Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/3254

2026 6 19

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3254)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Estepa“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-0341-AM03 – 2026 3 20

1. **Produkto pavadinimas**

„Estepa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Andalūzijos autonominės srities vyriausybės Žemės ūkio ministerijos Žemės ūkio maisto pramonės, inovacijų ir maisto tiekimo grandinės generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Patvirtinti pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas ar jo naudojimas, nekyla pavojus panaikinti bendrajame dokumente nustatytą ryšį su geografine vietove, ir dėl jų neatsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Mažiausios kartumo ir aitrumo pojūčio medianos sumažinimas nuo 3 iki 2,5

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

Siekiama atsižvelgti į tai, kad ypač grynas alyvuogių aliejus, kaip natūralios vaisių sultys, vartojimo laikotarpiu toliau kinta.

Be to, kaip puikiai žinoma, ypač gryno alyvuogių aliejaus intensyvumas keičiasi dėl naujų auginimo metodų, pavyzdžiui, dažnesnio reguliuojamo drėkinimo. Tikslas – prisitaikyti prie šių vartojimo laikotarpiu natūraliai vykstančių pokyčių.

Be šių agronominių sąlygų, ypač gryną iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagamintą aliejų, veikia natūralus oksidacijos procesas, dėl kurio galima keliomis dešimtosiomis dalimis sumažinti kartumo ir aitrumo pojūčio medianą. Todėl šiems išskirtiniams SKVN „Estepa“ žymimiems aliejams būdingų kartumo ir aitrumo pojūčio mediana sumažinta nuo mažiausiai 3 iki mažiausiai 2,5.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Analizės pagal bromtimolio mėlynojo skalę pakeitimas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

Panaikintas reikalavimas, kad aliejaus spalva turi būti vertinama pagal bromtimolio mėlynojo skalę, nes spalva nėra produkto kokybę lemiantis veiksnys. Tikslingiau pigmentų kiekį aliejuje nustatyti matuojant jo biofenolio kiekį, taikant Tarptautinės alyvuogių tarybos patvirtintą T20 metodą atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Natūralių antioksidantų, polifenolių (kavos rūgšties %) parametro pakeitimas bendru biofenolių (tirozolio) kiekiu

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

Formuluotė

„natūralūs antioksidantai, polifenoliai (kavos rūgšties proc.): ≥ 405 (mg/kg)

Vienarūšių iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagamintų aliejų natūralūs antioksidantai (kavos rūgšties proc.): ≥ 250 mg/kg).“

pakeista taip:

„Natūralūs antioksidantai, bendras biofenolių kiekis: ≥ 250 mg/kg (tirozolis)

Natūralūs vienarūšių iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagamintų aliejų antioksidantai, bendras biofenolių kiekis: ≥ 200 mg/kg (tirozolis)“.

Pagrindimas

SKVN „Estepa“ žymimų ypač grynų alyvuogių aliejų fenolio kiekis daugelį metų buvo sistemingai stebimas atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją (HPLC-UV), t. y. taikant Tarptautinės alyvuogių tarybos pripažintą biofenolių nustatymo metodą (dokumentas COI/T.20/Doc. Nr 29/Rev.2). Pagal šį metodą kiekybiškai įvertinamas fenolio junginių kiekis, išreikštas mg/kg tirozolio. Gauti rezultatai leido atlikti konkretų, atkuriamą ir atsekamą aliejaus natūralių antioksidantų (biofenolių) kiekybinį nustatymą, kitaip nei taikant bendresnius metodus, pavyzdžiui, bendro polifenolių kiekio matavimą atliekant kolorimetriją.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Vienarūšio iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagaminto aliejaus atsparumo oksidacijai nustatymas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

„Atsparumas oksidacijai (vienarūšio iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagaminto aliejaus) (taikant *Rancimat* metodą): Valandos (kai oro srautas yra 10 l/val. esant 100 °C arba 120 °C). Mažiausiai: ≥ 35 esant 100 °C ir ≥ 6 esant 120 °C.“

Pagrindimas

Nustatytos konkretesnės vienarūšio iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagaminto aliejaus atsparumo oksidacijai vertės, kurias lėmė ne tik šiai veislei būdingi ypatumai, bet ir daugiau kaip per pusę amžiaus sukaupta aliejų tyrimų patirtis, iš kurios matyti, kad alyvmedžių giraitėms senstant kinta aliejaus savybės. Dėl šios priežasties, taip pat atsižvelgiant į klimato kaitą ir reguliuojamo drėkinimo plėtrą, šis parametras turėtų būti patikslintas specifikacijoje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Redakcinės klaidos ištaisymas ir tokoferolių intervalo koregavimas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

Formuluotė

„Tokoferoliai: ≤ 261.1 mg/kg.“

iš dalies pakeista taip:

„Tokoferoliai: ≤ 250 mg/kg.

Tokoferoliai, vienarūšiai iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagaminti aliejai: ≥ 220 mg/kg.“

Pagrindimas

Siekiant ištaisyti redakcinę klaidą, simbolis „≤“ pakeistas simboliu „≥“. Be to, nustatyta, kad mažiausia tokoferolio vertė – kokybės kriterijus, susijęs su SKVN „Estepa“ žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus unikalumu – yra ≥ 250 mg/kg. Šis skaičius suapvalintas, kad jį būtų lengviau taikyti praktiškai, nedarant poveikio techniniam reikalavimui.

Be to, nustatyta konkrečiai vienarūšio iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagaminto aliejaus mažiausia ≥ 220 mg/kg vertė. Yra mokslinių ir techninių įrodymų, kad šios veislės tokoferolių kiekis paprastai yra mažesnis dėl genetikos ir jautrumo agronominiams ir klimato veiksniams. Šiuo koregavimu pripažįstamas veislės ‘Arbequina’ alyvuogių unikalumas, nepagrįstai jų nesumenkinant, palyginti su kitų veislių alyvuogėmis, kuriose yra daugiau antioksidantų.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Analizės metodų atnaujinimas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

Formuluotė

„Polifenoliai: skysčių chromatografija ir UV detektorius su diodų matrica arba kolorimetrija, taikant ultravioletinių spindulių spektrofotometriją (kavos rūgšties mg/kg).

Tokoferoliai: skysčių chromatografija ir fluorescencinis detektorius (mg/kg).“

pakeista taip:

„Biofenoliai: Tarptautinės alyvuogių tarybos metodas T20 – biofenolių nustatymas atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją.

Tokoferoliai: Tarptautinės alyvuogių tarybos metodas T20 – biofenolių nustatymas atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją.“

Analizės metodą reikia atnaujinti, nes natūralių polifenolių antioksidantų (kavos rūgšties %) parametras pakeičiamas bendru biofenolių (tirozolio) kiekiu. Taikytinas metodas – oficialus Tarptautinės alyvuogių tarybos metodas (COI/T.20/Doc. Nr. 29) fenolio junginiams, įskaitant biofenolius ir tokoferolius, nustatyti atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją, kuriuo užtikrinamas tikslus ir atkuriamas kiekybinis nustatymas pagal tarptautinį standartą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ankstyvas veislių ‘Hojiblanca’, ‘Manzanilla’, ‘Arbequina’, ‘Picual’ ir ‘Lechín’ alyvuogių mišinių derliaus nuėmimas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B.2 skirsniu „Alyvuogių fizinės ir cheminės savybės“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto aprašymas“.

Dabartinėje specifikacijoje alyvuogių, skirtų ypač grynam alyvuogių aliejui iš penkių šioje vietovėje auginamų veislių (‘Hojiblanca’, ‘Manzanilla’, ‘Arbequina’, ‘Picual’ ir ‘Lechín’) mišinio gaminti, derlių nuimti leidžiama lapkričio mėn. Siūloma leisti derlių nuimti jau spalio mėn.

Šiuo metu šių alyvuogių derlius gali būti nuimamas tik lapkričio mėn., o mes norėtume paankstinti šį laikotarpį nuo spalio mėn.

Taip siekiama atsižvelgti į tai, kad dėl alyvuogių auginimo pokyčių ir klimato kaitos alyvuogių derlius paprastai nuimamas anksčiau nei praeityje. Tai ypač pasakytina apie šiuos aliejus, vadinamus „ankstyvojo derliaus aliejais“, be to, yra susiję su auginimo vietovėje įprasta praktika.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Naujos pakuotės rūšies įtraukimas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos D skirsniu „Įrodymas, kad produktas kilęs iš produkto specifikacijoje nurodytos vietovės“.

Paskutinėje šio skirsnio pastraipoje „maišelis dėžėje“ įtrauktas kaip nauja pakuotės rūšis. Atsižvelgiant į puikias šios rūšies pakuočių konservavimo savybes, tai laikoma būdu patekti į naujas rinkas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kartumo pojūčio medianos, polifenolių parametro ir pigmentų kiekio nustatymo metodo koregavimas

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos F.2 skirsniu „Produkto ypatumai“ ir bendrojo dokumento skirsniu „Produkto ypatumai“.

Formuluotė

„– Aiškiai juntamas kartumas, kurio pojūčio mediana yra nuo 3 iki 6, būdingas sezono pradžioje pagamintam aliejui.

(...)

Didelė pigmentų, ypač chlorofilų ir karotenų, koncentracija (bromtimolio mėlynojo skalė).

Polifenolių kiekio ir stabilumo svyravimai susiję su derliaus nuėmimo laiku.“

pakeista taip:

„— Aiškiai juntamas kartumas, kurio pojūčio mediana yra nuo 2,5 iki 6, būdingas sezono pradžioje pagamintam aliejui.

(...)

Didelė alyvuogių aliejuje esančių pigmentų, ypač chlorofilų ir karotenų, koncentracija (Tarptautinės alyvuogių tarybos metodas T20 – biofenolių nustatymas atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją).

Polifenolių kiekio ir stabilumo svyravimai susiję su derliaus nuėmimo laiku.“

Pagrindimas

Mažiausia kartumo pojūčio mediana, polifenolių parametras ir pigmentų kiekio nustatymo metodas koreguojami atsižvelgiant į siūlomus B.2 skirsnio pakeitimus.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Pakeitimai, kuriais siekiama nuoseklumo su kitais pakeitimais.

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento F.3 skirsniu [*sic*] „Priežastinis ryšys“ ir skirsniu “Geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys“.

Pirmoje pastraipoje terminas „polifenoliai“ pakeistas terminu „biofenoliai“, atsižvelgiant į pirmiau išdėstytus pakeitimus.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

G skirsnio „Atitikties produkto specifikacijai tikrinimas“ išbraukimas.

Aprašymas

G skirsnis „Atitikties produkto specifikacijai tikrinimas“ išbrauktas, nes tai nenumatyta 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnyje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Estepa“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-0341-AM03 – 2026 3 20

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Estepa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

15 – Gyvūniniai, augaliniai arba mikroorganizmų riebalai ir aliejus bei jų skilimo produktai; paruošti valgomieji riebalai; gyvūninis arba augalinis vaškas

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Ypač grynas alyvuogių aliejus, gaunamas iš šių alyvmedžio (*Olea europaea*, L.) veislių alyvuogių; keturios aliejaus rūšys:

— „Hojiblanca“, „Arbequina“, „Manzanilla“, „Picual“ ir „Lechín de Sevilla“

— „Hojiblanca“ ir „Arbequina“

— „Hojiblanca“

— „Arbequina“.

Visas ypač grynas alyvuogių aliejus būtinai turi būti gaunamas mechaniniu arba fiziniu būdu, nes tokiu būdu nepakenkiama aliejaus savybėms, aliejus išlaiko savo skonį, aromatą ir vaisių, iš kurių gaminamas, savybes.

Alyvuogės turi būti leidžiamų naudoti veislių, skinamos tiesiogiai nuo medžių, kai subręsta tiek, kad iš jų galima spausti reikiamomis savybėmis pasižymintį vaisišką aliejų.

Kilmės vietos nuoroda gali būti naudojama tik ypač gryniems alyvuogių aliejams, kurie po brandinimo rūsiuose atitinka šiuos reikalavimus:

Vaisiškumo pojūčio mediana: ≥ 4,5.

Kartumo pojūčio mediana: ≥ 2,5 ir ≤ 6.

Aitrumo pojūčio mediana: ≥ 2,5 ir ≤ 6.

Rūgštingumas (%): ≤ 0,3.

Peroksidų kiekis (mEq O_2/kg): ≤ 15.

UV sugeriamumas (K_{270} or K268): ≤ 0,18 mEq aktyviojo deguonies vienam kilogramui aliejaus.

Natūralūs antioksidantai, bendras biofenolių kiekis: ≥ 250 mg/kg (tirozolis).

Natūralūs vienarūšių iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagamintų aliejų antioksidantai, bendras biofenolių kiekis: ≥ 200 mg/kg (tirozolis).

Atsparumas oksidacijai, matuojamas valandomis taikant *Rancimat* metodą, kai oro srautas yra 10 l/val. esant 100 °C arba 120 °C: ≥ 43,6 val. esant 100 °C ir ≥ 7 val. esant 120 °C.

Vienarūšių iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagamintų aliejų atsparumas oksidacijai, matuojamas valandomis taikant *Rancimat* metodą, kai oro srautas yra 10 l/val. esant 100 °C arba 120 °C: ≥ 35 val. esant 100 °C ir ≥ 6 val. esant 120 °C.

Tokoferoliai: ≥ 250 mg/kg.

Tokoferoliai, vienarūšiai iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių pagaminti aliejai: ≥ 220 mg/kg.

Dėl ankstyvo derliaus nuėmimo šie aliejai pasižymi žalių, o ne sunokusių alyvuogių vaisišku kvapu, paprastai alyvuogių, kurios jau nebėra žalios, bet dar nėra sunokusios.

Aliejų savybės skiriasi, priklausomai nuo panaudotos alyvuogių veislės:

— „Hojiblanca“, „Arbequina“, „Manzanilla“, „Picual“ ir „Lechín de Sevilla“

Veislės ‘Hojiblanca’ alyvuogės, kurios gali būti skinamos tik spalio arba lapkričio mėn., turi sudaryti ne mažiau kaip 35 %.

Šios rūšies aliejaus vaisiškas kvapas labiau primena žalias alyvuoges nei sunokusias, jo stiprumas vidutinis. Jis kartokas ir aitrokas – tai būdinga sezono pradžioje pagamintam aliejui.

— „Hojiblanca“ ir „Arbequina“

Šis aliejus gaminamas iš tokių alyvuogių veislių tokiomis proporcijomis: 20–80 % ypač gryno veislės ‘Hojiblanca’ alyvuogių ir 80–20 % veislės ‘Arbequina’ alyvuogių aliejaus.

Šios rūšies aliejaus vaisiškas kvapas labiau primena žalias alyvuoges nei sunokusias. Jis kartokas ir aitrokas – tai būdinga sezono pradžioje pagamintam aliejui.

— „Hojiblanca“

100 % ypač grynas veislės ‘Hojiblanca’ alyvuogių aliejus, t. y. aliejus, pagamintas tik iš veislės ‘Hojiblanca’ alyvuogių.

Šios rūšies aliejaus vaisiškas kvapas labiau primena žalias alyvuoges nei sunokusias. Jis kartokas ir aitrokas – tai būdinga sezono pradžioje pagamintam aliejui.

— „Arbequina“

100 % ypač grynas veislės ‘Arbequina’ alyvuogių aliejus, t. y. aliejus, pagamintas tik iš veislės ‘Arbequina’ alyvuogių.

Ypač gryno aliejaus „Arbequina“ su saugoma kilmės vietos nuoroda „Estepa“ vaisiškas kvapas labiau primena žalias alyvuoges nei sunokusias, o skonis subalansuoto kartumo ir aitrumo.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

-

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Auginimas ir aliejaus spaudimas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

-

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje ir sertifikavimo etiketėje privalomas užrašas *Denominación de Origen Protegida ‘Estepa’* („Saugoma kilmės vietos nuoroda „Estepa“).

Kiekvienos įregistruotos prekybos įmonės produktų etiketės turi būti patvirtintos reguliavimo tarybos.

Ant bet kokios pakuotės, kurioje aliejus parduodamas vartotojams, turi būti garantiniai lipdukai, reguliavimo tarybos remiantis „Kokybės ir procedūrų vadovu“ sužymėtos ir išsiųstos vienkartinės sunumeruotos etiketės arba sertifikavimo etiketės, kurios klijuojamos sandeliuose, aliejaus spaudyklose arba įregistruotose išpilstymo įmonėse.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima šias dvylika Sevilijos provincijos savivaldybių: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio ir Martín de Jara. Ji taip pat apima Esichos savivaldybės 33–38 kadastrinius poligonus, Osūnos savivaldybės 17–33, 96, 97, 102, 104 ir 105 kadastrinius poligonus bei žemę vienoje Kordobos provincijos savivaldybėje – Puente Chenilyje, o tiksliau – vietovėje, vadinamoje Miracheniliu.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

1. Geografinės vietovės ypatumai

Kalkingas šios geografinės vietovės dirvožemis, vandens trūkumas, nuo kurio kenčia Estepos regionas, žemyninis klimatas, kuriam būdingos karštos vasaros ir šaltos žiemos – šie veiksniai leidžia alyvuogėms greičiau užaugti ir subręsti.

Tyrimai rodo, kad tokio tipo dirvožemis skatina didesnę mitybos požiūriu ypač svarbių antioksidantų, t. y. tokoferolių, ypač alfa-tokoferolio, kuris yra pagrindinis antioksidantas (> 90 %), koncentraciją.

Ši geografinė aplinka ir tai, kad Estepos regione auginama daugybė alyvmedžių, vedančių valgomąsias alyvuoges (beveik 30 % bendro Estepos regione užauginamų alyvuogių kiekio skirta valgomųjų alyvuogių sektoriui), nulėmė, kad tradiciškai alyvuogių derlius nuimamas labai anksti; viena vertus, su dirvožemiu ir klimatu susiję gamtiniai veiksniai pagreitina alyvuogių nokimą, kita vertus, prisideda ir kultūrinis nuolatinio rinkimo veiksnys, nes derlius pradedamas rinkti rugsėjo mėn. ir paeiliui renkamos valgomosios alyvuogės, o vėliau – aliejui spausti skirtos alyvuogės.

Dėl tokios praktikos aliejai įgyja išskirtinių cheminių ir juslinių savybių.

2. Produkto ypatumai

— SKVN „Estepa“ žymimiems aliejams būdingas specifinis kartumo pojūtis, kurio mediana yra 2,5–6.

— Jų vaisiškumo pojūčio vertė neprilygstama, didesnė nei 4,5, o tai yra vienas aukščiausių reikalavimų Europos Sąjungoje.

— Jų sudėtyje yra daugiau fenolio junginių, nei kitų veislių alyvuogių aliejuose arba iš tos pačios veislės alyvuogių, bet kitoje vietovėje pagamintame aliejuje.

— Būdingas didelis atsparumas oksidacijai.

— Didelė alyvuogių aliejuje esančių pigmentų, ypač chlorofilų ir karotenų, koncentracija (Tarptautinės alyvuogių tarybos metodas T20 – biofenolių nustatymas atliekant didelio slėgio skysčių chromatografiją).

3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Vyrauja du veiksniai: viena vertus, gamtiniai ekosistemos plėtros veiksniai, kita vertus, žmogiškasis veiksnys. Agrologiniai veiksniai turi įtakos biofenolių kiekio augimui, todėl, kaip nurodyta produkto specifikacijoje, padidėjo tokoferolių kiekis.

Šiame regione dirvožemis organinių medžiagų požiūriu yra skurdus, o vyraujantis kraštovaizdis – klintinis. Tai nulėmė augalų pasirinkimą, pavyzdžiui, alyvmedžius ir stiprių, atsparių veislių augalus, kurie geriau nei bet kurių kitų veislių augalai gali prisitaikyti šioje vietovėje. 95 % dirbamos Estepos regiono žemės apsodinta alyvmedžių giraitėmis.

Taigi šis veiksnys (didelis kiekis alyvmedžių, visų pirma ‘Hojiblanca’, bet ir kitų pripažintų veislių, augančių kalkingame dirvožemyje) lėmė, kad dėl visų šių veislių ypatybių gaminamas išskirtinėmis juslinėmis savybėmis pasižymintis ir ženkliai vaisiškesnio, palyginti su kitais aliejais, skonio aliejus.

Iš atliktų tyrimų matyti, kad tokia kalkinga dirva sudaro sąlygas antioksidantams tokoferoliams kauptis (o tai itin svarbu mitybos požiūriu).

Dar vienas gamtinis veiksnys, turintis lemiamos įtakos šiam aliejui, yra vietinis klimatas, ypač vandens trūkumas, nuo kurio kenčia Estepos regionas; toks vandens trūkumas lemia aliejaus, pagaminto iš šio regiono alyvuogių, kartumą; šis kartumas yra ryškesnis palyginti su kitose vietovėse pagamintais aliejais ar net aliejais, pagamintais iš tos pačios veislės, bet kitose vietovėse.

Be to, nedidelis lietaus kiekis ir klimato veiksnys, susijęs su šiltesnėmis nei kaimyniniuose regionuose, kuriems būdingas žemyninis klimatas, vasaromis, turi įtakos greitesniam alyvuogių augimui ir nokimui, taigi ir ankstesniam derliaus nuėmimui.

Galiausiai, didžiausią įtaką turi žmogiškasis veiksnys. Istoriškai Estepos regione auga daugybė alyvmedžių, skirtų valgomųjų alyvuogių gamybai (maždaug 30 % bendros alyvuogių gamybos skirta valgomųjų alyvuogių pramonei), todėl tradicinis derliaus nuėmimo procesas čia pradedamas anksčiau nei visuose kituose pasaulio regionuose; viena vertus, su dirvožemiu ir klimato sąlygomis susiję gamtiniai veiksniai pagreitina alyvuogių nokimą, kita vertus, prisideda ir kultūrinis nuolatinio rinkimo veiksnys, nes derlius pradedamas rinkti rugsėjo mėn. ir paeiliui renkamos valgomosios alyvuogės, o vėliau – aliejui spausti ski rtos alyvuogės.

Tokia praktika suteikia aliejams išskirtinių cheminių ir juslinių savybių.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

https://lajunta.es/6dgm7