C/2026/2939

28.5.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/2939)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Aceite Valle del Tiétar”

ES Nr.: PDO-ES-03368, iesniegts 11.11.2024.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Aceite Valle del Tiétar”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

1509 – Olīveļļa un tās frakcijas, rafinētas vai nerafinētas, bet ķīmiski nepārveidotas

1509 20 – Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas iegūta no olīvkoka (*Olea europaea* L.) augļiem tikai ar mehāniskiem vai citiem fizikāliem līdzekļiem, kuri nemaina neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas īpašības, saglabājot augļu, no kuriem tā iegūta, garšu, aromātu un īpašības.

Olīvas novāc tieši no koka, un to maksimālā gatavības pakāpe ir nogatavināšanas indeksa 6. pakāpe, un tām jābūt veselīgām, bez bojājumiem, kaitēkļiem vai slimībām.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

— skābums (izteikts ar oleīnskābi): ≤ 0,3 %;

— peroksīda skaitlis: ≤ 10 mekv. O_2/kg;

— vaski: ≤ 100 mg/kg;

— etilesteri: ≤ 20 mg/kg.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiskās īpašības

“Aceite Valle del Tiétar” organoleptiskā analīze atklāj garšas buķeti ar skaidri uztveramu intensitāti. Tā atspoguļo garšas komplekso uzbūvi, kurā jābūt vismaz četriem raksturīgajiem elementiem – rūgtumam, sīvumam un vismaz diviem no turpmāk minētajiem: veselīgu un svaigu olīvu augļainumam, zāles, lapu, ābolu, mandeļu un citu augļu notīm. Savelkošas garšas nav.

Augļainuma, rūgtenuma un sīvuma mediānai jābūt jūtamai, augļainuma mediānai jābūt vismaz 3 un pozitīvo organoleptisko īpašību mediānai – vismaz 8.

Krāsa: no dzeltenas līdz zaļgani dzeltenai.

Defektu mediāna	Md = 0
Augļainuma mediāna	Mf ≥ 3,0
Pozitīvo organoleptisko īpašību mediānu summa	≥ 8,0

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

“Aceite Valle del Tiétar” iegūst no šādu atzītu vietējo šķirņu olīvām, kas audzētas un novāktas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā: “Manzanilla”, “Cornatilla”, “Carrasqueña”, “Redondilla”, “Albar”, “Mollar”, “Enagua”, “Machuna” un “Gordal”, arī tad, ja izmanto potēšanu. Noteiktā daudzumā vismaz 80 % eļļas jābūt iegūtiem no vienas vai vairākām iepriekš minētajām šķirnēm.

“Aceite Valle del Tiétar” var saturēt arī citas šķirnes, taču to īpatsvars nedrīkst pārsniegt 20 %. Olīvām jābūt audzētām un novāktām noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai saglabātu aizsargātās neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas īpašības, iepakošana tiek veikta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN) apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Tas ļauj pilnībā kontrolēt ražošanu un nodrošina, ka par produkta galīgo apstrādi atbild pieredzējuši vietējie ražotāji. Ir pašsaprotams, ka reģistrētās ražotnes un iepakošanas uzņēmumi vislabāk pārzina to, kā to neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa reaģē uz dažādajiem iepakošanas procesa posmiem, piemēram, dekantēšanas laiku un metodēm, filtru izmantošanu, filtru materiāliem, iepakojuma temperatūru un produkta reakciju uz aukstumu un uzglabāšanu. Pareiza filtrēšana palīdz uzlabot produkta izskatu, kad tas tiek piedāvāts pārdošanā patērētājam, un uzlabo tā uzglabāšanas apstākļus. Tam par iemeslu ir tas, ka daļēji vai pilnībā tiek atdalītas sadalījušās cietās atliekas un mitrums, kas pretējā gadījumā novestu pie nepareizas [konservācijas] prakses un iespējamas anaerobās fermentācijas. Galīgais mērķis ir saglabāt produkta īpašības līdz nosūtīšanai, kas ir procesa pēdējais posms.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma, kurā šo aizsargāto neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu nosūta tālāk, jābūt numurētai etiķetei ar nosaukumu “Aceite Valle del Tiétar”, kam pievienots ACVN logotips.

Marķējums ir jāpiestiprina reģistrētā iepakošanas uzņēmumā tādā veidā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.



5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals atrodas *Ávila* provinces dienvidos, un tajā ietilpst šādas 24 pašvaldības: *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* un *Villarejo del Valle*.

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas tā sauktajā kalnu grēdu centrālajā sistēmā, konkrētāk, *Sierra de Gredos* pakājē. Rietumos to norobežo *La Vera* rajons, ziemeļos – *Alto Tormes* un *Alto Alberche*, dienvidos – *Campo Arañuelo* un *Tierra de Talavera* otrpus *Sierra de San Vicente*, bet austrumos – *Alberche* ieleja un *Bajo Alberche*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

6.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Dabas faktori

Tjetaras [*Tiétar*] upe un tās pietekas plūst caur Tjetaras ieleju, ko raksturo tās bioloģiskā daudzveidība un mikroklimats. Līdz ar to ielejas malās līdzās olīvkokiem, vīģēm un veciem vīnogulājiem (uzskaitījums atbilstoši augu skaitliskumam) var augt arī subtropu sugas, piemēram, citrusaugļi. Turklāt bieži vien starp pašiem kultūraugiem aug visdažādākās augļkoku un citu koku sugas.

Klimatu Tjetaras ielejas apgabalā ļoti spēcīgi ietekmē *Sierra de Gredos* kalnu grēda, kas ražošanas apgabalu pasargā no aukstajiem ziemeļu vējiem, vienlaikus darbojoties kā aizsegs, saglabājot ielejā mitras gaisa masas no dienvidrietumiem, tādējādi radot labvēlīgu klimatu.

Apgabala klimats saskaņā ar Kepena-Geigera [*Köppen-Geiger*] klimata klasifikāciju ir *Csa* mērenais klimats, kas klasificēts arī kā daļēji mitrs Vidusjūras klimats. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 13,5 °C, minimālā temperatūra ir aptuveni 7 °C un maksimālā temperatūra – aptuveni 20 °C. Tjetaras ielejā gada vidējais nokrišņu daudzums ir 700 mm. Gan nokrišņu daudzums, gan temperatūra variē atkarībā no augstuma gradienta.

Iepriekš minētie rādītāji iekļaujas olīvu audzēšanai piemērotajā diapazonā.

Noteiktajā apgabalā 300–350 dienas gadā ir bezsala periods, un gada vidējais relatīvais gaisa mitrums ir 55 %. Dati liecina, ka katru gadu ir vairāk nekā 3 000 saulesgaismas stundu, kas pārsniedz 2 800 nepieciešamās stundas, un tas nodrošina ideālus apstākļus olīvu audzēšanai.

Attiecībā uz litoloģiju – *Sierra de Gredos* kalni sastāv no plutoniskiem un metamorfiem iežiem, no kuriem Tjetaras ielejā ir izveidojušies un koncentrēti terciāri nogulumiežu materiāli (saspiests arkosisks materiāls). Tādējādi olīvkoki aug augsnē, kas attīstījusies uz granīta vai arkosiska materiāla.

Augsnē dominē smilšmāla tekstūra. Organisko vielu saturs ir robežās no 0,9 % līdz 4,6 %, oglekļa un slāpekļa attiecība ir aptuveni 12 un katjonu apmaiņas spēja ir no 14,1 līdz 25,6 cmol+/kg, kas pārsniedz ieteiktos 8–10 mekv./100g. Šīs vērtības liecina par olīvu audzēšanai labi piemērotu augsnes kvalitāti.

Augsne pārsvarā ir skāba, un tās pH līmenis svārstās no 5,5 līdz 7,0, kas olīvkokiem ir ideāls pH līmenis. Augsnes skābuma dēļ vidējais kalcija saturs ir zems (6,0 g/kg-1) salīdzinājumā ar vispārējo līmeni (15,0 g/kg-1), savukārt rubīdija vidējais daudzums (204,9 mg/kg-1) pārsniedz vispārējo vidējo līmeni (111,5 mg/kg-1), kas ir tipiska parādība apgabalos ar skābu iežu substrātu.

Elektrovadītspējas līmenis neliecina par sāļuma problēmām, jo visi profili ir nesāļaini.

Cilvēkfaktori

Tjetaras ielejas terases ir apgabalam raksturīga lauksaimnieciska iezīme. Tās veido 1–2 m augstas vertikālas nogāzes, kas klātas ar vietēji iegūta granīta blokiem.

Ražu novāc, kad olīvas ir sasniegušas maksimālo gatavības pakāpi – 6. pakāpi, un augļi tiek nosūtīti tālākai pārstrādei tūlīt pēc ražas novākšanas. Pagaidu uzglabāšana nav atļauta, un pārstrāde notiek zemā temperatūrā apstākļos, kas ir piemēroti aukstai ekstrakcijai; pārstrādes laiks ir īss, un neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa tiek uzglabāta tumsā.

6.2. *Produkta specifika*

“Aceite Valle del Tiétar” raksturīgā šķirņu maisījuma pamatā ir atzītās šķirnes “Manzanilla”, “Cornatilla”, “Carrasqueña”, “Redondilla”, “Albar”, “Mollar”, “Enagua”, “Machuna” un “Gordal”, arī tad, ja tiek izmantota potēšana.

Jāatzīmē, ka ģeogrāfiskais ražošanas apgabals atrodas pārejas zonā starp apgabaliem, kuros dominē vienšķirnes ražošana. Šis dabiskais minēto šķirņu sajaukums ļauj iegūt eļļu ar sarežģītu organoleptisko profilu, kam raksturīgs savelkošas garšas trūkums un vismaz četru deskriptoru klātbūtne – rūgtums, sīvums un divas no šīs eļļas raksturīgākajām īpašībām, piemēram, veselīgu un svaigu olīvu, zāles, lapu, ābolu, mandeļu vai citu augļu augļainums. Augļainuma, rūgtenuma un sīvuma mediānai jābūt jūtamai, augļainuma mediānai jābūt vismaz 3 un pozitīvo organoleptisko īpašību mediānai – vismaz 8.

Produktam “Aceite Valle del Tiétar” ir raksturīgi samazināti oksidācijas procesi, kuros peroksīda skaitlis ir mazāks par 10 mekv. O_2/kg. Līdzīgi samazināti lipolīzes procesi atspoguļojas skābuma līmenī, kas nepārsniedz 0,3 %; etilesteru saturs nepārsniedz 20 mg/kg; produkta aromāts mainās maz. Tajā pašā laikā zemais pieļaujamais vaska saturs norāda uz augļu augsto kvalitāti.

6.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām*

Dabiskās selekcijas rezultātā ir izveidojusies daudzšķirņu sistēma, kas Tjetaras ielejā audzētajiem olīvkokiem piešķir to unikālās īpašības. Šo unikalitāti kopīgi veido dažādie apgabalam raksturīgie faktori: olīvkoku audzes kalnos, zems kultūraugu blīvums, *Sierra de Gredos* kalnu aizsargājošā ietekme uz klimatu, granīta izcelsmes augsne, liels daudzums saulesgaismas, audzēšana terasēs un līdzenos zemesgabalos, apkārtējās vides mikroklimats un floras daudzveidība. Kultūraugu un dabiskās veģetācijas daudzveidība kopā ar olīvkoku audzēm terasēs veicina vides neviendabīgumu un katras vietējās šķirnes atšķirīgo izpausmi, veidojot sarežģītu organoleptisko profilu.

Labvēlīgais klimats un augsnes īpašības, kas ir ideāli piemērotas olīvu audzēšanai un neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ražošanai, rada piemērotus apstākļus aromātisko savienojumu sintēzei. Tas arī mazina hidrolīzes un oksidācijas reakcijas, nodrošinot olīvkokiem visas uztura vajadzības optimālai augšanai.

Bagātīgais saulesgaismas daudzums Tjetaras ielejā (vairāk nekā 3 000 stundu gadā), kurā olīvkoku audzes ir iestādītas, lai pilnībā izmantotu saules un terasēs un līdzenos zemesgabalos audzēto kultūraugu priekšrocības, veicina fotosintēzi un līdz ar to arī gaistošo savienojumu (aldehīdu un spirtu) veidošanos, kas rada zaļu augļu augļainumu, zāles/lapu, zaļo ābolu un svaigu augļu notis. Šis faktors būtiski ietekmē “Aceite Valle del Tiétar” sastāvā esošo aromātisko vielu daudzumu. Ietekme ir arī dienas un nakts temperatūras diapazonam, proti, siltās dienas veicina enzīmu reakcijas un biosintēzi, savukārt vēsās naktis mazina respiratoro darbību, savienojumu izgarošanu un prekursoru degradāciju, tādējādi palīdzot saglabāt aromātu.

Mērenie apstākļi un ilgstošais bezsala periods nodrošina viendabīgu nogatavošanos un samazina fizioloģiskos bojājumus, kas izraisītu noārdīšanās, oksidācijas vai šūnu pārrāvuma procesus, negatīvi ietekmējot produkta aromātisko profilu un kvalitāti. Rezultātā iespējams ražot tādu neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, kurā ir zems vasku saturs (≤ 100 mg/kg), jo epiderma tiek saglabāta neskarta un brīvo taukskābju vērtības ir tuvu nullei (skābums ≤ 0,3 %).

Augsne ir veidojusies no granīta, tā ir ar mēreni skābu pH un augstu drenāžas līmeni. Tas nodrošina mērenu augšanu un kompaktu ražu, kā rezultātā tiek iegūti mazāki augļi ar augstāku mizas un mīkstuma attiecību. Drenāža un samazināta ūdens aizture vasarā rada zināmu "kontrolētu stresu". Tas veicina fenola savienojumu un aromātisko prekursoru biosintēzi, kas izpaužas kā stipri sajūtams rūgtums un sīvums, izteiktākas zaļu augļu augļainuma, zāles, lapu vai ābolu notis un lielāka dabiskā oksidatīvā stabilitāte. Turklāt sabalansēts uzturvielu daudzums ļauj augļiem pienācīgi attīstīties, nezaudējot kvalitāti, kas samazina šūnu pārrāvumu rašanos, lipāzes fermentu izdalīšanos un augļu noārdīšanos, tādējādi līdz minimumam samazinot brīvo taukskābju izdalīšanos.

Ražas novākšana tieši no koka, kura augļu maksimālā gatavības pakāpe ir 6. pakāpe, apvienojumā ar pienākumu augļus sasmalcināt pirmo 24 stundu laikā, samazina augļu plīšanu, pazemina fermentu (piemēram, lipāžu) aktivitāti un novērš oksidēšanos un vielu (piemēram, vasku) migrāciju no mizas uz neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu. Tas tiešā veidā ietekmē skābumu, kas ir ≤ 0,3 %, peroksīda skaitli, kas ir ≤ 10 mekv. O_2/kg, vasku daudzumu, kas ir ≤ 100 mg/kg, un etilesteru saturu, kas ir ≤ 20 mg/kg. Šīs vērtības ir aizsargātās eļļas raksturīgās pazīmes, kas ir tieši saistītas ar pārstrādes veikšanu attiecīgajā apgabalā.

Tūlītēja sasmalcināšana un ekstrakcija temperatūrā, kas zemāka par 27 °C, palīdz saglabāt olīvu augšanas laikā radušos fenolus un gaistošos savienojumus.

Glabāšana slēgtās tvertnēs bez gaismas iedarbības un temperatūrā, kas zemāka par 25 °C, apvienojumā ar zemu atlikušā mitruma līmeni pēc filtrēšanas novērš oksidācijas procesu attīstību, nodrošinot minimālu aromātiskā profila noārdīšanos un augļu dabiskās zaļgandzeltenās krāsas saglabāšanu. Savukārt "Aceite Valle del Tiétar" sevišķa īpašība ir zemās peroksīda skaitļa vērtības, kas nepārsniedz 10 mekv. O_2/kg.

Visbeidzot, daudzšķirņu sistēmas, dabas faktoru un apstrādes un ražas novākšanas prakses apvienojums nodrošina eļļu ar sarežģītu organoleptisko profilu, izteiktu augļainumu un stipri sajūtamu rūgtumu un sīvumu, kā arī pozitīvu organoleptisko īpašību visaptverošu harmoniju. Raksturīgi arī ierobežoti oksidācijas un lipolīzes procesi, kas atspoguļojas ar ACVN "Aceite Valle del Tiétar" apzīmētā produkta īpaši zemajās fizikāli ķīmiskajās vērtībās.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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