C/2026/2939

2026.5.28.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/2939)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Aceite Valle del Tiétar”

EU-szám: PDO-ES-03368 A benyújtás napja: 2024.11.11.

1. **Elnevezés(ek)**

„Aceite Valle del Tiétar”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

1509 – Olívaolaj és frakciói, finomítva is, de vegyileg nem átalakítva

1509 20 – Extraszűz olívaolaj

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az (*Olea europaea* L.) olajfák terméséből kizárólag olyan fizikai vagy mechanikai módszerekkel előállított extraszűz olívaolaj, amelyek nem változtatják meg az extraszűz olívaolajat, és megőrzik a termék előállításához felhasznált olajbogyók ízét, aromáját és jellemzőit.

Az [érettségi mutató alapján] legfeljebb 6-os érettségi fokú, egészséges, sérülésmentes, illetve növénybetegségektől és kártevőktől mentes olajbogyókat közvetlenül a fáról szüretelik.

Fizikai és kémiai jellemzők:

— Savasság (olajsavban kifejezve): ≤ 0,3 %

— Peroxidszám: ≤ 10 meq O_2/kg

— Viaszok: ≤ 100 mg/kg

— Etil-észterek: ≤ 20 mg/kg

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Érzékszervi jellemzők

Az „Aceite Valle del Tiétar” érzékszervi elemzése egyértelműen érzékelhető intenzitást mutató érzékszervi profilt eredményez. Ez az intenzitás a termék az összetettségét tükrözi, amelyhez legalább négy jellemző jelenléte szükséges: keserűség, csípősség és a következő jellemzők közül legalább kettő: az egészséges és friss olajbogyó gyümölcsössége, a fűre, levélre, almára, mandulára és egyéb gyümölcsökre jellemző ízjegyek. Nem fanyar.

A gyümölcsösség, a keserűség és a csípősség tekintetében minden mediánértéknek érzékelhetőnek kell lennie, a gyümölcsösségi mediánértéknek legalább 3-nak, a pozitív érzékszervi jellemzőkre vonatkozó összesített mediánértéknek pedig legalább 8-nak kell lennie.

Szín: a sárgától a zöldessárgáig terjed.

Hibamedián	Hm = 0
Gyümölcsösségi medián	Gym ≥ 3,0
A pozitív érzékszervi jellemzők mediánjainak összege	≥ 8,0

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Az „Aceite Valle del Tiétar” extraszűz olívaolajat a következő elismert, őshonos helyi fajták meghatározott földrajzi területen termesztett és szüretelt olajbogyóiból nyerik: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna és Gordal, ideértve az oltással szaporított fajtákat is. Az adott mennyiségben az olaj legalább 80 %-ának a fentiek közül egy vagy több fajtából kell származnia.

Az „Aceite Valle del Tiétar” más fajtákat is tartalmazhat, de ezek aránya nem haladhatja meg a 20 %-ot. Az olajbogyók termesztését és szüretelését a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás összes műveletét a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az oltalom alatt álló extraszűz olívaolaj jellemzőinek megőrzése érdekében a csomagolási folyamatra az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) előállítási területén kerül sor. Ez lehetővé teszi az előállítás teljes körű ellenőrzését, valamint garantálja, hogy a termék végső kezeléséért tapasztalt helyi szakértők felelnek. Értelemszerűen a nyilvántartásba vett olajsajtolók és csomagolóüzemek tudják legjobban, hogy az extraszűz olívaolajok hogyan reagálnak a csomagolási folyamat különböző lépéseire, például a dekantálási időkre és módszerekre, a szűrők használatára, a szűrőanyagokra, a csomagolási hőmérsékletre, valamint a hidegre és a tárolásra. A megfelelő szűréssel javítható a fogyasztóknak eladni kívánt termék megjelenése, valamint javulnak a termék eltarthatósági feltételei. Ez annak köszönhető, hogy ily módon részlegesen vagy teljesen eltávolítják a lebomlott szilárd törmeléket és a nedvességet, ami egyébként nem megfelelő [tartósítási] gyakorlathoz és az anaerob erjedés lehetséges létrejöttéhez vezetne. A végső cél, hogy a szállításig, azaz a folyamat utolsó szakaszáig megőrizzék a termék jellemzőit.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az oltalom alatt álló extraszűz olívaolaj szállítására szolgáló csomagoláson számozott címkét kell elhelyezni, amely tartalmazza az „Aceite Valle del Tiétar” elnevezést és az OEM logóját.

A címkéket az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni a nyilvántartásba vett csomagolóüzemekben.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az Ávila tartomány déli részén található termőterülethez a következő 24 település tartozik: 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 és Villarejo del Valle.

Közép-Spanyolország hegységrendszerén belül, egész pontosan a Sierra de Gredos lábánál helyezkedik el. Nyugaton a La Vera régió, északon az Alto Tormes és az Alto Alberche régió, délen a Sierra de San Vicente hegységen túl fekvő Campo Arañuelo és Tierra de Talavera régió, keleten pedig a Valle del Alberche és a Bajo Alberche régió határolja.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

6.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők

A Tiétar-völgyet a Tiétar folyó és annak mellékfolyói szelik át, és a völgy sajátos biológiai sokféleséggel és mikroklímával rendelkezik. Ez lehetővé teszi, hogy a völgy oldalain – előfordulási gyakoriságuk sorrendjében – az olajfák, a fügefák és az öreg szőlőtőkék mellett szubtrópusi fajok, például citrusfélék is megteremjenek. Ezenkívül mindenféle gyümölcsfák és más fafajok is megtalálhatók, amelyek gyakran közvetlenül a termesztett növények között nőnek.

A Valle del Tiétar régió éghajlatát nagyban befolyásolja a Sierra de Gredos, amely megvédi a termőterületet a hideg északi szelektől, ugyanakkor természetes akadályként a völgyben tartja a délnyugatról érkező nedves levegőtömegeket, ami kedvező éghajlatot biztosít.

A terület éghajlata a Köppen-Geiger osztályozás szerint „mérsékelt” (Csa), amelyet más osztályozás szerint szubhumid mediterrán éghajlatnak is neveznek. Az éves átlaghőmérséklet körülbelül 13,5 °C, a hőmérséklet 7 °C és 20 °C között alakul. A Tiétar-völgy éves átlagos csapadékmennyisége 700 mm. A csapadék mennyisége és a hőmérséklet egyaránt a magassági gradiens függvényében változik.

A fenti adatok az olajbogyó-termesztés szempontjából az ideális tartományon belül vannak.

A körülhatárolt területen a fagymentes időszak 300–350 nap, az átlagos éves relatív páratartalom pedig 55 %. A feljegyzések szerint a napsütéses órák száma évente – a szükséges 2 800 órát is meghaladva – 3 000 fölött van, ami ideális feltételeket biztosít az olívatermesztéshez.

Kőzettani szempontból a Sierra de Gredos plutonikus és metamorf kőzetekből áll, amelyekből harmadidőszaki üledékes anyagok (tömörödött arkózás anyagok) alakultak ki, amelyek a Tiétar-völgyben koncentrálódnak. Az olajfák termőtalaja tehát gránitra vagy arkózás anyagokra rakódva jött létre.

A talaj túlnyomórészt homokos-vályogos szerkezetű. Szervesanyagtartalma 0,9 % és 4,6 % között van; a szén-nitrogén arány körülbelül 12; a kationcsere-kapacitása pedig 14,1 és 25,6 cmol+/kg között van, ami meghaladja az ajánlott 8–10 mEq/100 g értéket. Ezek az értékek az olívatermesztés szempontjából jó talajminőségről árulkodnak.

A túlnyomórészt savas talajok pH-értéke 5,5 és 7,0 között mozog, ami ideális az olajfák számára. A talajsavasságnak köszönhetően – a savas kőzet alkotta szubsztrátummal rendelkező területekre jellemző módon – a talaj átlagos kalciumtartalma a globális szinthez képest (15,0 g/kg-1) alacsony (6,0 g/kg-1), ellenben a rubídium esetében az átlagértékek (204,9 mg/kg-1) meghaladják a globális szintet (111,5 mg/kg-1).

A vezetőképesség mértéke nem utal sótartalommal összefüggő problémákra, mivel minden talajprofil „nem sós" besorolású.

Emberi tényezők:

A Tiétar-völgy teraszos művelésű területei a régió mezőgazdaságának jellegzetes elemei. Ezek 1–2 m magas függőleges lejtőkből állnak, amelyeket helyi gránittömbök borítanak.

A szüretelésre akkor kerül sor, amikor az olajbogyók érettségi foka legfeljebb 6, és a termést közvetlenül a szüret után elszállítják. Az ideiglenes tárolás tilos, a feldolgozásra alacsony hőmérsékleten, a hideg extrakciónak megfelelő körülmények között kerül sor; a feldolgozási idő rövid, az extraszűz olívaolajat pedig sötétben tárolják.

6.2. *A termék sajátosságai*

Az elismert fajták – Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna és Gordal, ideértve az oltással szaporított fajtákat is – képezik az „Aceite Valle del Tiétar" többfajtás jellegének alapját.

Fontos megjegyezni, hogy az előállítás földrajzi területe átmenetet képez a túlnyomóan egyetlen fajtaváltozatú olajbogyót termesztő területek között. A jelen lévő azonosított fajták természetes elegyítésével olyan összetett érzékszervi profilú olaj állítható elő, amelynek jellemzője, hogy nem fanyar, és legalább négy kritériumnak eleget tesz: keserűség, csípősség és emellett az olajat leginkább meghatározó jellemzők közül kettő: az egészséges és friss olajbogyó gyümölcsössége, a fűre, levélre, almára, mandulára vagy egyéb gyümölcsökre jellemző ízjegyek. A gyümölcsösség, keserűség és csípősség tekintetében a mediánértéknek érzékelhetőnek kell lennie, a gyümölcsösségi mediánértéknek legalább 3-nak, a pozitív érzékszervi jellemzőkre vonatkozó összesített mediánértéknek pedig legalább 8-nak kell lennie.

Az „Aceite Valle del Tiétar"-t mérsékelt oxidációs folyamatok jellemzik, amelyek peroxidszáma 10 mEq O_2/kg alatt van. Ehhez hasonlóan a mérsékelt lipolízisfolyamatokról árulkodik az is, hogy a savtartalom nem haladja meg 0,3 %-ot; az etil-észterek mennyisége 20 mg/kg alatt van; az aroma pedig csekély mértékben változik. Ugyanakkor a viasztartalom megengedett szintjének alacsony volta az olajbogyó kiváló minőségére utal.

6.3. *A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati összefüggés*

A természetes szelekció olyan többfajtás jelleget eredményezett, amely jellegzetessé és megkülönböztethetővé teszi a Tiétar-völgyben termesztett olajfákat. Ez az egyediség a területre jellemző különböző tényezők együttes hatásának köszönhető: hegyvidéki olajfaligetek, alacsony termésintenzitás, a Sierra de Gredos éghajlatra gyakorolt védőhatása, gránitos eredetű talaj, sok napsütés, teraszokon és sík parcellákon történő termesztés, a környező terület mikroklímája és növényvilágának biológiai sokfélesége. A növénykultúrák és a természetben előforduló növényzet sokfélesége, valamint a teraszokon elhelyezkedő olajfaligetek fokozzák a környezet sokszínűségét és az egyes helyi fajták egyedi jellegét, hozzájárulva az összetett érzékszervi profilhoz.

Az olívatermesztés és az extraszűz olívaolaj előállítása szempontjából ideálisnak tartott kedvező éghajlati viszonyok és talajadottságok megfelelő feltételeket teremtenek az aromás vegyületek szintéziséhez. Csökkentik a hidrolízist és az oxidációs reakciókat is azáltal, hogy az olajfákat ellátják az optimális növekedéshez szükséges valamennyi tápanyaggal.

A Tiétar-völgy bővelkedik a napsütésben (a napsütéses órák száma meghaladja az évi 3 000 órát), az olajfaligeteket úgy telepítették, hogy teljes mértékben kihasználják a napfényt, valamint a teraszokon és sík területeken növényeket termesztenek: mindez fokozza a fotoszintézist, következésképpen az illékony anyagok (aldehidek és alkoholok) keletkezését, amelyeknek a zöld gyümölcsös, valamint a fűre/levélre, a zöldalmára és a friss gyümölcsökre jellemző ízjegyek köszönhetők. Ez olyan tényező, amely jelentősen befolyásolja az „Aceite Valle del Tiétar" olívaolajban jelen lévő aromás anyagok gazdagságát. A nappali/éjszakai hőmérséklet-tartomány is hatással van rá: a meleg nappalok elősegítik az enzimatikus reakciókat és a bioszintézist; a hűvös éjszakák csökkentik a légzőszervi aktivitást, a vegyületek illékonyságát és a prekurzorok lebomlását, ami segíti az aromák megőrzését.

A mérsékelt hőmérséklet és a hosszan tartó fagymentes időszak egyenletes érést tesz lehetővé, és csökkenti az olyan élettani károkat, amelyek lebomlási, oxidációs vagy sejtszakadási folyamatokat indítanának el, ami kedvezőtlenül hatna a termék aromás profiljára és minőségére. Inkább az alacsony viasztartalmú (≤ 100 mg/kg) extraszűz olívaolaj előállítása részesül előnyben, mivel az epidermisz sértetlen marad, és a szabad zsírsavak értéke nullához közeli (savasság ≤ 0,3 %).

A grániton kialakult talaj mérsékelten savas pH-értékkel és nagy fokú vízelvezetési képességgel rendelkezik. Ezek mérsékelt növekedést és korlátozott terméshozamot biztosítanak, ami kisebb, de magasabb héj/hús arányú olajbogyókat eredményez. A vízelvezetés és a kisebb nyári vízvisszatartás bizonyos fokú „szabályozott vízstresszt" eredményez. Ez fokozza a fenolos vegyületek és az aromás prekurzorok bioszintézisét, ami érzékelhető keserűségben és csípősségben, valamint markánsabb zöld gyümölcsös, illetve fűre, levélre vagy almára jellemző ízjegyekben és nagyobb természetes oxidatív stabilitásban mutatkozik meg. Ezenkívül a kiegyensúlyozott tápanyagfelvétel lehetővé teszi az olajbogyók romlás nélküli megfelelő fejlődését, ami csökkenti a sejtszakadást, a lipáz enzimek felszabadulását és a termés bomlását, ezáltal minimalizálva a szabad zsírsavak felszabadulását.

A legfeljebb 6-os érettségi fokú termések közvetlenül a fáról történő szüretelése – a 24 órán belüli sajtolási kötelezettséggel együtt – minimálisra csökkenti a termés repedését, csökkenti a lebontó enzimek (például lipázok) aktivitását, valamint megakadályozza az oxidációt, illetve azt, hogy az anyagok (például viasz) a héjból az extraszűz olívaolajba kerüljenek. Ez közvetlennel hatással van a savasságra (≤ 0,3 %), a peroxidszámra (≤ 10 mEq O_2/kg), a viaszokra (≤ 100 mg/kg) és az etil-észterekre (≤ 20 mg/kg). Ezek az értékek az oltalom alatt álló olaj ismertetőjegyei, amelyek közvetlenül kapcsolódnak a területen végzett feldolgozáshoz.

Az azonnali sajtolás és a 27 °C alatti extrahálás segít megőrizni az olajfaligetben képződő fenolos és illékony vegyületeket.

A zárt tartályokban, fénytől elzárva és 25 °C alatti hőmérsékleten történő tárolás, valamint a szűrés után maradt alacsony nedvességtartalom együttesen megakadályozza az oxidatív folyamatok kialakulását, biztosítva, hogy az aromaprofil csak minimális mértékben romljon, a termés pedig megőrizze természetes zöldessárga színét. Ugyanakkor a 10 mEq O_2/kg alatti alacsony peroxidszám az „Aceite Valle del Tiétar" sajátos jellemzői közé tartozik.

Összefoglalva, a többfajtás jelleg, a természeti tényezők, valamint a kezelési és szüretelési gyakorlatok együttesen összetett érzékszervi profilú olajat eredményeznek, amelyhez tiszta gyümölcsösség, érzékelhető keserűség és csípősség, valamint a kedvező érzékszervi tulajdonságok mindenre kiterjedő harmóniája társul. Emellett korlátozott oxidációs és lipolízisfolyamatok jellemzik, amelyek az „Aceite Valle del Tiétar" OEM sajátos és megkülönböztető jellemzőinek számító, rendkívül alacsony fizikai-kémiai értékekben tükröződnek.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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