Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2939

28.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2939)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Aceite Valle del Tiétar"

EU-nr.: PDO-ES-03368 Ingediend op 11.11.2024

1. **Naam/namen**

"Aceite Valle del Tiétar"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☒ BGA ☐

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

1509 —Olijfolie en fracties daarvan, ook indien geraffineerd, doch niet chemisch gewijzigd

1509 20 — Extra olijfolie van eerste persing

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Extra olijfolie van eerste persing, uitsluitend verkregen uit de vruchten van de olijfboom (*Olea europaea* L.) door middel van mechanische of andere fysische procedés die de extra olijfolie van eerste persing niet veranderen en de smaak, het aroma en de kenmerken bewaren van de vruchten waaruit de olie afkomstig is.

De olijven worden rechtstreeks van de boom geoogst met een maximale rijpheid van fase 6 (op de rijpingsindex) en moeten gezond zijn, zonder ongerechtigheden, plagen of ziekten.

Fysische en chemische kenmerken:

— Zuurgraad (uitgedrukt in oliezuur): ≤ 0,3 %

— Peroxidegetal: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Was: ≤ 100 mg/kg

— Ethylesters: ≤ 20 mg/kg

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische eigenschappen

Een organoleptische analyse van “Aceite Valle del Tiétar” geeft een sensorisch profiel met duidelijk waarneembare intensiteiten. Deze getuigen van de complexiteit ervan, met de vereiste aanwezigheid van minstens vier descriptoren: bitterheid, scherpte en ten minste twee van de volgende: fruitigheid van gezonde en verse olijven, gras, blad, appel, amandel of andere vruchten. Geen adstringentie.

Elk van de mediane waarden voor fruitigheid, bitterheid en scherpte moet waarneembaar zijn, waarbij de mediane waarde voor fruitigheid ten minste 3 bedraagt en de totale mediane waarde voor positieve organoleptische kenmerken ten minste 8.

Kleur: varieert van geel tot groengeel.

Mediaan voor gebreken	Mg = 0
Mediaan voor fruitigheid	Mf ≥ 3,0
Som van de medianen van positieve organoleptische kenmerken	≥ 8,0

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

“Aceite Valle del Tiétar” is afkomstig van olijven van de volgende erkende lokale rassen, die worden geteeld en geoogst in het afgebakende geografische gebied: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna en Gordal, inclusief bij enting. Ten minste 80 % van de olie moet afkomstig zijn van één of meer van de hierboven genoemde variëteiten.

“Aceite Valle del Tiétar” mag andere variëteiten bevatten, maar deze mogen niet meer dan 20 % ervan uitmaken. Ze moeten in het afgebakende geografische gebied zijn geteeld en geoogst.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de kenmerken van beschermde extra olijfolie van eerste persing te behouden, vindt het verpakkingsproces plaats in het productiegebied van de beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Dit maakt volledige controle over de productie mogelijk en zorgt ervoor dat ervaren lokale producenten verantwoordelijk zijn voor de uiteindelijke behandeling van het product. Geregistreerde perserijen en verpakkingsbedrijven weten als geen ander hoe hun extra olijfolie van eerste persing reageert op de verschillende behandelingen en omstandigheden binnen het verpakkingsproces, zoals de decanteringstijden en -methoden, het gebruik van filters en filtermaterialen, de verpakkingstemperaturen en hoe de olie reageert op koude en opslag. Een goede filtering helpt het uiterlijk van het product te verbeteren wanneer het te koop wordt aangeboden aan de consument, en verbetert de voorwaarden voor de bewaring ervan. Dit is het gevolg van de gedeeltelijke of volledige verwijdering van afgebroken vaste reststoffen en vocht, wat anders zou leiden tot ongeschikte (bewaar)praktijken en de mogelijke aanwezigheid van anaerobe gisting. Het uiteindelijke doel is de kenmerken van het product te behouden tot de verzending, de laatste fase van het proces.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking waarin de beschermde extra olijfoliën van eerste persing worden verzonden, moet voorzien zijn van een genummerd etiket met de naam “Aceite Valle del Tiétar” en het logo van de BOB.

De etiketten moeten door de geregistreerde verpakkingsbedrijven op zodanige wijze worden aangebracht dat ze niet opnieuw kunnen worden gebruikt.



5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied ligt in het zuiden van de provincie Ávila en bestaat uit de volgende 24 gemeenten: 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 en Villarejo del Valle.

Het ligt binnen het Castiliaans Scheidingsgebergte (Sistema Central) en meer in het bijzonder aan de voet van de Sierra de Gredos. Het gebied wordt in het westen begrensd door La Vera, in het noorden door Alto Tormes en Alto Alberche, in het zuiden door Campo Arañuelo en Tierra de Talavera langs de Sierra de San Vicente en in het oosten door de Alberchevallei en Bajo Alberche.

6. **Verband met het geografische gebied**

6.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

De rivier de Tiétar en haar zijrivieren stromen door de Tiétarvallei, die wordt gekenmerkt door haar biodiversiteit en microklimaat. Hierdoor kunnen subtropische soorten, zoals citrusvruchten, groeien op de hellingen van het dal, samen met olijfbomen, vijgen en oude wijnstokken, in volgorde van abundantie. Daarnaast zijn er allerlei soorten fruitbomen en andere boomsoorten, die vaak tussen de gewassen zelf groeien.

Het klimaat in het district van de Tiétarvallei wordt sterk beïnvloed door de Sierra de Gredos, die het productiegebied beschut tegen koude noordenwinden en tegelijkertijd als scherm fungeert door vochtige luchtmassa's uit het zuidwesten in het dal te houden, wat voor een gunstig klimaat zorgt.

Het klimaat van het gebied is volgens de Köppen-Geiger-classificatie Csa "gematigd", ook ingedeeld als een subhumide mediterraan klimaat. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt ongeveer 13,5 °C, met minimumtemperaturen van circa 7 °C en maximumtemperaturen van rond de 20 °C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag in de Tiétarvallei bedraagt ongeveer 700 mm. Zowel de neerslag als de temperaturen variëren afhankelijk van de hoogtegradiënt.

De hierboven vermelde cijfers liggen binnen het ideale bereik voor de olijventeelt.

Het afgebakende gebied heeft een vorstvrije periode van 300 tot 350 dagen en een gemiddelde jaarlijkse relatieve vochtigheid van 55 %. Uit de gegevens blijkt dat er meer dan 3 000 zonuren per jaar zijn, meer dan de vereiste 2 800 uur, wat ideale groeiomstandigheden voor olijven biedt.

Wat de lithologie betreft, bestaat de Sierra de Gredos uit plutonische en metamorfe gesteenten, waaruit tertiaire sedimentaire materialen (gecompacteerd arkosisch materiaal) zijn ontstaan, waarvan zich concentraties bevinden in de Tiétarvallei. De olijfbomen groeien dus op bodems die zich hebben ontwikkeld op graniet of arkosisch materiaal.

Het dominante textuurtype in de bodems is zandleem. Het gehalte aan organische stof ligt tussen 0,9 % en 4,6 %. De koolstof-stikstofverhouding bedraagt ongeveer 12 en de kationenuitwisselingscapaciteit ligt tussen de 14,1 en 25,6 cmol+/kg, wat boven de aanbevolen waarde van 8–10 mEq/100 g ligt. Deze waarden wijzen op een goede bodemkwaliteit voor de olijventeelt.

De bodems zijn voornamelijk zuur, met pH-niveaus die variëren tussen 5,5 en 7,0, wat een ideale pH is voor olijfbomen. Als gevolg van de zuurgraad van de bodem is het gemiddelde calciumgehalte laag (6,0 g/kg^{-1}) in vergelijking met de mondiale niveaus (15,0 g/kg^{-1}), terwijl rubidium (204,9 mg/kg^{-1}) hogere gemiddelde waarden vertoont dan de gegevens op mondiaal niveau (111,5 mg/kg^{-1}), wat typisch is voor gebieden met een zuur moedergesteente.

De waarden voor elektrische geleidbaarheid wijzen niet op zoutproblemen, aangezien alle profielen "niet-zout" zijn.

Menselijke factoren

De terrassen in de Tiétarvallei zijn een typisch agrarisch kenmerk van het district. Ze hebben verticale hellingen van 1-2 m hoog, bedekt met blokken lokaal graniet.

De oogst vindt plaats wanneer de olijven een maximale rijpheid van fase 6 hebben en de vruchten worden onmiddellijk na de oogst verzonden. Tijdelijke opslag is verboden en de verwerking vindt plaats bij lage temperaturen onder omstandigheden die geschikt zijn voor koude extractie; de verwerkingstijden zijn kort en de extra olijfolie van eerste persing wordt donker bewaard.

6.2. *Specificiteit van het product*

De erkende rassen Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna en Gordal, inclusief bij enting, vormen de hoeksteen van de multivariëtale "Aceite Valle del Tiétar".

Opgemerkt moet worden dat het geografische productiegebied een overgangsgebied is tussen gebieden waar monovariëtale productie overheerst. De natuurlijke assemblage van de geïdentificeerde aanwezige variëteiten maakt het mogelijk een olie te verkrijgen met een complex sensorisch profiel, gekenmerkt door de afwezigheid van adstringentie en de aanwezigheid van ten minste vier descriptoren: bitterheid, scherpte en daarnaast twee van de meest kenmerkende eigenschappen van deze olie, zoals de fruitigheid van gezonde en verse olijven, gras, blad, appel, amandel of andere vruchten. De mediane waarden voor fruitigheid, bitterheid en scherpte moeten waarneembaar zijn, waarbij de mediane waarde voor fruitigheid ten minste 3 bedraagt en de totale mediane waarde voor positieve organoleptische kenmerken ten minste 8.

"Aceite Valle del Tiétar" wordt gekenmerkt door gereduceerde oxidatieprocessen, met peroxidegetallen onder de 10 mEq O_2/kg. Op vergelijkbare wijze weerspiegelen de gereduceerde lipolyseprocessen zich in zuurtegraden die niet meer dan 0,3 % bedragen; ethylesters van minder dan 20 mg/kg; en een lage aromadegradatie. Tegelijkertijd wijzen de lage toegestane waarden voor het wasgehalte op de hoge kwaliteit van de olijven.

6.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product*

Natuurlijke selectie heeft geleid tot een multivariëtaal systeem dat ervoor zorgt dat de in de Tiétarvallei geteelde olijfbomen kenmerkend en goed te onderscheiden zijn. Deze uniciteit is het resultaat van de gecombineerde invloed van verscheidene factoren die kenmerkend zijn voor het gebied: olijfgaarden in het gebergte, een lage teeltintensiteit, het beschermende effect van de Sierra de Gredos op het klimaat, bodems van granitische oorsprong, overvloedige zonneschijn, teelt op terrassen en vlakke percelen, het microklimaat en de biodiversiteit van de flora in het omliggende gebied. De lappendeken van gewassen en natuurlijk voorkomende vegetatie, samen met olijfgaarden op terrassen, versterkt de heterogeniteit van de omgeving en de specifieke expressie van elke lokale variëteit, wat bijdraagt tot een complex sensorisch profiel.

De gunstige klimaat- en bodemeigenschappen, die als ideaal voor de olijventeelt en de productie van extra olijfolie van eerste persing worden omschreven, scheppen de juiste voorwaarden voor de synthese van aromatische verbindingen. Ze verminderen ook hydrolyse- en oxidatiereacties door de olijfbomen te voorzien van alle nutriënten die nodig zijn voor een optimale groei.

De overvloedige zonneschijn in de Tiétarvallei (meer dan 3 000 uur per jaar), in combinatie met olijfgaarden die zijn aangeplant om ten volle van de zon te profiteren en de teelt op terrassen en vlakke percelen, bevordert de fotosynthese en bijgevolg de vorming van vluchtige verbindingen (aldehyden en alcoholen) die verantwoordelijk zijn voor de toetsen van groene fruitigheid en van gras/blad, groene appel en vers fruit. Dit is een factor die van grote invloed is op de rijkdom aan aromatische stoffen in "Aceite Valle del Tiétar". De temperatuurverschillen tussen dag en nacht hebben ook een impact: warme dagen zijn bevorderlijk voor enzymatische reacties en biosynthese; koele nachten verminderen de respiratie, de verdamping van vluchtige stoffen en de afbraak van precursoren, wat de aroma's helpt te bewaren.

De gematigde omstandigheden en de langdurige vorstvrije periode zorgen voor een homogene rijping en verminderen fysiologische schade, waardoor afbraak-, oxidatie- of celbreukprocessen zouden worden veroorzaakt, wat het aromatische profiel en de kwaliteit van het product zou aantasten. In plaats daarvan wordt de productie van een extra olijfolie van eerste persing met een laag wasgehalte (≤ 100 mg/kg) bevorderd omdat de epidermis intact blijft en de waarden voor vrije vetzuren dicht bij nul liggen (zuurgraad ≤ 0,3 %).

De bodems zijn van granitische oorsprong, met een gematigd zure pH en hoge afwateringsniveaus. Ze zorgen voor een matige groei en geringe opbrengsten, wat resulteert in kleinere vruchten met een hogere verhouding schil/vruchtvlees. De drainage en de verminderde waterretentie in de zomer zorgen voor een zekere mate van "gecontroleerde stress". Dit stimuleert de biosynthese van fenolverbindingen en aromatische precursoren, wat tot uiting komt in een merkbare bitterheid en scherpte, en meer uitgesproken toetsen van groene fruitigheid, gras, blad of appel, en een grotere natuurlijke oxidatieve stabiliteit. Bovendien zorgt een gebalanceerde voeding ervoor dat de vruchten zich correct ontwikkelen zonder deterioratie, wat celbreuk, het vrijkomen van lipase-enzymen en degradatie van de vruchten vermindert, waardoor het vrijkomen van vrije vetzuren tot een minimum wordt beperkt.

Het direct van de boom oogsten bij een maximale rijpheid van fase 6 — in combinatie met de verplichting om binnen 24 uur te malen — beperkt het breken van de vrucht tot een minimum, vermindert de activiteit van afbraakenzymen (zoals lipasen) en voorkomt oxidatie en de migratie van stoffen van de schil (zoals wassen) naar de extra olijfolie van eerste persing. Dit heeft een rechtstreeks effect op de zuurgraad van ≤ 0,3 %, het peroxidegetal van ≤ 10 mEq O_2/kg, wassen van ≤ 100 mg/kg en ethylesters van ≤ 20 mg/kg. Deze waarden zijn wezenlijke kenmerken van de beschermde olie, die rechtstreeks verband houden met de verwerking in het gebied.

Het onmiddellijk malen en extraheren bij een temperatuur van minder dan 27 °C draagt bij tot het behoud van de fenolische en vluchtige verbindingen in de olijfgaard.

Opslag in gesloten tanks, zonder blootstelling aan licht en bij temperaturen onder 25 °C, in combinatie met een laag resterend vochtgehalte na filtering, voorkomt de ontwikkeling van oxidatieve processen, waardoor de degradatie van het aromatische profiel tot een minimum wordt beperkt en de natuurlijke groengele kleur van de vruchten behouden blijft. Tegelijkertijd zijn de lage peroxidegetallen van minder dan 10 mEq O_2/kg een bijzonder kenmerk van "Aceite Valle del Tiétar".

Samenvattend resulteert de combinatie van het multivariëtale systeem, natuurlijke factoren en de teelt- en oogstpraktijken in een olie met een complex sensorisch profiel, met een duidelijke fruitigheid en een merkbare bitterheid en scherpte, alsook een allesomvattende harmonie van positieve organoleptische eigenschappen. De olie wordt ook gekenmerkt door de beperkte oxidatie- en lipolyseprocessen, die tot uiting komen in uitzonderlijk lage fysisch-chemische waarden die specifiek en kenmerkend zijn voor de BOB "Aceite Valle del Tiétar".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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