C/2026/2939

28.5.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2939)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Aceite Valle del Tiétar»

N° UE: PDO-ES-03368 Transmis le 11.11.2024

1. **Dénomination(s)**

«Aceite Valle del Tiétar»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

15 — GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

1509 — huile d'olive et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées

1509 20 — huile d'olive vierge extra

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.) exclusivement par des procédés mécaniques ou par d'autres moyens physiques n'entraînant pas d'altération de l'huile d'olive vierge extra, et conservant le goût, l'arôme et les caractéristiques des fruits dont elle est issue.

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre avec un degré de maturité maximal de 6. Elles sont saines et exemptes de lésions, de parasites ou de maladies.

Caractéristiques physico-chimiques:

— Acidité (exprimée en acide oléique): ≤ 0,3 %

— Indice de peroxydes: ≤ 10 mÉq O_2/kg

— Cires: ≤ 100 mg/kg

— Esters éthyliques: ≤ 20 mg/kg

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques organoleptiques

L'analyse organoleptique de l'«Aceite Valle del Tiétar» présente un profil sensoriel aux intensités clairement perceptibles, qui reflète sa complexité avec la présence requise d'au moins quatre descripteurs: amertume, piquant et au moins deux parmi les notes fruitées d'olive saine et fraîche, d'herbe, de feuille, de pomme, d'amande et d'autres fruits. Sans astringence.

Chacune des médianes de fruité, d'amertume et de piquant doit être perceptible, la médiane de fruité étant supérieure ou égale à 3 et le total des médianes des attributs organoleptiques positifs étant supérieur ou égal à 8.

Couleur: variant du jaune au jaune verdâtre.

Médiane de défaut	Md = 0
Médiane de l'attribut fruité	Mf ≥ 3,0
Somme des médianes des attributs organoleptiques positifs	≥ 8,0

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'«Aceite Valle del Tiétar» provient d'olives des variétés locales reconnues suivantes, cultivées et récoltées dans l'aire géographique délimitée: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna, Gordal et Injerta (greffage). Ces variétés doivent représenter, individuellement ou conjointement, dans des proportions variables, au moins 80 % du produit.

L'«Aceite Valle del Tiétar» peut contenir d'autres variétés dans une limite de 20 % de la quantité totale, cultivées et récoltées dans l'aire géographique délimitée.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Afin de conserver les caractéristiques typiques de l'huile d'olive vierge extra protégée, le processus de conditionnement sera réalisé dans l'aire de production de l'appellation d'origine protégée. De cette façon, le contrôle de la production sera total et la manipulation finale du produit sera effectuée par des producteurs expérimentés de la région. Les huileries et les établissements de conditionnement enregistrés sont naturellement ceux qui connaissent le mieux le comportement de leurs huiles d'olive vierges extra lors des manipulations liées au processus de conditionnement, comme le temps et les méthodes de décantation, la manipulation des filtres, des matériaux filtrants, les températures de conditionnement, le comportement au froid et au stockage. Une filtration correcte permettra une présentation commerciale adéquate et une amélioration des conditions de conservation grâce à l'élimination partielle ou totale des résidus solides dissous et de l'humidité qui, dans le cas contraire, conduiraient à une mauvaise conservation et à la présence éventuelle de fermentations anaérobies. L'objectif final est de conserver les caractéristiques typiques du produit, jusqu'à la phase finale d'expédition.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les emballages dans lesquels les huiles d'olive vierges extra protégées sont vendues sont munis d'une étiquette numérotée comportant obligatoirement la dénomination «Aceite Valle del Tiétar», accompagnée du logotype propre à l'appellation d'origine protégée.

Les étiquettes sont apposées dans les établissements de conditionnement enregistrés et d'une manière ne permettant pas leur réutilisation.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production est située au sud de la province d'Ávila et comprend les 24 communes suivantes: 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 et Villarejo del Valle.

Elle est située dans la chaîne de montagnes du Sistema Central, et plus particulièrement au pied du massif de la Sierra de Gredos. Elle est délimitée à l'ouest par la région de La Vera, au nord par l'Alto Tormes et l'Alto Alberche, au sud par le Campo Arañuelo et la Tierra de Talavera par la Sierra de San Vicente, et à l'est par la vallée de l'Alberche et le Bajo Alberche.

6. **Lien avec l'aire géographique**

6.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

La vallée du Tiétar est traversée par le Tiétar et ses affluents. Elle se caractérise par sa biodiversité et par un microclimat qui permet la présence d'espèces subtropicales et d'agrumes sur ses pentes, ainsi que d'oliviers, de figuiers et de vignes anciennes, par ordre d'abondance. À cela s'ajoutent toutes sortes d'arbres fruitiers et d'espèces forestières, qui se mêlent parfois directement aux cultures.

La région de la vallée du Tiétar présente une climatologie particulière, fondamentalement influencée par le massif de la Sierra de Gredos, qui protège l'aire de production des vents froids du nord et agit comme un écran qui retient dans la vallée les masses d'air humide du sud-ouest, créant ainsi un climat doux.

Le climat de la région, selon la classification de Köppen-Geiger, est de type Csa «tempéré», également classé comme méditerranéen subhumide. Les températures moyennes annuelles se situent autour de 13,5 °C, avec des températures minimales d'environ 7 °C et maximales d'environ 20 °C. La moyenne annuelle des précipitations dans la vallée du Tiétar est de 700 mm. Les précipitations comme les températures sont liées au gradient altitudinal.

Les valeurs indiquées précédemment se situent dans la fourchette idéale pour le développement des oliviers.

La zone délimitée bénéficie d'une période sans gelées de 300 à 350 jours, d'une humidité relative annuelle moyenne de 55 % et de plus de 3 000 heures d'ensoleillement par an, soit plus que les 2 800 heures nécessaires. Ces caractéristiques constituent des conditions idéales pour la croissance des oliviers.

D'un point de vue lithologique, la Sierra de Gredos est constituée de roches plutoniques et métamorphiques, à partir desquelles se sont formés les matériaux sédimentaires du Tertiaire (matériaux arkosiques compactés), concentrés dans la vallée du Tiétar. Par conséquent, la culture de l'olivier se pratique sur des sols développés sur des matériaux granitiques ou arkosiques.

La texture prédominante des sols est sablo-limoneuse. La teneur en matière organique est comprise entre 0,9 % et 4,6 %, le rapport carbone/azote est d'environ 12 et la capacité d'échange cationique est comprise entre 14,1 et 25,6 cmol+/kg, ce qui est supérieur à la valeur recommandée de 8-10 mÉq/100 g. Ces valeurs indiquent une qualité du sol propice à la culture de l'olivier.

Les sols sont principalement acides, avec des valeurs de pH idéales pour les oliviers, comprises entre 5,5 et 7,0. En raison de l'acidité du sol, les teneurs moyennes en calcium sont faibles (6,0 g-kg-1) par rapport aux niveaux mondiaux (15,0 g-kg-1), tandis que le rubidium (204,9 mg-kg-1) présente des valeurs moyennes plus élevées que les données mondiales (111,5 mg-kg-1), cet élément étant typique des secteurs présentant des substrats rocheux acides.

Les valeurs de conductivité électrique n'indiquent pas de problèmes de salinité, tous les profils étant de la classe «non saline».

Facteurs humains

La particularité des terrasses de la vallée du Tiétar est un endémisme agricole et une singularité caractéristique de la région, avec des talus verticaux de 1 à 2 m de hauteur, recouverts de blocs de granit local.

La récolte a lieu au point de maturité optimal de 6 et les fruits sont livrés immédiatement après la récolte. Le stockage est interdit; les fruits sont soumis à un traitement à basse température dans des conditions d'extraction à froid, pendant de courtes périodes et l'huile d'olive vierge extra est conservée dans l'obscurité.

6.2. *Spécificité du produit*

Les variétés reconnues Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna, Gordal et Injerta, constituent la base de la vocation multivariétale de l'«Aceite Valle del Tiétar».

Il convient de souligner que l'aire de production est un territoire de transition et de rencontre entre des zones de production monovariétale. Ce mélange naturel des variétés présentes et identifiées permet d'obtenir une huile au profil sensoriel complexe, caractérisé par l'absence d'astringence et par la présence d'au moins quatre descripteurs: amertume, piquant et deux des caractéristiques les plus marquantes de cette huile, telles que le fruité d'olive saine et fraîche, d'herbe, de feuille, de pomme, d'amande ou d'autres fruits. Les médianes de fruité, d'amertume et de piquant doivent être perceptibles, la médiane de fruité étant supérieure ou égale à 3 et le total des médianes des attributs organoleptiques positifs étant supérieur ou égal à 8.

L'«Aceite Valle del Tiétar» se caractérise par des processus d'oxydation réduits, avec des valeurs d'indice de peroxydes inférieures à 10 mÉq O_2/kg. En outre, les processus réduits de lipolyse se traduisent par des valeurs d'acidité ne dépassant pas 0,3 %, des esters éthyliques inférieurs à 20 mg/kg et une faible détérioration des arômes. Dans le même temps, les faibles valeurs admises pour la teneur en cires indiquent l'intégrité du fruit.

6.3. *Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit*

La sélection naturelle a conduit à un modèle multivariétal caractéristique et distinctif des oliveraies de la vallée du Tiétar. Cette singularité est due à l'influence combinée de différents facteurs caractéristiques de la zone: les oliveraies de montagne et la faible intensité de la culture, l'effet protecteur de la Sierra de Gredos sur le climat de l'aire, les sols granitiques, le fort ensoleillement, la culture en terrasses, le microclimat et la biodiversité végétale de la zone environnante. La mosaïque des cultures et de la végétation spontanée, ainsi que les oliveraies en terrasses, renforcent l'hétérogénéité du milieu et l'expression distinctive de chaque variété locale, contribuant ainsi à un profil sensoriel complexe.

Les caractéristiques climatiques favorables et les propriétés édaphiques, définies comme étant idéales pour la culture de l'olivier et la production d'huile d'olive vierge extra, créent des conditions propices à la synthèse des composés aromatiques et réduisent les réactions de lipolyse et d'oxydation, car l'olivier dispose de toutes les conditions nutritionnelles nécessaires à son développement optimal.

Le fort ensoleillement enregistré dans la vallée du Tiétar (plus de 3 000 heures par an), favorisé par l'exposition optimale des oliveraies et la présence de cultures en terrasses, favorise la photosynthèse et, par conséquent, la production de composés volatils (aldéhydes et alcools) responsables des notes de fruité vert, d'herbe/feuille, de pomme verte et de fruits frais; ce dernier facteur a une influence significative sur la richesse des substances aromatiques présentes dans l'«Aceite Valle del Tiétar». L'amplitude thermique entre le jour et la nuit a également une influence: les journées chaudes favorisent les réactions enzymatiques et la biosynthèse; les nuits fraîches réduisent l'activité respiratoire, la volatilisation des composés et la dégradation des précurseurs, contribuant ainsi à préserver les arômes.

Les conditions tempérées et la période prolongée sans gel permettent une maturation homogène et réduisent les dommages physiologiques, qui provoqueraient des processus de dégradation, d'oxydation ou de rupture cellulaire et auraient une incidence négative sur le profil aromatique et la qualité du produit. Au lieu de cela, l'obtention d'une huile d'olive vierge extra à faible teneur en cires (≤ 100 mg/kg) est favorisée par le maintien de l'intégrité de l'épiderme et des valeurs d'acides gras libres proches de zéro (acidité ≤ 0,3 %).

Les sols d'origine granitique, avec un pH modérément acide et un drainage élevé, offrent une vigueur modérée et des rendements maîtrisés et produisent des fruits plus petits présentant un rapport épiderme/pulpe plus élevé. Le drainage et la moindre rétention hydrique en été induisent un certain «stress contrôlé» qui favorise la biosynthèse des composés phénoliques et des précurseurs aromatiques, ce qui se traduit par une amertume et un piquant perceptibles, des notes plus intenses de fruité vert, d'herbe, de feuille ou de pomme, ainsi qu'une plus grande stabilité oxydative naturelle. En outre, un apport équilibré de nutriments permet au fruit de se développer correctement sans détérioration, ce qui réduit la rupture cellulaire, la libération d'enzymes lipasiques et la dégradation du fruit, réduisant ainsi au minimum la libération d'acides gras libres.

La récolte directe sur l'arbre à un degré de maturité optimal de 6, combinée à l'obligation d'effectuer le broyage dans les 24 h, réduit au minimum la cassure du fruit, diminue l'activité des enzymes de dégradation (telles que les lipases) et empêche l'oxydation et la migration de substances de la peau (telles que les cires) vers l'huile d'olive vierge extra, ce qui a une incidence directe sur l'acidité ≤ 0,3 %, l'indice de peroxyde ≤ 10 mÉq O_2/kg, les cires ≤ 100 mg/kg et les esters éthyliques ≤ 20 mg/kg. Ces valeurs sont des signes distinctifs de l'huile protégée, directement liés à la manipulation effectuée dans la zone.

Le broyage immédiat et l'extraction à moins de 27 °C permettent de préserver les composés phénoliques et volatils produits dans l'oliveraie.

Le stockage dans des cuves fermées, sans exposition à la lumière et à des températures inférieures à 25 °C, combiné à la faible humidité résiduelle après filtration, empêche le déclenchement de processus oxydatifs, garantissant une dégradation minimale du profil aromatique et le maintien de la couleur jaune verdâtre naturelle, ainsi que des faibles valeurs d'indice de peroxydes inférieures à 10 mÉq O_2/kg, ce qui est une caractéristique particulière de l'«Aceite Valle del Tiétar».

En conclusion, la combinaison du modèle multivariétal, des facteurs naturels et des pratiques de manipulation et d'extraction permet l'obtention d'une huile présentant un profil sensoriel complexe, avec un fruité net, une amertume et un piquant perceptibles et une harmonie globale des attributs organoleptiques positifs; elle se distingue également par des processus limités d'oxydation et de lipolyse, qui se traduisent par des valeurs physico-chimiques exceptionnellement faibles, spécifiques et distinctives de l'AOP «Aceite Valle del Tiétar».

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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