C/2026/2939

28.5.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/2939)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Aceite Valle del Tiétar”

EU-nro: PDO-ES-03368 Toimitettu 11.11.2024

1. **Nimi/nimet**

”Aceite Valle del Tiétar”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☒ SMM ☐

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

1509 – Oliiviöljy ja sen jakeet, myös puhdistetut, mutta kemiallisesti muuntamattomat

1509 20 – ekstra-neitsytoliiviöljy

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Ekstra-neitsytoliiviöljy, joka saadaan oliivipuun (*Olea europaea L.*) hedelmistä käyttämällä ainoastaan mekaanisia tai muita fysikaalisia menetelmiä, jotka eivät muuta ekstra-neitsytoliiviöljyn ominaisuuksia. Näin tuotteessa säilyvät alkuperäisen hedelmän maku, tuoksu ja muut ominaisuudet.

Oliivit korjataan suoraan puusta, kun ne ovat saavuttaneet enintään kypsyysindeksin mukaisen kypsyysasteen 6, ja niiden on oltava terveitä ilman vaurioita, tuholaisia tai tauteja.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

— Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): ≤ 0,3 %

— Peroksidiluku: ≤ 10 meq O_2/kg

— Vahat: ≤ 100 mg/kg

— Etyyliesterit: ≤ 20 mg/kg

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aistinvaraiset ominaisuudet

Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljyn aistinvaraisen analyysin mukaan sillä on aistinvarainen profiili, jossa on selkeästi havaittavat intensiteetit. Profiili kuvastaa öljyn monitahoisuutta, ja siinä on vähintään neljä kuvaajaa, eli karvaus, pistävyys ja vähintään kaksi seuraavista: terveiden ja tuoreiden oliivien hedelmäisyys, ruohon, lehtien, omenoiden, mantelin tai muiden hedelmien vivahteet. Ei supistavuutta.

Hedelmäisyyden, karvauden ja pistävyyden mediaaniarvon on kunkin oltava aistittavissa, hedelmäisyyden mediaaniarvon on oltava vähintään kolme, ja positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien mediaanin on oltava yhteensä vähintään kahdeksan.

Väri: vaihtelee keltaisesta vihertävänkeltaiseen.

Virheiden mediaani	0
Hedelmäisyyden mediaani	≥ 3,0
Positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien mediaanit yhteensä	≥ 8,0

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljy on valmistettu seuraavien hyväksyttyjen paikallisten lajikkeiden oliiveista, jotka on kasvatettu ja korjattu rajatulla maantieteellisellä alueella: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna ja Gordal, myös vartettuina. Tietyssä määrässä oliiviöljyä on oltava yhtä tai useampaa näistä lajikkeista vähintään 80 prosenttia.

Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljy voi sisältää muitakin lajikkeita, mutta niiden osuus saa olla enintään 20 prosenttia. Ne on kasvatettava ja korjattava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Jotta suojatun ekstra-neitsytoliiviöljyn ominaisuudet säilyisivät, tuote pakataan suojatun alkuperänimityksen (SAN) tuotanto-alueella. Näin tuotantoa voidaan valvoa kaikissa sen vaiheissa ja varmistaa, että tuotteen viimeisestä käsittelyvaiheesta vastaavat kokeneet paikalliset tuottajat. Rekisteröidyt öljynpuristamot ja pakkauslaitokset ovat tietysti parhaiten perillä kyseisten ekstra-neitsytoliiviöljyjen tavasta reagoida pakkausprosessin eri vaiheissa, kuten dekantointiajoista ja -menetelmistä, suodattimien käytöstä, suodatinmateriaaleista, pakkauslämpötiloista sekä öljyjen käyttäytymisestä kylmässä ja varastoinnin aikana. Asianmukainen suodatus parantaa kuluttajille myyntiin asetettavan tuotteen ulkonäköä ja tuotteen säilymisen edellytyksiä. Suodatuksessa tuotteesta poistetaan osittain tai kokonaan hajonnut kiinteä eloperäinen aines ja kosteus, koska muutoin elintarvikekäyttö ei olisi mahdollista, ja nämä saattaisivat johtaa tuotteen anaerobiseen käymiseen. Perimmäisenä tavoitteena on säilyttää tuotteen ominaisuudet muuttumattomina tuotantoprosessin viimeiseen vaiheeseen eli tuotteen lähetykseen asti.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Pakkauksissa, joissa suojatut ekstra-neitsytoliiviöljyt toimitetaan, on oltava numeroitu etiketti, jossa on EU:n SAN-tunnus ja nimi ”Aceite Valle del Tiétar”.

Etiketit on kiinnitettävä rekisteröidyssä pakkaamossa siten, että niitä ei voida käyttää uudelleen.



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue sijaitsee Ávilan maakunnan eteläosassa ja käsittää seuraavat 24 kuntaa: 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.

Tuotantoalue sijaitsee Kastilian rajavuorten alueella, tarkemmin sanottuna Sierra de Gredos -vuoriston juurella. Se rajoittuu lännessä La Veran seutukuntaan, pohjoisessa Alto Tormesin ja Alto Alberchen jokilaaksoihin, etelässä Campo Arañuelon ja Tierra de Talaveran alueisiin lähellä Sierra de San Vicente -vuoristoa sekä idässä Alberchen jokilaaksoon ja Bajo Alberchen alueeseen.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

6.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Luontoon liittyvät tekijät

Tiétar-joki ja sen sivujoet virtaavat Tiétarin laakson läpi, jossa on omanlaisensa lajikirjo ja mikroilmasto. Laakson rinteillä voidaankin kasvattaa subtrooppisia lajeja, kuten sitrushedelmiä, sekä oliiveja, viikunoita ja vanhoja viiniköynnöksiä, jotka on lueteltu tässä yleisyyden mukaan laskevassa järjestyksessä. Lisäksi laaksossa kasvaa monenlaisia hedelmäpuita ja muita puulajeja, myös viljelmien lomassa.

Tiétarin laakson ilmastoon vaikuttaa merkittävästi Sierra de Gredos -vuoristo, joka suojaa tuotantoaluetta kylmiltä pohjoistuulilta ja pidättää laaksossa kosteita lounaisia ilmamassoja, mikä luo alueelle leudon ilmaston.

Alueen ilmasto on Köppenin ilmastoluokituksen mukaan lauhkea Csa-ilmasto eli Välimeren alueen puolikostea ilmasto. Vuotuinen keskilämpötila on noin 13,5 °C, vähimmäislämpötila noin 7 °C ja enimmäislämpötila noin 20 °C. Tiétarin laakson keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 700 mm. Sekä sademäärä että lämpötila vaihtelevat paikallisesti korkeuden ja rinteen kaltevuuden mukaan.

Edellä mainitut arvot ovat oliivien kasvatuksen kannalta ihanteellisen vaihteluvälin sisällä.

Rajatulla maantieteellisellä alueella hallaton kausi on 300–350 päivää, ja vuotuinen ilman suhteellinen kosteus on keskimäärin 55 prosenttia. Tilastotietojen mukaan alueella saadaan vuosittain auringonpaistetta yli 3 000 tuntia. Se on enemmän kuin oliivien ihanteellisten kasvuolosuhteiden edellyttämät 2 800 tuntia auringonpaistetta.

Litologisesti Sierra de Gredos -vuoristo on muodostunut syväkivilajeista ja metamorfisista kivilajeista. Näistä on syntynyt tertiäärisiä sedimenttiaineksia (tiivistynyt arkoosipitoinen aines), jotka ovat kertyneet Tiétarin laaksoon. Oliivipuu kasvavat siis maaperässä, joka on muodostunut graniitista ja arkoosipitoisista aineksista.

Maaperä on koostumukseltaan pääosin hiekkapitoista hiesua. Orgaanisen aineksen pitoisuus maaperässä on 0,9–4,6 prosenttia. Maaperän hiili-typpisuhde on noin 12, ja kationinvaihtokyky on 14,1–25,6 cmol+/kg, mikä ylittää suositellun arvon 8–10 meq / 100 g. Nämä arvot osoittavat, että maaperä on laadultaan hyvin oliivinviljelyyn soveltuvaa.

Maaperä on pääasiassa hapanta. Sen pH-arvo on 5,5–7,0, mikä on oliivipuille ihanteellinen happamuus. Maaperän happamuuden vuoksi sen keskimääräinen kalsiumpitoisuus on alhainen (6,0 g/kg-1) verrattuna yleisiin pitoisuuksiin (15,0 g/kg-1), kun taas rubidiumin keskimääräinen pitoisuus (204,9 mg/kg-1) on korkeampi kuin yleinen taso (111,5 mg/kg-1). Tämä on tyypillistä alueille, joiden pohjamaa koostuu happamasta kiviaineksesta.

Sähkönjohtavuustasot eivät viittaa suolaisuusongelmiin, koska kaikki maaperän profiilit ovat suolattomia.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Tiétarin laakson rinteisiin pengerretyt viljelmät ovat alueen maatalousmaiseman tunnusomainen piirre. Pengerrys on toteutettu 1–2 metrin korkuisilla paikallisista graniittikivistä tehdyillä tukimuureilla.

Sato korjataan, kun oliivit ovat saavuttaneet enintään kypsyysasteen 6. Hedelmät lähetetään jalostettaviksi välittömästi sadonkorjuun jälkeen. Oliivien väliaikainen varastointi on kielletty. Oliivit jalostetaan alhaisessa lämpötilassa ja öljyn kylmäerotukseen soveltuvissa olosuhteissa. Jalostus tapahtuu nopeasti, ja ekstra-neitsytoliiviöljy säilytetään pimeässä.

6.2 *Tuotteen erityisyys*

Tunnustetut lajikkeet Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna ja Gordal, myös vartettuina, muodostavat useasta lajikkeesta valmistettavan Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljyn perusluonteen.

On tärkeää huomata, että maantieteellinen tuotantoalue erottuu siirtymävyöhykkeenä sellaisten alueiden välillä, joilla tuotetaan vallitsevasti yhtä lajiketta. Tämä tunnustettujen lajikkeiden luonnollinen sekoittuminen mahdollistaa aistinvaraiselta profiililtaan monitahoisen oliiviöljyn tuottamisen. Tälle öljylle on ominaista, ettei siinä ole supistavuutta, ja että sen profiilissa on vähintään neljä kuvaajaa: karvaus, pistävyys ja lisäksi kaksi tälle öljylle tyypillisintä piirrettä, kuten terveiden ja tuoreiden oliivien hedelmäisyys tai ruohon, lehtien, omenoiden, mantelin tai muiden hedelmien vivahteet. Hedelmäisyyden, karvauden ja pistävyyden mediaaniarvojen on oltava aistittavissa, hedelmäisyyden mediaaniarvon on oltava vähintään kolme, ja positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien mediaanin on oltava vähintään kahdeksan.

Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljylle on ominaista, että hapettumisprosesseja tapahtuu tavallista vähemmän, jolloin öljyn peroksidiluku on alle 10 meq O_2/kg. Myös lipolyysiprosesseja tapahtuu vähemmän, mikä näkyy siinä, että öljyn happopitoisuus on enintään 0,3 prosenttia, etyyliesterien pitoisuus on alle 20 mg/kg, ja öljyn aromit säilyvät lähes heikentymättä. Lisäksi alhaiset sallitut vahapitoisuudet viittaavat hedelmien korkeaan laatuun.

6.3 *Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde*

Luonnollisen valikoitumisen seurauksena on syntynyt monilajikkeinen järjestelmä, mikä tekee Tiétarin laaksossa kasvatetuista oliivipuista alueelle tyypillisiä ja omaleimaisia. Tämä ainutlaatuisuus johtuu seuraavien eri tekijöiden yhteisvaikutuksesta alueella: vuorenrinteille perustetut oliivitarhat, alhainen viljelyintensiteetti, Sierra de Gredos -vuoriston säiltä tarjoama suoja, graniittista alkuperää olevat maa-ainekset, runsas auringonpaiste, oliivien kasvatus pengerviljelmillä ja tasaisilla viljelyaloilla, ympäröivän alueen mikroilmasto ja kasviston monimuotoisuus. Viljelypalstojen ja luonnonvaraisen kasvillisuuden vuorottelu sekä pengerretyt oliivitarhat lisäävät ympäristön monimuotoisuutta ja parantavat kunkin paikallisen lajikkeen erikoislaatuisuutta, mikä osaltaan vaikuttaa öljyn monitahoiseen aistinvaraiseen profiiliin.

Leuto ilmasto ja maaperän ominaisuudet, joita pidetään ihanteellisina oliivinviljelyyn ja ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon, luovat oikeanlaiset olosuhteet aromaattisten yhdisteiden synteesille. Ne myös vähentävät hydrolyysiä ja hapettumisreaktioita tarjoamalla oliivipuille kaikki niiden optimaaliseen kasvuun tarvitsemat ravinteet.

Tiétarin laakson runsas auringonpaisteen määrä (yli 3 000 tuntia vuodessa) ja oliivitarhojen sijoittaminen mahdollisimman aurinkoisiin paikkoihin penkereille ja tasaisille viljelyaloille edistävät puiden yhteyttämistä ja siten sellaisten haihtuvien yhdisteiden (aldehydien ja alkoholien) syntymistä oliiveihin, jotka tuovat öljyyn oliivien hedelmäisyyttä sekä ruohon tai lehtien, vihreän omenan ja tuoreiden hedelmien vivahteita. Tällä on merkittävä vaikutus Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljyn aromaattisten aineiden suuriin pitoisuuksiin. Myös päivä- ja yölämpötilojen vaihtelulla on vaikutusta: lämpimät päivät edistävät entsymaattisia reaktioita ja biosynteesiä, viileät yöt hidastavat kasvien hengitystoimintaa, yhdisteiden haihtumista ja lähtöaineiden hajoamista, mikä parantaa aromien säilymistä.

Leudot olosuhteet ja pitkä hallaton kausi saavat oliivit kypsymään tasaisesti ja vähentävät niihin syntyviä fyysisiä vaurioita, jotka käynnistäisivät pilaantumisen, hapettumisen tai soluvauriot ja vaikuttaisivat kielteisesti tuotteen aromaattiseen profiiliin ja laatuun. Sen sijaan alueella suositaan sellaisen ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoa, jonka vahapitoisuus on alhainen (≤ 100 mg/kg), koska epidermi pysyy ehjänä ja esteröitymättömien rasvahappojen arvot lähellä nollaa (happopitoisuus ≤ 0,3 %).

Maaperä on syntynyt graniitista, ja se on melko hapanta ja erittäin hyvin vettä läpäisevää. Tällaisessa maaperässä oliivipuut kasvavat hillitysti ja tuottavat rajallisen sadon pienehköjä oliiveja, joissa kuoren määrä suhteessa hedelmälihaan on suuri. Koska maa on läpäisevää ja pidättää kesällä heikosti vettä, kasveihin kohdistuu tietty määrä kuivuuden aiheuttamaa stressiä. Se edistää fenoliyhdisteiden ja aromaattisten lähtöaineiden biosynteesiä, mikä aiheuttaa oliivien selvästi karvaan ja pistävän maun sekä tavallista voimakkaampia vihreän hedelmäisiä, ruohon, lehtien tai omenan vivahteita. Se saa oliiveissa aikaan myös tavallista paremman luonnollisen hapettumisvakauden. Lisäksi oliivipuiden tasapainoinen ravinteiden saanti mahdollistaa hedelmien kehittymisen ilman vaurioita, mikä vähentää soluvaurioita, lipaasientsyymien vapautumista ja hedelmän laadun heikentymistä sekä minimoi esteröitymättömien rasvahappojen vapautumisen.

Oliivien suoraan puusta tapahtuva korjuu, kun hedelmien kypsyysaste on enintään 6, sekä velvoite puristaa öljy 24 tunnin kuluessa ehkäisevät oliivien halkeilua, vähentävät lipaasien ja muiden hajottavien entsyymien toimintaa ja ehkäisevät oliivin kuoressa olevien aineiden, kuten vahan, siirtymistä puristettuun ekstra-neitsytoliiviöljyyn. Tällä on suora vaikutus siihen, että öljyn happopitoisuus on ≤ 0,3 %, peroksidiluku ≤ 10 meq O_2/kg, vahapitoisuus ≤ 100 mg/kg ja etyyliesterien pitoisuus ≤ 20 mg/kg. Nämä arvot ovat suojatun öljyn tunnusmerkkejä, jotka liittyvät suoraan alueella tapahtuvaan käsittelyyn.

Oliivien murskaus ja öljyn puristaminen viipymättä alle 27 °C:ssa auttaa säilyttämään kasvuvaiheessa oliiveihin syntyneet fenolit ja haihtuvat yhdisteet.

Koska puristettu öljy säilytetään suljetuissa säiliöissä alle 25 °C:n lämpötilassa suojassa auringonvalolta, ja siinä on suodatuksen jälkeen hyvin pieni jäännöskosteuspitoisuus, hapettavia prosesseja ei käynnisty, mikä takaa öljyn aromiprofiilin säilymisen heikentymättä ja oliivien luonnollisen vihertävänkeltaisen värin säilymisen. Alhainen peroksidiluku (alle 10 meq O_2/kg) on kuitenkin Aceite Valle del Tiétar -ekstra-neitsytoliiviöljyn erikoispiirre.

Yhteenvetona voidaan todeta, että monilajikkeisen järjestelmän, luontoon liittyvien tekijöiden ja käsittely- ja korjuukäytäntöjen yhteisvaikutuksena saadaan tuotettua öljyä, jolla on monitahoinen aistinvarainen profiili, jossa on selkeää hedelmäisyyttä sekä huomattavaa karvautta ja pistävyyttä ja jonka positiiviset aistinvaraiset ominaisuudet ovat kauttaaltaan tasapainossa. Öljylle tyypillisiä ovat myös vähäiset hapettumis- ja lipolyysiprosessit. Tämä näkyy suojatun alkuperänimityksen ”Aceite Valle del Tiétar” saaneen öljyn tyypillisinä ja tunnusomaisina poikkeuksellisen alhaisina fysikaalis-kemiallisina arvoina.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+Pera+del+Bierzo.pdf/ba89caf8-4604-dcd7-461e-390b7d266025?t=1756725636652