C/2025/3584

2025 6 30

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/3584)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aceite del Somontano“

ES Nr.: PDO-ES-03035 – 2023 11 21

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Aceite del Somontano“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

— ***Kombinuotosios nomenklatūros kodas***

15 – GYVŪNINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Šis produktas – ypač grynas alyvuogių aliejus, gaunamas iš alyvmedžių (*Olea europaea* L.) vaisių, taikant tik mechaninius ir kitus fizinius procesus.

Alyvuogės skinamos tiesiai nuo medžių, kai jų sunokimo rodiklis yra ne didesnis kaip šeši.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizinės ir cheminės savybės

Rūgštingumas (išreikštas oleino rūgštimi): ≤ 0,4 proc.

— Peroksidų kiekis: ≤ 12 mekv O_2/kg

Bendrasis polifenolių kiekis: ne mažiau kaip 100 mg/kg

Etilo esteriai: ne daugiau kaip 20 mg/kg

— Rancimat metodu nustatyta vertė kaitinant 120 °C – turi išsilaikyti ne trumpiau kaip aštuonias valandas.

Juslinės savybės

Atliekant aliejaus „Aceite del Somontano“ juslinių savybių analizę nustatyti aiškiai juntami jusliniai požymiai, atspindintys aliejaus kompleksiškumą ir bent tris būtinus deskriptorius, t. y. tiesioginiai arba giliai nosyje užuodžiami kvapai, be jokio aitrumo. Jo išskirtinį skonį kuria žalių alyvuogių vaisiškumas, žolės, lapų, migdolų, pomidorų ir žalumynų poskoniai.

Turi būti juntama kiekviena vaisiškumo, kartumo ir aštrumo medianos norma, o teigiamų juslinių savybių mediana turi būti didesnė nei šeši.

Trūkumų mediana	Md=0
Vaisių pojūčio mediana	VPM > 3.0
Teigiamų juslinių savybių apibendrinimas	≥ 6,0

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SKVN „Aceite del Somontano“ žymimas kelių rūšių ypač grynas alyvuogių aliejus. Jam gaminti naudojamos alyvuogės auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje ir gali būti šių pripažintų vietovėje paplitusių veislių: „Albareta“, „Alcampelina“, „Alía“, „Alquecerana“, „Blancal“, „Caspolina“, „Cerecera“, „Cerruda“, „Gordal del Somontano“, „Injerto“, „Mochuto“, „Negral de Bierge“, „Neral“, „Nación“, „Panseñera“, „Piga“ ir „Verdeña“. Šis aliejus turi būti spaudžiamas iš ne mažiau kaip 85 proc. vienos ar kelių iš šių veislių alyvuogių.

Ne daugiau kaip 15 proc. produkto gali būti spaudžiama iš kitų veislių alyvuogių, kurios taip pat auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje, tačiau tai turi būti daroma taip, kad jos neturėtų didelės įtakos produkto kokybei ar galutinėms savybėms.

Naudojamos toje geografinėje vietovėje užaugintos žaliavos.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi aliejaus „Aceite del Somontano“ gamybos etapai, pradedant visų veislių alyvuogių auginimu ir baigiant perdirbimu, turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Siekiant išlaikyti sertifikuoto ypač gryno alyvuogių aliejaus savybes, pilstymo procesas bus vykdomas saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) žymimo produkto gamybos vietovėje. Taip galėsime visiškai kontroliuoti gamybą, o už galutinį produkto tvarkymą bus atsakingi patyrę vietos ekspertai. Registruotos spaudyklos neabejotinai geriausiai žino, kaip jų gaminamas aliejus reaguoja į įvairius pilstymo proceso etapus, pavyzdžiui, dekantavimo laiką ir metodus, filtrų naudojimą, filtravimo medžiagas, pilstymo temperatūrą, taip pat jo reakciją į šaltį ir laikymo sąlygas.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuočių, į kurias išpilstomas saugomas ypač grynas alyvuogių aliejus, turi būti numeruota etiketė su ES simboliu, leidžiančiu atpažinti SKVN, pavadinimu „Aceite del Somontano“ ir jam priklausančiu SKVN logotipu. Gali būti atvaizduotas įstaigos, kuriai pavestos tam tikros kontrolės funkcijos, pavadinimas arba logotipas.

SKVN logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė yra Hueskos provincijos (Aragonas) centre, tarp centrinės Pirėnų kalnų dalies ir Ebro slėnio.

Savivaldybių (42) sąrašas:

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, Torres de Alcanadre.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Gamtiniai veiksniai

Auginimo vietovės geologija yra neatsiejama nuo Pirėnų kalnų formavimosi, alpinės kalnodaros laikotarpio ir įvairių vėlesnių įvykių, dėl kurių susiformavo dabartinis Ebro baseinas.

Dėl alpinės kalnodaros susiformavo dabartinės Pirėnų kalnų grandinės, turinčios akivaizdų poveikį auginimo vietovei.

Sudėtinga auginimo vietovės geologija lėmė plačią nuosėdinių uolienų įvairovę ir didelį priekalnių plotą, susiformavusį iš Ebro daubos išorinių paviršių liekanų (siekiančių oligoceno ir mioceno geologines epochas). Ši teritorija plyti plokščiu struktūriniu reljefu pasižyminčiame daubos centre ir iš kraštų esančiuose šlaituose. Nekyla jokių abejonių, kad būtent dėl išskirtinės geomorfologinės įvairovės susiformavo daug [geologinių] objektų. Vienas svarbiausių veiksnių, lėmusių dabartinę morfologiją, yra paviršinis arba požeminis vanduo – vienas pagrindinių erozijos veiksnių ir gyvybiškai svarbus augalininkystės išteklius. Gamybos vietovės dirvožemiui įtakos turi jo geomorfologinis pobūdis ir pradinės medžiagos. Paviršiaus reljefas išsiskiria tuo, kad yra ochriškas, taigi, negilus ir turintis mažai organinių medžiagų. Tam reljefui daugiausia būdingi rudžemio ir argilito dirvožemiai. Pagal dirvožemio taksonomiją („Soil Survey Staff“, 2014 m.) vietovei būdingiausi dirvožemiai priklauso šioms keturioms pagrindinėms grupėms (pagal evoliucijos eiliškumą): entisoliai, aridisoliai, inceptisoliai ir alfisoliai.

Šios vietovės dirvožemio fizinėms ir cheminėms savybėms būdingas šarminis pH (8,0–8,5) ir labai netolygus kalcio karbonato kiekis (2–70 proc.). Dirvožemiai šioje vietovėje yra mažai druskingi (0,3–1,7 dS/m), vyrauja priemolio tekstūra. Vietovė plyti tarp dviejų biogeografinių regionų – Eurosibiro ir Pirėnų priekalnių prie Aragono regiono ir žemutinio Aragono, aukštutinio Ebro ir Vidužemio jūros regiono.

Šio regiono klimatas priskiriamas prie Vidužemio jūros žemyninio klimato ir jam būdingos karštos vasaros bei vėsios žiemos. Dėl aplinkinių topografinių sąlygų – šiaurėje plytinčių Pirėnų kalnų, o pietvakariuose – Iberijos kalnų – drėgno oro masės iš vandenyno nepasiekia šios vietovės, todėl ji tampa dar sausesnė.

Alyvmedžių giraitės dažniausiai auga nuo 300 iki 800 m aukštyje virš jūros lygio, tačiau kai kur jų augimo vietovių aukštis viršija 1 000 m virš jūros lygio.

Remiantis vietos meteorologinės stoties duomenimis, pavasaris yra pagrindinis vietovės lietingasis metų laikas, tačiau nemažai kritulių iškrinta ir rudenį. Sausiausias laikotarpis – vasara, kai vidutinis kritulių kiekis yra mažesnis nei 600 mm.

Šioje vietovėje auginamos alyvuogės nėra drėkinamos. Mokslinėje literatūroje teigiama, kad tinkamiausias kritulių kiekis turėtų būti 600–800 mm tolygiai pasiskirsčiusių kritulių per metus.

Remiantis vietovėje užregistruota su klimatu susijusia informacija, vidutinė metinė temperatūra yra apie 12–15 °C. Žemiausia absoliučioji temperatūra niekada nebūna žemesnė nei −6 °C, o aukščiausia absoliučioji temperatūra neviršija 37 °C. Kaip nurodyta ankstesniuose darbuose, šios vertės turėtų būti priimtinos alyvmedžių giraitėms augti.

Šiuo metu evapotranspiracija yra 700–800 mm, o tai viršija kritulių lygį beveik visose auginimo vietovėje esančiose meteorologinėse stotyse.

Vienas pagrindinių parametrų, galinčių turėti įtakos galutiniams alyvmedžio fenologiniams etapams (pvz., sezoniniam vystymuisi), yra šalnų tikimybė ir dažnumas. Iš esmės būtent dėl to buvo atrinktos tam tikros veislės.

Kitas svarbus klimato aspektas yra vėjas, kuris daro didelę įtaką alyvmedžiams ir prisitaikiusioms veislėms, nes didina evapotranspiraciją ir dirvos išdžiūvimą. Vyraujantys vėjai yra šiaurės vakarų – pietryčių *cierzo*, daugiausia žiemą, o vasarą – pietryčių – šiaurės *bochorno* vėjas.

Kultūriniai augalai per metus gauna apie 3 500,46 saulėtų valandų. Norint auginti alyvmedžių giraitę, reikia ne mažiau kaip 2 800 saulėtų valandų per metus, be kurių medžiai nežydėtų, o vaisiai neaugtų.

Žmogiškieji veiksniai

Dėl žmogiškųjų veiksnių, susijusių su konkrečiomis alyvuogių auginimo ir ypač gryno alyvuogių aliejaus gaminimo ypatybėmis gamybos vietovėje, norėtume atkreipti dėmesį į tai, kad alyvuogių auginimas ir aliejaus spaudimas yra pritaikyti prie vietovės ypatybių, pabrėžiant vaisių ir sertifikuojamo ypač gryno alyvuogių aliejaus kokybę ir jai teikiant pirmenybę.

Todėl alyvuogių augintojai augina alyvuoges gamybos vietovėje tradiciniu būdu nedrėkinamoje žemėje, pritaikydami savo auginimo metodus prie vietovės reljefo ir vyraujančio kritulių modelio.

Somontano komarkos (geografinis regionas) alyvmedžių giraitės pasižymi genetine gausa ir įvairove. Dauguma šių veislių yra kilusios iš šios komarkos ir joje paplitusios – tai vietovė, kurioje per visą auginimo istoriją vietos alyvuogių augintojai išbandė daugybę veislių, ir laikui bėgant joje nusistovėjo sudėtingas ir išskirtinis alyvuogių giraitėse augančių veislių derinys, sukuriantis unikalų, mūsų protėvių perduotą auginamų vaisių genetinį paveldą ir leidžiantis išgauti išskirtinius, nepakartojamus ypač grynus alyvuogių aliejus.

Ūkininkai renka alyvuogių derlių tiesiai nuo medžių tuomet, kai jų sunokimo rodiklis yra ne didesnis kaip šeši. Derlius nuimamas anksti, vengiant šalnų. Daugiausia dėmesio skiriama vaisių kokybei ir jų pirminėms dar ant medžio įgyjamoms savybėms.

Spaudyklose daugiausia dėmesio skiriama vaisių kokybės išsaugojimui ir ypač gryno alyvuogių aliejaus spaudimui, kiek įmanoma sutrumpinant perdirbimo trukmę ir sumažinant temperatūrą trinant alyvuoges, kad galutinis produktas turėtų pradines dar ant medžio įgytas vaisiaus savybes.

Moksliniuose tyrimuose apie romėnų laikų Aragono ekonomiką minima ir dokumentais pagrindžiama, kad toje vietovėje augo alyvmedžiai, o tai rodo, kad romėnų laikais komarkoje buvo auginamos, spaudžiamos ir vartojamos alyvuogės.

5.2. *Produkto ypatumai*

Gamybos vietovėje auginamos šių veislių alyvuogės: „Albareta“, „Alcampelina“, „Alía“, „Alquecerana“, „Blancal“, „Caspolina“, „Cerecera“, „Cerruda“, „Gordal del Somontano“, „Injerto“, „Mochuto“, „Negral de Bierge“, „Neral“, „Nación“, „Panseñera“, „Piga“ ir „Verdeña“.

Gamybos vietovėje augančioms pripažintoms veislėms būdingas nemenkas atsparumas šalčiui ir didelis pajėgumas išlaikyti vaisius ant šakų.

Ypač grynas alyvuogių aliejus iš kalnuotų regionų pasižymi subalansuotomis juslinėmis savybėmis, tarp kurių nėra aštrumo.

Ypač gryno alyvuogių aliejaus „Aceite del Somontano“ aprašyme nurodomos stabilumo savybės su sertifikuojamais bendro polifenolių, etilo esterių kiekio parametrais ir Rancimat metodu nustatyta verte – šios savybės yra atskiros ir nėra numatytos šio sektoriaus kokybės ir sertifikavimo reikalavimuose.

Mažesnio aktyvumo hidrolizė, kuriai vykstant vertės neviršija 0,4°, o etilo esterių kiekis neviršija 20, pasižymi didžiausiomis leistinomis vertėmis, būdingomis aliejaus „Aceite del Somontano“ savybėms.

Aliejus „Aceite del Somontano“ pasižymi išskirtinėmis juslinėmis savybėmis su aiškiai išsiskiriančiais bent trimis deskriptoriais, o teigiamų juslinių savybių mediana turi būti didesnė nei šeši. Jame juntami ryškūs alyvuogių, žolės, lapų, migdolų, pomidorų ir žalumynų poskoniai.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys*

Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų, kurioms tiesioginį poveikį daro Pirėnų kalnų grandinė, pasižyminti sudėtinga geologija ir negilių dirvožemių geomorfologine įvairove, dėl aplinkinio reljefo nulemtos izoliacijos ir vyraujančių vėjų, dėl kurių sausėja aplinka ir dažnai pasitaiko šalnų, taip pat dėl auginimo vietovei pritaikytų auginimo metodų vietovėje auginamos tik atrinktos veislės, todėl ši vietovė pasižymi išskirtine ir turtinga veislių gausa, kuri yra unikali alyvuogių pasaulyje.

Prie auginimo vietovės prisitaikiusių veislių alyvmedžiams būdingas didelis atsparumas šalčiui, alyvmedžiai pasižymi dideliu pajėgumu išlaikyti vaisius ant šakų ir pakelti aukštą evapotranspiracijos lygį, alyvmedžių giraitės dažniausiai yra sausos, todėl šie alyvmedžiai puikiai tinka auginti ypač nepalankiomis sąlygomis.

Geografinė auginimo vietovė yra prieškalnėse, kurios yra plačios, aukštai virš jūros lygio ir plyti šlaituose, pasižyminčiuose išskirtinėmis savybėmis. Mokslinėje literatūroje teigiama, kad šie ypač gryni alyvuogių aliejai yra švelnesni, todėl aliejus „Aceite del Somontano“ ir jo sertifikuojamos juslinės savybės nepasižymi aštrumu.

Alyvmedžių giraičių auginimas gamybos vietovėje jų nedrėkinant, išskirtinės veislės, prisitaikiusios prie dirvožemio ir klimato sąlygų, ir tradiciniai auginimo metodai, kai atrinktas derlius nuimamas anksti, – visa tai turėjo didelės įtakos sertifikuojamų ypač grynų alyvuogių aliejų fizinei, cheminei ir juslinei kokybei.

Anksti nuimant derlių, nedelsiant perrenkant ir į spaudyklą pristatant vaisius, taikant trumpą spaudimo trukmę ir žemą temperatūrą, griežtus valymo protokolus ir auginant tokių veislių alyvmedžius, kurie yra prisitaikę prie sausų vietovės sąlygų, vyraujančių vėjų ir evapotranspiracijos, hidrolizės procesai tapo ne tokie aktyvūs, todėl atsirado reikalavimas užtikrinti kuo mažesnį rūgštingumą, atitinkantį pradinę vaisių būklę.

Aliejaus „Aceite de Somontano“ stabilumo savybes ir sertifikuojamus bendro polifenolių, etilo esterių kiekio parametrus bei Rancimat metodu nustatytą vertę lėmė nepalankios sąlygos, kuriomis auga alyvmedžiai, – jos susidaro dėl negilaus dirvožemio, nedrėkinamos žemės, dažnų šalnų, sausringumo ir vyraujančių vėjų, konkrečiai – *cierzo* ir *bochorno*.

Savitos juslinės savybės, kurioms taikomi konkretūs sertifikuojami, alyvuogių auginimo pasaulyje išskirtiniai reikalavimai, yra rezultatas, kurį lėmė išskirtinė veislių įvairovė auginimo vietovėje, nepalankios auginimo sąlygos, auginimo metodai, kuriais atsižvelgiama į pradinę vaisių būklę ir savybes, taip pat alyvmedžių giraičių auginimas jų nedrėkinant. Aliejus „Aceite del Somontano“ pasižymi išskirtinėmis juslinėmis savybėmis, atspindinčiomis jo kompleksiškumą ir aiškiai išsiskiriančius bent tris deskriptorius, o visa tai sustiprina reikalavimas sumuoti teigiamas juslines savybes.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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