C/2026/2939

28.5.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2939)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Aceite Valle del Tiétar“

EU št.: PDO-ES-03368 Predloženo 11. novembra 2024

1. **Ime**

„Aceite Valle del Tiétar“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

1509 – Oljčno olje in njegove frakcije, rafinirano ali ne, toda kemično nemodificirano

1509 20 – Ekstra deviško oljčno olje

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljke (*Olea europaea* L.) izključno z mehanskimi ali drugimi fizikalnimi postopki, ki olja ne spremenijo, ob ohranitvi okusa, arome in značilnosti plodov, iz katerih izvira.

Oljke se obirajo neposredno z drevesa pri zrelosti največ 6. stopnje (na indeksu zrelosti), pri čemer morajo biti zdrave, brez poškodb, škodljivih organizmov ali bolezni.

Fizikalne in kemijske lastnosti:

— kislost (izražena kot oleinska kislina): ≤ 0,3 %,

— peroksidno število: ≤ 10 mEq O_2/kg,

— voski: ≤ 100 mg/kg,

— etilni estri: ≤ 20 mg/kg.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptične lastnosti

Organoleptična analiza proizvoda „Aceite Valle del Tiétar“ je pokazala senzorični profil z jasno zaznavnimi ravnmi intenzivnosti, ki kažejo na kompleksnost, izraženo z najmanj štirimi zahtevanimi opisniki: grenkost, pikantnost in vsaj dve od naslednjih not sadežnosti zdravih in svežih oljk, trave, listov, jabolk, mandljev in drugega sadja. Brez trpkosti.

Mediana ocen sadežnosti, grenkosti in pikantnosti mora kazati, da so te lastnosti zaznavne, pri čemer mora biti mediana ocen sadežnosti najmanj tri, skupna mediana ocen pozitivnih organoleptičnih lastnosti pa najmanj osem.

Barva: od rumene do zelenkasto rumene.

Mediana napak	Md = 0
Mediana sadežnosti	Mf ≥ 3,0
Vsota median pozitivnih organoleptičnih lastnosti	≥ 8,0

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Proizvod „Aceite Valle del Tiétar“ se pridobiva iz oljk priznanih lokalnih sort, tudi cepljenih, ki se gojijo in obirajo na opredeljenem geografskem območju, in sicer: manzanilla, cornatilla, carrasqueña, redondilla, albar, mollar, enagua, machuna in gordal, tudi če so bile cepljene. Delež oljk ene ali več navedenih sort mora biti v oljčnem olju vsaj 80-odstoten.

Proizvod „Aceite Valle del Tiétar“ lahko vsebuje tudi druge sorte, katerih delež je največ 20 %. Te sorte je treba gojiti in obirati na opredeljenem geografskem območju.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse proizvodne postopke je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi se ohranile značilnosti zaščitenega ekstra deviškega oljčnega olja, se postopek polnjenja izvaja na območju proizvodnje zaščitene označbe porekla (ZOP). Tako se omogoči popoln nadzor nad proizvodnjo in zagotovi, da so za končno pripravo proizvoda odgovorni izkušeni lokalni proizvajalci. Registrirane oljarne in polnilnice najbolje vedo, kako se njihova ekstra deviška oljčna olja odzivajo na različne okoliščine med polnjenjem, kot so čas in metode dekantiranja, uporaba filtrov in filtrirnih materialov, temperatura ob polnjenju ter odzivanje na mraz in skladiščenje. Ustrezno filtriranje prispeva k boljšemu videzu proizvoda, ponujenega v prodajo potrošniku, in izboljša možnosti za njegovo shranjevanje, saj se pri tem delno ali v celoti odstranijo razgrajeni trdni ostanki in vlaga, ki bi sicer povzročili neustrezno shranjevanje, lahko pa tudi anaerobno fermentacijo. Glavni namen je ohraniti lastnosti proizvoda do odpreme, ki je končna faza postopka.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži, v kateri se odpošilja zaščiteno ekstra deviško oljčno olje, mora biti oštevilčena etiketa z imenom „Aceite Valle del Tiétar“ in logotipom ZOP.

Registrirana polnilnica mora etikete namestiti tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.



5. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje na jugu pokrajine Ávila vključuje naslednjih 24 občin: 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 in Villarejo del Valle.

Leži v tako imenovanem osrednjem sistemu gorskih verig, natančneje ob vznožju gorovja Sierra de Gredos. Na zahodu meji na okrožje La Vera, na severu na Alto Tormes in Alto Alberche, na jugu na Campo Arañuelo in Tierra de Talavera, ki ju povezuje Sierra de San Vicente, na vzhodu pa na dolino Alberche in Bajo Alberche.

6. Povezava z geografskim območjem

6.1 *Posebnosti geografskega območja*

Naravni dejavniki

Reka Tiétar s pritoki teče skozi dolino Tiétar, za katero sta značilni biotska raznovrstnost in mikroklima, ki omogočata, da na pobočjih doline uspevajo subtropske vrste, kot so agrumi, pa tudi, v vrstnem redu po razširjenosti, oljke, fige in stare vinske trte. Med temi kmetijskimi rastlinami se pogosto zasajajo tudi najrazličnejša sadna drevesa in druge drevesne vrste.

Na podnebje okrožja doline Tiétar zelo močno vpliva Sierra de Gredos, ki območje proizvodnje ščiti pred hladnimi severnimi vetrovi, hkrati pa v dolini zadržuje vlažne zračne tokove z jugozahoda, ki prispevajo k ugodnemu podnebju.

Podnebje območja se po Köppnovi podnebni klasifikaciji uvršča v zmerno sredozemsko podnebje s suhim vročim poletjem, ki je opredeljeno tudi kot polvlažno sredozemsko podnebje. Povprečna letna temperatura znaša okoli 13,5 °C, pri čemer je najnižja temperatura približno 7 °C, najvišja pa okoli 20 °C. Povprečna letna količina padavin v dolini Tiétar je 700 mm. Padavine in temperatura se spreminjajo z nadmorsko višino.

Navedene vrednosti so v idealnem razponu za gojenje oljk.

Na razmejenem območju traja obdobje brez zmrzali od 300 do 350 dni, povprečna letna relativna vlažnost pa je 55-odstotna. Podatki kažejo, da je na leto več kot 3 000 ur sonca, tj. več od zahtevanih 2 800 ur, ki omogočajo idealne razmere za rast oljk.

Litološko je Sierra de Gredos sestavljena iz plutonskih in metamorfnih kamnin, iz katerih je nastalo terciarno sedimentno gradivo (zbito arkozno gradivo), ki je skoncentrirano v dolini Tiétar. Oljke tako uspevajo na tleh, ki so nastala na granitnem ali arkoznem gradivu.

V teksturi tal prevladujeta pesek in ilovica. Vsebnost organske snovi je med 0,9 % in 4,6 %, razmerje med ogljikom in dušikom je približno 12, kationska izmenjalna kapaciteta tal pa je med 14,1 in 25,6 cmol+/kg, kar je nad priporočenimi 8–10 mEq/100 g. Te vrednosti kažejo, da so tla ustrezne kakovosti za gojenje oljk.

Tla so pretežno kisla, pri čemer se pH giblje med 5,5 in 7,0, kar je idealno za oljke. Zaradi kislosti tal je povprečna vsebnost kalcija nizka (6,0 g/kg^{-1}) v primerjavi s povprečnimi vrednostmi drugod po svetu (15,0 g/kg^{-1}), medtem ko je vsebnost rubidija (204,9 mg/kg^{-1}) v povprečju višja od vrednosti, ki izhajajo iz podatkov na svetovni ravni (111,5 mg/kg^{-1}), kar je značilno za območja s kislo kamninsko podlago.

Ravni električne prevodnosti ne kažejo na težave s slanostjo, saj so vsi profili tal neslani.

Človeški dejavniki

Terase v dolini Tiétar so značilna kmetijska posebnost okrožja. Imajo navpične brežine, visoke 1–2 m in prekrite z bloki iz lokalnega granita.

Oljke se obirajo, ko dosežejo največ 6. stopnjo zrelosti, pri čemer se pridelek odpremi takoj po obiranju. Začasno skladiščenje je prepovedano, predelava pa poteka pri nizkih temperaturah v razmerah, primernih za hladno ekstrakcijo. Čas predelave je kratek, pri čemer se ekstra deviško oljčno olje shranjuje na temnem mestu.

6.2 *Posebnosti proizvoda*

Proizvod „Aceite Valle del Tiétar“ se pridobiva iz več priznanih sort oljk, tudi cepljenih, kot so manzanilla, cornatilla, carrasqueña, redondilla, albar, mollar, enagua, machuna in gordal.

Poudariti je treba, da je geografsko območje proizvodnje prehodno območje med območji, na katerih prevladuje pridelava ene same sorte. To naravno mešanje navedenih sort, ki se gojijo na tem območju, omogoča proizvodnjo olja s kompleksnim senzoričnim profilom, za katerega je značilno, da ni trpek in je izražen z vsaj štirimi opisniki: grenkost, pikantnost in ob tem še vsaj dve od najpomembnejših lastnosti tega olja, in sicer note sadežnosti zdravih in svežih oljk, trave, listov, jabolk, mandljev ali drugega sadja. Mediana ocen sadežnosti, grenkosti in pikantnosti mora kazati, da so te lastnosti zaznavne, pri čemer mora biti mediana ocen sadežnosti najmanj tri, skupna mediana ocen pozitivnih organoleptičnih lastnosti pa najmanj osem.

Za proizvod „Aceite Valle del Tiétar“ je značilen upočasnjen proces oksidacije, pri čemer je peroksidno število manjše od 10 mEq O_2/kg. Tudi upočasnjeni procesi lipolize se kažejo v ravneh kislosti, ki ne presegajo 0,3 %, etilnih estrih, ki znašajo manj kot 20 mg/kg, in nizki stopnji kvarjenja arome. Hkrati nizke dovoljene ravni za vsebnost voskov kažejo na visoko kakovost plodov.

6.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda*

Zaradi naravne selekcije se je uveljavil sistem gojenja več sort, kar daje oljkam v dolini Tiétar značilen in prepoznaven značaj. Ta svojevrstnost je rezultat vpliva različnih dejavnikov, značilnih za to območje, kot so gorski oljčni nasadi, neintenzivno gojenje, zaščitni učinek gorovja Sierra de Gredos na podnebje, tla granitnega izvora, velika osončenost, gojenje na terasah in ravnih parcelah ter mikroklima in biotska raznovrstnost flore v okolici. Zaradi prepletanja kmetijskih rastlin, naravnega rastlinja in oljčnih nasadov na terasah je okolje raznovrstnejše, značaj posamezne lokalne sorte pa izrazitejši, kar prispeva h kompleksnemu senzoričnemu profilu.

Ugodno podnebje in lastnosti tal, ki se štejejo za idealne za gojenje oljk in proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja, ustvarjajo ustrezne pogoje za sintezo aromatskih spojin. Prav tako zmanjšujejo hidrolizo in oksidacijske reakcije, saj oljke oskrbujejo z vsemi potrebnimi hranili za uspešno rast.

Velika osončenost doline Tiétar (več kot 3 000 ur na leto), ki jo krepita prisojnost oljčnih nasadov in gojenje kmetijskih rastlin na terasah in ravnih parcelah, spodbuja fotosintezo in s tem nastajanje hlapnih spojin (aldehidi in alkoholi), ki dajejo note zelene sadežnosti ter trave/listja, zelenega jabolka in svežega sadja. To pomembno vpliva na bogastvo aromatičnih snovi, prisotnih v proizvodu „Aceite Valle del Tiétar“. Vpliva pa tudi temperaturni razpon med dnevom in nočjo: topli dnevi pospešijo encimske reakcije in biosintezo, hladne noči pa upočasnijo dihanje rastlin, hlapenje spojin in razgradnjo predhodnikov, kar pomaga ohranjati arome.

Zmerne razmere in dolgo obdobje brez zmrzali omogočajo enakomerno zorenje in zmanjšujejo fiziološke poškodbe, ki bi povzročile procese razgradnje, oksidacijo ali poškodbo celic, kar bi negativno vplivalo na aromatični profil in kakovost proizvoda. Pač pa so ugodne za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja z nizko vsebnostjo voskov (≤ 100 mg/kg), saj povrhnjica ostane nepoškodovana, vrednosti prostih maščobnih kislin pa blizu ničle (kislost ≤ 0,3 %).

Tla so nastala iz granita, imajo zmerno kisel pH in so dobro odcedna. To omogoča zmerno rast in bogat donos, zaradi česar so plodovi manjši, razmerje med kožico in mesom pa je večje. Odcednost in manjše zadrževanje vode poleti omogočata določeno stopnjo „nadzorovanega“ vodnega stresa. To spodbuja biosintezo fenolnih spojin in aromatičnih predhodnikov, kar se odraža v zaznavni grenkosti in pikantnosti ter izrazitejših notah zelene sadežnosti, trave, listja ali jabolka ter večji naravni oksidacijski stabilnosti. Poleg tega uravnotežena hranila omogočajo, da se plod pravilno razvije brez poškodb, kar zmanjšuje poškodbe celic, sproščanje encimov lipaze in razgradnjo ploda, s čimer se zmanjša sproščanje prostih maščobnih kislin.

Obiranje neposredno z drevesa pri največ 6. stopnji zrelosti – ob obveznem stiskanju v manj kot 24 urah – zmanjšuje poškodbe plodov in delovanje razgradnih encimov (kot so lipaze) ter preprečuje oksidacijo in prehajanje snovi iz kožice (kot so voski) v ekstra deviško oljčno olje. To vpliva neposredno na kislost, ki znaša ≤ 0,3 %, peroksidno število, ki je ≤ 10 mEq O_2/kg, voske, katerih vsebnost je ≤ 100 mg/kg, in etilne estre, katerih vsebnost je ≤ 20 mg/kg. Te vrednosti so značilne za olje z zaščiteno označbo in so neposredno povezane s predelavo, ki poteka na tem območju.

Takojšnje stiskanje in ekstrakcija pri temperaturi pod 27 °C pomagata ohraniti fenolne in hlapne spojine, ki nastanejo med dozorevanjem ploda v oljčnem nasadu.

Shranjevanje olja v zaprtih cisternah brez izpostavljanja svetlobi in pri temperaturi pod 25 °C ter nizka vsebnost preostale vlage po filtriranju preprečujeta razvoj oksidativnih procesov, kar omogoča minimalno poslabšanje aromatičnega profila in ohranjanje za plod značilne naravne zelenkasto rumene barve olja. Posebna značilnost proizvoda „Aceite Valle del Tiétar“ je tudi majhno peroksidno število, ki je manj kot 10 mEq O_2/kg.

Sistem, ki temelji na pridelavi več sort oljk, naravni dejavniki ter postopki priprave in obiranja pridelka skupaj prispevajo k proizvodnji olja s kompleksnim senzoričnim profilom, jasno izraženo sadežnostjo ter zaznavnima grenkobo in pikantnostjo, ki jih spremlja popolna ubranost pozitivnih organoleptičnih lastnosti. Tako pridelano olje se odlikuje tudi po upočasnjeni oksidaciji in lipolizi, kar se kaže v zelo nizkih fizikalno-kemijskih vrednostih, značilnih za ZOP „Aceite Valle del Tiétar“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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