Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/3254

19.6.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/3254)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Estepa"

EU-referentienummer: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Naam van het product**

"Estepa"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij geen wijziging in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming omvatten, het in het productdossier vastgestelde verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigen te wijzigen en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

De minimale mediaan voor bitterheid en voor scherpte is verlaagd van 3 naar 2,5.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

Deel B.2. “Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën” van het productdossier en het punt “Beschrijving van het product” van het enig document zijn gewijzigd.

Het doel is te zorgen voor consistentie met de ontwikkeling van de extra olijfolie van eerste persing, verkregen uit het natuurlijke sap van een vrucht, de olijf, die als zodanig tijdens de periode van consumptie verandert.

Ook moet worden opgemerkt dat de integratie van nieuwe teeltmethoden, waaronder het toegenomen gebruik van gecontroleerde irrigatie, tot gevolg heeft dat de intensiteit van de extra olijfolie van eerste persing verandert. De wijziging is bedoeld ter aanpassing aan deze natuurlijke ontwikkeling die zich gedurende de gehele consumptieperiode voordoet.

Naast deze agronomische realiteit ondergaat extra olijfolie van eerste persing op basis van de variëteit Arbequina een natuurlijk oxidatieproces, waardoor de mediaan voor bitterheid en voor scherpte met drie tienden kan worden verlaagd. Daarom werd het passend geacht de minimale mediaan voor bitterheid en voor scherpte te verlagen van 3 naar 2,5, aangezien deze oliën uitzonderlijk en kenmerkend zijn voor de BOB “Estepa”.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de analyse op de BTB-schaal.

Beschrijving

Deel B.2. “Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën” van het productdossier en het punt “Beschrijving van het product” van het enig document zijn gewijzigd.

De meting van de kleur van de olie aan de hand van de BTB-schaal is geschrapt, omdat de kleur geen bepalende parameter is voor de kwaliteit van het product. De hoeveelheid pigmenten in de olie laat zich beter controleren door meting van de biofenolen met behulp van de door de Internationale Olijfolieraad (IOR) goedgekeurde T20-methode voor het bepalen van het gehalte aan fenolverbindingen met HPLC.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Vervanging van de parameter natuurlijke antioxidantia, polyfenolen (% cafeïnezuur) door totaalgehalte aan biofenolen (tyrosol).

Beschrijving

Deel B.2. “Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën” van het productdossier en het punt “Beschrijving van het product” van het enig document zijn gewijzigd.

Oude tekst:

“Natuurlijke antioxidantia, polyfenolen (% cafeïnezuur): ≥ 405 (mg/kg).

Natuurlijke antioxidantia, polyfenolen (% cafeïnezuur) voor olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina: ≥ 250 mg/kg.”

is vervangen door:

“Natuurlijke antioxidantia, totaalgehalte aan biofenolen: ≥ 250 mg/kg (tyrosol)

Natuurlijke antioxidantia, totaalgehalte aan biofenolen voor olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina: ≥ 200 mg/kg (tyrosol)”

Redenen:

Sinds enkele jaren wordt het gehalte aan fenolen van extra olijfolie van eerste persing met de BOB “Estepa” systematisch gecontroleerd aan de hand van de door de Internationale Olijfolieraad erkende analysemethode voor de bepaling van het gehalte aan biofenolen met hogeprestatievloeistofchromatografie (HPLC), overeenkomstig document COI/T.20/Doc. nº 29/Rev.2, waarmee de fenolverbindingen worden bepaald in mg tyrosol/kg. Met de verkregen resultaten kunnen de natuurlijke antioxidantia (biofenolen) op specifieke, reproduceerbare en traceerbare wijze worden gekwantificeerd, wat niet kan met meer algemene methoden (zoals het totaalgehalte aan polyfenolen door middel van colorimetrie).

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Er is een oxidatiestabiliteit vastgesteld voor de olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina.

Beschrijving

Deel B.2. "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën" van het productdossier en het punt "Beschrijving van het product" van het enig document zijn gewijzigd.

"Oxidatiestabiliteit (variëteit Arbequina monovariëtaal) (RANCIMAT): UREN (100 °C of 120 °C en een luchtstroomdebiet van 10 l/h). Minimum: ≥ 35 bij 100 °C en ≥ 6 bij 120 °C."

Redenen:

De toevoeging van specifiekere waarden voor de oxidatiestabiliteit van de olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina is niet alleen gemotiveerd door het verschil in variëteit, maar ook door analysen van eerdere seizoenen over een periode van meer dan een halve eeuw, waarin een ander gedrag wordt waargenomen naarmate de olijfgaard ouder wordt. Deze situatie, samen met de ontwikkeling van gecontroleerde irrigatie en klimaatverandering, rechtvaardigt de aanpassing van deze parameter in het productdossier.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

De redactionele fout is gecorrigeerd en het bereik van tocoferolen is aangepast.

Beschrijving

Deel B.2. "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën" van het productdossier en het punt "Beschrijving van het product" van het enig document zijn gewijzigd.

De huidige formulering:

"Tocoferolen: ≤ 261,1 mg/kg."

is vervangen door:

"Tocoferolen: ≥ 250 mg/kg.

Tocoferolen van de olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina: ≥ 220 mg/kg."

Redenen:

Er is een redactionele fout vastgesteld; het symbool "≤" is gecorrigeerd en vervangen door "≥". Anderzijds is de kwantitatieve drempel voor tocoferolen vastgesteld op ≥ 250 mg/kg als kwaliteitscriterium dat de specificiteit van extra olijfolie van eerste persing met de BOB "Estepa" weerspiegelt. Dit cijfer is afgerond om de praktische toepassing ervan te vergemakkelijken, zonder afbreuk te doen aan de technische vereiste.

Daarnaast is voor de olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina een specifieke drempelwaarde vastgesteld van ≥ 220 mg/kg, rekening houdend met de wetenschappelijke en technische gegevens van deze variëteit, die doorgaans lagere gehalten aan tocoferolen bevat vanwege zijn genetica en gevoeligheid voor agronomische en klimatologische factoren. Met deze aanpassing wordt het specifieke karakter ervan erkend zonder het op oneerlijke wijze te benadelen ten opzichte van andere variëteiten die rijker zijn aan antioxidanten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De analysemethoden zijn bijgewerkt

Beschrijving

Deel B.2. "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën" van het productdossier en het punt "Beschrijving van het product" van het enig document zijn gewijzigd.

Oude tekst:

"Polyfenolen: vloeistofchromatografie met UV-diodearraydetectie of colorimetrie met UV-spectrofotometrie, gemeten in mg/kg cafeïnezuur.

Tocoferolen: vloeistofchromatografie met fluorescentiedetectie (mg/kg)."

is vervangen door:

“Biofenolen: T20-methode van de IOR Bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen met HPLC.

Tocoferolen: T20-methode van de IOR Bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen met HPLC.”

De vervanging van de parameter van natuurlijke antioxidantia, polyfenolen (% cafeïnezuur) door totaalgehalte aan biofenolen (tyrosol) heeft geleid tot de actualisering van de analysemethode die wordt ondersteund door de officiële methode van de IOR (IOC/T.20/Doc. nr. 29) voor de bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen, waaronder biofenolen en tocoferolen, met HPLC. Deze analysemethode waarborgt een nauwkeurige, reproduceerbare en internationaal geharmoniseerde meting.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Vroege oogst van olie verkregen op de basis van de variëteiten Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual en Lechín.

Beschrijving

Deel B.2. “Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de oliën” van het productdossier en het punt “Beschrijving van het product” van het enig document zijn gewijzigd.

Wat de oogstperiode voor de genoemde variëteiten betreft, is het de bedoeling om, naast de reeds vastgestelde periode van november, oktober op te nemen voor extra olijfolie van eerste persing verkregen door assemblage (mengsel) van vijf lokale variëteiten (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual en Lechín).

In het productdossier was bepaald dat de oogst uitsluitend in november mocht plaatsvinden en met deze wijziging is de maand oktober daaraan toegevoegd.

De wijziging is bedoeld om rekening te houden met de realiteit die voortvloeit uit de recente ontwikkelingen op het gebied van de olijventeelt en het klimaat en de gevolgen daarvan voor het tijdstip en de voortgang van de olijvenoogst, met name in het geval van de zogenaamde “vroege” oliën, aangezien deze praktijk reeds gangbaar is in dit gebied.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Toevoeging van een nieuw verpakkingsmodel

Beschrijving

Deel D) “Bewijs dat het product afkomstig is van het gebied van het productdossier” is gewijzigd.

Om nieuwe markten te openen is in de laatste alinea van dit deel de “bag in box” opgenomen, een nieuw type verpakking dat zeer gewaardeerd wordt vanuit het oogpunt van het behoud van de olie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Aanpassing van de mediaan voor bitterheid, de methode voor het meten van pigmenten en de polyfenolparameter.

Beschrijving

Deel F.2. “Specificiteit van het product” van het productdossier en het punt “Specificiteit van het product” van het enig document zijn gewijzigd.

Oude tekst:

“— Een uitgesproken bitterheid, met een mediaan van 3 à 6, kenmerkend voor aan het begin van het seizoen verkregen oliën.

(…)

Een grotere concentratie pigmenten in de olijfolie, voornamelijk chlorofyl en caroteen (BTB-schaal).

De variatie in het gehalte aan polyfenolen en de stabiliteit zijn afhankelijk van het moment van de oogst."

is vervangen door:

"- Een uitgesproken bitterheid, met een mediaan van 2,5 à 6, kenmerkend voor aan het begin van het seizoen verkregen oliën.

(…)

Een grotere concentratie pigmenten in de olijfolie, voornamelijk chlorofyl en caroteen (T20-methode van de IOR. Bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen met HPLC).

De variatie in het gehalte aan biofenolen en de stabiliteit zijn afhankelijk van het moment van de oogst."

Redenen:

De minimale mediaan voor bitterheid, de methode voor het meten van pigmenten en de polyfenolparameter zijn aangepast overeenkomstig de wijzigingen in deel B.2.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De formulering is in overeenstemming gebracht met de andere wijzigingen.

Beschrijving

Deel F.3. "Causaal verband" en het punt "Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)" van het enig document zijn gewijzigd.

In de eerste alinea is de term "polyfenolen" vervangen door de term "biofenolen", overeenkomstig de vorige wijzigingen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

. Deel G "Verificatie van de naleving van het productdossier" is geschrapt.

Beschrijving

Deel G "Verificatie van de naleving van het productdossier" is geschrapt, omdat het niet wordt genoemd in artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Estepa"

EU-referentienummer: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026

1. **Naam van het product**

"Estepa"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Extra olijfolie van eerste persing, verkregen uit olijven (vruchten van de *Olea Europaea*, L.) van de hierna vermelde variëteiten, die vier typen extra olijfolie van eerste persing opleveren:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual en Lechín de Sevilla;

— Hojiblanca en Arbequina;

— Hojiblanca;

— Arbequina.

Alle extra olijfoliën van eerste persing mogen uitsluitend op mechanische of fysieke manier en zonder invloed op de olie worden verkregen, zodat de smaak, het aroma en de kenmerken van de olijven waaruit de oliën worden gemaakt, worden bewaard.

De olijven moeten van de toegelaten variëteiten zijn en rechtstreeks van de boom worden gehaald wanneer ze net rijp genoeg zijn om fruitige oliën te geven met de vereiste kenmerken.

De oorsprongsbenaming mag alleen worden gebruikt voor extra olijfoliën van eerste persing die, nadat de olijven in kelders zijn gerijpt, aan de volgende eisen voldoen:

Mediaan voor fruitigheid: ≥ 4,5.

Mediaan voor bitterheid: ≥ 2,5 en ≤ 6.

Mediaan voor scherpte: ≥ 2,5 en ≤ 6.

Zuurtegraad (%): ≤ 0,3.

Peroxidegetal (mEq O_2/kg): ≤ 15.

Ultravioletabsorptie (K_{270} of K_{268}): ≤ 0,18 mEq actieve zuurstof per kilogram olie. Natuurlijke antioxidantia, totaalgehalte aan biofenolen: ≥ 250 mg/kg (tyrosol).

Natuurlijke antioxidantia, totaalgehalte aan biofenolen voor olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina: ≥ 200 mg/kg (tyrosol).

Oxidatiestabiliteit (Rancimat-systeem) uitgedrukt in uren (bij 100 °C of 120 °C en een luchtstroomdebiet van 10 l/h): ≥ 43,6 h bij 100 °C en ≥ 7 h bij 120 °C.

Oxidatiestabiliteit van de olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina (Rancimat-systeem) uitgedrukt in uren (bij 100 °C of 120 °C en een luchtstroomdebiet van 10 l/h): ≥ 35 h bij 100 °C en ≥ 6 h bij 120 °C.

Tocoferolen: ≥ 250 mg/kg

Tocoferolen van de olijfolie op basis van uitsluitend de variëteit Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

Dankzij het vroege oogsten van de olijven, hebben deze oliën eerder een fruitigheid van groene dan van rijpe olijven. Die houdt over het algemeen het midden tussen de fruitigheid van groene en die van rijpe olijven.

Al naar gelang de gebruikte olijven vertonen de oliën verschillende kenmerken:

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

De olijven van de variëteit Hojiblanca moeten ten minste 35 % van de olie uitmaken. Deze variëteit wordt uitsluitend in oktober of november geoogst.

Kenmerkend voor de olie is de gematigd intense fruitigheid van eerder groene dan rijpe olijven. De bitterheid en het scherpe zijn karakteristiek voor olie die is vervaardigd van olijven die in het begin van het seizoen zijn geplukt.

— Hojiblanca en Arbequina

Deze olie wordt van deze olijfvariëteiten vervaardigd in de volgende verhoudingen: 20 tot 80 % van extra olijfolie van eerste persing van Hojiblanca-olijven en 20 tot 80 % van Arbequina-olijven.

Kenmerkend voor de olie is de fruitigheid van eerder groene dan rijpe olijven. De bitterheid en het scherpe zijn karakteristiek voor olie die is vervaardigd van olijven die in het begin van het seizoen zijn geplukt.

— Hojiblanca

100 % extra olijfolie van eerste persing van de olijvenvariëteit Hojiblanca, d.w.z. olie die uitsluitend wordt vervaardigd van Hojiblanca-olijven.

Kenmerkend voor de olie is de fruitigheid van eerder groene dan rijpe olijven. De bitterheid en het scherpe zijn karakteristiek voor olie die is vervaardigd van olijven die in het begin van het seizoen zijn geplukt.

— Arbequina

100 % extra olijfolie van eerste persing van de variëteit Arbequina, d.w.z. olie die uitsluitend wordt vervaardigd van Arbequina-olijven.

De beschermde oorsprongsbenaming "Estepa"-olijfolie van eerste persing op basis van de variëteit Arbequina heeft de fruitigheid van eerder groene dan rijpe olijven, met een evenwichtige bittere en scherpe smaak.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Teelt van olijven en olieproductie

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De woorden Denominación de Origen Protegida "Estepa" (beschermde oorsprongsbenaming "Estepa") moeten op de etiketten en certificeringsetiketten worden vermeld.

De commerciële etiketten van elk geregistreerd bedrijf moeten worden goedgekeurd door de Consejo Regulador.

Elke verpakking waarin de olie op de consumentenmarkt wordt gebracht, moet voorzien zijn van een garantiezegel en een genummerd etiket of certificeringsetiket dat is afgegeven door de Consejo Regulador overeenkomstig de voorschriften in het "Handboek inzake kwaliteit en procedures", die zodanig zijn aangebracht in de opslagplaats, de olijfpers of het verpakkingsbedrijf dat ze niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat twaalf gemeenten in de provincie Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio en Martín de Jara — naast de kadastrale polygonen 33- 38 van de gemeente Écija, de polygonen 17-33, 96, 97, 102, 104 en 105 van de gemeente Osuna, en grond in één gemeente in de provincie Córdoba: Puente Genil, en wel in het bijzonder het gebied dat bekend staat onder de naam Miragenil.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

1. Specificiteit van het geografische gebied

De kalkhoudende bodems, de waterschaarste in het Estepa-gebied en het continentale klimaat met hete zomers en koude winters zijn factoren die de olijven sneller doen rijpen.

Uit studies is gebleken dat dit type bodem een grotere concentratie van antioxidanten voortbrengt, die voor de voeding van bijzonder belang zijn: tocoferolen, met name alfa-tocoferol, dat veruit de belangrijkste antioxidant is (> 90 %).

In deze geografische omgeving, waar een groot deel van de olijfgaarden traditioneel tafelolijven voortbrengt (ongeveer 30 % van de totale olijvenproductie in het Estepa-gebied is voor de tafelolijvensector), worden de olijven traditioneel zeer vroeg geplukt. Dit is eerst en vooral het gevolg van natuurlijke factoren, zoals de bodem- en klimaatomstandigheden, die de olijven sneller doen rijpen, maar ook van de praktijk van doorlopende oogst, aangezien de pluk van de tafelolijven, die in september begint, overlapt met of wordt gevolgd door de pluk van de olijven voor de olijfolieproductie.

Door deze praktijken worden oliën geproduceerd die unieke chemische en organoleptische kenmerken hebben.

2. Specificiteit van het product

— De BOB "Estepa"-olijfoliën hebben een uitgesproken bitterheid met een mediaan van 2,5 à 6.

— Hun fruitigheid is ongeëvenaard, hoger dan 4,5, een van de hoogste waarden in de Europese Unie.

— Ze zijn rijker aan fenolverbindingen dan oliën van andere variëteiten of van dezelfde variëteiten die elders groeien.

— Hoge oxidatiestabiliteit

— en een grote concentratie pigmenten in de olijfolie, voornamelijk chlorofyl en caroteen (IOC T 20-methode. Bepaling van het gehalte aan fenolverbindingen met HPLC).

3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Er zijn twee factoren: natuurlijke factoren (het ecosysteem) en menselijke factoren. Deze agrologische factoren verklaren waarom de oliën hogere gehalten aan biofenolen en tocoferol, die zijn vastgesteld in het productdossier, hebben.

De bodem in de regio is arm aan organische stoffen en bestaat voornamelijk uit kalksteen. Dit is bepalend voor de gewassen die er worden geteeld, met name olijfbomen en bepaalde sterke, resistente gewasvariëteiten, die beter zijn aangepast aan deze omstandigheden dan andere. In het Estepa-gebied is 95 % van de landbouwgrond aangeplant met olijfbomen.

Het feit dat zeer veel olijfbomen, voornamelijk Hojiblanca, maar ook andere toegelaten variëteiten, in een kalkhoudende bodem groeien, verklaart waarom, gezien de bijzondere eigenschappen van deze variëteiten, de verkregen oliën unieke organoleptische kwaliteiten hebben en veel fruitiger zijn dan andere oliën.

Uit studies is gebleken dat dit type kalkhoudende bodem meer antioxidanten voortbrengt, die voor de voeding van bijzonder belang zijn, met name tocoferol.

Een andere natuurlijke factor die bepalende gevolgen heeft op onze oliën, is het lokale klimaat, namelijk de schaarse regenval in het Estepa-gebied. De waterstress die hiervan het gevolg is, verleent de met olijven uit deze regio geproduceerde olie een bitterheid die uitgesprokener is dan de bitterheid van elders, al dan niet op basis van dezelfde variëteiten, geproduceerde olie.

Daarnaast zorgen de schaarse regenval en het feit dat de zomers milder zijn dan in de naburige gebieden, een typisch kenmerk van continentale klimaten, ervoor dat de olijven sneller rijpen en ze dus vroeg kunnen worden geplukt.

Tot slot is de menselijke factor van doorslaggevend belang. Het feit dat een groot deel van de olijfgaarden in het Estepa-gebied van oudsher tafelolijven voortbrengt (ongeveer 30 % van de totale olijvenproductie is voor de tafelolijvensector), impliceert dat de olijven traditioneel vroeger worden geplukt dan in andere delen van de wereld. Dit is eerst en vooral het gevolg van natuurlijke factoren, zoals de bodem- en klimaatomstandigheden, die de olijven sneller doen rijpen, maar ook van de praktijk van doorlopende oogst, aangezien de pluk van de tafelolijven, die in september begint, overlapt met of wordt gevolgd door de pluk van de olijven voor de olijfolieproductie.

Door deze praktijken worden oliën geproduceerd die unieke chemische en organoleptische kenmerken hebben.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://lajunta.es/6dgm7