C/2026/2939

28.5.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2939)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1].

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Aceite Valle del Tiétar"

Nru tal-UE: PDO-ES-03368 Sottomess fil-11.11.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Aceite Valle del Tiétar"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☒ IĠP ☐

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

15 — XAĦMIJIET U ŻJUT TAL-ANNIMALI, VEĠETALI JEW MIKROBIĊI U PRODOTTI MILL-QSIM TAGĦHOM; XAĦMIJIET IPPREPARATI TAJBIN GĦALL-IKEL; XEMGĦAT TAL-ANNIMALI JEW VEĠETALI

1509 — Żejt taż-żebbuġa u l-frazzjonijiet tiegħu, kemm jekk raffinat u kemm jekk le, iżda mhux immodifikat kimikament

1509 20 — Żejt taż-żebbuġa ekstra verġni

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni (EVOO, extra virgin olive oil) miksub mill-frott tas-siġra taż-żebbuġ (*Olea europaea* L.) eskluživament b'mezzi mekkaniċi jew fiżiċi oħra li ma jbiddlux l-EVOO, u jippreservaw it-togħma, l-aroma u l-karatteristiċi tal-frott li joriġina minnhom.

Iż-żebbuġ jinħasad direttament mis-siġra b'sajran massimu tal-istadju 6 [fuq l-indiċi tal-maturazzjoni] u jrid ikun b'saħħtu, mingħajr difetti, pesti jew mard.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

— Aċidità (espressa bħala aċidu olejku): ≤ 0,3 %

— Valur tal-perossidu: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Xemgħat: ≤ 100 mg/kg

— Esteri etiliċi: ≤ 20 mg/kg

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi organolettiċi

Analiżi organolettika tal-“Aceite Valle del Tiétar” tagħti profil sensorjali b’intensitajiet perċettibbli b’mod ċar. Dawn jirriflettu l-kumplessità tiegħu, bil-preżenza meħtieġa ta’ mill-inqas erba’ deskritturi: imrar, punġenza u mill-inqas tnejn minn dawn li ġejjin — kwalità tal-frott ta’ żebbuġ f’saħħtu u frisk, ħaxix, weraq, tuffieħ, lewż u frott ieħor. L-ebda astringenza.

Kull waħda mill-klassifikazzjonijiet medjani tiegħu għall-frott, l-imrar u l-punġenza trid tkun perċettibbli, bil-klassifikazzjoni medjana għall-kwalità tal-frott ta’ mill-inqas 3 u l-klassifikazzjoni medjana ġenerali għall-attributi organolettiċi pożittivi ta’ mill-inqas 8.

Kulur: ivarja minn isfar għal isfar li jagħti fl-aħdar.

Punteġġ medjan tad-difetti	Md = 0
Medjan tal-kwalità tal-frott	Mf ≥ 3,0
Somma tal-medjani tal-attributi organolettiċi pożittivi	≥ 8,0

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta’ għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dożinjati b’Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta’ materja prima (għal prodotti proċessati dożinjati b’Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

L-“Aceite Valle del Tiétar” jiġi minn żebbuġ tal-varjetajiet lokali rikonoxxuti li ġejjin, imkabbar u maħsud fiż-żona ġeografika definita: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna u Gordal, inkluż meta jintuża t-tilqim. Fi kwantità partikolari, mill-inqas 80 % taż-żejt irid jiġi minn waħda jew aktar mill-varjetajiet imsemmija hawn fuq.

L-“Aceite Valle del Tiétar” jista’ jkun fih varjetajiet oħra, iżda dawn ma jistgħux jammontaw għal aktar minn 20 % tiegħu. Iridu jitkabbru u jinħasdu fiż-żona ġeografika definita.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha tal-produzzjoni jridu jitwettqu fiż-żona ġeografika definita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Sabiex jinżammu l-karatteristiċi tal-EVOO protett, il-proċess tal-imballaġġ iseħħ fiż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni ta’ oriġini protetta (DOP). Dan jippermetti kontroll sħiħ fuq il-produzzjoni u jiżgura li l-produtturi lokali b’esperjenza jkunu responsabbli għall-ġestjoni finali tal-prodott. L-imtieħen u l-impjanti tal-imballaġġ irreġistrati naturalment jafu l-aħjar kif l-EVOOs tagħhom jirreaġixxu għad-diversi passi involuti fil-proċess tal-imballaġġ, bħall-ħinijiet u l-metodi ta’ dikantazzjoni, l-użu ta’ filtri, il-materjali tal-filtri, it-temperaturi tal-imballaġġ u r-reazzjoni tagħhom għall-kesħa u l-ħżin. Il-filtrazzjoni xierqa tgħin biex ittejjeb id-dehra tal-prodott meta jiġi offrut għall-bejgħ lill-konsumatur, u ttejjeb il-kundizzjonijiet għall-preservazzjoni tiegħu. Dan minħabba t-tneħħija parzjali jew kompleta ta’ radam solidu dekompost u ndewwa, li altrimenti jwasslu għal prattika ta’ [preservazzjoni] mhux xierqa u l-preżenza potenzjali ta’ fermentazzjoni anerobika. L-għan aħħari huwa li l-karatteristiċi tal-prodott jiġu ppreservati sad-dispaċċ, l-istadju finali tal-proċess.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-imballaġġ li fih jintbagħtu l-EVOOs protetti jrid ikollu tikketta nnumerata li jkun fiha l-isem “Aceite Valle del Tiétar”, akkumpanjata mil-logo tad-DOP.

It-tikketti jridu jitwaħħlu fl-impjanti tal-imballaġġ irreġistrati b'tali mod li ma jistgħux jerġgħu jintużaw.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab fin-Nofsinhar tal-provinċja ta' Ávila u tinkludi l-24 muniċipalità li ġejjin: 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 u Villarejo del Valle.

Tinsab fl-hekk imsejħa Sistema Ċentrali tal-meded ta' muntanji u b'mod aktar speċifiku fil-qiegħ tas-Sierra de Gredos. Fil-Punent hija mdawra mid-distrett ta' La Vera, fit-Tramuntana minn Alto Tormes u Alto Alberche, fin-Nofsinhar minn Campo Arañuelo u Tierra de Talavera tul is-Sierra de San Vicente, u fil-Lvant mill-Wied ta' Alberche u Bajo Alberche.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

6.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali

Ix-Xmara Tiétar u t-tributarji tagħha jgħaddu mill-Wied ta' Tiétar, li huwa kkaratterizzat mill-bijodiversità u l-mikroklima tiegħu. Dan jagħmilha possibbli li speċijiet subtropikali, bħall-frott taċ-ċitru, jikbru fuq il-ġnub tal-wied, flimkien mas-siġar taż-żebbuġ, tat-tin u d-dwieli qodma, skont l-abbundanza. Barra minn hekk, hemm kull tip ta' siġar tal-frott u speċijiet oħra ta' siġar, li ħafna drabi jikbru fost l-għelejjel infushom.

Il-klima fid-distrett tal-Wied ta' Tiétar hija influwenzata ħafna mis-Sierra de Gredos, li tipproteġi ż-żona tal-produzzjoni mir-riħ kiesaħ tat-Tramuntana, filwaqt li taġixxi bħala paraventu billi żżomm fil-wied il-mases tal-arja niedja mil-Lbiċ, u b'hekk tirriżulta fi klima ħafifa.

Skont il-klassifikazzjoni Köppen-Geiger, il-klima taż-żona hija Csa "temperata", ikklassifikata wkoll bħala klima Mediterranja subumida. It-temperaturi medji annwali huma madwar 13,5 °C, b'temperaturi minimi ta' madwar 7 °C u temperaturi massimi ta' madwar 20 °C. Il-Wied ta' Tiétar għandu preċipitazzjoni medja annwali ta' 700 mm. Kemm ix-xita kif ukoll it-temperaturi jvarjaw skont il-gradjent tal-elevazzjoni tagħhom.

Iċ-ċifri pprovduti hawn fuq huma fil-medda ideali għat-tkabbir taż-żebbuġ.

Iż-żona definita għandha perjodu mingħajr ġlata ta' 300 sa 350 jum u umdità relattiva annwali medja ta' 55 %. Ir-rekords juru li hemm aktar minn 3 000 siegħa ta' dawl tax-xemx fis-sena, li jaqbżu l-2 800 siegħa meħtieġa, li jipprovdu kundizzjonijiet ideali biex jikber iż-żebbuġ.

Fir-rigward tal-litoloġija tagħha, is-Sierra de Gredos hija magħmula minn blat plutoniku u metamorfiku, li minnu fformaw materjali sedimentarji terzjarji (materjal arkosiku kumpattat) u huma kkonċentrati fil-Wied ta' Tiétar. Għalhekk, is-siġar taż-żebbuġ jikbru fuq ħamrija li żviluppat fuq il-granit jew materjali arkosiċi.

It-tip ta' sawra predominanti fil-ħamrija hija ta' trab ġulġlieni ramli. Il-kontenut ta' materja organika huwa bejn 0,9 % u 4,6 %; il-proporzjon tal-karbonju-nitroġenu huwa madwar 12; u l-kapaċità ta' skambju ta' katjoni hija bejn 14,1 u 25,6 cmol+/kg, li hija ogħla mit-8-10 mEq/100g rakkomandati. Dawn il-valuri juru kwalità tajba tal-ħamrija għall-kultivazzjoni taż-żebbuġ.

Il-ħamrija hija predominantement aċiduża, b'livelli ta' pH li jvarjaw bejn 5,5 u 7,0, li huwa pH ideali għas-siġar taż-żebbuġ. Minħabba l-aċidità tal-ħamrija, il-kontenut medju tal-kalċju huwa baxx (6,0 g/kg-1) meta mqabbel mal-livelli globali (15,0 g/kg-1), filwaqt li r-rubidju (204,9 mg/kg-1) għandu valuri medji ogħla mid-data fuq livell globali (111,5 mg/kg-1), li huwa tipiku ta' żoni b'sottostrat tal-blat aċiduż.

Il-livelli ta' konduttività elettrika ma jissuġġerixxu l-ebda problema ta' salinità, peress li l-profili kollha huma "mhux salini".

Fatturi umani

It-terrazzi fil-Wied ta' Tiétar huma karatteristika agrikola distintiva tad-distrett. Dawn fihom għoljiet vertikali li huma għoljin minn 1 sa 2 m, mgħottija bi blokok ta' granit lokali.

Il-ħsad isir meta ż-żebbuġ ikollu s-sajran massimu tal-istadju 6, bil-frott jintbagħat immedjatament wara l-ħsad. Hemm projbizzjoni fuq il-ħażna temporanja, u l-ipproċessar iseħħ f'temperaturi baxxi taħt kundizzjonijiet xierqa għall-estrazzjoni kiesħa; il-ħinijiet tal-ipproċessar huma qosra u l-EVOO jinħażen fid-dlam.

6.2. *Speċifiċità tal-prodott.*

Il-varjetajiet rikonoxxuti Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna u Gordal, inkluż meta jintuża t-tilqim, huma l-pedament tal-vokazzjoni multivarjetali tal-"Aceite Valle del Tiétar".

Huwa importanti li wieħed jinnota li ż-żona ġeografika tal-produzzjoni hija żona ta' tranżizzjoni bejn żoni fejn tiddomina l-produzzjoni monovarjetali. Dan it-taħlit naturali tal-varjetajiet identifikati preżenti jagħmilha possibbli li jinkiseb żejt bi profil sensorjali kumpless, ikkaratterizzat min-nuqqas ta' astringenza tiegħu u l-preżenza ta' mill-inqas erba' deskritturi: imrar, punġenza u, barra minn hekk, tnejn mill-aktar fatturi karatteristiċi ta' dan iż-żejt, bħall-kwalità tal-frott ta' żebbuġ f'saħħtu u frisk, ħaxix, weraq, tuffieħ, lewż u frott ieħor. Il-klassifikazzjonijiet medjani għall-frott, l-imrar u l-punġenza jridu jkunu perċettibbli, bil-klassifikazzjoni medjana għall-frott ta' mill-inqas 3 u l-klassifikazzjoni medjana ġenerali għall-attributi organolettiċi pożittivi ta' mill-inqas 8.

L-"Aceite Valle del Tiétar" huwa kkaratterizzat minn proċessi ta' ossidazzjoni mnaqqsa b'livelli ta' valur ta' perossidu taħt l-10 mEq O_2/kg. Bl-istess mod, il-proċessi ta' lipoliżi mnaqqsa huma riflessi f'livelli ta' aċidità li ma jaqbżux 0,3 %; esteri etiliċi ta' inqas minn 20 mg/kg; u deterjorament baxx tal-aroma. Fl-istess ħin, il-livelli baxxi permessi għall-kontenut tax-xama' huma indikazzjoni tal-kwalità għolja tal-frott.

6.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tal-prodott*

Is-selezzjoni naturali wasslet għal sistema multivarjetali li tagħmel is-siġar taż-żebbuġ imkabbra fil-Wied ta' Tiétar karatteristiċi u distingwibbli. Din l-uniċità hija dovuta għall-influwenza kkombinata ta' diversi fatturi karatteristiċi taż-żona: imsaġar taż-żebbuġ tat-tip muntanjuż; intensità baxxa tal-għelejjel; l-effett protettiv tas-Sierra de Gredos fuq il-klima; ħamrija ta' oriġini granitika; dawl tax-xemx abbundanti; kultivazzjoni fuq terrazzi u rqajja' art ċatti; il-mikroklima u l-bijodiversità tal-flora fiż-żona tal-madwar. It-taħlita ta' għelejjel u veġetazzjoni naturali, flimkien mal-imsaġar taż-żebbuġ fuq terrazzi, isaħħu l-eteroġeneità tal-ambjent u l-espressjoni distinta ta' kull varjetà lokali, u jikkontribwixxu għal profil sensorjali kumpless.

Il-klima ħafifa u l-proprjetajiet tal-ħamrija, definiti bħala ideali għat-tkabbir taż-żebbuġ u l-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni, joħolqu l-kundizzjonijiet it-tajba għas-sinteżi ta' komposti aromatiċi. Inaqqsu wkoll ir-reazzjonijiet tal-idroliżi u l-ossidazzjoni billi jipprovdu lis-siġar taż-żebbuġ bir-rekwiżiti nutrittivi kollha għal tkabbir ottimali.

Id-dawl tax-xemx abbundanti fil-Wied ta' Tiétar (li jaqbeż it-3 000 siegħa fis-sena), bl-imsaġar taż-żebbuġ imħawla biex jieħdu vantaġġ sħiħ mix-xemx u l-għelejjel imkabbra fuq terrazzi u rqajja' art ċatti, jagħti spinta lill-fotosinteżi, u konsegwentement, lill-ġenerazzjoni ta' komposti volatili (aldeidi u alkoħol) li huma responsabbli għan-noti tat-togħma ta' frott aħdar u ta' ħaxix/weraq, tuffieħ aħdar u frott frisk. Dan huwa fattur li għandu influwenza sinifikanti fuq id-diversi sustanzi aromatiċi preżenti fl-"Aceite Valle del Tiétar". Il-firxa tat-temperatura bejn il-jum u l-lejl għandha impatt ukoll: iljiem sħan huma favorevoli għar-reazzjonijiet enżimatiċi u l-bijosinteżi; l-iljieli friski jnaqqsu l-attività respiratorja, il-volatilizzazzjoni tal-komposti u d-degradazzjoni tal-prekursuri, u b'hekk jgħinu biex jippreservaw l-aromi.

Il-kundizzjonijiet temperati u l-perjodu twil mingħajr ġlata jippermettu sajran omoġenju u jnaqqsu l-ħsara fiżjoloġika li tista' twassal għal proċessi ta' degradazzjoni, ossidazzjoni jew qsim taċ-ċelloli, li jaffettwaw b'mod negattiv il-profil aromatiku u l-kwalità tal-prodott. Minflok, il-produzzjoni ta' EVOO b'kontenut baxx ta' xama' (≤ 100 mg/kg) huwa ffavorit minħabba li l-epiderme tinżamm intatta u l-preżenza ta' valuri ta' aċidi grassi ħielsa qrib iż-żero (aċidità ≤ 0,3 %).

Il-ħamrija hija derivata mill-granit, b'pH moderatament aċiduż u livelli għoljin ta' skular. Dawn jipprovdu tkabbir moderat u rendimenti kompatti, li jirriżultaw fi frott iżgħar bi proporzjon ogħla ta' qoxra/laħam. L-iskular u t-tnaqqis fiż-żamma tal-ilma fis-sajf joħolqu ċertu grad ta' "stress ikkontrollat". Dan jagħti spinta lill-bijosinteżi tal-komposti fenoliċi u l-prekursuri aromatiċi, li huwa rifless f'imrar u punġenza notevoli, u noti aktar qawwija ta' frott aħdar, ħaxix, weraq jew tuffieħ, u stabbiltà ossidattiva naturali akbar. Barra minn hekk, in-nutrizzjoni bilanċjata tippermetti lill-frott jiżviluppa sew mingħajr ma jiddeterjora, u dan inaqqas il-qsim taċ-ċelloli, ir-rilaxx tal-enzimi lipażi u d-degradazzjoni tal-frott, u b'hekk jimminimizza r-rilaxx tal-aċidi grassi ħielsa.

Il-ħsad direttament mis-siġra b'sajran massimu tal-istadju 6 — flimkien mal-obbligu li jsir it-tħin qabel ma jgħaddu 24 siegħa — jimminimizza l-qsim tal-frott, inaqqas l-attività ta' enzimi li jiddegradaw (bħal-lipażi) u jipprevjeni l-ossidazzjoni u l-migrazzjoni ta' sustanzi mill-qoxra (bħal xama') għall-EVOO. Dan għandu impatt dirett fuq l-aċidità ta' ≤ 0,3 %, il-valur tal-perossidu ta' ≤ 10 mEq O_2/kg, xama' ta' ≤ 100 mg/kg u esteri etiliċi ta' ≤ 20 mg/kg. Dawn il-valuri huma karatteristiċi taż-żejt protett, marbuta direttament mal-ipproċessar li jseħħ fiż-żona.

It-tħin u l-estrazzjoni immedjati f'temperatura taħt is-27 °C jgħinu biex jippreservaw il-komposti fenoliċi u volatili ffurmati fil-masġar taż-żebbuġ.

Il-ħażna f'tankijiet magħluqa, mingħajr espożizzjoni għad-dawl u f'temperaturi taħt il-25 °C, flimkien ma' umdità residwa baxxa wara l-filtrazzjoni, tipprevjeni l-iżvilupp ta' proċessi ossidattivi, u b'hekk tiżgura degradazzjoni minima tal-profil aromatiku u l-preservazzjoni tal-kulur isfar li jagħti fl-aħdar naturali tal-frott. Sadanittant, il-valuri baxxi tal-perossidu ta' inqas minn 10 mEq O_2/kg, huma karatteristika partikolari tal-"Aceite Valle del Tiétar".

Bħala konklużjoni, il-kombinament tas-sistema multivarjetali, il-fatturi naturali u l-prattiki tal-ġestjoni u l-ħsad jirriżultaw f'żejt bi profil sensorjali kumpless, b'togħma ċara tal-frott, morra u punġenza notevoli, u armonija ġenerali ta' attributi organolettiċi pożittivi. Huwa kkaratterizzat ukoll mill-proċessi limitati ta' ossidazzjoni u lipoliżi tiegħu, li huma riflessi f'valuri fiżikokimiċi eċċezzjonalment baxxi speċifiċi u distintivi tad-DOP "Aceite Valle del Tiétar".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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