C/2025/3584

30.6.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/3584)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite del Somontano”

Nr UE: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Aceite del Somontano”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

— ***Kod Nomenklatury scalonej***

15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Jest to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana wyłącznie z wykorzystaniem procesów mechanicznych i innych procesów fizycznych z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.).

Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzewa, gdy ich stopień dojrzałości nie przekracza 6.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Właściwości fizykochemiczne

Kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): ≤ 0,4 %

— Liczba nadtlenkowa: ≤ 12 mEq O2/kg

Całkowita zawartość polifenoli: co najmniej 100 mg/kg

Estry etylowe: nie więcej niż 20 mg/kg

— Wartość w teście Rancimat w temperaturze 120 °C: co najmniej osiem godzin

Właściwości organoleptyczne

Pod względem analizy organoleptycznej profil sensoryczny „Aceite del Somontano" powinien charakteryzować się wyraźnie wyczuwalną intensywnością odzwierciedlającą złożony charakter tej oliwy, występowaniem co najmniej trzech deskryptorów, bezpośrednimi lub retronosowymi aromatami oraz brakiem cierpkości. Oliwa wyróżnia się owocowością zielonych oliwek oraz nutami trawy, liści, migdałów, pomidorów i roślin zielonych.

Wszystkie mediany dotyczące owocowości, gorzkości i ostrości oliwy muszą plasować się na wyczuwalnym poziomie, a mediana pozytywnych właściwości sensorycznych powinna wynosić więcej niż 6.

Mediana wad	Md = 0
Średnia owocowości	MF > 3,0
Suma pozytywnych właściwości organoleptycznych	≥ 6,0

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Aceite del Somontano" to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia występująca w różnych odmianach. Otrzymuje się ją z oliwek uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym i należących do następujących uznanych endemicznych odmian lokalnych: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga i Verdeña. Musi być wytworzona w co najmniej 85 % z przynajmniej jednej z tych odmian.

Nie więcej niż 15 % produktu może pochodzić z innych odmian, również uprawianych na określonym obszarze geograficznym, pod warunkiem że nie mają one znaczącego wpływu na jakość ani na ostateczny profil produktu.

Surowce pochodzą z obszaru geograficznego.

3.4. *Szczegółowe etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji oliwy „Aceite del Somontano", od uprawy wszystkich odmian po przetwarzanie, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu zachowania właściwości certyfikowanej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia proces pakowania odbywa się na obszarze produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia (ChNP). Dzięki temu można zachować pełną kontrolę nad produkcją, a za końcowe czynności związane z uzyskaniem produktu odpowiadają doświadczeni lokalni eksperci. Z oczywistych względów zarejestrowane tłocznie najlepiej wiedzą, jak wytwarzana przez nie oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia reaguje na różne elementy procesu pakowania, takie jak czas i metody dekantacji, stosowanie filtrów i materiałów filtrujących oraz temperatura pakowania, a także chłodzenie i przechowywanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania, w których wysyła się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChNP, muszą być opatrzone numerowaną etykietą zawierającą symbol UE wskazujący na ChNP, nazwę „Aceite del Somontano" oraz własne logo ChNP. Można umieszczać na nich nazwę lub logo podmiotu, któremu powierzono pewne zadania kontrolne.

Logo ChNP:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji znajduje się w centrum prowincji Huesca (Aragonia), położonej między centralną częścią Pirenejów a doliną rzeki Ebro.

Wykaz gmin (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 oraz Torres de Alcanadre.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Geologia obszaru produkcji jest nierozerwalnie związana z tworzeniem się Pirenejów, fałdowaniem alpejskim i różnymi późniejszymi wydarzeniami, które doprowadziły do powstania obecnego dorzecza Ebro.

Za pasmo Pirenejów w obecnej postaci odpowiada fałdowanie alpejskie, co ma oczywisty wpływ na obszar produkcji.

Złożona geologia obszaru produkcji doprowadziła do powstania szerokiej i zróżnicowanej litologii z dużym obszarem podnóża, który powstał z detrytusu zewnętrznych warstw litologicznych doliny Ebro (o pochodzeniu oligoceńsko-mioceńskim) i rozciąga się między płasko ukształtowanym środkiem doliny a zewnętrznymi zboczami. Nie ulega wątpliwości, że obszar charakteryzuje się niezwykłym bogactwem geomorfologicznym, które doprowadziło do powstania szeregu jednostek [geologicznych]. Jednym z kluczowych czynników powstania obecnej morfologii są wody powierzchniowe lub gruntowe, które są główną przyczyną erozji i niezbędnym zasobem w produkcji roślinnej. Na gleby na obszarze produkcji wpływają ich geomorfologiczny charakter oraz materiały wyjściowe. W powierzchniowych warstwach występuje w szczególności poziom diagnostyczny ochric, co sprawia, że gleby są lekkie i mają niską zawartość cząstek organicznych. Wśród poziomów glebowych dominują poziomy diagnostyczne cambic i argic. Zgodnie z klasyfikacją gleb USDA (Soil Survey Staff, 2014) najbardziej reprezentatywne dla tego obszaru są następujące cztery główne rzędy gleb (w kolejności ewolucji): entisole, aridisole, inceptisole i alfisole.

Właściwości fizykochemiczne gleb na tym obszarze charakteryzują się alkalicznym pH (8,0–8,5) i bardzo zmienną zawartością węglanu wapnia (2–70 %). Gleby odznaczają się niskim zasoleniem (0,3–1,7 dS/m), a na obszarze przeważa tekstura gliniasta. Obszar leży między dwoma regionami biogeograficznymi: eurosyberyjskim regionem Aragonii obejmującym podnóże Pirenejów a śródziemnomorskim regionem dolnej Aragonii i górnego biegu rzeki Ebro.

Klimat regionu jest sklasyfikowany jako śródziemnomorski kontynentalny, z gorącymi latami i chłodnymi zimami. Otaczająca topografia – z Pirenejami na północy i Górami Iberyjskimi na południowym zachodzie – blokuje masy wilgotnego oceanicznego powietrza docierające do tego obszaru, przez co obszar ten jest jeszcze bardziej suchy.

Większość wyznaczonego obszaru, na którym znajdują się gaje oliwne, jest położona na wysokości 300–800 m n.p.m., przy czym wysokość niektórych jego części przekracza 1 000 m n.p.m.

Według miejscowej stacji meteorologicznej główną porą deszczową na tym obszarze jest wiosna, a kolejne opady deszczu występują jesienią. Najsuchszą porą roku jest lato, gdy średnie opady wynoszą mniej niż 600 mm.

Do uprawy oliwek na obszarze produkcji nie wykorzystuje się nawadniania. Zgodnie z literaturą przedmiotu idealna do uprawy suma opadów atmosferycznych powinna wynosić 600–800 mm w ciągu roku.

Z pomiarów temperatury na tym obszarze wynika, że średnia roczna temperatura kształtuje się na poziomie około 12–15 °C. Temperatury minimalne nigdy nie spadają poniżej -6 °C, a temperatury maksymalne nie przekraczają 37 °C. Jak zauważono we wcześniejszych opracowaniach, wartości te powinny stanowić akceptowalny zakres sprzyjający rozwojowi gajów oliwnych.

Obecna ewapotranspiracja wynosi 700–800 mm, przekraczając poziom opadów deszczu praktycznie we wszystkich istniejących stacjach meteorologicznych na obszarze produkcji.

Jednym z kluczowych parametrów jest występowanie i częstotliwość przymrozków, które mogą mieć wpływ na ostatnie fazy fenologiczne (np. sezonowy rozwój) drzew oliwnych. W związku z tym odmiany wyselekcjonowano w dużej mierze na tej podstawie.

Innym istotnym czynnikiem klimatycznym jest wiatr, który ma znaczny wpływ na drzewa oliwne i ich dostosowane odmiany, zwiększając ewapotranspirację i wysychanie gleby. Dominujące wiatry to występujący głównie zimą i wiejący z północnego-zachodu na południowy-wschód *cierzo* oraz pojawiający się latem i wiejący z południowego-wschodu na północny-zachód *bochorno*.

Roczny poziom nasłonecznienia upraw wynosi około 3 500,46 godz. Do uprawy gaju oliwnego – aby drzewa mogły kwitnąć, a owoce rozwijać się – konieczne jest nasłonecznienie wynoszące co najmniej 2 800 godz. rocznie.

Czynniki ludzkie

Jeśli chodzi o czynniki ludzkie związane ze szczególnymi cechami uprawy oliwek i wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia na obszarze produkcji, należy podkreślić dostosowanie uprawy oliwek i ekstrakcji oliwy do cech charakterystycznych tego obszaru, ze szczególnym naciskiem na priorytetowe traktowanie jakości owoców i podlegającej certyfikacji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

W związku z tym na obszarze produkcji rolnicy uprawiają oliwki w tradycyjny sposób na nienawadnianych gruntach, dostosowując swoje praktyki uprawy do lokalnego terenu i dominującego wzorca opadów.

Gaje oliwne w *comarca* (okręgu geograficznym) Somontano cieszą się ogromnym bogactwem genetycznym i różnorodnością. Większość z wymienionych odmian pochodzi z tego okręgu i jest dla niego endemiczna; w przeszłości lokalni producenci oliwek przetestowali tam wiele odmian, a złożony i charakterystyczny profil odmianowy gajów oliwnych na obszarze produkcji utrzymano na przestrzeni czasu, co doprowadziło do powstania wyjątkowego, przekazanego przez przodków dziedzictwa genetycznego upraw oraz do produkcji charakterystycznej, jedynej w swoim rodzaju oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Rolnicy zbierają oliwki bezpośrednio z drzewa po osiągnięciu przez nie poziomu dojrzałości nieprzekraczającego 6. Ze względu na wczesne zbiory i unikanie przymrozków nacisk kładzie się na jakość owoców i ich pierwotne właściwości na drzewie.

Tłocznie kładą nacisk na utrzymanie jakości owoców i taki sposób ekstrakcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, aby na etapie malaksacji czas przetwarzania był jak najkrótszy, a temperatury jak najniższe w celu odtworzenia pierwotnych właściwości owocu na drzewie.

W badaniach naukowych dotyczących gospodarki Aragonii w okresie rzymskim odnotowuje się i dokumentuje występowanie drzew oliwnych na tym terytorium, co wskazuje na to, że w tamtych czasach w przedmiotowym okręgu geograficznym uprawiano, produkowano i spożywano oliwki.

5.2. *Specyfika produktu*

Odmiany oliwek występujące na obszarze produkcji to Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga i Verdeña.

Uznane odmiany występujące na obszarze produkcji charakteryzują się znaczną odpornością na zimno i ich owoce dobrze utrzymują się na gałęziach.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pochodząca z regionów górskich ma zrównoważony profil organoleptyczny, a jej deskryptory nie obejmują cierpkości.

W opisie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Aceite del Somontano" określono profil stabilności obejmujący certyfikowalne parametry dotyczące całkowitej zawartości polifenoli, estrów etylowych i wartości w teście Rancimat, który to profil jest odrębny względem branżowych wymogów jakości i certyfikacji oraz nie stanowi ich części.

Ograniczona hydroliza, prowadząca do wartości nieprzekraczających 0,4° oraz zawartości estrów etylowych na poziomie poniżej 20, pozwala osiągnąć maksymalne dopuszczalne parametry właściwe dla oliwy „Aceite del Somontano".

Oliwa „Aceite del Somontano" ma niepowtarzalny profil organoleptyczny z wyraźnie wyczuwalnymi co najmniej trzema deskryptorami, a mediana pozytywnych właściwości sensorycznych musi być większa niż 6. Występują wyraźne nuty oliwek, trawy, liści, migdałów, pomidorów i roślin zielonych.

5.3. *Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami charakterystycznymi produktu*

Warunki glebowo-klimatyczne – na które bezpośredni wpływ mają pasmo Pirenejów ze swoją złożoną geologią, bogactwem geomorfologicznym lekkich gleb, izolacja spowodowana otaczającym terenem i dominujące wiatry, które zwiększają suchość środowiska, a także częste przymrozki – oraz praktyki uprawy dostosowane do obszaru produkcji doprowadziły do wyboru odmian i ich wyłącznej obecności na obszarze, który charakteryzuje się odrębną, bogatą i wyjątkową w świecie uprawy oliwek selekcją odmian.

Dostosowane odmiany oliwek wykorzystywane na obszarze produkcji charakteryzują się wysoką odpornością na zimno, dobrym utrzymywaniem się owoców na gałęziach, tolerancją na wysokie poziomy ewapotranspiracji oraz na – w przeważającej mierze – suche środowisko w gajach oliwnych, co sprawia, że odmiany te idealnie nadają się do uprawy w ekstremalnych warunkach.

Obszar geograficzny produkcji to obszar podgórza o wyjątkowych właściwościach wynikających z szerokości geograficznej, wysokości nad poziomem morza i nachylenia zboczy. Z literatury naukowej wynika, że wytwarzane tam oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia są „bardziej wykwintne", co prowadzi do powstania oliwy „Aceite del Somontano" i jej certyfikowanego profilu organoleptycznego pozbawionego cierpkości.

Uprawa gajów oliwnych na obszarze produkcji bez nawadniania, unikalne odmiany dostosowane do warunków glebowo-klimatycznych oraz tradycyjne praktyki uprawy związane z wczesnymi i selektywnymi zbiorami miały istotny wpływ na fizykochemiczną i organoleptyczną jakość certyfikowanych oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Wczesne zbiory, natychmiastowa selekcja i dostarczenie owoców do tłoczni, krótkie czasy ekstrakcji i niskie temperatury, rygorystyczne procedury czyszczenia oraz wykorzystanie odmian dostosowanych do suchych warunków wynikających z ukształtowania terenu, dominujących wiatrów i ewapotranspiracji ograniczyły hydrolizę oliwy, co z kolei spowodowało, że wprowadzono wymóg minimalnej kwasowości odpowiadającej pierwotnym właściwościom owocu.

Właściwości związane ze stabilnością oliwy „Aceite de Somontano" oraz certyfikowalne parametry dotyczące całkowitej zawartości polifenoli, estrów etylowych i wartości w teście Rancimat wynikają z czynników stresowych, którym poddane są drzewa oliwne, takich jak lekkie gleby, nienawadniane grunty, częste przymrozki, susza i dominujące wiatry, tj. *cierzo* i *bochorno*.

Charakterystyczny profil sensoryczny obejmujący szczególne, certyfikowalne wymagania, które są unikatowe w świecie uprawy oliwek, wynika z wyjątkowego bogactwa odmian na obszarze produkcji, a także z czynników stresowych, jakim poddane są uprawy, praktyk uprawy zgodnych z pierwotnymi warunkami i właściwościami owoców oraz z braku nawadniania gajów oliwnych. „Aceite del Somontano" ma jedyny w swoim rodzaju profil organoleptyczny, który odzwierciedla złożoność tej oliwy, z wyraźnie wyczuwalnymi co najmniej trzema deskryptorami, i który jest dodatkowo zaakcentowany przez wymagane zsumowanie pozytywnych właściwości organoleptycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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