

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 453/15)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„ESTEPA”

EU-szám: ES-PDO-0105-01321 – 2015.3.12.

OEM (X) OFJ ()

1. **Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Estepa”

Cím: Polígono Industrial Sierra Sur
Avda. del Mantecado n° 7
41560 Estepa (Sevilla)
ESPAÑA

Tel.: +34 955912630–607436353
E-mail cím: secretaria@doestepa.es

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A termékleírás módosítással érintett rovata**

- A termék neve
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. **A módosítás típusa**

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítások

5.1. Módosul a termékleírás B. A termék leírása bekezdése a következők tekintetében:

- Kiegészítés az Estepa vidékén, egyetlen fajtájú olajbogyóból előállított, Arbequina fajtájú olajjal.

Egy, a területen több mint 35 éve jelen lévő extra szűz olívaolaj egyedi jellemzőinek elismeréséről van szó. Az Arbequina fajtájú extra szűz olívaolaj jellegzetes és a hasonló fajtából, de más területeken készített olajokhoz képest eltérő karaktere a terület sajátosságai, topográfiája, magassága, talajtani jellemzői és éghajlata stb., valamint néhány egyedi, Estepa vidékén hagyományosnak mondható gyakorlat miatt alakul ki.

Az egyetlen fajtájú olajbogyóból előállított, Arbequina fajtájú olajra is jellemzőek azok a megkülönböztető tulajdonságok, amelyek a többi, „Estepa” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajra. 4,5-nél nem kisebb gyümölcsösségi középérték, a fenolos vegyületekben való gazdagsága miatt nagyobb stabilitás, nagyobb keserűségi és csípősségi értékek a fajtán belül, valamint magasabb pigment-, különösen klorofill- és karotinkoncentráció.

Az Arbequina fajtájú extra szűz olívaolaj meghatározó jellemzői a következők:

Összetétele 100 %-ban az Arbequina fajta.

A zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemzi, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, a szájbán egyenlő mértékben kesernyés és csípős ízzel.

Gyümölcsösségi középérték: $\geq 4,5$.

Keserűségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6

Csípősségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6

Savasság (%): $\leq 0,3$

Peroxidérték (mEq O₂/kg): ≤ 15

K₂₇₀: $\leq 0,18$

Az olaj színe az A.B.T. skálán 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 – 2/5 – 3/5 között mozoghat.

Polifenolok: ≥ 250 ppm.

Oxidációs stabilitás: $\geq 43,6$ h 100 °C-on és ≥ 7 h 120 °C-on.

Tokoferolok: $\geq 261,1$ ppm.

- Az „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező olajok érzékszervi profiljainak az érvényben lévő jogszabályoknak megfelelő beállításához a leírásban megtalálhatók a pozitív tulajdonságok, így a keserűség és a csípősség, és ezek középértékei számszerűsítve vannak:

Keserűségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6

Csípősségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6

- Másfelől a Boletín Oficial de la Junta de Andalucía 2011. április 8-i 70. számában közzétett március 24-i, az andalúziai élelmiszer-ipari, mezőgazdasági és halászati termékek minőségéről szóló 2/2011 törvénynek való megfelelés érdekében meghatározzák a természetes antioxidánsok, a polifenolok (kávésavban kifejezve), az oxidációs stabilitás és a tokoferolok kiértékeléséhez használt, a hatályban lévő rendeletek által nem szabályozott elemzési módszereket:

1. Polifenolok: folyadékkromatográfia diódasoros ultraibolya-érzékelővel (ppm kávésavban).

2. Oxidációs stabilitás: Rancimat-érték 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás 110 °C-on és 120 °C-on (óra).

3. Tokoferolok: folyadékkromatográfia fluoreszcenciaérzékelővel (ppm).

- Törlésre kerülnek a polifenolok, az oxidációs stabilitás és a tokoferolok mint paraméterek termékleírásban meghatározott maximum szintjei, mivel ezek a korlátozások nem igazolhatók, ugyanis a magasabb értékek megerősítik az olajok frissességére, antioxidánstartalomra és stabilitásra vonatkozó jellemzőit, és módosulnak a tokoferoljelenlét kiértékelésének kritériumai:

1. Polifenolok: Az olaj nagyobb frissességét és magasabb antioxidánstartalmát eredményező magasabb polifenolkoncentráció miatt törlésre kerül a felső határérték. Az Arbequina fajta sajátosságai miatt az Estepa vidéki Arbequina fajta polifenolkoncentrációja legalább 250 ppm-ben van megállapítva, ami sokkal magasabb, mint más vidékek ugyanilyen típusú olajainak középértéke, ez pedig az Estepa vidéki olajfaültetvények sajátos jellemzőinek, a talajtani jellemzőknek, a magasságnak és a kulturális gyakorlatnak köszönhető.

2. Oxidációs stabilitás: eltörlésre kerül a maximum érték, mivel a magasabb érték erősíti ezt a tulajdonságot, és így a piacra stabilabb „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok kerülhetnek.
 3. Ami a tokoferolokat leíró paramétert illeti, a maximum érték eltörlése és az ossztokoferolok elemzésének egyetlen alapfeltételként való rögzítése egyszerűsíti az elemzést, és segíti az eredmények jobb elemezhetőségét, ugyanis a „tokoferol” adat az alfa, béta stb. tokoferolok összegének eredménye. A 261,1 ppm-ben megállapított minimum érték a jelenleg „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nyilvántartott extra szűz olívaolajokra vonatkozó, érvényben lévő termékleírás adatait veszi át.
- A tudományos előrehaladásnak köszönhetően kiderült, hogy számos paraméter ugyanannak a ténynek a leírására szolgál, ami kettős ellenőrzést, és így nem igazolható többletköltségeket eredményezett a gazdasági szereplők számára. Ezért javasolt az ellenőrzések optimalizálása a termék meghatározott elemzési eljárásainak – K₂₂₅, klorofil- és karotinkoncentráció –, valamint az olajsav/linolsav és az egyszeresen/többszörösen telítetlen zsírsavak arányára vonatkozó paraméterek elhagyásával más, kifejezőbb paraméterek javára, de az eredeti jellemzés megváltoztatása nélkül:
1. K₂₂₅: Ertörlésre kerül ez a paraméter, mely kémiai úton számszerűsíti a „keserűség” mint pozitív érzékszervi tulajdonság értékét, mivel ezt a tulajdonságot az „Estepa” eredetmegjelölés oltaima alatt álló olajok esetében a keserűségi középértékkel ellenőrzik az érzékszervi kiértékelés során.
 2. A pigment-, vagyis a klorofil- és karotinkoncentráció közvetlen kapcsolatban van az olaj színével, ezért lenne redundáns megtartani a két elemzési módot, a fizikai-kémiai és az érzékszervi.
 3. Az olajsavak/linolsavak és az egyszeresen/többszörösen telítetlen zsírsavak arányára vonatkozó paraméterek szorosan kapcsolódnak az oxidációs stabilitásra és a polifenoltartalomra vonatkozó elemzési tényezőkhöz. Ertörlésre kerülnek a termék említett elemzési viszonyszámái a sokkal kifejezőbb oxidációs stabilitási paraméter és a polifenolkoncentráció javára, mivel ez utóbbiak az említett kapcsolatoknál nemcsak kifejezőbbek, de meghatározóbbak is, és ezzel bizonyos, a gazdasági szereplőket jogosulatlanul terhelő többletköltségek is megszűnnek.
 4. A viaszossági paraméter eltörlésre kerül az olajok jellemzéséből, mivel nem olyan sajátossága vagy megkülönböztető tulajdonsága az „Estepa” olajnak, ami miatt meg kell felelnie a hatályos jogszabályoknak.
- Az egyes olajtípusokat alkotó fajták megfelelése az „Estepa” olajokra jellemző érzékszervi tulajdonságokat leíró százalékos értékeknek.

Az extra szűz olívaolaj egy természetes gyümölcsle, amely különösen az éghajlat, de az aktuális olajfatermesztési módszerek miatt is változik. Így például az olajfáültetvény öregeése, az új ültetvényekből származó olajok felhasználása, számos ültetvény, különösen az említett fajták öntözésének kialakítása, új növényvédő szerek és módszerek alkalmazása, vagy a szüretelés ideje miatt is sok más tényező mellett.

Az olajfáültetvények, a környezet és a hasznosítás gazdaságosságának fejlődését szolgáló eljárások megváltoztatják az előállított olajok profilját, ezért módosítani kell az olajhoz felhasznált fajták arányát, hogy az olaj megfeleljen a védett profil előírásainak.

A termékleírás a következőket tartalmazta az olajban felhasznált olajbogyófajták százalékos arányáról:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla.

Az olajban az Hojiblanca extra szűz olívaolaj legalább 50 %-ban, az Arbequina 20–30 %-ban, a többi fajta (Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla) pedig összesen 5 %-ban van jelen.

- Hojiblanca és Arbequina.

Ez az olaj 40–60 % Hojiblanca és 40–60 % Arbequina extra szűz olajat tartalmaz.

Átfogalmazásra kerül:

- „1. Az egyetlen fajtájú olajbogyóból előállított Arbequina olajban az olajbogyókat külön dolgozzák fel, így 100 %-ban ebből a fajtából álló olajat nyernek.
2. Az Hojiblanca és Arbequina keverékéből álló olajban az olajbogyókat külön dolgozzák fel, majd az egyes olajfajtákból a termékleírásban meghatározott érzékszervi profilnak való megfelelés függvényében keveréket készítenek a következő arányban: 20–80 % Hojiblanca és 80–20 % Arbequina.

3. Az Arbequina, Hojiblanca és a többi fajtájú olajbogyókból vegyesen előállított olajok esetén az olajbogyók összekeverve érkeznék a különböző ültetvényekről a fajtáknál meghatározott minimális arányoknak megfelelően:

- legalább 15 % Arbequina.
- legalább 35 % Hojiblanca.
- legalább 5 % a többi fajtából.”

5.2. Módosul a termékleírás E. A termék előállításának módja bekezdése a következők tekintetében:

- A szüretelés időszaka a minőségi paraméterektől való eltérés nélkül 15 nappal meghosszabbodik, vagyis a korábban az Arbequina fajtánál december 15-ig, a többi fajtánál december 30-ig tartó szüretelés mostantól az Arbequina fajtánál december 30-ig, a többi fajtánál január 15-ig tart. Az évek során bizonyosságot nyert, hogy ez a késés egyáltalán nem befolyásolja negatívan az olajok minőségét, amit a korai szedéshez kapcsolódó minőségi paraméterek (gyümölcsösség, keserűség, csípősség) szigorú betartása is igazol.
- Hogy a termékleírás megfeleljen az Estepa vidéki földművelési rendszerek valós jellemzőinek, az olajfaültetvényekhez kapcsolódó fejlettebb, a terméket és a környezetet nagyobb tiszteletben tartó mezőgazdasági módszerek miatt változik az E) A termék előállításának módja bekezdés a) Állandó tényezők és b) Földművelési módszerek pontja, melyek helyébe a következők lépnek:

„a) Állandó tényezők.

- Az ültetvények kötése és a tövek száma.

Az ültetvények átlagos sűrűsége nagyon változó az egész területen; az átlagok 75–100 fa/hektár körül mozognak a régi ültetvényeken és 100–200 fa/hektár között az új ültetvényeken.

A tövek számát illetően Estepa vidékén mindösszesen 12 % az egy tövel rendelkező olajfaültetvény, míg a három- vagy többtöves formák meghaladják az összes olajfaültetvény 77 %-át. Ebben a vonatkozásban fontos megemlíteni, hogy az ezen a területen kialakított intenzív ültetvények nagy részét egytöves facsemetékkel hozták létre fiatal ágakról zsákokban való gyökereztetéssel vagy félig fás szárú gyökereztetett dugványokból porlasztásos öntözés mellett, majd ezek műanyag zsákokba való átültetésével, vagyis a kormány által az olajfaültetvények újjáalakításáról szóló tervében indítványozott módszerrel.

Az ültetvények kötését illetően a következő módokat kell megkülönböztetni:

- A hagyományos ültetvények nagyrészt 12 × 12-es, »háromszögekötésűek«, bár négyzetes és téglalap alakú kötést, valamint eltérő közzel ültetett kötéseket is találunk (pl. 11 × 11, 13 × 13, 10 × 12 stb.).
- Az új intenzív ültetvényeknél a fákat sokkal sűrűbben ültetik, ezért a kötések is jóval kisebbek, és négyzetes, valamint téglalap alakú kötéssel és 8 × 8, 7 × 7, 6 × 8, 6 × 4 stb. közzel is találkozunk, melyek közül a legsűrűbb a 7 × 7 és a 6 × 8.

b) Földművelési módszerek.

- Trágyázás.

A munkát télen, a szüretelés után, illetve nyáron végzik vibrokultivátorokkal a 10 cm-t semmilyen körülmények között meg nem haladó mélységben, évente 4-szer vagy 5-ször.

A szárazművelésű olajfák körüli területet gyomoktól mentesen tartják, míg az öntözéssel művelt ültetvényeken egy sávot hagynak az olajfák között, melyet ugyanúgy megelőzésre használt gyomirtókkal kezelnek.

Az öntözéssel művelt területeket az öntözővízhez adott folyékony, kiegyensúlyozott és összetett trágyával trágyazzák, olyan szereket használva, amelyeket az olajfa-ültetvényesek egymásnak adnak át, vagy amelyeket a régióban dolgozó szakemberek javasolnak.

Az öntözővízes trágyázással elsősorban nitrogén, foszfor, kálium, valamint az egyszerű szemrevételezés vagy a levelek gyakori ellenőrzése révén felismert tápanyaghiányokat pótló mikroelemek kerülnek a talajba.

Sok olyan parcella létezik, ahol már a talajművelés nélküli módszereket alkalmazzák, eleinte a csupasz talajon, illetve egy pár éve a nagyrészt természetes növényfajból álló növényréteg karbantartásával, melyet a tél végén bozótívógó segítségével irtanak ki.

— Öntözés.

Az olajfaültetvények nagy része szárazművelésű. Az ültetvények intenzifikációja nagymértékben hozzájárult az öntözési szükséglet megnövekedéséhez.

Az öntözőberendezések szinte minden esetben helyi rendszerek, melyek a rendelkezésre állás függvényében hektáronként változó mennyiségű vizet szolgáltatnak.

Az öntözőrendszerekkel rendelkező ültetvények nagyon szétszórva helyezkednek el az egész régióban; nem emelhető ki egyetlen terület sem.

— Metszés.

Az Estepa vidéki olajfák formáját a fa törzsén nagy bevágásokkal végzett metszés típusa határozza meg, amely »lucenai metszés« vagy »kopaszra metszés« néven ismert. Használják még a kevésbé agresszív, »jaéni« típusú »racionális metszést«. Mindkét esetben az a cél, hogy a korona befelé és kifelé növekvő ágakat is tartalmazzon, hogy megnöveljék a fa termőfelületét. Úgyelnek a levél és a fa közötti, termelőképességet jelző kapcsolatra is.

Mivel az ezen a területen termesztett olajbogyók nagy része »asztali fogyasztásra szánt«, sok esetben nagy hangsúlyt kap az ágak »ritkítása«, hogy nagyobb méretű gyümölcsöket nyerjenek.

Az új intenzív olajfaművelésben a magasabb hektáronkénti faszám mellett a fatörzseket is úgy alakítják ki, hogy az a legideálisabb legyen a mindenkori mechanikai módszerekkel végzett, gépiesített szüreteléshez.

Amikor a korona jó termőképességet ér el és a lombzat nagyon sűrű, kisebb mértékű »ritkításokkal« lassan kialakítják az ágak szerkezetét.

— Növényvédő szerek használata.

Az »Estepa« oltalom alatt álló eredetmegjelölést használó gazdasági szereplők közül sokan támaszkodnak az ATRIAS szakembereire és az agrármérnökökre, akik ezeken a

településeken ellenőrzik és kiértékelik az olajfákat érintő főbb járványokat és fertőzéseket, és a vidék stratégiai pontjain létrehozott ellenőrző állomásokon meghatározzák a kezelési küszöbértékeket, és a különböző médiát (hetilapok, rádió és televízió stb.) felhasználva tájékoztatják az olajbogyó-termelőket a beavatkozás megfelelő időpontjáról, valamint az engedélyezett növényvédő szerekről, amelyeknek kímélniük kell a hasznos állatvilágot és nem szabad megmaradniuk az olajbogyón. Az ajánlásaikat széles körben, csaknem az összes olajbogyó-termelő alkalmazza.

A vidék olajfaültetvényeit érintő járványok és betegségek közül azokat említjük meg, amelyek esetében a fontosságuk és a minőségre gyakorolt hatásuk miatt több megelőző intézkedés szükséges: olajbogyó-fúrólégy, olajfapajzstetű, olajfaszú és olajfamoly.

A leírt betegségek közül az első, az olajbogyó-fúrólégy ellen dimetoátot használnak légi úton, vagy földi úton abban az esetben, ha a mutatószámok meghaladják a megállapított küszöbértékeket. A második esetben, az olajfapajzstetű ellen karbarilt és piriproxifént használnak földi úton, mindig az ATRIAS szakemberei által jelzett és ellenőrzött mennyiségben.

Ugyanez történik az olajfaszú esetében, melyek ellen piretrint vagy szintén dimetoátot használnak. Az olajfamolyok ellen dimetoátot alkalmaznak, dupla mennyiségben, ha meghaladja a megállapított határértékeket.

Újra meg kell említeni, hogy minden esetben, amikor ezeket a szereket az ATRIAS szakembereinek ellenőrzése mellett alkalmazzák – akiknek a fontos munkáját az olajbogyó-termelők széles körben elfogadják és elismerik –, a gyümölcsök mindig a legjobb állapotban jutnak el az olajmalmokba.

Az ellenőrző csoportok munkája mellett az olajműveken belül működő, ún. Integrált Termelési Csoportosulások (Agrupaciones de Producción Integrada, API) is kezdenek kialakulni, ami biztosítja, hogy az előállított olajok élelmiszer-biztonsági szempontból garantáltak legyenek, mivel ezekben a csoportosulásokban a teljes gyártási folyamat (a földtől az olajmalmig) közvetlen ellenőrzéséért felelős szakemberek találhatók, akik minderről tanúsításokat állítanak ki az olajbogyó-termelők birtokában lévő minőségbiztosítási könyvekben, ez pedig biztosítja a végtermék teljes fokú visszakövethetőségét.”

és a termék-leírásba a következő szövegezés kerül:

„Az »Estepa« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező extra szűz olívaolajok előállításakor a gazdálkodóknak meg kell felelniük az integrált olajfaültetvény-termesztés andalúziai termelési modelljében megszabott, érvényben lévő gyakorlatnak – 2008. április 15-i rendelet az integrált olajfaültetvény-termesztéssel kapcsolatos rendelet elfogadásáról – és az ökológiai gazdálkodásra vonatkozó szabályoknak – a Tanács 834/2007/EK rendelete (2007. június 28.) az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről. Az idézett jogszabályok hatályon kívül helyezése esetén az azokat felváltó jogszabályoknak kell megfelelni.”

5.3. Módosul a termékleírás F. Kapcsolat a környezettel bekezdése a termék egyedi jellemzőinek vonatkozásában; eltörlésre kerül az α -tokoferol százalékkára vonatkozó rész, és bevezetésre kerül a magas gyümölcsösségi érték mint az „Estepa” olajra jellemző tulajdonság.

- Miután a vonatkozó leírás az alfa-, béta- és gamma-tokoferolok szintjének meghatározása helyett az össztokoferolok meghatározására módosul, a továbbiakban nem szükséges, hogy az alfa-tokoferol szerepeljen az „Estepa” olajok egyedi jellemzői között.
- Jellemző tulajdonságként bekerül az egységes dokumentumba a 4,5-nél nem kisebb gyümölcsösségi érték, ami az összegzésből kimaradt. Ez az „Estepa” olajok egyik sajátos jellemzője, ezért megjelenik a termékleírás B.2. Az olajok fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságai pontjában, mely nem volt módosítás tárgya.

5.4. Címkézés.

A leírásba a következő szövegezés kerül: „A Termékszabályozó Tanács garanciajegyek, címkék és hátcímkék használatával kapcsolatos cselekedetei nem lehetnek diszkriminatív jellegűek a termékleírásban foglaltakat teljesítő egyik gazdasági szereplőre nézve sem.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ESTEPA”

EU-szám: ES-PDO-0105-01321 – 2015.3.12.

OEM (X) OFJ ()

1. **Név**

„Estepa”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Zsiradékok (vaj, margarin, olajok stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő névvel jelölt termék leírása*

Az olajfa (*Olea Europea*, L) gyümölcséből nyerhető négyfajta extra szűz olívaolaj közül az alábbi fajtákat tartalmazó extra szűz olívaolaj:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla.
- Hojiblanca és Arbequina.
- Hojiblanca.
- Arbequina.

Az extra szűz olívaolajokat kivétel nélkül kizárólag mechanikai és fizikai eljárásokkal nyerik, amelyek nem módosítják az olajat, megőrzik az ízét, az aromáját és a gyümölcs jellemzőit.

Az olívbogyók közvetlenül a fáról szedett, a jellemzőik révén gyümölcsös olajok kinyerésére alkalmas érettségi fokú, engedélyezett fajtákból származnak.

Az olajok fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságai:

Gyümölcsösségi középérték: $\geq 4,5$.

Keserűségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6 .

Csípősségi középérték: ≥ 3 és ≤ 6 .

Savasság (%): $\leq 0,3$.

Peroxidérték (mEq O₂/kg): ≤ 15 .

K₂₇₀: $\leq 0,18$.

Az olaj színe az A.B.T. skálán 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 – 2/5 – 3/5 között mozoghat.

Polifenolok: ≥ 405 ppm mindegyik olajtípusnál, kivéve az egyetlen fajtájú olajbogyóból előállított Arbequina-t, ahol ≥ 250 ppm.

Oxidációs stabilitás: $\geq 43,6$ h 100 °C-on és ≥ 7 h 120 °C-on.

Tokoferolok $\geq 261,1$ ppm.

Elemzési módszerek:

Polifenolok: folyadékkromatográfia diódasoros ultraibolya-érzékelővel (ppm kávésavban).

Oxidációs stabilitás: Rancimat-érték 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás 110 °C-on és 120 °C-on (óra).

Tokoferolok: folyadékkromatográfia fluoreszcenciaérzékelővel (ppm).

A korai szüretelés során nyert olajok gyümölcsössége általában a zöld és az érett olajbogyó között van, ezeknél a korai szüretelés sajátos zöld színe érvényesül.

Az oltalom alatt álló olajok jellemzői a fajták szerint különbözőek:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla.

Az olajban ezek a fajták a következő arányban vannak jelen:

— Legalább 15 % Arbequina.

— Legalább 35 % Hojiblanca.

— Legalább 5 % a többi fajtából.

Erre a típusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, közepes intenzitással. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

— Hojiblanca és Arbequina.

Ez az olaj 20–80 % arányban tartalmaz Hojiblanca és 80–20 % arányban Arbequina fajtát.

Erre a típusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

— Hojiblanca.

Ebben az olajban az Hojiblanca fajta 100 %-ban van jelen.

Erre a típusra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre. A korai szüret során nyert olajok szájban kesernyés és csípős íze jellemzi.

— Arbequina.

Ebben az olajban az Arbequina fajta 100 %-ban van jelen.

Az „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező Arbequina fajtájú, extra szűz olívaolajra a zöld olajbogyók gyümölcsössége jellemző, mely inkább emlékeztet a zöldebb, mint az érett gyümölcsökre, a szájban egyenlő mértékben kesernyés és csípős ízzel.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Termesztés és feldolgozás.

3.5. A bejegyzett nevet viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett nevet viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkéken és hátcímkéken kötelező feltüntetni az alábbi eredetmegjelölést: Denominación de Origen Protegida „Estepa”.

Az egyes cégek kereskedelmi címkéit a Termékszabályozó Tanácsnak jóvá kell hagynia. Minden palackon szerepelnie kell a Minőségi és Eljárási Útmutatóban megadottak szerinti garanciajegynek és a Termékszabályozó Tanács által kiadott számozott címkének vagy hátcímkének, amelyet a raktárban, a bejegyzett olajütőben vagy palackozó üzemben oly módon ragasztanak fel, hogy újra felhasználása ne legyen lehetséges.

A Termékszabályozó Tanács garanciajegyek, címkék és hátcímkék használatával kapcsolatos cselekedetei nem lehetnek diszkriminatív jellegűek a termékleírásban foglaltakat teljesítő egyik gazdasági szereplőre nézve sem.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Sevilla tartomány tizenegy települését: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía és El Rubio, valamint Córdoba tartomány Puente Genil települését, konkrétan a Miragenil néven ismert területet foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület egyedi jellemzői.

Estepa vidéke mésztartalmú talajban gazdag, vízben szegény, éghajlata kontinentális, vagyis a nyarak enyhék, a telek hidegek. Ezeknek a tényezőknek köszönhetően az olajbogyók gyorsabban érnek.

Emiatt a földrajzi tény miatt, valamint amiatt, hogy Estepa vidékén hagyományosan jelentős az „asztali fogyasztásra” szánt olajbogyó aránya (a teljes olajbogyó-termelés kb. 30 %-át a fogyasztásra szánt olajbogyó teszi ki), a hagyományos szedési eljárás nagyon korán indul, köszönhetően a gyümölcs talajtani és éghajlati okok miatt bekövetkező természetesen gyorsérésnek, valamint a „folyamatos szedésnek” nevezhető kulturális tényezőnek, mivel a szeptemberben az asztali fogyasztásra szánt olajbogyó szedésével kezdődő szüretelési folyamat az olajnak szánt olajbogyó szedésével folytatódik.

Ennek a gyakorlatnak az eredményeképpen kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat kapunk.

A termék egyedi jellemzői

- Az „Estepa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajokat különleges keserűség jellemzi, 3 és 6 közötti középértékkel.
- Legalább 4,5-es gyümölcsösség.
- Más fajtákhoz képest, illetve a más területeken termesztett azonos fajtákhoz képest gazdagabbak fenolos vegyületekben.
- Nagyobb oxidációs stabilitással rendelkeznek.
- Az olívaolaj pigment-, így klorofill- és karotinkoncentrációja is magasabb (ABT skála).

Kauzális viszony a földrajzi terület és a termék jellemzői között.

Két ilyen tényező létezik, egyrészt a termesztés ökoszisztémájának természeti tényezői, másrészt az emberi tényező. Ezek azok az agrológiai tényezők, melyek szerepet játszanak a jellemzésben leírt magasabb polifenol- és tokoferoltartalomban.

Olyan területtel állunk szemben, melynek talaja organikusan szegény, ahol a mészkő határozza meg a tájat és a természetű növényeket, ebben az esetben az olajfaültetvényt és néhány ellenálló növényfajtát, amelyek minden-nél jobban alkalmazkodnak ehhez a talajhoz. Ennek bizonyítéka, hogy Estepa vidékén a mezőgazdasági területek 95 %-a olajfaültetvény.

Ez a tény – vagyis az olajfaültetvények nagy mennyiségének a létezése, különösen az Hojiblanca fajtának, de más ismert fajtáknak is, a mésztartalmú talajon – teszi lehetővé, hogy a fajták jellemzőinek adottsága miatt érzékszervi-leg egyértelműen eltérő, sokkal gyümölcsösebb olajokat állíthassanak elő.

A rendelkezésre álló tanulmányok azt bizonyítják, hogy ez a fajta meszes föld elősegíti egy, táplálkozási szempontból különösen fontos antioxidáns, a tokoferolok fokozottabb koncentrációját.

Az olajainkat jellemző másik természetes és jellegzetes tényező a helyi éghajlat; az Estepa vidék vízhiánya az ezen a vidéken termelt olajbogyókból kinyert olaj keserűségét is befolyásolja, ami a máshol termelt olajokhoz viszonyítva fokozottabb, ideértve az azonos, de más területen termesztett fajtából származó olajokat is.

Ugyanígy a szomszédos területekhez képest enyhébb nyarakkal járó éghajlati tényezőhöz kapcsolódó, a kontinentális éghajlatra jellemző kevés csapadék miatt az olajbogyók gyorsabban érnek, ezért a szüretelésük is hamarabb történik.

Végezetül az emberi tényező is döntő befolyással bír. Amiatt a tény miatt, hogy Estepa vidékén hagyományosan jelentős az „asztali fogyasztásra” szánt olajbogyó aránya (a teljes olajbogyó-termelés kb. 30 %-a a fogyasztásra szánt olajbogyót feldolgozó iparágnak megy), a hagyományos szüretelés korábban indul, mint a világ bármely más területén, köszönhetően a gyümölcs talajtani és éghajlati okok miatt bekövetkező természetesen gyorsérésnek, valamint a „folyamatos szedésnek” nevezhető kulturális tényezőnek, mivel a szeptemberben az asztali fogyasztásra szánt olajbogyó szedésével kezdődő szüretelési folyamat összeér az olajnak szánt olajbogyó szedésével, és azzal fejeződik be. Ennek a gyakorlatnak az eredményeképpen kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat kapunk.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(jelen rendelet 6. cikk (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás teljes szövege elolvasható a következő internetcímen:

<http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PliegoEstepamodificado.pdf>

vagy közvetlenül elérhető a Mezőgazdasági, Halászati és Területfejlesztési Hivatal nyitóoldalán keresztül,

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>,

a következő útvonalon:

„Áreas de actividad”/„Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Aceite de Oliva Virgen Extra”. A termékleírás a termék elnevezése alatt található.
