



**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/2939)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Aceite Valle del Tiétar»

N. UE: PDO-ES-03368 Presentato l'11.11.2024

1. Nome

«Aceite Valle del Tiétar»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP ☒ IGP ☐

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Spagna

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

15 — GRASSI E OLI ANIMALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERIE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

1509 — Olio d'oliva e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente

1509 20 — Olio extra vergine di oliva

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Olio extra vergine di oliva ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.) esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici che non alterino l'olio extra vergine di oliva, preservando il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui proviene.

Le olive sono raccolte direttamente dall'albero con una maturazione massima di fase 6 [sull'indice di maturazione] e devono essere sane, senza macchie, parassiti o malattie.

Caratteristiche fisico-chimiche:

— Acidità (espressa in acido oleico): $\leq 0,3 \%$

— Indice di perossido $\leq 10 \text{ meq O}_2/\text{kg}$

— Cere: $\leq 100 \text{ mg/kg}$

— Esteri etilici: $\leq 20 \text{ mg/kg}$

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Caratteristiche organolettiche

L'analisi organolettica dell'«Aceite Valle del Tiétar» presenta un profilo sensoriale con intensità chiaramente percepibili, che ne riflettono la complessità grazie alla presenza richiesta di almeno quattro descrittori: amaro, piccante e almeno due dei seguenti: fruttato di olive sane e fresche, erba, foglie, mela, mandorla e altri frutti. Nessuna astringenza.

Ciascuna mediana di fruttato, amaro e piccante deve essere percepibile; la mediana di fruttato deve essere pari ad almeno 3 e la mediana complessiva degli attributi organolettici positivi deve essere pari ad almeno 8.

Colore: dal giallo al giallo verdastro

Mediana dei difetti	Md = 0
Mediana dell'attributo fruttato	Mf $\geq$ 3,0
Somma delle mediane degli attributi organolettici positivi	$\geq$ 8,0

- 4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'«Aceite Valle del Tiétar» è ottenuto da olive delle seguenti varietà locali riconosciute, coltivate e raccolte nella zona geografica delimitata: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna e Gordal, anche quando si ricorre all'innesto. Queste varietà devono costituire, singolarmente o in varie proporzioni, almeno l'80 % dell'olio.

L'«Aceite Valle del Tiétar» può contenere altre varietà, la cui percentuale non può tuttavia superare il 20 % dell'olio. Devono essere coltivate e raccolte esclusivamente nella zona geografica delimitata.

- 4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono svolgersi nella zona geografica indicata.

- 4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Al fine di mantenere le caratteristiche dell'olio extravergine di oliva protetto, il processo di confezionamento deve avere luogo nella zona di produzione della denominazione di origine protetta (DOP). Ciò permette un controllo totale sulla produzione e garantisce che la responsabilità della manipolazione finale del prodotto sia affidata a esperti produttori locali. Ovviamente i frantoi e gli impianti di confezionamento registrati hanno la miglior comprensione del modo in cui i loro oli extravergini di oliva rispondono alle varie fasi del processo di confezionamento, quali la durata e i metodi di decantazione, l'uso dei filtri e dei materiali filtranti, le temperature di confezionamento, il tipo di reazione dell'olio al freddo e allo stoccaggio. Un adeguato processo di filtrazione contribuisce a migliorare l'aspetto del prodotto al momento della vendita al consumatore e ne migliora le condizioni di conservazione. Ciò è dovuto alla rimozione parziale o totale dei residui solidi in decomposizione e dell'umidità che, altrimenti, comporterebbero pratiche [di conservazione] improprie e la potenziale presenza di fermentazione anaerobica con l'obiettivo ultimo di preservare le caratteristiche del prodotto fino alla spedizione, fase finale del processo.

- 4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Sugli imballaggi in cui sono spediti gli oli extravergini di oliva protetti deve essere apposta un'etichetta numerata recante il nome «Aceite Valle del Tiétar», accompagnata dal logo della DOP.

Le etichette devono essere apposte presso gli impianti di confezionamento registrati in modo da non poter essere riutilizzate.



5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione, che si situa nel sud della provincia di Ávila, include i seguenti 24 comuni: Arenas de San Pedro, Candeleda, Casavieja, Casillas, Cuevas del Valle, El Arenal, El Hornillo, Fresnedilla, Gavilanes, Guisando, Higuera 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.

La zona è situata nella cosiddetta catena montuosa del Sistema Centrale spagnolo e, più precisamente, ai piedi della Sierra de Gredos. Essa è delimitata a ovest dalla comarca di La Vera, a nord da Alto Tormes e Alto Alberche, a sud da Campo Arañuelo e Tierra de Talavera, oltre la Sierra de San Vicente, e a est dalla Valle del Alberche e Bajo Alberche.

6. Legame con la zona geografica

6.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il fiume Tiétar e i suoi affluenti attraversano la Valle del Tiétar, che si contraddistingue per la biodiversità e il microclima. Ciò consente alle specie subtropicali, come gli agrumi, di crescere ai lati della valle, insieme a olivi, fichi e vecchie viti, in ordine di abbondanza. Vi sono inoltre alberi da frutto di ogni tipo e altre specie arboree, che spesso crescono tra le colture stesse.

Il clima nella zona della Valle del Tiétar è fortemente influenzato dalla Sierra de Gredos, che ripara la zona di produzione dai freddi venti del nord e funge da barriera trattenendo nella valle le masse d'aria umida provenienti da sud-ovest, determinando così un clima mite.

Il clima della zona, secondo la classificazione di Köppen-Geiger, è di tipo Csa «temperato», definito anche clima mediterraneo subumido. Le temperature medie annue si aggirano intorno ai 13,5 °C, con temperature minime di circa 7 °C e temperature massime di circa 20 °C. La Valle del Tiétar registra precipitazioni medie annue di 700 mm. Sia le precipitazioni che le temperature variano a seconda dell'altitudine.

I valori sopra indicati rientrano nell'intervallo ideale per la coltivazione delle olive.

La zona delimitata gode di un periodo senza gelate compreso tra 300 e 350 giorni e presenta un'umidità relativa annua media del 55 %. I dati indicano oltre 3 000 ore di soleggiamento all'anno, ossia più delle 2 800 ore necessarie, garantendo così condizioni ideali per la crescita delle olive.

Dal punto di vista litologico, la Sierra de Gredos è costituita da rocce plutoniche e metamorfiche, dalle quali si sono formati materiali sedimentari terziari (materiale arcoscico compattato) che si concentrano nella Valle del Tiétar. Gli olivi crescono quindi su suoli formati su graniti o su materiali arcoscici.

La tessitura predominante dei suoli è di tipologia franco sabbiosa. Il tenore di materia organica è compreso tra lo 0,9 % e il 4,6 %; il rapporto carbonio-azoto è pari a circa 12; la capacità di scambio cationico è compresa tra 14,1 e 25,6 cmol +/kg, superiore al valore raccomandato di 8-10 mEq/100g. Tali valori dimostrano una buona qualità del suolo per l'olivicoltura.

I suoli sono prevalentemente acidi, con valori di pH compresi tra 5,5 e 7,0, ideali per gli olivi. Data l'acidità del suolo, il tenore medio di calcio è basso (6,0 g/kg-1) rispetto ai livelli mondiali (15,0 g/kg-1), mentre il rubidio (204,9 mg/kg-1) presenta valori medi superiori a quelli registrati a livello mondiale (111,5 mg/kg-1), come è tipico nelle zone con un substrato roccioso acido.

I livelli di conduttività elettrica non indicano problemi di salinità, poiché tutti i profili risultano «non salini».

Fattori umani

Le terrazze della Valle del Tiétar costituiscono una caratteristica agricola distintiva della regione. Esse presentano pendii verticali alti 1-2 metri, ricoperti da blocchi di granito locale.

La raccolta è effettuata quando le olive hanno raggiunto la maturazione massima di fase 6 e i frutti sono spediti immediatamente dopo la raccolta. È vietato lo stoccaggio temporaneo e la lavorazione avviene a basse temperature in condizioni adeguate all'estrazione a freddo; i tempi di lavorazione sono brevi e l'olio extra vergine di oliva è conservato al buio.

6.2. Specificità del prodotto.

Le varietà riconosciute Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna e Gordal, anche quando si ricorre all'innesto, costituiscono la base della vocazione multivariatale dell'«Aceite Valle del Tiétar».

Si noti che la zona geografica di produzione è un territorio di transizione tra aree di produzione monovariatale dominanti. Questa miscela naturale delle varietà identificate presenti consente di ottenere un olio dal profilo sensoriale complesso, caratterizzato dall'assenza di astringenza e dalla presenza di almeno quattro descrittori: amaro, piccante e, inoltre, due delle caratteristiche più distintive di questo olio, quali il fruttato di olive sane e fresche, l'erba, le foglie, la mela, la mandorla o altri frutti. Le mediane di fruttato, amaro e piccante devono essere percepibili; la mediana di fruttato dev'essere pari ad almeno 3 e la mediana complessiva degli attributi organolettici positivi dev'essere pari ad almeno 8.

L'«Aceite Valle del Tiétar» è caratterizzato da processi di ossidazione ridotti, con un indice di perossidi inferiore a 10 mEq O₂/kg. Analogamente, i processi di lipolisi ridotti garantiscono livelli di acidità non superiori allo 0,3 %; esteri etilici inferiori a 20 mg/kg; e ridotta alterazione dell'aroma. Allo stesso tempo i bassi livelli ammessi per il tenore di cere sono indice dell'elevata qualità del frutto.

6.3. Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

La selezione naturale ha dato origine a un sistema multivariatale che rende gli olivi coltivati nella Valle del Tiétar caratteristici e distinguibili. Tale unicità è dovuta all'influenza combinata di vari fattori caratteristici della zona: oliveti di tipo montano; bassa intensità colturale; effetto protettivo della Sierra de Gredos sul clima; suoli di origine granitica; soleggiamento elevato; coltivazione su terrazze e appezzamenti pianeggianti; microclima e biodiversità della flora nella zona circostante. Il mosaico di colture e vegetazione spontanea, insieme agli oliveti su terrazze, esalta l'eterogeneità dell'ambiente e l'espressione distintiva di ciascuna varietà locale, contribuendo a creare un profilo sensoriale complesso.

Le proprietà pedoclimatiche favorevoli, considerate ideali per la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio extra vergine di oliva, creano le condizioni ideali per la sintesi dei composti aromatici. Esse riducono inoltre le reazioni di idrolisi e ossidazione, fornendo agli olivi tutti i nutrienti necessari per una crescita ottimale.

Il soleggiamento elevato della Valle del Tiétar (oltre 3 000 ore all'anno), con gli oliveti piantati in modo da sfruttare appieno il sole e le colture disposte su terrazze e appezzamenti pianeggianti, favorisce la fotosintesi e, di conseguenza, la generazione di composti volatili (aldeidi e alcoli) responsabili delle note fruttate verdi e di erba/foglie, mela verde e frutta fresca. Si tratta di un fattore che influisce in modo significativo sulla ricchezza delle sostanze aromatiche presenti nell'«Aceite Valle del Tiétar». Significativo è anche l'impatto dell'escursione termica: le giornate calde favoriscono le reazioni enzimatiche e la biosintesi; le notti fresche riducono l'attività respiratoria, la volatilizzazione dei composti e la degradazione dei precursori, contribuendo a preservare gli aromi.

Le condizioni temperate e il prolungato periodo senza gelate consentono una maturazione omogenea e riducono i danni fisiologici che potrebbero innescare processi di degradazione, ossidazione o rottura cellulare, che incidono negativamente sul profilo aromatico e sulla qualità del prodotto. La buccia che rimane intatta e valori degli acidi grassi liberi vicini allo zero (acidità $\leq 0,3$ %) favoriscono invece la produzione di un olio extra vergine di oliva a basso tenore di cere (≤ 100 mg/kg).

I suoli di origine granitica, con un pH moderatamente acido e livelli elevati di drenaggio, consentono una crescita moderata e una resa compatta che si traduce in frutti più piccoli e un rapporto buccia/polpa più elevato. Il drenaggio e la ridotta ritenzione idrica estiva determinano un certo grado di «stress controllato». Ciò favorisce la biosintesi dei composti fenolici e dei precursori aromatici, determinando un amaro e un piccante evidenti e note più marcate di fruttato verde, erba, foglie o mela, nonché una maggiore stabilità ossidativa naturale. Inoltre, un apporto di nutrienti equilibrato consente al frutto di svilupparsi correttamente senza deteriorarsi, riducendo la rottura delle cellule, il rilascio di enzimi lipasi e la degradazione del frutto e minimizzando il rilascio di acidi grassi liberi.

La raccolta direttamente dall'albero al raggiungimento della maturazione massima di fase 6, unitamente all'obbligo di spremitura entro 24 ore, riduce al minimo la rottura dei frutti, limita l'attività degli enzimi degradanti (come le lipasi) e impedisce l'ossidazione e la migrazione di sostanze dalla buccia (come le cere) nell'olio extra vergine di oliva. Ciò ha un impatto diretto sull'acidità $\leq 0,3$ %, sul numero di perossidi ≤ 10 mEq O_2 /kg, sulle cere ≤ 100 mg/kg e sugli esteri etilici ≤ 20 mg/kg. Tali valori, che costituiscono le caratteristiche distintive dell'olio protetto, sono direttamente legati alla lavorazione che avviene nella zona.

La spremitura e l'estrazione immediate a una temperatura inferiore a 27 °C contribuiscono a preservare i composti fenolici e volatili formati nell'oliveto.

Lo stoccaggio in serbatoi chiusi, al riparo dalla luce e a temperature inferiori a 25 °C, unito a un basso livello di umidità residua dopo la filtrazione, impedisce lo sviluppo di processi ossidativi, garantendo una degradazione minima del profilo aromatico e la conservazione del colore giallo-verdastro naturale del frutto. Allo stesso tempo, i bassi valori dell'indice di perossidi, inferiori a 10 mEq O_2 /kg, costituiscono una caratteristica distintiva dell'«Aceite Valle del Tiétar».

In conclusione, la combinazione del sistema multivarietale, dei fattori naturali e delle pratiche di lavorazione e raccolta dà origine a un olio dal profilo sensoriale complesso, con un chiaro sentore fruttato e una nota di amaro e piccante ben percettibile, nonché un'armonia complessiva di caratteristiche organolettiche positive. Si contraddistingue inoltre per i processi di ossidazione e lipolisi limitati, che si traducono in valori fisico-chimici eccezionalmente bassi, specifici e distintivi della DOP «Aceite Valle del Tiétar».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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