C/2026/2939

28.5.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/2939)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Aceite Valle del Tiétar»

N.º UE: PDO-ES-03368 Apresentado em 11.11.2024

1. **Nome(s)**

«Aceite Valle del Tiétar»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

1509 — Azeite de oliveira (oliva) e respetivas frações, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados

1509 20 — Azeite de oliveira (oliva) virgem extra

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Azeite virgem extra obtido a partir do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) exclusivamente por processos mecânicos ou outros meios físicos que não alterem o azeite virgem extra, preservando o sabor, o aroma e as características do fruto do qual provém.

As azeitonas são colhidas diretamente da árvore quando atingem um grau de maturação máximo de 6 [no índice de maturação] e devem estar sãs, sem defeitos, pragas ou doenças.

Características físico-químicas:

— Acidez (expressa em ácido oleico): ≤ 0,3 %

— Índice de peróxidos: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Ceras: ≤ 100 mg/kg

— Ésteres etílicos: ≤ 20 mg/kg

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organoléticas

A análise organolética do «Aceite Valle del Tiétar» permite obter um perfil sensorial com intensidades claramente percetíveis que refletem a sua complexidade e a presença obrigatória de, pelo menos, quatro descritores: amargo, picante e, pelo menos, dois dos seguintes — frutado de azeitonas sãs e frescas, erva, folha, maçã, amêndoa e outros frutos. Sem adstringência.

Cada uma das suas classificações medianas de frutado, amargo e picante deve ser percetível, sendo a classificação mediana de frutado igual ou superior a 3 e a classificação mediana global dos atributos organoléticos positivos igual ou superior a 8.

Cor: varia entre o amarelo e o amarelo-esverdeado.

Mediana dos defeitos	Md = 0
Mediana do frutado	Mf ≥ 3,0
Soma das medianas dos atributos organoléticos positivos	≥ 8,0

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

O «Aceite Valle del Tiétar» é produzido a partir de azeitonas das seguintes variedades locais reconhecidas, que são cultivadas e colhidas na área geográfica delimitada: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna e Gordal, incluindo quando se recorre à enxertia. Estas variedades devem representar, individualmente ou em conjunto e em proporções variáveis, 80 %, no mínimo, do azeite.

O «Aceite Valle del Tiétar» pode conter outras variedades, mas estas não podem representar mais de 20 % do produto. Essas variedades devem ser cultivadas e colhidas na área geográfica delimitada.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases da produção devem ter lugar na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A fim de manter as características do azeite virgem extra protegido, o processo de acondicionamento tem lugar na área de produção da denominação de origem protegida (DOP). Tal permite um controlo total sobre a produção e garante que o manuseamento final do produto é efetuado pelos produtores locais experientes. Naturalmente, os lagares e as instalações de acondicionamento registados sabem melhor a forma como os seus azeites virgens extra reagem às várias etapas envolvidas no processo de acondicionamento, tais como os tempos e métodos de decantação, a utilização de filtros e de materiais filtrantes, as temperaturas de acondicionamento e a sua reação ao frio e à armazenagem. Uma filtragem adequada contribui para melhorar o aspeto do produto quando este é colocado à venda ao consumidor e melhora as condições da sua conservação. Tal deve-se à eliminação parcial ou total dos resíduos sólidos decompostos e da humidade, que, de outro modo, conduziriam a uma conservação inadequada e à potencial ocorrência de fermentações anaeróbias. O principal objetivo desta prática é preservar as características do produto até à expedição, a fase final do processo.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As embalagens em que os azeites virgens extra protegidos são expedidos devem ostentar um rótulo numerado com a denominação «Aceite Valle del Tiétar», acompanhado do logótipo da DOP.

Os rótulos devem ser apostos nas instalações de acondicionamento registadas de modo a não ser possível a sua reutilização.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção situa-se no sul da província de Ávila e abrange os seguintes 24 municípios: 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 e Villarejo del Valle.

Insere-se na cadeia montanhosa que constitui o Sistema Central, situando-se mais especificamente, no sopé da serra de Gredos. É delimitada a oeste pela comarca de La Vera, a norte pelo Alto Tormes e Alto Alberche, a sul por Campo Arañuelo e Tierra de Talavera, do outro lado da Sierra de San Vicente, e a leste pelo Valle del Alberche e Bajo Alberche.

6. **Relação com a área geográfica**

6.1. *Especificidade da área geográfica*

Fatores naturais

O rio Tiétar e os seus afluentes atravessam o vale do Tiétar, que se caracteriza pela sua biodiversidade e pelo seu microclima, possibilitando o crescimento de espécies subtropicais, como os citrinos, nas suas encostas, assim como oliveiras, figueiras e vinhas antigas, por ordem de abundância. Além disso, estão presentes vários tipos de árvores de fruto e outras espécies arbóreas, que muitas vezes crescem entre as próprias culturas.

O clima da região do vale do Tiétar é fortemente influenciado pela serra de Gredos, que protege a área de produção dos ventos frios do norte, ao mesmo tempo que atua como barreira, retendo no vale as massas de ar húmido provenientes do sudoeste, o que resulta num clima ameno.

De acordo com a classificação de Köppen-Geiger, o clima da zona é do tipo Csa «temperado», também classificado como clima mediterrânico sub-húmido. As temperaturas médias anuais rondam os 13,5 °C, com temperaturas mínimas de cerca de 7 °C e máximas de cerca de 20 °C. No vale do Tiétar, a precipitação média anual é de 700 mm. Tanto a precipitação como as temperaturas variam em função do seu gradiente altitudinal.

Os valores acima apresentados situam-se no intervalo ideal para o cultivo da azeitona.

A área delimitada tem um período sem geadas de 300 a 350 dias, uma humidade relativa média anual de 55 % e registos de insolação superiores a 3 000 horas por ano, o que excede as 2 800 horas necessárias, criando condições ideais para o cultivo da azeitona.

Do ponto de vista litológico, a serra de Gredos é constituída por rochas plutónicas e metamórficas, a partir das quais se formaram os materiais sedimentares terciários (material arcósico compactado), que se concentram no vale do Tiétar. Por conseguinte, a cultura das oliveiras assenta em solos que se desenvolveram sobre granitos ou materiais arcósicos.

A classe textural predominante nos solos é a franco-arenosa. O teor de matéria orgânica situa-se entre 0,9 % e 4,6 %, a relação carbono/azoto é de cerca de 12, e a capacidade de troca catiónica situa-se entre 14,1 e 25,6 cmol+/kg, valores acima dos 8-10 mEq/100 g recomendados. Estes valores refletem uma boa qualidade do solo para a cultura da oliveira.

Os solos são predominantemente ácidos, com níveis de pH que variam entre 5,5 e 7,0, o que constitui um pH ideal para as oliveiras. Devido à acidez do solo, os teores médios de cálcio são baixos (6,0 g/kg-1) em comparação com os níveis mundiais (15,0 g/kg-1), enquanto o rubídio (204,9 mg/kg-1) apresenta valores médios superiores aos dados mundiais (111,5 mg/kg-1), o que é típico das zonas com substrato rochoso ácido.

Os níveis de condutividade elétrica não indicam problemas de salinidade, sendo todos os perfis da classe «não salina».

Fatores humanos

Os socalcos do vale do Tiétar são uma característica agrícola distintiva da região, com taludes verticais com 1 a 2 m de altura, revestidos com blocos de granito local.

A colheita é efetuada quando as azeitonas atingem um grau de maturação máximo de 6, sendo os frutos expedidos imediatamente após a colheita. É proibida a armazenagem temporária e a transformação é efetuada a baixas temperaturas, em condições adequadas para a extração a frio, e com tempos curtos, sendo o azeite virgem extra conservado ao abrigo da luz.

6.2. *Especificidade do produto*

As variedades reconhecidas Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna e Gordal, incluindo quando se recorre à enxertia, constituem a base da vocação multivarietal do «Aceite Valle del Tiétar».

É importante referir que a área geográfica é um território de transição entre zonas de produção predominantemente monovarietal. Esta combinação natural das variedades identificadas permite obter um azeite com um perfil sensorial complexo, caracterizado pela ausência de adstringência e pela presença de, pelo menos, quatro descritores: amargo, picante e, além disso, dois dos elementos mais característicos deste azeite, como o frutado de azeitona sã e fresca, erva, folha, maçã, amêndoa ou outros frutos. As classificações medianas de frutado, amargo e picante devem ser percetíveis, sendo a classificação mediana de frutado igual ou superior a 3 e a classificação mediana global dos atributos organoléticos positivos igual ou superior a 8.

O «Aceite Valle del Tiétar» caracteriza-se por processos de oxidação reduzidos, com níveis de índice de peróxidos inferiores a 10 mEq O_2/kg. Do mesmo modo, os processos de lipólise reduzidos refletem-se em níveis de acidez não superiores a 0,3 %, ésteres etílicos inferiores a 20 mg/kg e baixa deterioração dos aromas. Ao mesmo tempo, os baixos níveis permitidos no teor de ceras confirmam a elevada qualidade do fruto.

6.3. *Relação causal entre a área geográfica e as características do produto*

A seleção natural deu origem a um padrão multivarietal que caracteriza e distingue as oliveiras cultivadas no vale do Tiétar. Esta singularidade deve-se à influência combinada de vários fatores característicos da zona: olivais de montanha, baixa intensidade de cultivo, proteção climática proporcionada pela serra de Gredos, solos de origem granítica, elevada insolação, cultivo em socalcos e parcelas planas, e ainda o microclima e a biodiversidade vegetal da zona circundante. O mosaico de culturas e vegetação espontânea, combinado com os olivais em socalcos, reforça a heterogeneidade do ambiente e a expressão diferenciada de cada variedade local, contribuindo para um perfil sensorial complexo.

O clima ameno e as propriedades do solo, considerados ideais para a cultura da oliveira e a produção de azeite virgem extra, criam as condições adequadas para a síntese dos compostos aromáticos e reduzem igualmente as reações de hidrólise e oxidação, dado que as oliveiras dispõem de todas as necessidades nutricionais para um desenvolvimento ótimo.

A elevada insolação registada no vale do Tiétar (mais de 3 000 horas por ano), favorecida pela orientação dos olivais de forma a tirar pleno partido do sol e pelas culturas plantadas em socalcos e parcelas planas, promove a fotossíntese e, consequentemente, a produção de compostos voláteis (aldeídos e álcoois) responsáveis pelas notas de frutado verde, erva/folha, maçã verde e fruta fresca, constituindo um fator que influencia significativamente a riqueza de substâncias aromáticas presentes no «Aceite Valle del Tiétar». A amplitude térmica entre o dia e a noite também tem influência: os dias quentes favorecem as reações enzimáticas e a biossíntese, enquanto as noites frias reduzem a atividade respiratória, a volatilização dos compostos e a degradação dos precursores, contribuindo para a preservação dos aromas.

As condições amenas e o período prolongado sem geadas permitem uma maturação homogénea e reduzem os danos fisiológicos que desencadeariam processos de degradação, oxidação ou rutura celular, afetando negativamente o perfil aromático e a qualidade do produto. Pelo contrário, é favorecida a obtenção de um azeite virgem extra com baixo teor de ceras (≤ 100 mg/kg) devido à manutenção da integridade da epiderme e à presença de valores de ácidos gordos livres próximos de zero (acidez ≤ 0,3 %).

Os solos derivados do granito, com pH moderadamente ácido e drenagem elevada, proporcionam um crescimento moderado e rendimentos controlados, resultando em frutos de menor calibre e com uma maior proporção pele/ /polpa. A drenagem e a menor retenção hídrica no verão induzem um certo grau de «*stress* controlado», que promove a biossíntese dos compostos fenólicos e precursores aromáticos, o que se reflete em amargos e picantes percetíveis, em notas mais pronunciadas de frutado verde, erva, folha ou maçã e numa maior estabilidade oxidativa natural. Além disso, uma nutrição equilibrada permite que o fruto se desenvolva adequadamente sem se deteriorar, o que reduz a rutura celular, a libertação de enzimas lípases e a degradação do fruto, minimizando assim a libertação de ácidos gordos livres.

A colheita direta da árvore com um grau de maturação máximo de 6, juntamente com a obrigação de prensar as azeitonas no prazo de 24 horas, minimiza a rutura do fruto, reduz a atividade das enzimas de decomposição (como as lípases) e evita a oxidação e a migração de substâncias da pele (como as ceras) para o azeites virgens extra, o que tem impacto direto na acidez ≤ 0,3 %, no índice de peróxidos ≤ 10 mEq O_2/kg, nas ceras ≤ 100 mg/kg e nos ésteres etílicos ≤ 20 mg/kg. Estes valores constituem características distintivas do azeite protegido, diretamente ligadas à transformação que tem lugar na área.

A prensagem imediata e a extração a temperaturas inferiores a 27 °C ajudam a preservar os compostos fenólicos e voláteis formados no olival.

A armazenagem em cubas fechadas, sem exposição à luz e a temperaturas inferiores a 25 °C, combinada com uma baixa humidade residual após a filtração, impede o desenvolvimento de processos oxidativos, assegurando uma degradação mínima do perfil aromático e a preservação da cor natural amarela-esverdeada do fruto. Além disso, os valores reduzidos do índice de peróxidos, inferiores a 10 mEq O_2/kg, são uma característica específica do «Aceite Valle del Tiétar».

Em conclusão, a combinação do padrão multivarietal, dos fatores naturais e das práticas de manuseamento e colheita resulta num azeite com um perfil sensorial complexo, com um frutado evidente e um amargo e picante percetíveis, bem como numa harmonia global dos atributos organoléticos positivos. Este azeite distingue-se também pelos seus processos limitados de oxidação e lipólise, que se refletem em valores físico-químicos excecionalmente baixos, específicos e distintivos da DOP «Aceite Valle del Tiétar».

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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