C/2025/3584

30.6.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/3584)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite del Somontano“

EU č.: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Aceite del Somontano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

— ***Kód kombinované nomenklatury***

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

3.2 *Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Jedná se o extra panenský olivový olej získaný pouze mechanickými a jinými fyzikálními postupy z plodů olivovníku (*Olea europaea* L.).

Olivy se sklízejí přímo ze stromu v době, kdy jejich zralost nepřesáhne šest stupňů.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikální a chemické vlastnosti

Kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): ≤ 0,4 %.

— Peroxidové číslo: ≤ 12 mEq O_2/kg

Celkové množství polyfenolů: nejméně 100 mg/kg

Ethylestery: ne více než 20 mg/kg

— Hodnota Rancimat při 120 °C po dobu nejméně osmi hodin

Organoleptické vlastnosti:

Organoleptická analýza oleje „Aceite del Somontano“ vyžaduje senzorický profil s jasně vnímatelnou intenzitou, která odráží jeho komplexnost, a je požadována přítomnost nejméně tří deskriptorů, přímých nebo retronasálních čichových aromat, bez trpkosti. Jeho charakteristickými znaky jsou nezralá ovocná chuť a vůně oliv, trávy, listů, mandlí, rajčat a zeleně.

Každý z mediánů hodnocení ovocné chuti a vůně, hořkosti a štiplavosti musí být znatelný a hodnota mediánu pozitivních senzorických vlastností musí být vyšší než šest.

Medián chyb	Md = 0
Medián ovocné chuti a vůně	MF > 3,0
Shrnutí pozitivních organoleptických vlastností	≥ 6,0

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Aceite del Somontano je extra panenský olivový olej, které se vyrábí v různých variantách. Pěstuje se ve vymezené zeměpisné oblasti a získává se z oliv těchto uznaných endemických místních odrůd: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga a Verdeña. Musí se skládat nejméně z 85 % z jedné nebo více těchto odrůd.

Až 15 % produktu mohou tvořit jiné odrůdy, které se rovněž pěstují ve vymezené zeměpisné oblasti, ale takovým způsobem, že nemají významný vliv na jakost nebo konečný profil produktu.

Suroviny pocházejí z dané zeměpisné oblasti.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce oleje „Aceite del Somontano“ od pěstování všech odrůd až po zpracování musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Aby byly zachovány vlastnosti certifikovaného extra panenského olivového oleje, bude proces balení probíhat v produkční oblasti chráněného označení původu (CHOP). Tak budeme mít nad produkcí plnou kontrolu a za konečné zpracování výrobku budou odpovídat zkušení místní odborníci. Registrované lisovny samozřejmě vědí nejlépe, jak jejich extra panenské olivové oleje reagují na jednotlivé kroky v procesu balení, jako je například doba a způsob dekantace, použití filtrů, filtrační materiály, teploty balení a reakce na chlad a skladování.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Obaly, v nichž se chráněné extra panenské olivové oleje odesílají, musí být opatřeny očíslovanou etiketou se symbolem EU, který uvádí danou CHOP, název „Aceite del Somontano“ a vlastní logo CHOP. Mohou zobrazovat název nebo logo subjektu, který byl pověřen některými kontrolními úkoly.

Logo CHOP vypadá takto:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkční oblast se nachází v centru provincie Huesca (Aragonie), která leží mezi středními Pyrenejemi a údolím řeky Ebro.

Seznam obcí (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 a Torres de Alcanadre.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti.*

Přírodní faktory

Geologické podmínky produkční oblasti jsou neodmyslitelně spjaty se vznikem pyrenejského pohoří, alpinským vrásněním a různými následnými událostmi, které vedly ke vzniku dnešní pánve Ebro.

Alpinské vrásnění vytvořilo současné pohoří Pyreneje a má nesporný vliv na danou produkční oblast.

Složité geologické podmínky produkční oblasti vedly k tomu, že se zde nachází široká a rozmanitá litologie s rozsáhlým předhůřím, které se utvářelo z nánosů vnějších povrchů v údolí řeky Ebro (pocházejících z geologické epochy oligomiocénu), rozprostírajícím se mezi tabulovým strukturním reliéfem středu tohoto údolí a vnějšími svahy. Nad veškerou pochybnost se jedná o pozoruhodné geomorfologické bohatství, které vedlo ke vzniku celé řady [geologických] jednotek. Jedním z klíčových faktorů, které se podílejí na vzniku současné morfologie, je povrchová nebo podzemní voda, která je hlavním činitelem eroze a životně důležitým zdrojem pro rostlinnou výrobu. Půdy v produkční oblasti jsou ovlivněny jejím geomorfologickým charakterem a výchozími materiály. Povrchové horizonty jsou nápadné tím, že jsou ochrické, a tudíž tenké, a mají nízký obsah organických látek. Mezi těmito horizonty hrají významnou úlohu horizont kambický a argilický. Půdní řády, které jsou podle taxonomie půd (Soil Survey Staff, 2014) pro tuto oblast nejreprezentativnější, patří do následujících čtyř hlavních řádů (v pořadí podle vývoje): entisoly, aridisoly, inceptisoly a alfisoly.

Fyzikálně-chemické vlastnosti půd v této oblasti se vyznačují zásaditým pH (mezi 8,0 a 8,5) a značně proměnlivým obsahem uhličitanu vápenatého (2–70 %). Půdy mají nízkou salinitu (0,3 až 1,7 dS/m) a v oblasti převažuje hlinitá struktura. Oblast leží na rozhraní dvou biogeografických oblastí: eurosibiřské oblasti Aragonie v předhůří Pyrenejí a středomořské oblasti Dolní Aragonie na horním Ebru.

Podnebí v této oblasti je klasifikováno jako kontinentální středomořské, a jsou pro něj typická horká léta a chladné zimy. Okolní topografie – Pyreneje na severu a Iberské pohoří na jihozápadě – brání přílivu vlhkého vzduchu od oceánu do této oblasti, což ji činí ještě sušší.

Vymezená oblast, v níž se nacházejí olivové háje, je většinou v nadmořské výšce 300 až 800 m n. m., avšak některé části leží i v nadmořské výšce nad 1 000 m n. m..

Podle místní meteorologické stanice je hlavním obdobím dešťů v dané oblasti jaro, a k dalším srážkám dochází na podzim. Nejsušším obdobím je léto, kdy průměrné srážky nedosahují ani 600 mm.

Při pěstování oliv v dané produkční oblasti není prováděno zavlažování. Podle odborné literatury by se ideální srážkové podmínky pro pěstování měly v průběhu roku pohybovat v rozmezí 600 až 800 mm.

Podle klimatických záznamů se průměrné roční teploty v oblasti pohybují kolem 12–15 °C. Absolutní minimální teploty nikdy neklesají pod −6 °C a absolutní maximální teploty nepřekračují 37 °C. Tyto hodnoty by se měly nacházet v přijatelném rozmezí pro rozvoj olivových hájů, jak bylo uvedeno v předchozích pracích.

Současná evapotranspirace se pohybuje mezi 700 mm a 800 mm, což převyšuje úhrny srážek prakticky na všech stávajících meteorologických stanicích v produkční oblasti.

Jedním z klíčových parametrů je výskyt a četnost mrazů, které mohou mít vliv na konečná fenologická období (např. sezónní vývoj) olivovníku. Výběr odrůd se proto řídí převážně tímto kritériem.

Dalším významným klimatickým aspektem je vítr, který má značný vliv na olivovníky a přizpůsobené odrůdy a zvyšuje evapotranspiraci a vysychání půdy. Převládajícími větry jsou severozápadní až jihovýchodní vítr nazývaný „cierzo“, který se vyskytuje především v zimě, a jihovýchodní až severozápadní vítr nazývaný „bochorno“ v létě.

Doba slunečního osvitu této plodiny je přibližně 3 500,46 hodin ročně. Pro pěstování olivového háje je zapotřebí nejméně 2 800 hodin slunečního osvitu ročně, bez něhož by stromy nevykvetly a nevyvinuly by se plody.

Faktory spojené s lidskou činností

Pokud jde o faktory spojené s lidskou činností, které souvisejí se specifickými charakteristikami pěstování oliv a produkce extra panenského olivového oleje v dané produkční oblasti, je třeba vyzdvihnout, že pěstování oliv a lisování oleje bylo přizpůsobeno charakteristikám dané oblasti, přičemž byl kladen důraz na kvalitu plodů a certifikovaných extra panenských olivových olejů, která je vnímána jako priorita.

Pěstitelé oliv v tomto ohledu pěstují olivy v produkční oblasti tradičním způsobem na nezavlažované půdě a své pěstitelské postupy přizpůsobují místnímu terénu a převládajícímu režimu srážek.

Olivové háje v „comarce“ (zeměpisná oblast) Somontano se vyznačují značným genetickým bohatstvím a rozmanitostí. Většina těchto odrůd pochází z dané oblasti („comarca“) a jsou zde endemické, neboť místní pěstitelé oliv v průběhu historie vyzkoušeli celou řadu odrůd a v dané produkční oblasti se v průběhu času zachoval složitý a charakteristický odrůdový profil olivových hájů, což při pěstování vedlo k jedinečnému genetickému dědictví předávanému od dob našich předků a umožňuje to produkci jedinečných a exkluzivních extra panenských olivových olejů.

Pěstitelé sklízejí olivy přímo ze stromu poté, co dosáhnou zralosti nejvýše šest stupňů. Časná sklizeň a vyhýbání se mrazivým obdobím klade důraz na kvalitu plodů a jejich původní vlastnosti na stromě.

Lisovny kladou důraz na zachování kvality plodů a na lisování extra panenského olivového oleje s cílem minimalizovat dobu zpracování a teploty ve fázi míšení, aby se zachovaly původní vlastnosti plodů na stromě.

Výzkumné studie na téma „Hospodářství římské Aragonie“ zmiňují a dokládají přítomnost olivovníků na tomto území, což svědčí o tom, že olivy se v této oblasti pěstovaly, vyráběly a konzumovaly již v době starověkého Říma.

5.2 *Specifičnost produktu*

V dané produkční oblasti se pěstují tyto odrůdy oliv: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga a Verdeña.

Uznávané odrůdy vyskytující se v této produkční oblasti se vyznačují značnou odolností vůči chladu a vysokou odolností z hlediska udržení plodů na větvích.

Extra panenské olivové oleje z horských oblastí mají vyvážené organoleptické profily bez trpkosti v deskriptorech.

Popis extra panenských olivových olejů „Aceite del Somontano“ stanoví profil stability s certifikovatelnými parametry pro obsah celkových polyfenolů, ethylesterů a hodnoty Rancimat, která se posuzuje samostatně a není součástí požadavků na kvalitu a certifikaci platných v tomto odvětví.

Procesy redukované hydrolýzy, které vedou k hodnotám nepřesahujícím 0,4° a hodnotám ethylesterů pod 20, mají maximální povolené hodnoty specifické pro vlastnosti „Aceite del Somontano“.

Olej „Aceite del Somontano“ má výlučný organoleptický profil s jasně patrnou přítomností nejméně tří deskriptorů, přičemž medián pozitivních senzorických vlastností musí být vyšší než šest. Vyznačuje se výraznými tóny oliv, trávy, listů, mandlí, rajčat a zeleně.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu*

Půdní a klimatické podmínky přímo ovlivněné Pyrenejským pohořím s jeho složitou geologií a geomorfologické bohatství tenkých vrstev půdy v kombinaci s izolací způsobenou okolním terénem a převládajícími větry, které zvyšují suchost prostředí s častými mrazy, jakož i pěstitelské postupy přizpůsobené dané produkční oblasti, daly vzniknout takovému výběru odrůd, které jsou zastoupeny výlučně v dané oblasti a ta se proto může pochlubit velkým množstvím různých odrůd, které je ve světě oliv zcela jedinečné.

Přizpůsobené odrůdy oliv v dané produkční oblasti se vyznačují vysokou odolností vůči chladu, odolnou schopností udržet plody na větvích až do okamžiku jejich odloučení, tolerancí vůči vysoké úrovni evapotranspirace a většinou suchými olivovými háji, což vše představuje ideální předpoklady k pěstování v extrémních podmínkách.

Zeměpisná oblast produkce je podhorská oblast, jejíž zeměpisná šířka, nadmořská výška a svahy se vyznačují jedinečnými vlastnostmi. Podle vědecké literatury se jedná o „jemnější“ extra panenské olivové oleje, které daly vznik oleji „Aceite del Somontano“ a jeho certifikovatelnému organoleptickému profilu postrádajícímu veškerou trpkost.

Pěstování olivových hájů v dané produkční oblasti bez zavlažování, jedinečné odrůdy přizpůsobené půdním a klimatickým podmínkám a tradiční pěstitelské postupy spočívající v rané sklizni vybraných plodů mají zásadní vliv na fyzikálně-chemickou a organoleptickou kvalitu certifikovatelných extra panenských olivových olejů.

Raná sklizeň, okamžité třídění plodů a jejich doprava do lisovny, krátká doba a nízká teplota extrakce, přísné postupy čištění a přítomnost odrůd přizpůsobených suchým podmínkám, které se vyvinuly v důsledku terénu, převládajících větrů a evapotranspirace, vedou k procesům redukované hydrolýzy, což dalo vzniknout požadavku na minimální hodnoty kyselosti odpovídající původním podmínkám těchto plodů.

Stabilní vlastnosti oleje „Aceite del Somontano“ a certifikovatelné parametry celkového obsahu polyfenolů, ethylesterů a hodnoty Rancimat byly způsobeny stresovými podmínkami růstu olivovníku v důsledku tenké vrstvy půdy, absence zavlažování půdy a častých mrazů, sucha a převládajících větrů, konkrétně větrů typu „cierzo“ a „bochorno“.

Charakteristické senzorické profily se specifickými certifikovatelnými požadavky, které jsou ve světě pěstování oliv jedinečné, jsou výsledkem jedinečného bohatství odrůd v produkční oblasti v kombinaci se stresovými podmínkami pěstování, pěstitelskými postupy, které respektují původní podmínky a vlastnosti plodů, a absencí zavlažování olivových hájů. Olej „Aceite del Somontano“ se vyznačuje exkluzivním organoleptickým profilem, který svědčí o jeho komplexnosti, a jasně patrnou přítomností nejméně tří deskriptorů, která je ještě zdůrazněna požadavkem kumulace pozitivních organoleptických vlastností.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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