olívaolaj – mint egy gyümölcs természetes leve – a fogyasztási időszak során folyamatosan változik.

Köztudott továbbá, hogy az extraszűz olívaolaj intenzitása az új termesztési módszerek, például a szabályozott öntözés fokozott használata miatt is módosul. A cél a fogyasztási időszak során természetes módon bekövetkező változásokhoz való alkalmazkodás.

Ezen az agronómiai realitáson kívül az Arbequina fajtából előállított extraszűz olívaolaj természetes oxidációs folyamaton megy keresztül, amely lehetővé teszi a keserűségre és csípősségre vonatkozó középértékek néhány tizeddel történő csökkentését. Fentiek értelmében a keserűség és csípősség középértékének alsó határértéke az „Estepa” OEM alá tartozó kiváló olajok esetében 3-ról 2,5-re csökkent.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az A.B.T. skálán alapuló elemzés más módszerrel való felváltása

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

Törölték azt a követelményt, amely szerint az olaj színét az A.B.T. skálán kell mérni, mivel a szín nem meghatározó a termék minősége szempontjából. Helyénvalóbb az olajban lévő pigmentek mennyiségét a biofenol-tartalom mérésével meghatározni, a Nemzetközi Olívatanács (IOC) által jóváhagyott T20 nagy teljesítményű folyadékkromatográfiás (HPLC) módszer alkalmazásával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A természetes antioxidánsok, polifenolok (kávésav %) paraméter helyettesítése az összes biofenol (tirozol) paraméterrel

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

Az alábbi szövegrész:

„Természetes antioxidánsok, polifenolok (kávésav %): ≥ 405 (mg/kg);

Természetes antioxidánsok, polifenolok (kávésav %) az Arbequina olajbogyók esetében: ≥ 250 (mg/kg).”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„Természetes antioxidánsok, összes biofenol: ≥ 250 (mg/kg) (tirozol);

Természetes antioxidánsok, összes biofenol az Arbequina olajbogyók esetében: ≥ 200 (mg/kg) (tirozol).”

Indokolás:

Az „Estepa” OEM extraszűz olívaolajok fenoltartalmát évek óta rendszeresen nyomon követik a Nemzetközi Olívatanács által elismert, a biofenolok meghatározására szolgáló nagy teljesítményű folyadékkromatográfiás (HPLC-UV) módszer alkalmazásával (COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2). Ez a módszer a fenolvegyületek mennyiségének meghatározását szolgálja, mg/kg-ban mért tirozolban kifejezve. A kapott eredmények lehetővé tették az olaj természetes antioxidánsainak (biofenolok) specifikus, reprodukálható és nyomon követhető mennyiségi meghatározását, ellentétben az olyan általánosabb módszerekkel, mint az összes polifenol kolorimetriás mérése.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az oxidációs stabilitás meghatározása a kizárólag az Arbequina olajbogyóból előállított olajok esetében

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

„Oxidációs stabilitás (az Arbequina olajbogyók esetében) (Rancimat-rendszer): óra (100 °C-on vagy 120 °C-on 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás): minimum ≥ 35 h 100 °C-on és ≥ 6 h 120 °C-on.”

Indokolás:

Konkrétabb értékeket vezettek be a kizárólag az Arbequina olajbogyóból előállított olajok oxidációs stabilitására vonatkozóan, nemcsak a fajtában rejlő különbségek, hanem az olajok több mint fél évszázadon át tartó elemzése miatt is, ami az olajfaligetek öregedésével kapcsolatos változásokat mutatott. Ez – az éghajlatváltozással és a szabályozott öntözés fejlődésével együtt – az oka annak, hogy ezt a paramétert ki kell igazítani a termékleírásban.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Szövegezési hiba javítása és a tokoferol-tartomány kiigazítása

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

Az alábbi szövegrész:

„Tokoferolok: ≤ 261,1 mg/kg.”

a következőképpen módosult:

„Tokoferolok: ≥ 250 mg/kg;

Tokoferolok az Arbequina olajbogyók esetében: ≥ 220 mg/kg.”

Indokolás:

A szövegezési hiba kijavítása érdekében a „≤” jel helyébe a „≥” lép. Ezenkívül a tokoferol minimális értékét, amely az „Estepa” OEM extraszűz olívaolaj egyediségét tükröző minőségi kritérium, ≥ 250 mg/kg-ban határozták meg. A számadatot a gyakorlati alkalmazás megkönnyítése érdekében kerekítették, anélkül, hogy ez befolyásolná a technikai követelményt.

Ezenkívül legalább 220 mg/kg-os minimumértéket határoztak meg kifejezetten a kizárólag az Arbequina olajbogyóból előállított olajokra vonatkozóan. Tudományos és műszaki bizonyítékok támasztják alá, hogy ez a fajta a genetika, valamint az agronómiai és éghajlati tényezőkre való érzékenység miatt általában alacsonyabb tokoferol-szinttel rendelkezik. Ez a kiigazítás elismeri az Arbequina olaj egyediségét, anélkül, hogy méltánytalanul büntetné más, antioxidánsokban gazdagabb fajtákhoz képest.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az analitikai módszerek aktualizálása

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

Az alábbi szövegrész:

„Polifenolok: folyadékkromatográfia ultraibolya diódasoros detektálással vagy ultraibolya spektrofotometriát alkalmazó kolorimetria mg/kg kávésavban mérve.

Tokoferolok: folyadékkromatográfia fluoreszcenciás detektálással (mg/kg).”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„Biofenolok: IOC T20 módszer: A biofenolok meghatározása HPLC-vel.

Tokoferolok: IOC T20 módszer: A biofenolok meghatározása HPLC-vel.”

Az analitikai módszer frissítésre szorul, mivel a természetes antioxidánsok, polifenolok (kávésav %) paraméter helyébe az összes biofenol (tirozol) lépett. Az alkalmazandó módszer a fenolvegyületek, köztük a biofenolok és a tokoferolok HPLC-meghatározására szolgáló hivatalos IOC-módszer (COI/T.20/Doc. No. 29), amely biztosítja a pontos és megismételhető mennyiségi meghatározást egy nemzetközi szabvánnyal összhangban.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Korai betakarítás az Hojiblanca, a Manzanilla, az Arbequina, a Picual és a Lechín fajtákból származó olajkeverékek esetében

Leírás

A módosítás a termékleírás „Az olajbogyók fizikai és kémiai jellemzői” című B.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszát érinti.

A jelenlegi termékleírás lehetővé teszi, hogy az olajbogyókat novemberben takarítsák be a területen termesztett öt fajta (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual és Lechín) keverésével előállított extraszűz olívaolaj esetében. A javaslat szerint a betakarításra már októberben sor kerülhet.

Az olajbogyókat jelenleg csak novemberben lehet betakarítani, és ezt októberre szeretnénk előrehozni.

Ennek célja annak figyelembevétele, hogy az olajbogyó-termesztés fejlődése és az éghajlatváltozás miatt az olajbogyókat általában hamarabb takarítják be, mint a korábbi években. Ez különösen igaz ezekre a „korai szüretelésű” olajokra, továbbá a termőterületen bevett gyakorlatot is tükrözi.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A szöveg kiegészítése egy új csomagolási formával

Leírás

A módosítás a termékleírás „A származás igazolása” című D. szakaszát érinti.

E szakasz utolsó bekezdésébe bekerült a „bag in box” (kartondobozba csomagolt tasak) mint új csomagolástípus. Ez az új piacokra való belépés egyik módjának tekinthető, tekintettel arra, hogy az ilyen típusú csomagolás jó tulajdonságokkal rendelkezik a megfelelő eltarthatósághoz.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A keserűségre vonatkozó középérték, a polifenol paraméter és a pigmentek mérési módszerének kiigazítása

Leírás

A módosítás a termékleírás „A termék sajátosságai” című F.2. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A termék sajátosságai” című szakaszát érinti.

Az alábbi szövegrész:

„– Az idény elején előállított olajokat különleges keserűség jellemzi, 3 és 6 közötti középértékkel.

[…]

Az olívaolaj pigment-, így klorofill- és karotinkoncentrációja is magasabb (A.B.T. skála).

A polifenol-tartalom és a stabilitás változása a betakarítás időpontjához kapcsolódik.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„– Az idény elején előállított olajokat különleges keserűség jellemzi, 2,5 és 6 közötti középértékkel.

[…]

Az olívaolaj pigment-, így klorofill- és karotinkoncentrációja is magasabb (IOC T20 módszer: A biofenolok meghatározása nagy teljesítményű folyadékkromatográfiával [HPLC]).

A polifenol-tartalom és a stabilitás változása a betakarítás időpontjához kapcsolódik.”

Indokolás:

A keserűség minimális középértéke, a polifenol-paraméter és a pigmentek mérésére használt módszer a B.2. szakasz javasolt módosításaival összhangban kiigazításra kerül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Módosítások a többi módosítással való összhang érdekében

Leírás

A módosítás az egységes dokumentum „Ok-okozati összefüggés” című F.3. szakaszát és „A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat” című szakaszát érinti.

Az első bekezdésben a fenti módosításokkal összhangban a „polifenol” kifejezés helyébe a „biofenol” kifejezés lép.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése” című G szakasz törlése

Leírás

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése” című G. szakaszt törölték, mivel erről a 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke nem rendelkezik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Estepa”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0341-AM03 – 2026.3.20.

1. **Elnevezés(ek)**

„Estepa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

15 – Állati, növényi vagy mikrobiális zsír és olaj és ezek bontási termékei; elkészített étkezési zsír; állati vagy növényi eredetű viasz

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az olajfa (*Olea Europea* L) alább felsorolt fajtáinak gyümölcséből készült extraszűz olívaolaj. Négy fajta olaj létezik:

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

— Hojiblanca és Arbequina,

— Hojiblanca,

— Arbequina.

Az extraszűz olívaolajokat kivétel nélkül kizárólag mechanikai és fizikai eljárásokkal kell kinyerni, amelyek nem módosítják a minőséget, így az olajok megőrzik az ízüket, az aromájukat és a készítésükhöz felhasznált gyümölcs jellemzőit.

Az olívabogyóknak közvetlenül a fáról szedett, a jellemzőik révén gyümölcsös olajok kinyerésére alkalmas érettségi fokú, engedélyezett fajtákból kell származniuk.

Az eredetmegjelölés kizárólag olyan extraszűz olívaolajokhoz használható fel, amelyek a pincében való érlelés után megfelelnek az alábbi követelményeknek:

Gyümölcsösségi középérték: ≥ 4,5

Keserűségi középérték: ≥ 2,5 és ≤ 6

Csípősségi középérték: ≥ 2,5 és ≤ 6

Savasság (%): ≤ 0,3

Peroxidérték (mEq O_2/kg): ≤ 15

Ibolyántúli sugarak elnyelése (K_{270} vagy K_{268}): ≤ 0,18 mEq aktív oxigén/1 kilogramm olaj

Természetes antioxidánsok, összes biofenol: ≥ 250 (mg/kg) (tirozol)

Természetes antioxidánsok, összes biofenol az Arbequina olajbogyók esetében: ≥ 200 (mg/kg) (tirozol)

Oxidációs stabilitás (Rancimat-rendszer): óra (100 °C-on vagy 120 °C-on 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás): ≥ 43,6 h 100 °C-on és ≥ 7 h 120 °C-on

Oxidációs stabilitás (az Arbequina olajbogyók esetében) (Rancimat-rendszer): óra (100 °C-on vagy 120 °C-on 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás): ≥ 35 h 100 °C-on és ≥ 6 h 120 °C-on

Tokoferolok: ≥ 250 mg/kg

Tokoferolok az Arbequina olajbogyók esetében: ≥ 220 mg/kg

A korai szüretelésnek köszönhetően ezeknek az olajoknak a gyümölcsössége inkább a zöld és nem az érett olajbogyóra jellemző, általában a zöld és az érett olajbogyó között van.

Az olajok jellemzői a felhasznált olajbogyófajták szerint különbözőek:

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

Az Hojiblanca fajtához tartozó olajbogyónak, amely kizárólag októberben vagy novemberben szüretelhető, legalább 35 %-ot kell kitennie.

Erre az olajtípusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, közepes intenzitással. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

— Hojiblanca és Arbequina

Az olaj 20–80 %-ban az Hojiblanca olajbogyóból, 80–20 %-ban pedig az Arbequina olajbogyóból származó extraszűz olívaolajból készül.

Erre az olajtípusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

— Hojiblanca

100 % extraszűz Hojiblanca olívaolaj, azaz kizárólag az Hojiblanca olajbogyóból készült olaj.

Erre az olajtípusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

— Arbequina

100 % extraszűz Arbequina olívaolaj, azaz kizárólag az Arbequina olajbogyóból készült olaj.

Az „Estepa" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező Arbequina extraszűz olívaolajra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, a szájban egyenlő mértékben kesernyés és csípős ízzel.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Termesztés és olajkészítés.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkéken és a tanúsító címkéken kötelező feltüntetni a *Denominación de Origen Protegida „Estepa"* [„Estepa" oltalom alatt álló eredetmegjelölés] szöveget.

Az egyes bejegyzett vállalkozók kereskedelmi címkéinek a Termékszabályozó Tanács által jóváhagyottnak kell lenniük.

Minden olyan csomagoláson, amelyben az olajat a fogyasztói piacon forgalomba hozzák, szerepelnie kell a Minőségi és Eljárási Útmutatóban megadottak szerinti garanciajegynek és a Termékszabályozó Tanács által kiadott számozott címkének vagy tanúsító címkének, amelyet a raktárban, a bejegyzett olajütőben vagy palackozó üzemben oly módon ragasztanak fel, hogy újra felhasználása ne legyen lehetséges.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület Sevilla tartomány 12 településének egész területét foglalja magában: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio és Martín de Jara, továbbá Écija település 33–38. kataszteri poligonját, Osuna település 17–33., 96., 97., 102., 104. és 105. poligonját, valamint Córdoba tartomány egy településének, Puente Genil településnek egy földterületét, nevezetesen a Miragenil néven ismert területét.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

1. A földrajzi terület sajátosságai

Estepa vidéke meszes talajokban gazdag, vízben szegény, éghajlata kontinentális, vagyis a nyarak melegek, a telek hidegek. Ezeknek a tényezőknek köszönhetően az olajbogyók gyorsabban érnek.

A rendelkezésre álló tanulmányok azt bizonyítják, hogy ez a fajta talaj elősegíti egy, táplálkozási szempontból különösen fontos antioxidáns, a tokoferol, különösen az alfa-tokoferol magasabb koncentrációját (> 90 %), amely messze a fő antioxidáns.

Ebben a földrajzi környezetben, ahol hagyományosan jelentős az „asztali fogyasztásra” szánt olajbogyó aránya (Estepa vidékén a teljes olajbogyó-termelés kb. 30 %-a a fogyasztásra szánt olajbogyót feldolgozó iparágnak megy), a hagyományos betakarítás nagyon korán indul. Ez elsősorban a természeti tényezők eredménye, mivel a talajviszonyoknak és az éghajlati feltételeknek köszönhetően a gyümölcs gyorsabban érik, másodsorban pedig a „folyamatos szedésnek” nevezhető gyakorlatnak az eredménye, mivel a szeptemberben az asztali fogyasztásra szánt olajbogyó szedésével kezdődő betakarítási folyamat összeér az olajnak szánt olajbogyó szedésével, és azzal folytatódik.

Ennek a gyakorlatnak az eredményeképpen kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat kapunk.

2. A termék sajátosságai

— Az „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajokat különleges keserűség jellemzi, 2,5 és 6 közötti középértékkel.

— Gyümölcsösségük egyedülálló, meghaladja a 4,5-ös gyümölcsösséget, amely az Európai Unióban az egyik legnagyobb követelmény.

— Más fajtákból, illetve a más területeken termesztett azonos fajtákból nyert olajokhoz képest gazdagabbak fenolos vegyületekben.

— Nagy oxidációs stabilitással rendelkeznek.

— Az olívaolaj pigment-, így klorofill- és karotinkoncentrációja is magasabb (IOC T20 módszer: A biofenolok meghatározása HPLC-vel).

3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Két ilyen tényező létezik: egyrészt a termesztés ökoszisztémájának természeti tényezői, másrészt az emberi tényező. Ezek azok az agrológiai tényezők, melyek szerepet játszanak a nyert olajoknak a termékleírásban leírt magasabb biofenol- és tokoferoltartalmában.

A terület talaja szerves anyagban szegény és a tájat túlnyomórészt a mészkő jellemzi. Ez határozza meg termesztendő növényeket, ebben az esetben az olajfaültetvényt és néhány ellenálló növényfajtát, amelyek mindennél jobban alkalmazkodnak ezekhez a feltételekhez. Estepa vidékén a mezőgazdasági területek 95 %-a olajfaültetvény.

Ez a tény – vagyis az olajfaültetvények nagy mennyiségének a létezése, különösen az Hojiblanca fajtának, de más ismert fajtáknak is, a mésztartalmú talajon – teszi lehetővé, hogy a fajták jellemzőinek adottsága miatt érzékszervileg egyértelműen eltérő, sokkal gyümölcsösebb olajokat állíthassanak elő.

A rendelkezésre álló tanulmányok azt bizonyítják, hogy ez a fajta meszes talaj elősegíti egy, táplálkozási szempontból különösen fontos antioxidáns, a tokoferol fokozottabb koncentrációját.

Az olajainkat jellemző másik természetes és jellegzetes tényező a helyi éghajlat; az Estepa vidék vízhiánya az ezen a vidéken termelt olajbogyókból kinyert olaj keserűségét is befolyásolja, ami a máshol termelt olajokhoz viszonyítva fokozottabb, ideértve az azonos, de más területen termesztett fajtából származó olajokat is.

Ugyanígy a szomszédos területekhez képest enyhébb nyarakkal járó éghajlati tényezőhöz kapcsolódó, a kontinentális éghajlatra jellemző kevés csapadék miatt az olajbogyók gyorsabban érnek, ezért a betakarításuk is hamarabb történik.

Végezetül az emberi tényező is döntő befolyással bír. Amiatt a tény miatt, hogy Estepa vidékén hagyományosan jelentős az „asztali fogyasztásra” szánt olajbogyó aránya (a teljes olajbogyó-termelés kb. 30 %-a a fogyasztásra szánt olajbogyót feldolgozó iparágnak megy), a hagyományos szüretelés korábban indul, mint a világ bármely más területén. Ez elsősorban a természeti tényezők eredménye, mivel a talajviszonyoknak és az éghajlati feltételeknek köszönhetően a gyümölcs gyorsabban érik, másodsorban pedig a „folyamatos szedésnek” nevezhető gyakorlatnak az eredménye, mivel a szeptemberben az asztali fogyasztásra szánt olajbogyó szedésével kezdődő betakarítási folyamat összeér az olajnak szánt olajbogyó szedésével, és azzal folytatódik.

Ennek a gyakorlatnak az eredményeképpen kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat kapunk.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://lajunta.es/6dgm7