C/2026/3254

19.6.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/3254)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Estepa”

ES atsauces numurs: PDO-ES-0341-AM03 – 20.3.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Estepa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Andalūzijas autonomā apgabala valdības Lauksaimniecības ministrijas Agropārtikas rūpniecības, inovācijas un pārtikas piegādes ķēdes ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz apstiprinātajiem grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo tie neietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma vai tā lietojuma izmaiņas, nerada risku, ka vairs nebūs spēkā vienotajā dokumentā noteiktā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Minimālā vidējā rūgtuma un sīvuma rādītāja samazinājums no 3 līdz 2,5

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu "Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības" un vienotā dokumenta punktu "Produkta apraksts".

Tā mērķis ir ņemt vērā faktu, ka neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa kā dabīga augļu sula turpina attīstīties visu patēriņa laiku.

Turklāt, kā ir labi zināms, neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas intensitāte mainās, pateicoties jaunām audzēšanas metodēm, piemēram, pastiprinātai kontrolētas apūdeņošanas izmantošanai. Mērķis ir pielāgoties šīm pārmaiņām, kas dabiski notiek visā patēriņa periodā.

Papildus šai agronomiskajai realitātei neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas iegūta no šķirnes "Arbequina", dabiski oksidējas, kas ļauj par dažām desmitdaļām samazināt rūgtuma un sīvuma vidējos rādītājus. Tāpēc šīm ļoti īpašajām eļļām, kas raksturīgas ar ACVN "Estepa" apzīmētajam produktam, rūgtuma un sīvuma mediānas vērtība ir samazināta no vismaz 3 līdz vismaz 2,5.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Uz *BTB* skalu balstītas analīzes aizstāšana

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu "Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības" un vienotā dokumenta punktu "Produkta apraksts".

Prasība, ka eļļas krāsa jāmēra, izmantojot *BTB* skalu, ir svītrota, jo krāsa nav produkta kvalitāti noteicošs faktors. Ir lietderīgāk pigmentu daudzumu eļļā noteikt, mērot tās biofenolu saturu ar Starptautiskās Olīvu padomes (*IOC*) apstiprināto augstas izšķirtspējas šķidruma hromatogrāfijas (*HPLC*) metodi T20.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Dabisko antioksidantu, polifenolu (% kofeīnskābes) parametra aizstāšana ar kopējo biofenolu (tirozola) daudzumu

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu "Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības" un vienotā dokumenta punktu "Produkta apraksts".

Formulējums:

"dabiskie antioksidanti, polifenoli (% kofeīnskābes): ≥ 405 (mg/kg),

dabiskie antioksidanti, monošķirne "Arbequina", polifenoli (% kofeīnskābes): ≤ 250 mg/kg,"

ir aizstāts ar šādu tekstu:

"dabiskie antioksidanti, kopējais biofenolu saturs: ≥ 250 mg/kg (tirozols),

dabiskie antioksidanti, monošķirne "Arbequina", kopējais biofenolu saturs: ≥ 200 mg/kg (tirozols),".

Pamatojums

Ar ACVN "Estepa" apzīmēto neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu fenolu saturs vairākus gadus tiek sistemātiski uzraudzīts, izmantojot augstas izšķirtspējas šķidruma hromatogrāfiju (*HPLC-UV*), kas ir Starptautiskās Olīvu padomes atzīta biofenolu noteikšanas metode (dokuments COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2). Ar šo metodi kvantitatīvi nosaka fenola savienojumu līmeni, kas izteikts mg/kg tirozola. Atšķirībā no vispārīgākām metodēm, piemēram, kopējā polifenolu daudzuma mērīšanu ar kolorimetriju, iegūtie rezultāti ļāva konkrēti, reproducējami un izsekojami kvantitatīvi noteikt eļļas dabiskos antioksidantus (biofenolus).

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Monošķirnes “Arbequina” eļļas oksidatīvās stabilitātes noteikšana

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu “Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības” un vienotā dokumenta punktu “Produkta apraksts”.

“Oksidatīvā stabilitāte (monošķine “Arbequina”) (*Rancimat*): stundas (100 °C vai 120 °C, gaisa plūsma 10 litri stundā). Minimāli: ≥ 35 h 100 °C temperatūrā un ≥ 6 h 120 °C temperatūrā.”

Pamatojums

Ir ieviestas konkrētākas vērtības attiecībā uz monošķirnes “Arbequina” eļļas oksidatīvo stabilitāti ne tikai šķirnei raksturīgo atšķirību dēļ, bet arī tāpēc, ka eļļas tika analizētas vairāk nekā pusgadsimtu un rezultāti liecināja par izmaiņām eļļas uzvedībā, olīvkoku audzēm kļūstot vecākām. Tas kopā ar klimata pārmaiņām un kontrolētas apūdeņošanas attīstību ir iemesls, kāpēc šis parametrs būtu jāpielāgo specifikācijā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Redakcionālas kļūdas labojums un tokoferola diapazona korekcija

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu “Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības” un vienotā dokumenta punktu “Produkta apraksts”.

Formulējums:

“tokoferoli: ≤ 261,1 mg/kg.”

ir grozīts šādi:

“tokoferoli: ≤ 250 mg/kg,

tokoferoli, monošķirne “Arbequina”: ≥ 220 mg/kg.”

Pamatojums

Lai labotu redakcionālu kļūdu, simbols “≤” ir aizstāts ar simbolu “≥”. Turklāt minimālā tokoferola vērtība, kas ir kvalitātes kritērijs, kurš atspoguļo ar ACVN “Estepa” apzīmētās neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas unikalitāti, ir noteikta ≥ 250 mg/kg līmenī. Šis skaitlis ir noapaļots, lai atvieglotu tā piemērošanu praksē, neietekmējot tehnisko prasību.

Turklāt minimālā vērtība ≥ 220 mg/kg ir noteikta tieši “Arbequina” monošķirnes eļļai. Ir zinātniski un tehniski pierādījumi, ka šai šķirnei mēdz būt zemāks tokoferola līmenis ģenētikas un jutīguma pret agronomiskajiem un klimatiskajiem faktoriem dēļ. Ar šo pielāgojumu tiek atzīta “Arbequina” eļļas unikalitāte, netaisnīgi pret to nevēršoties salīdzinājumā ar citām šķirnēm, kas ir bagātākas ar antioksidantiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Analītisko metožu atjaunināšana

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu “Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības” un vienotā dokumenta punktu “Produkta apraksts”.

Formulējums:

“Polifenoli: šķidrumhromatogrāfija ar ultravioleto diodes matricu detektoru vai kolorimetrija, izmantojot ultravioleto spektrofotometriju, ko mēra mg/kg kofeīnskābes.

Tokoferoli: šķidrumhromatogrāfija ar fluorescences detektoru (mg/kg).”

ir aizstāts ar šādu tekstu:

"Biofenoli: *IOC* metode T20, Biofenolu noteikšana ar *HPLC*.

Tokoferoli: *IOC* metode T20, Biofenolu noteikšana ar *HPLC*."

Analītiskā metode ir jāatjaunina, jo dabisko polifenolu antioksidantu (% kofeīnskābes) parametrs ir aizstāts ar kopējo biofenolu (tirozolu). Izmantojamā metode ir oficiālā *IOC* metode (COI/ T.20/Doc. No. 29) fenola savienojumu, tostarp biofenolu un tokoferolu, noteikšanai ar *HPLC*, kas nodrošina precīzu un reproducējamu aprēķināšanu saskaņā ar starptautisku standartu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

"Hojiblanca", "Manzanilla", "Arbequina", "Picual" un "Lechín" šķirņu eļļas maisījumu ražošanai izmantojamo olīvu agrīna ražas novākšana

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu "Olīvu fizikālās un ķīmiskās īpašības" un vienotā dokumenta punktu "Produkta apraksts".

Pašreizējā specifikācija ļauj novākt olīvas novembrī, lai ražotu neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, kas iegūta, sajaucot piecas šajā apgabalā audzētās šķirnes ("Hojiblanca", "Manzanilla", "Arbequina", "Picual" un "Lechín"). Tiek ierosināts atļaut ražu novākt jau oktobrī.

Pašlaik olīvas var novākt tikai novembrī, un mēs vēlētos ražas novākšanu pārcelt uz oktobri.

Tas vajadzīgs, lai ņemtu vērā to, ka olīvu audzēšanas attīstības un klimata pārmaiņu dēļ olīvu ražu parasti novāc agrāk nekā iepriekš. Tas jo īpaši attiecas uz šīm eļļām, ko sauc par "agrīnām eļļām", un atspoguļo arī audzēšanas apgabalā ierasto praksi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Jaunu iepakojuma veidu pievienošana

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas D iedaļu "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā".

Šīs iedaļas pēdējā rindkopā "maiss kastē" ir iekļauts kā jauns iepakojuma veids. Tas tiek uzskatīts par veidu, kā ienākt jaunos tirgos, ņemot vērā šāda veida iepakojuma izcilās eļļas kvalitāti saglabājošās īpašības.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Rūgtuma mediānas, polifenola parametra un pigmentu mērīšanas metodes korekcija

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas F.2. punktu "Produkta specifika" un vienotā dokumenta punktu "Produkta specifika".

Formulējums:

"— Izteikts rūgtums, kura mediāna ir no 3 līdz 6, ir tipisks eļļām, kas iegūtas sezonas sākumā.

(...)

Tām raksturīgs augsts olīveļļā atrodamo pigmentu, jo īpaši hlorofilu un karotīnu saturs (pēc *BTB* skalas).

Polifenolu satura un stabilitātes izmaiņas ir saistītas ar ražas novākšanas laiku.”

ir aizstāts ar šādu tekstu:

“— Izteikts rūgtums, kura mediāna ir no 2,5 līdz 6, ir tipisks eļļām, kas iegūtas sezonas sākumā.

(...)

Tām raksturīgs augsts olīveļļā atrodamo pigmentu, jo īpaši hlorofilu un karotīnu saturs (*IOC* metode T20, Biofenolu noteikšana ar augstas izšķirtspējas šķidruma hromatogrāfiju (*HPLC*)).

Polifenolu satura un stabilitātes izmaiņas ir saistītas ar ražas novākšanas laiku.”

Pamatojums

Minimālais vidējais rūgtuma rādītājs, polifenolu parametrs un pigmentu mērīšanai izmantojamā metode ir koriģēti saskaņā ar ierosinātajiem B.2. punkta grozījumiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Grozījumi, lai nodrošinātu saskaņotību ar citiem grozījumiem

Apraksts

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta F.3. punktu “Cēloniskā mijiedarbība” un punktu “Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)”.

Pirmajā daļā “polifenoli” ir aizstāti ar “biofenoliem” saskaņā ar iepriekš izklāstītajiem grozījumiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

G iedaļas “Produkta specifikācijas ievērošanas pārbaude” svītrošana

Apraksts

G iedaļa “Produkta specifikācijas ievērošanas pārbaude” ir svītrota, jo Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 49. pantā tā nav paredzēta.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Estepa”

ES atsauces numurs: PDO-ES-0341-AM03 – 20.3.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Estepa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

15 – Dzīvnieku, augu vai mikrobu tauki un eļļas un to šķelšanās produkti; gatavi pārtikas tauki; dzīvnieku vai augu vaski

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, ko ražo no turpmāk minēto olīvkoku (*Olea europaea*, L.) šķirņu augļiem. Ir četru veidu eļļas:

— "Hojiblanca", "Arbequina", "Manzanilla", "Picual" un "Lechín de Sevilla";

— "Hojiblanca" un "Arbequina";

— "Hojiblanca";

— "Arbequina".

Visām neapstrādātajām augstākā labuma olīveļļām jābūt ražotām tikai ar mehāniskiem vai fiziskiem līdzekļiem, kas nebojā kvalitāti, bet ļauj saglabāt eļļas ražošanā izmantoto augļu garšu, aromātu un īpašības.

Drīkst izmantot tikai apstiprināto šķirņu olīvas, kas tieši no koka novāktas, kad tās ir sasniegušas gatavības pakāpi, kura nodrošina prasītos augļu eļļas parametrus.

Šo cilmes vietas nosaukumu var izmantot tikai neapstrādātām augstākā labuma eļļām, kas pēc nogatavināšanas noliktavās atbilst šādām prasībām:

augļu garšas vidējā vērtība: ≥ 4,5,

rūgtuma vidējā vērtība: ≥ 2,5 un ≤ 6,

asuma vidējā vērtība: ≥ 2,5 un ≤ 6,

skābums (%): ≤ 0,3,

peroksīda skaitlis (mEq O_2/kg): ≤ 15,

ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā (K_{270} vai K268): ≤ 0,18 mEq aktīvā skābekļa uz kilogramu eļļas,

dabiskie antioksidanti, kopējais biofenolu saturs: ≥ 250 mg/kg (tirozols),

dabiskie antioksidanti, monošķirne "Arbequina", kopējais biofenolu saturs: ≥ 200 mg/kg (tirozols),

oksidatīvā stabilitāte (*Rancimat* sistēma), izteikta stundās (100 °C vai 120 °C temperatūrā ar gaisa plūsmu 10 l/h): ≥ 43,6 h 100 °C temperatūrā un ≥ 7 h 120 °C temperatūrā,

monošķirnes "Arbequina" oksidatīvā stabilitāte (*Rancimat* sistēma), izteikta stundās (100 °C vai 120 °C temperatūrā ar gaisa plūsmu 10 l/h): ≥ 35 h 100 °C temperatūrā un ≥ 6 h 120 °C temperatūrā,

tokoferoli: ≥ 250 mg/kg,

tokoferoli, monošķirne "Arbequina": ≤ 220 mg/kg.

Agrīnās ražas novākšanas rezultātā šīm eļļām drīzāk ir nenobriedušu, nevis nogatavojušos olīvu augļu garša, parasti tādu olīvu garša, kas vairs nav nenobriedušas, bet vēl nav nogatavojušās.

Eļļu īpašības ir atkarīgas no izmantotajām olīvām:

— "Hojiblanca", "Arbequina", "Manzanilla", "Picual" un "Lechín de Sevilla"

Šķirnes "Hojiblanca" olīvām, ko drīkst novākt tikai oktobrī vai novembrī, jāveido vismaz 35 %.

Šā veida eļļai ir drīzāk nenobriedušu, nevis nogatavojušos olīvu vidēji intensīvā garša. Tās rūgtums un asums ir tipisks eļļām, kas iegūtas sezonas sākumā,

— “Hojiblanca” un “Arbequina”

Šī eļļa tiek ražota, izmantojot 20 %–80 % neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu no šķirnes “Hojiblanca” olīvām un 80 %–20 % no šķirnes “Arbequina” olīvām.

Šā veida eļļai drīzāk ir nenobriedušu, nevis nogatavojušos olīvu garša. Tās rūgtums un asums ir tipisks eļļām, kas iegūtas sezonas sākumā,

— “Hojiblanca”

100 % “Hojiblanca” neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, t. i., eļļa, kas ražota tikai no šķirnes “Hojiblanca” olīvām.

Šā veida eļļai drīzāk ir nenobriedušu, nevis nogatavojušos olīvu garša. Tās rūgtums un asums ir tipisks eļļām, kas iegūtas sezonas sākumā,

— “Arbequina”

100 % “Arbequina” neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, t. i., eļļa, kas ražota tikai no šķirnes “Arbequina” olīvām.

Ar ACVN “Estepa” apzīmētai neapstrādātai augstākā labuma “Arbequina” olīveļļai drīzāk ir nenobriedušu, nevis nogatavojušos olīvu garša, kurā līdzsvarojas rūgtums un asums.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Audzēšana un eļļas ražošana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Etiķetēs un sertifikācijas zīmēs jāiekļauj vārdi *Denominación de Origen Protegida “Estepa”* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums “Estepa”].

Katra reģistrētā uzņēmēja komerciālajām etiķetēm jābūt apstiprinātām regulatīvajā padomē.

Visam iepakojumam, kurā eļļu laiž patēriņa tirgū, jābūt marķētam ar garantijas zīmogu un numurētu etiķeti vai sertifikācijas zīmi, ko izdevusi regulatīvā padome saskaņā ar Kvalitātes un procedūru rokasgrāmatu un ko noliktavā, ražotnē vai fasēšanas uzņēmumā uzlīmē tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabalā ietilpst visu šādu 12 Seviļas provinces pašvaldību teritorijas: *Aguadulce*, *Badolatosa*, *Casariche*, *Estepa*, *Gilena*, *Herrera*, *Lora de Estepa*, *Marinaleda*, *Pedrera*, *La Roda de Andalucía*, *El Rubio* un *Martín de Jara*, kā arī *Écija* pašvaldības 33.–38. zemesgabals, *Osuna* pašvaldības 17.–33., 96., 97., 102., 104. un 105. zemesgabals un zeme vienā *Córdoba* provinces pašvaldībā *Puente Genil*, konkrēti, apgabals, ko sauc par *Miragenil*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Kaļķainās augsnes, ūdens trūkums Estepas apgabalā un kontinentālais klimats ar karstām vasarām un aukstām ziemām – visi šie faktori paātrina olīvu nogatavošanos.

Pētījumi liecina, ka šādas augsnes ietekmē palielinās uzturvērtības ziņā īpaši nozīmīgu antioksidantu koncentrācija – tokoferolu un jo īpaši alfa tokoferola koncentrācija, kas to vidū nenoliedzami ir galvenais (> 90 %).

Šajā ģeogrāfiskajā vidē, kur ievērojama daļa olīvu audžu parasti ražo galda olīvas – aptuveni 30 % no kopējās olīvu produkcijas Estepas apgabalā izmanto galda olīvu nozarē –, ražas novākšana tradicionāli sākas ļoti agri. To nosaka, pirmkārt, dabas faktori, jo augsne un klimatiskie apstākļi veicina augļu ātrāku nobriešanu, un, otrkārt, nepārtrauktas novākšanas prakse, jo galda olīvu ražas novākšana, kas sākas septembrī, pārklājas ar olīveļļas ražošanā izmantojamo olīvu ražas novākšanu vai beidzas tieši pirms tās.

Šāda prakse palīdz ražot eļļas ar atšķirīgām ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām.

2. Produkta specifika

— Ar ACVN "Estepa" apzīmētajām olīveļļām piemīt izteikts rūgtums: tā vidējā vērtība ir no 2,5 līdz 6.

— Šo olīveļļu augļu garšas vērtība ir nepārspējama, proti, lielāka par 4,5, kas ir viena no augstākajām prasībām Eiropas Savienībā.

— To sastāvā ir vairāk fenola savienojumu nekā eļļās, kas iegūtas no citām šķirnēm un no tās pašas šķirnes, kura audzēta citur.

— Tām piemīt augsta oksidatīvā stabilitāte.

— Tām raksturīgs augsts olīveļļā atrodamo pigmentu, jo īpaši hlorofilu un karotīnu saturs (*IOC* metode T20, Biofenolu noteikšana ar *HPLC*).

3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Ir divu veidu faktori: dabas faktori (ekosistēma) un cilvēkfaktori. Šie agronomiskie faktori izskaidro, kāpēc iegūtajās eļļās ir augstāks biofenolu un tokoferolu saturs, kas noteikts arī produkta specifikācijā.

Reģiona augsnē ir maz organisko vielu, un ainavā dominē kaļķakmens. Tas nosaka kultūraugu izvēli, proti, tie ir olīvkoki un daži citi izturīgu šķirņu augi, kas šiem apstākļiem pielāgojušies labāk nekā citi. Estepas apgabalā 95 % lauksaimniecības zemes ir apstādīti ar olīvkokiem.

Tas, ka tur ir ļoti daudz olīvkoku, jo īpaši šķirnes "Hojiblanca", kā arī citu atļauto šķirņu olīvkoku, kas iestādīti kaļķainā augsnē, izskaidro to, kāpēc, ņemot vērā šo šķirņu īpatnības, iegūtajām eļļām piemīt atšķirīgas organoleptiskās īpašības un tās ir daudz augļainākas nekā citas eļļas.

Pētījumi liecina, ka šo kaļķaino augšņu ietekmē palielinās uzturvērtības ziņā īpaši nozīmīgu antioksidantu tokoferolu koncentrācija.

Vēl viens dabas faktors, kam ir izšķiroša ietekme uz šīm eļļām, ir vietējais klimats, jo pastāvīga sausuma rezultātā, ko izraisa ūdens trūkums Estepas apgabalā, šo eļļu rūgtums ir izteiktāks nekā citur ražotajām eļļām, to vidū eļļām, kas iegūtas no tās pašas šķirnes olīvām.

Arī zemais nokrišņu daudzums un tas, ka klimats vasarās ir maigāks nekā kaimiņu teritorijās, ir tipiska kontinentālā klimata iezīme un paātrina olīvu nogatavošanos, un tāpēc tās novāc agrāk.

Visbeidzot, izšķiroša nozīme ir cilvēkfaktoram. Tas, ka ievērojama daļa no olīvu audzēm Estepas apgabalā parasti ražo galda olīvas – aptuveni 30 % no kopējās olīvu produkcijas izmanto galda olīvu nozarē –, nozīmē to, ka ražas novākšana tradicionāli sākas agrāk nekā jebkur citur pasaulē. To nosaka, pirmkārt, dabas faktori, jo augsne un klimatiskie apstākļi veicina augļu ātrāku nobriešanu, un, otrkārt, nepārtrauktas novākšanas prakse, jo galda olīvu ražas novākšana, kas sākas septembrī, pārklājas ar olīveļļas ražošanā izmantojamo olīvu ražas novākšanu vai beidzas tieši pirms tās.

Šāda prakse palīdz ražot eļļas ar atšķirīgām ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://lajunta.es/6dgm7