Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/2939

2026 5 28

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2939)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Aceite Valle del Tiétar“

ES Nr.: ES Nr. PDO-ES-03368 Pateikta 11.11.2024

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☒ SGN ☐

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

15 – GYVŪNINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

1509 – Alyvuogių aliejus ir jo frakcijos, nerafinuoti arba rafinuoti, bet chemiškai nemodifikuoti

1509 20 – Grynas alyvuogių aliejus

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Ypač grynas alyvuogių aliejus, gaunamas iš alyvmedžio (*Olea europaea* L.) vaisių tik mechaninėmis ar kitomis fizinėmis priemonėmis, dėl kurių nepakinta ypač gryno alyvuogių aliejaus savybės, išsaugant vaisių, iš kurio jis gaunamas, skonį, kvapą ir kitas savybes.

Alyvuogės skinamos tiesiai nuo medžio, kai jų sunokimo lygis yra maksimalus, t. y. šeši (sunokimo indekso skalėje), ir jos turi būti sveikos, be dėmių, kenkėjų ar ligų.

Fizinės ir cheminės savybės:

— Rūgštingumas (išreikštas oleino rūgštimi): ≤ 0.3 proc.

— Peroksidų skaičius: ≤ 10 mekv O_2/kg

— Vaškai: ≤ 100 mg/kg

— Etilo esteriai: ≤ 20 mg/kg

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juslinės savybės

Atlikus aliejaus „Aceite Valle del Tiétar“ juslinių savybių analizę, nustatytas juslinių savybių profilis su aiškiai juntamais požymiais. Jie atspindi aliejaus kompleksiškumą ir bent keturis būtinus deskriptorius: kartumą, aštrumą ir bent du iš šių požymių – sveikų ir šviežių alyvuogių vaisiškumą, žolės, lapų, obuolių, migdolų ir kitų vaisių poskonius. Be jokio aitrumo.

Turi būti juntama kiekviena vaisių, kartumo ir aštrumo medianos norma; vaisiškumo medianos norma turi būti ne mažesnė nei trys, o bendra teigiamų juslinių savybių medianos norma – ne mažesnė nei aštuoni.

Spalva: nuo geltonos iki žalsvai geltonos.

Trūkumų mediana	Md = 0
Vaisių pojūčio mediana	Mf ≥ 3,0
Teigiamų juslinių savybių medianų suma	≥ 8,0

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Aliejus „Aceite Valle del Tiétar“ gaminamas iš toliau nurodytų nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų ir skinamų pripažintų vietinių veislių alyvuogių: „Manzanilla“, „Cornatilla“, „Carrasqueña“, „Redondilla“, „Albar“, „Mollar“, „Enagua“, „Machuna“ ir „Gordal“, įskaitant atvejus, kai naudojamas skiepijimas. Tam tikrame aliejaus kiekyje ne mažiau kaip 80 proc. aliejaus turi būti išspausta iš vienos ar daugiau pirmiau nurodytų veislių alyvuogių.

Aliejaus „Aceite Valle del Tiétar“ sudėtyje gali būti iš kitų veislių alyvuogių išspausto aliejaus, tačiau ne daugiau kaip 20 proc. produkto. Šių veislių alyvuogės turi būti auginamos ir skinamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Siekiant išlaikyti saugomo ypač gryno alyvuogių aliejaus savybes, pilstymo procesas vykdomas saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) žymimo produkto gamybos vietovėje. Tai leidžia visiškai kontroliuoti gamybą ir taip užtikrinama, kad už galutinį produkto tvarkymą būtų atsakingi patyrę vietos gamintojai. Registruotos spaudyklos ir pilstymo įmonės neabejotinai geriausiai žino, kaip jų gaminamas aliejus reaguoja į įvairius pilstymo proceso etapus, pavyzdžiui, dekantavimo laiką ir metodus, filtrų naudojimą, filtravimo medžiagas, pilstymo temperatūrą, taip pat jo reakciją į šaltį ir laikymo sąlygas. Tinkamas filtravimas padeda pagerinti vartotojui parduodamo produkto išvaizdą ir sudaro geresnes sąlygas jo išsaugojimui. Taip yra dėl to, kad iš dalies arba visiškai pašalinamos suirusios kietosios nuosėdos ir drėgmė; to nepadarius, kiltų netinkamos (išsaugojimo) praktikos problema ir dėl to galėtų prasidėti anaerobinė fermentacija. Galutinis tikslas – išsaugoti produkto savybes iki jo išsiuntimo, t. y. iki galutinio proceso etapo.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant taros, į kurią išpilstytas saugomas ypač grynas alyvuogių aliejus išsiunčiamas, turi būti pateikta numeruota etiketė su pavadinimu „Aceite Valle del Tiétar“ ir SKVN logotipu.

Etiketės registruotose pakavimo įmonėse turi būti pritvirtintos taip, kad jų nebūtų galima naudoti pakartotinai.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė yra Avilos provincijos pietuose ir apima toliau išvardytas 24 savivaldybes: 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, Villarejo del Valle.

Ji yra vadinamojoje Centrinėje Kordiljeroje (kalnų grandinėje), o tiksliau – Gredoso kalnų papėdėje. Vakaruose ji ribojasi su La Veros komarka, šiaurėje – su Aukštutiniu Tormesu ir Aukštutine Alberče, pietuose – su Kampo Aranjuelu ir Talavera (kitapus San Visentės kalnų), o rytuose – su Alberčės slėniu ir Žemutine Alberče.

6. **Ryšys su geografine vietove**

6.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Gamtiniai veiksniai

Tietaro upė ir jos intakai teka per Tietaro slėnį, kuriam būdinga biologinė įvairovė ir savitas mikroklimatas. Dėl to slėnio šlaituose gali augti subtropinės rūšys, pavyzdžiui, citrusiniai vaisiai, taip pat alyvmedžiai, fikusai ir seni vynmedžiai (išvardyti mažėjančia gausumo tvarka). Be to, slėnyje auga įvairiausių rūšių vaismedžiai ir kitų rūšių medžiai, dažnai – tarp pačių auginamų kultūrinių augalų.

Tietaro slėnio regiono klimatui labai didelę įtaką daro Gredoso kalnai, kurie apsaugo auginimo vietovę nuo šaltų šiaurės vėjų ir tuo pačiu yra tarsi užtvaras, nes slėnyje sulaiko drėgnas oro mases iš pietvakarių, o tai lemia švelnų klimatą.

Pagal Köppeno ir Geigerio klasifikaciją šio regiono klimatas yra Csa (vidutinio klimato), dar priskiriamas pusiau drėgnam Viduržemio jūros klimatui. Vidutinė metinė temperatūra yra apie 13,5 °C, žemiausia temperatūra – apie 7 °C, o aukščiausia – apie 20 °C. Tietaro slėnyje per metus vidutiniškai iškrinta 700 mm. kritulių. Tiek kritulių kiekis, tiek temperatūra skiriasi priklausomai nuo aukščio virš jūros lygio.

Pirmiau pateikti skaičiai patenka į alyvuogių auginimui idealų intervalą.

Nustatytoje geografinėje vietovėje šalnų nebūna 300–350 dienų per metus, o vidutinis metinis santykinis drėgnis – 55 proc. Duomenys rodo, kad šioje vietovėje per metus būna daugiau nei 3 000 saulėtų valandų, t. y. daugiau nei reikalingos 2 800 valandų, o tai sudaro idealias sąlygas alyvuogių auginimui.

Kalbant apie litologiją, Gredoso kalnus sudaro intruzinės ir metamorfinės uolienos, iš kurių susiformavo terciaro periodo nuosėdinės medžiagos (tanki arkozinė medžiaga) ir kurių koncentracija yra Tietaro slėnyje. Taigi alyvmedžiai auga granito ar arkozinės medžiagos pagrindu susidariusiuose dirvožemiuose.

Vyraujantis dirvožemio struktūros tipas – priesmėlis. Organinių medžiagų kiekis – nuo 0,9 proc. iki 4,6 proc.; anglies ir azoto santykis yra apie 12; katijonų mainų geba – nuo 14,1 iki 25,6 cmol+/kg, o tai viršija rekomenduojamą 8–10 mekv/100 g. Šie rodikliai rodo gerą dirvožemio kokybę alyvuogių auginimui.

Dirvožemis daugiausia rūgštus, jo pH svyruoja nuo 5,5 iki 7,0, o tai yra idealus pH lygis alyvmedžiams augti. Dėl dirvožemio rūgštingumo vidutinis kalcio kiekis yra mažas (6,0 g/kg-1), palyginti su pasauliniais lygiais (15,0 g/kg-1), o rubidžio (204,9 mg/kg-1) vidutinės vertės yra didesnės nei pasaulinio lygio duomenys (111,5 mg/kg-1), kas yra būdinga vietovėms, kuriose yra rūgštus uolienų substratas.

Elektrinio laidumo lygiai nerodo jokių su druskingumu susijusių problemų, nes visi profiliai yra nedruskingi.

Žmogiškieji veiksniai

Tietaro slėnyje esančios terasos yra išskirtinis regiono žemės ūkio bruožas. Jas sudaro 1–2 m aukščio vertikalūs šlaitai, padengti vietos granito luitais.

Derlius nuimamas, kai alyvuogių sunokimo lygis yra maksimalus, t. y. šeši, ir iškart po derliaus nuėmimo vaisiai išsiunčiami. Draudžiama vaisius laikinai sandėliuoti. Jų perdirbimas vyksta žemoje temperatūroje šaltajam spaudimui tinkamomis sąlygomis; perdirbimo laikas yra trumpas ir ypač grynas alyvuogių aliejus laikomas tamsoje.

6.2. *Produkto specifiškumas*

Pripažintos veislės „Manzanilla“, „Cornatilla“, „Carrasqueña“, „Redondilla“, „Albar“, „Mollar“, „Enagua“, „Machuna“ ir „Gordal“, įskaitant atvejus, kai naudojamas skiepijimas, sudaro iš kelių veislių alyvuogių gaminamo aliejaus „Aceite Valle del Tiétar“ pagrindą.

Reikėtų pažymėti, kad geografinė gamybos vietovė yra pereinamoji teritorija tarp dominuojančių vietovių, kuriose gamyba vyksta iš vienos veislės alyvuogių. Šis natūralus nustatytų veislių alyvuogių derinys leidžia gauti aliejų, pasižymintį sudėtingu jusliniu profiliu, kuriam būdingas aitrumo nebuvimas ir bent keturi deskriptoriai: kartumas, aštrumas ir dar du labiausiai šiam aliejui būdingi požymiai, pavyzdžiui, sveikų ir šviežių alyvuogių vaisiškumas, žolės, lapų, obuolių, migdolų ir kitų vaisių poskoniai. Turi būti juntama vaisių, kartumo ir aštrumo medianos norma; vaisiškumo medianos norma turi būti ne mažesnė nei trys, o bendra teigiamų juslinių savybių medianos norma – ne mažesnė nei aštuoni.

Aliejui „Aceite Valle del Tiétar“ būdingi nedidelio intensyvumo oksidacijos procesai (peroksidų skaičius mažesnis nei 10 mekv O_2/kg). Taip pat nedidelio intensyvumo lipolizės procesus atspindi ne didesnis kaip 0,3 proc. rūgštingumas, mažesnis nei 20 mg/kg etilo esterių kiekis ir nedidelis kvapo pablogėjimas. Be to, mažas vaškų kiekis rodo aukštą vaisių kokybę.

6.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys*

Natūrali atranka lėmė daugiarūšę sistemą, dėl kurios Tietaro slėnyje auginami alyvmedžiai yra saviti ir išsiskiriantys. Šį unikalumą lemia bendras įvairių vietovei būdingų veiksnių poveikis, t. y. šių veiksnių: kalnų alyvmedžių giraičių; mažo pasėlių intensyvumo; Gredoso kalnų apsauginio poveikio klimatui; granitinės kilmės dirvožemio; didelio saulėtumo; auginimo terasose ir lygiuose žemės sklypuose; mikroklimato ir aplinkinės floros biologinės įvairovės. Kultūrinių augalų ir natūralios augmenijos mozaika kartu su terasose esančiomis alyvmedžių giraitėmis didina aplinkos įvairovę ir išryškina kiekvienos vietinės veislės savitumą, o tai prisideda prie sudėtingo juslinio profilio.

Švelnus klimatas ir dirvožemio savybės, laikomi idealiais alyvmedžių auginimui ir ypač gryno alyvuogių aliejaus gamybai, sudaro tinkamas sąlygas aromatinių junginių sintezei. Be to, jie mažina hidrolizės ir oksidacijos reakcijas, nes alyvuogės gauna visų maistinių medžiagų, reikalingų optimaliam augimui.

Didelis saulėtumas Tietaro slėnyje (viršijantis 3 000 valandų per metus), alyvuogių giraitės, pasodintos taip, kad būtų maksimaliai išnaudojamas saulės spindulių kiekis, bei terasose ir lygiuose žemės sklypuose auginami kultūriniai augalai skatina fotosintezę ir, atitinkamai, lakiųjų junginių (aldehidų ir alkoholių), kurie lemia žalių vaisių, žolės ir (arba) lapų, žaliųjų obuolių bei šviežių vaisių natas, susidarymą. Tai veiksnys, kuris daro didelę įtaką aliejuje „Aceite Valle del Tiétar“ esančių aromatinių medžiagų gausumui. Taip pat įtakos turi dienos ir nakties temperatūrų svyravimai: šiltos dienos skatina fermentines reakcijas ir biosintezę; vėsios naktys lėtina kvėpavimą, junginių išgaravimą ir pirmtakų skilimą, o tai padeda išsaugoti kvapus.

Dėl vidutinio klimato sąlygų ir ilgo laikotarpio be šalnų vaisiai noksta tolygiai ir sumažinama fiziologinė žala, kuri galėtų sukelti skilimo, oksidacijos ar ląstelių skilimo procesus, darančius neigiamą poveikį produkto jusliniam profiliui ir kokybei. Vietoj to, pirmenybė teikiama mažai vaško (≤ 100 mg/kg) turinčio ypač gryno alyvuogių aliejaus gamybai, nes vaisiaus odelė išlieka nepažeista, o laisvųjų riebalų rūgščių kiekis yra artimas nuliui (rūgštingumas ≤ 0,3 proc.).

Dirvožemiai susiformavo iš granito, jų pH yra vidutiniškai rūgštus, o drenažo lygis – aukštas. Tokios sąlygos užtikrina nuosaikų augimą ir negausų derlių, todėl vaisiai būna mažesni, o odelės ir minkštimo santykis – didesnis. Dėl drenažo ir mažo vandens sulaikymo vasarą susidaro tam tikras „kontroliuojamas stresas“. Tai skatina fenolio junginių ir aromatinių pirmtakų biosintezę, dėl ko atsiranda pastebimas kartumas ir aštrumas, ryškesnės žalių vaisių, žolės, lapų ar obuolių natos bei didesnis natūralus atsparumas oksidacijai. Be to, subalansuotas aprūpinimas maisto medžiagomis leidžia vaisiams tinkamai vystytis nepablogėjant jų kokybei, o tai sumažina ląstelių skilimą, lipazės fermentų išsiskyrimą ir vaisių gedimą, taip kuo labiau sumažinant laisvųjų riebalų rūgščių išsiskyrimą.

Nuskinant vaisius tiesiai nuo medžio, kai jų sunokimo lygis yra maksimalus, t. y. šeši, ir įpareigojant juos perdirbti per 24 valandas, galima kuo labiau sumažinti vaisių skilimo galimybę, sumažinti skaidančių fermentų (pavyzdžiui, lipazės) aktyvumą bei užkirsti kelią oksidacijai ir medžiagų (pavyzdžiui, vaškų) išsiskyrimui iš odelės į ypač gryną alyvuogių aliejų. Tai turi tiesioginį poveikį rūgštingumui (≤ 0,3 proc.), peroksidų skaičiui (≤10 mekv O_2/kg), vaškų kiekiui (≤ 100 mg/kg) ir etilo esterių kiekiui (≤ 20 mg/kg). Šios vertės yra saugomo aliejaus požymiai, tiesiogiai susiję su šioje vietovėje vykstančiu perdirbimu.

Nedelsiant malant ir spaudžiant alyvuoges esant žemesnei nei 27 °C temperatūrai galima išsaugoti fenolio ir lakiuosius junginius, susidariusius alyvuogių giraitėje.

Laikymas uždarose talpyklose, apsaugotose nuo šviesos ir žemesnėje nei 25 °C temperatūroje, kartu su mažu likusiu drėgmės kiekiu po filtravimo, padeda išvengti oksidacinių procesų, taip užtikrinant kuo mažesnį juslinio profilio pablogėjimą ir išsaugant natūralią žalsvai geltoną vaisių spalvą. Be to, mažas peroksidų skaičius (mažiau nei 10 mekv O_2/kg) yra išskirtinė aliejaus „Aceite Valle del Tiétar“ ypatybė.

Apibendrinant galima teigti, kad daugiarūšės sistemos, gamtinių veiksnių bei tvarkymo ir derliaus nuėmimo metodų derinys leidžia gauti aliejų, pasižymintį sudėtingu jusliniu profiliu, kuriam būdingas aiškus vaisiškumas ir pastebimas kartumas bei aštrumas, taip pat visapusiška teigiamų juslinių savybių harmonija. Jis taip pat pasižymi ribotais oksidacijos ir lipolizės procesais, o tai atspindi išskirtinai mažos fizinės ir cheminės savybės, būdingos SKVN „Aceite Valle del Tiétar“ žymimam aliejui ir jį išskiriančios iš kitų aliejų.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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