Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2939

28.5.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/2939)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Aceite Valle del Tiétar»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-03368 Υποβλήθηκε στις 11.11.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Aceite Valle del Tiétar»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

15 — ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ. ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1509 — Ελαιόλαδο και τα κλάσματά του, έστω και εξευγενισμένα, αλλά όχι χημικώς μετασχηματισμένα

1509 20 — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο λαμβάνεται από τον καρπό ελαιόδεντρων (*Olea europea* L.), παράγεται αποκλειστικά με μηχανικά ή άλλα φυσικά μέσα που δεν αλλοιώνουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, και διατηρεί τη γεύση, το άρωμα και τα χαρακτηριστικά του καρπού από τον οποίο προέρχεται.

Ο καρπός συγκομίζεται απευθείας από το δέντρο με μέγιστη ωρίμαση σταδίου 6 [του δείκτη ωρίμασης] και πρέπει να είναι υγιής, χωρίς κηλίδες, επιβλαβείς οργανισμούς ή νόσους.

Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά:

— Οξύτητα (εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): ≤ 0,3 %

— Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Κηροί: ≤ 100 mg/kg

— Αιθυλεστέρες: ≤ 20 mg/kg

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Από την οργανοληπτική ανάλυση του «Aceite Valle del Tiétar» προκύπτει ένα οργανοληπτικό προφίλ με σαφώς αισθητές εντάσεις, οι οποίες αντανακλούν την πολυπλοκότητά του, με την απαιτούμενη παρουσία τουλάχιστον τεσσάρων περιγραφέων: πικρό, πικάντικο και τουλάχιστον δύο από τα ακόλουθα: το φρουτώδες υγιούς και φρέσκιας ελιάς, χόρτου, φύλλων, μήλου, αμυγδάλου και άλλων καρπών. Χωρίς στυφότητα.

Καθεμία από τις διάμεσες τιμές του για το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο πρέπει να είναι αισθητή, με ελάχιστη διάμεση τιμή 3 για το φρουτώδες και ελάχιστη συνολική διάμεση τιμή 8 για τα θετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Χρώμα: κυμαίνεται από κίτρινο έως πρασινοκίτρινο.

Διάμεση τιμή ελαττωμάτων	Md = 0
Διάμεση τιμή φρουτώδους	Mf ≥ 3,0
Άθροισμα των διάμεσων τιμών των θετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών	≥ 8,0

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το «Aceite Valle del Tiétar» προέρχεται από καρπούς των ακόλουθων αναγνωρισμένων τοπικών ποικιλιών που καλλιεργούνται και συγκομίζονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna και Gordal, συμπεριλαμβανομένης και της χρήσης εμβολιασμού. Αυτές οι ποικιλίες πρέπει να αντιπροσωπεύουν, μεμονωμένα ή από κοινού, σε ποικίλες αναλογίες, τουλάχιστον το 80 % του ελαιόλαδου.

Το «Aceite Valle del Tiétar» μπορεί να περιέχει και άλλες ποικιλίες, οι οποίες όμως δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 20 %. Πρέπει να καλλιεργούνται και να συγκομίζονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προστατευόμενου εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, η διαδικασία συσκευασίας εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ). Αυτό επιτρέπει τον πλήρη έλεγχο της παραγωγής και διασφαλίζει ότι οι έμπειροι τοπικοί παραγωγοί είναι υπεύθυνοι για τον τελικό χειρισμό του προϊόντος. Στα καταχωρισμένα ελαιοτριβεία γνωρίζουν ασφαλώς καλύτερα τον τρόπο με τον οποίον το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό τους αντιδρά στα διάφορα στάδια της διαδικασίας συσκευασίας, όπως στους χρόνους και στις μεθόδους μετάγγισης, στη χρήση φίλτρων, στα υλικά των φίλτρων, στις θερμοκρασίες συσκευασίας, καθώς και την αντίδρασή τους στο ψύχος και στην αποθήκευση. Η κατάλληλη διήθηση συμβάλλει στη βελτιωμένη όψη του προϊόντος κατά τη διάθεσή του προς πώληση στον καταναλωτή, ενώ βελτιώνει και τις συνθήκες διατήρησής του. Αυτό οφείλεται στη μερική ή πλήρη αφαίρεση των αποσυντεθειμένων στερεών υπολειμμάτων και της υγρασίας, που διαφορετικά θα οδηγούσαν σε μη ορθή πρακτική [διατήρησης] και στην πιθανή παρουσία αναερόβιας ζύμωσης. Ο απώτερος σκοπός είναι η διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος έως την αποστολή, το τελικό στάδιο της διαδικασίας.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προστατευόμενο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να αποστέλλεται σε συσκευασία με αριθμημένη ετικέτα που φέρει την ονομασία «Aceite Valle del Tiétar», συνοδευόμενη από το λογότυπο για τις ΠΟΠ.

Η τοποθέτηση των ετικετών πρέπει να εκτελείται εντός των καταχωρισμένων μονάδων συσκευασίας και με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής εκτείνεται στο νότιο τμήμα της επαρχίας Ávila και απαρτίζεται από 24 δήμους, οι οποίοι είναι οι εξής: 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 και Villarejo del Valle.

Βρίσκεται στην οροσειρά του λεγόμενου κεντρικού συστήματος και πιο συγκεκριμένα στους πρόποδες της οροσειράς Sierra de Gredos. Συνορεύει στα δυτικά με την περιοχή La Vera, στα βόρεια με τις περιοχές Alto Tormes και Alto Alberche, στα νότια με τις περιοχές Campo Arañuelo και Tierra de Talavera, κατά μήκος της οροσειράς Sierra de San Vicente, και στα ανατολικά με την κοιλάδα Alberche και το Bajo Alberche.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

6.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες

Ο ποταμός Tiétar και οι παραπόταμοί του ρέουν μέσω της κοιλάδας του Tiétar, η οποία διακρίνεται για τη βιοποικιλότητα και το μικροκλίμα της. Τα χαρακτηριστικά αυτά ευνοούν την καλλιέργεια ειδών υποτροπικής προέλευσης —όπως τα εσπεριδοειδή— στις πλαγιές της κοιλάδας, σε συνδυασμό με ελαιόδεντρα, συκιές και παλαιές αμπέλους, κατά σειρά αφθονίας. Επιπλέον, απαντούν όλα τα είδη οπωροφόρων δέντρων και άλλα είδη δέντρων, τα οποία φύονται συχνά ανάμεσα στα δέντρα των ίδιων των καλλιεργειών.

Το κλίμα στην περιοχή της κοιλάδας του Tiétar επηρεάζεται σε πολύ μεγάλο βαθμό από την οροσειρά Sierra de Gredos, η οποία προστατεύει την περιοχή παραγωγής από ψυχρούς βόρειους ανέμους, ενώ λειτουργεί παράλληλα ως πέτασμα που συγκρατεί εντός της κοιλάδας τις μάζες υγρού αέρα από τα νοτιοδυτικά, με αποτέλεσμα τη διαμόρφωση ευνοϊκών κλιματικών συνθηκών.

Σύμφωνα με την ταξινόμηση κατά Köppen-Geiger, το κλίμα είναι Csa «εύκρατο», το οποίο χαρακτηρίζεται επίσης ως ύφυγρο μεσογειακό κλίμα. Η μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται γύρω στους 13,5 °C, με ελάχιστες θερμοκρασίες περίπου 7 °C και μέγιστες θερμοκρασίες περίπου 20 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων στην κοιλάδα του Tiétar είναι 700 mm. Τόσο οι βροχοπτώσεις όσο και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με την υψομετρική διαβάθμιση.

Τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω εντάσσονται στο ιδανικό εύρος χαρακτηριστικών για την ελαιοκαλλιέργεια.

Η περίοδος χωρίς παγετό στην οριοθετημένη περιοχή διαρκεί 300-350 ημέρες και η μέση ετήσια σχετική υγρασία ανέρχεται σε 55 %. Από τα αρχεία προκύπτει ότι ο αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας ετησίως είναι μεγαλύτερος από 3 000 ετησίως, υπερβαίνοντας τον απαιτούμενο αριθμό των 2 800 ωρών, κάτι που εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη του ελαιοκάρπου.

Όσον αφορά τη λιθολογία της περιοχής, η οροσειρά Sierra de Gredos αποτελείται από πλουτωνικά και μεταμορφικά πετρώματα, από τα οποία σχηματίστηκαν ιζηματογενή υλικά της τριτογενούς περιόδου (συμπαγές αρκοζικό υλικό) που έχουν συγκεντρωθεί στην κοιλάδα του Tiétar. Συνεπώς, τα ελαιόδεντρα καλλιεργούνται σε εδάφη που έχουν αναπτυχθεί σε γρανίτες ή αρκοζικά υλικά.

Τα εδάφη που κυριαρχούν στην περιοχή έχουν αμμοπηλώδη υφή. Η περιεκτικότητα σε οργανική ύλη είναι μεταξύ 0,9 % και 4,6 %. Ο λόγος άνθρακα/αζώτου είναι περίπου 12, ενώ η ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων κυμαίνεται μεταξύ 14,1 και 25,6 cmol+/kg, τιμή που είναι μεγαλύτερη από τη συνιστώμενη τιμή των 8-10 mEq/100g. Οι τιμές αυτές αποδεικνύουν την ικανοποιητική ποιότητα του εδάφους για την ελαιοκαλλιέργεια.

Τα εδάφη είναι κατεξοχήν όξινα, με επίπεδα pH που κυμαίνονται μεταξύ 5,5 και 7,0, που αποτελούν ιδανικό pH για τα ελαιόδεντρα. Λόγω της οξύτητας του εδάφους, η μέση περιεκτικότητα σε ασβέστιο είναι χαμηλή (6,0 g/kg-1) σε σύγκριση με τα παγκόσμια επίπεδα (15,0 g/kg-1), ενώ οι μέσες τιμές του ρουβιδίου (204,9 mg/kg-1) είναι υψηλότερες από τα αντίστοιχα στοιχεία σε παγκόσμιο επίπεδο (111,5 mg/kg-1), κάτι που είναι σύνηθες σε περιοχές με όξινο πετρώδες υπόστρωμα.

Τα επίπεδα ηλεκτρικής αγωγιμότητας δεν υποδηλώνουν προβλήματα αλατότητας, δεδομένου ότι όλα τα προφίλ είναι «μηδενικής αλατότητας».

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι αναβαθμίδες της κοιλάδας του Tiétar αποτελούν ιδιαίτερο γεωργικό χαρακτηριστικό της περιοχής. Περιλαμβάνουν κατακόρυφες πλαγιές ύψους 1-2 m, οι οποίες καλύπτονται από πλάκες τοπικού γρανίτη.

Η συγκομιδή πραγματοποιείται όταν ο ελαιόκαρπος έχει φθάσει σε μέγιστη ωρίμαση σταδίου 6, με αποστολή του καρπού αμέσως μετά τη συγκομιδή. Η προσωρινή αποθήκευση απαγορεύεται και η επεξεργασία πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες, υπό κατάλληλες συνθήκες ψυχρής εκχύλισης. Οι χρόνοι επεξεργασίας είναι σύντομοι και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο φυλάσσεται σε σκοτεινές συνθήκες.

6.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Οι αναγνωρισμένες ποικιλίες Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna και Gordal, συμπεριλαμβανομένης και της χρήσης εμβολιασμού, αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο του πολυποικιλιακού χαρακτηρισμού του «Aceite Valle del Tiétar».

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αποτελεί μεταβατική ζώνη μεταξύ περιοχών όπου κυριαρχεί η μονοποικιλιακή παραγωγή. Αυτός ο φυσικός συνδυασμός των ποικιλιών που προσδιορίζονται στην περιοχή καθιστά δυνατή την παραγωγή ενός ελαιόλαδου με σύνθετο οργανοληπτικό προφίλ, το οποίο χαρακτηρίζεται από την απουσία στυφότητας και την παρουσία τουλάχιστον τεσσάρων περιγραφέων: πικρό, πικάντικο και, επιπλέον, δύο από τα πλέον χαρακτηριστικά γνωρίσματα του συγκεκριμένου ελαιόλαδου, όπως το φρουτώδες υγιούς και φρέσκιας ελιάς, χόρτου, φύλλων, μήλου, αμυγδάλου ή άλλων καρπών. Οι διάμεσες τιμές για το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο πρέπει να είναι αισθητές, με ελάχιστη διάμεση τιμή 3 για το φρουτώδες και ελάχιστη συνολική διάμεση τιμή 8 για τα θετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Το «Aceite Valle del Tiétar» χαρακτηρίζεται από διεργασίες μειωμένης οξείδωσης, με επίπεδα αριθμού υπεροξειδίων κάτω από 10 mEq O_2/kg. Ομοίως, οι διεργασίες μειωμένης λιπόλυσης αποτυπώνονται σε επίπεδα οξύτητας που δεν υπερβαίνουν την τιμή του 0,3 %· αιθυλεστέρες κάτω από 20 mg/kg· και χαμηλό επίπεδο υποβάθμισης του αρώματος. Ταυτόχρονα, τα χαμηλά επιτρεπόμενα επίπεδα περιεκτικότητας σε κηρούς αποτελούν ένδειξη της υψηλής ποιότητας του καρπού.

6.3. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος*

Η φυσική επιλογή είχε ως αποτέλεσμα τη διαμόρφωση ενός πολυποικιλιακού συστήματος, το οποίο προσδίδει στα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται στην κοιλάδα του Tiétar τον ιδιαίτερο και διακεκριμένο χαρακτήρα τους. Η μοναδικότητα αυτή οφείλεται στη συνδυαστική επίδραση των διαφόρων χαρακτηριστικών παραγόντων της περιοχής: ελαιώνες ορεινού τύπου· χαμηλός καλλιεργητικός βαθμός αρδευτικής αξιοποίησης· προστατευτική επίδραση της οροσειράς Sierra de Gredos στις κλιματικές συνθήκες· εδάφη γρανιτικής προέλευσης· άφθονη ηλιοφάνεια· καλλιέργεια σε αναβαθμίδες και τοιχία· μικροκλίμα και βιοποικιλότητα της χλωρίδας στη γύρω περιοχή. Αυτό το μωσαϊκό καλλιεργειών και αυτοφυούς βλάστησης, σε συνδυασμό με τους ελαιώνες των αναβαθμίδων, ενισχύει την ετερογένεια του περιβάλλοντος και τη διακριτή έκφραση κάθε τοπικής ποικιλίας, συμβάλλοντας έτσι στη διαμόρφωση ενός σύνθετου οργανοληπτικού προφίλ.

Οι ευνοϊκές κλιματικές και εδαφολογικές ιδιότητες, οι οποίες ορίζονται ως ιδανικές για την ελαιοκαλλιέργεια και την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, δημιουργούν τις κατάλληλες συνθήκες για τη σύνθεση αρωματικών ενώσεων. Μειώνουν επίσης τις αντιδράσεις υδρόλυσης και οξείδωσης με την κάλυψη όλων των αναγκών των ελαιόδεντρων σε θρεπτικές ουσίες για τη βέλτιστη ανάπτυξή τους.

Η άφθονη ηλιοφάνεια στην κοιλάδα του Tiétar (άνω των 3 000 ωρών ετησίως), με τον κατάλληλο προσανατολισμό των ελαιώνων ώστε να αξιοποιείται πλήρως το ηλιακό φως και τη φύτευση των καλλιεργειών σε αναβαθμίδες και τοιχία, ενισχύει τη φωτοσύνθεση και, συνεπώς, τη δημιουργία πτητικών ενώσεων (αλδεΰδες και αλκοόλες), οι οποίες προσδίδουν τις νότες πράσινου φρουτώδους και χόρτου/φύλλων, πράσινου μήλου και νωπών καρπών. Πρόκειται για παράγοντα που επηρεάζει σημαντικά τον πλούτο των αρωματικών ουσιών που περιέχονται στο «Aceite Valle del Tiétar». Αντίκτυπο έχει και το εύρος θερμοκρασιών ημέρας/νύχτας: Οι θερμές ημέρες ευνοούν τις ενζυμικές αντιδράσεις και τη βιοσύνθεση· οι ψυχρές νύχτες μειώνουν τη δραστηριότητα της αναπνοής, την εξάτμιση των ενώσεων και την αποδόμηση των πρόδρομων ουσιών, συμβάλλοντας έτσι στη διατήρηση των αρωμάτων.

Οι εύκρατες συνθήκες και η παρατεταμένη περίοδος χωρίς παγετό επιτρέπουν την ομοιογενή ωρίμαση και μειώνουν τις φυσιολογικές βλάβες που θα μπορούσαν να προκαλέσουν διεργασίες αποδόμησης, οξείδωσης ή κυτταρικής ρήξης και να επηρεάσουν αρνητικά το αρωματικό προφίλ και την ποιότητα του προϊόντος. Αντιθέτως, ευνοείται η παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με χαμηλή περιεκτικότητα σε κηρούς (≤ 100 mg/kg), αφενός, λόγω του ότι διατηρείται άθικτος ο φλοιός και, αφετέρου, λόγω της παρουσίας ελεύθερων λιπαρών οξέων με σχεδόν μηδενικές τιμές (οξύτητα ≤ 0,3 %).

Τα εδάφη δημιουργήθηκαν από γρανίτη, με μετρίως όξινο pH και υψηλά επίπεδα αποστράγγισης. Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν μέτρια ανάπτυξη και σταθερές αποδόσεις, που οδηγούν στην ανάπτυξη καρπών με μικρότερο μέγεθος και υψηλότερη αναλογία φλοιού/σάρκας. Η αποστράγγιση και τα μειωμένα αποθέματα νερού κατά τη θερινή περίοδο προκαλούν ορισμένο βαθμό «ελεγχόμενης καταπόνησης». Η καταπόνηση αυτή ενισχύει τη βιοσύνθεση των φαινολικών ενώσεων και των αρωματικών πρόδρομων ουσιών, η οποία αντικατοπτρίζεται στην αισθητή γεύση πικρού και πικάντικου, καθώς και στις εντονότερες νότες πράσινου φρουτώδους, χόρτου, φύλλων ή μήλου και στη μεγαλύτερη φυσική οξειδωτική σταθερότητα. Επιπλέον, η ισορροπημένη θρέψη του καρπού επιτρέπει τη σωστή ανάπτυξή του χωρίς αλλοιώσεις, κάτι που μειώνει την κυτταρική ρήξη, την απελευθέρωση των ενζύμων της λιπάσης και την αποδόμηση του καρπού, ελαχιστοποιώντας έτσι την αποδέσμευση ελεύθερων λιπαρών οξέων.

Η συγκομιδή απευθείας από το δέντρο με μέγιστη ωρίμαση σταδίου 6 —σε συνδυασμό με την υποχρέωση έκθλιψης του καρπού πριν από την παρέλευση 24 ωρών— ελαχιστοποιεί τη ρήξη του καρπού, μειώνει τη δραστηριότητα των ενζύμων αποικοδόμησης (όπως οι λιπάσες) και αποτρέπει την οξείδωση και τη μετανάστευση ουσιών από τον φλοιό (όπως οι κηροί) στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Αυτό έχει άμεση επίδραση στις τιμές της οξύτητας ≤ 0,3 %, του αριθμού υπεροξειδίων ≤ 10 mEq O_2/kg, των κηρών ≤ 100 mg/kg και των αιθυλεστέρων ≤ 20 mg/kg. Οι τιμές αυτές αποτελούν διακριτικά του προστατευόμενου ελαιόλαδου, τα οποία συνδέονται άμεσα με την επεξεργασία που πραγματοποιείται στην περιοχή.

Η άμεση έκθλιψη και εκχύλιση σε θερμοκρασία κάτω των 27 °C συμβάλλουν στη διατήρηση των φαινολικών και πτητικών ενώσεων που σχηματίζονται στον ελαιώνα.

Η αποθήκευση σε κλειστές δεξαμενές, χωρίς έκθεση στο φως και σε θερμοκρασίες κάτω των 25 °C, σε συνδυασμό με το χαμηλό ποσοστό υπολειμματικής υγρασίας μετά τη διήθηση, αποτρέπει την ανάπτυξη οξειδωτικών διεργασιών, εξασφαλίζοντας έτσι ελάχιστη υποβάθμιση του αρωματικού προφίλ και τη διατήρηση του φυσικού πρασινοκίτρινου χρώματος του καρπού. Από την άλλη πλευρά, οι χαμηλές τιμές του αριθμού υπεροξειδίων κάτω των 10 mEq O_2/kg αποτελούν ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Aceite Valle del Tiétar».

Συμπερασματικά, από τον συνδυασμό του πολυποικιλιακού συστήματος, των φυσικών παραγόντων και των πρακτικών χειρισμού και συγκομιδής προκύπτει ένα ελαιόλαδο με σύνθετο οργανοληπτικό προφίλ, σαφή φρουτώδη χαρακτήρα και αισθητή γεύση πικρού και πικάντικου, καθώς και συνολική αρμονία θετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Χαρακτηρίζεται επίσης από τις διεργασίες περιορισμένης οξείδωσης και λιπόλυσης που παρουσιάζει, οι οποίες αντικατοπτρίζονται στις εξαιρετικά χαμηλές φυσικοχημικές τιμές από τις οποίες έλκει τον διακριτικό χαρακτήρα της η ΠΟΠ «Aceite Valle del Tiétar».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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