C/2026/3254

19.6.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3254)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Estepa”

Referensnummer: PDO-ES-0341-AM03 – 20.3.2026

1. **Produktens namn**

”Estepa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Generaldirektoratet för de jordbruksbaserade livsmedelsindustrierna, innovation och livsmedelskedjan vid den autonoma regionen Andalusiens jordbruksministerium

6. **Klassificering som standardändring**

De godkända ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innebär en ändring av namnet eller av användningen av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, inte riskerar att upphäva det fastställda samband med det geografiska området som fastställs i det sammanfattande dokumentet samt inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Sänkning av det lägsta medianvärdet för bitterhet och skarphet från 3 till 2,5

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen görs för att ta hänsyn till att extra jungfruolja fortsätter att utvecklas under hela konsumtionsperioden, eftersom den är en naturlig olja från en frukt.

Som bekant förändras även intensiteten hos extra jungfruolja till följd av nya odlingsmetoder, till exempel ökad användning av kontrollerad bevattning. Ändringen görs för att anpassa texten till dessa förändringar som sker naturligt under hela konsumtionsperioden.

Utöver dessa agronomiska förhållanden sker en naturlig oxidationsprocess i extra jungfruolja framställd av sorten arbequina, som gör att medianvärdet för bitterhet och skarphet kan sänkas med några tiondelar. Medianvärdet för bitterhet och skarphet har därför sänkts från minst 3 till minst 2,5 för dessa exceptionella oljor som är typiska för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Estepa”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ersättning av analysen enligt BTB-skalan

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Kravet på att oljans färg ska mätas enligt BTB-skalan har tagits bort, eftersom färgen inte är avgörande för produktens kvalitet. Det är lämpligare att avgöra oljans pigmenthalt genom att mäta dess biofenolhalt med hjälp av metoden T20, som använder högpresterande vätskekromatografi (HPLC) och har godkänts av Internationella olivrådet (IOC).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ersättning av parametern ”naturliga antioxidanter, polyfenoler (% koffeinsyra)” med ”total biofenolhalt (tyrosol)”

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Texten

”Naturliga antioxidanter, polyfenoler (% koffeinsyra): ≥ 405 (mg/kg).

Naturliga antioxidanter, polyfenoler (% koffeinsyra) i arbequina-oliver: ≥ 250 (mg/kg).”

har ersatts med följande:

”Naturliga antioxidanter, total biofenolhalt: ≥ 250 mg/kg (tyrosol).

Naturliga antioxidanter, olja framställd av sorten arbequina, total biofenolhalt: ≥ 200 mg/kg (tyrosol).”

Motivering:

Fenolhalten i extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Estepa” har övervakats systematiskt under ett antal år med hjälp av högpresterande vätskekromatografi (HPLC-UV), en metod för mätning av biofenoler som erkänts av Internationella olivrådet (dokument COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2). Med denna metod mäts halten av fenolföreningar, uttryckt i mg/kg tyrosol. De erhållna resultaten har möjliggjort en specifik, reproducerbar och spårbar kvantifiering av oljans naturliga antioxidanter (biofenoler), till skillnad från mer allmänna metoder som exempelvis mätning av den totala polyfenolhalten genom kolorimetri.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Fastställande av oxidationsstabilitet för olja framställd av sorten arbequina

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

”Oxidationsstabilitet (olja framställd av sorten arbequina) (Rancimat-systemet): Timmar (100 °C eller 120 °C, luftflöde 10 l/h). Minst: ≥ 35 vid 100 °C och ≥ 6 vid 120 °C.”

Motivering:

Mer specifika värden har införts för oxidationsstabiliteten hos olja framställd av sorten arbequina, inte bara på grund av sortens egna särdrag utan även eftersom analyser som utförts under mer än ett halvt århundrade har visat att oljan förändras i takt med olivlundarnas allt högre ålder. Detta, i kombination med klimatförändringarna och utvecklingen av kontrollerad bevattning, är skälet till att denna parameter bör ändras i produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Korrigering av ett skrivfel och justering av tokoferolintervallet

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Texten

”Tokoferoler: ≤ 261,1 mg/kg.”

har ändrats till följande:

”Tokoferoler: ≤ 250 mg/kg.

Tokoferoler, olja framställd av sorten arbequina: ≥ 220 mg/kg.”

Motivering:

Symbolen ”≤” har ersatts med ”≥” för att rätta till ett skrivfel. Dessutom har det lägsta tokoferolvärdet, ett kvalitetskriterium som återspeglar den unika karaktären hos extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Estepa”, fastställts till ≥ 250 mg/kg. Siffran har avrundats för att underlätta den praktiska tillämpningen, utan att det påverkar det tekniska kravet.

Dessutom har ett minimivärde på ≥ 220 mg/kg fastställts specifikt för olja framställd av sorten arbequina. Det finns vetenskapliga och tekniska belägg för att denna sort ofta har lägre tokoferolhalter av genetiska skäl och eftersom den är känslig för agronomiska och klimatrelaterade faktorer. Genom denna ändring erkänns de unika egenskaperna hos olja framställd av sorten arbequina, utan att det är till nackdel för den vid en jämförelse med andra sorter som är mer antioxidantrika.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av analysmetoderna

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Texten

”Polyfenoler: vätskekromatografi med ultraviolett diodarraydetektion (mg/kg) eller kolorimetri med ultraviolett spektrometri mätt i mg/kg koffeinsyra.

Tokoferoler: vätskekromatografi med fluorescensdetektion (mg/kg).”

har ersatts med följande:

”Biofenoler: metoden IOC T20 för mätning av biofenoler med HPLC.

Tokoferoler: metoden IOC T20 för mätning av biofenoler med HPLC.”

Analysmetoderna behöver uppdateras eftersom parametern ”naturliga antioxidanter, polyfenoler (% koffeinsyra)” har ersatts med ”total biofenolhalt (tyrosol)”. Den metod som ska användas är den officiella IOC-metoden (COI/T.20/Doc. No 29) för HPLC-mätning av fenolföreningar, inklusive biofenoler och tokoferoler, som säkerställer en korrekt och reproducerbar kvantifiering i enlighet med en internationell standard.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tidig skörd för oljeblandningar av sorterna hojiblanca, manzanilla, arbequina, picual och lechín

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt B.2, ”Olivernas fysikaliska och kemiska egenskaper”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Enligt den nuvarande produktspecifikationen får oliver som ska användas i extra jungfruolja som framställs genom blandning av fem av de sorter som odlas i området (hojiblanca, manzanilla, arbequina, picual och lechín) skördas i november. Det föreslås att skörden ska få ske redan i oktober.

För närvarande får oliverna endast skördas i november, och vi skulle vilja tidigarelägga skörden till oktober.

Skälet till detta är att oliver ofta skördas tidigare på året än vad som brukade vara fallet, både på grund av utvecklingen av olivodlingsmetoderna och klimatförändringarna. Detta är särskilt relevant för dessa oljor, som brukar kallas ”tidiga oljor”, och återspeglar dessutom en vanlig praxis i odlingsområdet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av en ny typ av förpackning

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt D, ”Bevis på att produkten kommer från det geografiska området”, i produktspecifikationen.

I sista stycket i detta avsnitt har ”bag in box” lagts till som en ny typ av förpackning. Det ses som ett sätt att ta sig in på nya marknader, eftersom denna sorts förpackning bevarar produkten på ett utmärkt sätt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av medianvärdet för bitterhet, polyfenolparametern och metoden för mätning av pigment

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt F.2, ”Särskilda egenskaper hos produkten”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Särskilda egenskaper hos produkten” i det sammanfattande dokumentet.

Texten

”– En utpräglad bitter smak med ett medianvärde på mellan 3 och 6, som är typisk för oljor som erhålls i början av säsongen.

(…)

En hög halt av de pigment som finns i olivolja, särskilt klorofyll och karoten (BTB-skalan).

Variationer i polyfenolhalten och stabiliteten är kopplade till tidpunkten för skörden.”

har ersatts med följande:

”– En utpräglad bitter smak med ett medianvärde på mellan 2,5 och 6, som är typisk för oljor som erhålls i början av säsongen.

(…)

En hög halt av de pigment som finns i olivolja, särskilt klorofyll och karoten (metoden IOC T20 för mätning av biofenoler med högpresterande vätskekromatografi [HPLC]).

Variationer i polyfenolhalten och stabiliteten är kopplade till tidpunkten för skörden.”

Motivering:

Det lägsta medianvärdet för bitterhet, polyfenolparametern och den metod som ska användas för att mäta pigment ändras i enlighet med de föreslagna ändringarna av avsnitt B.2.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringar för att skapa konsekvens med andra ändringar

Beskrivning

Ändringen rör avsnitt F.3, ”Orsakssamband”, och avsnittet ”Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)”, i det sammanfattande dokumentet.

I första stycket har ”polyfenoler” ersatts med ”biofenoler” i linje med de ändringar som beskrivs ovan.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av avsnitt G, ”Kontroll av överensstämmelsen med produktspecifikationen”

Beskrivning

Avsnitt G, ”Kontroll av överensstämmelsen med produktspecifikationen”, har strukits eftersom detta inte föreskrivs i artikel 49 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Estepa”

Referensnummer: PDO-ES-0341-AM03 – 20.3.2026

1. **Namn**

”Estepa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

15 – Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt spaltningsprodukter av sådana fetter och oljor; beredda ätbara fetter; animaliska och vegetabiliska vaxer

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Fyra olika typer av extra jungfruolja av oliver från följande sorter av *Olea europaea* L.:

— Hojiblanca, arbequina, manzanilla, picual och lechín de sevilla.

— Hojiblanca och arbequina.

— Hojiblanca.

— Arbequina.

All extra jungfruolja måste utvinnas genom mekaniska eller fysiska metoder som inte försämrar kvaliteten, så att smak, doft och egenskaper från de oliver som de framställs av bevaras.

Oliverna måste vara av de godkända sorterna och ha skördats direkt från träden när de uppnått en mognadsgrad som ger fruktiga oljor med de begärda egenskaperna.

Ursprungsbeteckningen får endast användas för extra jungfruolja som efter lagring i källare uppfyller följande krav:

Medianvärde för fruktighet: ≥ 4,5.

Medianvärde för bitterhet: ≥ 2,5 och ≤ 6.

Medianvärde för skarphet: ≥ 2,5 och ≤ 6.

Syrahalt (%): ≤ 0,3.

Peroxidtal (mekv O_2/kg): ≤ 15.

Absorption av ultraviolett strålning (K270 eller K268): ≤ 0,18 mekv aktivt syre per kilo olja.

Naturliga antioxidanter, total biofenolhalt: ≥ 250 mg/kg (tyrosol).

Naturliga antioxidanter, olja framställd av sorten arbequina, total biofenolhalt: ≥ 200 mg/kg (tyrosol).

Oxidationsstabilitet (Rancimat-systemet) mätt i timmar (100 °C eller 120 °C med ett luftflöde på 10 l/h): ≥ 43,6 timmar vid 100 °C och ≥ 7 vid 120 °C.

Oxidationsstabilitet för olja framställd av sorten arbequna (Rancimat-systemet) mätt i timmar (100 °C eller 120 °C med ett luftflöde på 10 l/h): ≥ 35 timmar vid 100 °C och ≥ 6 timmar vid 120 °C.

Tokoferoler: ≥ 250 mg/kg.

Tokoferoler, olja framställd av sorten arbequina: ≥ 220 mg/kg.

På grund av den tidiga skörden får dessa oljor en fruktighet som påminner om gröna snarare än mogna oliver och som ligger mellan det gröna och det mogna stadiet.

Oljornas egenskaper varierar beroende på vilka oliver som används:

— Hojiblanca, arbequina, manzanilla, picual och lechín de sevilla.

Oliver av sorten hojiblanca, som uteslutande får skördas i oktober och november, måste uppgå till minst 35 %.

Denna typ av olja har en fruktighet av gröna snarare än mogna oliver och en medelhög intensitet. Den har den bittra och skarpa smak som är typisk för oljor som erhålls i början av säsongen.

— Hojiblanca och arbequina.

Oljan framställs av mellan 20 % och 80 % extra jungfruolja från hojiblanca-oliver och mellan 80 % och 20 % från arbequina-oliver.

Denna typ av olja har en fruktighet av gröna snarare än mogna oliver. Den har den bittra och skarpa smak som är typisk för oljor som erhålls i början av säsongen.

— Hojiblanca.

100 % extra jungfruolja av hojiblanca-oliver, dvs. olja som uteslutande framställs av hojiblanca-oliver.

Denna typ av olja har en fruktighet av gröna snarare än mogna oliver. Den har den bittra och skarpa smak som är typisk för oljor som erhålls i början av säsongen.

— Arbequina.

100 % extra jungfruolja av arbequina-oliver, dvs. olja som uteslutande framställs av arbequina-oliver.

Extra jungfruolja av arbequina-oliver med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Estepa” har en fruktighet av gröna snarare än mogna oliver, med balanserad bitterhet och skarp smak.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling och olivoljeframställning.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Orden *Denominación de Origen Protegida ”Estepa”* (Skyddad ursprungsbeteckning ”Estepa”) ska anges på etiketterna och certifieringsetiketterna.

De olika registrerade företagens etiketter för försäljning ska godkännas av kontrollorganet.

Alla typer av förpackningar i vilka oljan släpps ut på konsumentmarknaden måste vara försedda med en garantiförsegling och en numrerad etikett eller certifieringsetikett som inte kan återanvändas och som utfärdats av kontrollorganet, i enlighet med bestämmelserna i kvalitets- och förfarandehandboken, och som fästs på förpackningen vid den registrerade lagerlokalen, olivoljekvarnen eller förpackningsanläggningen.

5. Kort beskrivning av det geografiska området

Området omfattar 12 hela kommuner i provinsen Sevilla – Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio och Martín de Jara – utöver fastighetspolygonerna 33–38 i kommunen Écija, polygonerna 17–33, 96, 97, 102, 104 och 105 i kommunen Osuna, samt mark i en kommun i provinsen Córdoba: Puente Genil, särskilt området som kallas Miragenil.

6. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

1. Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Den kalkrika jorden, bristen på vatten i området Estepa och det kontinentala klimatet med varma somrar och kalla vintrar är faktorer som påskyndar olivernas mognadsprocess.

Studier visar att denna typ av jordmån främjar en högre koncentration av antioxidanterna tokoferoler som är särskilt intressant ur ett näringsmässigt perspektiv, särskilt alfa-tokoferol, som är den överlägset vanligast förekommande antioxidanten (> 90 %).

I denna geografiska miljö, där en betydande del av olivlundarna traditionellt sett producerar bordsoliver – cirka 30 % av den totala olivproduktionen i området Estepa blir bordsoliver – påbörjas skörden traditionellt sett mycket tidigt. Detta beror i första hand på naturliga orsaker: jord- och klimatförhållandena gör att frukten mognar snabbare. Vidare beror det på bruket av oavbruten skörd: skörden av bordsoliver som påbörjas i september överlappar eller följs av skörden av de oliver som används för framställningen av olivolja.

Detta bruk bidrar till att framställa oljor som har unika kemiska och organoleptiska egenskaper.

2. Särskilda egenskaper hos produkten

— Olivoljor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Estepa” har en utpräglad bitter smak med ett medianvärde på mellan 2,5 och 6.

— Deras fruktighet är oöverträffad och uppgår till över 4,5, ett av de högsta kraven i EU.

— De är rikare på fenolföreningar än oljor från andra olivsorter samt från samma sorter som odlas på andra platser.

— Hög oxidationsstabilitet.

— Hög halt av de pigment som finns i olivolja, särskilt klorofyll och karoten (metoden IOC T20 för mätning av biofenoler med HPLC).

3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Det finns två faktorer, både naturliga (ekosystemet) och mänskliga. Dessa agrologiska faktorer ger en förklaring till varför de utvunna oljorna har en högre halt av biofenoler och tokoferoler, i enlighet med produktspecifikationen.

Jorden i området är fattig på organiskt material och landskapet domineras av kalksten. Detta begränsar valet av grödor till olivträd och vissa tåliga, motståndskraftiga växtsorter som är bättre anpassade till dessa förhållanden. I området Estepa är 95 % av jordbruksmarken planterad med olivträd.

Att många av olivträden, särskilt av sorten hojiblanca men också av de andra godkända sorterna, är planterade i kalkrik jord ger en förklaring till varför, med tanke på dessa sorters särskilda egenskaper, de erhållna oljorna har särpräglade organoleptiska egenskaper och är betydligt fruktigare än andra oljor.

Studier visar att den kalkhaltiga jorden gynnar högre halter av antioxidanter i form av tokoferoler, som är särskilt intressanta ur ett näringsmässigt perspektiv.

Det lokala klimatet är en annan naturlig faktor som har en avgörande betydelse för vår olja, eftersom den vattenstress som orsakas av vattenbristen i kommunen Estepa ger oljorna en mer uttalad bitterhet jämfört med oljor som framställs på andra platser (inklusive oljor av samma sorter).

Den låga nederbörden i kombination med det faktum att somrarna är mildare här än i angränsande områden (typiskt för kontinentalt klimat) gör att oliverna mognar snabbare och därför skördas tidigt.

Slutligen är den mänskliga faktorn av avgörande betydelse. Att en betydande andel av olivlundarna i området Estepa traditionellt sett producerar bordsoliver – runt 30 % av den totala olivproduktionen blir bordsoliver – innebär att skörden traditionellt börjar tidigare än någon annanstans i världen. Detta beror i första hand på naturliga orsaker: jord- och klimatförhållandena gör att frukten mognar snabbare. Vidare beror det på bruket av oavbruten skörd: skörden av bordsoliver som påbörjas i september överlappar eller följs av skörden av de oliver som används för framställningen av olivolja.

Detta bruk bidrar till att framställa oljor som har unika kemiska och organoleptiska egenskaper.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://lajunta.es/6dgm7