C/2026/3254

19.6.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3254)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Estepa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0341-AM03 – 20. 3. 2026

1. **Názov výrobku**

„Estepa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Generálne riaditeľstvo pre agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec, Ministerstvo poľnohospodárstva vlády autonómneho spoločenstva Andalúzia

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Schválené zmeny predstavujú štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu ani používania tohto názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zníženie minimálneho mediánu horkosti a pikantnosti z 3 na 2,5

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

Zámerom je zohľadniť skutočnosť, že extra panenský olivový olej sa ako prírodná šťava z ovocia počas celého obdobia spotreby neustále vyvíja.

Ako je známe, intenzita extra panenského olivového oleja sa mení aj v dôsledku nových metód pestovania, napríklad častejšieho používania riadeného zavlažovania. Cieľom je prispôsobiť sa týmto zmenám, ku ktorým prirodzene dochádza počas celého obdobia spotreby.

Okrem tejto agronomickej skutočnosti dochádza v extra panenskom olivovom oleji vyrobenom z odrody Arbequina k prirodzenému procesu oxidácie, ktorý umožňuje znížiť medián horkosti a pikantnosti o niekoľko desatín. Medián horkosti a pikantnosti sa preto v prípade týchto výnimočných olejov charakteristických pre CHOP „Estepa“ znížil z minimálnej hodnoty 3 na minimálnu hodnotu 2,5.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Nahradenie analýzy na základe stupnice BTB

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

Vypustila sa požiadavka merať farbu oleja na stupnici BTB, pretože farba nie je určujúcim faktorom kvality výrobku. Množstvo pigmentov v oleji je vhodnejšie stanoviť meraním obsahu biofenolov pomocou metódy vysokoúčinnej kvapalinovej chromatografie (HPLC) T20, ktorú schválila Medzinárodná rada pre olivy (IOC).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Nahradenie parametra prírodných antioxidantov, polyfenolov (% kyseliny kávovej) celkovými biofenolmi (tyrozol)

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

Znenie:

„Prírodné antioxidanty, polyfenoly (% kyseliny kávovej): ≥ 405 (mg/kg)

Prírodné antioxidanty, jednoodrodový olej z odrody Arbequina, polyfenoly (% kyseliny kávovej): ≥ 250 (mg/kg).“

sa nahradilo takto:

„Prírodné antioxidanty, celkové biofenoly: ≥ 250 mg/kg (tyrozol)

Prírodné antioxidanty, jednoodrodový olej z odrody Arbequina, celkové biofenoly: ≥ 200 mg/kg (tyrozol).“

Dôvod:

Obsah fenolov v extra panenských olivových olejoch s CHOP „Estepa“ sa už niekoľko rokov systematicky monitoruje pomocou vysokoúčinnej kvapalinovej chromatografie (HPLC-UV), čo je metóda na stanovenie obsahu biofenolov uznaná Medzinárodnou radou pre olivy (dokument COI/T.20/Doc. č. 29/Rev.2). Touto metódou sa kvantifikuje obsah fenolických zlúčenín vyjadrený v mg/kg tyrozolu. Na rozdiel od všeobecnejších metód, ako je napríklad meranie celkového obsahu polyfenolov pomocou kolorimetrie, umožňujú získané výsledky špecifickú, reprodukovateľnú a vysledovateľnú kvantifikáciu prírodných antioxidantov (biofenolov) v oleji.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Stanovenie oxidačnej stability jednoodrodového oleja z odrody Arbequina

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

„Oxidačná stabilita (jednoodrodový olej z odrody Arbequina) (systém Rancimat): meraná v hodinách (100 °C alebo 120 °C, prietok vzduchu 10 l/hod.). Minimálna hodnota: ≥ 35 pri 100 °C a ≥ 6 pri 120 °C.“

Dôvod:

Zaviedli sa konkrétnejšie hodnoty oxidačnej stability jednoodrodového oleja z odrody Arbequina, a to nielen pre prirodzené odlišnosti pri tejto odrode, ale aj vzhľadom na analýzy olejov, ktoré sa vykonávali viac ako polstoročie a z ktorých vyplynuli zmeny v správaní s pribúdajúcim vekom olivových hájov. To je spolu so zmenou klímy a s rozvojom riadeného zavlažovania dôvodom na úpravu tohto parametra v špecifikácii.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Oprava redakčnej chyby a úprava rozsahu tokoferolov

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

Znenie:

„Tokoferoly: ≤ 261,1 mg/kg.“

sa zmenilo na:

„Tokoferoly: ≤ 250 mg/kg.

Tokoferoly, jednoodrodový olej z odrody Arbequina: ≥ 220 mg/kg.“

Dôvod:

Symbol „≤“ sa nahradil symbolom „≥“, aby sa opravila redakčná chyba. Okrem toho bola minimálna hodnota tokoferolov, čo je kritériom kvality odrážajúcim jedinečnosť extra panenského olivového oleja s CHOP „Estepa“, stanovená na ≥ 250 mg/kg. Hodnota je zaokrúhlená, aby bolo ľahšie ju uplatňovať v praxi bez toho, aby to malo vplyv na technickú požiadavku.

Zároveň sa stanovila minimálna hodnota ≥ 220 mg/kg v prípade jednoodrodového oleja z odrody Arbequina. Existujú vedecké a technické dôkazy o tom, že táto odroda má z genetických dôvodov a z dôvodu citlivosti na agronomické a klimatické faktory nižšie hladiny tokoferolov. Touto úpravou sa uznáva jedinečnosť oleja z odrody Arbequina bez toho, aby bol nespravodlivo znevýhodnený v porovnaní s inými odrodami, ktoré sú bohatšie na antioxidanty.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia analytických metód

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

Znenie:

„Polyfenoly: kvapalinová chromatografia s detektorom s ultrafialovým diódovým poľom alebo kolorimetria s použitím ultrafialovej spektrofotometrie meraná v mg/kg kyseliny kávovej.

Tokoferoly: kvapalinová chromatografia s fluorescenčnou detekciou (mg/kg).“

sa nahradilo takto:

„Biofenoly: Metóda IOC T20 Stanovenie biofenolov pomocou HPLC.

Tokoferoly: Metóda IOC T20 Stanovenie biofenolov pomocou HPLC.“

Analytickú metódu je potrebné aktualizovať, pretože parameter prírodných antioxidantov, polyfenolov (% kyseliny kávovej) bol nahradený celkovými biofenolmi (tyrozol). Metódou, ktorá sa má používať, je oficiálna metóda IOC (COI/T.20/Doc. č. 29) na stanovenie fenolických zlúčenín vrátane biofenolov a tokoferolov pomocou HPLC, ktorou sa zabezpečuje presná a reprodukovateľná kvantifikácia v súlade s medzinárodnou normou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Skorý zber v prípade zmesí olejov z odrôd Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual a Lechín

Opis

Zmena sa týka oddielu B.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti olív“ špecifikácie výrobku a bodu „Opis výrobku“ jednotného dokumentu.

V súčasnej špecifikácii sa v prípade extra panenského olivového oleja vyrobeného ako zmes piatich odrôd pestovaných v danej oblasti (Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual a Lechín) umožňuje zber olív v novembri. Navrhuje sa povoliť vykonávanie zberu už v októbri.

V súčasnosti sa olivy môžu zberať až v novembri a my by sme tento termín chceli posunúť na október.

Dôvodom je zohľadnenie skutočnosti, že vzhľadom na vývoj v pestovaní olív a na zmenu klímy sa olivy zvyknú zberať skôr než v minulosti. Platí to najmä pri olejoch známych ako „skoré oleje“ a odráža to aj bežnú prax v tejto oblasti pestovania.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Doplnenie novej formy balenia

Opis

Táto zmena sa týka oddielu D „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti“ špecifikácie výrobku.

V poslednom odseku tohto oddielu sa ako nová forma balenia zahrnul obal typu „*bag in box*“. Považuje sa to za spôsob, ako vstúpiť na nové trhy, keďže tento typ obalu poskytuje vynikajúce konzervačné vlastnosti.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Úprava mediánu horkosti, parametra polyfenolov a metódy merania pigmentov

Opis

Zmena sa týka oddielu F.2 „Špecifickosť výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu „Špecifickosť výrobku“ jednotného dokumentu.

Znenie:

„– Výrazná horkosť s mediánom od 3 do 6, typická pre oleje vyrobené na začiatku sezóny.

(…)

Vysoký obsah pigmentov nachádzajúcich sa v olivovom oleji, najmä chlorofylov a karoténov (stupnica BTB).

Rozdiely v obsahu a stabilite polyfenolov súvisia s časom zberu.“

sa nahradilo takto:

„– Výrazná horkosť s mediánom od 2,5 do 6, typická pre oleje vyrobené na začiatku sezóny.

(…)

Vysoký obsah pigmentov nachádzajúcich sa v olivovom oleji, najmä chlorofylov a karoténov [metóda IOC T20 Stanovenie biofenolov pomocou vysokoúčinnej kvapalinovej chromatografie (HPLC)].

Rozdiely v obsahu a stabilite polyfenolov súvisia s časom zberu.“

Dôvod:

Minimálny medián horkosti, parameter polyfenolov a metóda, ktorá sa má použiť na meranie pigmentov, sa upravujú v súlade s navrhovanými zmenami oddielu B.2.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny v záujme konzistentnosti s inými zmenami

Opis

Zmena sa týka oddielu F.3 „Príčinný vzťah“ a oddielu „Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)“ jednotného dokumentu.

V prvom odseku sa slovo „polyfenoly“ nahradilo slovom „biofenoly“ v súlade so zmenami uvedenými v predchádzajúcom texte.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie oddielu G „Overenie súladu so špecifikáciou výrobku“

Opis

Oddiel G „Overenie súladu so špecifikáciou výrobku“ sa vypustil, pretože sa to nestanovuje v článku 49 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Estepa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0341-AM03 – 20. 3. 2026

1. **Názov**

„Estepa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

15 – Živočíšne, rastlinné alebo mikrobiálne tuky a oleje a produkty ich štiepenia; upravené jedlé tuky; živočíšne alebo rastlinné vosky

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej vyrábaný z plodov nasledujúcich odrôd olivovníka (*Olea europaea*, L.). Existujú štyri druhy oleja:

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

— Hojiblanca a Arbequina,

— Hojiblanca,

— Arbequina.

Všetky extra panenské olivové oleje sa musia vyrábať výlučne mechanickými alebo fyzikálnymi prostriedkami, ktoré nezhoršujú kvalitu, aby si oleje zachovali chuť, vôňu a vlastnosti plodov, z ktorých sú vyrobené.

Olivy musia pochádzať z povolených odrôd, ktoré sa zbierajú priamo zo stromu po dosiahnutí stupňa zrelosti umožňujúceho získať ovocné oleje s požadovanými vlastnosťami.

Označenie pôvodu sa môže používať len pre extra panenské olivové oleje, ktoré po vyzretí v pivniciach spĺňajú tieto požiadavky:

Medián ovocnosti: ≥ 4,5.

Medián horkosti: ≥ 2,5 a ≤ 6.

Medián ostrosti: ≥ 2,5 a ≤ 6.

Kyslosť (%): ≤ 0,3.

Peroxidové číslo (mEq O_2/kg): ≤ 15.

Absorpcia ultrafialového žiarenia (K_{270} alebo K_{268}): ≤ 0,18 mEq aktívneho kyslíka na kilogram oleja.

Prírodné antioxidanty, celkové biofenoly: ≥ 250 mg/kg (tyrozol).

Prírodné antioxidanty, jednoodrodový olej z odrody Arbequina, celkové biofenoly: ≥ 200 mg/kg (tyrozol).

Oxidačná stabilita (systém Rancimat) meraná v hodinách (100 °C alebo 120 °C s prietokom vzduchu 10 l/h): ≥ 43,6 h pri 100 °C a ≥ 7 pri 120 °C.

Oxidačná stabilita jednoodrodového oleja z odrody Arbequina (systém Rancimat) meraná v hodinách (100 °C alebo 120 °C s prietokom vzduchu 10 l/h): ≥ 35 h pri 100 °C a ≥ 6 pri 120 °C.

Tokoferoly: ≥ 250 mg/kg.

Tokoferoly, jednoodrodový olej z odrody Arbequina: ≥ 220 mg/kg.

V dôsledku skorého zberu majú tieto oleje ovocný charakter skôr zelených ako zrelých olív, vo všeobecnosti niekde medzi zelenými a zrelými olivami.

Vlastnosti olejov sa líšia v závislosti od použitých olív:

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

Olivy odrody Hojiblanca, ktoré možno zberať výlučne v októbri alebo novembri, musia tvoriť minimálne 35 %.

Tento druh oleja má ovocný charakter skôr zelených ako zrelých olív so strednou intenzitou. Na jazyku je ostrý a horký, čo je typické pre oleje získané na začiatku sezóny.

— Hojiblanca a Arbequina

Olej vyrobený z 20 % až 80 % extra panenského olivového oleja z olív odrody Hojiblanca a z 80 % až 20 % z extra panenského oleja z olív odrody Arbequina.

Tento druh oleja má ovocný charakter skôr zelených ako zrelých olív. Na jazyku je ostrý a horký, čo je typické pre oleje získané na začiatku sezóny.

— Hojiblanca

100 % extra panenský olivový olej Hojiblanca, t. j. olej vyrobený výlučne z olív odrody Hojiblanca.

Tento druh oleja má ovocný charakter skôr zelených ako zrelých olív. Na jazyku je ostrý a horký, čo je typické pre oleje získané na začiatku sezóny.

— Arbequina

100 % extra panenský olivový olej Arbequina, t. j. olej vyrobený výlučne z olív odrody Arbequina.

Extra panenský olivový olej Arbequina s CHOP „Estepa“ má ovocný charakter skôr zelených ako zrelých olív a vyváženú horkosť a ostrosť na jazyku.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie olív a výroba oleja.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách a certifikačných štítkoch sa musia nachádzať slová *Denominación de Origen Protegida „Estepa“* (Chránené označenie pôvodu „Estepa“).

Obchodné etikety každého registrovaného prevádzkovateľa musí schváliť regulačný výbor.

Na všetkých baleniach, v ktorých sa olej uvádza na spotrebiteľský trh, sa musí nachádzať ochranná pečať a očíslovaná etiketa alebo certifikačný štítok, ktorý vydal regulačný výbor, v súlade s príručkou kvality a postupov. Tieto označenia sa pripevnia v sklade, lisovni alebo baliarni takým spôsobom, aby ich nebolo možné opätovne použiť.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť zahŕňa týchto 12 obcí v provincii Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio a Martín de Jara – vrátane katastrálnych území 33 – 38 obce Écija, území 17 – 33, 96, 97, 102, 104 a 105 obce Osuna a pozemkov v jednej obci v provincii Córdoba: Puente Genil, konkrétne oblasť známa ako Miragenil.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zretie olív zrýchľujú faktory ako vápenaté pôdy, nedostatok vody v oblasti Estepa a kontinentálne podnebie s horúcimi letami a studenými zimami.

Zo štúdií vyplýva, že tento druh pôdy podporuje vyššiu koncentráciu antioxidantov, ktoré majú z výživového hľadiska osobitný význam: konkrétne ide o tokoferoly, najmä alfa-tokoferol, ktorý je jednoznačne hlavným antioxidantom (> 90 %).

V tomto zemepisnom prostredí, kde značná časť olivových hájov tradične produkuje stolové olivy – približne 30 % celkovej produkcie olív v oblasti Estepa je určených pre odvetvie stolových olív –, sa zber obvykle začína veľmi skoro. V prvom rade je to dôsledok prírodných faktorov, keďže vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam plody dozrievajú rýchlejšie, a v druhom rade je to dôsledok postupov neprerušovaného zberu, keďže zber stolových olív, ktorý sa začína v septembri, sa prelína so zberom olív používaných na výrobu olivového oleja alebo mu predchádza.

Tieto postupy prispievajú k výrobe olejov s charakteristickými chemickými a organoleptickými vlastnosťami.

2. Špecifickosť výrobku

— Olivové oleje s CHOP „Estepa“ sa vyznačujú výraznou horkosťou s mediánom 2,5 až 6.

— Ich ovocnosť je výnimočná, vyššia ako 4,5, čo je jedna z najvyšších požiadaviek v Európskej únii.

— Sú bohatšie na fenolové zlúčeniny ako oleje získané z iných odrôd a z rovnakých odrôd pestovaných na inom mieste.

— Vysoká oxidačná stabilita.

— Vysoký obsah pigmentov nachádzajúcich sa v olivovom oleji, najmä chlorofylov a karoténov (metóda IOC T20 Stanovenie biofenolov pomocou HPLC).

3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Prejavujú sa dva faktory: prírodné faktory (ekosystém) a ľudské faktory. Tieto agrologické faktory sú dôvodom, prečo majú získané oleje vyšší obsah biofenolov a tokoferolov, ako je stanovené v špecifikácii.

Pôda v tomto regióne nemá dostatok organickej hmoty a krajinu tvorí prevažne vápenec. Týmto sa určuje výber plodín – olivovníky a určité silné, odolné odrody rastlín, ktoré sa týmto podmienkam prispôsobujú lepšie ako ktorékoľvek iné. V regióne Estepa sa 95 % poľnohospodárskej pôdy vysádza olivovníkmi.

Skutočnosť, že mnoho olivovníkov, najmä odrody Hojiblanca, ale aj iných povolených odrôd, sa vysádza na vápenatej pôde, je dôvodom, prečo vzhľadom na osobité vlastnosti týchto odrôd majú získané oleje charakteristické organoleptické vlastnosti a ich ovocnosť je intenzívnejšia ako pri iných olejoch.

Zo štúdií vyplýva, že tento vápenatý druh pôdy podporuje vyššie hladiny antioxidantov, ktoré majú z výživového hľadiska osobitný význam, a to konkrétne tokoferoly.

Ďalším prírodným faktorom, ktorý má rozhodujúci vplyv na naše oleje, je miestne podnebie, lebo v dôsledku nedostatku vody v regióne Estepa sa oleje vyznačujú výraznejšou horkosťou v porovnaní s inými olejmi, a to aj s olejmi získanými z tých istých odrôd olivovníka.

Okrem toho nízky úhrn zrážok spolu so skutočnosťou, že letá sú miernejšie ako v susediacich oblastiach, čo je typickým znakom kontinentálneho podnebia, zrýchľujú dozrievanie olív, a preto sa zbierajú skoro.

A napokon má rozhodujúci význam ľudský faktor. Skutočnosť, že významný podiel olivových hájov v regióne Estepa produkuje stolové olivy – približne 30 % celkovej výroby olív je určených pre odvetvie stolových olív –, znamená, že zber sa obvykle začína skôr ako v iných častiach sveta. V prvom rade je to dôsledok prírodných faktorov, keďže vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam plody dozrievajú rýchlejšie, a v druhom rade je to dôsledok postupov neprerušovaného zberu, keďže zber stolových olív, ktorý sa začína v septembri, sa prelína so zberom olív používaných na výrobu olivového oleja alebo mu predchádza.

Tieto postupy prispievajú k výrobe olejov s charakteristickými chemickými a organoleptickými vlastnosťami.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://lajunta.es/6dgm7