C/2025/3584

30.6.2025.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2025/3584)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Aceite del Somontano”**

**ES Nr.: PDO-ES-03035 – 21.11.2023.**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

1. **(ACVN vai AĢIN) nosaukums vai nosaukumi**

“Aceite del Somontano”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

— ***Kombinētās nomenklatūras kods***

15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

3.2. *Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts ir neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, ko iegūst tikai mehāniskā vai cita veida fizikālā procesā no olīvkoka (*Olea europaea* L.) augļiem.

Olīvas novāc tieši no koka – ne vēlāk kā tad, kad to gatavība ir sasniegusi sesto pakāpi.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Skābums (izteikts ar oleīnskābi): ≤ 0,4 %.

— Peroksīda skaitlis: ≤12 mEq O2/kg

Kopējais polifenolu saturs: vismaz 100 mg/kg

Etilesteri: ne vairāk kā 20 mg/kg

— *Rancimat* vērtība olīveļļai, noturētai 120 °C temperatūrā: vismaz astoņas stundas

Organoleptiskās īpašības

Veicot olīveļļas "Aceite del Somontano" organoleptisko analīzi, ir jāņem vērā eļļas sensoriskās īpašības un tās skaidri nosakāmie, intensīvie raksturlielumi, kas atspoguļo produkta daudzveidīgo buķeti. Analīzē jāiekļauj vismaz trīs aprakstošie atslēgvārdi, kas raksturo eļļas tiešās vai retronazālās smaržas īpašības. Olīveļļai nedrīkst būt savelkoša garša. Produktam raksturīga iezīme ir zaļām olīvām, zālei, lapām, mandelēm, tomātiem un lapaugiem piemītošais augļu aromāts.

Gan augļainuma, gan rūgtuma un sīvuma mediānai jābūt tādai, ko iespējams uztvert ar maņām, un pozitīvo organoleptisko īpašību mediānai ir jāsasniedz vismaz sestā pakāpe.

| | |
|---|---|
| Defektu mediāna | Md=0 |
| Augļainuma mediāna | MF > 3,0 |
| Pozitīvo organoleptisko īpašību kopējā vērtība | ≥ 6,0 |

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādes produktiem)*

"Aceite del Somontano" ir neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, ko iegūst no dažādu šķirņu olīvām. To iegūst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā no šādu plaši atzītu vietējo endēmisko šķirņu olīvām: "Albareta", "Alcampelina", "Alía", "Alquecerana", "Blancal", "Caspolina", "Cerecera", "Cerruda", "Gordal del Somontano", "Injerto", "Mochuto", "Negral de Bierge", "Neral", "Nación", "Panseñera", "Piga" un "Verdeña". 85 % no produkta iegūšanā izmantotajām olīvām jābūt no vienas vai vairākām minētajām šķirnēm.

Līdz 15 % no produkta iegūšanā izmantotajām olīvām var būt citu šķirņu olīvas, kas arī ir audzētas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, taču šādā gadījumā jāgādā, lai tās būtiski neietekmētu eļļas kvalitāti vai galaprodukta īpašības.

Izejvielas tiek iegūtas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem produkta "Aceite del Somontano" ražošanas posmiem – no visu šķirņu olīvu audzēšanas līdz galaprodukta pārstrādei – jānorisinās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai saglabātu sertificētas neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas īpašības, iepakošanai ir jānorisinās ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Tādējādi apgabala ražotājiem būs pilnīga kontrole pār ražošanas procesu, un pieredzējuši vietējie eksperti uzņemsies atbildību par produkta galīgo apstrādi. Ir pašsaprotams, ka reģistrētās ražotnes vislabāk pārzina to, kā to neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa reaģē uz dažādajiem iepakošanas procesa posmiem, piemēram, dekantēšanas laiku un metodēm, filtru izmantošanu, filtru materiāliem, iepakojuma temperatūru un produkta reakciju uz aukstumu un uzglabāšanu.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojumiem, kuros aizsargātā neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa tiek nosūtīta pārdošanai, ir jāatrodas numurētai etiķetei ar ES simbolu, kas apzīmē ACVN, nosaukumam "Aceite del Somontano", kā arī konkrētā ACVN logotipam. Var norādīt arī tās struktūras nosaukumu vai logotipu, kurai ir uzticētas dažas no kontroles funkcijām.

Tālāk attēlots ACVN logotips.




4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas teritorija atrodas Veskas provinces centrā (Aragonā), starp Pireneju centrālo daļu un Ebro upes ieleju.

Municipalitāšu saraksts (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* un *Torres de Alcanadre*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Dabas faktori

Ražošanas apgabala ģeoloģija ir nesaraujami saistīta ar Pireneju veidošanos, Alpu oroģenēzi un vairākiem turpmākiem notikumiem, kuru rezultātā izveidojās pašreizējais Ebro upes baseins.

Alpu oroģenēzes rezultātā radās pašreizējā Pireneju kalnu grēda, kurai ir nepārprotama ietekme uz ražošanas apgabalu.

Ražošanas apgabala sarežģītās ģeoloģijas dēļ šai teritorijai ir raksturīga daudzveidīga litoloģiskā ainava: te plešas piekalnes, ko veidojuši no Ebro upes ieplakas izskalotie drupieži (kuru izcelsme meklējama oligocēna–miocēna ģeoloģiskajā epohā) un kas sniedzas starp ieplakas centra plakano, strukturēto reljefu un ārējām nogāzēm. Nav nekādu šaubu par to, ka šī ievērojamā ģeomorfoloģiskā bagātība ir novedusi pie plaša ģeoloģisko fenomenu klāsta. Daži no galvenajiem faktoriem, kas noteica apgabala pašreizējās morfoloģijas rašanos, bija virszemes ūdeņi un gruntsūdeņi, kas bija būtisks erozijas izraisītājs un nozīmīgs augkopības resurss. Ražošanas apgabala augsnes ietekmē gan to ģeomorfoloģiskās īpatnības, gan to izcelsme. Virsējie slāņi ir plāni, ar gaišas krāsas augsni, kurā ir zems organisko vielu saturs. Šajos horizontos bieži sastopama karbonātaugsne un māla augsne. Saskaņā ar publikāciju "Augsnes taksonomija" (*Soil Survey Staff*, 2014) šā apgabala augsnes var iedalīt četrās galvenajās, vistipiskākajās kategorijās (hronoloģiskā secībā): nenoslāņojusies augsne, arīda augsne, minimāli noslāņojusies augsne un pelēkā meža augsne.

Šā apgabala augšņu fizikāli ķīmiskās īpašības ir augsta sārmainība (pH no 8,0 līdz 8,5) un ļoti mainīgs kalcija karbonāta saturs (no 2 līdz 70 %). Augsnēm raksturīgs zems sāļums (no 0,3 līdz 1,7 dS/m), un apgabalā galvenokārt sastopams smilšmāls. Apgabals atrodas starp diviem bioģeogrāfiskajiem reģioniem, proti, starp Eiropas–Sibīrijas reģionu, kas aptver Priekšpireneju Aragonas reģionu, un Vidusjūras reģionu Lejasaragonas Ebro augštecē.

Reģiona klimatu var kategorizēt kā Vidusjūras kontinentālo klimatu, kam raksturīgas karstas vasaras un vēsas ziemas. Apkārtējais reljefs – ar Pirenejiem ziemeļos un Ibērijas kalnu grēdu dienvidrietumos – bloķē no okeāna nākošo mitro gaisa masu nokļūšanu līdz ģeogrāfiskajam apgabalam, tādējādi padarot apgabalu vēl sausāku.

Norobežotais apgabals, kurā atrodamas šīs olīvu audzes, ir lielākoties izvietots 300 līdz 800 metru augstumā virs jūras līmeņa, kaut gan dažas apgabala daļas atrodas pat 1 000 metru augstumā.

Saskaņā ar vietējās meteoroloģiskās stacijas datiem pavasaris ir sezona, kad lietus līst visintensīvāk, un līt turpina arī rudenī. Vasara ir vissausākais gadalaiks, kad vidējais nokrišņu daudzums ir zemāks par 600 mm.

Olīvu audzēšana ražošanas apgabalā notiek bez apūdeņošanas. Saskaņā ar zinātniskajām publikācijām ideālais nokrišņu daudzums olīvu audzēšanai ir 600–800 mm, un vēlams, lai nokrišņi būtu izkliedēti visa gada garumā.

Par apgabalu veiktie klimata datu ieraksti liecina, ka vidējā gada temperatūra ir aptuveni 12–15 °C. Absolūtās minimālās temperatūras nekad nenokrīt zem -6° C, un absolūtās maksimālās temperatūras nepārsniedz 37° C. Šīs vērtības saskan ar olīvu audžu attīstībai piemēroto temperatūras diapazonu, kā norādīts arī iepriekšējās publikācijās.

Pašreizējais evapotranspirācijas līmenis apgabalā ir 700–800 mm, kas pārsniedz gandrīz visās ražošanas apgabala meteoroloģiskajās stacijās izmērīto nokrišņu daudzumu.

Viens no galvenajiem vērā ņemamajiem parametriem ir tas, cik bieži apgabalā ir sastopams sals, jo tas var ietekmēt olīvkoka vēlākos fenoloģiskos posmus, proti, tā sezonālo attīstību. Tāpēc šķirnes lielākoties tika atlasītas, pamatojoties tieši uz šo faktoru.

Vēl viens būtisks klimatiskais aspekts ir vējš, kam ir ievērojama ietekme uz olīvkokiem un šķirnēm, kas ir pielāgojušās vietējiem apstākļiem, jo vējš palielina evapotranspirāciju un veicina augsnes izžūšanu. Valdošie vēji ir *cierzo* (ziemeļrietumu–dienvidaustrumu vējš, kas galvenokārt novērojams ziemā) un *bochorno* (dienvidaustrumu–ziemeļrietumu vējš, kurš sastopams vasarā).

Šeit aprakstītais kultūraugs saņem aptuveni 3 500,46 stundas saules gaismas gadā. Lai izaudzētu olīvkoku birzi, ir nepieciešams vismaz 2 800 saules gaismas stundu gadā, pretējā gadījumā koki neuzplauktu un augļi neattīstītos.

Cilvēkfaktori

Attiecībā uz cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar olīvu audzēšanas un neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ieguves specifiskajām īpatnībām ražošanas apgabalā, vietējie ražotāji vēlētos uzsvērt, cik svarīgi ir pielāgot olīvu audzēšanas un eļļas ekstrahēšanas metodes ģeogrāfiskā apgabala īpašībām, uzsvaru liekot un prioritāti piešķirot augļu un sertificējamas neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas kvalitātei.

Šajā sakarā jāmin fakts, ka olīvu audzētāji ražošanas apgabalā olīvas tradicionāli audzē neapūdeņotā zemē, pielāgojot audzēšanas praksi vietējam apvidum un valdošajam nokrišņu režīmam.

Somontano komarkas (ģeogrāfiskā rajona) olīvkoku audzes izceļas ar lielu ģenētisko bagātību un daudzveidību. Lielākā daļa minēto šķirņu ir cēlušās šajā komarkā, un šķirnes ir tai endēmiskas. Vēstures gaitā vietējie olīvu audzētāji ir salīdzinājuši un atlasījuši daudzas šķirnes, taču ražošanas apgabalā nemainīgi ir saglabājies olīvkoku birzīs augošais sarežģītais un savdabīgais šķirņu profils. Tā rezultātā ir izveidojies unikāls kultivēto šķirņu ģenētiskais mantojums, kas mums nodots jau no mūsu senčiem, ļaujot iegūt savdabīgu un ekskluzīvu neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.

Lauksaimnieki novāc olīvas tieši no koka – ne vēlāk kā tad, kad to gatavība ir sasniegusi sesto pakāpi. Uzsvaru liekot uz agrīnu ražas novākšanu un izvairoties no sala periodiem, tiek panākta augstāka augļu kvalitāte un augļu oriģinālo īpašību saglabāšana (pēc iespējas līdzīgāk augļiem uz koka).

Lai nezaudētu augļu oriģinālās īpašības, kādas tiem ir uz koka, ražotnēs īpaša uzmanība tiek pievērsta augļu kvalitātes saglabāšanai un neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ekstrahēšanai tā, lai pārstrādes laiks būtu īsāks un temperatūra olīvu masas maisīšanas posmā – zemāka.

Olīvkoku klātbūtne šajā teritorijā ir minēta un dokumentēta pētījumos par Aragonas ekonomiku romiešu laikos, kas liecina, ka olīvas šajā komarkā tika audzētas, ražotas un patērētas arī romiešu laikā.

5.2. *Produkta specifika*

Šajā ražošanas apgabalā sastopamās olīvu šķirnes ir "Albareta", "Alcampelina", "Alía", "Alquecerana", "Blancal", "Caspolina", "Cerecera", "Cerruda", "Gordal del Somontano", "Injerto", "Mochuto", "Negral de Bierge", "Neral", "Nación", "Panseñera", "Piga" un "Verdeña".

Ražošanas apgabalā sastopamajām un atzītajām šķirnēm ir raksturīga ievērojama izturība pret aukstumu un laba augļu noturība uz koka.

Kalnu reģionu neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai ir līdzsvarots organoleptisko īpašību profils, un to neraksturo savelkoša garša.

Neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas "Aceite del Somontano" aprakstā ir noteikts olīveļļas stabilitātes profils ar sertificējamiem parametriem, kā kopējais polifenolu saturs, etilesteri un *Rancimat* vērtība, un tas ir unikāli šai eļļai, jo saskaņā ar nozarē spēkā esošajām kvalitātes un sertifikācijas prasībām minētie parametri nav obligāti jānorāda.

Tā kā hidrolīzes process nav tik intensīvs, kā rezultātā skābums nepārsniedz 0,4 % un etilesteru saturs – 20 mg/kg, tad maksimālās pieļaujamās vērtības ir pielāgotas tieši olīveļļas "Aceite del Somontano" īpatnībām.

Olīveļļai "Aceite del Somontano" ir unikāls organoleptisko īpašību kopums ar vismaz trim skaidri nosakāmiem parametriem, un tās pozitīvo sensorisko īpašību mediānai ir jāsasniedz vismaz sestā pakāpe. Olīveļļai ir izteiktas olīvu, zāles, lapu, mandeļu, tomātu un lapaugu garšas nianses.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām*

Augsnes un klimatiskie apstākļi, ko tieši ietekmē Pireneju kalnu grēda ar tās sarežģītajām ģeoloģiskajām īpašībām, plāno augšņu slāņu ģeomorfoloģiskā bagātība apvienojumā ar izolētību, ko rada apkārtējais reljefs un valdošie vēji (kas palielina vides sausumu un rada biežas salnas), un audzēšanas prakse, kas pielāgota ražošanas apgabalam, ir veicinājusi īpašu šķirņu izlasi un to ekskluzivitāti apgabalā, kas bagāts ar savdabīgām, olīvu pasaulei unikālām olīvu šķirnēm.

Olīvu šķirnēm, kas sastopamas ražošanas apgabalā un kas ir pielāgojušās vietējiem apstākļiem, ir raksturīga augsta izturība pret aukstumu, augļu noturība uz koka līdz to nokrišanas stadijai, tolerance pret augstu evapotranspirācijas pakāpi un galvenokārt sausas olīvu audzes – tas viss padara tās ideāli piemērotas audzēšanai ekstremālos apstākļos.

Ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā plešas piekalnes, kuru ģeogrāfiskais platums, augstums virs jūras līmeņa un nogāzes veicina olīvu šķirņu savdabīgo īpašību attīstību. Saskaņā ar zinātniskajās publikācijās minēto informāciju šī neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa ir "smalkāka", un tā ir radies šis produkts – "Aceite del Somontano" – ar sertificējamu organoleptisko profilu bez savelkošas garšas.

Fakts, ka olīvu audzes ražošanas apgabalā netiek apūdeņotas, ka šīs unikālās šķirnes ir pielāgojušās augsnes un klimatiskajiem apstākļiem un ka tradicionāli olīvu audzēšanas prakse ietver agrīnu un selektīvu ražas novākšanu, ir būtiski ietekmējis sertificējamās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Agrīnais ražas novākšanas process, augļu tūlītējā atlase un nogādāšana ražotnē, īsais ekstrahēšanas laiks un zemā temperatūra, stingrie attīrīšanas noteikumi un šķirnes, kas ir pielāgojušās sausajiem apstākļiem, kuri rodas reljefa, valdošo vēju un evapotranspirācijas procesa ietekmē, – visu šo faktoru kopums ir sekmējis mazāk intensīvu hidrolīzes procesu, kas savukārt ir ļāvis noteikt prasību par minimālo skābuma līmeni atbilstoši olīvu dabiskajiem apstākļiem kokā.

Olīveļļas "Aceite de Somontano" stabilitātes īpašības, sertificējamais kopējo polifenolu un etilesteru saturs un *Rancimat* vērtība ir veidojušies stresa apstākļu ietekmē, ko rada seklas augsnes, neapūdeņota zeme, biežas salnas, sausums un valdošie vēji – *cierzo* un *bochorno*.

Olīveļļai raksturīgais sensorais profils ar tā specifiskajiem, olīvu audzēšanas pasaulē unikālajiem sertificējamiem parametriem skaidrojams ar šķirņu unikālo daudzveidību ražošanas apgabalā, audzēšanu stresa apstākļos, kā arī audzēšanas praksi, kurā tiek ievēroti olīvu sākotnējie apstākļi un īpašības un netiek izmantota apūdeņošana. Produktam "Aceite del Somontano" ir īpašs organoleptisko īpašību profils, kas liecina par šīs eļļas daudzšķautņainību, ar vismaz trim skaidri nosakāmiem raksturīgajiem parametriem, ko papildina prasība par pozitīvo sensorisko īpašību kumulatīvu klātbūtni.

**Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju**

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