

DOCUMENTO ÚNICO
«Aceite Valle del Tiétar»
Nº UE [reservado para la UE]
DOP (X) IGP ()

1. Nombre.

«Aceite Valle del Tiétar»

2. Estado miembro.

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1. Tipo de Producto.

1509 20 00 10

3.2. Descripción del producto.

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L.) exclusivamente mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite de oliva virgen extra, conservando el sabor, aroma y características de los frutos de los que proceden.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 6 y estarán sanas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades.

Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico): $\leq 0,3 \%$
- Índice de peróxidos: ≤ 10 mEq O₂/kg
- Ceras: máximo 100 mg/kg
- Esteres etílicos: máximo 20 mg/kg

Características organolépticas

El análisis organoléptico del «Aceite Valle del Tiétar» presenta un perfil sensorial con intensidades claramente perceptibles, reflejando su complejidad con la presencia exigida de mínimo 4 descriptores^(*), sin presencia de astringencia. Destacan los frutados de aceituna sana y fresca, hierba, hoja, manzana, almendra y otras frutas.

Cada una de sus medianas del frutado, amargo y picante deben ser perceptibles, siendo el total de las medianas de características sensoriales positivas superior a 8.

Mediana del defecto	Md=0
Mediana del atributo frutado	Mf>3,0
Sumatorio de medianas de atributos organolépticos positivos	$\geq 8,0$

^(*) COI/T.20/Doc. nº 22

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

El "Aceite Valle del Tiétar" procede de aceitunas de las siguientes variedades locales reconocidas: Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna, Gordal e Injerta. Estas variedades deben representar, individual o conjuntamente, en proporciones variables, al menos el 80 % del producto.

El «Aceite Valle del Tiétar» puede contener otras variedades, pero estas no deben representar más del 20 % del mismo.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

Todas las fases de la producción deben realizarse en el marco de la descripción geográfica definida en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado.

Con el objeto de mantener las características típicas del aceite de oliva virgen extra amparado, el proceso de envasado se realizará en la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción y que la manipulación final de este producto se realice por los productores experimentados de la comarca. Es evidente que son las almazaras y envasadoras inscritas quienes conocen mejor el comportamiento de sus aceites de oliva virgen extra durante las manipulaciones propias del proceso de envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros y materiales filtrantes, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento.

Un correcto filtrado permitirá una adecuada presentación comercial ante el consumidor y una mejora de las condiciones de conservación por la eliminación parcial o total de restos sólidos disueltos y humedad que, en caso contrario, derivarían en uso incorrecto y posible presencia de fermentaciones anaerobias. Todo ello, con el objetivo final de mantener los caracteres típicos del producto hasta su fase final de expedición.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.

Los envases en los que se expidan los aceites de oliva virgen extra amparados irán provistos de una etiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Denominación de Origen Protegida y la denominación «Aceite Valle del Tiétar», acompañados del logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en las industrias envasadoras inscritas y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

4. Delimitación sucinta de la zona geográfica.

La zona de producción se encuentra situada al sur de la provincia de Ávila y comprende los siguientes 24 municipios: 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 y Villarejo del Valle.

Está inmersa dentro del denominado Sistema Central y más concretamente en la base de la Sierra de Gredos. Limita al oeste con la comarca de La Vera, al norte con el Alto Tormes y Alto Alberche, al sur con el Campo Arañuelo y la Tierra de Talavera mediante la Sierra de San Vicente, y al este con el Valle del Alberche y el Bajo Alberche.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

Factores naturales

El Valle del Tiétar está atravesado por el río Tiétar y afluentes y se caracteriza por su biodiversidad y microclima que propicia que crezcan en sus laderas especies subtropicales, cítricos, al mismo tiempo que el olivo, la higuera y la viña antigua, en orden de abundancia. Además, desde toda clase de frutales hasta especies forestales, a menudo entremezcladas con los propios cultivos.

La comarca del Valle del Tiétar presenta una climatología diferenciada, influenciada de forma fundamental por la Sierra de Gredos que proporciona a la zona de producción, protección de los vientos fríos del norte, al tiempo que actúa de pantalla reteniendo en el valle las masas de aire húmedo provenientes del suroeste, conformando un clima benigno.

El clima de la zona, según la clasificación de Köppen-Geiger, es tipo Csa clima “templado”, también clasificado como Mediterráneo subhúmedo. Las temperaturas medias anuales se encuentran en torno a los 13,5°C, las mínimas alrededor de 7°C y las máximas en torno 20°C. Con respecto a las precipitaciones, el Valle del Tiétar presenta una media anual de 700 mm. Tanto las precipitaciones como las temperaturas se caracterizan por su gradiente altitudinal. Estos valores se encontrarían dentro de los márgenes idóneos para el desarrollo del olivar.

La zona demarcada tiene un periodo libre de heladas de 300 a 350 días, una humedad relativa media anual del 55%, y unos registros de insolación que superan las 3.000 horas anuales, por encima de las 2.800 horas necesarias, condiciones idóneas para el crecimiento del olivar.

Litológicamente, la Sierra de Gredos está conformada por rocas plutónicas y metamórficas, a partir de las cuales, se han formado los materiales sedimentarios terciarios (material arcósico compactado), concentrados en el Valle del Tiétar. Por tanto, el cultivo del olivo se sustenta sobre suelos desarrollados sobre granitos o materiales arcósicos.

La clase textural predominante en los suelos es franco-arenosa. El contenido de materia orgánica presenta valores entre 0,9 % y 4,6 %, la relación de carbono-nitrógeno está en torno a 12, y la capacidad de intercambio catiónico se sitúa entre 14,1 y 25,6 cmol+/kg, por encima de los 8-10 meq/100g recomendados. Estos valores reflejan una calidad edáfica buena para el cultivo del olivo.

Los suelos son predominantemente ácidos, con unos valores de pH que varían entre 5,5 y 7,0, siendo este pH idóneo para el olivo. Como consecuencia de la acidez del suelo, los contenidos medios de calcio son bajos ($6,0 \text{ g}\cdot\text{kg}^{-1}$) frente a niveles mundiales ($15,0 \text{ g}\cdot\text{kg}^{-1}$), al mismo tiempo que el rubidio ($204,9 \text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$) presenta valores medios más elevados que los

datos mundiales ($111,5 \text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$), siendo este un elemento típico de zonas con sustrato de rocas acidas.

Los valores de conductividad eléctrica no indican problemas de salinidad, siendo todos los perfiles de clase “no salina”.

Factores históricos y humanos

La peculiaridad de los bancales del «Valle del Tiétar» es un endemismo agrícola y una singularidad característica de la comarca con taludes verticales de 1-2 m de altura, recubiertos con bloques de granito local.

Es muy importante reseñar que el registro paleoambiental ofrece pruebas empíricas que confirman el cultivo del olivo en estas tierras ya desde el siglo II. Los datos polínicos demuestran, sin ninguna ambigüedad, la existencia del cultivo de *Olea europaea* entre los siglos II a VII, durante más de 600 años, entre los imperios de Antonino Pío y Marco Aurelio.

Existe constancia suficiente de la importancia de la producción de aceite en el siglo XVII, toda vez que su regulación quedó plasmada en las Ordenanzas de la Villa y Tierra de Mombeltrán; redactadas en 1611, actualizaban las anteriores de 1598 y 1599, que a su vez fueron compuestas sobre las de 1471. En estas ordenanzas se hace mención al cultivo del olivo, donde se señala la prohibición de sacar de la jurisdicción “árboles de ningún género”. Esto podría significar un refuerzo de la “endogamia” varietal en el caso del olivo: variedades de olivo introducidas primigeniamente y no exportadas después, podrían haber conformado un acervo varietal más hermético, e incluso, conducido a la generación de alguna variedad endémica.

La información estadística del olivar, en las respuestas generales del Catastro de Ensenada (1750-1754), arroja que se trataría ya de un olivar maduro con ejemplares de más de 400 años de edad y en proceso de expansión.

Históricamente ha existido actividad de verdeo en regadío, existiendo referencias a la aceituna “para agua”. Curiosamente, persiste una excelente variedad de mesa denominada “Enagua”.

5.2. Carácter específico del producto.

Las variedades de olivo de la zona geográfica son Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna, Gordal e Injerta, adaptadas a las condiciones de suelo y clima del Valle del Tiétar y los factores culturales de la zona. La presencia de estas variedades se ha cribado en el tiempo debido a la selección natural, adaptándose perfectamente a las condiciones de la comarca, asegurando una identidad multivarietal con un perfil varietal propio, diferenciado y exclusivo, no presente en el panorama olivarero mundial.

Hay que destacar la zona de producción como un territorio de transición y encuentro entre áreas de producción monovarietal. Este ensamblaje natural de las variedades presentes e identificadas permite obtener un aceite con un perfil sensorial complejo, reflejado en la presencia exigida de mínimo 4 descriptores. Las medianas de los frutados, amargo y picante deben ser perceptibles, siendo el total de las medianas de características sensoriales positivas superior a 8.

El «Aceite Valle del Tiétar» se caracteriza por presentar reducidos procesos de oxidación con valores de índice de peróxidos inferiores a $10 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$. Asimismo, los reducidos procesos de lipólisis se reflejan en valores no superiores al 0,3%, esteres etílicos inferiores a 20 mg/kg

y bajo deterioro de aromas. Al mismo tiempo, los bajos valores admitidos en el contenido en ceras, denota el elevado grado de calidad del fruto y del aceite de oliva virgen extra del Valle del Tiétar.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Una condición edáfica única con pH ácidos, origen geoquímico granítico, bajo contenido en calcio y elevado en rubidio, propios de suelos ácidos, cultivo en terrazas y barrancos, y olivos longevos, han conformado un ecosistema selectivo. En el transcurso del tiempo las variedades presentes y reconocidas, se han perpetuado mediante selección natural, habiéndose adaptado perfectamente al medio, obteniéndose un producto final específico y diferenciado, con una huella multivarietal exclusiva.

Las características climáticas benignas y propiedades edáficas, definidas como ideales para el cultivo del olivo y producción de aceite de oliva virgen extra, generan condiciones adecuadas para la síntesis de compuestos aromáticos y reducen las reacciones de hidrólisis y oxidación al disponer el olivo de todas las necesidades nutricionales para un óptimo desarrollo.

Condiciones de recolección en los momentos óptimos de maduración del fruto, ausencia de heladas, y cortos intervalos de tiempo entre la recolección de la aceituna y extracción, propician que el fruto se procese en condiciones óptimas, reflejado en los bajos contenidos y migraciones de ceras de la piel de la aceituna al aceite debido al respeto de la integridad del fruto.

La recolección en el momento adecuado de madurez, con entregas inmediatas de fruto desde su recolección, procesamiento en almazara a baja temperatura en condiciones de extracción en frío y tiempos de procesamiento cortos, sumado a las condiciones óptimas para el cultivo, no sufriendo estrés hídrico y nutricional, han evidenciado contenidos originarios de ácidos grasos libres próximos a cero, directamente influenciados por las condiciones expuestas, y reflejadas en los valores exigidos de acidez y de esteres etílicos inferiores a 0,3% y 20 mg/kg, respectivamente.

La prohibición del atrojamiento y la conservación en oscuridad del aceite, añadido a las anteriores condiciones, generan que los procesos de rancidez oxidativa se encuentren impedidos, reflejándose en valores reducidos de índice de peróxidos.

El "Aceite Valle del Tiétar" se caracteriza por un perfil sensorial complejo, evidenciado por la presencia mínima exigida de cuatro descriptores, correlacionados directamente con el carácter multivarietal del producto, aportando cada variedad descriptores organolépticos.

Además, el perfil sensorial con intensidades claramente perceptibles, se ve favorecido por la presencia del cultivo en suelos bien drenados y ausencia de estrés hídrico, recolecciones seleccionadas en los momentos óptimos de cada variedad y extracciones en frío con mayor retención de compuestos aromáticos.

Otro factor que influye de manera importante en la riqueza de sustancias aromáticas del aceite es la insolación del Valle del Tiétar, superando las 3000 horas anuales debido a la orientación de solana del olivar.

Además, la influencia del medio agrológico de la Sierra de Gredos sobre la fracción insaponificable, la cual aporta color, aroma y sabor, se traduce en aceites de oliva virgen extra

con diferentes caracteres sensoriales y ausencia de astringencia. Este hecho es conocido desde antiguo, estimándose que los aceites de oliva virgen extra de Sierra son "más finos".

Las medianas de los frutados, amargo y picante deben ser perceptibles, presentando armonía y fragancia, siendo un fiel reflejo de adecuadas condiciones de humedad, disponibilidad de elementos nutricionales, clima benigno, ausencia de heladas, suelos drenados, influencia de sierra, grado de maduración óptimo y condiciones de extracción en frío.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>