C/2026/2939

28.5.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2939)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Aceite Valle del Tiétar“

ЕС №: PDO-ES-03368 Подадено на 11.11.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☒ ЗГУ ☐

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

1509 — Маслиново масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени

1509 20 — Необработено маслиново масло „Extra virgin“

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Необработено маслиново масло „Extra virgin“, получено от плодовете на маслиновото дърво (*Olea europaea* L.) единствено по механичен начин или чрез други физически манипулации при условия, които не водят до изменения в необработеното маслиново масло „Extra virgin“, като се запазват вкусът, ароматът и характеристиките на плодовете, от които то се произвежда.

Маслините се берат направо от дървото при максимална степен на зрялост 6 [индекс на зрялост] и трябва да бъдат здрави, без недостатъци, свободни от вредители или болести.

Физикохимични характеристики:

— киселинност (изразена като олеинова киселина): ≤ 0,3 %,

— пероксидно число: ≤ 10 mEq O_2/kg,

— восъци: ≤ 100 mg/kg,

— етилови естери: ≤ 20 mg/kg.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Органолептични характеристики

Органолептичният анализ на „Aceite Valle del Tiétar“ показва органолептичен профил с ясно осезаема интензивност. Последната отразява неговата комплексност, като се изисква присъствието на най-малко четири показателя за качество: горчивина, пикантност и най-малко два от следните признака — плодов аромат на здрави и пресни маслини, трева, листа, ябълки, бадеми и други плодове. Липса на стипчивост.

Всяка от медианите на признаците „плодов аромат“, „горчивина“ и „пикантност“ трябва да е осезаема, като медианата на признака „плодов аромат“ е най-малко 3, а общата стойност на медианите на положителните органолептични свойства — най-малко 8.

Цвят: варира от жълт до зеленикавожълт.

Медиана на недостатъците	Md = 0
Медиана на признака „плодов аромат“	Mf ≥ 3,0
Обща стойност на медианите на положителните органолептични свойства	≥ 8,0

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

„Aceite Valle del Tiétar“ се произвежда от маслини от следните признати местни сортове, отгледани и набрани в определения географски район: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna и Gordal, включително и чрез повторно присаждане. В определено количество най-малко 80 % от маслото трябва да бъде от един или повече от горните сортове.

„Aceite Valle del Tiétar“ може да съдържа други сортове, но техният дял не трябва да надвишава 20 %. Те трябва да са отгледани и набрани в определения географски район.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

С цел да се запазят характеристиките на защитеното със ЗНП необработено маслиново масло „Extra virgin“ процесът на опаковане се извършва в района на производство на защитеното наименование за произход (ЗНП). Това позволява пълен контрол върху производството и гарантира, че опитни местни експерти отговарят за крайната обработка на продукта. Регистрираните маслобойни и предприятия за бутилиране естествено са най-добре запознати с начина, по който тяхното необработено маслиново масло „Extra virgin“ реагира на различните етапи в процеса на опаковане, като например времето и методите за декантиране, използването на филтри и филтърни материали, температурите на опаковане и реакцията на маслото при студ и при съхранение. Правилното филтриране спомага за подобряване на външния вид на продукта при предлагането му за продажба на потребителя и подобрява условията за съхранението му. Това се дължи на частичното или пълното отстраняване на разградените твърди отпадъци и влагата, които в противен случай биха довели до неправилно [съхранение] и евентуално наличие на анаеробна ферментация. Крайната цел е да се запазят характеристиките на продукта до изпращането — крайния етап на процеса.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковките, в които се изпраща защитеното със ЗНП необработено маслиново масло „Extra virgin“, трябва да са с номериран етикет, съдържащ наименованието „Aceite Valle del Tiétar“, придружен с логото на ЗНП.

Етикетите трябва да се поставят в регистрираните предприятия за бутилиране по начин, който не позволява да се използват повторно.



5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство се намира в южната част на провинция Авила и включва следните 24 общини: Arenas de San Pedro, Candeleda, Casavieja, Casillas, Cuevas del Valle, El Arenal, El Hornillo, Fresnedilla, Gavilanes, Guisando, Higueras de las Dueñas, Lanzahita, La Adrada, Mijares, Mombeltrán, Navahondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Poyales del Hoyo, Santa Cruz del Valle, San Esteban del Valle, Santa María del Tiétar, Sotillo de la Adrada и Villarejo del Valle.

Разположен е в така наречените централноиберийски планински масиви, и по-специално в подножието на Sierra de Gredos. На запад районът граничи с района La Vera, на север — с Alto Tormes и Alto Alberche, на юг — с Campo Arañuelo и Tierra de Talavera (през Sierra de San Vicente), а на изток — с долината на река Алберче и Bajo Alberche.

6. **Връзка с географския район**

6.1. *Специфични характеристики на географския район*

Природни фактори

Река Тиетар и притоците ѝ прекосяват долината Тиетар, която се характеризира с биологичното разнообразие и микроклимата си. Това прави възможно отглеждането на субтропични видове, като цитрусови плодове, от двете страни на долината, заедно с маслинови дървета, смокини и стари лозя, изброени според тяхното разпространение. Освен това се срещат всякакви видове овощни дървета и други дървесни видове, които често растат сред самите насаждения.

Климатът в района на долината на река Тиетар е много силно повлиян от Sierra de Gredos, която защитава района на производство от студените северни ветрове и същевременно действа като преграда, която задържа в долината влажните въздушни маси от югозапад, като тези фактори обуславят благоприятния климат.

Според класификацията на Кьопен-Гайгер климатът в района е от типа Csa или „умерен“, класифициран също като полувлажен средиземноморски климат. Средната годишна температура е около 13,5 °C, като най-ниската температура е приблизително 7 °C, а най-високата — около 20 °C. Средногодишното количество на валежите в долината на река Тиетар е 700 mm. Както количеството на валежите, така и температурите варират според надморската височина.

Посочените по-горе стойности са в идеалния диапазон за отглеждане на маслини.

В определения район периодът без слани продължава от 300 до 350 дни, а относителната средногодишна влажност е 55 %. Данните сочат, че годишното слънцегреене е над 3 000 часа и надхвърля необходимите 2 800 часа, което осигурява идеални условия за отглеждането на маслини.

Що се отнася до литологията на района, Sierra de Gredos е съставена от плутонични и метаморфни скали, от които са се образували терциерни седиментни материали (аркозен пясъчник), съсредоточени в долината на река Тиетар. По този начин маслиновите дървета растат върху почви, развили се върху гранити или аркозни пясъчници.

Преобладаващият тип почвена текстура е глинесто-песъклива. Съдържанието на органични вещества е между 0,9 % и 4,6 %; съотношението въглерод/азот е около 12; а капацитетът за катионен обмен е между 14,1 и 25,6 cmol+/kg, което надвишава препоръчителните 8—10 mEq/100g. Тези стойности показват, че почвата е с добро качество за отглеждане на маслини.

Преобладават киселинните почви със стойности на pH, вариращи между 5,5 и 7,0, които са идеални за маслиновите дървета. Вследствие на киселинността на почвата средното съдържание на калций е ниско (6,0 g/kg-1) в сравнение със стойностите на глобално равнище (15,0 g/kg-1), докато средното съдържание на рубидий (204,9 mg/kg-1) е по-високо в сравнение с данните на глобално равнище (111,5 mg/kg-1), което е характерно за районите с киселинен скален субстрат.

Равнището на електропроводимост не предполага проблеми със солеността, тъй като всички профили са „несолени“.

Човешки фактори

Терасите в долината на река Тиетар са отличителна особеност на земеделската земя в района. Те се състоят от вертикални склонове с височина 1—2 m, покрити с блокове местен гранит.

Беритбата се извършва, когато маслините достигнат максимална степен на зрялост 6, като плодовете се изпращат веднага след прибирането на реколтата. Временното съхранение е забранено, а преработката протича при ниски температури и при подходящи за студено извличане условия; времето на преработка е кратко, а необработеното маслиново масло „Extra virgin“ се съхранява на тъмно.

6.2. *Специфични характеристики на продукта*

Признатите сортове Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna и Gordal, включително и чрез повторно присаждане, са в основата на многосортовото производство на „Aceite Valle del Tiétar“.

Важно е да се отбележи, че географският район на производство е преходна зона между райони, в които превес има едносортовото производство. Благодарение на това естествено смесване на определените налични сортове се получава масло с комплексен органолептичен профил, характеризиращо се с липсата на стипчивост и с присъствието на най-малко четири показателя за качество: горчивина, пикантност и освен това два от най-характерните на това масло признака, като плодов аромат на здрави и пресни маслини, трева, листа, ябълки, бадеми или други плодове. Медианите на признаците „плодов аромат“, „горчивина“ и „пикантност“ трябва да са осезаеми, като медианата на признака „плодов аромат“ е най-малко 3, а общата стойност на медианите на положителните органолептични свойства — най-малко 8.

Характерни за „Aceite Valle del Tiétar“ са процесите на по-ниско ниво на окисляване, като стойностите на пероксидното число са под 10 mEq O_2/kg. По същия начин процесите на по-ниски нива на липолиза се отразяват в киселинност, която не надвишава 0,3 %; етилови естери под 20 mg/kg; и ниска степен на влошаване на аромата. Същевременно допустимото ниско съдържание на восъци е показател за високото качество на плодовете.

6.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта*

Естественият подбор е довел до многосортова система, която придава характерните и отличителните особености на маслиновите дървета, отглеждани в долината на река Тиетар. Тази уникалност се дължи на комбинираното влияние на различни фактори, характерни за района: маслиновите насаждения от планински тип; ниската интензивност на отглеждането; защитното въздействие на Sierra de Gredos срещу климата; почвите с гранитен произход; обилното слънцегреене; отглеждането на тераси и участъци на различни нива; микроклимата и биологичното разнообразие на флората в съседните райони. Мозайката от насаждения и естествена растителност, заедно с разположените на тераси маслинови насаждения, насърчава разнородността на околната среда и отличителния характер на всеки местен сорт, което допринася за комплексния органолептичен профил.

Благодарение на благоприятните климатични и почвени свойства, определени като идеални за отглеждането на маслини и производството на необработено маслиново масло „Extra virgin“, се създават правилните условия за синтезирането на ароматни съединения. Те способстват също така за процесите на по-ниско ниво на окисляване и хидролиза, като осигуряват на маслиновите дървета всички хранителни вещества, необходими за оптимален растеж.

Обилното слънцегреене в долината на река Тиетар (над 3 000 часа годишно), където маслиновите насаждения са засадени така, че да се възползват изцяло от слънцето, а отглеждането на насажденията се извършва на тераси и участъци на различни нива, ускорява фотосинтезата и вследствие на това се образуват летливи съединения (алдехиди и алкохоли), които са в основата на признака „плодов аромат“ с нотки на неузрели маслини, на трева/листа, ябълки, бадеми и други плодове. Този фактор оказва значително влияние върху изобилието от ароматни вещества в „Aceite Valle del Tiétar“. Амплитудата между дневните и нощните температури също така оказва влияние: топлите дни благоприятстват ензимните реакции и биосинтеза; хладните нощи намаляват дихателната активност, летливостта на съединенията и разграждането на прекурсорите, като спомагат за запазването на ароматите.

Умереният климат и продължителният период без слани позволяват равномерно узряване и намаляват физиологичните увреждания, които биха предизвикали процеси на разграждане, окисление или разрушаване на клетките, засягащи отрицателно ароматния профил и качеството на продукта. Вместо това благодарение на кожата, която се запазва цяла, и наличието на свободни мастни киселини със стойности близки до нула (киселинност ≤ 0,3 %) се създават благоприятни условия за производството на необработено маслиново масло „Extra virgin“ с ниско съдържание на восъци (≤ 100 mg/kg).

Почвите произхождат от гранитни скали с умерено киселинно pH и висока отводнителна способност. Те осигуряват умерен растеж и компактни добиви, което води до по-малки плодове с по-високо съотношение кожа/месеста част. Отводняването и намаленото задържане на вода през лятото водят до определена степен на „контролиран стрес“. Биосинтезът на фенолните съединения и ароматните прекурсори се засилва, което се изразява в осезаеми горчивина и пикантност и отчетливи нотки на неузрели маслини, на трева, листа или ябълки на признака „плодов аромат“, както и по-голяма естествена устойчивост на окисляване. Освен това балансираното наличие на хранителни вещества позволява плодовете да се развиват правилно, без да се увреждат, което води до намаляване на разрушаването на клетките, освобождаването на липазни ензими и увреждането на плодовете, като по този начин освобождаването на свободни мастни киселини се свежда до минимум.

Събирането на маслините направо от дървото при максимална степен на зрялост 6 — заедно със задължението за смилането им в рамките на по-малко от 24 часа — свежда до минимум разкъсването на плодовете, намалява активността на разграждащите ензими (като липази) и предотвратява окислението и миграцията на вещества от кожата (като восъци) в необработеното маслиново масло „Extra virgin“. Това оказва пряко влияние върху киселинността (≤ 0,3 %), пероксидното число (≤ 10 mEq O_2/kg), съдържанието на восъци (≤ 100 mg/kg) и етилови естери (≤ 20 mg/kg). Тези стойности са отличителни белези на защитеното със ЗНП масло, пряко свързани с преработката, която се осъществява в района.

Незабавното смилане и извличането при температура под 27 °C спомагат за запазването на фенолните и летливите съединения, образували се в маслините.

Съхранението в затворени резервоари, без излагане на светлина и при температура под 25 °C, в съчетание с ниската остатъчна влага след филтрирането предотвратяват развитието на окислителни процеси, като гарантират минимално влошаване на ароматния профил и запазване на естествения зеленикавожълт цвят на плодовете. Същевременно специфична характеристика на „Aceite Valle del Tiétar“ е ниското пероксидно число (стойности под 10 mEq O_2/kg).

В заключение, съчетанието от многосортовата система, природните фактори и практиките на обработка и прибиране на реколтата води до производството на масло с комплексен органолептичен профил, с ясно изразен признак „плодов аромат“ и осезаеми горчивина и пикантност, както и изцяло хармонични положителни органолептични свойства. Характерни са също така процесите на по-ниски нива на окисление и липолиза, които се изразяват в изключително ниските стойности на физикохимичните свойства, а те са специфични и отличителни за ЗНП „Aceite Valle del Tiétar“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+Aceite+Valle+del+Ti%C3%A9tar.pdf/ba89caf8-2b3b-dcd7-461e-390b7d266025?t=1756725636652