C/2025/3584

2025.6.30.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/3584)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceite del Somontano”

EU-szám: PDO-ES-03035 – 2023.11.21.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aceite del Somontano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

— ***Kombinált Nómenklatúra-kód***

15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az olajfa (*Olea europaea L.*) terméséből kizárólag mechanikai és egyéb fizikai eljárásokkal nyert extraszűz olívaolaj.

Az olajbogyót közvetlenül a fáról szüretelik, amikor az érettségi fok legfeljebb hat.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikai és kémiai jellemzők

Savtartalom (olajsavban kifejezve): ≤ 0,4 %.

— Peroxidszám: ≤ 12 meq O2/kg

Összes polifenol: legalább 100 mg/kg

Etil-észterek: legfeljebb 20 mg/kg

— Rancimat-érték 120 °C-on: legalább nyolc óra

Érzékszervi jellemzők:

Az „Aceite del Somontano” organoleptikus elemzéséhez a komplexitást egyértelműen érzékelhető intenzitással tükröző érzékszervi profil szükséges, legalább három jellemző (közvetlen vagy retronazális illatjegyek, fanyarságtól való mentesség) előírt megléte mellett. Megkülönböztető jellemzőit az olajbogyó, fű, levelek, mandula, paradicsom és növények zöld gyümölcsössége adja.

A gyümölcsösség, keserűség és csípősség minden mediánjának érzékelhetőnek, a pozitív érzékszervi jellemzők mediánjának pedig hatnál nagyobbnak kell lennie.

Hibamedián	Md=0
Gyümölcsösségi medián	MF > 3,0
A pozitív érzékszervi tulajdonságok összegzése	≥ 6,0

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Aceite del Somontano” egy különböző fajtákban létező extraszűz olívaolaj. A meghatározott földrajzi területen termesztik, és a következő elismert, őshonos helyi fajták olajbogyójából nyerik: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga és Verdeña. Legalább 85 %-ban egy vagy több ilyen fajtából kell állnia.

A termék legfeljebb 15 %-ban tartalmazhat más, a meghatározott földrajzi területen szintén termesztett fajtákat, de azok nem befolyásolhatják jelentősen a termék minőségét vagy végső profilját.

A nyersanyagok a földrajzi területről származnak.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Aceite del Somontano” előállításának valamennyi szakaszát – az összes fajta termesztésétől a feldolgozásig – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A tanúsított extraszűz olívaolaj jellemzőinek megőrzése érdekében a csomagolási folyamat az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) előállítási területén történik. Ily módon teljes mértékben ellenőrizhető az előállítás, a termék végső kezeléséért pedig tapasztalt helyi szakértők felelnek. Értelemszerűen a nyilvántartásba vett olajsajtolók tudják legjobban, hogy az extraszűz olívaolajok hogyan reagálnak a csomagolási folyamat különböző lépéseire, például a dekantálási időkre és módszerekre, a szűrők használatára, a szűrőanyagokra, a csomagolási hőmérsékletre, valamint a hidegre és a tárolásra.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló extraszűz olívaolaj feladásához használt csomagoláson az OEM-et azonosító uniós szimbólumot tartalmazó számozott címkét, az „Aceite del Somontano” elnevezést és a saját OEM logót kell szerepeltetni. Feltüntethető annak a szervnek a neve vagy logója, amelynek bizonyos ellenőrzési feladatok kerültek kiosztásra.

Az OEM logója itt látható:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az előállítási terület Huesca tartomány (Aragónia) központjában található, amely a Pireneusok középső része és az Ebro-völgy között helyezkedik el.

Települések jegyzéke (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 és Torres de Alcanadre.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai.*

Természeti tényezők

Az előállítási terület geológiája szervesen kapcsolódik a Pireneusok hegyeinek kialakulásához, az alpi hegységképződéshez, illetve a jelenlegi Ebro-medence kialakulásához vezető különböző eseményekhez.

Az alpi hegységképződés felelős a mai Pireneusok hegyláncának kialakulásáért, ami nyilvánvalóan hatással van az előállítási területre.

Az előállítási terület komplex geológiája változatos kőzettant eredményezett: az Ebro-medencében húzódó, az oligo-miocén földtörténeti korig visszanyúló süllyedék külső felületeinek törmelékéből létrejött előhegységek hatalmas területe a süllyedék centrumának táblás szerkezeti térszíne és a külső lejtők között helyezkedik el. A számos [geológiai] egység létrejötte kétségtelenül a figyelemre méltó geomorfológiai gazdagságnak köszönhető. A jelenlegi morfológia kialakulásának egyik kulcsfaktorát a komoly eróziós tényezőnek és létfontosságú növénytermesztési erőforrásnak számító felszíni víz vagy felszín alatti víz jelenti. Az előállítási terület talajait a geomorfológiai jelleg és a kiindulási anyagok befolyásolják. A felszíni szintek okkerszínűek, ezért vékonyak és alacsony szervesanyag-tartalmúak. E szintek között a kambikus és az agyagos szintek túlsúlya jellemző. A talajtaxonómia (Soil Survey Staff, 2014) szerint a területre leginkább jellemző talajtípusok a következő négy fő rendbe sorolhatók (kialakulásuk sorrendjében): entiszolok, aridiszolok, inceptiszolok és alfiszolok.

Ezen a területen a talajok fizikai-kémiai tulajdonságaira a lúgos pH-érték (8,0 és 8,5 között) és az erősen változó kalcium-karbonát-tartalom (2–70 %) jellemző. A talajok alacsony sótartalmat (0,3–1,7 dS/m) és a területen túlsúlyban lévő vályogos textúrát mutatnak. A terület az Elő-Pireneusok euro-szibériai, aragóniai régiója és az Alsó-Aragónia, Felső-Ebro mediterrán régió, azaz két biogeográfiai régió között található.

A régió éghajlata a kontinentális mediterrán kategóriába tartozik, amelyet forró nyarak és hűvös telek jellemeznek. A környező domborzat – északon a Pireneusok, délnyugaton pedig az Ibériai-hegységrendszer – akadályozza az óceán felől érkező nedves légtömegek bejutását a területre, ami még szárazabbá teszi azt.

Az olajfaligeteknek helyet adó körülhatárolt terület többnyire 300–800 m tengerszint feletti magasságban fekszik, de vannak 1 000 m feletti részek is.

A helyi meteorológiai állomás adatai szerint a területen a tavasz jelenti a fő esős évszakot, de ősszel is vannak esőzések. A legszárazabb időszak a nyár, amikor az átlagos csapadékmennyiség kevesebb mint 600 mm.

Az előállítási területen öntözés nélkül végzik az olajbogyó termesztését. A tudományos szakirodalom szerint a termesztéshez 600 és 800 mm közötti csapadékmennyiség lenne ideális, az év egészére elosztva.

A terület éghajlati adatai azt mutatják, hogy az éves átlaghőmérséklet 12–15 °C körül alakul. Az abszolút minimumhőmérséklet soha nem csökken –6 °C alá, az abszolút maximumhőmérséklet pedig nem emelkedik 37 °C fölé. Ezen értékeknek az olajfaligetek fejlődése szempontjából elfogadható tartományon belül kell lenniük, amint azt a korábbi munkák is megjegyezték.

A jelenlegi evapotranspiráció 700–800 mm közötti, ami gyakorlatilag az előállítási terület összes meglévő meteorológiai állomásán meghaladja a csapadékszintet.

Az egyik kulcsfontosságú paraméter a fagy előfordulása és gyakorisága, ami hatással lehet az olajfa végső fenológiai fázisaira (pl. szezonális fejlődés). Ezért a fajták kiválasztása nagyrészt ezen az alapon történt.

Egy másik fontos éghajlati tényező a szél, amely jelentős hatást gyakorol az olajfákra és az adaptált fajtákra, mivel növeli az evapotranspirációt és a talaj kiszáradását. Az uralkodó szelet az elsősorban télen jellemző északnyugati-délkeleti cierzo, illetve a nyáron fújó délkeleti-északnyugati bochorno jelenti.

A növény évente körülbelül 3 500,46 órányi napsütést kap. Az olajfaligetek műveléséhez évente legalább 2 800 napsütéses órára van szükség; enélkül a fák nem virágoznának és a gyümölcs nem fejlődne.

Emberi tényezők

Az előállítási területen az olajbogyó és az extraszűz olívaolaj termelésének sajátosságaihoz kapcsolódó emberi tényezők közül kiemelendő az olajbogyó-termesztés és az olajkivonás adaptálása a terület jellemzőihez, a gyümölcsminőség és a tanúsítható extraszűz olívaolajok hangsúlyozása, illetve előnyben részesítése mellett.

Az olajbogyó-termelők hagyományos módon, öntözés nélkül termelik az olajbogyót az előállítási területen, művelési gyakorlatukat a helyi domborzathoz és az uralkodó csapadékviszonyokhoz igazítva.

A Somontano comarca (földrajzi körzet) olajfaligetei nagy genetikai gazdagsággal és sokféleséggel büszkélkedhetnek. E fajták többsége a comarcából származik és ott őshonos, ahol a helyi olajbogyó-termelők a történelem során számos fajtát kipróbáltak, és az előállítási területen az olajfaligetek összetett és sajátos fajtaprofilja az idő múlásával is fennmaradt – ez vezetett ahhoz az őseink által ránk hagyott egyedülálló termesztési genetikai örökséghez, amely jellegzetes, exkluzív extraszűz olívaolajokat eredményez.

A gazdák az olajbogyót közvetlenül a fáról szüretelik, amikor az érettségi fok legfeljebb hat. A korai szüret és a fagyos időszakok elkerülése révén a hangsúly a gyümölcs minőségén és a fán megőrzött eredeti jellemzőin van.

A gyümölcs fán elért eredeti tulajdonságainak reprodukálása érdekében az olajsajtolók a malaxálási szakasz feldolgozási idejének és hőmérsékletének csökkentése mellett a gyümölcs minőségének fenntartására és az extraszűz olívaolaj kivonására helyezik a hangsúlyt.

A „Római kori Aragónia gazdasága” témájában született kutatási tanulmányok említik és dokumentálják az olajfák jelenlétét a területen, ami azt mutatja, hogy comarcában már a római idők során is termesztettek és fogyasztottak olajbogyót.

5.2. *A termék sajátosságai*

Az előállítási területen előforduló olajbogyófajták: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga és Verdeña.

Az előállítási területen meglévő elismert fajtákat jelentős hidegtűrés, míg a gyümölcsmegtartó képesség terén magas szintű reziliencia jellemzi.

A hegyvidéki régiókból származó extraszűz olívaolajok érzékszervi profilja kiegyensúlyozott, jellemzőik pedig fanyarságtól mentesek.

Az „Aceite del Somontano” extraszűz olívaolajok leírása olyan stabilitási profilt határoz meg – az összes polifenolra, az etil-észterekre és a rancimat-értékre vonatkozó tanúsítható paraméterekkel –, amely különálló, és nem része az ágazatban hatályos minőségi és tanúsítási követelményeknek.

A csökkentett hidrolízises eljárások – amelyek legfeljebb 0,4°-ot és 20 alatti etil-észtert adnak – az „Aceite del Somontano” jellemzőinek megfelelő maximális megengedett értékeket tartalmaznak.

Az „Aceite del Somontano” exkluzív érzékszervi profiljához legalább három jellemző egyértelműen érzékelhető jelenléte tartozik, a pozitív érzékszervi jellemzők mediánjának pedig hatnál nagyobbnak kell lennie. A profil főleg az olajbogyó, fű, levelek, mandula, paradicsom és növények jegyeit mutatja.

5.3. *A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati összefüggés*

A komplex geológiát és a vékony talajok geomorfológiai gazdagságát felvonultató Pireneusok hegylánca által közvetlenül érintett talaj- és éghajlati viszonyok, a szomszédos domborzat miatti elszigeteltség és a környezeti szárazságot fokozó, gyakori fagyokkal járó uralkodó szél, valamint az előállítási területhez igazított művelési gyakorlatok nyomán a fajták választéka és kizárólagos jelenléte alakult ki ezen az olívaolaj-termelés világában egyedülálló fajtagazdagságot mutató területen.

Az előállítási területhez adaptált olajbogyófajtákra nagy fokú hidegtűrés, a leválás helyén reziliens gyümölcsmegtartás, illetve a magas evapotranspirációs szinttel és a többnyire száraz olajfaligetekkel szembeni tolerancia jellemző, ami ideálissá teszi őket a szélsőséges körülmények közötti termesztéshez.

Az előállítás földrajzi területe egy olyan előhegységi övezet, amelynek szélességi foka, tengerszint feletti magassága és lejtői egyedi jellemzőkkel írhatók le. A tudományos szakirodalom szerint ezek az extraszűz olívaolajok „finomabbak”; ily módon jön létre az „Aceite del Somontano” és annak tanúsítható, fanyarságtól mentes érzékszervi profilja.

Az előállítási területen az olajfaligetek öntözés nélküli termesztése, a talaj- és éghajlati viszonyokhoz alkalmazkodott egyedi fajták, valamint a korai és szelektív szüret hagyományos művelési gyakorlata jelentősen befolyásolták a tanúsítható extraszűz olívaolajok fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait.

A korai szüretelés, a gyümölcs azonnali válogatása és olajsajtolóba történő szállítása, a kivonás rövid időtartama és alacsony hőmérséklete, a szigorú tisztítási protokoll, valamint a domborzat, az uralkodó szelek és az evapotranspiráció által elősegített száraz viszonyokhoz adaptált fajták jelenléte csökkentett hidrolízises eljárásokhoz vezetett, ami viszont lehetővé tette a gyümölcs eredeti állapotának megfelelő minimális savtartalom előírását.

Az „Aceite del Somontano” stabilitási tulajdonságait, valamint az összes polifenol, az etil-észterek és a rancimat-érték tanúsítható paramétereit a vékony talajok, az öntözetlen földterületek, a gyakori fagyok, a szárazság és az uralkodó szelek, azaz a cierzo és a bochorno miatti stresszállapotok eredményezték.

Az olívaolaj-termelés világában egyedülálló, specifikus tanúsítható követelményeket tartalmazó jellegzetes érzékszervi profilok az előállítási terület egyedülálló fajtagazdagságának, a termesztési stresszállapotoknak, a gyümölcs eredeti állapotát és tulajdonságait tiszteletben tartó művelési gyakorlatoknak, valamint az öntözés nélküli olajfaligeteknek tudhatók be. Az „Aceite del Somontano” komplexitását jelző exkluzív érzékszervi profilhoz legalább három jellemző egyértelműen érzékelhető jelenléte tartozik, amit a pozitív érzékszervi tulajdonságok halmozódásának követelménye is alátámaszt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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