C/2025/3584

30.6.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/3584)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aceite del Somontano”

EU-nro: PDO-ES-03035 – 21.11.2023

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Aceite del Somontano”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

— ***CYhdistetyn nimikkeistön koodi***

15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Tuote on ekstra-neitsytoliiviöljy, joka saadaan oliivipuun (*Olea europaea* L.) hedelmistä käyttämällä ainoastaan mekaanisia tai muita fysikaalisia menetelmiä.

Oliivit kerätään suoraan puusta, kun niiden kypsyysaste on enintään kuusi.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): ≤ 0,4 prosenttia

— Peroksidiluku: ≤ 12 mekv O_2/kg

Polyfenolien kokonaispitoisuus: vähintään 100 mg/kg

Etyyliesterit: enintään 20 mg/kg

— Rancimat-arvo lämpötilassa 120 °C vähintään kahdeksan tuntia

Aistinvaraiset ominaisuudet

Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyn aistinvaraisen analyysin mukaan sillä on aistinvarainen profiili, jossa sen monitahoisuutta vastaavat intensiteetit ovat aistittavissa selkeinä ja jossa on vähintään kolme kuvaajaa ja suoria tai retronasaalisia tuoksuaromeja, mutta ei supistavuutta. Erottavia piirteitä ovat oliivien, ruohon, lehtien, mantelin, tomaattien ja muun kasvillisuuden vihreä hedelmäisyys.

Hedelmäisyyden, karvauden ja pistävyyden mediaaniarvon on kunkin oltava aistittavissa, ja positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien mediaanin on oltava yli kuusi.

Virheiden mediaani	0
Hedelmäisyyden mediaani	> 3,0
Positiiviset aistinvaraiset ominaisuudet yhteensä	≥ 6,0

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”Aceite del Somontano” on useasta lajikkeesta koostuva ekstra-neitsytoliiviöljy. Sen valmistukseen käytettävät oliivit saadaan seuraavista rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatetuista hyväksytyistä paikallisista kotoperäisistä lajikkeista: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga ja Verdeña. Öljystä vähintään 85 prosenttia on oltava peräisin yhdestä tai useammasta näistä lajikkeista.

Tuotteesta enintään 15 prosenttia saa koostua rajatulla alueella kasvatetuista muista lajikkeista siten, että ne eivät vaikuta merkittävästi tuotteen laatuun tai lopulliseen profiiliin.

Raaka-aineet ovat peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyn kaikkien tuotantovaiheiden kunkin lajikkeen viljelystä niiden jalostukseen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Jotta sertifioidun ekstra-neitsytoliiviöljyn ominaisuudet säilyisivät, tuote pakataan suojatun alkuperänimityksen (SAN) tuotanto-alueella. Näin tuotantoa voidaan valvoa kaikissa vaiheissa ja tuotteen viimeisestä käsittelyvaiheesta vastaavat kokeneet paikalliset asiantuntijat. Rekisteröidyt öljynpuristamot ovat tietysti parhaiten perillä kyseisten ekstra-neitsytoliiviöljyjen tavasta reagoida pakkausprosessin eri vaiheissa, kuten dekantointiajoista ja -menetelmistä, suodattimien käytöstä, suodatinmateriaaleista, pakkauslämpötiloista sekä öljyjen käyttäytymisestä kylmässä ja varastoinnin aikana.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkauksissa, joissa suojattu ekstra-neitsytoliiviöljy toimitetaan, on oltava numeroitu etiketti, jossa on oltava EU:n SAN-tunnus, nimi ”Aceite del Somontano” ja SAN:n oma tunnus. Pakkauksissa voi olla myös tiettyjä valvontatehtäviä hoitavan elimen nimi tai tunnus.

SAN:n tunnus:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue sijaitsee keskellä Huescan maakuntaa (Aragonia), joka sijaitsee Keski-Pyreneiden ja Ebrojoen laakson välissä.

Luettelo kunnista (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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalueen geologia liittyy olennaisesti Pyreneiden vuoriston muodostumiseen, alpiiniseen orogeniaan ja erilaisiin myöhempiin tapahtumiin, jotka johtivat nykyisen Ebrojoen valuma-alueen muodostumiseen.

Alpiininen orogenia on nykyisen Pyreneiden vuoristojonon taustalla ja vaikuttaa selvästi tuotantoalueeseen.

Tuotantoalueen monitahoisen geologian vuoksi alue on litologialtaan monipuolinen. Laaja vuorten juurella sijaitseva alue on muodostunut Ebron vajoaman (oligoseeni- ja mioseeniepookeilta peräisin olevien) ulkopintojen detrituksesta ja sijaitsee pinnanmuodostuksen osalta rakenteeltaan tabulaarisen vajoaman keskiosan ja ulompien rinteiden välissä. Alueen huomattavan monimuotoinen geomorfologia on epäilemättä syynä siihen, että alueella esiintyy erilaisia (geologisia) kokonaisuuksia. Keskeinen tekijä nykyisen morfologian synnyssä on pintavesi tai pohjavesi, joka on merkittävä eroosiota aiheuttava tekijä ja kasvintuotannon kannalta elintärkeä luonnonvara. Tuotantoalueen maaperään vaikuttavat alueen geomorfologinen luonne ja materiaalit, joista alue koostuu. Maan pinnassa on ochric-horisontti, joten pintakerrokset ovat ohuita ja niissä on orgaanista ainesta vain vähän. Syvemmällä maassa vallitsevia ovat cambic- ja argillic-horisontit. Alueelle tyypillisimmät maat kuuluvat Soil Taxonomy -järjestelmän (Soil Survey Staff, 2014) mukaan seuraaviin neljään pääluokkaan (kehitysjärjestyksessä): Entisol, Aridisol, Inceptisol ja Alfisol.

Alueen maaperän fysikaalis-kemiallisista ominaisuuksista voidaan todeta, että maaperälle ovat ominaisia emäksinen pH (8,0–8,5) ja hyvin vaihteleva kalsiumkarbonaattipitoisuus (2–70 %). Maaperän suolapitoisuus on pieni (0,3–1,7 dS/m), ja alueella vallitseva maalaji on hiue. Alue sijaitsee seuraavien kahden luonnonmaantieteellisen alueen välissä: eurosiperialaiseen alueeseen kuuluva Pyreneiden juurella oleva Aragonian alue ja Välimeren alueeseen kuuluva Bajo Aragónin ja Ylä-Ebron alue.

Alueen ilmasto on luokiteltu Välimeren mannerilmastoksi, jolle ovat tyypillisiä kuumat kesät ja viileät talvet. Ympäristön pinnanmuodostus – Pyreneet pohjoisessa ja Iberianvuoret lounaassa – estää valtamereltä saapuvien kosteiden ilmamassojen pääsyn alueelle, mikä lisää kuivuutta.

Rajatulla alueella oliiviviljelmät sijaitsevat enimmäkseen 300–800 metrin korkeudella merenpinnasta, tosin jotkin osat sijaitsevat yli 1 000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Paikallisen sääaseman mukaan alueella sataa eniten keväisin ja lisäksi sataa syksyisin. Kuivinta on kesällä, jolloin keskimääräinen sademäärä on alle 600 mm.

Tuotantoalueen oliivinviljelyssä ei käytetä keinokastelua. Tieteellisen kirjallisuuden mukaan viljelyn kannalta ihanteellinen sademäärä olisi 600–800 mm, joka jakautuisi tasaisesti ympäri vuoden.

Alueen ilmastotietojen mukaan vuotuinen keskilämpötila on noin 12–15 °C. Absoluuttinen minimilämpötila ei koskaan laske alle –6 °C:seen, eikä absoluuttinen maksimilämpötila ylitä koskaan 37 °C:ta. Nämä arvot ovat aiempien tutkimusten mukaan oliiviviljelmien kehityksen kannalta hyväksyttävällä lämpötila-alueella.

Kokonaishaihdunta on nykyään 700–800 mm, eli se ylittää mitatun sademäärän käytännöllisesti katsoen jokaisella tuotanto-alueen sääasemalla.

Yksi keskeinen parametri on hallan esiintyminen ja esiintymistiheys, joka voi vaikuttaa oliivipuun viimeisiin fenologisiin vaiheisiin (esimerkiksi kausittaiseen kehitykseen). Tämä tekijä onkin vaikuttanut suuresti lajikkeiden valintaan.

Toinen merkittävä ilmastotekijä on tuuli, joka vaikuttaa huomattavasti oliivipuihin ja sopeutuneisiin lajikkeisiin, sillä tuuli lisää kokonaishaihduntaa ja maaperän kuivumista. Vallitsevat tuulet ovat pääasiassa talvisin luoteesta kaakkoon puhaltava cierzo ja kesällä kaakosta luoteeseen puhaltava bochorno.

Viljelykasvi saa vuodessa noin 3 500,46 tuntia auringonpaistetta. Oliiviviljelmä tarvitsee vuodessa vähintään 2 800 tuntia auringonpaistetta, sillä ilman sitä puut eivät kuki eivätkä hedelmät kehity.

Inhimilliset tekijät

Tuotantoalueen oliivinviljelyn ja ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotannon erityispiirteisiin liittyvistä inhimillisistä tekijöistä on tuotava esiin oliivinviljelyn ja öljyn puristamisen mukauttaminen alueen olosuhteisiin siten, että painotetaan hedelmän ja sertifioitavien ekstra-neitsytoliiviöljyjen laatua ja asetetaan se etusijalle.

Näin ollen oliivinviljelijät kasvattavat oliiveja tuotantoalueella perinteiseen tapaan viljelmillä, joita ei kastella, ja mukauttavat viljelykäytäntöjään paikallisen maaston ja vallitsevien sadantaolosuhteiden mukaan.

Somontanon piirikunnan (*comarca*) oliiviviljelmät ovat geneettisesti rikkaita ja monimuotoisia. Useimmat lajikkeista ovat kotoperäisiä ja peräisin kyseisestä piirikunnasta, jossa paikalliset oliivinviljelijät ovat kautta historian kokeilleet monia lajikkeita ja tuotantoalueen oliiviviljelmien monitahoinen ja omaleimainen lajikeprofiili on säilytetty vuosien saatossa. Tämä on johtanut oliiviviljelmien ainutlaatuiseen geeniperimään, jota on vaalittu sukupolvesta toiseen ja jonka ansiosta saadaan erikoislaatuisia ja hienoja ekstra-neitsytoliiviöljyjä.

Viljelijät keräävät oliivit suoraan puusta, kun niiden kypsyysaste on enintään kuusi. Keräämällä sato varhain ja välttämällä hallakausia painotetaan hedelmän laatua ja puussa olleen hedelmän alkuperäisiä ominaisuuksia.

Öljynpuristamot korostavat hedelmän laadun säilyttämistä ja ekstra-neitsytoliiviöljyn puristamista, jossa minimoidaan jalostusajat ja -lämpötilat vaivaamisvaiheessa, jotta tuotteeseen saadaan puussa olleen hedelmän alkuperäiset ominaisuudet.

Rooman valtakunnan aikaisen Aragonian taloutta (*Economía del Aragón romano*) koskevissa tutkimuksissa mainitaan ja dokumentoidaan oliivipuiden esiintyminen alueella, mikä osoittaa, että oliiveja kasvatettiin, tuotettiin ja kulutettiin piirikunnassa jo Rooman valtakunnan aikana.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Tuotantoalueella viljellään seuraavia oliivilajikkeita: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga ja Verdeña.

Tuotantoalueen hyväksytyille lajikkeille ovat ominaisia huomattava kylmänkestävyys ja se, että hedelmät pysyvät puussa hyvin.

Vuoristoalueiden ekstra-neitsytoliiviöljyillä on tasapainoiset aistinvaraiset profiilit, joiden kuvaajiin ei sisälly kiristävyyttä.

Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyn kuvauksessa esitetään vakausprofiili, joka sisältää seuraavat varmennettavissa olevat parametrit: polyfenolien kokonaispitoisuus, etyyliesterit ja Rancimat-arvo. Profiili on oma erillinen kokonaisuutensa eikä sisälly alalla voimassa oleviin laatu- ja sertifiointivaatimuksiin.

Hydrolyysiprosesseja tapahtuu normaalia vähemmän, mikä ilmenee arvoina, jotka eivät ylitä 0,4:ää astetta ja etyyliesteripitoisuutena, joka on alle 20. Tämän perusteella on määritelty suurimpia sallittuja arvoja, jotka vastaavat Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyn tyypillisiä ominaisuuksia.

Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyllä on omaleimainen aistinvarainen profiili, jossa on selvästi havaittavissa vähintään kolme kuvaajaa ja jossa positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien mediaanin on oltava yli kuusi. Öljyssä on voimakkaita oliivien, ruohon, lehtien, mantelin, tomaattien ja muun kasvillisuuden vivahteita.

5.3 *Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde*

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, joihin Pyreneiden vuoristo ja sen monitahoinen geologia vaikuttavat suoraan, ja ohuen maaperän monimuotoinen geomorfologia sekä ympäristön kuivuutta ja usein esiintyviä halloja lisäävien vallitsevien tuulten ja ympäröivän maaston aiheuttama eristyneisyys ja tuotantoalueelle mukautetut viljelykäytännöt ovat johtaneet sellaiseen lajikkeiden valintaan ja yksinomaiseen käyttöön, että alueella on koko oliiviöljyalalla ainutlaatuinen selvästi erottuva ja monipuolinen lajikkeisto.

Tuotantoalueelle sopeutuneille lajikkeille ovat ominaisia hyvä kylmänkestävyys, irrottamiseen asti puussa pysyvät hedelmät, suuren kokonaishaihdunnan sietokyky ja menestyminen enimmäkseen kuivilla oliiviviljelmillä. Näiden kaikkien piirteiden ansiosta lajikkeet soveltuvat ihanteellisesti viljeltäviksi äärimmäisissä olosuhteissa.

Maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee vuorten juurella, ja alue on leveysasteensa, korkeutensa ja rinteidensä osalta ainutlaatuinen. Tieteellisen kirjallisuuden mukaan tällaisten alueiden ekstra-neitsytoliiviöljyt ovat muita ”hienompia”, mikä näkyy Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyssä ja sen varmennettavissa olevassa aistinvaraisessa profiilissa, jossa ei ole kiristävyyttä.

Se, että tuotantoalueen oliiviviljelmillä ei käytetä keinokastelua, sekä maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin sopeutuneet ainutlaatuiset lajikkeet ja perinteiset viljelykäytännöt, jotka käsittävät varhaisen ja valikoivan sadonkorjuun, ovat vaikuttaneet sertifioitavien ekstra-neitsytoliiviöljyjen fysikaalis-kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin huomattavasti.

Varhainen sadonkorjuu, hedelmien välitön valitseminen ja toimittaminen öljynpuristamoon, lyhyet puristusajat ja alhaiset puristuslämpötilat, tiukat puhdistuskäytännöt sekä maastosta, vallitsevista tuulista ja kokonaishaihdunnasta johtuviin kuiviin olosuhteisiin sopeutuneiden lajikkeiden viljely vähentävät hydrolyysiprosesseja. Tämän vuoksi on asetettu vaatimus, jonka mukaan happopitoisuuden vähimmäisarvojen on oltava hedelmän alkuperäisten olosuhteiden mukaisia.

Aceite de Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyn vakauteen liittyvät ominaisuudet ja varmennettavissa olevat polyfenolien kokonaispitoisuutta, etyyliesteripitoisuutta ja Rancimat-arvoa koskevat parametrit johtuvat oliivipuun stressitiloista, joita aiheuttavat ohut maaperä, viljely ilman keinokastelua, usein esiintyvät hallat, kuivuus sekä vallitsevat cierzo- ja bochorno-tuulet.

Tyypilliset aistinvaraiset profiilit, joille on asetettu erityisiä varmennettavissa olevia vaatimuksia ja jotka ovat oliivinviljelyn maailmassa ainutlaatuisia, ovat seurausta tuotanto-alueen lajikkeiston harvinaislaatuisesta monimuotoisuudesta sekä viljelyn aikana esiintyvistä stressitiloista, viljelykäytännöistä, joissa otetaan huomioon hedelmän alkuperäiset olosuhteet ja ominaisuudet, sekä siitä, että oliiviviljelmillä ei käytetä keinokastelua. Aceite del Somontano -ekstra-neitsytoliiviöljyllä on omaleimainen aistinvarainen profiili, joka kuvastaa sen monitahoisuutta, jossa on selvästi havaittavissa vähintään kolme kuvaajaa ja jota vahvistaa positiivisten aistinvaraisten ominaisuuksien yhteismäärää koskeva vaatimus.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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