C/2026/2939

28.5.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/2939)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Aceite Valle del Tiétar“

EÚ č.: PDO-ES-03368 Dátum žiadosti: 11.11.2024

1. **Názov (názvy)**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

1509 – Olivový olej a jeho frakcie, tiež rafinované, ale chemicky nemodifikované

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej sa vyrába z plodov olivovníka (*Olea europaea* L.) výlučne mechanickými alebo inými fyzikálnymi spôsobmi, pri ktorých nedochádza k jeho zmene, zachováva sa chuť, aróma a vlastnosti plodov, z ktorých pochádza.

Olivy sa zbierajú priamo zo stromu pri maximálnej zrelosti 6. stupňa [podľa indexu zrelosti] a musia byť zdravé, bez škvŕn, škodcov alebo chorôb.

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

— Kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová): ≤ 0,3 %,

— Peroxidové číslo: ≤ 10 m ekvivalentu O_2/kg,

— Vosky: ≤ 100 mg/kg

— Etylestery: ≤ 20 mg/kg

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti

Organoleptická analýza oleja „Aceite Valle del Tiétar“ poskytuje senzorický profil s jasne vnímateľnými intenzitami. Tie odrážajú jeho zložitosť, pričom sa vyžaduje prítomnosť aspoň štyroch deskriptorov: horkosť, ostrosť a aspoň dve z týchto vlastností – ovocnosť zdravých a čerstvých olív, trávy, listov, jabĺk, mandlí a iných plodov. Nijaká trpkosť.

Každý medián hodnotenia ovocnosti, horkosti a ostrosti musí byť vnímateľný, pričom medián hodnotenia ovocnosti musí byť najmenej 3 a celkový medián hodnotenia pozitívnych organoleptických vlastností najmenej 8.

Farba: od žltej po zelenožltú.

Medián chýb	Md = 0
Medián ovocnosti	Mf ≥ 3,0
Súčet mediánov pozitívnych organoleptických vlastností	≥ 8,0

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Olej „Aceite Valle del Tiétar“ pochádza z olív týchto uznaných miestnych odrôd, ktoré sa pestujú a zbierajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna a Gordal vrátane odrôd, ktoré sa štepia. Z daného množstva musí aspoň 80 % oleja pochádzať z jednej alebo viacerých už uvedených odrôd.

Olej „Aceite Valle del Tiétar“ môže obsahovať aj iné odrody, ktoré však nesmú tvoriť viac ako 20 %. Musia sa pestovať a zberať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Aby sa zachovali vlastnosti chráneného extra panenského olivového oleja, balenie sa uskutočňuje v produkčnej oblasti chráneného označenia pôvodu (CHOP). To umožňuje úplnú kontrolu nad výrobou a zaručuje sa tak, že za konečné spracovanie výrobku sú zodpovední skúsení miestni výrobcovia. Registrované lisovne a baliarne prirodzene najlepšie vedia, ako ich extra panenské olivové oleje reagujú na rôzne kroky spojené s balením, ako sú časy a spôsoby dekantácie, použitie filtrov, filtračné materiály, teploty balenia a reakcia na chlad a skladovanie. Správne filtrovanie prispieva ku krajšiemu vzhľadu výrobku pri jeho predaji spotrebiteľovi a lepším podmienkam jeho uchovávania. Je to spôsobené čiastočným alebo úplným odstránením rozložených pevných zvyškov a vlhkosti, ktoré by inak viedli k nesprávnemu [konzervačnému] postupu a potenciálnej prítomnosti anaeróbnej fermentácie. Konečným cieľom je zachovať vlastnosti výrobku až do expedície, teda do záverečnej fázy procesu.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Obaly, v ktorých sa chránený extra panenský olivový olej expeduje, musia byť označené očíslovanou etiketou s názvom „Aceite Valle del Tiétar“ a logom CHOP.

Tieto etikety sa musia pripevniť v registrovaných baliarňach takým spôsobom, aby ich nebolo možné použiť viackrát.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Produkčná oblasť sa nachádza na juhu provincie Ávila a je v nej týchto 24 obcí: 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 a Villarejo del Valle.

Nachádza sa v takzvanom centrálnom systéme pohorí, konkrétne na úpätí pohoria Sierra de Gredos. Na západe hraničí s okresom La Vera, na severe s Alto Tormes a Alto Alberche, na juhu s Campo Arañuelo a Tierra de Talavera cez Sierra de San Vicente a na východe s údolím Alberche a Bajo Alberche.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

6.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

Rieka Tiétar a jej prítoky pretekajú údolím Tiétar, ktoré je charakteristické svojou biodiverzitou a mikroklímou. To umožňuje, aby po stranách údolia rástli subtropické druhy, ako sú citrusy, spolu s olivovníkmi, figovníkmi a starou vinnou révou, uvedené v poradí podľa hojnosti. Okrem toho sa tu nachádzajú všetky druhy ovocných stromov a iných drevín, ktoré často rastú medzi samotnými plodinami.

Podnebie v oblasti údolia Tiétar je veľmi silne ovplyvnené pohorím Sierra de Gredos, ktoré chráni produkčnú oblasť pred studenými severnými vetrami a zároveň pôsobí ako clona, pretože zadržiava v údolí vlhké masy vzduchu z juhozápadu, čím vzniká priaznivá klíma.

Podľa Köppenovej-Geigerovej klasifikácie je podnebie v tejto oblasti Csa „mierne“, tiež klasifikované ako subhumidná stredomorská klíma. Priemerné ročné teploty sa pohybujú okolo 13,5 °C, pričom minimálne teploty sú približne 7 °C a maximálne približne 20 °C. Údolie Tiétar má priemerný ročný úhrn zrážok 700 mm. Zrážky aj teploty sa líšia v závislosti od nadmorskej výšky.

Už uvedené údaje predstavujú ideálne podmienky pre pestovanie olív.

Vo vymedzenej oblasti je 300 až 350 dní bez mrazu a priemerná ročná relatívna vlhkosť dosahuje 55 %. Podľa záznamov je tu ročne viac ako 3 000 hodín slnečného svitu, čo je viac ako požadovaných 2 800 hodín, ktoré predstavujú ideálne podmienky na pestovanie olív.

Z litologického hľadiska je pohorie Sierra de Gredos tvorené plutonickými a metamorfovanými horninami, z ktorých sa vytvorili treťohorné usadené horniny (zhutnený arkózový materiál), ktoré sú sústredené v údolí Tiétar. Olivovníky teda rastú na pôdach, ktoré sa vyvinuli na žulách alebo arkózových materiáloch.

Prevládajúcim typom textúry pôdy je piesčitá hlina. Obsah organickej hmoty sa pohybuje od 0,9 % do 4,6 %; pomer uhlíka a dusíka je približne 12; a katiónová výmenná kapacita je v rozmedzí od 14,1 do 25,6 cmol+/kg, čo je viac ako odporúčaných 8 – 10 mEq/100g. Tieto hodnoty sú dôkazom dobrej kvality pôdy na pestovanie olív.

Pôdy sú prevažne kyslé, s pH v rozmedzí od 5,5 do 7,0, čo je ideálne pH pre olivovníky. V dôsledku kyslosti pôdy je priemerný obsah vápnika nízky (6,0 g/kg-1) v porovnaní s celosvetovými hodnotami (15,0 g/kg-1), zatiaľ čo rubídium (204,9 mg/kg-1) má vyššie priemerné hodnoty ako údaje na celosvetovej úrovni (111,5 mg/kg-1), čo je typické pre oblasti s kyslým horninovým substrátom.

Z úrovní elektrickej vodivosti nevyplývajú žiadne problémy so slanosťou, pretože všetky profily sú „neslané“.

Ľudské faktory

Terasy v údolí Tiétar sú charakteristickým poľnohospodárskym prvkom okresu. Nachádzajú sa tu zvislé svahy vysoké 1 – 2 m, pokryté blokmi miestnej žuly.

Zber sa vykonáva vtedy, keď olivy dosiahnu maximálnu zrelosť 6. stupňa, pričom plody sa expedujú ihneď po zbere. Dočasné uskladnenie je zakázané a spracovanie prebieha pri nízkych teplotách za podmienok vhodných na extrakciu za studena; čas spracovania je krátky a extra panenský olivový olej sa skladuje v tme.

6.2. *Špecifickosť výrobku*

Uznané odrody Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna a Gordal vrátane odrôd, ktoré sa štepia, sú základom viacodrodového oleja „Aceite Valle del Tiétar“.

Je dôležité poznamenať, že zemepisná produkčná oblasť je prechodovou zónou medzi oblasťami, v ktorých prevláda jednoodrodová výroba. Toto prirodzené miešanie prítomných identifikovaných odrôd umožňuje získať olej s komplexným senzorickým profilom, ktorý sa vyznačuje absenciou trpkosti a prítomnosťou najmenej štyroch deskriptorov: horkosť, ostrosť a okrem toho dve najcharakteristickejšie vlastnosti tohto oleja, ako je ovocnosť zdravých a čerstvých olív, trávy, listov, jabĺk, mandlí alebo iných plodov. Medián hodnotenia ovocnosti, horkosti a ostrosti musí byť vnímateľný, pričom medián hodnotenia ovocnosti musí byť najmenej 3 a celkový medián hodnotenia pozitívnych organoleptických vlastností najmenej 8.

Olej „Aceite Valle del Tiétar“ sa vyznačuje zníženými oxidačnými procesmi s úrovňou peroxidového čísla pod 10 m ekvivalentu O_2/kg. Podobne sa znížené procesy lipolýzy odrážajú v tom, že úrovne kyslosti nepresahujú 0,3 %, etylestery sú nižšie ako 20 mg/kg a miera znehodnotenia arómy je nízka. Nízke povolené hodnoty obsahu vosku zároveň poukazujú na vysokú kvalitu plodov.

6.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku*

Prirodzený výber viedol k vytvoreniu viacodrodového systému, vďaka ktorému sú olivovníky pestované v údolí Tiétar charakteristické a rozoznateľné. Táto jedinečnosť je spôsobená kombinovaným vplyvom rôznych faktorov charakteristických pre túto oblasť: olivové háje horského typu, nízka intenzita obrábania, ochranný vplyv pohoria Sierra de Gredos na podnebie, pôdy granitového pôvodu, veľa slnečného svitu, pestovanie na terasách a rovinatých pozemkoch, mikroklíma a biodiverzita okolitej flóry. Vďaka rôznorodým plodinám a prirodzene sa vyskytujúcej vegetácii spolu s olivovými hájmi na terasách sa zvyšuje heterogenita prostredia a výrazný prejav každej miestnej odrody, čo prispieva ku komplexnému senzorickému profilu.

Priaznivé podnebie a vlastnosti pôdy, ktoré sú definované ako ideálne pre pestovanie olív a výrobu extra panenského olivového oleja, predstavujú vhodné podmienky pre syntézu aromatických zlúčenín. Takisto sa vďaka nim znižuje hydrolýza a oxidačné reakcie, a to tým, že sú splnené všetky výživové požiadavky olivovníkov na optimálny rast.

Keďže údolie Tiétar má veľa slnečného svitu (viac ako 3 000 hodín ročne) a olivové háje sú vysadené tak, aby mali slnka čo najviac, a plodiny sa pestujú na terasách a rovinatých pozemkoch, podporuje sa fotosyntéza, a tým aj tvorba prchavých zlúčenín (aldehydov a alkoholov), ktoré sú zodpovedné za tóny zeleného ovocia a trávy/listov, zeleného jablka a čerstvého ovocia. Ide o faktor, ktorý má významný vplyv na bohatstvo aromatických látok obsiahnutých v oleji „Aceite Valle del Tiétar“. Vplyv má aj rozsah denných a nočných teplôt: teplé dni sú priaznivé pre enzymatické reakcie a biosyntézu; počas chladných nocí sa znižuje respiračná aktivita, prchanie zlúčenín a rozklad prekurzorov, čo prispieva k zachovaniu aróm.

Mierne podmienky a dlhé obdobie bez mrazu umožňujú homogénne dozrievanie a vďaka nim sa znižuje fyziologické poškodenie, ktoré by mohlo vyvolať procesy degradácie, oxidácie alebo prasknutia buniek, čo by negatívne ovplyvnilo aromatický profil a kvalitu výrobku. Namiesto toho sa uprednostňuje výroba extra panenského olivového oleja s nízkym obsahom vosku (≤ 100 mg/kg) vďaka zachovaniu neporušenej epidermy a prítomnosti voľných mastných kyselín s hodnotami blízkymi nule (kyslosť ≤ 0,3 %).

Pôdy majú základ v žule, mierne kyslé pH a vysokú úroveň vysúšania. Tým sa zabezpečuje mierny rast a kompaktné výnosy, vďaka čomu sú plody menšie a pomer šupky a dužiny je vyšší. Vysušovanie a znížené zadržiavanie vody v lete spôsobujú určitý stupeň „riadeného stresu“. Tým sa podporuje biosyntéza fenolických zlúčenín a aromatických prekurzorov, čo sa prejavuje výraznou horkosťou a ostrosťou a výraznejšími tónmi zeleného ovocia, trávy, listov alebo jabĺk a väčšou prirodzenou oxidačnou stabilitou. Okrem toho vyvážená výživa umožňuje správny vývoj plodov bez ich znehodnotenia, čím sa znižuje praskanie buniek, uvoľňovanie enzýmov lipáz a degradácia plodov, a tak sa minimalizuje uvoľňovanie voľných mastných kyselín.

Zberom priamo zo stromu pri maximálnej zrelosti 6. stupňa – spolu s povinnosťou zomlieť plody do 24 hodín – sa minimalizuje praskanie plodov, znižuje sa aktivita degradačných enzýmov (ako sú lipázy) a zabraňuje sa oxidácii a migrácii látok zo šupky (ako sú vosky) do extra panenského olivového oleja. To má priamy vplyv na kyslosť ≤ 0,3 %, peroxidové číslo ≤ 10 m ekvivalentu O_2/kg, vosky ≤ 100 mg/kg a etylestery ≤ 20 mg/kg. Tieto hodnoty sú charakteristickými znakmi chráneného oleja a priamo súvisia so spracovaním, ktoré sa v tejto oblasti vykonáva.

Okamžité mletie a extrakcia pri teplote nižšej ako 27 °C prispievajú k zachovaniu fenolických a prchavých zlúčenín vytvorených v olivovom háji.

Skladovanie v uzavretých nádržiach bez prístupu svetla a pri teplotách nižších ako 25 °C spolu s nízkou zvyškovou vlhkosťou po filtrácii zabraňuje vzniku oxidačných procesov, čím sa zabezpečuje minimálna degradácia aromatického profilu a zachovanie prirodzenej zelenožltej farby plodov. Nízke hodnoty peroxidového čísla pod 10 m ekvivalentu O_2/kg sú pritom osobitnou charakteristikou oleja „Aceite Valle del Tiétar“.

Na záver možno konštatovať, kombináciou viacodrodového systému, prírodných faktorov a postupov spracovania a zberu vzniká olej s komplexným senzorickým profilom, s jasnou ovocnosťou, výraznou horkosťou a ostrosťou a so všestrannou harmóniou pozitívnych organoleptických vlastností. Takisto sa vyznačuje obmedzeným procesom oxidácie a lipolýzy, čo sa odráža vo výnimočne nízkych fyzikálno-chemických hodnotách, ktoré sú špecifické a charakteristické pre olej s CHOP „Aceite Valle del Tiétar“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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