C/2025/3584

30.6.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/3584)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Aceite del Somontano“

ELi nr: PDO-ES-03035 – 21.11.2023

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Aceite del Somontano“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

— ***Kombineeritud nomenklatuuri kood***

15 – LOOMSED, TAIMSED JA MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode on ekstra-väärisoliiviõli, mis on saadud ainult mehaanilisi ja muid füüsikalisi protsesse kasutades hariliku õlipuu (*Olea europaea* L.) viljadest.

Oliivid korjatakse otse puult, kui nende küpsusaste ei ole suurem kui kuus.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Füüsikalised ja keemilised omadused

– Happesus (väljendatud oleiinhappena): ≤ 0,4 %;

— peroksiidarv: ≤ 12 mekv O_2/kg;

– polüfenoolide üldsisaldus: vähemalt 100 mg/kg;

– etüülestrid: kuni 20 mg/kg;

— Rancimati väärtus 120 °C juures vähemalt kaheksa tundi.

Organoleptilised omadused

Toote „Aceite del Somontano“ organoleptiline analüüs peab näitama aistitavaid omadusi, milles on selgelt tajutav toote mitmetahulisust peegeldav intensiivsus ning mis peavad hõlmama vähemalt kolme kirjeldavat tunnust, otseseid või retronasaalseid haistmisaistinguid ning kootavuse puudumist. Toote iseloomulikud tunnused on oliivide, rohu, lehtede, mandlite, tomatite ja roheluse roheline puuviljasus.

Nii puuviljasuse, mõruduse kui ka teravuse mediaan peab olema tajutav ning positiivsete tajutavate omaduste mediaan peab olema suurem kui kuus.

Puuduse mediaan	Md = 0
Puuviljasuse mediaan	Mf > 3,0
Positiivsete organoleptiliste tunnuste summaarne väärtus	≥ 6,0

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

„Aceite del Somontano“ on ekstra-väärisoliiviõli, mida saadakse mitmest eri sordist. Seda valmistatakse määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavatest oliividest, mis kuuluvad järgmistesse tunnustatud kohalikesse endeemilistesse sortidesse: „Albareta“, „Alcampelina“, „Alía“, „Alquecerana“, „Blancal“, „Caspolina“, „Cerecera“, „Cerruda“, „Gordal del Somontano“, „Injerto“, „Mochuto“, „Negral de Bierge“, „Neral“, „Nación“, „Panseñera“, „Piga“ ja „Verdeña“. Toode peab vähemalt 85 % ulatuses olema valmistatud ühest või mitmest neist sortidest.

Kuni 15 % ulatuses võib toode olla valmistatud muudest samuti määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud sortidest, kuid see ei tohi avaldada olulist mõju toote kvaliteedile ega lõpptoote iseloomulikele omadustele.

Tooraine pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Aceite del Somontano“ valmistamise etapid iga sordi kasvatamisest kuni töötlemiseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

Sertifitseeritud ekstra-väärisoliiviõli omaduste säilitamiseks toimub pakendamine kaitstud päritolunimetuse tootmispiirkonnas. See annab tootjatele tootmise üle täieliku kontrolli ning toote käitlemise viimase etapi eest vastutavad kohalikud spetsialistid. Registreeritud ekstraheerimiskodades teatakse kõige paremini, kuidas nende ekstra-väärisoliiviõli reageerib pakendamise eri etappidele, nagu dekanteerimisaeg ja -meetodid, filtrite kasutamine, filtrimaterjalid, pakendamistemperatuur ning toote reageerimine külmale ja ladustamisele.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Pakendil, milles kaitstud päritolunimetusega ekstra-väärisoliiviõli välja saadetakse, peab olema märgis, millel on ELi sümbol kaitstud päritolunimetuse identifitseerimiseks, nimetus „Aceite del Somontano“ ja kaitstud päritolunimetuse logo. Märgitud võib olla ka kontrolliülesandeid täitva organi nimi või logo.

Kaitstud päritolunimetuse logo on järgmine:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond asub Huesca provintsi (Aragóni autonoomne piirkond) keskosas Püreneede keskosa ja Ebro oru vahel.

Omavalitsusüksuste loetelu (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 ja Torres de Alcanadre.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Looduslikud tegurid

Tootmispiirkonna geoloogia on tihedalt seotud Pürenee mäestiku tekkega, Alpi kurrutusega ja mitme järgnenud sündmusega, mille tulemusena moodustus praegune Ebro nõgu.

Praegune Pürenee mäestik tekkis Alpi kurrutuse tulemusena, mis avaldas tootmispiirkonnale ilmselget mõju.

Tootmispiirkonna keerukas geoloogia on tinginud väga mitmekesise litoloogilise koostise, ulatusliku mäejalami, mille on vorminud Ebro nõo välispinna pude (Oligotseeni ja Miotseeni ajastikust) ning mis asub nõo lameda keskosa ja välisnõlvade vahel. Märkimisväärne geomorfoloogiline mitmekesisus on nähtavalt kaasa toonud palju eri geoloogilisi moodustisi. Üks praeguste pinnavormide moodustumise keskne tegur on pinna- või põhjavesi, peamine erosiooni põhjustaja ja tähtis ressurss taimekasvatuses. Tootmispiirkonna geomorfoloogia ja algmaterjalid mõjutavad selle mullastikku. Pinnakihte iseloomustab tunnus *ochric* ning need on seega õhukesed ja huumusevaesed. Nende hulgas domineerivad kihid tunnustega *cambic* ja *argillic*. Piirkonda enim iseloomustavad mullad kuuluvad muldade nomenklatuuri kohaselt („Soil Taxonomy“, Soil Survey Staff, 2014) järgmisse nelja peamisse mullaklassi (tekke järjekorras): Entisol, Aridisol, Inceptisol ja Alfisol.

Piirkonna muldade füüsikalis-keemilised omadused on aluseline pH (8,0–8,5) ja väga varieeruv kaltsiumkarbonaadi sisaldus (2–70 %). Mullad on vähese soolsusega (0,3–1,7 dS/m) ja piirkonnale valdavalt omase liivsavise tekstuuriga. Piirkond asub kahe biogeograafilise piirkonna vahel: Aragóni Püreneede eelmäestiku Euro-Siberi piirkond ja Alam-Aragóni Ebro ülemjooksu Vahemere piirkond.

Piirkonnas valitseb kontinentaalne vahemereline kliima, mida iseloomustavad kuumad suved ja jahedad talved. Ümbruskonna topograafia – Püreneed põhjas ja Ibeeria mäed edelas – ei lase niisketel õhumassidel ookeanilt piirkonda tungida, muutes selle veelgi kuivemaks.

Määratletud piirkond, kus oliivisalud kasvavad, asub enamasti 300–800, kuid kohati ka 1 000 meetri kõrgusel merepinnast.

Peamine vihmahooaeg on kohaliku ilmajaama andmetel kevad ning vihma sajab ka sügisel. Kõige kuivem on suvel, kui vihma sajab keskmiselt vähem kui 600 mm.

Tootmispiirkonna õlipuuistandusi ei niisutata. Teadusuuringute kohaselt oleks oliivikasvatuseks sobivaim sademete hulk 600–800 mm, mis peaks jagunema ühtlaselt kogu aasta peale.

Piirkonna kliimaandmed näitavad, et aasta keskmine temperatuur on 12–15 °C. Temperatuur ei lange kunagi alla –6 °C ega tõuse üle 37 °C. Varasemate uurimuste kohaselt peaksid need näitajad jääma oliivisalude kasvuks sobivasse vahemikku.

Koguaurumine on praegu 700–800 mm, mis ületab peaaegu kõigis tootmispiirkonna ilmajaamades registreeritud sademete hulga.

Üks oluline tegur on hallade esinemine ja sagedus, mis võib mõjutada õlipuu viimaseid fenofaase (st aastaajalise arenemise järke). Seetõttu on see olnud peamine sortide valiku kriteerium.

Teine oluline ilmastikutegur on tuul, millel on õlipuudele ja kasutatud sortidele oluline mõju, sest see suurendab koguaurumist ja mulla kuivamist. Valdavad tuuled on loodest kuni kagust puhuv *cierzo*, mida esineb peamiselt talvel, ning suvel kagust kuni loodest puhuv *bochorno*.

Kultuurid saavad aastas ligikaudu 3 500,46 tundi päikesepaistet. Õlipuuistandus vajab õitsemiseks ja viljade arenemiseks aastas vähemalt 2 800 tundi päikesepaistet.

Inimtegurid

Tootmispiirkonnas ekstra-väärisoliiviõli tootmise ja oliivikasvatuse eripäradega seotud inimteguritest võib nimetada oliivikasvatuse ja õli ekstraheerimise kohandamist piirkonna eripäradele, seades esikohale viljade ja sertifitseeritava ekstra-väärisoliiviõli kvaliteedi.

Seetõttu kasvatatakse oliive tootmispiirkonnas traditsioonilisel viisil niisutust kasutamata, kohandades kasvatusmeetodeid kohalikule pinnasele ja valdavale sademete režiimile.

Somontano *comarca* (geograafilise piirkonna) oliivisalud paistavad silma suure geneetilise mitmekesisuse poolest. Enamik sortidest on endeemilised ja pärinevad *comarca*'st, kus kohalikud oliivikasvatajad on aegade vältel palju sorte katsetanud, ning tootmispiirkonna oliivisalude mitmekesist ja eripärast sordivalikut on aja jooksul alal hoitud. Sellest on sündinud kultuuride ainulaadne geneetiline pärand, mis on saadud esivanematelt ning mis annab tulemuseks eripärase ja unikaalse ekstra-väärisoliiviõli.

Kasvatajad korjavad oliivid otse puult, kui nende küpsusaste ei ole suurem kui kuus. Varase saagikoristuse ja hallaperioodide vältimise abil pannakse rõhk viljade kvaliteedile ja algupärastele omadustele puul.

Ekstraheerimiskodades seatakse esikohale viljade kvaliteedi säilitamine ja ekstra-väärisoliiviõli ekstraheerimine viisil, mis vähendab töötlemisaega ja -temperatuuri segamisetapis, et säilitada viljade algupärased omadused puul.

Uurimustes Aragóni majandusest Vana-Rooma perioodil on nimetatud ja fikseeritud õlipuude olemasolu piirkonnas, mis näitab, et *comarca*'s kasvatati, toodeti ja tarvitati Rooma ajal oliive.

5.2. *Toote eripära*

Tootmispiirkonnas kasvatatakse oliivisorte „Albareta“, „Alcampelina“, „Alía“, „Alquecerana“, „Blancal“, „Caspolina“, „Cerecera“, „Cerruda“, „Gordal del Somontano“, „Injerto“, „Mochuto“, „Negral de Bierge“, „Neral“, „Nación“, „Panseñera“, „Piga“ ja „Verdeña“.

Tootmispiirkonnas kasvatatavaid tunnustatud sorte iseloomustab märkimisväärne külmakindlus ja vastupidavus viljade eraldumise suhtes.

Mägipiirkondade ekstra-väärisoliiviõlil on tasakaalustatud organoleptilised omadused ning neid kirjeldavate tunnuste hulgast puudub kootavus.

Ekstra-väärisoliiviõli „Aceite del Somontano“ on kirjelduse kohaselt püsivate omadustega, mis hõlmavad sertifitseeritavaid polüfenoolide üldsisalduse, etüülestrite sisalduse ja Rancimati väärtuse näitajaid ega kattu sektoris kehtivate kvaliteedi- ja sertifitseerimisnõuetega.

Vähenenud hüdrolüüsiprotsessidele, mille tõttu happesus jääb alla 0,4 % ja etüülestrite sisaldus alla 20 mg/kg, on kehtestatud ülempiir, mis on toote „Aceite del Somontano“ omadustele eriomane.

Tootel „Aceite del Somontano“ on unikaalsed organoleptilised omadused, milles eristuvad selgelt vähemalt kolm kirjeldavat tunnust ning positiivsete tajutavate omaduste mediaan peab olema suurem kui kuus. Tootes domineerivad oliivide, rohu, lehtede, mandlite, tomatite ja roheluse nüansid.

5.3. *Põhjuslik seos toote omaduste ning geograafilise piirkonna vahel*

Mullastik ja ilmastikutingimused, mis on otseselt mõjutatud Pürenee mäestiku keerukast geoloogiast, ning õhukese pinnase geomorfoloogiline mitmekesisus koos ümbritsevatest pinnavormidest tingitud eraldatusega ja keskkonna kuivust suurendavate valdavate tuulte ja sagedaste halladega, samuti tootmispiirkonnale kohandatud kasvatusmeetodid on tinginud unikaalse sordivaliku, mille eripära ja mitmekesisus on oliivikasvatussektoris ainulaadne.

Tootmispiirkonnaga kohanenud oliivisorte iseloomustab hea külmakindlus, viljade vastupidavus eraldumise suhtes ning taluvus kõrge aurustumistaseme ja enamasti kuivade oliivisalude suhtes; see kõik muudab need väga sobivaks äärmuslikes tingimustes kasvatamiseks.

Geograafiline tootmispiirkond on mäejalam, millel on unikaalsete omadustega laius, kõrgus ja nõlvad. Teadusuuringute kohaselt on siinne ekstra-väärisoliiviõli „peenem“ ning see avaldub ka tootes „Aceite del Somontano“, millel on sertifitseeritavad organoleptilised omadused ja puudub kootavus.

Tootmispiirkonna niisutuseta oliivisalud, pinnase ja ilmastikutingimustega kohastunud unikaalsed sordid ning traditsioonilised kasvatusmeetodid, mis seisnevad varases ja valikulises saagikoristuses, on sertifitseeritava ekstra-väärisoliiviõli füüsikalis-keemilistele ja organoleptilistele omadustele olulist mõju avaldanud.

Varane saagikoristus, viljade kohene sortimine ja ekstraheerimiskotta toimetamine, lühike ekstraheerimisaeg ja madal ekstraheerimistemperatuur, ranged puhastuseeskirjad, pinnavormidest tingitud kuivade ilmastikutingimustega kohastunud sordid, valdavad tuuled ja aurumine on vähendanud hüdrolüüsiprotsesse, mis omakorda on tinginud happesuse minimaalse väärtuse nõude, mis on kooskõlas viljade algsete tingimustega.

Toote „Aceite de Somontano“ püsivad omadused ning sertifitseeritavad polüfenoolide üldsisalduse, etüülestrite sisalduse ja Rancimati väärtuse näitajad tulenevad õlipuude stressitingimustest, mille tingivad õhuke muld, niisutamata pinnas, sagedased hallad, kuivus ja valdavad tuuled *cierzo* ja *bochorno*.

Iseloomulikud lõhna- ja maitseomadused ning oliivikasvatuse sektoris ainulaadsed sertifitseeritavad erinõuded tulenevad tootmispiirkonna sortide unikaalsest mitmekesisusest ning stressitekitavatest kasvutingimustest, viljade algupäraseid tingimusi ja omadusi järgivatest kasvatusmeetoditest ning õlipuude kasvatamisest niisutust kasutamata. Tootel „Aceite del Somontano“ on unikaalsed organoleptilised omadused, mis näitavad selle mitmekesisust; sellel on kolm selgelt eristatavat kirjeldavat tunnust, mida toetab positiivsete organoleptiliste omaduste summaarse väärtuse nõue.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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