



Publicado hoy en el Diario Oficial de la Unión Europea

La Unión Europea registra la nueva Denominación de Origen Protegida aceite Valle del Tiétar

- La zona geográfica comprende 24 municipios del sur de Ávila, un territorio caracterizado por un microclima suave, una elevada insolación y suelos de origen granítico
- España alcanza con este registro las 401 figuras de calidad diferenciada en la UE y consolida su posición como uno de los países con mayor número de indicaciones geográficas reconocidas

29 de septiembre de 2026. La Unión Europea ha registrado la nueva Denominación de Origen Protegida (DOP) aceite Valle del Tiétar y su inscripción en el registro de indicaciones geográficas protegidas. [El reglamento ha sido publicado hoy en el Diario Oficial de la Unión Europea \(DOUE\).](#)

Esta nueva DOP refuerza la presencia en los mercados de productos agroalimentarios españoles con reconocimiento europeo. España alcanza ya las 401 figuras de calidad diferenciada inscritas en la UE y consolida su posición como uno de los países con mayor número de indicaciones geográficas reconocidas.

Valle del Tiétar es un aceite de oliva virgen extra que se caracteriza por su marcado carácter multivarietal, basado principalmente en variedades autóctonas como manzanilla, cornatilla, carrasqueña, redondilla, albar, mollar, enagua, machuna, gordal e injerta, que deben representar al menos el 80 % del producto.



Se trata de un aceite de perfil sensorial complejo, intenso y equilibrado, con presencia de notas de frutado de aceituna sana y fresca, hierba, hoja, manzana o almendra, junto con un característico equilibrio entre amargo y picante. Su color oscila entre el amarillo y el amarillo verdoso y presenta una marcada personalidad organoléptica, sin astringencia. Estas cualidades son el resultado de la combinación de las variedades tradicionales del territorio, las condiciones naturales del Valle del Tiétar y unas prácticas de cultivo y elaboración orientadas a preservar la calidad del fruto.

La zona geográfica de producción comprende 24 municipios del sur de la provincia de Ávila, situados a los pies de la Sierra de Gredos. El territorio se caracteriza por un microclima suave, una elevada insolación y suelos de origen granítico. A ello se suma un paisaje olivarero singular, con olivares de sierra y tradicionales sistemas de cultivo en terrazas y bancales contruidos con granito local.

Todo el proceso, desde la producción y recolección de las aceitunas hasta la extracción y conservación del aceite, está vinculado a la zona geográfica. Las aceitunas se recogen directamente del árbol, con un grado de madurez máximo. La extracción se realiza en condiciones que permiten preservar las características propias del fruto.

La vinculación del aceite con el Valle del Tiétar se ha construido a lo largo de generaciones mediante la adaptación de las variedades de olivo a las condiciones del territorio y la conservación de prácticas tradicionales de cultivo. Este patrimonio olivarero ha dado lugar a un modelo multivarietal propio, estrechamente ligado al paisaje y a las características naturales de la comarca.