Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2939

28.5.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2939)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Aceite Valle del Tiétar”

Referensnummer: PDO-ES-03368 Inlämnad den 11.11.2024

1. **Namn**

”Aceite Valle del Tiétar”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

1509 – Olivolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade

1509 20 – Extra jungfruolja

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Extra jungfruolja som framställs av frukten från olivträdet (*Olea europaea* L.) uteslutande på mekanisk väg eller på annat fysiskt sätt som inte förändrar oljan och som bevarar smaken, aromen och egenskaperna hos den frukt som den härrör från.

Oliverna skördas direkt från trädet när de har en mognadsgrad på högst steg 6 (på mognadsindexet), oliverna ska vara friska och utan skador, skadedjur eller sjukdomar.

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

— Syrahalt (uttryckt i oljesyra): ≤ 0,3 %

— Peroxidtal: ≤ 10 mEq O_2/kg

— Vaxer: ≤ 100 mg/kg

— Etylestrar: ≤ 20 mg/kg

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiska egenskaper

En organoleptisk analys av ”Aceite Valle del Tiétar” ger en sensorisk profil med tydligt märkbar intensitet. Dessa återspeglar oljans komplexa karaktär, som kräver minst fyra deskriptorer: beskhet, skarphet och minst två av följande: fruktighet av friska och färska oliver, gräs, blad, äpple, mandel och andra frukter. Ingen strävhet.

Varje medianvärde för fruktighet, beskhet och skarphet ska vara märkbart, med ett medianvärde för fruktighet på minst 3 och ett totalt medianvärde för positiva organoleptiska egenskaper på minst 8.

Färg: varierar mellan gul och grönaktigt gul.

Medianvärde för defekter	Md = 0
Medianvärde för fruktighet	Mf ≥ 3,0
Summan av medianvärdena för positiva organoleptiska egenskaper	≥ 8,0

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

”Aceite Valle del Tiétar” kommer från oliver av följande erkända lokala sorter som odlas och skördas i det avgränsade geografiska området: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna och Gordal, även när ympning används. I en given kvantitet måste minst 80 % av oljan komma från en eller flera av de sorter som nämns ovan.

”Aceite Valle del Tiétar” får innehålla andra sorter, men dessa får inte stå för mer än 20 % av oljan. Sorterna ska odlas och skördas i det avgränsade geografiska området.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

För att bevara egenskaperna hos den extra jungfruolja som den skyddade ursprungsbeteckningen avser ska förpackningsprocessen äga rum i produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB). Detta gör det möjligt att ha fullständig kontroll över produktionen och säkerställer att erfarna lokala producenter ansvarar för den slutliga hanteringen av produkten. Vid de registrerade olivkvarnarna och förpackningsanläggningarna vet arbetarna av naturliga skäl bäst själva hur deras extra jungfruolja reagerar på de olika stegen i förpackningsprocessen, såsom dekanteringstid och dekanteringsmetoder, användning av filter, filtermaterial, förpackningstemperaturer samt hur oljan reagerar på kyla och förvaring. En korrekt filtrering bidrar till att förbättra produktens utseende när den saluförs till konsumenten och förbättrar hållbarheten. Detta beror på det delvisa eller fullständigt avlägsnandet av fasta rester och fukt, vilket annars skulle leda till olämplig konservering och potentiellt till anaerob jäsning. Det slutgiltiga målet är att bevara produktens egenskaper fram till avsändningen, som är det sista steget i processen.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den förpackning i vilken de skyddade extra jungfruoljorna avsänds måste vara försedd med en numrerad etikett med namnet ”Aceite Valle del Tiétar”, som ska åtföljas av den skyddade ursprungsbeteckningens logotyp.

Etiketterna ska fästas på förpackningarna vid de registrerade förpackningsanläggningarna och på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

ACEITE
VALLE DEL TIÉTAR
Denominación de Origen Protegida

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet ligger i provinsen Àvilas södra del och omfattar följande 24 kommuner: 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 och Villarejo del Valle.

Det ligger inom det så kallade centrala bergsystemet och mer specifikt vid foten av Sierra de Gredos. Det gränsar västerut till distriktet La Vera, norrut till Alto Tormes och Alto Alberche, söderut till Campo Arañuelo och Tierra de Talavera över Sierra de San Vicente och österut till Alberchedalen och Bajo Alberche.

6. **Samband med det geografiska området**

6.1 *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Naturliga faktorer

Tiétarfloden och dess bifloder rinner genom Tiétardalen, som kännetecknas av sin biologiska mångfald och sitt mikroklimat. Detta gör det möjligt för subtropiska arter, som citrusfrukter, att växa på dalsluttningarna, tillsammans med olivträd, fikon och gamla vinstockar. Dessutom förekommer olika slags fruktträd och andra trädarter, som ofta växer bland olivträden själva.

Klimatet i Tiétardalen påverkas i hög grad av Sierra de Gredos, som skyddar produktionsområdet från kalla nordliga vindar samtidigt som bergskedjan skärmar av området genom att hålla kvar fuktiga luftmassor från sydväst i dalen, vilket ger ett gynnsamt klimat.

Klimatet i området är tempererarat, Csa enligt Köppen-Geigers klimatklassificering, och kan också klassificeras som ett mindre fuktigt medelhavsklimat. De genomsnittliga årstemperaturerna ligger kring 13,5 °C, med en lägsta temperatur på ca 7 °C och en högsta temperatur på ca 20 °C. Tiétardalen har en årlig genomsnittlig nederbörd på 700 mm. Både regnet och temperaturerna varierar beroende på höjden.

De siffror som anges ovan ligger inom det ideala intervallet för att odla oliver.

Det avgränsade området har en frostfri period på 300–350 dagar och en genomsnittlig årlig relativ luftfuktighet på 55 %. De fler än 3 000 soltimmarna per år överskrider de 2 800 timmar som krävs, vilket skapar idealiska förhållanden för olivernas tillväxt.

När det gäller litologin består Sierra de Gredos av intrusiva och metamorfiska bergarter, som har bildat tertiära sedimentära material (komprimerat fältspatmaterial) som är vanligt förekommande i Tiétardalen. Olivträden växer således på jordar som har utvecklats på granit eller fältspatmaterial.

Den dominerande texturtypen i jorden är sandig lerjord. Halten organiskt material ligger mellan 0,9 % och 4,6 %, förhållandet mellan kol och kväve är ca 12 och katjonbyteskapaciteten uppgår till mellan 14,1 och 25,6 cmol+/kg, vilket överstiger de rekommenderade siffrorna på 8–10 mEq/100g. Dessa värden visar att jordarna är väl lämpade för olivodling.

Jordarna är huvudsakligen sura och pH-värdet varierar mellan 5,5 och 7,0, vilket är ett idealiskt pH för olivträd. Till följd av syrahalten i jorden är den genomsnittliga kalciumhalten låg (6,0 g/kg–1) jämfört med de globala nivåerna (15,0 g/kg–1), medan rubidium (204,9 mg/kg–1) har högre genomsnittliga värden än uppgifterna på övergripande nivå (111,5 mg/kg–1), vilket är typiskt för områden med substrat av sura bergarter.

De elektriska konduktivitetsnivåerna tyder inte på några problem salthalterna, eftersom alla profiler är ”saltfria”.

Mänskliga faktorer

Terrasserna i Tiétardalen är utmärkande för jordbruket i distriktet. De består av vertikala sluttningar som är en till två meter höga och täckta med block av lokal granit.

Oliverna skördas när de har en mognadsgrad på högst 6, och frukten avsänds omedelbart efter skörden. Det finns ett förbud mot tillfällig lagring och bearbetningen sker vid låga temperaturer under förhållanden som är lämpliga för kallextrahering. Bearbetningstiderna är korta och den extra jungfruoljan förvaras mörkt.

6.2 *Särskilda egenskaper hos produkten*

De erkända sorterna Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna och Gordal, även när ympning används, utgör hörnstenen i flersortsoljan ”Aceite Valle del Tiétar”.

Det är viktigt att notera att det geografiska produktionsområdet är ett övergångsområde mellan områden där produktion med en olivsort dominerar. Denna naturliga blandning av de identifierade sorterna gör det möjligt att erhålla en olja med en komplex sensorisk profil, som kännetecknas av en avsaknad av strävhet och förekomsten av minst fyra deskriptorer: beskhet, skarphet och dessutom två av de mest karakteristiska egenskaperna hos denna olja, som fruktigheten hos friska och färska oliver, gräs, blad, äpple, mandel eller andra frukter. Medianvärdet för fruktighet, beska och skarphet ska vara märkbart, med ett medianvärde för fruktighet på minst 3 och ett totalt medianvärde för positiva organoleptiska egenskaper på minst 8.

”Aceite Valle del Tiétar” kännetecknas av redoxprocesser med peroxidvärden under 10 mEq O_2/kg. På samma sätt återspeglas de reducerade lipolysprocesserna i syrahalter på högst 0,3 %, etylestrar som understiger 20 mg/kg och bibehållna aromer. Samtidigt pekar de låga halter som tillåts för vaxhalten på fruktens höga kvalitet.

6.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper*

Det naturliga urvalet har lett till ett flersortssystem som gör de olivträd som odlas i Tiétardalen karakteristiska och särskiljbara. Detta särdrag beror på den kombinerade inverkan av olika faktorer som är karakteristiska för området: olivlundar som växer i bergen, långsam tillväxt, Sierra de Gredos skyddande inverkan på klimatet, jordar som består av granit, rikligt med solsken, odling på terrasser och plana jordlotter samt florans mikroklimat och den biologiska mångfalden i det omgivande området. Blandningen av olivträd och naturligt förekommande vegetation, tillsammans med olivlundarna på terrasser, ökar miljöns heterogenitet och det särskilda uttrycket för varje lokal sort, vilket bidrar till den komplexa sensoriska profilen.

Det gynnsamma klimatet och jordegenskaperna, som är idealiska för olivodling och produktion av extra jungfruolja, skapar rätt förutsättningar för aromatiska föreningar. De minskar också hydrolys- och oxidationsreaktionerna genom att förse olivträden med all näring som krävs för optimal tillväxt.

Det rikliga solskenet i Tiétardalen (fler än 3 000 timmar per år), där olivlundarna har planterats för att kunna dra full nytta av solen och olivträden odlas på terrasser och plana jordlotter, främjar fotosyntesen och därmed uppkomsten av flyktiga föreningar (aldehyder och alkoholer) som ligger bakom inslagen av grön fruktighet och gräs/blad, grönt äpple och färsk frukt. Detta är en faktor som har en betydande inverkan på de många olika aromatiska ämnena i ”Aceite Valle del Tiétar”. Skillnaden mellan dag- och nattemperaturerna spelar också en roll: De varma dagarna bidrar till enzymreaktionerna och biosyntesen, medan de svala nätterna minskar andningsaktiviteten, förångningen av föreningar och nedbrytningen av prekursorer, vilket bidrar till att bevara aromerna.

De tempererade förhållandena och den långa frostfria perioden gör det möjligt att erhålla en homogen mognad och minskar fysiologiska skador som kan leda till nedbrytning, oxidation eller cellsprängning, något som påverkar produktens aromatiska profil och kvalitet negativt. I stället gynnas produktionen av en extra jungfruolja med låg vaxhalt (≤ 100 mg/kg), eftersom epidermis hålls intakt och förekomsten av fria fettsyror ligger nära noll (en syrahalt på ≤ 0,3 %).

Jordarna består av granit med ett måttligt surt pH-värde och en hög dräneringsgrad. Dessa egenskaper leder till en måttlig tillväxt och kompakt avkastning, som ger mindre frukter med ett bättre förhållande mellan skal och fruktkött. Dräneringen och den minskade vattenupptagningen under sommaren utgör en viss ”kontrollerad stress”. Detta främjar biosyntesen av fenolföreningar och aromatiska prekursorer, vilket speglas i en märkbar beska och skarphet, och i de mer uttalade inslagen av grön fruktighet, gräs, blad eller äpple och en större naturlig oxidationsstabilitet. Dessutom gör den balanserade näringen att frukten kan utvecklas som den ska utan att försämras, vilket minskar cellsprängningen, frigörandet av lipasenzymer och nedbrytningen av frukten, som i sin tur minimerar frisläppandet av fria fettsyror.

Skörden direkt från trädet med en mognadsgrad på högst 6 – tillsammans med kravet på att mala oliverna inom 24 timmar – minimerar risken för att frukten går sönder, minskar aktiviteten hos nedbrytande enzymer (t.ex. lipaser) och förhindrar oxidering och att ämnen (t.ex. vaxer) migrerar från skalet till den extra jungfruoljan. Detta har en direkt inverkan på syrahalten på ≤ 0,3 %, peroxidvärdet på ≤ 10 mEq O_2/kg, vaxerna på ≤ 100 mg/kg och etylestrarna på ≤ 20 mg/kg. Dessa värden är kännetecken för den olja som den skyddade ursprungsbeteckningen avser och är direkt kopplade till den bearbetning som äger rum i området.

Omedelbar malning och extraktion vid temperaturer som är lägre än 27 °C bidrar till att bevara de fenolföreningar och flyktiga föreningar som bildas i olivlunden.

Förvaringen i slutna tankar, utan exponering för ljus och vid temperaturer som är lägre än 25 °C, i kombination med låga halter av restfuktighet efter filtreringen, förhindrar att oxidativa processer utvecklas, vilket säkerställer minimal nedbrytning av den aromatiska profilen och att fruktens naturliga gröngula färg bevaras. Samtidigt är de låga peroxidvärdena på under 10 mEq O_2/kg en särskild egenskap hos ”Aceite Valle del Tiétar”.

Sammanfattningsvis leder kombinationen av systemet med flera olika sorter, de naturliga faktorerna och hanterings- och skördemetoderna till en olja med en komplex sensorisk profil, med tydlig fruktighet och märkbar beska och skarphet samt en övergripande balans av positiva organoleptiska egenskaper. Den kännetecknas också av dess begränsade oxidations- och lipolysprocesser, som återspeglas i de exceptionellt låga fysikalisk-kemiska värden som är specifika för och särskiljande för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite Valle del Tiétar”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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