C/2026/3254

19.6.2026

# Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3254)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**[Artigo 24.ª do Regulamento (UE) 2024/1143]**

**«Estepa»**

**Número de referência da UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026**

1. **Nome do produto**

«Estepa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

*Nome*

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Direção-Geral da Indústria, Inovação e Cadeia Agroalimentar), Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Conselho da Agricultura, Pesca, Água e Desenvolvimento Rural do Governo Regional da Andaluzia)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As modificações aprovadas estão de acordo com a definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143. Não incluem uma mudança de nome ou da utilização do nome da denominação de origem protegida, não implicam o risco de anulação da relação com a área geográfica estabelecida no documento único nem introduzem novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Redução da mediana mínima do amargo e do picante de 3 para 2,5

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único.

Esta alteração visa ter em conta a evolução do azeite virgem extra, dado tratar-se de um sumo natural de fruto, a azeitona, que, como tal, passa por uma sucessão gradual de transformações ao longo do período de consumo.

É igualmente notório que a incorporação de novos métodos de cultivo, incluindo o recurso crescente à irrigação controlada, tem por efeito alterar as intensidades dos azeites virgens extra. O objetivo é ajustar-se a essa evolução natural, que se vai produzindo ao longo de todo o período de consumo.

A par desta realidade agronómica, o azeite virgem extra produzido a partir da variedade *arbequina* apresenta um processo de oxidação natural que provoca a redução de umas 3 décimas nos valores da mediana do amargo e do picante. Considera-se, por conseguinte, adequado reduzir os mínimos destas medianas de 3 para 2,5, para obter os azeites de exceção característicos da DOP «Estepa».

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Supressão da análise segundo a escala ABT

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único.

Suprime-se a medição da coloração do azeite segundo a escala ABT, dado a cor não constituir um parâmetro ligado à qualidade do produto. No entanto, verifica-se de forma mais adequada a quantidade de pigmentos presentes no azeite, procedendo à medição dos biofenóis pelo método T20 (Determinação dos compostos fenólicos HPLC), aprovado pelo Conselho Oleícola Internacional (COI).

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Substituição do parâmetro «antioxidantes naturais e polifenóis» (% ácido cafeico) pelo parâmetro «biofenóis totais (tirosol)»

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único.

O texto atual:

«Antioxidantes naturais, polifenóis (% de ácido cafeico): ≥ 405 (mg/kg)

Antioxidantes naturais no azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*, polifenóis (% de ácido cafeico): ≥ 250 mg/kg»,

passa a ter a seguinte redação:

«Antioxidantes naturais, biofenóis totais: ≥ 250 mg/kg (tirosol)

Antioxidantes naturais do azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*, biofenóis totais: ≥ 200 mg/kg (tirosol)».

Justificação:

O teor fenólico do azeite virgem extra da DOP «Estepa» foi sistematicamente monitorizado ao longo de vários anos, aplicando o método analítico reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional para a determinação dos biofenóis por cromatografia líquida de alta resolução (HPLC-UV), de acordo com o documento COI/T.20/Doc. n.º 29/Rev.2, que estabelece os compostos fenólicos expressos em mg tirosol/kg. Os resultados obtidos permitiram uma quantificação específica, reprodutível e rastreável dos antioxidantes naturais (biofenóis) em relação aos métodos mais gerais (como os polifenóis totais por colorimetria).

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Estabilidade oxidativa do azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único, que passa a ter a seguinte redação:

«Estabilidade oxidativa (Azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*) (RANCIMAT): HORAS (100 ºC ou 120 ºC e um fluxo de ar de 10 l/h). Mínimo: ≥ 35 para 100 ºC e ≥ 6 para 120 ºC».

Justificação:

A introdução de valores mais específicos no que toca à estabilidade oxidativa do azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina* deve-se, não só, à diferença de variedade, mas também a campanhas anteriores, analisadas ao longo de mais de meio século, tendo-se observado que os diferentes comportamentos se devem ao envelhecimento do olival. Este facto, a par do desenvolvimento da irrigação controlada e das alterações climáticas, justifica o ajustamento deste parâmetro no caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Correção de um erro de redação e ajustamento do intervalo de variação dos tocoferóis

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único.

O texto atual:

«Tocoferóis: ≤ 261,1 mg/kg»,

passa a ter a seguinte redação:

«Tocoferóis: ≥ 250 mg/kg

Tocoferóis no azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*: ≥ 220 mg/kg».

Justificação:

Corrige-se um erro redatorial, substituindo o símbolo «≤» pelo símbolo «≥». Por outro lado, fixa-se o valor-limite quantitativo para os tocoferóis em ≥ 250 mg/kg, enquanto critério de qualidade que reflete a singularidade do azeite virgem extra da DOP «Estepa». Este valor é arredondado para facilitar a aplicação prática, sem que tal signifique a perda de exigência técnica.

Por outro lado, no caso do azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*, define-se o limiar específico de ≥ 220 mg/kg, tendo em conta os dados científicos e técnicos relativos a esta variedade, que tende a registar níveis mais baixos de tocoferol devido à sua genética e sensibilidade a fatores agronómicos e climáticos. Este ajustamento reconhece a sua singularidade sem a penalizar injustamente face a outras variedades mais ricas em antioxidantes.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Atualização dos métodos de análise

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único.

O texto atual:

«Polifenóis: cromatografia líquida com detetor de ultravioleta de rede de díodos ou colorimetria por espetrofotometria ultravioleta medida em mg/kg de ácido cafeico.

Tocoferóis: cromatografia líquida com detetor de fluorescência (mg/kg)»,

passa a ter a seguinte redação:

«Biofenóis: método T20 do COI (Determinação dos compostos fenólicos HPLC).

Tocoferóis: método T20 do COI (Determinação dos compostos fenólicos HPLC)».

A substituição do parâmetro «antioxidantes naturais, polifenóis» (% de ácido cafeico) por «biofenóis totais (tirosol)» conduziu à atualização do método analítico com base no método oficial do Conselho Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc. n.º 29), que prevê a utilização de HPLC para a determinação dos compostos fenólicos, incluindo os biofenóis e os tocoferóis. Este método de análise garante uma medição exata, reprodutível e harmonizada a nível internacional.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Antecipação da fase de colheita das azeitonas no caso do azeite das variedades *hojiblanca, manzanilla, arbequina, picual* e *lechín*

*Descrição*

Altera-se a parte B, ponto 2 (Características físicas, químicas e organoléticas dos azeites) do caderno de especificações e o ponto relativo à descrição do produto do documento único.

No que respeita à época de colheita das azeitonas para produção de azeite virgem extra resultante da mistura de cinco das variedades presentes na região (*hojiblanca, manzanilla, arbequina, picual* e *lechín*), prevê-se a introdução do mês de outubro, a acrescer ao mês de novembro.

De acordo com o atual caderno de especificações, a apanha faz-se exclusivamente durante o mês de novembro. O objetivo é acrescentar o mês de outubro.

Trata-se de plasmar a realidade da nova olivicultura e das novas condições climáticas e de antecipar a fase da apanha da azeitona, especialmente no caso destes azeites, denominados «temporões», dado representar uma prática comum neste território.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Inclusão de um novo modelo de embalagem

*Descrição*

No caderno de especificações, altera-se a parte D (Elementos comprovativos de que o produto é originário da área).

No último parágrafo desta parte, acrescenta-se um novo tipo de acondicionamento, o saco em caixa, a fim de abrir novos mercados, dado esta embalagem ser altamente valorizada do ponto de vista da conservação do azeite.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Ajustamento da mediana de amargo, método de medição dos pigmentos e parâmetro para o polifenol

*Descrição*

Altera-se o texto relativo à especificidade do produto, tanto no caderno de especificações (parte F, ponto 2) como no documento único.

O texto atual:

«— amargo especial, com uma mediana entre 3 e 6, característico dos azeites obtidos no início da campanha

[...]

concentração mais elevada dos pigmentos presentes no azeite, concretamente as clorofilas e os carotenos (Escala ABT).

A variação do teor de polifenóis e a estabilidade estão ligados à época de colheita»,

passa a ter a seguinte redação:

«— amargo especial, com uma mediana entre 2,5 e 6, característico dos azeites obtidos no início da campanha

[...]

concentração mais elevada dos pigmentos presentes no azeite, concretamente as clorofilas e os carotenos (Método COI T.20 — Determinação dos compostos fenólicos HPLC).

A variação do teor de biofenóis e a estabilidade estão ligados à época de colheita».

Justificação:

Ajusta-se o valor mínimo para a mediana do amargo, o método de medição dos pigmentos e o parâmetro para o polifenol em conformidade com as alterações incluídas na parte B, ponto 2.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração redatorial — adaptação de acordo com outras alterações introduzidas

*Descrição*

Altera-se a parte F, ponto 3 (Interação causal) do caderno de especificações e o ponto «Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)» do documento único.

No primeiro parágrafo, substitui-se o termo «polifenóis» pelo termo «biofenóis», em conformidade com anteriores alterações.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Supressão da parte G (Verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações)

*Descrição*

No caderno de especificações, suprime-se a parte G (Verificação do cumprimento) por não constar do artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas**

**«Estepa»**

**Número de referência da UE: PDO-ES-0341-AM03 — 20.3.2026**

1. **Nome(s)**

«Estepa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Produto obtido a partir de frutos da oliveira (*Olea europaea*, L.) das seguintes variedades, sendo quatro os tipos de azeite virgem extra:

— *Hojiblanca*, *arbequina*, *manzanilla*, *picual* e *lechín-de-sevilla*

— *Hojiblanca* e *arbequina*

— Hojiblanca

— Arbequina

Os azeites virgens extra serão obtidos exclusivamente por processos mecânicos ou físicos que não alteram o produto, que deve conservar o sabor, o aroma e as características do fruto a partir do qual são produzidos.

As azeitonas serão das variedades autorizadas, apanhadas diretamente da árvore, com um grau de maturação que permita a obtenção de azeites frutados com características específicas.

Os produtos protegidos pela denominação de origem serão obrigatoriamente azeites virgens extra que, depois da maturação em lagar, satisfazem as seguintes condições:

Mediana do frutado: ≥ 4,5

Mediana do amargo: ≥ 2,5 e ≤ 6

Mediana do picante: ≥ 2,5 e ≤ 6

Acidez (%): ≤ 0,3

Índice de peróxidos (mEq $O_2$/kg): ≤ 15

Absorção de ultravioleta ($K_{270}$ o $K_{268}$): ≤ 0,18 mEq de oxigénio ativo por quilograma de azeite;

Antioxidantes naturais, biofenóis totais: ≥ 250 mg/kg (tirosol)

Antioxidantes naturais do azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*, biofenóis totais: ≥ 200 mg/kg (tirosol)

Estabilidade oxidativa (método «Rancimat»), medida em horas (100 °C ou 120 °C com um fluxo de ar de 10 l/h): ≥ 43,6 h para 100 °C e ≥ 7 para 120 °C

Estabilidade oxidativa no azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina* (método «Rancimat»), medida em horas (100 °C ou 120 °C com um fluxo de ar de 10 l/h): ≥ 35 h para 100 °C e ≥ 6 para 120 °C

Tocoferóis: ≥ 250 mg/kg

Tocoferóis no azeite monovarietal produzido a partir da variedade *arbequina*: ≥ 220 mg/kg

Dado a apanha ser efetuada numa fase temporã, no perfil dos azeites aprecia-se o frutado, que recorda frutos mais verdes do que maduros e que, em geral, corresponde a um estádio intermédio entre a azeitona verde e a madura.

As características dos azeites protegidos diferem consoante as variedades:

— *Hojiblanca*, *arbequina*, *manzanilla*, *picual* e *lechín-de-sevilla*

A variedade *hojiblanca* representa, no mínimo, 35 %, sendo as azeitonas apanhadas exclusivamente nos meses de outubro e novembro.

Este tipo de azeite apresenta um frutado de azeitona que recorda frutos mais verdes do que maduros, com uma intensidade média. No palato, o amargo e o picante são característicos dos azeites obtidos no início da campanha.

— *Hojiblanca* e *arbequina*

Em termos de percentagem representativa, a DOP é constituída por 20 % a 80 % de azeite virgem extra da variedade *hojiblanca* e por 80 % a 20 % da variedade *arbequina*.

Este tipo de azeite apresenta um frutado de azeitona que recorda frutos mais verdes do que maduros. No palato, o amargo e o picante são característicos dos azeites obtidos no início da campanha.

— Hojiblanca

Em termos de percentagem representativa, a DOP é constituída por 100 % de azeite virgem extra da variedade *hojiblanca*.

Este tipo de azeite apresenta um frutado de azeitona que recorda frutos mais verdes do que maduros. No palato, o amargo e o picante são característicos dos azeites obtidos no início da campanha.

— Arbequina:

Em termos de percentagem representativa, a DOP é constituída por 100 % de azeite virgem extra da variedade *arbequina*.

O azeite virgem extra da denominação de origem «Estepa» da variedade *arbequina* apresenta um frutado de azeitona verde que recorda frutos mais verdes do que maduros. O amargo e o picante são equilibrados em boca.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Produção e elaboração

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos e contrarrótulos devem obrigatoriamente incluir a menção «Denominación de Origen Protegida "Estepa"».

Os rótulos comerciais próprios de cada empresa inscrita no registo devem ser aprovados pelo Conselho Regulador.

No caso do azeite para consumo, as embalagens devem ostentar um selo de garantia e um rótulo ou contrarrótulo numerado e emitido pelo Conselho Regulador, conforme indicado no manual de qualidade e procedimentos, que serão colocados no próprio armazém, lagar ou unidade de acondicionamento sempre de forma a impedir a sua reutilização.

## 5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área abrange o território de doze municípios da província de Sevilha: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio e Martín de Jara, bem como os polígonos 33 a 38 da localidade de Ecija, os polígonos 17 a 33 e 96, 97, 102, 104 e 105 do município de Osuna, e o território de um munícipio da província de Córdoba: Puente Genil, mais especificamente a zona conhecida como Miragenil.

## 6. **Relação com a área geográfica**

*Resumo da relação*

1. Especificidade da área geográfica

A abundância de solos calcários desta área geográfica, aliada à escassez de água do município de Estepa e a um clima continental pautado por verões amenos e por invernos frios, são fatores que aceleram o processo de amadurecimento da azeitona.

Concretamente, de acordo com os estudos na matéria, está comprovado que este tipo de solos calcários permite uma maior concentração de um antioxidante de especial interesse do ponto de vista nutricional: o tocoferol, em especial o alfa-tocoferol, que se encontra em maior proporção (> 90 %).

Esta realidade geográfica, associada ao facto de, historicamente, existir na região de Estepa uma forte presença do olival para produção de azeitona «de mesa» (cerca de 30 % da produção total da azeitona destina-se a esta indústria), explica o processo tradicional da apanha dos frutos numa fase muito temporã. Tal deve-se ao fator natural da aceleração do amadurecimento em consequência das condições pedoclimáticas e ao fator cultural da NÃO interrupção da colheita, dado começar-se pela apanha das azeitonas de mesa em setembro, sobrepondo-se-lhe, ou seguindo-se-lhe a apanha das azeitonas para azeite.

Resultado destas práticas, obtêm-se uns azeites com matizes diferenciados tanto em termos químicos como organoléticos.

2. Especificidade do produto

Os azeites da DOP «Estepa» caracterizam-se pelo seguinte:

— amargo especial, com uma mediana entre 2,5 e 6,

— frutado insuperável, superior a 4,5, sendo dos mais exigentes de toda a União Europeia,

— maior riqueza em compostos fenólicos comparativamente aos azeites de outras variedades e aos azeites da mesma variedade mas originários de outras regiões,

— estabilidade oxidativa elevada,

— concentração elevada dos pigmentos do azeite, concretamente clorofilas e carotenos (Método COI T.20 — Determinação dos compostos fenólicos HPLC).

3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Importa destacar dois tipos de fatores: por um lado, os fatores naturais do ecossistema de desenvolvimento e, por outro, os fatores humanos. Foram estes fatores agrológicos que conduziram à obtenção de azeites com maior percentagem de biofenóis e presença mais acentuada de tocoferóis, como indicado no caderno de especificações.

Os solos desta região são pobres em matéria orgânica. O calcário molda a paisagem e determina a escolha das culturas, neste caso o olival, e a seleção das variedades de plantas duras e resistentes, que se adaptam melhor que quaisquer outras a este tipo de terrenos. No município de Estepa, 95 % das terras agrícolas são ocupadas por olivais.

O facto de existirem muitos olivais, especialmente da variedade *hojiblanca*, mas também de outras variedades reconhecidas, plantados em solos calcários, permite, dadas as suas características, produzir azeites claramente diferentes do ponto de vista sensorial, muito mais frutados.

Concretamente, de acordo com os estudos na matéria, está comprovado que este tipo de solos calcários permite uma maior concentração de um antioxidante de especial interesse do ponto de vista nutricional — o tocoferol.

Outro fator natural com impacto decisivo nestes azeites é o clima local, nomeadamente o estresse hídrico causado pela escassez de água do município de Estepa, que influencia o amargo do azeite obtido das azeitonas desta região, mais acentuado do que no azeite da mesma variedade, mas produzido noutras regiões.

Acresce que a baixa pluviometria juntamente com o fator climático — verões mais amenos do que noutras zonas limítrofes, característicos dos climas continentais — aceleram o processo de amadurecimento da azeitona, antecipando necessariamente a fase da apanha.

Por último, o fator humano tem um papel decisivo. O facto de, historicamente, existir na região de Estepa uma forte presença do olival para produção de azeitona «de mesa» (cerca de 30 % da produção total de azeitona destina-se a esta indústria), explica o processo tradicional da apanha dos frutos numa fase mais temporã do que em qualquer outra parte do mundo. Tal deve-se ao fator natural da aceleração do amadurecimento em consequência das condições pedoclimáticas e ao fator cultural da NÃO interrupção da colheita, dado começar-se pela apanha das azeitonas de mesa em setembro, sobrepondo-se-lhe, ou seguindo-se-lhe, a apanha das azeitonas para azeite.

Resultado destas práticas, obtêm-se uns azeites com matizes diferenciados tanto em termos químicos como organoléticos.

**Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações**

https://lajunta.es/6dgm7