

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP “ACEITE VALLE DEL TIÉTAR”

Según REGLAMENTO (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

### A. NOMBRE

Aceite Valle del Tiétar

### B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

#### B.1. Definición

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.

El «Aceite Valle del Tiétar» procede de aceitunas de las siguientes variedades locales reconocidas, cultivadas y recolectadas en la zona geográfica delimitada: 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, cultivadas y recolectadas en la zona geográfica delimitada.

#### B.2. Características fisicoquímicas y organolépticas

##### Aceitunas

Sanas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades.

Serán recogidas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 6.

##### Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico):  $\leq 0,3 \%$
- Índice de peróxidos:  $\leq 10 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$
- Ceras:  $\leq 100 \text{ mg/kg}$
- Esteres etílicos:  $\leq 20 \text{ mg/kg}$

##### 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 un mínimo de 4 descriptores: amargo, picante y, al menos dos entre frutado de aceituna sana y fresca, hierba, hoja, manzana, almendra y otras frutas. Sin presencia de astringencia.

Cada una de sus medianas del frutado, amargo y picante deben ser perceptibles, siendo la mediana del frutado mayor o igual a 3, y el total de las medianas de atributos organolépticos positivos mayor o igual a 8.

Color: gama de amarillo a amarillo verdoso.

<b>Mediana del defecto</b>	Md=0
<b>Mediana del atributo frutado</b>	Mf≥3,0
<b>Sumatorio de medianas de atributos organolépticos positivos</b>	≥ 8,0

### **C. DELIMITACIÓN 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, Gavalanes, 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 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.

### **D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

Las aceitunas procederán de olivares inscritos, situados en la zona de producción.

El aceite se extraerá, almacenará, envasará y etiquetará en almazaras y envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción bajo las condiciones establecidas en el apartado E. "MÉTODO DE OBTENCIÓN" y en el apartado H "ETIQUETADO" del presente pliego de condiciones.

El aceite presentará unas características organolépticas, físicas y químicas reseñadas en el apartado B. "DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO".

Concretamente, los operadores deberán cumplir los siguientes requisitos particulares:

- a) Existencia de un documento individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en este pliego.
- b) Prueba documental de los productores en la que se indiquen la ubicación de las parcelas, su extensión, y estimación de aforos, acreditando que las aceitunas procedan de olivares situados en la zona de producción.
- c) Disponer de un sistema de autocontrol que garantice las características organolépticas, físicas y químicas del producto, indicadas en el apartado B, desde su elaboración hasta su expedición, así como procedimientos que impidan, en caso de detectarse calidades inferiores a la establecida, que este se distribuya y comercialice en el mercado bajo la Denominación de Origen Protegida.
- d) La existencia de un sistema de trazabilidad del producto, de modo que se pueda determinar:

1. El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes recibidos de aceituna o aceite de oliva virgen extra, según el caso.
2. El destinatario, la cantidad y el destino de aceite de oliva virgen extra envasado etiquetado.
3. Las correlaciones entre cada lote de aceitunas o aceite de oliva virgen extra, según el caso, a que se refiere en punto 1 y cada lote de aceite de oliva virgen extra envasado etiquetado a que se refiere el punto 2.

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán al método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de origen, avalada con la etiqueta numerada de la Denominación de Origen Protegida, el aceite que cumpla con los requisitos del pliego de condiciones, por lo que deberá haber superado todos los controles a lo largo del proceso.

## **E. MÉTODO DE OBTENCIÓN**

### **E.1. Olivar, recolección y transporte**

La recolección se realizará directamente del árbol. Sólo podrá utilizarse aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección y transporte.

El sistema de transporte de la aceituna será siempre a granel, en cajas o contenedores rígidos, en remolque u otros sistemas, de forma que se evite el daño o deterioro del fruto.

No está permitido el atrojamiento, por lo que no podrán pasar más de 24 horas entre la recolección y la molturación del fruto en la almazara.

### **E.2. Patios. Recepción del fruto**

Las almazaras contarán con sistemas de descarga y de clasificación mediante los cuales, se separen aceitunas de vuelo, que estén sanas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, potencialmente óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable, del resto de aceitunas de suelo, aplastadas, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades.

El procesado de los frutos susceptibles de producir aceite amparable se realizará de manera separada del resto de los frutos.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre y aplastamientos de los frutos en los procesos en patio.

### **E.3. Procesado del fruto. Elaboración**

Se deberán mantener tiempos máximos de batido de 60 minutos, no estando permitido más de un ciclo de batido.

Se realizará “extracción en frío”, donde los aceites de oliva virgen extra serán obtenidos a menos de 27°C mediante filtración o centrifugación de la pasta de aceitunas.

Las almazaras dispondrán de protocolos de limpieza y mantenimiento adecuados, y especialmente, deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

#### **E.4. Almacenamiento, transporte y envasado**

Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites de oliva virgen extra producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales de la DOP «Aceite Valle del Tiétar».

El almacenamiento de los aceites de oliva virgen extra calificados como DOP deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos que garanticen una correcta conservación, evitando exposición a la luz y debidamente identificados con el nombre de la DOP. Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite de oliva virgen extra no supere en ningún caso los 25 °C durante todo el almacenamiento.

Está permitida la instalación de sistemas de inyección de gases inertes en los depósitos de almacenamiento u otros sistemas de inertización y de mejora de la conservación.

El almacenamiento, transporte, si procede, y posterior proceso de envasado de los aceites susceptibles de ser amparados por la denominación de origen protegida, se realizará de manera separada de los aceites no amparados, estando correctamente identificados para garantizar la trazabilidad del producto.

El transporte a granel de aceite de oliva virgen extra a las envasadoras inscritas, se realizará en contenedores precintados adecuados para productos líquidos alimentarios con certificado de limpieza previa.

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.

#### **F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO**

##### **F.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, 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, indicados anteriormente, 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 ácidas.

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

## FACTORES 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.

Las recolecciones se realizan con un grado de madurez máximo de 6 con entregas inmediatas de fruto, prohibido el atrojamiento, procesamiento a baja temperatura en condiciones de extracción en frío y tiempos de cortos y conservación en oscuridad del aceite de oliva virgen extra.

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.

En las Ordenanzas de la Villa y Tierra de Mombeltrán; redactadas en 1611 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.

La información estadística del olivar 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”.

## **F.2. Carácter específico del producto**

Las variedades Manzanilla, Cornatilla, Carrasqueña, Redondilla, Albar, Mollar, Enagua, Machuna, Gordal e Injerta, reconocidas son la base de la vocación multivarietal del «Aceite Valle del Tiétar».

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, caracterizado por la ausencia de astringencia y la presencia de un mínimo de cuatro descriptores: amargo, picante y, además, dos de los más característicos de este aceite, como frutado de aceituna sana y fresca, hierba, hoja, manzana, almendra u otras frutas. Las medianas de los frutados, amargo y picante deben ser perceptibles, siendo la mediana del frutado mayor o igual a 3, y el total de las medianas de atributos organolépticos positivos mayor o igual a 8.

El «Aceite Valle del Tiétar» se caracteriza por presentar reducidos procesos de oxidación con valores de índice de peróxidos inferiores a 10 mEq O<sub>2</sub>/kg. Asimismo, los reducidos procesos de lipólisis se reflejan en valores de acidez 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, denotan la integridad del fruto.

## **F.3. Relación causal entre el área geográfica y las características del producto**

La selección natural ha propiciado un patrón multivarietal característico y diferenciable del olivo cultivado en el Valle del Tiétar. Esta singularidad se debe a la influencia conjunta de diversos factores característicos de la zona: el olivar de sierra y la baja intensidad del cultivo, la protección climática que ejerce la Sierra de Gredos, los suelos de origen granítico, la elevada insolación, el cultivo en terrazas y bancales, el microclima y la biodiversidad vegetal del entorno. El mosaico de cultivos y vegetación espontánea, junto con el olivar en bancales, refuerza la heterogeneidad del entorno y la expresión diferenciada de cada variedad local, contribuyendo a un perfil sensorial complejo.

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.

La alta insolación registrada en el Valle del Tiétar (más de 3.000 h/año de sol), favorecida por la orientación de solana del olivar y la presencia del cultivo en terrazas y bancales, promueve la fotosíntesis y, en consecuencia, la generación de compuestos volátiles (aldehídos y alcoholes) responsables de las notas de frutado verde, hierba/hoja, manzana verde y frutas frescas, siendo un factor que influye de manera importante en la riqueza de sustancias aromáticas presentes en el «Aceite Valle del Tiétar». Asimismo, la amplitud térmica día/noche también influye: días cálidos favorecen reacciones enzimáticas y biosíntesis; noches frescas reducen la actividad respiratoria, la volatilización de compuestos y la degradación de precursores, ayudando a conservar los aromas.

Las condiciones templadas y el prolongado periodo libre de heladas permiten una maduración homogénea y reducen daños fisiológicos que desencadenarían procesos de degradación, oxidación o ruptura celular, afectando negativamente el perfil aromático y la calidad del producto. En su lugar, se favorece la obtención de un aceite de oliva virgen extra con bajo contenido en ceras ( $\leq 100$  mg/kg) debido al respeto de la integridad de la epidermis y valores de ácidos grasos libres próximos a cero (acidez  $\leq 0,3$  %).

Los suelos derivados de granito, de pH moderadamente ácido y elevado drenaje, inducen un vigor moderado y rendimientos contenidos, dando lugar a frutos de menor calibre y mayor relación piel/pulpa. El drenaje y la menor retención hídrica estival inducen cierto grado de “estrés controlado” que promueve la biosíntesis de compuestos fenólicos y de precursores aromáticos, lo que se refleja en amargos y picantes perceptibles, intensificación de notas de frutado verde, hierba, hoja o manzana y una mayor estabilidad oxidativa natural. Además, una nutrición equilibrada permite que el fruto se desarrolle adecuadamente sin deterioro, lo que reduce la rotura celular, la liberación de enzimas lipasas y la degradación del fruto, lo cual minimiza la liberación de ácidos grasos libres.

La recolección directa del árbol con un grado de madurez máximo de 6, junto con la obligación de no superar 24 horas antes de la molturación, minimiza la rotura del fruto, reduce la actividad de enzimas degradativas (como lipasas) y evita oxidaciones y migración de sustancias de la piel (como ceras) al aceite de oliva virgen extra, lo que incide directamente en una acidez  $\leq 0,3$  %, índice de peróxidos  $\leq 10$  mEq  $O_2$ /kg, ceras  $\leq 100$  mg/kg y esteres etílicos  $\leq 20$  mg/kg. Estos valores constituyen señas distintivas del aceite amparado, directamente ligadas al manejo aplicado en la zona.

La molturación inmediata y la extracción a menos de 27°C permiten conservar los compuestos fenólicos y volátiles formados en campo.

El almacenamiento en depósitos cerrados, sin exposición a la luz y a temperaturas inferiores a 25°C, unido a la baja humedad residual tras el filtrado, impide la aparición de procesos oxidativos, garantizando una mínima degradación del perfil aromático y el mantenimiento del color natural amarillo-verdoso, así como, reflejándose en valores reducidos de índice de peróxidos inferiores a 10 mEq  $O_2$ /kg, característica particular del «Aceite Valle del Tiétar».

En conclusión, la conjunción del patrón multivarietal, los factores naturales y las prácticas de manejo y extracción dan lugar a un aceite con un perfil sensorial complejo, con frutado nítido, amargo y picante perceptibles y una armonía global de los atributos organolépticos

positivos; además de distinguirse por sus reducidos procesos de oxidación y lipólisis, que se reflejan en valores fisicoquímicos excepcionalmente bajos, propios y distintivos de la DOP «Aceite Valle del Tiétar».

## **G. ESTRUCTURA DE CONTROL**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León  
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas  
47071 Valladolid (E)  
Telf.: +34 983 412 034  
Fax: + 34 983 412 040  
Mail: [controloficial@itacyl.es](mailto:controloficial@itacyl.es)

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

## **H. ETIQUETADO**

Los envases en los que se expidan los aceites de oliva virgen extra amparados irán provistos de una etiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el nombre «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.

