C/2025/3584

30.6.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/3584)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията, в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]), в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aceite del Somontano“

ЕС №: PDO-ES-03035 — 21.11.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Aceite del Somontano“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

— ***Код по Комбинираната номенклатура***

15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Продуктът представлява необработено маслиново масло екстра качество, получено от плодовете на маслиновото дърво (*Olea europaea* L.) само чрез механични и други физични процеси.

Маслините се берат директно от дървото, когато степента им на зрялост е не по-висока от 6.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Физични и химични характеристики:

Киселинност (изразена като олеинова киселина): ≤ 0,4 %

— Пероксидно число: ≤ 12 mEq O_2/kg (милиеквиваленти кислород/kg)

Общо съдържание на полифеноли: не по-малко от 100 mg/kg

Етилови естери: не повече от 20 mg/kg

— Стойност при теста Rancimat при 120 °C: най-малко осем часа

Органолептични характеристики:

Органолептичният анализ на „Aceite del Somontano“ изисква органолептичен профил с ясно доловим интензитет на характеристиките, отразяващ неговата комплексност, и задължително наличие на най-малко три показателя за качество, преки или ретроназални обонятелни аромати и липса на стипчивост. Негова отличителна черта е зеленият плодов вкус на маслини, трева, листа, бадеми, домати и зеленина.

Всяка от медианите на признаците „плодов аромат“, „горчивина“ и „пикантност“ трябва да е осезаема, като медианата на положителните органолептични характеристики трябва да е над 6.

Медиана на недостатъците	Md = 0
Медиана на признака „плодов аромат“	MF > 3,0
Обобщение на положителните органолептични свойства	≥ 6,0

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Aceite del Somontano“ е необработено маслиново масло екстра качество, което се предлага в различни разновидности. То се отглежда в определения географски район и се получава от маслини от следните признати ендемични местни сортове: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga и Verdeña. Маслото трябва да съдържа най-малко 85 % от един или повече от тези сортове.

До 15 % от продукта могат да бъдат съставени от други сортове, отглеждани в определения географски район, като тяхното добавяне не трябва да оказва съществено влияние върху качеството или крайния профил на продукта.

Суровините произхождат от определения географски район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В определения географски район трябва да бъдат осъществени всички етапи на производството на „Aceite del Somontano“ — от отглеждането на всички сортове до преработката.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

С цел да се запазят характеристиките на сертифицираното необработено маслиново масло екстра качество процесът на опаковане се извършва в района на производство на ЗНП. В този смисъл ще имаме пълен контрол върху производството, а за крайната обработка на продукта ще отговарят опитни местни експерти. Регистрираните маслобойни са най-добре запознати с начина, по който произвежданите от тях необработени маслинови масла екстра качество реагират на различните етапи в процеса на опаковане — като например времето и методите за декантиране, използването на филтри и филтърни материали, температурите на опаковане и реакцията на маслата при студ и при съхранение.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковките, в които се експедира необработеното маслиново масло екстра качество, обхванато от ЗНП, трябва да са с номериран етикет, съдържащ символа на ЕС, който идентифицира ЗНП, наименованието „Aceite del Somontano“ и съответното лого на ЗНП. Разрешава се добавянето на името или логото на органа, на който са възложени определени контролни задачи.

Лого на ЗНП:



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство се намира в центъра на провинция Уеска (Арагон), която е разположена между централната част на Пиренеите и долината на река Ебро.

Списък на общините (42):

Abiego, Abizanda, Adahuesca, Ainsa-Sobrarbe, Angüés, Alquézar, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Bárcabo, Berbegal, Bierge, Boltaña, Casbas de Huesca, Castejón del Puente, Castelflorite, Castillazuelo, Colungo, El Grado, Estada, Estadilla, Fonz, Graus, Hoz y Costean, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, La Puebla de Castro, Lascellas-Ponzano, Lastanosa, Loporzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Pozán de Vero, Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla и Torres de Alcanadre.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Природни фактори

Геологията на района на производство е неразривно свързана с формирането на Пиренейските планини, алпийския ороген и различни последващи събития, довели до образуването на днешния басейн на река Ебро.

Алпийският ороген е причина за формирането на сегашната планинска верига на Пиренеите, която оказва силно влияние върху района на производство.

Сложната геология на района на производство е довела до широка и разнообразна литология с голяма площ от предпланини, формирани от отломките на външните повърхности на долината на река Ебро (датиращи от олигоценско-миоценската геоложка епоха), която се простира между плоскоструктурния релеф на центъра на долината и външните склонове. Не може да има съмнение относно забележителното геоморфологично богатство, което е довело до съществуването на редица [геоложки] единици. Един от ключовите фактори за обособяването на съвременната морфология са повърхностните или подпочвените води, които са основна причина за ерозията и жизненоважен ресурс за растениевъдството. Почвите в района на производство се влияят от геоморфологичния му характер и изходните материали. Повърхностните почвени хоризонти са охрични, т.е. плитки и с ниско съдържание на органични вещества. От тези хоризонти на преден план излизат кафявите и глинестите почви. Най-представителните почвени типове в района според таксономията на почвите (Soil Survey Staff, 2014 г.) са четири (по реда на развитие): ентисоли, аридисоли, инсептисоли и алфисоли.

Физикохимичните характеристики на почвите в района се характеризират с алкален pH (между 8,0 и 8,5) и силно променливо съдържание на калциев карбонат (2—70 %). Почвите са с ниска степен на засоляване (от 0,3 до 1,7 dS/m) и с преобладаваща в района глинеста структура. Районът се намира между два биогеографски региона: Евросибирския предпиринейски арагонски регион и Средиземноморския регион, обхващащ Долен Арагон и горното течение на река Ебро.

Климатът в региона се определя като континентално-средиземноморски и се характеризира с горещо лято и хладна зима. Релефът на околността — с Пиренеите на север и Иберийските планини на югозапад — блокира навлизането в района на маси от влажен океански въздух, което го прави още по-сух.

По-голямата част от определения географски район, в който се намират маслиновите насаждения, е с надморска височина между 300 и 800 m, като на някои места тя надхвърля 1 000 m.

По данни на местната метеорологична станция пролетта е основният дъждовен сезон в района, а през есента падат допълнителни валежи. Лятото е най-сухият период — със средни валежи под 600 mm.

Отглеждането на маслини в района на производство се извършва без напояване. Според научната литература оптималното количество валежи за отглеждане трябва да бъде между 600 и 800 mm, разпределени през годината.

Данните за климата в района показват, че средните годишни температури са около 12—15 °C. Абсолютните минимални температури никога не падат под −6 °C, а абсолютните максимални температури не надвишават 37 °C. Тези стойности следва да са в рамките на приемливия диапазон за развитие на маслинови насаждения, както е отбелязано в предишни публикации.

Текущата евапотранспирация е между 700 mm и 800 mm, което надхвърля нивата на валежите в почти всички съществуващи метеорологични станции в района на производство.

Един от ключовите параметри е наличието и честотата на слани, които могат да окажат влияние върху крайните фенологични етапи (напр. сезонното развитие) на маслиновото дърво, и съответно селекцията на сортовете е съобразена предимно с този параметър.

Друг важен климатичен аспект е вятърът, който оказва значително влияние върху маслиновите дървета и адаптираните сортове, като увеличава евапотранспирацията и изсушаването на почвата. Преобладаващите ветрове са *cierzo*, който духа от северозапад към югоизток и се проявява предимно през зимата, и *bochorno*, който духа от югоизток към северозапад през лятото.

Маслиновите насаждения получават около 3 500,46 часа слънчевото греене годишно. За тяхното отглеждане са необходими поне 2 800 часа слънчево греене годишно, без което дърветата няма да цъфтят, а плодовете няма да се развиват.

Човешки фактори

По отношение на човешките фактори, свързани със специфичните характеристики на отглеждането на маслини и производството на необработено маслиново масло екстра качество в района, бихме подчертали адаптирането на отглеждането на маслини и екстракцията на масло с акцент и приоритет върху качеството на плодовете и подлежащите на сертифициране необработени маслинови масла екстра качество.

В това отношение маслините се отглеждат в района на производство по традиционния начин върху неполивни площи, като практиките на отглеждане се адаптират към местния терен и преобладаващия режим на валежите.

Маслиновите насаждения в окръг Somontano се отличават с голямо генетично богатство и разнообразие. Повечето от тези сортове произхождат от окръга и не се срещат другаде. Местните производители на маслини са изпробвали множество сортове, като комплексният и характерен сортов профил на маслиновите насаждения в района на производство се е запазил във времето. Това е довело до появата на неповторимо генетично и културно наследство, предадено от нашите предци, благодарение на което се произвеждат отличителни и единствени по рода си необработени маслинови масла екстра качество.

Земеделските стопани събират маслините директно от дървото, когато те са достигнали степен на зрялост не повече от 6. С ранното бране и избягването на периодите на слани се поставя акцент върху качеството на плодовете и техните присъщи характеристики на дървото.

Маслобойните полагат специални усилия за запазване на качеството на маслините и за екстракция на маслото при минимална продължителност на обработка и минимални температури на етапа на разбъркване, като целта е да се съхранят присъщите характеристики на плодовете на дървото.

В научни изследвания, посветени на икономиката на Арагон по римско време, е споменато и документирано наличието на маслинови дървета в района, което показва, че римляните, живели по тези места, са отглеждали, произвеждали и консумирали маслини.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Сортовете маслини, които се срещат в района на производство, са Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga и Verdeña.

Признатите сортове, които се срещат в района на производство, се характеризират със значителна устойчивост на студ и силно изразена способност за задържане на плодовете на клоните.

Необработените маслинови масла екстра качество от планинските райони имат балансирани органолептични профили, като характеристиката „стипчивост“ отсъства от техните показатели за качество.

В описанието на необработените маслинови масла екстра качество „Aceite del Somontano“ се посочва профил на стабилност с подлежащи на сертифициране параметри за съдържанието на общи полифеноли, етилови естери и стойност при теста Rancimat, които са диференцирани и не присъстват в настоящите изисквания за качество и сертифициране в сектора.

Ограничените процеси на хидролиза, водещи до стойности, които не надвишават 0,4°, и етилови естери под 20, са с максимално допустими стойности, специфични за характеристиките на „Aceite del Somontano“.

„Aceite del Somontano“ има изключителен органолептичен профил с ясно доловимо присъствие на поне три показателя за качество, като медианата на положителните органолептични характеристики трябва да е по-голяма от 6. Открояват се нотки на маслина, трева, листа, бадем, домат и зеленина.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта*

Почвено-климатичните условия, пряко повлияни от планинската верига на Пиренеите, с нейната сложна геология и геоморфологичното богатство на плитките почви, в съчетание с изолацията, обусловена от околния терен и преобладаващите ветрове, които създават все по-суха среда с чести слани, и практиките на отглеждане, адаптирани към района на производство, са довели до селекцията на сортове и за тяхното изключително присъствие в район, притежаващ диференцирано и богато разнообразие от маслинови сортове без аналог в света.

Адаптираните сортове маслини в района на производство се характеризират с висока студоустойчивост, силно изразена способност за задържане на плодовете на клоните, толерантност към високи нива на евапотранспирация и предимно сухи маслинови насаждения, като всички тези особености ги правят много подходящи за отглеждане в екстремни условия.

Географският район на производство представлява предпланински район с географска ширина, надморска височина и склонове, които се отличават с необикновени характеристики. Според научната литература тези необработени маслинови масла екстра качество са „по-фини“, което отразява влиянието им върху „Aceite del Somontano“ и неговия подлежащ на сертифициране органолептичен профил с липса на стипчивост.

Съществено влияние върху физикохимичното и органолептичното качество на подлежащите на сертифициране необработени маслинови масла екстра качество оказват отглеждането без напояване на маслинови насаждения в района на производство, уникалните сортове, адаптирани към почвените и климатичните условия, и традиционните практики на отглеждане с ранно и селективно събиране на реколтата.

Ранното събиране на реколтата, незабавният подбор и доставката на плодовете до маслобойната, кратката продължителност и ниските температури на екстракцията, строгите протоколи за почистване и наличието на сортове, адаптирани към сухите условия, които се улесняват от терена, преобладаващите ветрове и евапотранспирацията, водят до ограничаване на процесите на хидролиза, което, от своя страна, е причина да бъде въведено изискването за минимални стойности на киселинност, така че да бъдат съхранени присъщите характеристики на плодовете.

Характеристиките на стабилност на „Aceite del Somontano“ и подлежащите на сертифициране параметри на общото съдържание на полифеноли, етилови естери и стойност при теста Rancimat се влияят от условията на стрес на маслиновото дърво, дължащи се на тънките почви, ненапояваните земи, честите слани, сушата и преобладаващите ветрове — *cierzo* и *bochorno*.

Характерните органолептични профили на маслиновите насаждения със специфични изисквания за сертифициране, които нямат аналог в света, са резултат от уникалното богатство от сортове в района на производство и от условията на стрес при отглеждане, практиките на отглеждане, при които се съхраняват присъщият характер и свойства на плодовете, както и от липсата на напояване на маслиновите насаждения. „Aceite del Somontano“ се отличава с изключителен органолептичен профил, който е показателен за неговата комплексност, с ясно доловимо присъствие на най-малко три показателя за качество, което се подкрепя от изискването за натрупване на положителни органолептични свойства.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protegida-aceite-somontano