C/2026/2939

28.5.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/2939)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu, määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Aceite Valle del Tiétar“

ELi nr: PDO-ES-03368 Esitatud 11.11.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☒ KGT ☐

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

15 – LOOMSED, TAIMSED JA MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

1509– Oliiviõli ja selle fraktsioonid, rafineeritud või rafineerimata, kuid keemiliselt modifitseerimata

1509 20 – Ekstra-väärisoliiviõli

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Ekstra-väärisoliiviõli, mis on saadud oliivipuu (*Olea europaea* L.) viljadest üksnes selliste mehaaniliste või muude füüsikaliste vahendite abil, mis ei muuda õli ning taime algne maitse, aroom ja omadused säilivad.

Oliive koristatakse otse puult ja selle maksimaalne küpsusaste [küpsusindeks] on 6; oliivid peavad olema terved, ilma plekkide, kahjurite või haigusteta.

Füüsikalised ja keemilised omadused:

— happesus (väljendatud oleiinhappena): ≤ 0,3 %

— peroksiidarv: ≤ 10 mekv O_2/kg

— vahad: ≤ 100 mg/kg

— etüülestrid: ≤ 20 mg/kg

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptilised omadused

Toote „Aceite Valle del Tiétar“ organoleptiline analüüs näitab selgelt tajutava intensiivsusega organoleptilist profiili. See peegeldab toote mitmetahulisust ning esindatud on vähemalt neli nõutavat omadust: mõrudus, teravus ja vähemalt kaks järgmistest – tervete ja värskete oliivide puuviljasus, rohu, lehtede, õunte, mandlite ja muude puuviljade nüansid. Puudub kootavus.

Nii puuviljasuse, mõruduse kui ka teravuse keskmine mediaan peab olema tajutav, kusjuures puuviljasuse mediaan peab olema vähemalt 3 ning üldine positiivsete organoleptiliste tunnuste mediaan vähemalt 8.

Värvus: varieerub kollasest rohekaskollaseni.

Veamediaan:	Md = 0
Puuviljasuse mediaan	Mf ≤ 3,0
Positiivsete organoleptiliste tunnuste mediaanide summa	≥ 8,0

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Aceite Valle del Tiétar“ saadakse järgmiste määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud ja koristatud tunnustatud kohalike sortide oliividest: „Manzanilla“, „Cornatilla“, „Carrasqueña“, „Redondilla“, „Albar“, „Mollar“, „Enagua“, „Machuna“ ja „Gordal“, sealhulgas siis, kui kasutatakse pookimist. Toote kindlaksmääratud koguses peab vähemalt 80 % olema saadud ühest või mitmest eespool nimetatud oliivisordist.

Toode „Aceite Valle del Tiétar“ võib sisaldada ka teisi sorte, kuid nende osa tootes ei tohi ületada 20 %. Toodet tohib kasvatada ja saaki korjata ainult määratletud geograafilises piirkonnas.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Kaitstud ekstra-väärisoliiviõli omaduste säilitamiseks toimub pakendamine kaitstud päritolunimetuse tootmispiirkonnas. See võimaldab tootmist täielikult kontrollida ja tagab selle, et toote käitlemise viimase etapi eest vastutavad kogenud kohalikud tootjad. Registreeritud ekstraheerimiskodades ja pakendamistehastes teatakse kõige paremini, kuidas nende ekstra-väärisoliiviõli reageerib pakendamise eri etappidele, nagu dekanteerimisaeg ja -meetodid, filtrite kasutamine, filtrimaterjalid, pakendamistemperatuur ning toote reageerimine külmale ja ladustamisele. Nõuetekohane filtreerimine aitab täiustada toote välimust tarbijale müügiks pakkumisel ning parandab selle säilitamistingimusi. Filtreerimise käigus eemaldatakse osaliselt või täielikult lagunenud tahke prügi ja niiskus, mis tooks muul juhul kaasa mittenõuetekohased [säilitamise] meetodid ja võimaliku anaeroobse käärimise. Lõppeesmärk on säilitada toote omadused kuni selle välja saatmiseni, mis on protsessi viimane etapp.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud ekstra-väärisoliiviõli pakend toote välja saatmisel peab kandma nummerdatud märgist, millel on nimi „Aceite Valle del Tiétar“ koos kaitstud päritolunimetuse logoga.

Märgised tuleb registreeritud pakendamisettevõttes pakendile kanda viisil, mis välistab nende taaskasutamise.



5. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond asub Ávila provintsi lõunaosas ja hõlmab 24 omavalitsusüksust: 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 ja Villarejo del Valle.

Tootmispiirkond jääb mäeahelike nn keskse süsteemi piiresse ja täpsemalt Sierra de Gredose jalamile. See piirneb läänes La Vera piirkonnaga, põhjas Alto Tormesi ja Alto Alberchega, lõunas Campo Arañuelo, Sierra de San Vincentet läbiva Tierra de Talaveraga ning idas Alberche oru ja Bajo Alberchega.

6. Seos geograafilise piirkonnaga

6.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Looduslikud tegurid

Tiétari jõgi ja selle lisajõed voolavad läbi Tiétari oru, mida iseloomustab elurikkus ja eriline mikrokliima. See võimaldab subtroopilistel liikidel, näiteks tsitrusviljadel, kasvada oru külgedel koos oliivipuude, viigimarjade ja vanade viinapuudega (arvukuse järjekorras). Lisaks on esindatud igat liiki puuviljapuud ja teised puuliigid, mis kasvavad sageli põllukultuuride vahel.

Tiétari oru piirkonna kliimat mõjutab väga tugevalt Sierra de Gredos, mis kaitseb tootmispiirkonda külmade põhjatuulte eest, toimides samas vaheseinana, mis ei lase edelast saabuvatel niisketel õhumassidel orust edasi liikuda, tagades seeläbi seal soodsa kliima.

Piirkonna kliima on Köppen-Geigeri kliimaklassifikatsiooni kohaselt „mõõdukas“ (Csa), samuti liigitatud ka kui mõõdukalt niiske vahemereline kliima. Aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 13,5 °C, minimaalsed temperatuurid on seejuures umbes 7 °C ja maksimaalsed temperatuurid ligikaudu 20 °C. Tiétari oru aastane keskmine sademete hulk on 700 mm. Nii sademete hulk kui ka temperatuurid varieeruvad vastavalt kõrguse gradiendile.

Eespool esitatud näitajad jäävad oliivide kasvatamiseks ideaalsesse vahemikku.

Määratletud piirkonnas kestab külmavaba periood 300–350 päeva ja keskmine aastane suhteline õhuniiskus on 55 %. Andmetest selgub, et aastas on päikeselisi tunde enam kui 3 000, mis ületab vajaliku 2 800 tunni piiri, ning see tagab oliividele ideaalsed kasvutingimused.

Litoloogiliselt ülesehituselt koosneb Sierra de Gredos tardelist või moondelist päritolu kaljudest, millest on moodustunud tertsiaarajastu setteline materjal (tihenenud arkoosisisaldusega materjal), mis on koondunud Tiétari orgu. Oliivipuud kasvavad seega pinnasel, mis on kujunenud välja graniidi- või arkoosisisaldusega materjali peal.

Pinnase valdav tekstuuritüüp on liivsavimuld. Orgaanilise materjali sisaldus on 0,9–4,6 %; süsiniku-lämmastiku suhe on umbes 12; katioonide neelamismahutavus on 14,1–25,6 cmol+/kg, mis on soovitatavast 8–10 mEq/100 g kõrgem. Need näitajad tõestavad oliivikasvatuse jaoks head mullakvaliteeti.

Pinnas on ülekaalukalt happeline; pH tase on 5,5–7,0; selline pH on oliivipuude jaoks ideaalne. Pinnase happelisuse tulemusel on keskmine kaltsiumisisaldus (15,0 g/kg-1) üldiste tasemetega võrreldes madal (6,0 g/kg-1), rubiidiumi puhul on keskmine väärtus kõrgem (204,9 mg/kg-1) võrreldes üldise tasemega (111,5 mg/kg-1), mis on tüüpiline happelistest kivimitest koosneva aluspinnase puhul.

Elektrijuhtivuse tasemed ei viita soolasusega seotud probleemidele, sest kõik profiilid on soolavabad.

Inimtegurid

Tiétari oru terrassid on piirkonnale iseloomulik põllumajanduslik tunnus. Seal esineb vertikaalseid nõlvu, mis on 1–2 meetri kõrgused, kaetud kohaliku graniidi plokkidega.

Oliivid koristatakse siis, kui need on saavutanud maksimaalse küpsusastme 6 ning viljad saadetakse edasi kohe pärast saagikoristust. Ajutine hoiustamine on keelatud ja töötlemine toimub madalal temperatuuril külmekstraheerimiseks sobivates tingimustes; töötlemisajad on lühikesed ja ekstra-väärisoliiviõli hoiustatakse pimedas.

6.2. *Toote eripära*

Mitmest sordist valmistatava toote „Aceite Valle del Tiétar“ nurgakiviks on järgmised tunnustatud sordid: „Manzanilla“, „Cornatilla“, „Carrasqueña“, „Redondilla“, „Albar“, „Mollar“, „Enagua“, „Machuna“ ja „Gordal“, sealhulgas siis, kui kasutatakse pookimist.

Tuleb rõhutada, et geograafiliseks tootmispiirkonnaks on üleminekuala piirkondade vahel, kus kasvatatakse peamiselt ühte sorti. Selline tuntud sortide looduslik segamine võimaldab saada õli, millel on kompleksne organoleptiline profiil, mida iseloomustab kibeduse puudumine ja vähemalt nelja kirjeldava tunnuse olemasolu: mõrudus, teravus ja lisaks vähemalt kaks selle õli kõige iseloomulikumat tunnusjoont, näiteks puuviljasus, mis on omane tervetele ja värsketele oliividele, rohule, lehtedele, õuntele, mandlitele või muudele viljadele. Puuviljasuse, mõruduse ja teravuse keskmine väärtus peab olema tajutav, kusjuures puuviljasuse mediaan peab olema vähemalt 3 ning üldine positiivsete organoleptiliste omaduste üldine keskmine väärtus 8.

Toodet „Aceite Valle del Tiétar“ iseloomustavad redutseeritud oksüdeerimisprotsessid peroksiidiarvuga alla 10 mEq O_2/kg. Redutseeritud lipolüüsiprotsessidele viitab see, kui happesuse tase ei ületa 0,3 %; etüülestreid on alla 20 mg/kg ja aroomi halvenemine on vähene. Samas annab vahasisalduse madal lubatud tase tunnistust kvaliteetsetest viljadest.

6.3. *Põhjuslik seos toote omaduste ja geograafilise piirkonna vahel*

Looduslik valik on viinud mitmesordilise süsteemini, mis muudab Tiétari orus kasvatatud oliivipuud iseloomulikeks ja eristatavateks. Selline ainulaadsus on tingitud piirkonna erinevate iseloomulike tegurite koondmõjust: järskudel nõlvadel asuvad oliivisalud; madal viljelusintensiivsus; Sierra de Gredose kaitsev toime kliimale; graniidise päritoluga pinnas; rohke päikesepaiste; kasvatamine terrassidel ja tasastel maatükkidel; ümbritseva piirkonna mikrokliima ja taimestiku elurikkus. Eri põllukultuuride ja loodusliku taimestiku kombinatsioon koos terrassidel asuvate oliivisaludega toetab keskkonna heterogeensust ja iga kohaliku sordi selget eristumist, mis aitab kaasa komplekssе organoleptilise profiili kujunemisele.

Soodne kliima ja soodsad pinnaseomadused, mida on oliivikasvatuseks ja ekstra-väärisoliiviõli tootmiseks ideaalseks nimetatud, loovad aromaatsete ühendite sünteesiks õiged tingimused. Samuti vähendavad need hüdrolüüsi ja oksüdeerumist, varustades oliivipuid kõigi optimaalseks kasvuks vajalike toitainetega.

Rohke päikesepaiste Tiétari orus (enam kui 3 000 tundi aastas) ning asjaolu, et oliivisalud istutatakse päikesest täieliku kasu saamiseks sobival viisil, taimi kasvatatakse terrassidel ja tasastel maatükkidel, toetavad fotosünteesi ja aitavad seeläbi tekkida lenduvatel ühenditel (aldehüüdid ja alkoholid), mis vastutavad roheliste puuviljaste nootide ning rohu/lehtede, rohelise õuna ja värskete puuviljade nüansside tekkimise eest. Sellel teguril on oluline mõju tootes „Aceite Valle del Tiétar“ esindatud aromaatsete ainete rohkusele. Mõju avaldab ka päevaste ja öiste temperatuuride vahemik: soojad päevad soodustavad ensümaatilisi reaktsioone ja biosünteesi; jahedad ööd vähendavad taimede hingamist, ühendite lenduvust ja lähteainete kvaliteedi halvenemist, aidates säilitada aroome.

Mõõdukad tingimused ja pikk külmavaba periood võimaldavad oliividel ühtlaselt küpseda ja vähendavad füsioloogilisi kahjustusi, mis võiksid vallandada toote omaduste halvenemise, oksüdeerumise või rakkude lagunemisprotsessid, mis kahjustaksid aroomiprofiili ja toote kvaliteeti. Selle asemel eelistatakse madala vahasisaldusega (≤ 100 mg/kg) ekstra-väärisoliiviõli tootmist, sest epidermis hoitakse tervena ja vabade rasvhapete väärtusi nullilähedasena (happesus ≤ 0,3 %).

Mullad on tekkinud graniidist, neile on iseloomulik mõõdukalt happeline pH ja väga hea vee äravool. Kõik see tagab mõõduka kasvu ja kompaktse saagi ning tulemuseks on väiksemad viljad koore ja viljaliha kõrgema suhtarvuga. Kuivendus ja suveperioodil väiksem vee püsimine pinnases tagab teatava „kontrollitud stressi" määra. See hoogustab fenoolsete ühendite ja aroomi lähteainete biosünteesi, mis avaldub märkimisväärses mõruduses ja teravuses ning selgemates rohelise puuvilja, rohu, lehtede või õuna nootides ja suuremas loomulikus oksüdatiivses stabiilsuses. Lisaks võimaldavad tasakaalustatud toitained viljadel areneda nõuetekohaselt ilma kvaliteedi halvenemiseta ning see vähendab rakkude lagunemist, lipaasi ensüümide vabanemist ja viljade kvaliteedi halvenemist, minimeerides seeläbi vabade rasvhapete vabanemist.

Saagi koristamine otse puult maksimaalse küpsusastme 6 saavutamisel ning kohustus pressida viljad enne 24 tunni möödumist vähendab viljade purunemist ja kvaliteeti halvendavate ensüümide (lipaasid) aktiivsust ning hoiab ära oksüdeerumise ja ainete (näiteks vahade) koorelt ekstra-väärisoliiviõlisse levimist. Sellel on otsene mõju happesusele (≤ 0,3 %), peroksiidiarvule (≤ 10 mEq O_2/kg), vahadele (≤ 100 mg/kg) ja etüülestritele (≤ 20 mg/kg). Need väärtused on selle kaitstud õli tunnusjooned ja otseselt seotud piirkonnas toimuva töötlemisega.

Kohene pressimine ja ekstraheerimine temperatuuril 27 °C aitab säilitada oliivisalus moodustuvaid fenoolseid ja lenduvaid ühendeid.

Hoidmine suletud mahutites valguse eest kaitstult ja temperatuuril alla 25 °C, samuti madal jääkniiskus pärast filtreerimist hoiab ära oksüdatiivsete protsesside tekke, tagades aroomiprofiili minimaalse halvenemise ja aidates säilitada viljade loomulikku rohekaskollast värvust. Toote „Aceite Valle del Tiétar" eriliseks tunnuseks on samas ka madal peroksiidiarv 10 mEq O_2/kg.

Kokkuvõttes on mitmesordilise süsteemi, looduslike tegurite ning käitlemis- ja saagikoristustavade tulemuseks kompleksse organoleptilise profiiliga õli, millel on selge puuviljasus, märkimisväärne mõrudus ja teravus ning terviklik positiivsete organoleptiliste tunnuste harmoonia. Samuti on õlile iseloomulikud piiratud oksüdeerumis- ja lipolüüsiprotsessid, mis kajastuvad kaitstud päritolunimetusega tootele „Aceite Valle del Tiétar" omastes ja iseloomulikes erakordselt madalates füüsikalis-keemilistes näitajates.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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