C/2026/2939

28.5.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2939)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Aceite Valle del Tiétar«

EU-nr.: PDO-ES-03368 Indgivet den 11.11.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Aceite Valle del Tiétar«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

15 — ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

1509 — Olivenolie og fraktioner deraf, også raffinerede, men ikke kemisk modificerede

1509 20 — Ekstra jomfruolie

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Ekstra jomfruolie, der udelukkende er udvundet af frugten fra oliventræet (*Olea europaea* L.) ved hjælp af mekaniske eller andre fysiske metoder, som ikke ændrer den ekstra jomfruolie, og som bevarer smagen, duften og egenskaberne ved den frugt, den stammer fra.

Olivenerne høstes direkte fra træet med en maksimal modenhed på stadie 6 [på modningsindekset] og skal være sunde, uden pletter, skadedyr eller sygdomme.

Fysiske og kemiske egenskaber:

— Syreindhold (udtrykt som oliesyre): ≤ 0,3 %

— Peroxidtal: ≤ 10 meq O_2/kg

— Voks: ≤ 100 mg/kg

— Ethylestere: ≤ 20 mg/kg

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiske egenskaber:

En organoleptisk analyse af »Aceite Valle del Tiétar« giver en sensorisk profil med en tydeligt mærkbar intensitet, der afspejler dens kompleksitet med den nødvendige tilstedeværelse af mindst fire deskriptorer: bitterhed, skarphed og mindst to af følgende — sunde og friske olivens frugtagtige karakter, græs, blade, æbler, mandler og andre frugter. Der er ingen astringens.

De enkelte medianvurderinger for frugtagtig karakter, bitterhed og skarphed skal være mærkbare, med en medianvurdering for frugtagtig karakter på mindst 3 og en overordnet medianvurdering for positive organoleptiske egenskaber på mindst 8.

Farve: varierer fra gul til grøngul.

Median for mangler	Md = 0
Median for frugtagtig karakter	Mf ≥ 3,0
Summen af medianerne for positive organoleptiske egenskaber	≥ 8,0

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

»Aceite Valle del Tiétar« er fremstillet af oliven af følgende anerkendte lokale sorter, der dyrkes og høstes i det afgrænsede geografiske område: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna og Gordal, herunder når der anvendes podning. En given mængde olie skal indeholde mindst 80 % af en eller flere af ovennævnte sorter.

»Aceite Valle del Tiétar« kan indeholde andre sorter, men disse må ikke udgøre mere end 20 % af olien. De skal dyrkes og høstes i det afgrænsede geografiske område.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

For at bevare egenskaberne ved ekstra jomfruolie med den beskyttede betegnelse finder emballeringsprocessen sted i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB). Dette giver fuld kontrol over produktionen og sikrer, at erfarne lokale producenter er ansvarlige for den endelige håndtering af produktet. Personalet på de registrerede møller og emballeringsvirksomheder ved naturligvis bedst, hvordan deres ekstra jomfruolie reagerer på de forskellige trin i emballeringsprocessen, såsom dekanteringstider og -metoder, brug af filtre, filtermaterialer, emballeringstemperaturer og olivenoliens reaktion på kulde og opbevaring. En korrekt filtrering er med til at forbedre produktets udseende, når det udbydes til salg til forbrugeren, og forbedrer betingelserne for dets opbevaring. Det skyldes den delvise eller fuldstændige fjernelse af nedbrudte faste stoffer og vand, som ellers ville føre til uhensigtsmæssig opbevaring og en potentiel forekomst af anaerob gæring. Det endelige mål er at bevare produktets egenskaber indtil forsendelsen, som er den sidste fase af processen.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Den emballage, som ekstra jomfruolie med den beskyttede betegnelse sendes i, skal være forsynet med en nummereret etiket med navnet »Aceite Valle del Tiétar« ledsaget af BOB-logoet.

Etiketterne skal påsættes på de registrerede emballeringsvirksomheder på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet ligger i den sydlige del af provinsen Ávila og omfatter følgende 24 kommuner: 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 og Villarejo del Valle.

Det ligger i det såkaldte centrale system af bjergkæder og mere specifikt ved foden af Sierra de Gredos. Mod vest grænser det op til distriktet La Vera, mod nord til Alto Tormes og Alto Alberche, mod syd til Campo Arañuelo og Tierra de Talavera på den anden side af Sierra de San Vicente og mod øst til Alberche-dalen og Bajo Alberche.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

6.1. *Det geografiske områdes egenart*

Naturlige faktorer

Floden Tiétar og dens bifloder løber igennem Tiétar-dalen, som er kendetegnet ved sin biodiversitet og sit mikroklima. Det gør det muligt for subtropiske arter såsom citrusfrugter at vokse på dalens sider sammen med oliventræer, figentræer og gamle vinstokke, nævnt i rækkefølge efter deres forekomst. Derudover findes der alle former for frugttræer og andre træarter, som ofte vokser blandt selve afgrøderne.

Klimaet i distriktet omkring Tiétar-dalen er meget stærkt påvirket af Sierra de Gredos, som beskytter produktionsområdet mod kolde nordenvinde, samtidig med at bjergkæden fungerer som en afskærmning, der holder fugtige luftmasser fra sydvest tilbage i dalen, hvilket giver et mildt klima.

Klimaet i området er ifølge Köppen-Geiger-klassifikationen Csa »tempereret« og klassificeres også som et subhumidt middelhavsklima. De gennemsnitlige årlige temperaturer ligger på omkring 13,5 °C, med minimumstemperaturer på ca. 7 °C og maksimumstemperaturer på omkring 20 °C. Tiétar-dalen har en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på 700 mm. Både nedbørsmængden og temperaturerne varierer alt efter højdeforskellen.

De ovenfor nævnte tal ligger inden for det ideelle interval for olivendyrkning.

Det afgrænsede område har en frostfri periode på 300-350 dage og en gennemsnitlig årlig relativ luftfugtighed på 55 %. Optegnelser viser, at der er over 3 000 solskinstimer om året, hvilket er mere end de nødvendige 2 800 timer og giver ideelle betingelser for oliventræernes vækst.

Hvad litologien angår, består Sierra de Gredos af plutoniske og metamorfe bjergarter, ud fra hvilke der er dannet tertiære sedimentære materialer (kompakt arkosisk materiale), som er koncentreret i Tiétar-dalen. Oliventræerne vokser således på jord, der er dannet på granit eller arkosisk materiale.

Den dominerende teksturtype i jorden er sandet lerjord. Indholdet af organisk materiale ligger mellem 0,9 % og 4,6 %, kulstof/kvælstof-forholdet er ca. 12, og kationbytningskapaciteten ligger mellem 14,1 og 25,6 cmol+/kg, hvilket er over de anbefalede 8-10 meq/100 g. Disse værdier viser en god jordkvalitet til olivendyrkning.

Jordbunden er overvejende sur med pH-værdier mellem 5,5 og 7,0, hvilket er en ideel pH-værdi for oliventræer. Som følge af jordens surhedsgrad er det gennemsnitlige calciumindhold lavt (6,0 g/kg-1) sammenlignet med de globale niveauer (15,0 g/kg-1), mens der for rubidium (204,9 mg/kg-1) er højere gennemsnitsværdier end dataene på globalt plan (111,5 mg/kg-1), hvilket er typisk for områder med et surt klippesubstrat.

Den elektriske ledningsevne tyder ikke på problemer med saltholdighed, eftersom alle profiler er »ikke-saltholdige«.

Menneskelige faktorer

Terrasserne i Tiétar-dalen er et karakteristisk landbrugstræk ved distriktet. De har lodrette skråninger, som er 1-2 m høje og dækket af blokke af lokal granit.

Høsten foretages, når olivenerne har en maksimal modenhed på stadie 6, og frugtens forsendelse sker umiddelbart efter høsten. Der er forbud mod midlertidig oplagring, og forarbejdningen finder sted ved lave temperaturer under forhold, der egner sig til koldekstraktion. Forarbejdningstiden er kort, og den ekstra jomfruolie opbevares mørkt.

6.2. *Produktets egenart*

De anerkendte sorter Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna og Gordal, herunder når der anvendes podning, udgør grundlaget for flersortskarakteren af »Aceite Valle del Tiétar«.

Det skal bemærkes, at det geografiske produktionsområde er en overgangszone mellem områder, hvor enkeltsort-sproduktion er fremherskende. Denne naturlige blanding af de identificerede sorter gør det muligt at opnå en olie med en kompleks sensorisk profil, som er kendetegnet ved sin manglende astringens og tilstedeværelsen af mindst fire deskriptorer, nemlig bitterhed, skarphed og derudover to af de mest karakteristiske træk ved denne olie, såsom sunde og friske olivens frugtagtige karakter, græs, blade, æbler, mandler eller andre frugter. Medianvurderingerne for frugtagtig karakter, bitterhed og skarphed skal være mærkbare, med en medianvurdering for frugtagtig karakter på mindst 3 og en overordnet medianvurdering for positive organoleptiske egenskaber på mindst 8.

»Aceite Valle del Tiétar« er kendetegnet ved processer med reduceret oxidation, hvor peroxidværdierne er under 10 meq O_2/kg. På samme måde kommer processerne med reduceret lipolyse til udtryk i et syreindhold, der ikke overstiger 0,3 %, ethylestere på under 20 mg/kg og en lav aromaforringelse. Samtidig er de lave tilladte niveauer for voksindholdet et tegn på frugtens høje kvalitet.

6.3. *Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets egenskaber*

Naturlig udvælgelse har ført til et flersortssystem, der gør de oliventræer, som dyrkes i Tiétar-dalen, karakteristiske og genkendelige. Denne unikke karakter skyldes den kombinerede indflydelse fra forskellige faktorer, som er karakteristiske for området: olivenlunde af bjergtypen, lav afgrødeintensitet, Sierra de Gredos' beskyttende virkning på klimaet, jordbundens granitoprindelse, mange solskinstimer, dyrkning på terrasser og plane jordlodder samt mikroklimaet og floraens biodiversitet i det omkringliggende område. Kludetæppet af afgrøder og naturligt forekommende vegetation sammen med olivenlundene på terrasserne gør miljøet mere heterogent og fremmer de enkelte lokale sorters særlige udtryk, hvilket bidrager til en kompleks sensorisk profil.

Det gunstige klima og jordbundsegenskaberne, der er defineret som ideelle til olivendyrkning og produktion af ekstra jomfruolie, skaber de rette betingelser for syntesen af aromatiske forbindelser. De reducerer også hydrolyse- og oxidationsreaktionerne ved at give oliventræerne alle de næringsstoffer, de har brug for til en optimal vækst.

De mange solskinstimer i Tiétar-dalen (over 3 000 timer om året), hvor olivenlundene er plantet for at udnytte solen fuldt ud, og afgrøderne dyrkes på terrasser og plane jordlodder, fremmer fotosyntesen og dermed dannelsen af flygtige forbindelser (aldehyder og alkoholer), som er ansvarlige for de grønne frugtagtige noter samt noterne af græs/blade, grønne æbler og frisk frugt. Dette er en faktor, der har en betydelig indflydelse på rigdommen af aromastoffer i »Aceite Valle del Tiétar«. Temperaturintervallet mellem dag og nat har også en indvirkning, idet varme dage er befordrende for enzymatiske reaktioner og biosyntesen, mens kølige nætter mindsker den respiratoriske aktivitet, fordampningen af forbindelser og nedbrydningen af prækursorer, hvilket bidrager til at bevare aromaerne.

Det tempererede klima og den lange frostfrie periode muliggør en ensartet modning og mindsker fysiologiske skader, som ellers ville udløse processer med nedbrydning, oxidation eller cellebrud, der ville have en negativ indflydelse på produktets aromatiske profil og kvalitet. I stedet fremmes produktionen af en ekstra jomfruolie med et lavt voksindhold (≤ 100 mg/kg), eftersom epidermis forbliver intakt, og eftersom værdierne for frie fedtsyrer er tæt på nul (et syreindhold på ≤ 0,3 %).

Jordbunden stammer fra granit og har en moderat sur pH-værdi og en høj dræningsgrad. Dette giver moderat vækst og kompakte udbytter, hvilket resulterer i mindre frugter med et højere forhold mellem skind og frugtkød. Dræningen og den mindre vandbinding om sommeren medfører en vis grad af »kontrolleret stress«. Dette fremmer biosyntesen af phenolforbindelser og aromatiske prækursorer, hvilket kommer til udtryk i en mærkbar bitterhed og skarphed samt mere udtalte grønne frugtagtige noter, noter af græs, blade eller æbler og en større naturlig oxidativ stabilitet. Derudover giver afbalanceret næring frugten mulighed for at udvikle sig korrekt uden at forringes, hvilket mindsker cellebrud, frigivelsen af lipaseenzymer og nedbrydningen af frugten og dermed minimerer frigivelsen af frie fedtsyrer.

Høst direkte fra træet med en maksimal modenhed på stadie 6 — samt en forpligtelse til at presse olivenerne, inden der er gået 24 timer — minimerer ødelæggelse af frugten, mindsker aktiviteten af nedbrydende enzymer (såsom lipaser) og forhindrer oxidation samt migration af stoffer fra skallen (såsom voks) til den ekstra jomfruolie. Dette har en direkte indvirkning på syreindholdet på ≤ 0,3 %, peroxidværdien på ≤ 10 meq O_2/kg, voksindholdet på ≤ 100 mg/kg og indholdet af ethylestere på ≤ 20 mg/kg. Disse værdier er kendetegnende for olien med den beskyttede betegnelse og er direkte forbundet med forarbejdningen, der finder sted i området.

Øjeblikkelig presning og ekstraktion ved en temperatur på under 27 °C er med til at bevare de phenolforbindelser og flygtige forbindelser, der dannes i olivenlunden.

Opbevaring i lukkede tanke uden eksponering for lys og ved temperaturer under 25 °C, kombineret med en lav restfugtighed efter filtrering, forhindrer udviklingen af oxidative processer, sikrer en minimal nedbrydning af den aromatiske profil og bevarer frugtens naturlige grøngule farve. De lave peroxidværdier på under 10 meq O_2/kg er et særligt kendetegn ved »Aceite Valle del Tiétar«.

Alt i alt resulterer kombinationen af flersortssystemet, naturlige faktorer og håndterings- og høstmetoderne i en olie med en kompleks sensorisk profil, en tydelig frugtagtig karakter, en mærkbar bitterhed og skarphed og en altomfattende harmoni af positive organoleptiske egenskaber. Den er også kendetegnet ved sine begrænsede oxidations- og lipolyseprocesser, som kommer til udtryk i usædvanligt lave fysisk-kemiske værdier, der er specifikke og karakteristiske for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite Valle del Tiétar«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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