C/2026/3254

19.6.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3254)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Estepa»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Estepa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche approvate soddisfano la definizione di modifica ordinaria quale prevista all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 in quanto non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome della denominazione di origine protetta, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica stabilito nel documento unico e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Riduzione delle mediane minime dell'amaro e del piccante da 3 a 2,5

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

Lo scopo è tenere conto del fatto che l'olio extravergine di oliva, in quanto succo naturale di un frutto, continua a evolvere durante tutto il periodo del consumo.

Inoltre, come è noto, l'intensità dell'olio extravergine di oliva varia a seguito di nuovi metodi di coltivazione, come il maggiore impiego dell'irrigazione controllata. L'obiettivo è quello di adeguarsi a questi cambiamenti che si verificano naturalmente durante tutto il periodo di consumo.

Oltre a questa realtà agronomica, l'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Arbequina è soggetto a un processo di ossidazione naturale che consente di ridurre di pochi decimi le mediane dell'amaro e del piccante. Queste sono state pertanto ridotte da un minimo di 3 a un minimo di 2,5 per questi oli eccezionali caratteristici della DOP «Estepa».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Sostituzione dell'analisi basata sulla scala ATB

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

Il requisito secondo cui il colore dell'olio deve essere misurato in base alla scala ATB è stato eliminato in quanto il colore non è un fattore determinante della qualità del prodotto. È più opportuno determinare la quantità di pigmenti nell'olio misurandone il contenuto di biofenoli utilizzando il metodo T.20 per cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) approvato dal Consiglio oleicolo internazionale (COI).

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Sostituzione del parametro antiossidanti naturali, polifenoli (% acido caffeico) con biofenoli totali (tirosolo)

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

La formulazione:

«Antiossidanti naturali, polifenoli (% di acido caffeico): ≥ 405 (mg/kg)

Antiossidanti naturali, olio monovarietale di Arbequina, polifenoli (% di acido caffeico): ≥ 250 (mg/kg).»

è sostituita da:

«Antiossidanti naturali, biofenoli totali: ≥ 250 mg/kg (tirosolo)

Antiossidanti naturali, olio monovarietale di Arbequina, biofenoli totali: ≥ 200 mg/kg (tirosolo)».

Motivazione:

Il contenuto fenolico degli oli extravergini di oliva DOP «Estepa» è monitorato sistematicamente da diversi anni mediante cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC-UV), un metodo di determinazione dei biofenoli riconosciuto dal Consiglio oleicolo internazionale (documento COI/T.20/Doc. n. 29/Rev.2). Questo metodo quantifica il livello di composti fenolici, espresso in mg/kg di tirosolo. I risultati ottenuti hanno consentito una quantificazione specifica, riproducibile e tracciabile degli antiossidanti naturali dell'olio (biofenoli), a differenza di metodi più generali come la misurazione dei polifenoli totali mediante colorimetria.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Determinazione della stabilità ossidativa per l'olio monovarietale di Arbequina

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

«Stabilità ossidativa (olio monovarietale di Arbequina) (Rancimat): ore (100 °C o 120 °C, flusso d'aria 10 litri/ora). Minimo: ≥ 35 h a 100 °C e ≥ 6 a 120 °C».

Motivazione:

Sono stati introdotti valori più specifici per la stabilità ossidativa dell'olio monovarietale di Arbequina, dovuti non solo alle differenze intrinseche alla varietà, ma anche all'analisi degli oli condotta per oltre mezzo secolo, che ha mostrato cambiamenti di comportamento con l'invecchiamento degli oliveti. Questo, insieme ai cambiamenti climatici e allo sviluppo dell'irrigazione controllata, è il motivo per cui tale parametro dovrebbe essere adeguato nel disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzione di un errore redazionale e adeguamento dell'intervallo dei tocoferoli

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

La formulazione:

«Tocoferoli: ≤ 261,1 mg/kg.»

è così modificata:

«Tocoferoli: ≤ 250 mg/kg.

tocoferoli, olio monovarietale di Arbequina: ≥ 220 mg/kg.»

Motivazione:

Il simbolo «≤» è stato sostituito con «≥» per correggere un errore redazionale. Inoltre il valore minimo dei tocoferoli, un criterio di qualità che riflette l'unicità dell'olio extravergine di oliva DOP «Estepa», è stato fissato a ≥ 250 mg/kg. La cifra è stata arrotondata per facilitarne l'applicazione pratica, senza che ciò incida sui requisiti tecnici.

È stato inoltre fissato un valore minimo ≥ 220 mg/kg specificamente per l'olio monovarietale di Arbequina. Esistono prove scientifiche e tecniche del fatto che tale varietà tende ad avere livelli più bassi di tocoferoli per motivi genetici e di sensibilità a fattori agronomici e climatici. Tale adeguamento riconosce l'unicità dell'olio di Arbequina senza penalizzarlo ingiustamente rispetto ad altre varietà più ricche di antiossidanti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento dei metodi analitici

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

La formulazione:

«Polifenoli: cromatografia liquida con rivelazione UV a serie di diodi o colorimetria con spettrofotometria ultravioletta misurata in mg/kg di acido caffeico.

Tocoferoli: cromatografia liquida con rilevamento a fluorescenza (mg/kg).»

è sostituita da:

«Biofenoli: Metodo COI T.20 Determinazione dei biofenoli mediante HPLC.

Tocoferoli: Metodo COI T.20 Determinazione dei biofenoli mediante HPLC.»

Il metodo analitico deve essere aggiornato per via della sostituzione del parametro «antiossidanti naturali, polifenoli (% di acido caffeico)» con «biofenoli totali (tirosolo)». Il metodo da utilizzare è quello ufficiale del COI (COI/T.20/Doc. n. 29) per la determinazione HPLC dei composti fenolici, compresi i biofenoli e i tocoferoli, che garantisce una quantificazione accurata e riproducibile conformemente a una norma internazionale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Raccolta precoce di miscele di oli delle varietà Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual e Lechín

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B.2 «Caratteristiche fisiche e chimiche delle olive» del disciplinare e la sezione «Descrizione del prodotto» del documento unico.

L'attuale disciplinare consente la raccolta delle olive a novembre per quanto riguarda l'olio extravergine di oliva ottenuto dalla miscela di cinque varietà coltivate nella zona (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual e Lechín). Si propone di consentire che la raccolta delle olive avvenga già nel mese di ottobre.

Attualmente può avvenire soltanto a novembre e vorremmo anticiparla a ottobre.

In tal modo si tiene conto del fatto che le olive tendono a essere raccolte prima rispetto al passato a causa dell'evoluzione dell'olivicoltura e dei cambiamenti climatici. Ciò vale in particolare per questi oli, noti come «oli precoci», e riflette anche una pratica comune nella zona di coltivazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta di una nuova forma di confezionamento

Descrizione

Questa modifica riguarda la sezione D «Prova che il prodotto ha origine nella zona» del disciplinare.

Nell'ultimo paragrafo di questa sezione è stato inserito un nuovo tipo di confezione chiamato «bag in box». È considerato come un modo per entrare in nuovi mercati, date le eccellenti qualità di conservazione di questo tipo di confezione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Adeguamento della mediana dell'amaro, del parametro dei polifenoli e del metodo di misurazione dei pigmenti

Descrizione

La modifica riguarda la sezione F.2 «Specificità del prodotto» del disciplinare e la sezione «Specificità del prodotto» del documento unico.

La formulazione:

«- Un amaro pronunciato, con una mediana compresa tra 3 e 6, tipico degli oli prodotti all'inizio della stagione.

...

Un elevato contenuto di pigmenti presenti nell'olio di oliva, in particolare clorofille e caroteni (scala ABT).

La variazione del contenuto di polifenoli e la stabilità sono legate al momento della raccolta.»

è sostituita da:

«- Un amaro pronunciato, con una mediana compresa tra 2,5 e 6, tipico degli oli prodotti all'inizio della stagione.

...

Un elevato contenuto di pigmenti presenti nell'olio di oliva, in particolare clorofille e caroteni (Metodo COI T.20 Determinazione dei biofenoli mediante cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC)).

La variazione del contenuto di polifenoli e la stabilità sono legate al momento della raccolta»

Motivazione:

La mediana minima dell'amaro, il parametro dei polifenoli e il metodo da utilizzare per misurare i pigmenti sono adeguati in conformità alle modifiche proposte della sezione B.2.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifiche per motivi di coerenza con altre modifiche

Descrizione

La modifica riguarda la sezione F.3 «Interazione causale» e la sezione «Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)» del documento unico.

Nel primo paragrafo il termine «polifenoli» è sostituito da «biofenoli» in conformità alle modifiche di cui sopra.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soppressione della sezione G «Verifica del rispetto del disciplinare» del disciplinare

Descrizione

La sezione G «Verifica del rispetto del disciplinare» è stata soppressa perché non è contemplata nell'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Estepa»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Nome**

«Estepa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

15 — Grassi e oli animali, vegetali o di origine microbica e prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Olio extravergine di oliva ottenuto dal frutto delle varietà di olivo *(Olea europaea*, L.) elencate di seguito. Esistono quattro tipi di olio:

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

— Hojiblanca e Arbequina,

— Hojiblanca,

— Arbequina.

Tutti gli oli extravergine di oliva devono essere prodotti esclusivamente con mezzi meccanici o fisici che non compromettano la qualità, in modo che gli oli conservino il gusto, l'aroma e le caratteristiche del frutto dal quale sono prodotti.

Le olive devono essere delle varietà autorizzate, raccolte direttamente dall'albero una volta raggiunto il grado di maturazione che darà oli fruttati con le caratteristiche richieste.

La denominazione di origine può essere utilizzata solo per gli oli extravergine di oliva che, dopo l'invecchiamento in cantina, soddisfano i requisiti seguenti:

mediana del fruttato: ≥ 4,5;

mediana dell'amaro: ≥ 2,5 e ≤ 6;

mediana del piccante: ≥ 2,5 e ≤ 6;

acidità (%): ≤ 0,3;

indice di perossidi (mEq O_2/kg): ≤ 15;

assorbenza alla radiazione ultravioletta (K_{270} o K268): ≤ 0,18 mEq di ossigeno attivo per chilogrammo di olio;

antiossidanti naturali, biofenoli totali: ≥ 250 mg/kg (tirosolo).

Antiossidanti naturali, olio monovarietale di Arbequina, biofenoli totali: ≥ 200 mg/kg (tirosolo);

stabilità ossidativa (sistema Rancimat) misurata in ore (100 °C o 120 °C con un flusso d'aria di 10 l/h): ≥ 43,6 h a 100 °C e ≥ 7 a 120 °C;

stabilità ossidativa dell'olio monovarietale di Arbequina (sistema Rancimant) misurata in ore (100 °C o 120 °C con un flusso d'aria di 10 l/h): ≥ 35 h a 100 °C e ≥ 6 a 120 °C;

tocoferoli: ≥ 250 mg/kg;

tocoferoli, olio monovarietale di Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Come risultato della raccolta precoce, questi oli hanno il fruttato delle olive verdi piuttosto che di quelle mature, in generale tra quelle verdi e quelle mature.

Le caratteristiche degli oli variano a seconda delle olive utilizzate:

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

Le olive della varietà Hojiblanca, che possono essere raccolte esclusivamente a ottobre o a novembre, devono rappresentare almeno il 35 %.

Questo tipo di olio ha il fruttato delle olive verdi piuttosto che di quelle mature, con un'intensità media. Ha l'amaro e il piccante al palato tipici degli oli ottenuti all'inizio della stagione.

— Hojiblanca e Arbequina

L'olio è prodotto con una percentuale compresa tra il 20 % e l'80 % di olio extravergine di oliva di olive Hojiblanca e tra l'80 % e il 20 % di olive Arbequina.

Questo tipo di olio ha il fruttato delle olive verdi piuttosto che di quelle mature. Ha l'amaro e il piccante al palato tipici degli oli ottenuti all'inizio della stagione.

— Hojiblanca

100 % olio extravergine di oliva Hojiblanca, vale a dire olio prodotto esclusivamente con olive di questa varietà.

Questo tipo di olio ha il fruttato delle olive verdi piuttosto che di quelle mature. Ha l'amaro e il piccante al palato tipici degli oli ottenuti all'inizio della stagione.

— Arbequina

100 % olio extravergine di oliva Arbequina, vale a dire olio prodotto esclusivamente con olive di questa varietà.

L'olio extravergine di oliva «Estepa» DOP Arbequina ha il fruttato delle olive verdi piuttosto che di quelle mature, con amaro e piccante bilanciati al palato.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Coltivazione e produzione dell'olio.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La dicitura *Denominación de Origen Protegida «Estepa»* deve comparire sulle etichette e sulle etichette di certificazione.

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere approvate dal Comitato di regolamentazione.

Tutte le confezioni in cui l'olio è immesso sul mercato al consumo devono essere corredate di un sigillo di garanzia e di un'etichetta numerata o di un'etichetta di certificazione emessa dal Comitato di regolamentazione, conformemente al Manuale di qualità e procedure, apposta presso il magazzino, il frantoio o l'impianto di confezionamento in modo tale da non poter essere riutilizzata.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona comprende 12 interi comuni della provincia di Siviglia: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio e Martín de Jara – oltre ai poligoni catastali 33-38 del comune di Écija, ai poligoni 17-33, 96, 97, 102, 104 e 105 del comune di Osuna e ai terreni di un comune della provincia di Cordova: Puente Genil, in particolare la zona conosciuta come Miragenil.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

1. Specificità della zona geografica

I terreni calcarei, la scarsità di acqua nella zona di Estepa e il clima continentale con estati calde e inverni freddi sono tutti fattori che accelerano la maturazione delle olive.

Gli studi dimostrano che questo tipo di suolo favorisce una maggiore concentrazione di un tipo di antiossidanti particolarmente interessanti dal punto di vista nutrizionale: i tocoferoli, soprattutto l'alfa-tocoferolo, che è di gran lunga il principale antiossidante (> 90 %).

In questo ambiente geografico, dove una parte significativa degli oliveti produce tradizionalmente olive da tavola – circa il 30 % della produzione totale di olive nella zona di Estepa è destinata all'industria delle olive da tavola – la raccolta inizia solitamente molto presto. Ciò dipende, in primo luogo, da fattori naturali, in quanto il terreno e le condizioni climatiche fanno sì che i frutti maturino più velocemente e, in secondo luogo, dalla pratica della raccolta ininterrotta, in quanto la raccolta delle olive da tavola che inizia a settembre si sovrappone o è seguita dalla raccolta delle olive utilizzate per la produzione di olio d'oliva.

Tali pratiche contribuiscono a produrre oli con caratteristiche chimiche e organolettiche particolari.

2. Specificità del prodotto

— Gli oli d'oliva DOP «Estepa» presentano un amaro pronunciato, con una mediana compresa tra 2,5 e 6.

— Il loro fruttato è ineguagliabile, superiore a 4,5, uno dei requisiti più elevati dell'Unione europea.

— Sono più ricchi di composti fenolici rispetto agli oli ottenuti da altre varietà e dalle stesse varietà coltivate altrove.

— Elevata stabilità ossidativa.

— Elevato contenuto di pigmenti presenti nell'olio di oliva, in particolare clorofille e caroteni (Metodo COI T.20 Determinazione dei biofenoli mediante HPLC).

3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I fattori di cui tener conto sono due: fattori naturali (l'ecosistema) e fattori umani. Questi fattori agrologici spiegano perché gli oli ottenuti hanno un contenuto di biofenoli e tocoferoli più elevato, come stabilito dal disciplinare.

Il terreno della regione è povero di materia organica e il paesaggio è prevalentemente calcareo. Questo determina la scelta delle colture – ulivi e alcune varietà di piante robuste e resistenti, che si adattano a queste condizioni meglio di qualsiasi altra. Nella zona di Estepa, il 95 % dei terreni agricoli è coltivato a ulivi.

Il fatto che siano presenti moltissimi olivi, soprattutto Hojiblanca ma anche le altre varietà autorizzate, piantati su terreni calcarei, spiega perché, date le caratteristiche particolari di queste varietà, gli oli ottenuti presentano particolari qualità organolettiche e sono molto più fruttati di altri oli.

Gli studi dimostrano che questo tipo di terreno calcareo favorisce maggiori livelli di un tipo di antiossidanti particolarmente interessanti dal punto di vista nutrizionale: i tocoferoli.

Un altro fattore naturale che ha un impatto decisivo su questi oli è il clima locale, in quanto lo stress idrico causato dalla scarsità d'acqua nella zona di Estepa conferisce agli oli un amaro più pronunciato rispetto agli oli prodotti altrove, compresi quelli ottenuti dalle stesse varietà di olive.

Inoltre le scarse precipitazioni e il fatto che le estati siano più miti rispetto alle zone limitrofe, una caratteristica tipica dei climi continentali, accelerano la maturazione delle olive, che vengono quindi raccolte in anticipo.

Infine il fattore umano è di importanza decisiva. Il fatto che una parte significativa degli oliveti della zona di Estepa produca tradizionalmente olive da tavola – circa il 30 % della produzione totale di olive è destinata all'industria delle olive da tavola – significa che la raccolta inizia tradizionalmente prima che in qualsiasi altra parte del mondo. Ciò dipende, in primo luogo, da fattori naturali, in quanto il terreno e le condizioni climatiche fanno sì che i frutti maturino più velocemente e, in secondo luogo, dalla pratica della raccolta ininterrotta, in quanto la raccolta delle olive da tavola che inizia a settembre si sovrappone o è seguita dalla raccolta delle olive utilizzate per la produzione di olio d'oliva.

Tali pratiche contribuiscono a produrre oli con caratteristiche chimiche e organolettiche particolari.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://lajunta.es/6dgm7