C/2025/3584

30.6.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/3584)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aceite del Somontano”

EU br.: PDO-ES-03035 — 21.11.2023.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Aceite del Somontano”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulje itd.)

— ***Oznaka kombinirane nomenklature***

15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG ILI BILJNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Riječ je o ekstra djevičanskom maslinovom ulju dobivenom isključivo mehaničkim i drugim fizičkim postupcima od ploda masline (Olea europaea L.).

Masline se beru izravno sa stabla kad stupanj njihove zrelosti nije veći od šest.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalna i kemijska svojstva

Kiselost (izražena kao oleinska kiselina): ≤ 0,4 %.

— Peroksidni broj: ≤ 12 mEq O2/kg

Ukupni polifenoli: najmanje 100 mg/kg

Etil esteri: najviše 20 mg/kg

— Rancimatova vrijednost na 120 °C najmanje osam sati

Organoleptička svojstva:

Za organoleptičku analizu proizvoda „Aceite del Somontano” potreban je osjetilni profil s jasno uočljivim intenzitetima koji odražavaju njegovu složenost i potrebnu prisutnost najmanje triju deskriptora, izravnih ili retronazalnih mirisa, bez trpkosti. Posebna su mu svojstva zelena voćnost maslina, s osjetima trave, lišća, badema, rajčica i zelenila.

Nužno je da srednja vrijednost voćnosti, gorčine i pikantnosti mora biti primjetljiva, a srednja vrijednost pozitivnih senzornih svojstava mora biti veća od šest.

Srednja vrijednost mana	Md=0
Srednja vrijednost voćnosti	MF > 3.0
Sažetak pozitivnih organoleptičkih atributa	≥ 6.0

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Aceite del Somontano” je ekstra djevičansko maslinovo ulje različitih sorti. Uzgaja se na ograničenom zemljopisnom području i dobiva od maslina sljedećih priznatih endemskih lokalnih sorti: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga and Verdeña. To se ulje mora sastojati od najmanje 85 % jedne ili više tih sorti.

Do 15 % proizvoda može se sastojati od drugih sorti koje se uzgajaju i na definiranom zemljopisnom području, ali tako da nemaju znatan utjecaj na kvalitetu ili konačni profil proizvoda.

Sirovine potječu sa zemljopisnog područja.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju odvijati na utvrđenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje ulja „Aceite del Somontano”, od uzgoja svih sorti maslina do njihove prerade, moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kako bi se zadržala svojstva certificiranog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, postupak pakiranja odvijat će se na području proizvodnje zaštićene oznake izvornosti (ZOI). Tako ćemo imati potpunu kontrolu nad proizvodnjom, a za konačno oblikovanje proizvoda bit će odgovorni iskusni lokalni stručnjaci. Registrirane tvornice prirodno najbolje znaju kako njihova ekstra djevičanska maslinova ulja reagiraju na različite faze u postupku pakiranja, kao što su vrijeme i metode pretakanja, upotreba filtara, filtarski materijali, temperature ambalaže te njihova reakcija na hladnoću i skladištenje.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje u koje se otpremaju zaštićena ekstra djevičanska maslinova ulja mora imati numeriranu etiketu sa simbolom EU-a kojim se označuje ZOI, naziv „Aceite del Somontano” i vlastiti logotip ZOI-ja. Može se prikazati naziv ili logotip tijela kojem su dodijeljene neke zadaće kontrole.

Ovo je logotip ZOI-ja:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodnja se odvija se u središtu pokrajine Huesca (Aragón), koja se nalazi između središnjih Pirineja i doline rijeke Ebro.

Popis općina (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 i Torres de Alcanadre.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Prirodni čimbenici

Geologija proizvodnog područja neodvojivo je povezana s nastankom Pirenejskog masiva i Alpa te raznim događajima koji su nakon toga doveli do nastanka današnjeg bazena rijeke Ebro.

Za današnji izgled planinskog lanca Pireneja odgovoran je nastanak Alpa, s očitim utjecajem na područje proizvodnje.

Složena geologija proizvodnog područja dovela je do široke i raznolike litologije s rasprostranjenim podnožjima planina iz detritusa rubnih površina koje je oblikovala depresija rijeke Ebro (koja seže do geološke epohe Oligo-Miocena), koja se proteže između tabličnog strukturnog reljefa središta depresije i vanjskih padina. Nema sumnje u iznimno geomorfološko bogatstvo koje je dovelo do postojanja niza [geoloških] jedinica. Jedan od ključnih čimbenika u nastanku današnje morfologije su površinske ili podzemne vode, glavni uzročnik erozije i ključan resurs u proizvodnji usjeva. Na tla na području proizvodnje utječu geomorfološka priroda i osnovni materijali. Površinski horizonti poznati su po tome što su okrični, dakle tanki, s niskim udjelom organskih tvari. Među njima se ističu kambijski i argilijski horizonti. Najreprezentativnije tlo u tom području u skladu s taksonomijom tla (Anketa o tlu, 2014.), pripada sljedećim četirima glavnim redovima (prema redoslijedu razvoja): entizoli, aridizoli, inseptizoli i alfizoli.

Fizikalno-kemijska svojstva tala na tom području karakteriziraju alkalna pH (od 8,0 do 8,5) i vrlo promjenjiv sadržaj kalcijeva karbonata (od 2 % do 70 %). Na tom su području tla niske slanosti (od 0,3 do 1,7 dS/m), a prevladava ilovasta tekstura. Područje se nalazi između dviju biogeografskih regija: eurosibirske, predpirenejske aragonske regije i donjearagonske gornjeebroovske sredozemne regije.

Klima regije smatra se kontinentalnom sredozemskom, s vrućim ljetima i hladnim zimama. Okolna topografija, s Pirenejima na sjeveru i iberijskim sustavom na jugozapadu, blokira dolazak vlažnog oceanskog zraka u to područje, zbog čega je ono i suše.

Definirano područje na kojem se nalaze maslinici većinom se prostire na 300 do 800 metara nadmorske visine, iako postoje dijelovi i iznad 1 000 metara nadmorske visine.

Lokalni meteorološki podaci ukazuju na to da je na tom području proljeće glavna kišna sezona, a dodatnih padalina ima i na jesen. Najsuše razdoblje je ljeto s prosječnom količinom padalina manjom od 600 mm.

Masline uzgajane na definiranom području proizvodnje ne navodnjavaju se. Prema znanstvenoj literaturi idealni uvjeti padalina za uzgoj trebali bi biti između 600 i 800 mm u prosjeku tijekom godine.

Prema podacima o klimi u tom području prosječne temperature kreću se od 12 do 15 °C. Apsolutne minimalne temperature nikada ne padaju ispod – 6 °C, a apsolutne maksimalne temperature ne prelaze 37 °C. Te bi vrijednosti trebale biti unutar prihvatljivog raspona za razvoj maslinika, kako je navedeno u prethodnim radovima.

Trenutačna evapotranspiracija iznosi između 700 mm i 800 mm, što premašuje količinu padalina na gotovo svim postojećim meteorološkim postajama na području proizvodnje.

Ključni je parametar i pojava i učestalost mraza, što može utjecati na završne fenološke faze (npr. sezonski razvoj) masline. Stoga su sorte u velikoj mjeri odabrane na temelju toga.

Još jedan važan klimatski aspekt je vjetar, koji ima znatan utjecaj na stabla maslina i prilagođene sorte, jer se povećava evapotranspiracija i isušivanje tla. Prevladavajući su vjetrovi sjeverozapadno-jugoistočni cierzo, prije svega zimi, dok je ljeti prisutan jugoistočno-sjeverozapadni vjetar bochorno.

Masline dobivaju oko 3 500,46 sunčanih sati godišnje. Za uzgoj maslinika potrebno je najmanje 2 800 sunčanih sati godišnje, jer inače stabla ne bi cvjetala niti bi se razvili plodovi.

Ljudski čimbenici

Kad je riječ o ljudskim čimbenicima koji utječu na posebna svojstva uzgoja maslina i ekstra djevičanskih maslinovih ulja na području proizvodnje, želimo istaknuti prilagodbu uzgoja maslina i ekstrakcije ulja svojstvima područja, pri čemu se naglasak stavlja na kvalitetu ploda i ekstra djevičanska maslinova ulja koja se mogu certificirati, kojima se daje prednost.

U tom pogledu maslinari tradicionalno uzgajaju masline na nenavodnjavanom zemljištu na predmetnom području proizvodnje, prilagođavajući svoju praksu uzgoja lokalnom terenu i prevladavajućem uzorku padalina.

Maslinici na području Somontano comarca (zemljopisni okrug) imaju veliko genetsko bogatstvo i raznolikost. Većina tih sorti potječe iz te regije (i ne mogu se pronaći nigdje drugdje), gdje su kroz povijest lokalni uzgajivači maslina isprobali brojne sorte, a složeni i prepoznatljivi profil sorti maslinika na definiranom području proizvodnje nastavio se s vremenom, što je rezultiralo jedinstvenim genetskim nasljeđem uzgoja koje se prenosi od naših predaka i dovelo do prepoznatljivog, posebnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Poljoprivrednici beru masline izravno sa stabla kad dosegnu razinu zrelosti od najviše šest. Ranom berbom i izbjegavanjem razdoblja mraza ističe se kvaliteta ploda i njegova izvorna svojstva na stablu.

Prilikom prešanja naglasak je na održavanju kvalitete ploda i ekstrakciji ekstra djevičanskog maslinovog ulja kako bi se vrijeme prerade i temperature u fazi malaksacije svele na najmanju moguću mjeru i reproducirala izvorna svojstva ploda kakav je bio na stablu.

U istraživačkim studijama o „gospodarstvu Aragóna u rimsko doba” spominje se i dokumentira prisutnost maslina na tom području, što upućuje na to da su se masline uzgajale, proizvodile i konzumirajle u rimskim vremenima u comarci.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Na području proizvodnje prisutne su sorte maslina Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga i Verdeña.

Priznate sorte prisutne na području proizvodnje odlikuju se velikom otpornošću na hladnoću i vremenske uvjete, zbog koje se plodovi zadržavaju na granama.

Ekstra djevičanska maslinova ulja iz planinskih regija imaju uravnotežene organoleptičke profile bez trpkosti u svojim deskriptorima.

U opisu ekstra djevičanskih maslinovih ulja „Aceite del Somontano” utvrđen je profil stabilnosti s parametrima koji se mogu certificirati za sadržaj ukupnih polifenola, etil estera i rancimata, koji je odvojen i nije dio zahtjeva za kvalitetu i certificiranje koji su na snazi u tom sektoru.

Smanjeni postupci hidrolize, koji dovode do vrijednosti koje ne prelaze 0,4° i etil esteri do 20 imaju najveće dopuštene vrijednosti specifične za svojstva proizvoda „Aceite del Somontano”.

„Aceite del Somontano” ima poseban organoleptički profil u kojem je jasno prepoznatljiva prisutnost najmanje tri deskriptora, a srednja vrijednost pozitivnih senzornih svojstava mora biti veća od šest. Ima istaknute note masline, trave, lišća, badema, rajčice i zelenila.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i svojstava proizvoda*

Tlo i klimatski uvjeti na koje izravno utječe planinski lanac Pireneja, sa složenom geologijom, te geomorfološko bogatstvo tankih tala, u kombinaciji s izoliranošću uzrokovanom okolnim terenom i prevladavajućim vjetrovima koji povećavaju suhoću okoliša s čestim mrazom, i praksom uzgoja prilagođenom području proizvodnje doveli su do odabira sorti i njihove isključive prisutnosti na području koje karakteriziraju prepoznatljive i brojne sorte koje su jedinstvene u svijetu maslina.

Prilagođene sorte maslina na području proizvodnje odlikuju se visokom otpornošću na hladnoću i vremenske uvjete, zbog koje se plodovi zadržavaju na granama, tolerancijom na visoke razine evapotranspiracije i uglavnom suhim maslinicima, što ih čini idealnima za uzgoj u ekstremnim uvjetima.

Zemljopisno područje proizvodnje u planinskom je podnožju s jedinstvenom geografskom širinom, nadmorskom visinom i padinama. Prema znanstvenoj literaturi, ta su ekstra djevičanska maslinova ulja „profinjenija”, što dovodi do ulja „Aceite del Somontano” i njegova organoleptičkog profila bez trpkosti koji se može certificirati.

Uzgoj maslinika bez navodnjavanja na području proizvodnje, jedinstvene sorte prilagođene pedološkim i klimatskim uvjetima te tradicionalna praksa rane i odabrane berbe znatno su utjecali na fizikalno-kemijsku i organoleptičku kvalitetu ekstra djevičanskih maslinovih ulja koja se mogu certificirati.

Postupci rane berbe, trenutačni odabir i isporuka plodova na prešanje, niska razdoblja ekstrakcije i niske temperature, strogi protokoli čišćenja i prisutnost sorti prilagođenih suhim uvjetima koje omogućuje teren, prevladavajući vjetrovi i evapotranspiracija doveli su do smanjene hidrolize, što je pak dovelo do zahtjeva za minimalnim vrijednostima kiselosti u skladu s izvornim uvjetima ploda.

Svojstva stabilnosti proizvoda „Aceite de Somontano” i parametri koji se mogu certificirati za ukupni sadržaj polifenola, etil estera i rancimata rezultat su stresnih uvjeta za stabla maslina zbog tankih tala, nenavodnjavanog zemljišta, čestih mrazova, suhoće i prevladavajućih vjetrova cierza i bochorna.

Karakteristični osjetilni profili s posebnim zahtjevima koji se mogu certificirati i koji su jedinstveni u svijetu uzgoja maslina rezultat su jedinstvenog bogatstva sorti na području proizvodnje, stresnih uvjeta uzgoja, prakse uzgoja kojom se poštuju izvorni uvjeti i svojstva ploda te proizvodnje maslina u maslinicima koji se ne navodnjavaju. Proizvod „Aceite del Somontano” ima ekskluzivan organoleptički profil koji upućuje na njegovu složenost i jasno je vidljiva prisutnost najmanje tri deskriptora, što je potkrijepljeno zahtjevom kumulacije pozitivnih organoleptičkih svojstava.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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