Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3584

30.6.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/3584)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Aceite del Somontano"

EU-nr.: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Aceite del Somontano"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

— ***Code van de gecombineerde nomenclatuur***

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Het betreft een extra olijfolie van eerste persing die uitsluitend via mechanische en andere fysische procedés wordt verkregen uit de vruchten van de olijfboom (Olea europaea L.).

De olijven worden rechtstreeks van de boom geoogst wanneer hun rijpheidsgraad maximaal 6 bedraagt.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysische en chemische eigenschappen

Zuurgraad (uitgedrukt in oliezuur): ≤ 0,4 %.

— peroxidegetal: ≤ 12 mEq O2/kg

Totaal aan polyfenolen: minimaal 100 mg/kg

Ethylesters: niet meer dan 20 mg/kg

— Rancimat-waarde bij 120 °C, ten minste acht uur

Organoleptische kenmerken:

De organoleptische analyse van "Aceite del Somontano" vereist een sensorisch profiel met duidelijk waarneembare intensiteiten die de complexiteit ervan weerspiegelen en de aanwezigheid van ten minste drie descriptoren (directe aromatische of retronasale geurgewaarwordingen), zonder wrangheid. De onderscheidende kenmerken zijn de groene fruitigheid van olijven, gras, bladeren, amandelen, tomaten en groen.

De medianen voor fruitigheid, bitterheid en scherpheid moeten waarneembaar zijn en de mediaan voor positieve sensorische kenmerken moet hoger zijn dan zes.

Mediaan voor gebreken	Md=0
Mediaan voor fruitigheid	MF > 3,0
Samenvatting van positieve organoleptische eigenschappen	≥ 6,0

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Aceite del Somontano" is een extra olijfolie van eerste persing die in verschillende variëteiten verkrijgbaar is. De olie wordt geproduceerd in het afgebakende geografische gebied en wordt verkregen uit olijven van de volgende erkende inheemse plaatselijke variëteiten: albareta, alcampelina, alía, alquecerana, blancal, caspolina, cerecera, cerruda, gordal del somontano, injerto, mochuto, negral de bierge, neral, nación, panseñera, piga en verdeña. De olie moet voor ten minste 85 % bestaan uit een of meer van deze variëteiten.

Het product mag voor ten hoogste 15 % bestaan uit andere variëteiten die eveneens in het afgebakende geografische gebied worden geteeld, mits deze variëteiten geen wezenlijke invloed hebben op de kwaliteit of het eindprofiel van het product.

De grondstoffen zijn afkomstig uit het geografische gebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen in de productie van "Aceite del Somontano", vanaf de teelt van alle variëteiten tot de verwerking, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de kenmerken van gecertificeerde extra olijfolie van eerste persing te behouden, vindt het verpakkingsproces plaats in het productiegebied van de beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Op die manier hebben wij de volledige controle over de productie en zijn ervaren lokale deskundigen verantwoordelijk voor de uiteindelijke behandeling van het product. Geregistreerde perserijen hebben overduidelijk de beste kennis van de manier waarop hun extra olijfolie van eerste persing reageert op de verschillende behandelingen en omstandigheden binnen het belangrijke verpakkingsproces, zoals de decanteringstijden en -methoden, het gebruik van filters en filtermaterialen, de verpakkingstemperaturen en hoe de olie reageert op koude en opslag.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking waarin de beschermde extra olijfolie van eerste persing wordt verzonden, moet zijn voorzien van een genummerd etiket met daarop het EU-symbool voor BOB's, de naam "Aceite del Somontano" en het eigen BOB-logo. De naam of het logo van de instantie waaraan bepaalde controletaken zijn toegewezen, kan worden weergegeven.

Het BOB-logo ziet er als volgt uit:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied ligt in het hart van de provincie Huesca (Aragón), tussen het centrale deel van de Pyreneeën en de Ebro-vallei.

Lijst van gemeenten (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 en Torres de Alcanadre.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied.*

Natuurlijke factoren

Er bestaat een nauw verband tussen de geologie van het productiegebied en de gebergtevorming van de Pyreneeën, de alpiene orogenese en verschillende latere gebeurtenissen die hebben geleid tot de vorming van het huidige Ebrobekken.

De alpiene orogenese ligt ten grondslag aan het huidige gebergte van de Pyreneeën en heeft een onmiskenbare weerslag op het productiegebied.

De complexe geologie van het productiegebied heeft geleid tot een brede en gevarieerde lithologie met een groot gebied van uitlopers gevormd uit detritus van de buitenoppervlakken van de Ebro-depressie (daterend uit het Oligo-Mioceen), dat zich uitstrekt tussen het tabulair-structurele reliëf van het midden van de depressie en de buitenste hellingen. Er bestaat geen twijfel over de opmerkelijke geomorfologische rijkdom die heeft geleid tot het ontstaan van een reeks (geologische) eenheden. Een belangrijke factor bij het ontstaan van de huidige morfologie is oppervlaktewater of grondwater, aangezien dit een belangrijke oorzaak van erosie vormt en een cruciale hulpbron is bij de teelt van gewassen. De bodem in het productiegebied is beïnvloed door de geomorfologische aard en het moedermateriaal ervan. De bodemhorizonten zijn opvallend okerkleurig en dus dun, en hebben een laag organisch gehalte. Deze horizonten hebben vooral de cambische en leemachtige kenmerken. De bodemklassen die volgens de bodemtaxonomie (Soil Survey Staff, 2014) voor het gebied het meest representatief zijn, kunnen worden ingedeeld in de volgende vier hoofdklassen (in volgorde van ontstaan): entisolen, aridisolen, inceptisolen en alfisolen.

De fysisch-chemische kenmerken van de bodem in dit gebied worden gekenmerkt door een alkalische pH (tussen 8,0 en 8,5) en een sterk variabel calciumcarbonaatgehalte (2-70 %). De bodem in het gebied heeft een laag zoutgehalte (0,3 tot 1,7 dS/m) en een overwegend leemachtige structuur. Het gebied ligt tussen twee biogeografische regio's: de Euro-Siberische regio Aragón aan de voet van de Pyreneeën en de mediterrane Alto Ebro-regio in Bajo Aragón.

Het klimaat van de regio is continentaal mediterraan, dat wordt gekenmerkt door hete zomers en koele winters. De omringende topografie — met de Pyreneeën in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuidwesten — verhindert dat vochtige lucht vanuit de oceaan het gebied binnenkomt, waardoor het nog droger wordt.

Het afgebakende gebied waarin de olijfgaarden zich bevinden, ligt voor het grootste deel tussen 300 en 800 meter boven zeeniveau, hoewel sommige delen hoger liggen dan 1 000 meter boven zeeniveau.

Volgens het lokale weerstation is het voorjaar het belangrijkste regenseizoen in dit gebied en is er in het najaar ook neerslag. De zomer is de droogste periode, met een gemiddelde neerslag van minder dan 600 mm.

De olijventeelt in het productiegebied vindt plaats zonder irrigatie. Wat betreft neerslag ligt volgens wetenschappelijke literatuur de ideale neerslaghoeveelheid voor de teelt tussen 600 en 800 mm, verspreid over het jaar.

Uit de klimaatgegevens van het gebied blijkt een gemiddelde jaartemperatuur van rond de 12-15 °C. De absolute minimumtemperatuur daalt nooit onder -6 °C en de absolute maximumtemperatuur stijgt niet boven 37 °C. In eerdere studies is opgemerkt dat deze waarden binnen het aanvaardbare bereik voor de ontwikkeling van olijfgaarden liggen.

De huidige verdamping ligt tussen 700 mm en 800 mm, wat hoger is dan de door vrijwel alle bestaande weerstations in het productiegebied gemeten neerslaghoeveelheid.

Een van de belangrijkste parameters is het optreden en de frequentie van vorst, wat van invloed kan zijn op de laatste fenologische fasen van de olijfboom (bv. seizoensmatige ontwikkeling). De variëteiten zijn dan ook voornamelijk op basis daarvan geselecteerd.

Een ander belangrijk klimatologisch aspect is de wind, die een aanzienlijke invloed heeft op olijfbomen en aangepaste variëteiten, waardoor de verdamping en uitdroging van de bodem toenemen. De overheersende winden zijn de noordwestelijke tot zuidoostelijke cierzo, die vooral in de winter waait, en de zuidoostelijke tot noordwestelijke bochorno in de zomer.

Het gewas krijgt ongeveer 3 500,46 zonne-uren per jaar. Om olijfbomen te telen zijn minimaal 2 800 zonne-uren per jaar nodig, omdat de bomen anders niet bloeien en de vruchten zich niet ontwikkelen.

Menselijke factoren

Wat betreft de menselijke factoren in verband met de specifieke kenmerken van de olijventeelt en de productie van extra olijfolie van eerste persing in het productiegebied moet worden gewezen op de aanpassing van de olijventeelt en de olie-extractie aan de kenmerken van het gebied, waarbij de nadruk ligt op en prioriteit wordt gegeven aan de kwaliteit van de vruchten en de certificeerbare extra olijfolie van eerste persing.

De olijventelers verbouwen de olijven in het productiegebied op traditionele wijze op niet-geïrrigeerde grond en passen hun teeltmethoden aan het plaatselijke terrein en het overheersende neerslagpatroon aan.

De olijfgaarden van de comarca (geografisch district) Somontano worden gekenmerkt door een grote genetische rijkdom en diversiteit. De meeste van deze variëteiten zijn inheemse soorten in de comarca, waar de plaatselijke olijventelers in de loop van de geschiedenis vele variëteiten hebben uitgeprobeerd. Het complexe en onderscheidende variëteitenprofiel van de olijfgaarden in het productiegebied is door de tijd heen behouden gebleven en heeft geresulteerd in een uniek genetisch erfgoed dat door onze voorouders is doorgegeven en dat onderscheidende, exclusieve extra olijfolie van eerste persing oplevert.

Wanneer de olijven een rijpheid van maximaal zes hebben bereikt worden ze door de telers rechtstreeks van de boom gehaald. Door vroeg te oogsten en vorstperioden te vermijden, komen de kwaliteit van de olijven en de oorspronkelijke kenmerken aan de boom het best tot hun recht.

De perserijen leggen de nadruk op het behoud van de kwaliteit van de vruchten en op de extractie van de extra olijfolie van eerste persing, waarbij de verwerkingstijden en -temperaturen tijdens het malaxeren tot een minimum worden beperkt om de oorspronkelijke kenmerken van de vruchten aan de boom te behouden.

In onderzoek naar de economie van het Romeinse Aragón wordt melding gemaakt van en bewijs geleverd voor de aanwezigheid van olijfbomen in het gebied, wat erop wijst dat er in deze comarca reeds in de Romeinse tijd olijven werden geteeld, geproduceerd en geconsumeerd.

5.2. *Specificiteit van het product*

De olijvenvariëteiten die in het productiegebied voorkomen zijn albareta, alcampelina, alía, alquecerana, blancal, caspolina, cerecera, cerruda, gordal del somontano, injerto, mochuto, negral de bierge, neral, nación, panseñera, piga en verdeña.

De erkende variëteiten die in het productiegebied voorkomen, zijn zeer goed bestand tegen koude en laten hun vruchten niet gauw vallen.

Extra olijfolie van eerste persing uit bergachtige gebieden kent een evenwichtig organoleptisch profiel zonder wrangheid.

De beschrijving van de extra olijfolie van eerste persing "Aceite del Somontano" bevat een stabiliteitsprofiel met certificeerbare parameters voor het gehalte aan totale polyfenolen, ethylesters en rancimat, dat losstaat van en geen deel uitmaakt van de in de sector geldende kwaliteits- en certificeringseisen.

Door het tragere hydroliseproces, dat leidt tot waarden van maximaal 0,4 ° en ethylesters minder dan 20, wordt een maximaal toegestane waarde bereikt die specifiek is voor de kenmerken van "Aceite del Somontano".

"Aceite del Somontano" heeft een exclusief organoleptisch profiel met een duidelijk waarneembare aanwezigheid van ten minste drie descriptoren, waarbij de mediaan voor positieve sensorische kenmerken hoger moet zijn dan zes. Het heeft opvallende tonen van olijf, gras, bladeren, amandel, tomaat en groen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product*

De bodem- en klimaatomstandigheden zijn het rechtstreekse gevolg van de complexe geologie van de Pyreneeën en de geomorfologische rijkdom van de dunne bodem. Deze omstandigheden, in combinatie met de geïsoleerde ligging binnen het omringende landschap, de overheersende winden die de droogte van de omgeving versterken met frequente vorst en de op het productiegebied afgestemde teeltmethoden, hebben geleid tot specifieke variëteiten en de exclusieve aanwezigheid daarvan in een gebied dat een kenmerkende verscheidenheid en rijkdom aan variëteiten kent die uniek is in de wereld van de olijven.

De aangepaste olijvenvariëteiten in het productiegebied zijn zeer goed bestand tegen koude, vallen niet snel van de boom, verdragen een hoge verdamping en groeien in overwegend droge olijfgaarden, waardoor ze bij uitstek geschikt zijn voor de teelt onder extreme omstandigheden.

Het geografisch productiegebied ligt aan de voet van een gebergte dat zich onderscheidt door zijn unieke kenmerken wat betreft breedte, hoogte en hellingen. Volgens de wetenschappelijke literatuur is deze extra olijfolie van eerste persing "fijner", waardoor de "Aceite del Somontano" met zijn certificeerbare organoleptische profiel zonder wrangheid ontstaat.

De teelt van olijfgaarden zonder irrigatie in het productiegebied, de unieke variëteiten die zijn aangepast aan de bodem en het klimaat en de traditionele teeltmethoden met vroege en selectieve oogst zijn van grote invloed op de fysisch-chemische en organoleptische kwaliteit van de gecertificeerde extra olijfolie van eerste persing.

Een vroege oogst, onmiddellijke selectie en levering van de vruchten aan de perserij, korte extractietijden en lage temperaturen, strenge reinigingsprotocollen en de aanwezigheid van variëteiten die zijn aangepast aan de droge omstandigheden, die nog eens worden versterkt door het soort terrein, de overheersende winden en de verdamping, hebben geleid tot tragere hydrolyse, waardoor er een minimale zuurgraad nodig is die overeenkomt met de oorspronkelijke omstandigheden van de vruchten.

De stabiliteit van "Aceite del Somontano" en de certificeerbare parameters van het totale gehalte aan polyfenolen, ethylesters en rancimat zijn te danken aan de stressfactoren waaraan de olijfboom blootstaat als gevolg van de dunne bodem, de niet-geïrrigeerde grond, de frequente vorst, de droogte en de cierzo en de bochorno als overheersende winden.

De kenmerkende sensorische profielen met specifieke vereisten voor certificering die uniek zijn in de olijventeelt zijn het resultaat van een ongekende rijkdom aan variëteiten in het productiegebied, in combinatie met de stressfactoren waaraan de teelt wordt blootgesteld, teeltpraktijken waarbij rekening wordt gehouden met de oorspronkelijke omstandigheden en eigenschappen van de vruchten en het feit dat er in de olijfgaarden geen irrigatie plaatsvindt. "Aceite del Somontano" heeft een exclusief organoleptisch profiel dat getuigt van zijn complexiteit, met de duidelijk waarneembare aanwezigheid van ten minste drie descriptoren, die nog wordt versterkt door de vereiste combinatie van positieve organoleptische eigenschappen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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