C/2025/3584

30.6.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/3584)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Aceite del Somontano«

EU-nr.: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Navn(e) (på en BOB eller BGB)**

»Aceite del Somontano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

— ***Kode i den kombinerede nomenklatur***

15 — ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Det er en ekstra jomfruolie fremstillet udelukkende ved mekaniske og andre fysiske processer fra oliventræets frugt (Olea europaea L.).

Olivenfrugterne plukkes direkte fra træet, når deres modningsgrad ikke er højere end seks.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysiske og kemiske egenskaber

Syreindhold (udtrykt som oliesyre): ≤ 0,4 %

— Peroxidtal ≤ 12 mEq O2/kg

Polyphenoler i alt: mindst 100 mg/kg

Ethylestere: højst 20 mg/kg

— Rancimat-værdi ved 120 °C: mindst otte timer

Organoleptiske egenskaber:

En organoleptisk analyse af »Aceite del Somontano« skal resultere i en sensorisk profil med klart mærkbare intensiteter, der afspejler dens kompleksitet, og tilstedeværelsen af mindst tre deskriptorer samt direkte eller retronasale duftaromaer uden skarphed. Produktets karakteristiske træk er den grønne frugtagtige karakter af oliven, græs, blade, mandler, tomater og grønt.

Hver af medianværdierne for dens frugtagtige, bitre og skarpe egenskaber skal være mærkbar, og medianen for positive sensoriske egenskaber skal være over seks.

Median for mangler	Md=0
Median for frugtagtige egenskaber	MF > 3,0
Sammenfatning af positive organoleptiske egenskaber	≥ 6,0

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Aceite del Somontano« er en ekstra jomfruolie, der fås i forskellige sorter. Den dyrkes i det afgrænsede geografiske område og fremstilles af oliven af følgende anerkendte, endemiske lokale sorter: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga og Verdeña. Den skal bestå af mindst 85 % af en eller flere af disse sorter.

Op til 15 % af produktet kan omfatte andre sorter, der også dyrkes i det afgrænsede geografiske område, men på en sådan måde, at de ikke har nogen væsentlig indvirkning på produktets kvalitet eller endelige profil.

Råvarerne kommer fra det geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Aceite del Somontano«, fra dyrkning af alle sorter til forarbejdning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

For at bevare egenskaberne ved certificeret ekstra jomfruolie skal emballeringsprocessen finde sted i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB). Vi har dermed fuld kontrol over produktionen, og erfarne lokale eksperter er ansvarlige for den endelige håndtering af produktet. Personalet på de registrerede møller ved naturligvis bedst, hvordan deres ekstra jomfruolie reagerer på de forskellige trin, der er involveret i emballerings-processen, såsom dekanteringstider og -metoder, brug af filtre, filtermaterialer, emballagetemperaturer og olivenoliens reaktion på kulde og opbevaring.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballagen, hvori den beskyttede ekstra jomfruolie forsendes, skal være forsynet med en nummereret etiket med EU-symbolet, der identificerer BOB'en, betegnelsen »Aceite del Somontano« og dens eget BOB-logo. Navnet eller logoet for det organ, som er tildelt visse kontrolopgaver, kan vises.

Her er BOB-logoet:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet ligger i midten af Huesca-provinsen (Aragón), som befinder sig mellem de centrale Pyrenæer og Ebro-dalen.

Liste over kommuner (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 og Torres de Alcanadre.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Naturlige produktionsfaktorer

Produktionsområdets geologi er uløseligt forbundet med dannelsen af Pyrenæerne, den alpine bjergkædefoldning og forskellige efterfølgende begivenheder, der førte til dannelsen af det, der nu er Ebro-bækkenet.

Den alpine bjergkædefoldning er ansvarlig for den nuværende Pyrenæiske bjergkæde, som har haft en tydelig indvirkning på produktionsområdet.

Produktionsområdets komplekse geologi har ført til en bred og varieret litologi med et stort område af forbjerge, der er formet af aflejringer fra de ydre overflader af Ebro-bækkenet (der går tilbage til den Oligo-Miocæne geologiske epoke), som strækker sig mellem den taffelformede struktur i midten af bækkenet og de ydre skråninger. Der kan ikke være nogen tvivl om den bemærkelsesværdige geomorfologiske rigdom, der har ført til eksistensen af en række [geologiske] enheder. En nøglefaktor for dannelsen af den nuværende morfologi er overfladevand eller grundvand, der er et vigtigt middel til erosion og en vital ressource for afgrødeproduktionen. Jordbunden i produktionsområdet påvirkes af dens geomorfologiske karakter og dens udgangsmaterialer. De øvre jordlag er bemærkelsesværdige ved at være okkerholdige og derfor tynde og med et lavt organisk indhold. Af disse lag er de kambiske og argilliske fremtrædende. De jordarter, der ifølge jordbundsklassificeringen (Soil Survey Staff, 2014) er mest repræsentative for området, tilhører følgende fire hovedarter (i udviklingsrækkefølge): entisoler, aridisoler, inceptisoler og alfisoler.

Jordbundens fysisk-kemiske egenskaber i dette område er kendetegnet ved en alkalisk pH-værdi (mellem 8,0 og 8,5) og et meget variabelt indhold af calciumcarbonat (2-70 %). Jordbunden har et lavt saltindhold (0,3-1,7 dS/m) og en leret tekstur, der er fremherskende i området. Området ligger mellem to biogeografiske områder: det eurosibiriske område i Aragón før Pyrenæerne og Middelhavsområdet i den øvre del af Ebro og nedre del af Aragón.

Klimaet i området er klassificeret som kontinentalt middelhavsklima og er kendetegnet ved varme somre og kølige vintre. Den omgivende topografi – med Pyrenæerne mod nord og det iberiske system mod sydvest – blokerer store mængder af fugtig luft fra havet fra at komme ind i området, hvilket gør det endnu tørrere.

Det afgrænsede område, hvor olivenlundene er beliggende, er for det meste 300-800 m.a.s.l., dog nogle steder over 1 000 m.a.s.l.

Ifølge den lokale vejrstation er foråret den periode, hvor der er mest nedbør, og der falder yderligere regn om efteråret. Sommeren er den tørreste periode med en gennemsnitlig nedbørsmængde på under 600 mm.

Der bruges ikke kunstvanding til olivendyrkningen i produktionsområdet. Ifølge den videnskabelige litteratur bør de ideelle nedbørsforhold til dyrkning være mellem 600 og 800 mm fordelt over hele året.

Områdets klimaoptegnelser viser, at de årlige gennemsnitstemperaturer ligger på omkring 12-15 °C. De absolutte minimumstemperaturer falder aldrig under -6 °C, og de absolutte maksimumstemperaturer overstiger ikke 37 °C. Disse værdier bør ligge inden for det acceptable interval for udvikling af olivenplantager, som anført i tidligere dokumentation.

Den nuværende evapotranspiration er mellem 700 mm og 800 mm, hvilket overstiger nedbørsniveauet på stort set alle eksisterende vejrstationer i produktionsområdet.

En vigtig parameter er forekomsten og hyppigheden af frost, som kan have en indvirkning på oliventræernes endelige fænologiske stadier (dvs. deres sæsonmæssige udvikling). Sorterne er derfor i vid udstrækning blevet udvalgt på dette grundlag.

Et andet vigtigt klimatisk aspekt er vind, som har en betydelig indflydelse på oliventræer og tilpassede sorter, da den øger evapotranspirationen og udtørringen af jorden. De fremherskende vinde er den nordvest-til-sydøstlige cierzo-vind, som primært fremkommer om vinteren, og den sydøst-til-nordvestlige bochorno-vind om sommeren.

Afgrøden har ca. 3 500,46 solskinstimer om året. Det er nødvendigt med mindst 2 800 solskinstimer om året for at dyrke en olivenlund, uden hvilken træerne ikke blomstrer, og frugten ikke udvikler sig.

Menneskelige faktorer

Menneskelige faktorer har især påvirket de særlige karakteristika ved olivendyrkning og produktionen af ekstra jomfruolie i produktionsområdet via tilpasningen af olivendyrkning og olieudvinding til områdets karakteristika med vægt på og prioritering af frugtens kvalitet og de certificerbare ekstra jomfruolier.

I den forbindelse dyrker olivendyrkerne oliven i produktionsområdet på traditionel vis på ikke-kunstvandede arealer, og de tilpasser deres dyrkningsmetoder til det lokale terræn og det fremherskende nedbørsmønster.

Olivenlundene i Somontano comarca (geografisk region) har stor genetisk rigdom og mangfoldighed. De fleste af disse sorter har deres oprindelse og er endemiske i den geografiske region, hvor lokale olivendyrkere i løbet af historien har afprøvet mange sorter, og olivenlundenes komplekse og karakteristiske sortsprofil i produktionsområdet er blevet videreført gennem tiden. Det har resulteret i en unik videreførelse af de genetiske dyrkningsegenskaber, der er gået i arv fra vores forfædre, og som har resulteret i en produktion af karakteristiske og eksklusive ekstra jomfruolier.

Landbrugerne høster olivenerne direkte fra træet, når de har nået en modningsgrad på højst seks. Med tidlig høst, hvor man undgår frostperioder, lægges der vægt på frugtens kvalitet og dens oprindelige egenskaber på træet.

I møllerne lægges der vægt på at bevare frugtens kvalitet og på at udvinde ekstra jomfruolie, hvor forarbejdningstider og temperaturer under æltningsfasen minimeres for at reproducere frugtens oprindelige egenskaber på træet.

Forskning inden for økonomien i Aragón under romertiden nævner og dokumenterer tilstedeværelsen af oliventræer i området, hvilket viser, at oliven blev dyrket, produceret og spist i romertiden i den geografiske region.

5.2. *Produktets egenart*

De olivensorter, der findes i produktionsområdet, er Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga og Verdeña.

De anerkendte sorter, der findes i produktionsområdet, er kendetegnet ved en betydelig modstandsdygtighed over for kulde og en stor evne til at fastholde olivenfrugterne på grenene.

Ekstra jomfruolier fra bjergområder har afbalancerede organoleptiske profiler uden skarphed i deres deskriptorer.

Beskrivelsen af ekstra jomfruolier med betegnelsen »Aceite del Somontano« indeholder en stabilitetsprofil med certificerbare parametre for indholdet af totale polyfenoler, ethylestere og rancimat, som er adskilt fra og ikke en del af de gældende kvalitets- og certificeringskrav i sektoren.

De reducerede hydrolyseprocesser, der fører til værdier på højst 0,4° og et ethylesterindhold under 20, har maksimalt tilladte værdier, der er specifikke for egenskaberne ved »Aceite del Somontano«.

»Aceite del Somontano« har en eksklusiv organoleptisk profil med en tydelig tilstedeværelse af mindst tre deskriptorer, og medianen for positive sensoriske egenskaber skal være over seks. Den har fremtrædende noter af oliven, græs, blade, mandel, tomat og grønt.

5.3. *Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets egenskaber*

De jordbunds- og klimaforhold, der er direkte påvirket af Pyrenæerne med deres komplekse geologi og den geomorfologiske rigdom af tynde jordlag, kombineret med den isolerede placering grundet det omgivende terræn og de fremherskende vindforhold, der øger den miljømæssige tørhed med hyppig frost, og dyrkningsmetoder, der er tilpasset produktionsområdet, har ført til et stort udvalg af forskellige sorter, der udelukkende findes i dette område, hvilket er unikt i olivenbranchen.

De tilpassede olivensorter i produktionsområdet er kendetegnet ved en høj modstandsdygtighed over for kulde, stor evne til at fastholde olivenfrugterne på grenene, tolerance over for høje evapotranspirationsniveauer og for det meste tørre olivenlunde, hvilket alt sammen gør dem ideelle til dyrkning under ekstreme forhold.

Det geografiske produktionsområde er et område med forbjerge med en breddegrad, højde og skråninger, der giver det unikke egenskaber. Ifølge den videnskabelige litteratur er disse ekstra jomfruolier »finere«, hvilket resulterer i »Aceite del Somontano« og dens certificerbare organoleptiske profil uden astringens.

Den ikke-vandede dyrkning af olivenplantager i produktionsområdet, de unikke sorter, der er tilpasset jordbunds- og klimaforholdene, og de traditionelle dyrkningsmetoder med tidlig og udvalgt høst har haft en betydelig indflydelse på de certificerbare ekstra jomfruoliers fysisk-kemiske og organoleptiske kvalitet.

Processer med tidlig høst, øjeblikkelig udvælgelse og levering af frugten til møllen, korte udvindingstider og lave udvindingstemperaturer, strenge rengøringsprotokoller og tilstedeværelsen af sorter, der er tilpasset de tørre forhold, der skyldes terrænet, fremherskende vinde og evapotranspiration, har resulteret i reducerede hydrolyseprocesser, hvilket igen har medført kravet om minimumssurhedsværdier i overensstemmelse med frugtens oprindelige forhold.

De stabiliserende egenskaber ved »Aceite de Somontano« og de certificerbare parametre for det samlede indhold af polyphenoler, ethylestere og rancimat skyldes oliventræets stressforhold som følge af tynde jordlag, ikke-kunstvandet jord, hyppig frost, tørhed og de fremherskende vinde, nemlig cierzo og bochorno.

De karakteristiske sensoriske profiler med specifikke certificerbare krav, der er unikke i olivendyrkningens verden, er resultatet af det unikke udvalg af sorter i produktionsområdet sammen med stressforholdene, som træerne udsættes for under dyrkning, dyrkningsmetoder, der respekterer frugtens oprindelige betingelser og egenskaber, og manglen på kunstvanding i olivenlundene. »Aceite del Somontano« har en eksklusiv organoleptisk profil, der er tegn på dens kompleksitet, med en tydelig tilstedeværelse af mindst tre deskriptorer, som understøttes af kravet om en ophobning af positive organoleptiske egenskaber.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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