C/2026/2939

28.5.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/2939)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Aceite Valle del Tiétar“

EU č.: PDO-ES-03368 Předloženo dne 11. listopadu 2024

1. **Název (názvy)**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

1509 – Olivový olej a jeho frakce, též rafinovaný, ale chemicky neupravený

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Extra panenský olivový olej získaný z plodů olivovníku (*Olea europaea* L.) mechanickými nebo jinými fyzikálními postupy, které nemění extra panenský olivový olej a které zachovávají chuť, vůni a vlastnosti plodů, z nichž pochází.

Olivy se sklízejí přímo ze stromu v maximální zralosti šestého stupně [podle indexu zralosti] a musí být zdravé, bez skvrn, škůdců a chorob.

Fyzikální a chemické vlastnosti:

— kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): ≤ 0,3 %

— peroxidové číslo: ≤ 10 mEq O_2/kg

— vosky: ≤ 100 mg/kg

— ethylestery: ≤ 20 mg/kg

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti:

Organoleptická analýza produktu „Aceite Valle del Tiétar“ poskytuje senzorický profil, který má jasně vnímatelnou intenzitu. Ta odráží jeho komplexnost, přičemž se vyžaduje přítomnost alespoň čtyř deskriptorů: hořkost, štiplavost a nejméně dvě z následujících vlastností – ovocná chuť a vůně zdravých a čerstvých oliv, trávy, listů, jablek, mandlí a dalších plodů. Bez trpkosti.

Každý z mediánů hodnocení ovocné chuti a vůně, hořkosti a štiplavosti musí být znatelný, přičemž medián hodnocení ovocné chuti a vůně musí být alespoň tři a celkový medián hodnocení pozitivních organoleptických vlastností alespoň osm.

Barva: od žluté po zelenožlutou.

Medián vad	Md = 0
Medián ovocné chuti a vůně	Mf ≥ 3,0
Součet mediánů pozitivních organoleptických vlastností	≥ 8,0

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Produkt „Aceite Valle del Tiétar“ pochází z oliv těchto uznaných místních odrůd, které se pěstují a sklízejí ve vymezené zeměpisné oblasti: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna a Gordal, včetně případů, kdy se používá roubování. V daném množství musí alespoň 80 % oleje pocházet z jedné nebo více výše uvedených odrůd.

Produkt „Aceite Valle del Tiétar“ může obsahovat i jiné odrůdy, které však nesmí tvořit více než 20 %. Musí být vypěstovány a sklizeny ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Aby byly zachovány vlastnosti chráněného extra panenského olivového oleje, probíhá proces balení v oblasti produkce chráněného označení původu (CHOP). To umožňuje úplnou kontrolu nad produkcí a zajišťuje, že za konečné zpracování produktu odpovídají zkušení místní producenti. Registrované lisovny a balírny samozřejmě vědí nejlépe, jak jejich extra panenské olivové oleje reagují na jednotlivé kroky v procesu balení, jako je například doba a způsob dekantace, použití filtrů, filtrační materiály, teploty balení a reakce na chlad a skladování. Správné filtrování pomáhá zajistit dobrý vzhled produktu při prodeji spotřebiteli a zlepšuje podmínky pro jeho uchování. Je tomu tak z důvodu částečného nebo úplného odstranění rozložených pevných zbytků a vlhkosti, které by jinak vedly k nesprávným [konzervačním] postupům a možné přítomnosti anaerobní fermentace. Konečným cílem je zachovat vlastnosti výrobku až do expedice, tedy do závěrečné fáze procesu.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Obaly, v nichž se chráněné extra panenské olivové oleje expedují, musí být opatřeny číslovanou etiketou s názvem „Aceite Valle del Tiétar“ a logem CHOP.

Etikety připevňují registrované balírny, a to vždy tak, aby je nebylo možné opakovaně použít.



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce se nachází na jihu provincie Ávila a zahrnuje těchto 24 obcí: 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 a Villarejo del Valle.

Nachází se v Kastilském pohoří (španělsky *Sistema Central*), konkrétně na úpatí pohoří Sierra de Gredos. Na západě sousedí s okresem La Vera, na severu s Alto Tormes a Alto Alberche, na jihu s Campo Arañuelo a Tierra de Talavera přes pohoří Sierra de San Vicente a na východě s údolím Alberche a Bajo Alberche.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

6.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory

Řeka Tiétar a její přítoky protékají údolím Tiétar, které je charakteristické svou biologickou rozmanitostí a mikroklimatem. Díky tomu mohou na okrajích údolí růst subtropické druhy, jako jsou citrusy, olivovníky, fíky a stará vinná réva, a to v pořadí podle jejich hojného výskytu. Kromě toho zde rostou nejrůznější ovocné stromy a další dřeviny, které často rostou mezi samotnými plodinami.

Podnebí v oblasti údolí Tiétar je velmi silně ovlivněno pohořím Sierra de Gredos, které chrání oblast produkce před studenými severními větry a zároveň působí jako clona, protože zadržuje v údolí vlhké vzdušné masy z jihozápadu, díky čemuž je tam příznivé klima.

Klasifikace podle Köppen-Geigera řadí podnebí v oblasti do kategorie „mírné“ Csa a dále je rovněž klasifikováno jako subhumidní středomořské podnebí. Průměrné roční teploty se pohybují kolem 13,5 °C, přičemž minimální teploty dosahují přibližně 7 °C a maximální kolem 20 °C. Údolí Tiétar má průměrný roční úhrn srážek 700 mm. Srážky i teploty se liší podle nadmořské výšky.

Výše uvedené hodnoty jsou ideální pro pěstování oliv.

Vymezená oblast má období bez mrazů po dobu 300 až 350 dní a průměrnou roční relativní vlhkost 55 %. Podle záznamů je zde ročně více než 3 000 hodin slunečního svitu, což je více než požadovaných 2 800 hodin, které poskytují ideální podmínky pro pěstování oliv.

Z litologického hlediska je pohoří Sierra de Gredos tvořeno plutonickými a metamorfovanými horninami, z nichž se vytvořily terciérní sedimenty (zhutněný arkózový materiál), které se soustředily v údolí Tiétar. Olivovníky tak rostou na půdách, které se vyvinuly na žulách nebo arkózových materiálech.

Převládajícím typem půdy je písčitohlinitá. Obsah organických látek se pohybuje mezi 0,9 % a 4,6 %; poměr uhlíku a dusíku je přibližně 12 a kationtová výměnná kapacita se pohybuje mezi 14,1 a 25,6 cmol+/kg, což je více než doporučených 8–10 mEq/100g. Tyto hodnoty svědčí o dobré kvalitě půdy pro pěstování oliv.

Půdy jsou převážně kyselé, pH se pohybuje mezi 5,5 a 7,0, což je ideální pH pro olivovníky. V důsledku půdní kyselosti je průměrný obsah vápníku nízký (6,0 g/kg^{-1}) ve srovnání s celosvětovými hodnotami (15,0 g/kg^{-1}), přičemž rubidium (204,9 mg/kg^{-1}) má vyšší průměrné hodnoty než údaje na celosvětové úrovni (111,5 mg/kg^{-1}), což je typické pro oblasti s kyselým horninovým substrátem.

Úrovně elektrické vodivosti nenaznačují žádné problémy se salinitou, protože všechny profily se vyznačují nulovou slaností.

Lidské faktory

Terasy v údolí Tiétar jsou výrazným zemědělským prvkem v okresu. Jsou na nich 1 až 2 metry vysoké svislé svahy pokryté bloky místní žuly.

Sklizeň se provádí v době, kdy olivy dosáhnou maximální zralosti šestého stupně, přičemž plody se expedují ihned po sklizni. Dočasné skladování je zakázáno a zpracování probíhá při nízkých teplotách za podmínek vhodných pro extrakci za studena; doba zpracování je krátká a extra panenský olivový olej se skladuje ve tmě.

6.2 *Specifičnost produktu*

Základem víceodrůdového oleje „Aceite Valle del Tiétar“ jsou uznané odrůdy Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna a Gordal, a to i v případě použití roubování.

Je třeba zdůraznit, že zeměpisná oblast produkce je přechodovým územím mezi oblastmi, v nichž se převážně vyrábí jednoodrůdový olej. Toto přirozené míšení přítomných identifikovaných odrůd umožňuje získat olej s komplexním senzorickým profilem, který se vyznačuje absencí trpkosti a přítomností nejméně čtyř deskriptorů: hořkosti, štiplavosti a navíc dvou nejcharakterističtějších vlastností tohoto oleje, například ovocné chuti a vůně zdravých a čerstvých oliv, trávy, listů, jablek, mandlí nebo jiných plodů. Mediány hodnocení ovocné chuti a vůně, hořkosti a štiplavosti musí být znatelné, přičemž medián hodnocení ovocné chuti a vůně musí být alespoň tři a celkový medián hodnocení pozitivních organoleptických vlastností alespoň osm.

Pro produkt „Aceite Valle del Tiétar“ jsou charakteristické snížené oxidační procesy s hodnotami peroxidů pod 10 mEq O_2/kg. Podobně se procesy snížené lipolýzy odrážejí v obsahu kyselin, který nepřesahuje 0,3 %; hodnotách ethylesterů pod 20 mg/kg a nízké míře zhoršeného aroma. Nízký povolený obsah vosku zároveň svědčí o vysoké kvalitě ovoce.

6.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu*

Přirozený výběr vedl k vytvoření víceodrůdového systému, díky němuž jsou olivovníky pěstované v údolí Tiétar charakteristické a rozlišitelné. Tato jedinečnost je dána kombinací vlivu různých faktorů, které jsou pro tuto oblast charakteristické: olivové háje horského typu; nízká intenzita pěstování; ochranný vliv pohoří Sierra de Gredos na klima; půdy žulového původu; hojný sluneční svit; pěstování na terasách a rovných pozemcích; mikroklima a biologická rozmanitost okolní flóry. Směsice plodin a přirozeně se vyskytující vegetace spolu s olivovými háji na terasách umocňuje různorodost prostředí a výrazný projev každé místní odrůdy, což přispívá ke komplexnímu senzorickému profilu.

Příznivé klima a půdní vlastnosti, které jsou definovány jako ideální pro pěstování oliv a výrobu extra panenského olivového oleje, vytvářejí vhodné podmínky pro syntézu aromatických látek. Snižují také hydrolýzu a oxidační reakce tím, že uspokojují veškeré výživové potřeby olivovníků, aby mohly optimálně růst.

Hojný sluneční svit v údolí Tiétar (více než 3 000 hodin ročně), olivové háje vysázené tak, aby plně využívaly sluneční paprsky, a plodiny pěstované na terasách a rovných pozemcích podporují fotosyntézu, a tím i tvorbu těkavých látek (aldehydů a alkoholů), které jsou zodpovědné za tóny zeleného ovoce a trávy/listů, zeleného jablka a čerstvého ovoce. Tento faktor má významný vliv na velké množství aromatických látek obsažených v produktu „Aceite Valle del Tiétar“. Vliv má také rozmezí denních a nočních teplot: teplé dny podporují enzymatické reakce a biosyntézu; chladné noci snižují respirační aktivitu, odpařování sloučenin a degradaci prekurzorů, což přispívá k zachování vůní.

Mírné podmínky a prodloužené období bez mrazů umožňují homogenní zrání a omezují fyziologické poškození, které by vyvolalo procesy degradace, oxidace nebo prasknutí buněk, což by negativně ovlivnilo aromatický profil a kvalitu produktu. Místo toho se upřednostňuje výroba extra panenského olivového oleje s nízkým obsahem vosku (≤ 100 mg/kg), protože slupka zůstává neporušená a hodnoty volných mastných kyselin se blíží nule (kyselost ≤ 0,3 %).

Půdy vznikly na žule, mají mírně kyselé pH a vysokou úroveň odvodnění. Ty zajišťují mírný růst a kompaktní výnosy, což vede k menším plodům s vyšším poměrem slupky a dužiny. Odvodnění a snížené letní zadržování vody způsobují určitý stupeň „řízeného nedostatku“. Tím se zvyšuje biosyntéza fenolických sloučenin a aromatických prekurzorů, což se projevuje výraznou hořkostí a štiplavostí, výraznějšími tóny zeleného ovoce, trávy, listů nebo jablek a větší přirozenou oxidační stabilitou. Vyvážená výživa navíc umožňuje správný vývoj plodů, aniž by došlo k jejich poškození, což omezuje praskání buněk, uvolňování enzymů lipázy a rozklad plodů, čímž se minimalizuje uvolňování volných mastných kyselin.

Sklízení přímo ze stromu v maximální zralosti šestého stupně – spolu s povinným mletím do 24 hodin – minimalizuje praskání plodů, snižuje aktivitu degradačních enzymů (např. lipáz) a zabraňuje oxidaci a uvolnění látek ze slupky (např. vosků) do extra panenského olivového oleje. To má přímý vliv na kyselost ≤ 0,3 %, peroxidové číslo ≤ 10 mEq O_2/kg, vosky ≤ 100 mg/kg a ethylestery ≤ 20 mg/kg. Tyto hodnoty jsou charakteristickými znaky chráněného oleje a přímo souvisejí se zpracováním, které se v oblasti provádí.

Okamžité mletí a extrakce při teplotě nižší než 27 °C pomáhají zachovat fenolické a těkavé látky, které se tvoří v olivovém háji.

Skladování v uzavřených nádržích bez přístupu světla a při teplotách nižších než 25 °C spolu s nízkou zbytkovou vlhkostí po filtraci zabraňuje rozvoji oxidačních procesů, což zajišťuje minimální degradaci aromatického profilu a zachování přirozené zelenožluté barvy ovoce. Nízké hodnoty peroxidů pod 10 mEq O_2/kg jsou přitom pro produkt „Aceite Valle del Tiétar“ charakteristické.

Závěrem lze říci, že kombinace víceodrůdového systému, přírodních faktorů a postupů při zpracování a sklizni vede k tomu, že olej má komplexní senzorický profil s výraznou ovocnou chutí a vůní, znatelnou hořkostí a štiplavostí a celkovou harmonií pozitivních organoleptických vlastností. Vyznačuje se také omezeným procesem oxidace a lipolýzy, což se odráží ve výjimečně nízkých fyzikálně-chemických hodnotách, které jsou pro CHOP „Aceite Valle del Tiétar“ specifické a charakteristické.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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