C/2026/2939

28.5.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/2939)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Aceite Valle del Tiétar”

EU br.: PDO-ES-03368 – 11.11.2024.

1. **Naziv(i)**

„Aceite Valle del Tiétar”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

1509 – Maslinovo ulje i njegove frakcije, neovisno jesu li rafinirani ili ne, ali kemijski nemodificirani

1509 20 – Ekstra djevičansko maslinovo ulje

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od plodova masline (*Olea europaea* L.) isključivo mehaničkim ili drugim fizičkim sredstvima koja ne mijenjaju ulje i čuvaju okus, aromu i svojstva ploda od kojeg se proizvodi.

Masline se beru izravno sa stabla najkasnije u fazi zrelosti 6 (prema indeksu zrelosti) i moraju biti zdrave, bez nepravilnosti, nametnika ili bolesti.

Fizikalna i kemijska svojstva:

— Kiselost (izražena kao oleinska kiselina): ≤ 0,3 %

— Peroksidni broj: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Voskovi: ≤ 100 mg/kg

— Etil esteri: ≤ 20 mg/kg

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptička svojstva

Organoleptičkom analizom ulja „Aceite Valle del Tiétar” utvrđen je osjetilni profil s jasno uočljivim intenzitetima. Oni odražavaju njegovu složenost, a moraju biti prisutna najmanje četiri deskriptora: gorčina, ljutina i najmanje dva od sljedećih obilježja: voćnost zdravih i svježih maslina te arome trave, lišća, jabuke, badema ili drugog voća. Ulje nije trpko.

Medijani voćnosti, gorčine i ljutine moraju biti primjetljivi, pri čemu medijan voćnosti mora iznositi barem 3, a ukupni medijan pozitivnih organoleptičkih svojstava barem 8.

Boja: od žute do zelenkastožute.

Medijan mane	Md = 0
Medijan voćnosti	Mf ≥ 3,0
Zbroj medijana pozitivnih organoleptičkih svojstava	≥ 8,0

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

„Aceite Valle del Tiétar” proizvodi se od maslina koje se uzgajaju i beru na definiranom zemljopisnom području, a pripadaju sljedećim priznatim lokalnim sortama: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna i Gordal, čak i u slučaju cijepljenja. U određenoj količini ulja navedene sorte pojedinačno ili u različitim omjerima obvezno čine najmanje 80 % udjela.

„Aceite Valle del Tiétar” može sadržavati i druge sorte, ali njihov udio ne smije biti veći od 20 %. One se moraju uzgajati i brati na definiranom zemljopisnom području.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kako bi se zadržala svojstva zaštićenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, postupak pakiranja odvija se na području proizvodnje zaštićene oznake izvornosti (ZOI). Time se postiže potpuna kontrola nad proizvodnjom, a za konačno oblikovanje proizvoda odgovorni su iskusni lokalni proizvođači. Registrirane tvornice i pogoni za pakiranje prirodno najbolje znaju kako njihova ekstra djevičanska maslinova ulja reagiraju na različite faze u postupku pakiranja, kao što su vrijeme i metode pretakanja, upotreba filtara, filtarski materijali, temperature ambalaže te njihova reakcija na hladnoću i skladištenje. Pravilnim filtriranjem poboljšava se izgled proizvoda pri prodaji potrošaču i uvjeti njegova očuvanja, i to zahvaljujući djelomičnom ili potpunom uklanjanju raspadnutih krutih ostataka i vode, koji bi u protivnom doveli do nepravilnih praksi očuvanja, a potencijalno i do anaerobne fermentacije. Krajnji je cilj očuvati svojstva proizvoda do otpreme kao posljednjeg koraka u postupku proizvodnje.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ambalaža u kojoj se otpremaju zaštićena ekstra djevičanska maslinova ulja mora nositi numeriranu etiketu s nazivom „Aceite Valle del Tiétar” i logotipom ZOI-ja.

Etikete se moraju pričvrstiti u registriranim pogonima za pakiranje na način koji onemogućuje njihovu ponovnu upotrebu.



5. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje nalazi se na jugu pokrajine Ávile i obuhvaća sljedeće 24 općine: 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 i Villarejo del Valle.

Nalazi se unutar planinskog područja Kastiljskog gorja (Sistema Central), točnije u podnožju planinskog lanca Sierra de Gredos. Na zapadu graniči s regijom La Vera, na sjeveru s riječnim dolinama Alto Tormes i Alto Alberche, na jugu s regijama Campo Arañuelo i Tierra de Talavera, odvojenima planinom Sierra de San Vicente, a na istoku s dolinama Alberche i Bajo Alberche.

6. Povezanost sa zemljopisnim područjem

6.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Prirodni čimbenici

Rijeka Tiétar i njezine pritoke protječu dolinom Tiétar, koja je posebna po svojoj bioraznolikosti i mikroklimi. Uvjeti na obroncima doline pogodni su za rast raznih vrsta, među kojima su najbrojnije suptropske vrste poput agruma, a zatim slijede masline, smokve i stare vinove loze. Osim toga, na tom području rastu i brojne druge vrste voćki i drveća, često uz same nasade.

Na klimu u dolini rijeke Tiétar vrlo snažno utječe planinski lanac Sierra de Gredos, koji štiti područje proizvodnje od hladnog sjevernog vjetra i poput pregrade zadržava vlažne zračne mase s jugozapada u dolini, stvarajući blage klimatske uvjete.

Prema Köppen-Geigerovoj klasifikaciji na području prevladava umjerena klima Csa, poznata i kao poluvlažna mediteranska klima. Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 13,5 °C, uz najniže vrijednosti od oko 7 °C, a najviše od oko 20 °C. Prosječna godišnja količina padalina u dolini rijeke Tiétar iznosi 700 mm, a količina padalina i temperature mijenjaju se ovisno o nadmorskoj visini.

Navedene su vrijednosti idealne za uzgoj maslina.

Razgraničeno zemljopisno područje karakterizira razdoblje bez mraza koje traje od 300 do 350 dana i godišnja prosječna relativna vlažnost od 55 %. Prema evidenciji broj sunčanih sati godišnje premašuje 3 000, što je i više od potrebnih 2 800, pa su uvjeti za uzgoj maslina idealni.

Litološki sastav planinskog lanca Sierra de Gredos pokazuje da se on sastoji od plutonskih i metamorfnih stijena, od kojih su nastali tercijarni sedimentni materijali (zbijeni arkozni materijal) nataloženi u dolini rijeke Tiétar. Masline stoga rastu na tlima koja su nastala na granitnim ili arkoznim materijalima.

Tla su pretežito pjeskovito-ilovasta. Sadržaj organske tvari kreće se od 0,9 % do 4,6 %, omjer ugljika i dušika iznosi oko 12, a kapacitet izmjene kationa od 14,1 do 25,6 cmol+/kg, što je više od preporučene vrijednosti od 8 – 10 mEq/100 g. Te su vrijednosti pokazatelj dobre kvalitete tla za uzgoj maslina.

Tla su pretežito kisela, a pH-vrijednosti kreću se od 5,5 do 7,0, što je idealan pH za masline. Zbog kiselosti tla prosječni je udio kalcija nizak (6,0 g/kg-1) u usporedbi sa svjetskim prosjekom (15,0 g/kg-1), dok je prosječna vrijednost rubidija (204,9 mg/kg-1) veća u usporedbi sa svjetskim podacima (111,5 mg/kg-1), što je uobičajeno za područja s kiselim kamenim supstratom.

Razine električne vodljivosti ne ukazuju ni na kakve probleme sa salinitetom tla jer su svi profili tla „neslani”.

Ljudski čimbenici

Terase u dolini rijeke Tiétar posebno su poljoprivredno obilježje regije. Odlikuju se okomitim padinama visine od jednog do dva metra, koje su prekrivene blokovima lokalnog granita.

Masline se beru najkasnije u fazi zrelosti 6, a plodovi se otpremaju neposredno nakon berbe. Zabranjeno je privremeno skladištenje, a prerada se odvija pri niskim temperaturama i u odgovarajućim uvjetima za hladnu ekstrakciju. Vrijeme je prerade kratko, a ekstra djevičansko maslinovo ulje skladišti se na mračnom mjestu.

6.2. *Posebnosti proizvoda*

Višesortni karakter ulja „Aceite Valle del Tiétar” potječe od priznatih sorti Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna i Gordal, čak i u slučaju cijepljenja.

Važno je napomenuti da je zemljopisno područje proizvodnje prijelazno područje među područjima u kojima prevladava jednosortna proizvodnja. Prirodno miješanje utvrđenih prisutnih sorti omogućuje proizvodnju ulja složenog osjetilnog profila, koje se ističe po tome što nije trpko i ima barem četiri deskriptora: gorčinu, ljutinu i još najmanje dva najkarakterističnija obilježja tog ulja, kao što su voćnost zdravih i svježih maslina te arome trave, lišća, jabuke, badema ili drugog voća. Medijani voćnosti, gorčine i ljutine moraju biti primjetljivi, pri čemu medijan voćnosti mora iznositi barem 3, a ukupni medijan pozitivnih organoleptičkih svojstava barem 8.

„Aceite Valle del Tiétar” karakterizira slabiji proces oksidacije, uz peroksidni broj do 10 mEq O_2/kg. Slično tome, zbog slabijih lipolitičkih procesa razina kiselosti ne premašuje 0,3 %, vrijednost etil estera iznosi do 20 mg/kg, a aroma se ne pogoršava. Osim toga, nizak dozvoljeni udio voskova pokazatelj je vrhunske kvalitete ploda.

6.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i svojstava proizvoda*

Masline koje se uzgajaju u dolini rijeke Tiétar posebne su i prepoznatljive zahvaljujući višesortnom sustavu koji je nastao prirodnom selekcijom. Njihova je jedinstvenost posljedica zajedničkog utjecaja raznih čimbenika karakterističnih za ovo područje: planinskih maslinika, neintenzivnog uzgoja, zaštitnog učinka planinskog lanca Sierra de Gredos na klimu, tla granitnog podrijetla, velike količine sunčeve svjetlosti, uzgoja na terasama i ravnim površinama, mikroklime i bioraznolikosti flore okolnog područja. Kombinacija raznolikih kultura, prirodne vegetacije i maslinika uzgojenih na terasama povećava heterogenost okoliša i pojačava jedinstvena svojstva svake lokalne sorte, što pridonosi složenom osjetilnom profilu.

Blaga klima i svojstva tla, koji se smatraju idealnima za uzgoj maslina i proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja, stvaraju savršene uvjete za sintezu aromatskih spojeva. Pridonose i smanjenju hidrolize i oksidacije jer masline dobivaju sve hranjive tvari potrebne za optimalan rast.

Velika količina sunčeve svjetlosti u dolini rijeke Tiétar (više od 3 000 sati godišnje) potiče fotosintezu, zbog čega su maslinici zasađeni tako da u potpunosti iskorištavaju sunce, a uzgoj se odvija na terasama i ravnim površinama. Time se pospješuje i stvaranje hlapljivih spojeva (aldehida i alkohola), od kojih potječu note zelene voćnosti, trave, lišća, zelene jabuke i svježeg voća. Taj čimbenik znatno utječe na bogatstvo aromatičnih tvari prisutnih u ulju „Aceite Valle del Tiétar”. Važan utjecaj ima i raspon između dnevnih i noćnih temperatura jer topli dani pogoduju enzimskim reakcijama i biosintezi, a hladne noći smanjuju respiratornu aktivnost, hlapljivost tvari i razgradnju prekursora, što pridonosi očuvanju arome.

Temperaturni uvjeti i dugo razdoblje bez mraza omogućuju homogeno dozrijevanje i smanjuju fiziološka oštećenja koja bi inače pokrenula degradaciju, oksidaciju ili razaranje stanica, što narušava aromatski profil i kvalitetu proizvoda. Kako bi se to izbjeglo, prednost se daje proizvodnji ekstra djevičanskog maslinovog ulja s niskim udjelom voskova (≤ 100 mg/kg) jer kožica ploda ostaje čitava, a sadržaj slobodnih masnih kiselina gotovo nula (kiselost ≤ 0,3 %).

Tla su granitnog podrijetla, a karakterizira ih umjereno kisela pH-vrijednost i visoka razina odvodnjavanja. Zbog toga je rast umjeren, prinosi skromniji, a plodovi manji i s većim omjerom kožice i pulpe. Odvodnjavanje i slabije zadržavanje vode ljeti u određenoj mjeri uzrokuju kontrolirani manjak vode. Takvi uvjeti potiču biosintezu fenolnih spojeva i aromatskih prekursora, što se očituje u primjetnoj gorčini i ljutini, izraženijim notama zelene voćnosti, trave, lišća ili jabuke i većoj prirodnoj oksidacijskoj stabilnosti. Osim toga, uravnotežena ishrana omogućuje pravilan razvoj ploda bez propadanja, čime se smanjuje razaranje stanica, oslobađanje enzima lipaze i propadanje ploda, a time i oslobađanje slobodnih masnih kiselina.

Berbom maslina izravno sa stabla najkasnije u fazi zrelosti 6, u kombinaciji s obvezom mljevenja u roku od 24 sata, smanjuje se pucanje ploda i aktivnost enzima za razgradnju (kao što su lipaze) te sprečava oksidacija i prijenos tvari s kožice ploda (npr. voskova) u ekstra djevičansko maslinovo ulje. To izravno utječe na kiselost (≤ 0,3 %), peroksidni broj (≤ 10 mEq O_2/kg), udio voskova (≤ 100 mg/kg) i udio etil estera (≤ 20 mg/kg). Te su vrijednosti glavna obilježja zaštićenog ulja i izravno su povezane s preradom koja se odvija na ovom području.

Neposredno mljevenje i ekstrakcija pri temperaturi do 27 °C pomažu u očuvanju fenolnih i hlapljivih spojeva koji nastaju u masliniku.

Skladištenjem u zatvorenim spremnicima bez izlaganja svjetlosti i na temperaturi do 25 °C, u kombinaciji s niskim preostalim sadržajem vlage nakon filtriranja, sprečava se oksidacija, čime se u najvećoj mogućoj mjeri smanjuje propadanje aromatskog profila i čuva prirodna zelenkastožuta boja ploda. S druge strane, niski peroksidni broj do 10 mEq O_2/kg posebno je svojstvo ulja „Aceite Valle del Tiétar”.

Sve u svemu, zahvaljujući spoju višesortnog sustava, prirodnih čimbenika te postupaka uzgoja i berbe proizvodi se ulje složenog osjetilnog profila, jasne voćne arome i primjetne gorčine i ljutine, koje se ističe bogatim i uravnoteženim pozitivnim organoleptičkim svojstvima. Karakteriziraju ga i ograničeni procesi oksidacije i lipolize, što se očituje u iznimno niskim fizikalno-kemijskim vrijednostima kao posebnom i prepoznatljivom obilježju ZOI-ja „Aceite Valle del Tiétar”.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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