C/2026/2939

28.5.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/2939)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Aceite Valle del Tiétar”

Nr. UE: PDO-ES-03368 Depus la 11.11.2024

1. **Denumirea (denumirile)**

„Aceite Valle del Tiétar”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

1509 – ulei de măsline și fracțiunile lui, chiar rafinate, dar nemodificate chimic

1509 20 – ulei de măsline extravirgin

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Ulei de măsline extravirgin (EVOO) obținut din fructul măslinului (*Olea europaea* L.) exclusiv prin mijloace mecanice sau prin alte mijloace fizice care nu alterează EVOO, păstrând gustul, aroma și caracteristicile fructului din care provine.

Măslinele sunt recoltate direct din arbore, cu un grad maxim de coacere de etapa 6 [în indicele de maturare] și trebuie să fie sănătoase, fără pete, dăunători sau boli.

Caracteristici fizice și chimice:

— aciditate (exprimată în acid oleic): ≤ 0,3 %

— Indice de peroxid: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Ceara: ≤ 100 mg/kg

— Esteri etilici: ≤ 20 mg/kg

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici organoleptice

Analiza organoleptică a produsului „Aceite Valle del Tiétar” oferă un profil senzorial cu intensități clar perceptibile. Acestea reflectă complexitatea sa, cu prezența necesară a cel puțin patru descriptori: gust amar, gust picant și cel puțin două dintre următoarele: fructuozitatea măslinelor sănătoase și proaspete, iarbă, frunze, mere, migdale și alte fructe. Fără astringență.

Fiecare mediană a atributului fructat, a atributului amar și a atributului picant trebuie să fie perceptibilă, mediana atributului fructat fiind de cel puțin 3, iar mediana generală a atributelor organoleptice pozitive de cel puțin 8.

Culoare: de la galben la galben cu tentă verzuie.

Mediana defectelor	Md = 0
Mediana atributului fructat	Mf ≥ 3,0
Suma medianelor atributelor organoleptice pozitive	≤ 8,0

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

„Aceite Valle del Tiétar” provine din măsline din următoarele soiuri locale recunoscute, cultivate și recoltate în aria geografică delimitată: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna și Gordal, inclusiv atunci când se utilizează altoirea. Într-o cantitate dată, cel puțin 80 % din ulei trebuie să fie obținut din fructele unuia sau mai multora dintre soiurile enumerate mai sus.

„Aceite Valle del Tiétar” poate conține alte soiuri, dar acestea nu trebuie să reprezinte mai mult de 20 % din cantitatea totală. Acestea trebuie să fie cultivate și recoltate în aria geografică delimitată.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru menținerea caracteristicilor uleiurilor de tip EVOO protejate, procesul de ambalare se desfășoară în aria de producție a denumirii de origine protejate (DOP). Acest lucru permite un control complet asupra producției și asigură faptul că producătorii locali experimentați sunt responsabili pentru manipularea finală a produsului. Presele de ulei și unitățile de ambalare înregistrate cunosc cel mai bine modul în care uleiurile lor de tip EVOO reacționează la diferitele etape pe care le implică procesul de ambalare, cum ar fi timpii și metodele de decantare, utilizarea filtrelor, materialele filtrante, temperaturile de ambalare și reacția uleiurilor la frig și la depozitare. Filtrarea adecvată contribuie la îmbunătățirea aspectului produsului atunci când este oferit spre vânzare consumatorului și îmbunătățește condițiile de conservare a acestuia. Acest lucru se datorează îndepărtării parțiale sau complete a deșeurilor solide descompuse și a umidității, ceea ce, în caz contrar, ar conduce la o practică [de conservare] necorespunzătoare și la prezența potențială a fermentației anaerobe. Scopul final este de a păstra caracteristicile produsului până la expediere, etapa finală a procesului.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalajele în care sunt expediate EVOO protejate trebuie să poarte o etichetă numerotată care să conțină denumirea „Aceite Valle del Tiétar”, însoțită de logoul DOP.

Etichetele se aplică la unitățile de ambalare înregistrate în așa fel încât să nu poată fi reutilizate.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este situată în sudul provinciei Ávila și cuprinde următoarele 24 de localități: 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 și Villarejo del Valle.

Aceasta se află în cadrul așa-numitului sistem central al lanțurilor muntoase și, mai precis, la poalele Sierra de Gredos. Este mărginită la vest de districtul La Vera, la nord de Alto Tormes și Alto Alberche, la sud de Campo Arañuelo și Tierra de Talavera prin Sierra de San Vicente și la est de Valea Alberche și Bajo Alberche.

6. **Legătura cu aria geografică**

6.1. *Specificitatea ariei geografice*

Factori naturali

Râul Tiétar și afluenții săi traversează Valea Tiétar, care se caracterizează prin biodiversitate și microclimă. Acest lucru permite speciilor subtropicale, cum ar fi citricele, să crească pe părțile laterale ale văii, împreună cu măslinii, smochinele și vița-de-vie veche, în ordinea abundenței. În plus, există multe alte tipuri de pomi fructiferi și alte specii de arbori, care cresc adesea chiar în cadrul culturilor.

Clima din districtul Valea Tiétar este foarte puternic influențată de Sierra de Gredos, care protejează aria de producție de vânturile reci din nord, acționând în același timp ca un ecran prin reținerea în vale a maselor de aer umed din sud-vest, ceea ce duce la o climă blândă.

Potrivit clasificării Köppen-Geiger, clima arealului este „temperată” Csa, și clasificată, de asemenea, ca climă mediteraneeană subumedă. Temperaturile medii anuale sunt de aproximativ 13,5 °C, cu temperaturi minime de aproximativ 7 °C și temperaturi maxime de aproximativ 20 °C. Valea Tiétar are o medie anuală a precipitațiilor de 700 mm. Atât precipitațiile, cât și temperaturile variază în funcție de gradientul de elevație.

Cifrele prezentate mai sus se încadrează în intervalul ideal pentru cultivarea măslinilor.

Arealul delimitat are o perioadă fără îngheț de 300-350 de zile și o umiditate relativă anuală medie de 55 %. Înregistrările arată că anual sunt peste 3 000 de ore însorite, depășind cele 2 800 de ore necesare, ceea ce oferă condiții ideale pentru cultivarea măslinilor.

În ceea ce privește litologia sa, lanțul muntos Sierra de Gredos este alcătuit din roci plutonice și metamorfice, din care s-au format materiale sedimentare terțiare (arcoze compactate) și care sunt concentrate în Valea Tiétar. Astfel, măslinii cresc pe soluri care s-au dezvoltat pe granit sau pe arcoze.

Textura predominantă a solurilor este nisipos-lutoasă. Conținutul de materie organică este cuprins între 0,9 % și 4,6 %; raportul carbon-azot este de aproximativ 12; iar capacitatea de schimb de cationi este cuprinsă între 14,1 și 25,6 cmol+/kg, ceea ce depășește valoarea recomandată de 8-10 mEq/100g. Aceste valori demonstrează o bună calitate a solului pentru cultivarea măslinilor.

Solurile sunt predominant acide, cu niveluri ale pH-ului variind între 5,5 și 7,0, ceea ce reprezintă un pH ideal pentru măslini. Ca urmare a aciditații solului, conținutul mediu de calciu este scăzut (6,0 g/kg-1) în comparație cu nivelurile globale (15,0 g/kg-1), în timp ce rubidiul (204,9 mg/kg-1) are valori medii mai mari decât datele la nivel mondial (111,5 mg/kg-1), ceea ce este tipic pentru zonele cu substrat acid de rocă.

Nivelurile de conductivitate electrică nu sugerează nicio problemă de salinitate, deoarece toate profilurile sunt „nesaline".

Factori umani

Terasele din Valea Tiétar reprezintă o caracteristică agricolă distinctivă a districtului. Acestea conțin pante verticale cu o înălțime de 1-2 m, acoperite cu blocuri de granit local.

Recoltarea se efectuează atunci când măslinele au un grad maxim de coacere în etapa 6, fructele fiind expediate imediat după recoltare. Există o interdicție privind depozitarea temporară, iar prelucrarea are loc la temperaturi scăzute în condiții adecvate pentru extracția la rece; timpii de procesare sunt scurți, iar EVOO este stocat în întuneric.

6.2. *Specificitatea produsului*

Soiurile recunoscute Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna și Gordal, inclusiv atunci când se utilizează altoirea, reprezintă piatra de temelie a vocației multivarietale a produsului „Aceite Valle del Tiétar".

Este important de remarcat faptul că aria geografică de producție este o zonă de tranziție între zone în care predomină producția de soiuri unice. Acest amestec natural al soiurilor identificate prezente permite obținerea unui ulei cu un profil senzorial complex, caracterizat prin lipsa astringenței și prin prezența a cel puțin patru descriptori: gust amar, gust picant și, în plus, două dintre cele mai caracteristice trăsături ale acestui ulei, cum ar fi fructuozitatea măslinelor sănătoase și proaspete, note de iarbă, frunze, mere, migdale sau de alte fructe. Mediana atributului fructat, a atributului amar și a atributului picant trebuie să fie perceptibilă, mediana atributului fructat fiind de cel puțin 3, iar mediana generală fiind de cel puțin 8 pentru atributele organoleptice pozitive.

„Aceite Valle del Tiétar" se caracterizează prin procese de oxidare reduse, cu niveluri ale valorii peroxidului mai mici de 10 mEq O_2/kg. În mod similar, procesele de lipolizare redusă se reflectă în niveluri de aciditate care nu depășesc 0,3 %; esteri etilici sub 20 mg/kg; și o deteriorare scăzută a aromei. În același timp, nivelurile scăzute permise pentru conținutul de ceară sunt un indicator al calității ridicate a fructelor.

6.3. *Legătura cauzală dintre arealul geografic și caracteristicile produsului*

Selecția naturală a condus la un sistem multivarietal care face ca măslinii cultivați în Valea Tiétar să fie caracteristici și distincți. Această unicitate se datorează influenței combinate a diverșilor factori caracteristici zonei: plantații de măslini de tip montan; intensitate scăzută a culturilor; efectul protector al Sierra de Gredos asupra climei; soluri de origine granitică; soare abundent; cultivarea pe terase și parcele plane; microclimatul și biodiversitatea florei din zona înconjurătoare. Mozaicul de culturi și vegetația prezentă în mod natural, împreună cu plantațiile de măslini de pe terase, sporesc eterogenitatea mediului și expresia distinctă a fiecărui soi local, contribuind la un profil senzorial complex.

Clima blândă și proprietățile pedologice, definite ca fiind ideale pentru cultivarea măslinilor și producția de ulei de măsline extravirgin, creează condițiile adecvate pentru sinteza compușilor aromatici. De asemenea, acestea reduc reacțiile de hidroliză și oxidare, oferind măslinilor toate cerințele nutriționale pentru o creștere optimă.

Cantitatea abundentă de ore însorite din Valea Tiétar (peste 3 000 de ore pe an), cu plantații de măslini care valorifică pe deplin soarele și culturile cultivate pe terase și parcele plane, stimulează fotosinteza și, prin urmare, generarea de compuși volatili (aldehide și alcooli) care sunt responsabili pentru notele fructate verzi și de iarbă/frunze, măr verde și fructe proaspete. Acesta este un factor care are o influență semnificativă asupra bogăției de substanțe aromatice prezente în „Aceite Valle del Tiétar". Intervalul de temperatură zi/noapte are, de asemenea, un impact: zilele calde conduc la reacții enzimatice și biosinteză; nopțile răcoroase reduc activitatea respiratorie, volatilizarea compușilor și degradarea precursorilor, contribuind la conservarea aromelor.

Condițiile temperate și perioada prelungită fără îngheț permit coacerea omogenă și reduc daunele fiziologice care ar declanșa procese de degradare, oxidare sau ruptură celulară, afectând în mod negativ profilul aromatic și calitatea produsului. În schimb, este favorizată producția unui EVOO cu un conținut scăzut de ceară (≤ 100 mg/kg) datorită faptului că epiderma este menținută intactă și a prezenței unor valori ale acizilor grași liberi apropiate de zero (aciditate ≤ 0,3 %).

Solurile sunt derivate din granit, cu un pH moderat acid și niveluri ridicate de drenaj. Acestea asigură o creștere moderată și randamente compacte, ceea ce duce la obținerea unor fructe mai mici, cu un raport coajă/pulpă mai mare. Drenarea și retenția redusă a apei în timpul verii determină un anumit grad de „stres controlat”. Acest lucru stimulează biosinteza compușilor fenolici și a precursorilor aromatici, care se reflectă într-un gust amar și picant perceptibil și în note mai pronunțate de fructe verzi, iarbă, frunze sau mere, precum și într-o mai mare stabilitate oxidativă naturală. În plus, o nutriție echilibrată permite fructelor să se dezvolte în mod corespunzător, fără a se deteriora, ceea ce reduce ruptura celulară, eliberarea enzimelor lipazice și degradarea fructelor, reducând astfel la minimum eliberarea de acizi grași liberi.

Recoltarea direct din arbore, cu un grad maxim de coacere în etapa 6 – împreună cu obligația de presare înainte de trecerea a 24 de ore – reduce la minimum ruperea fructelor, reduce activitatea enzimelor degradante (cum ar fi lipazele) și previne oxidarea și migrarea substanțelor din coajă (cum ar fi ceara) către EVOO. Acest lucru are un impact direct asupra acidității ≤ 0,3 %, asupra indicelui de peroxid ≤ 10 mEq O_2/kg, asupra cerurilor ≤ 100 mg/kg și asupra esterilor etilici ≤ 20 mg/kg. Aceste valori sunt semne distinctive ale uleiului protejat, legate direct de prelucrarea care are loc în zonă.

Presarea imediată și extracția la o temperatură mai mică de 27 °C contribuie la conservarea compușilor fenolici și volatili formați în plantația de măslini.

Depozitarea în rezervoare închise, fără expunere la lumină și la temperaturi sub 25 °C, combinată cu o umiditate reziduală scăzută după filtrare, împiedică dezvoltarea proceselor oxidative, asigurând o degradare minimă a profilului aromatic și conservarea culorii naturale galben-verzui a fructului. Între timp, valorile scăzute ale peroxidului sub 10 mEq O_2/kg reprezintă o caracteristică deosebită a produsului „Aceite Valle del Tiétar”.

În concluzie, combinația dintre sistemul multivarietal, factorii naturali și practicile de manipulare și recoltare are ca rezultat un ulei cu un profil senzorial complex, cu un gust fructat clar și cu un gust amar și picant perceptibil, precum și o armonie atotcuprinzătoare de atribute organoleptice pozitive. Aceasta este marcată, de asemenea, de procesele sale limitate de oxidare și lipoliză, care se reflectă în valorile fizico-chimice excepțional de scăzute specifice și distinctive ale DOP „Aceite Valle del Tiétar”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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