Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/2939)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Aceite Valle del Tiétar"

Nr UE: PDO-ES-03368 złożony 11.11.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Aceite Valle del Tiétar"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

1509 – Oliwa i jej frakcje, nawet rafinowane, ale niemodyfikowane chemicznie

1509 20 – Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.) wyłącznie z wykorzystaniem środków mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie zmieniają oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, zachowując smak, aromat i właściwości owoców, z których pochodzi.

Oliwki są zbierane bezpośrednio z drzewa przy maksymalnym stopniu dojrzałości wynoszącym 6 [według wskaźnika dojrzałości] i muszą być zdrowe, bez skaz, wolne od agrofagów czy chorób.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

— Kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): ≤ 0,3 %

— Liczba nadtlenkowa: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Woski: ≤ 100 mg/kg

— Estry etylowe: ≤ 20 mg/kg

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Właściwości organoleptyczne

W analizie organoleptycznej oliwa „Aceite Valle del Tiétar" wykazuje profil sensoryczny o wyraźnie wyczuwalnej intensywności. Intensywność ta odzwierciedla złożony charakter oliwy, przy czym wymagane jest występowanie co najmniej czterech deskryptorów: goryczy, ostrości i co najmniej dwóch z następujących cech: owocowego aromatu zdrowych i świeżych oliwek, trawy, liści, jabłek, migdałów i innych owoców. Brak cierpkości.

Każda z median: owocowości, goryczy i ostrości musi plasować się na wyczuwalnym poziomie, przy czym mediana owocowości musi wynosić co najmniej 3, a ogólna mediana pozytywnych cech organoleptycznych – co najmniej 8.

Barwa: od żółtej do zielonkawożółtej.

Mediana wad	Md = 0
Mediana owocowości	Mf ≥ 3,0
Suma median pozytywnych cech organoleptycznych	≥ 8,0

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Oliwę „Aceite Valle del Tiétar" uzyskuje się z oliwek następujących uznanych odmian lokalnych, uprawianych i zbieranych na określonym obszarze geograficznym: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna i Gordal, również w przypadku stosowania szczepienia. Odmiany te muszą stanowić, indywidualnie lub łącznie, w różnych proporcjach, co najmniej 80 % danej ilości produktu.

Oliwa „Aceite Valle del Tiétar" może zawierać inne odmiany, jednak ich udział nie może przekraczać 20 %. Uprawa i zbiór muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu zachowania właściwości chronionej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia proces pakowania odbywa się na obszarze produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia (ChNP). Pozwala to na pełną kontrolę nad produkcją i gwarantuje odpowiedzialność doświadczonych lokalnych producentów za końcowe czynności związane z uzyskaniem oliwy. Z oczywistych względów zarejestrowane tłocznie i zakłady pakujące najlepiej wiedzą, jak wytwarzana przez nie oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia reaguje na różne elementy procesu pakowania, takie jak czas i metody dekantacji, stosowanie filtrów i materiałów filtrujących oraz temperatura pakowania, a także chłodzenie i przechowywanie. Odpowiednie filtrowanie pomaga poprawić wygląd produktu oferowanego do sprzedaży konsumentowi i zapewnia lepsze warunki jego konserwacji. Wynika to z częściowego lub całkowitego usunięcia rozłożonych odpadów stałych i wilgoci, które w przeciwnym razie prowadziłyby do niewłaściwych praktyk [konserwacji] i potencjalnego wystąpienia fermentacji beztlenowej. Ostatecznym celem jest zachowanie cech charakterystycznych produktu do momentu wysyłki, czyli do końcowego etapu procesu.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania, w których wysyła się chronioną oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, muszą być opatrzone numerowaną etykietą zawierającą nazwę „Aceite Valle del Tiétar" oraz logo ChNP.

Etykiety umieszcza się w zarejestrowanych zakładach pakujących w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.



5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się na południu prowincji Ávila i obejmuje następujące 24 gminy: 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 i Villarejo del Valle.

Obszar ten znajduje się w tzw. Kordylierze Centralnej pasm górskich, a dokładniej u podnóża Sierra de Gredos. Od zachodu graniczy z powiatem La Vera, od północy z Alto Tormes i Alto Alberche, od południa z Campo Arañuelo i Tierra de Talavera przez Sierra de San Vicente, a od wschodu z doliną Alberche i Bajo Alberche.

6. Związek z obszarem geograficznym

6.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Rzeka Tiétar i jej dopływy przepływają przez dolinę Tiétar, która wyróżnia się różnorodnością biologiczną i mikroklimatem. Dzięki temu na zboczach doliny mogą rosnąć gatunki subtropikalne, takie jak cytrusy, a także drzewa oliwne, figowce i stare winorośle (kolejność według liczebności). Ponadto występują tu wszelkie rodzaje drzew owocowych i innych gatunków drzew, które często rosną między samymi uprawami.

Klimat w powiecie Valle del Tiétar jest bardzo silnie uzależniony od pasma górskiego Sierra de Gredos, który chroni obszar produkcji przed zimnymi wiatrami północnymi, a jednocześnie pełni rolę bariery, zatrzymując w dolinie wilgotne masy powietrza z południowego zachodu, co skutkuje łagodnym klimatem.

Zgodnie z klasyfikacją Köppena-Geigera na obszarze tym panuje klimat „umiarkowany" Csa, również klasyfikowany jako klimat śródziemnomorski półwilgotny. Średnia roczna temperatura wynosi około 13,5 °C, przy czym temperatura minimalna to ok. 7 °C, a maksymalna to 20 °C. Średnie roczne opady w dolinie Tiétar wynoszą 700 mm. Zarówno opady, jak i temperatury różnią się w zależności od nachylenia wzniesienia.

Podane powyżej dane liczbowe mieszczą się w idealnym zakresie dla uprawy oliwek.

Na wyznaczonym obszarze okres bezprzymrozkowy trwa od 300 do 350 dni, a średnia roczna wilgotność względna wynosi 55 %. Z pomiarów wynika, że poziom nasłonecznienia wynosi ponad 3 000 godzin rocznie i przekracza wymagane 2 800 godzin, co zapewnia idealne warunki dla wzrostu oliwek.

Jeśli chodzi o litologię, Sierra de Gredos składa się ze skał plutonicznych i metamorficznych, z których powstały trzeciorzędowe materiały osadowe (skompaktowany materiał arkozowy) skoncentrowane w dolinie Tiétar. Drzewa oliwne rosną zatem na glebach, które powstały na podłożu granitowym lub arkozowym.

Dominującym rodzajem tekstury gleby jest tekstura piaszczysto-gliniasta. Zawartość materii organicznej wynosi 0,9–4,6 %, stosunek węgla do azotu to około 12, a pojemność wymiany kationowej wynosi od 14,1 do 25,6 cmol +/kg, czyli powyżej zalecanego poziomu 8–10 mEq/100 g. Wartości te świadczą o dobrej jakości gleby pod uprawę oliwek.

Gleby są głównie kwaśne, a poziom pH waha się od 5,5 do 7,0, co stanowi idealne pH dla drzew oliwnych. Ze względu na kwasowość gleby średnia zawartość wapnia jest niska (6,0 g/kg-1) w porównaniu z poziomami globalnymi (15,0 g/kg-1), natomiast średnia zawartości rubidu (204,9 mg/kg-1) jest niższa niż zawartość wynikająca z danych na poziomie globalnym (111,5 mg/kg-1), co jest typowe dla obszarów o kwaśnym podłożu skalnym.

Poziomy przewodności elektrycznej nie wskazują na żadne problemy z zasoleniem, ponieważ wszystkie profile są „niezasolone".

Czynniki ludzkie

Tarasy w dolinie Tiétar są charakterystycznym elementem rolniczym tego powiatu. Mają one pionowe zbocza o wysokości 1–2 m, pokryte blokami lokalnego granitu.

Zbiór odbywa się, gdy oliwki osiągają maksymalny stopień dojrzałości wynoszący 6, a owoce są wysyłane bezpośrednio po zbiorze. Obowiązuje zakaz tymczasowego przechowywania, a przetwarzanie odbywa się w niskich temperaturach w warunkach odpowiednich do ekstrakcji na zimno; czas przetwarzania jest krótki, a oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia jest przechowywana w ciemności.

6.2. *Specyfika produktu*

Uznane odmiany Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna i Gordal, również w przypadku stosowania szczepienia, stanowią podstawę wieloodmianowego charakteru oliwy „Aceite Valle del Tiétar".

Należy zauważyć, że geograficzny obszar produkcji jest strefą przejściową między obszarami, na których przeważa produkcja jednoodmianowa. To naturalne połączenie wskazanych odmian pozwala uzyskać oliwę o złożonym profilu sensorycznym, charakteryzującym się brakiem cierpkości i obecnością co najmniej czterech deskryptorów: goryczy, ostrości i dodatkowo co najmniej dwóch z następujących cech: owocowego aromatu zdrowych i świeżych oliwek, trawy, liści, jabłek, migdałów i innych owoców. Mediany owocowości, goryczy i ostrości muszą plasować się na wyczuwalnym poziomie, przy czym mediana owocowości musi wynosić co najmniej 3, a ogólna mediana pozytywnych cech organoleptycznych – co najmniej 8.

„Aceite Valle del Tiétar" charakteryzuje się ograniczonymi procesami utleniania, w których liczba nadtlenkowa wynosi poniżej 10 mEq O_2/kg. Podobnie ograniczone procesy lipolizy znajdują odzwierciedlenie w poziomie kwasowości nieprzekraczającym 0,3 %, poziomie estrów etylowych poniżej 20 mg/kg oraz niewielkim pogorszeniu aromatu. Jednocześnie niska dopuszczalna zawartość wosków wskazuje na wysoką jakość owoców.

6.3. *Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami charakterystycznymi produktu*

Selekcja naturalna doprowadziła do powstania systemu wieloodmianowego, który sprawia, że drzewa oliwne uprawiane w dolinie Tiétar mają charakterystyczne wyróżniające się cechy. Ta wyjątkowość wynika z połączonego wpływu różnych czynników charakterystycznych dla tego obszaru: gajów oliwnych typu górskiego; niskiej intensywności upraw; ochronnego wpływu Sierra de Gredos na klimat; gleb pochodzenia granitowego; obfitego nasłonecznienia; uprawy na tarasach i działkach jednopoziomowych; mikroklimatu i różnorodności biologicznej flory na otaczającym obszarze. Mozaika upraw i naturalnie występującej roślinności – wraz z gajami oliwnymi na tarasach – zwiększa heterogeniczność środowiska i wyraźną ekspresję każdej lokalnej odmiany, co przyczynia się do powstania złożonego profilu sensorycznego.

Łagodny klimat i właściwości gleby, określone jako idealne do uprawy oliwek i produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, stwarzają odpowiednie warunki do syntezy związków aromatycznych. Ograniczają one również reakcje hydrolizy i utleniania dzięki zapewnieniu drzewom oliwnym wszystkich składników odżywczych niezbędnych do optymalnego wzrostu.

Obfite nasłonecznienie w dolinie Tiétar (ponad 3 000 godzin rocznie), sadzenie gajów oliwnych w sposób pozwalający na pełne wykorzystanie promieni słonecznych oraz uprawy na tarasach i działkach jednopoziomowych sprzyjają fotosyntezie, a co za tym idzie – powstawaniu związków lotnych (aldehydów i alkoholi), które są odpowiedzialne za nuty niedojrzałych owoców oraz trawy/liści, niedojrzałego jabłka i świeżych owoców. Jest to czynnik, który ma znaczący wpływ na bogactwo substancji aromatycznych obecnych w oliwie „Aceite Valle del Tiétar". Wpływ ma również zakres temperatur między dniem a nocą: ciepłe dni sprzyjają reakcjom enzymatycznym i biosyntezie; chłodne noce ograniczają aktywność oddechową, ulatnianie się związków chemicznych i rozkład prekursorów, pomagając zachować aromaty.

Umiarkowane warunki i wydłużony okres bezprzymrozkowy umożliwiają jednolite dojrzewanie i ograniczają uszkodzenia fizjologiczne, które powodowałyby procesy rozkładu, utleniania lub pękania komórek i tym samym negatywnie wpływały na profil aromatyczny i jakość produktu. Zamiast tego utrzymanie epidermy w stanie nienaruszonym oraz poziom wolnych kwasów tłuszczowych bliski zeru (kwasowość ≤ 0,3 %) sprzyja produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o niskiej zawartości wosków (≤ 100 mg/kg).

Gleby mają pochodzenie granitowe o umiarkowanie kwaśnym pH i wysokim poziomie drenażu. Zapewniają one umiarkowany wzrost i zwarte plony, co skutkuje mniejszymi owocami o wyższym stosunku skórki do miąższu. Drenaż i ograniczona retencja wody w okresie letnim tworzą w pewnym stopniu warunki „kontrolowanego stresu". Zwiększa to biosyntezę związków fenolowych i prekursorów aromatycznych, co znajduje odzwierciedlenie w zauważalnej goryczy i ostrości oraz wyraźniejszych nutach niedojrzałych owoców, trawy, liści lub jabłek, a także większej naturalnej stabilności utleniania. Ponadto zrównoważone składniki odżywcze umożliwiają odpowiedni rozwój owoców bez uszkodzeń, co ogranicza pękanie komórek, uwalnianie lipaz i rozkład owoców, a tym samym minimalizuje uwalnianie wolnych kwasów tłuszczowych.

Zbiory bezpośrednio z drzewa przy maksymalnym stopniu dojrzałości wynoszącym 6 – wraz z obowiązkiem tłoczenia przed upływem 24 godzin – minimalizują pękanie owoców, ograniczają aktywność enzymów powodujących rozkład (takich jak lipazy) oraz zapobiegają utlenianiu i migracji substancji ze skórki (takich jak woski) do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Ma to bezpośredni wpływ na kwasowość ≤ 0,3 %, liczbę nadtlenkową ≤ 10 mEq O_2/kg, poziomy wosków ≤ 100 mg/kg i estrów etylowych ≤ 20 mg/kg. Wartości te stanowią cechy rozpoznawcze chronionej oliwy, bezpośrednio związane z przetwarzaniem, które ma miejsce na tym obszarze.

Natychmiastowe tłoczenie i ekstrakcja w temperaturze poniżej 27 °C pomagają zachować związki fenolowe i lotne, które powstały w gaju oliwnym.

Przechowywanie w zamkniętych zbiornikach, bez ekspozycji na światło i w temperaturze poniżej 25 °C, w połączeniu z niską wilgotnością resztkową po filtracji, uniemożliwia rozwój procesów utleniających, zapewniając minimalną degradację profilu aromatycznego i zachowanie naturalnej zielonkawożółtej barwy owoców. Właśnie niska wartość nadtlenkowa wynosząca poniżej 10 mEq O_2/kg jest szczególną cechą charakterystyczną „Aceite Valle del Tiétar".

Podsumowując, połączenie systemu wieloodmianowego, czynników naturalnych oraz praktyk związanych ze zbiorem i przetwarzaniem prowadzi do powstania oliwy o złożonym profilu sensorycznym, wyraźnym aromacie owoców oraz zauważalnej goryczy i ostrości, a także pełnej harmonii pozytywnych cech organoleptycznych. Charakteryzuje się ona również ograniczonymi procesami utleniania i lipolizy, które znajdują odzwierciedlenie w wyjątkowo niskich wartościach fizykochemicznych właściwych dla ChNP „Aceite Valle del Tiétar" i ją wyróżniających.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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