C/2025/3584

30.6.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/3584)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite del Somontano“

EU-Nr.: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Aceite del Somontano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

— ***Code der Kombinierten Nomenklatur***

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIEßBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Es handelt sich um ein natives Olivenöl extra, das ausschließlich durch mechanische und andere physikalische Verfahren aus der Frucht des Olivenbaums (*Olea europaea* L.) gewonnen wird.

Die Oliven werden bei einem Reifegrad von höchstens 6 direkt vom Baum geerntet.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 0,4 %

— Peroxidzahl: ≤ 12 meq2/kg

Gesamtpolyphenole: mindestens 100 mg/kg

Ethylester: höchstens 20 mg/kg

— Rancimat-Wert bei 120 °C: mindestens acht Stunden

Organoleptische Eigenschaften:

Das Erzeugnis mit der g.U. „Aceite del Somontano“ weist bei der organoleptischen Prüfung ein sensorisches Profil auf, das von deutlich wahrnehmbaren Intensitätswerten geprägt ist, die seine Komplexität und das erforderliche Vorliegen von mindestens drei Deskriptoren (unmittelbare oder retronasale Aromawahrnehmungen) ohne Adstringenz widerspiegeln. Es zeichnet sich durch das fruchtige Aroma von grünen Oliven, Gras, Blättern, Mandeln, Tomaten und grünem Laub aus.

Jeder seiner Medianwerte für Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe muss wahrnehmbar sein und die mittleren positiven sensorischen Eigenschaften müssen über 6 liegen.

Medianwert für Mängel	Md=0
Fruchtigkeitsmedian	Mf > 3,0
Summe positiver organoleptischer Attribute	≥ 6,0

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das native Olivenöl extra „Aceite del Somontano“ gibt es in verschiedenen Sorten. Es wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut und aus Oliven der folgenden anerkannten endemischen einheimischen Sorten gewonnen: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga und Verdeña. Es muss zu mindestens 85 % aus einer oder mehreren dieser Sorten bestehen.

Bis zu 15 % des Erzeugnisses können von anderen Sorten stammen, die ebenfalls in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut werden, wobei darauf geachtet wird, dass sie sich nicht wesentlich auf die Qualität oder das endgültige Profil des Erzeugnisses auswirken.

Die Rohstoffe müssen aus dem geografischen Gebiet stammen

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Aceite del Somontano“, vom Anbau aller Sorten bis hin zur Verarbeitung, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Damit die Eigenschaften des zertifizierten nativen Olivenöls extra erhalten bleiben, findet der Abfüllvorgang im Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) statt. Somit liegt die vollständige Kontrolle über die Erzeugung in unserer Hand. Erfahrene Experten vor Ort werden für die endgültige Bearbeitung des Erzeugnisses verantwortlich sein. Die eingetragenen Ölmühlen kennen das Verhalten ihres nativen Olivenöls extra bei den einzelnen Schritten des Abfüllvorgangs – z. B. den Zeitpunkt und die Art des Dekantierens, den Einsatz von Filtern bzw. Filtermaterialien, die Abfülltemperaturen, das Kälte- und Lagerungsverhalten – offensichtlich am besten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackungen, in denen das native Olivenöl extra mit der g.U. in Verkehr gebracht wird, müssen mit einem nummerierten Etikett versehen sein, auf dem das EU-Symbol zur Kennzeichnung der g.U., der Name „Aceite del Somontano“ und das eigene g.U.-Logo zu sehen sind. Der Name oder das Logo der Stelle, der einige Kontrollaufgaben übertragen wurden, kann ebenfalls abgebildet sein.

Das Logo der g.U. sieht folgendermaßen aus:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet befindet sich im Zentrum der Provinz Huesca (Aragón), die zwischen den Zentralpyrenäen und dem Ebro-Tal liegt.

Verzeichnis der Gemeinden (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 und Torres de Alcanadre.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheiten des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Die Geologie des Erzeugungsgebiets ist untrennbar mit der pyrenäischen Orogenese, der alpinen Orogenese und verschiedenen nachfolgenden Ereignissen verbunden, die zur Entstehung des heutigen Ebro-Beckens führten.

Im Zuge der alpinen Orogenese bildete sich die heutige Pyrenäenkette heraus, mit offensichtlichen Auswirkungen auf das Erzeugungsgebiet.

Durch die komplexe Geologie des Erzeugungsgebiets ist eine breite und abwechslungsreiche Lithologie mit einem großen Gebiet von Gebirgsausläufern entstanden, die von dem Gesteinsschutt der äußeren Oberflächen der Ebro-Senke (die bis zur geologischen Epoche des Oligo-Miozäns zurückreicht) geprägt ist und sich zwischen dem Tafelland im Zentrum der Senke und den äußeren Hängen erstreckt. Zweifelsohne hat der bemerkenswerte geomorphologische Reichtum zur Ausbildung einer Reihe von (geologischen) Einheiten geführt. Als wesentlicher Erosionsfaktor und lebenswichtige Ressource für die Pflanzenerzeugung waren Oberflächengewässer oder Grundwasser an der Entstehung der derzeitigen Morphologie wesentlich beteiligt. Die Böden im Erzeugungsgebiet sind von dessen geomorphologischen Charakter und von den Ursprungsmaterialien geprägt. Die Oberflächenhorizonte sind bemerkenswert, da sie ochrisch und daher skelettartig sind und einen geringen Gehalt an organischen Stoffen aufweisen. Kambische und lehmige Horizonte sind vorherrschend. Gemäß der Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2014) gehören die für das Gebiet repräsentativsten Bodenordnungen zu den folgenden vier Hauptordnungen (in der Reihenfolge der Entwicklung): Entisole, Aridisole, Inceptisole und Alfisole.

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Böden in diesem Gebiet zeichnen sich durch einen alkalischen pH-Wert (zwischen 8,0 und 8,5) und einen sehr variablen Calciumcarbonat-Gehalt (2-70 %) aus. Die Böden weisen einen geringen Salzgehalt auf (0,3 bis 1,7 dS/m) und sind vorwiegend von lehmiger Textur. Das Gebiet liegt zwischen zwei biogeografischen Regionen: der euro-sibirischen Region der Vorpyrenäen/Aragón und der Mittelmeerregion Bajo Aragón/Alto Ebro.

Das Klima der Region wird als kontinentales Mittelmeerklima eingestuft, das von heißen Sommern und kühlen Wintern geprägt ist. Die umgebende Topografie – die Pyrenäen im Norden und das Iberische Gebirge im Südwesten – hindert feuchte Luftmassen vom Ozean her daran, in das Gebiet vorzudringen, was zusätzlich zur Trockenheit beiträgt.

Das abgegrenzte Gebiet, in dem sich die Olivenhaine befinden, liegt überwiegend zwischen 300 und 800 m ü. M., in Teilen jedoch auf über 1 000 m ü. M.

Laut der örtlichen Wetterstation regnet es hauptsächlich im Frühjahr und dazu noch im Herbst. Im Sommer ist es mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von weniger als 600 mm am trockensten.

Der Olivenanbau erfolgt im Erzeugungsgebiet ohne Bewässerung. Wissenschaftlicher Literatur zufolge liegen die idealen Niederschlagsmengen für den Anbau von Oliven, verteilt über das ganze Jahr, zwischen 600 mm und 800 mm.

Aus den klimatischen Aufzeichnungen des Gebiets geht hervor, dass die Jahresdurchschnittstemperaturen zwischen 12 und 15 °C liegen. Die absoluten Mindesttemperaturen liegen bei -6 °C, die absoluten Höchsttemperaturen bei 37 °C. Diese Werte sollten innerhalb des für den Anbau von Oliven akzeptablen Bereichs liegen, wie bereits in früheren Arbeiten festgestellt wurde.

Die derzeitige Evapotranspiration liegt zwischen 700 mm und 800 mm und übersteigt die Niederschlagsmenge an praktisch allen Wetterstationen im Erzeugungsgebiet.

Ein wichtiger Parameter ist das Auftreten bzw. die Häufigkeit von Frost, der sich auf die letzten phänologischen Stadien (z. B. saisonale Entwicklung) des Olivenbaums auswirken kann. Die Sorten wurden somit hauptsächlich auf dieser Grundlage ausgewählt.

Ein weiterer wichtiger klimatischer Aspekt ist der Wind, der einen erheblichen Einfluss auf Olivenbäume und angepasste Sorten hat, da er die Evapotranspiration und die Bodenaustrocknung begünstigt. Die vorherrschenden Winde sind der vor allem im Winter und vom Nordwesten her in Richtung Südosten wehende Wind „Cierzo“ und der im Sommer vom Südosten her in Richtung Nordwesten wehende „Bochorno“.

Die Pflanzen erhalten in etwa 3 500,46 Sonnenstunden pro Jahr. Für den Anbau von Oliven sind jährlich mindestens 2 800 Sonnenstunden erforderlich, ohne die die Bäume nicht blühen und keine Früchte entwickeln.

Menschliche Einflüsse

Im Hinblick auf die menschlichen Einflüsse, die mit den besonderen Merkmalen des Olivenanbaus und der Erzeugung von nativem Olivenöl extra im Erzeugungsgebiet verknüpft sind, möchten wir die Anpassung des Olivenanbaus und der Ölgewinnung an die Merkmale des Gebiets hervorheben, bei der die Qualität der Früchte und des zertifizierbaren nativen Olivenöls extra im Vordergrund stehen und ihnen Vorrang eingeräumt wird.

Die Olivenerzeuger bauen ihre Oliven im Erzeugungsgebiet auf traditionelle Art und Weise auf nicht bewässerten Flächen an und passen ihre Anbaumethoden an das lokale Gelände und an die vorherrschende Niederschlagsmenge an.

Die Olivenhaine des Bezirks Somontano verfügen über einen großen genetischen Reichtum und eine breite genetische Vielfalt. Die meisten dieser Sorten haben ihren Ursprung in diesem Bezirk und sind dort endemisch. Die örtlichen Olivenbauern haben in diesem Gebiet im Laufe der Geschichte viele Sorten erprobt. Das komplexe und charakteristische Sortenprofil der Olivenhaine im Erzeugungsgebiet wurde über alle Zeit hinweg erhalten, was zu einem einzigartigen genetischen Erbe im Olivenanbau geführt hat, das uns von unseren Vorfahren weitergegeben wurde und charakteristische, exklusive native Olivenöle extra hervorbringt.

Die Oliven werden von den Landwirten bei einem Reifegrad von höchstens 6 direkt vom Baum geerntet. Mit der frühzeitigen Ernte und unter Vermeidung von Frostzeiten wird der Schwerpunkt auf die Qualität der Früchte und ihre ursprünglichen Eigenschaften am Baum gelegt.

In den Ölmühlen wird vor allem darauf geachtet, die Qualität der Früchte zu erhalten und das native Olivenöl extra so zu extrahieren, dass die Verarbeitungszeiten und -temperaturen beim Rühren des Olivenbreis minimiert werden, um die ursprünglichen Eigenschaften der Früchte am Baum zu wahren.

In wissenschaftlichen Studien zur „Wirtschaft des römischen Aragón“ werden Olivenbäume in dem Gebiet erwähnt und dokumentiert, was darauf hindeutet, dass Oliven in der Römerzeit in diesem Bezirk angebaut, erzeugt und verzehrt wurden.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Im Erzeugungsgebiet werden folgende Olivensorten angebaut: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga und Verdeña.

Die anerkannten, im Erzeugungsgebiet angebauten Sorten zeichnen sich durch eine erhebliche Resistenz gegen Kälte sowie dadurch aus, dass die Früchte fest an den Zweigen sitzen.

Native Olivenöle extra aus Bergregionen weisen ausgewogene organoleptische Profile auf, ohne Adstringenz in ihren Deskriptoren.

In der Beschreibung des nativen Olivenöls extra „Aceite del Somontano“ ist ein Stabilitätsprofil mit zertifizierbaren Parametern für den Gehalt an Gesamtpolyphenolen, Ethylestern und Rancimat festgelegt, das nicht Teil der in diesem Sektor geltenden Qualitäts- und Zertifizierungsanforderungen ist.

Durch die reduzierten Hydrolyseprozesse, die zu Werten von höchstens 0,4° und Ethylestern von unter 20 führen, werden die zulässigen Höchstwerte erreicht, die für die Eigenschaften von „Aceite del Somontano“ spezifisch sind.

„Aceite del Somontano“ weist ein exklusives organoleptisches Profil mit mindestens drei Deskriptoren auf, die deutlich wahrnehmbar vorhanden sind, wobei die mittleren positiven sensorischen Eigenschaften größer als 6 sein müssen. Es zeichnet sich insbesondere durch Noten von Oliven, Gras, Blättern, Mandeln, Tomaten und grünem Laub aus.

5.3. *Kausalzusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses*

Neben den Boden- und Klimaverhältnissen, die unmittelbar von der Pyrenäenkette mit ihrer komplexen Geologie und dem geomorphologischen Reichtum der skelettartigen Böden in Verbindung mit der Abschirmung durch das umgebende Gelände und den vorherrschenden Winden beeinflusst werden, die durch häufige Fröste zusätzlich zur Trockenheit beitragen, haben die an das Erzeugungsgebiet angepassten Anbaumethoden zu einer Auswahl von Sorten und deren exklusivem Vorkommen in einem Gebiet geführt, das einen ausgeprägten Reichtum an Sorten aufweist, der in der Olivenwelt einzigartig ist.

Die an das Erzeugungsgebiet angepassten Olivensorten zeichnen sich durch ein hohes Maß an Resistenz gegen Kälte und an Toleranz gegenüber hohen Evapotranspirationswerten und überwiegend trockenen Olivenhainen sowie dadurch aus, dass die Früchte fest an den Zweigen sitzen, weshalb sie insgesamt hervorragend für den Anbau unter extremen Bedingungen geeignet sind.

Das geografische Erzeugungsgebiet erstreckt sich über ein Gebiet am Fuße eines Gebirges, mit Tälern, Höhenlagen und Hanglagen, die einzigartige Merkmale aufweisen. Laut wissenschaftlicher Literatur sind native Olivenöle extra aus dort angebauten Oliven „raffinierter“; daher rührt auch das zertifizierbare organoleptische Profil ohne Adstringenz des Olivenöls „Aceite del Somontano“.

Der nicht bewässerte Anbau von Oliven im Erzeugungsgebiet, die einzigartigen Sorten, die an die Boden- und Klimabedingungen angepasst sind, und die traditionellen Anbaumethoden mit frühzeitiger und ausgewählter Ernte wirken sich erheblich auf die physikalisch-chemische und die organoleptische Qualität der zertifizierbaren nativen Olivenöle extra aus.

Die frühzeitige Ernte, die sofortige Auswahl und Lieferung der Früchte an die Ölmühle, die kurzen Extraktionszeiten und geringen Extraktionstemperaturen, die strengen Reinigungsprotokolle und die speziellen Sorten, die an die trockenen Bedingungen angepasst sind, die von dem Gelände, den vorherrschenden Winden und der Evapotranspiration herrühren, haben zu reduzierten Hydrolysevorgängen geführt, weshalb Mindestsäurewerte im Einklang mit dem ursprünglichen Zustand der Früchte erforderlich sind.

Die Stabilitätseigenschaften von „Aceite de Somontano“ und die zertifizierbaren Parameter des Gesamtpolyphenol-, Ethylester- und Rancimatgehalts rühren von den Stressbedingungen her, unter denen die Olivenbäume angebaut werden: die skelettartigen und nicht bewässerten Böden, der häufige Frost, die Trockenheit und die vorherrschenden Winde, nämlich der „Cierzo“ und der „Bochorno“.

Die charakteristischen sensorischen Profile mit spezifischen zertifizierbaren Anforderungen, die in der Welt des Olivenanbaus einzigartig sind, sind das Ergebnis einer einmaligen Vielfalt an Sorten im Erzeugungsgebiet sowie der extremen Anbaubedingungen, der Anbaumethoden, die den ursprünglichen Zustand und die Eigenschaften der Früchte erhalten, und des Verzichts auf die Bewässerung der Olivenhaine. Das native Olivenöl extra „Aceite del Somontano“ weist ein exklusives organoleptisches Profil auf, das für seine Komplexität steht. Die mindestens drei Deskriptoren, die deutlich wahrnehmbar vorhanden sind, werden durch das Gebot der Kumulierung positiver organoleptischer Attribute verstärkt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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