C/2026/2939

28.5.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2939)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Aceite Valle del Tiétar“

EU-Nr.: PDO-ES-03368 Eingereicht am 11.11.2024

1. **Name(n)**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIEßBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS

1509 — Olivenöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert

1509 20 — Natives Olivenöl extra

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Natives Olivenöl extra, das aus den Früchten des Olivenbaums (*Olea europaea* L.) gewonnen wird – und zwar ausschließlich durch mechanische oder andere physikalische Verfahren, die das native Olivenöl extra nicht verändern und den Geschmack, das Aroma und die Eigenschaften der Früchte bewahren.

Die Oliven werden bei einem maximalen Reifegrad von 6 (auf der Reifegradskala) direkt vom Baum geerntet und müssen gesund und frei von Mängeln, Schädlingen oder Krankheiten sein.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 0,3 %

— Peroxidzahl: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Wachse: ≤ 100 mg/kg

— Ethylester: ≤ 20 mg/kg

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptische Analyse von „Aceite Valle del Tiétar“ ergibt ein sensorisches Profil mit deutlich wahrnehmbaren Intensitäten. Diese spiegeln seine Komplexität wider, wobei mindestens vier Deskriptoren vorhanden sein müssen: Bitterkeit, Schärfe und mindestens zwei der folgenden: Fruchtigkeit gesunder und frischer Oliven sowie Gras, Blätter, Apfel, Mandel und andere Früchte. Keine Adstringenz.

Jeder seiner Medianwerte für Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe muss wahrnehmbar sein, wobei der Medianwert für Fruchtigkeit mindestens 3 und der Gesamtmedianwert für positive organoleptische Eigenschaften mindestens 8 betragen muss.

Farbe: von gelb bis grünlich gelb.

Medianwert für Mängel	Md = 0
Fruchtigkeitsmedian	Mf ≥ 3,0
Summe der Mediane positiver organoleptischer Eigenschaften	≥ 8,0

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

„Aceite Valle del Tiétar“ wird aus Oliven der folgenden anerkannten einheimischen Sorten gewonnen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut und geerntet werden: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna und Gordal, unabhängig davon, ob eine Veredelung vorgenommen wurde. In einer bestimmten Menge des Olivenöls muss ein Anteil von mindestens 80 % des Öls von einer oder mehreren der vorstehend genannten Sorten stammen.

„Aceite Valle del Tiétar“ darf andere Sorten enthalten, die jedoch nicht mehr als 20 % ausmachen dürfen. Sie müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut und geerntet werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Damit die Eigenschaften des geschützten nativen Olivenöls extra erhalten bleiben, findet der Abfüllvorgang im Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) statt. Dadurch wird eine vollständige Kontrolle der Produktion ermöglicht und sichergestellt, dass erfahrene einheimische Erzeuger für die endgültige Handhabung des Erzeugnisses verantwortlich sind. Die eingetragenen Ölmühlen und Verpackungsbetriebe kennen das Verhalten ihres nativen Olivenöls extra bei den einzelnen Schritten des Abfüllvorgangs – z. B. den Zeitpunkt und die Art des Dekantierens, den Einsatz von Filtern bzw. Filtermaterialien, die Abfülltemperaturen, das Verhalten bei Kälte und Lagerung – offensichtlich am besten. Eine ordnungsgemäße Filterung trägt dazu bei, das Erscheinungsbild des Erzeugnisses für den Verkauf an den Verbraucher sowie die Lagerbedingungen zu verbessern. Dies ist auf die teilweise oder vollständige Entfernung von zersetzten festen Rückständen und Feuchtigkeit zurückzuführen, die andernfalls zu unsachgemäßen (Lager-)Bedingungen und möglicherweise zu anaerober Gärung führen würden. Das oberste Ziel besteht darin, die Eigenschaften des Erzeugnisses bis zum Versand, der letzten Phase des Verfahrens, zu bewahren.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Behältnisse, in denen die geschützten nativen Olivenöle extra versandt werden, müssen neben dem Logo der g.U. ein nummeriertes Etikett mit der Bezeichnung „Aceite Valle del Tiétar“ tragen.

Die Etiketten sind im Abfüllbetrieb so anzubringen, dass sie nicht wiederverwendet werden können.



5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet liegt im Süden der Provinz Ávila und umfasst die folgenden 24 Gemeinden: 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 und Villarejo del Valle.

Es liegt innerhalb des sogenannten iberischen Scheidegebirges, genauer gesagt am Fuße der Sierra de Gredos. Im Westen grenzt es an den Bezirk La Vera, im Norden an Alto Tormes und Alto Alberche, im Süden an Campo Arañuelo und Tierra de Talavera entlang der Sierra de San Vicente und im Osten an das Alberche-Tal und Bajo Alberche.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

6.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Der Fluss Tiétar und seine Nebenflüsse fließen durch das Tiétar-Tal, das sich durch seine biologische Vielfalt und sein Mikroklima auszeichnet. Dadurch können subtropische Arten wie Zitrusfrüchte an den Talhängen angebaut werden, zusammen mit Olivenbäumen, Feigenbäumen und alten Rebstöcken (ihrer Häufigkeit entsprechend in absteigender Reihenfolge genannt). Darüber hinaus wachsen im Tiétar-Tal alle möglichen Arten von Obstbäumen und anderen Bäumen; oft stehen die Bäume direkt zwischen den Kulturpflanzen.

Das Klima im Bezirk des Tiétar-Tals wird stark von der Sierra de Gredos beeinflusst, die das Erzeugungsgebiet vor kalten Nordwinden schützt und gleichzeitig insofern auch als Schutzwall dient, als sie feuchte Luftmassen aus Südwesten im Tal zurückhält, was zu einem milden Klima führt.

Das Klima des Gebiets ist nach der Köppen-Geiger-Klassifikation vom Typ Csa „gemäßigt“ und wird auch als subhumides Mittelmeerklima bezeichnet. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen bei etwa 13,5 °C, mit Mindesttemperaturen von etwa 7 °C und Höchsttemperaturen von etwa 20 °C. Das Tiétar-Tal weist eine durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von 700 mm auf. Sowohl die Niederschläge als auch die Temperaturen variieren je nach Höhenlage.

Die oben genannten Werte liegen im idealen Bereich für den Anbau von Olivenbäumen.

Das abgegrenzte Gebiet weist eine frostfreie Periode von 300 bis 350 Tagen und eine Luftfeuchtigkeit von 55 % im Jahresdurchschnitt auf. Aufzeichnungen zeigen, dass die jährliche Anzahl an Sonnenstunden bei über 3 000 liegt, was die erforderlichen 2 800 Stunden übersteigt und ideale Bedingungen für den Olivenanbau bietet.

In Bezug auf die Gesteinsformationen besteht die Sierra de Gredos aus plutonischen und metamorphen Gesteinen, aus denen sich tertiäre Sedimentgesteine (verdichtetes arkosisches Material) gebildet haben, die im Tiétar-Tal gehäuft vorkommen. Die Olivenbäume wachsen somit auf Böden, die auf Granit oder arkosischem Material entstanden sind.

Der vorherrschende Bodentyp ist sandig-lehmig. Der Gehalt an organischer Substanz liegt zwischen 0,9 % und 4,6 %; das Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis beträgt etwa 12; und die Kationenaustauschkapazität liegt zwischen 14,1 und 25,6 cmol+/kg und demnach über den empfohlenen 8-10 mEq/100 g. Diese Werte belegen eine für den Olivenanbau gut geeignete Bodenqualität.

Die Böden sind überwiegend sauer, mit pH-Werten zwischen 5,5 und 7,0, was ein idealer pH-Bereich für Olivenbäume ist. Aufgrund des Säuregehalts des Bodens ist der durchschnittliche Calciumgehalt im Vergleich zum weltweiten Durchschnitt (15,0 g/kg-1) niedrig (6,0 g/kg-1), während Rubidium (204,9 mg/kg-1) höhere Durchschnittswerte aufweist als der weltweite Durchschnitt (111,5 mg/kg-1), was typisch für Gebiete mit saurem Gesteinsuntergrund ist.

Die Werte der elektrischen Leitfähigkeit lassen keine Probleme mit dem Salzgehalt vermuten, da alle Profile „salzfrei" sind.

Menschliche Faktoren

Die Terrassen im Tiétar-Tal sind ein charakteristisches landwirtschaftliches Merkmal des Gebiets. Sie weisen senkrechte, 1-2 m hohe Böschungen auf, die mit Blöcken aus lokalem Granit befestigt sind.

Die Ernte erfolgt, wenn die Oliven den maximale Reifegrad von 6 erreicht haben, und die Früchte werden unmittelbar nach der Ernte abtransportiert. Eine Zwischenlagerung ist verboten und die Verarbeitung erfolgt bei niedrigen Temperaturen unter Bedingungen, die für die Kaltpressung geeignet sind; die Verarbeitungszeiten sind kurz und das native Olivenöl extra wird im Dunkeln gelagert.

6.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die anerkannten Sorten Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna und Gordal bilden – auch im Falle einer Veredelung – die Grundlage für die Sortenvielfalt von „Aceite Valle del Tiétar".

Es ist hervorzuheben, dass das geografische Gebiet ein Übergangsgebiet zwischen Anbaugebieten mit jeweils einer vorherrschenden Sorte bildet. Diese natürliche Mischung der vorhandenen anerkannten Sorten ermöglicht es, ein Öl mit einem komplexen sensorischen Profil herzustellen, das sich durch seine fehlende Adstringenz und mindestens vier vorhandene Deskriptoren auszeichnet: Bitterkeit und Schärfe sowie zusätzlich zwei der charakteristischsten Merkmale dieses Öls, wie die Fruchtigkeit gesunder und frischer Oliven, Gras, Blätter, Apfel, Mandel oder andere Früchte. Die Medianwerte für Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe müssen wahrnehmbar sein, wobei der Medianwert für Fruchtigkeit mindestens 3 und der Gesamtmedianwert für positive organoleptische Eigenschaften mindestens 8 betragen muss.

„Aceite Valle del Tiétar" zeichnet sich durch reduzierte Oxidationsprozesse mit Peroxidwerten unter 10 mEq O_2/kg aus. Ebenso bedingen reduzierte Lipolyseprozesse Säurewerte von höchstens 0,3 %; ein Gehalt an Ethylestern von unter 20 mg/kg; und eine geringe Beeinträchtigung des Aromas. Gleichzeitig weisen die für den Wachsgehalt zulässigen niedrigen Werte auf die hohe Qualität der Früchte hin.

6.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die natürliche Selektion hat zu einem System mit zahlreichen Sorten geführt, das die im Tiétar-Tal angebauten Olivenbäume charakteristisch und unverwechselbar macht. Diese Einzigartigkeit ist auf das Zusammenspiel verschiedener Faktoren zurückzuführen, die für das Gebiet charakteristisch sind: Olivenhaine in Berggebieten; geringe Anbauintensität; schützender Effekt der Sierra de Gredos auf das Klima; Böden granitischen Ursprungs; starke Sonneneinstrahlung; Anbau auf Terrassen und ebenen Flächen; Mikroklima und biologische Vielfalt der Flora in der Umgebung. Das Mosaik aus Anbauflächen und natürlicher Vegetation sowie die Olivenhaine auf Terrassen tragen zu einer heterogenen Umgebung und unverwechselbaren Ausprägung jeder einheimischen Sorte und dadurch zu einem komplexen sensorischen Profil bei.

Das milde Klima und die Bodenbeschaffenheit, die als ideal für den Olivenanbau und die Erzeugung von nativem Olivenöl extra gelten, sorgen für Bedingungen, die die Bildung aromatischer Verbindungen begünstigen. Zudem verringern die pedoklimatischen Eigenschaften Hydrolyse- und Oxidationsreaktionen, indem sie den Olivenbäumen alle Nährstoffe liefern, die für ein optimales Wachstum erforderlich sind.

Die starke Sonneneinstrahlung im Tiétar-Tal (über 3 000 Stunden pro Jahr), die Olivenhaine, die so angelegt sind, dass sie die Sonne optimal nutzen, sowie der Anbau auf Terrassen und ebenen Flächen fördern die Photosynthese und damit die Bildung flüchtiger Verbindungen (Aldehyde und Alkohole), die für die Noten von grüner Fruchtigkeit sowie von Gras/Blättern, grünem Apfel und frischen Früchten sorgen. Dies ist ein Faktor, der sich wesentlich auf die Fülle an Aromastoffen in dem Erzeugnis „Aceite Valle del Tiétar" auswirkt. Auch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht spielen eine Rolle: warme Tage begünstigen enzymatische Reaktionen und die Biosynthese; kühle Nächte verringern die Atmungsaktivität, die Verflüchtigung von Verbindungen und den Abbau von Vorläuferstoffen, was zur Erhaltung der Aromen beiträgt.

Die gemäßigten Bedingungen und die lange frostfreie Periode ermöglichen eine homogene Reifung und verringern physiologische Schäden, die Abbau-, Oxidations- oder Zellbruchprozesse auslösen und das Aromaprofil sowie die Qualität des Erzeugnisses negativ beeinflussen würden. Stattdessen wird die Erzeugung eines nativen Olivenöls extra mit niedrigem Wachsgehalt (≤ 100 mg/kg) begünstigt, da die Epidermis intakt bleibt und der Gehalt an freien Fettsäuren nahe Null liegt (Säuregehalt ≤ 0,3 %).

Die Böden sind granitischen Ursprungs, weisen einen mäßig sauren pH-Wert auf und sind sehr wasserdurchlässig. Sie sorgen für ein moderates Wachstum und kompakte Erträge, was zu kleineren Früchten mit einem höheren Verhältnis von Schale zu Fruchtfleisch führt. Die Entwässerung und die geringere Wasserrückhaltung im Sommer sorgen für ein gewisses Maß an „kontrolliertem Stress". Dies fördert die Biosynthese von Phenolverbindungen und Aromavorstufen, was sich in einer spürbaren Bitterkeit und Schärfe sowie ausgeprägteren Noten von grüner Fruchtigkeit, Gras, Blättern oder Äpfeln und einer höheren natürlichen Oxidationsstabilität widerspiegelt. Zudem ermöglicht eine ausgewogene Nährstoffzufuhr eine ordnungsgemäße Entwicklung der Früchte ohne Qualitätsverlust, was den Zellbruch, die Freisetzung von Lipaseenzymen und den Verderb der Früchte verringert und somit die Freisetzung freier Fettsäuren minimiert.

Durch die Ernte direkt vom Baum bei einem maximalen Reifegrad von 6 – in Verbindung mit der Verpflichtung, die Früchte innerhalb von 24 Stunden zu pressen – werden das Aufbrechen der Früchte minimiert, die Aktivität von Abbauenzymen (wie Lipasen) reduziert und die Oxidation sowie die Migration von Stoffen aus der Schale (wie Wachsen) in das native Olivenöl extra verhindert. Dies wirkt sich unmittelbar auf den Säuregehalt von ≤ 0,3 %, den Peroxidwert von ≤ 10 mEq O_2/kg, den Wachsgehalt von ≤ 100 mg/kg und den Gehalt an Ethylestern von ≤ 20 mg/kg aus. Diese Werte sind charakteristisch für das geschützte Öl und stehen in direktem Zusammenhang mit der Verarbeitung, die in dem Gebiet stattfindet.

Das sofortige Mahlen und die Extraktion bei weniger als 27 °C tragen dazu bei, die im Olivenhain gebildeten phenolischen und flüchtigen Verbindungen zu erhalten.

Die Lagerung in geschlossenen Tanks, ohne Lichteinwirkung und bei Temperaturen von unter 25 °C, in Verbindung mit einer geringen Restfeuchte nach der Filterung, verhindert die Entstehung oxidativer Prozesse und gewährleistet so einen minimalen Abbau des Aromaprofils sowie die Erhaltung der natürlichen grünlich-gelben Farbe der Frucht. Zudem sind die niedrigen Peroxidwerte von unter 10 mEq O_2/kg ein besonderes Merkmal von „Aceite Valle del Tiétar".

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Kombination aus dem System mit unterschiedlichen Sorten, den natürlichen Faktoren und der Verarbeitungs- und Erntepraxis ein Öl mit einem komplexen sensorischen Profil hervorbringt, das sich durch eine deutliche Fruchtigkeit sowie eine merkliche Bitterkeit und Schärfe auszeichnet und eine umfassende Harmonie positiver organoleptischer Eigenschaften aufweist. Es zeichnet sich zudem durch begrenzte Oxidations- und Lipolyseprozesse aus, die sich in außergewöhnlich niedrigen physikalisch-chemischen Werten widerspiegeln, die für die g.U. „Aceite Valle del Tiétar" spezifisch und charakteristisch sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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