C/2025/3584

30.6.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/3584)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite del Somontano“

EÚ č.: PDO-ES-03035 – 21. 11. 2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)

„Aceite del Somontano“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

— ***Číselný znak kombinovanej nomenklatúry***

15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Ide o extra panenský olivový olej získavaný výlučne mechanickými a inými fyzikálnymi postupmi z plodov olivovníka (*Olea europaea L.*).

Olivy sa zberajú priamo zo stromu, keď ich stupeň zrelosti nie je vyšší než šesť.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová): ≤ 0,4 %

— Peroxidové číslo: ≤ 12 mEq O2/kg

Celkový obsah polyfenolov: najmenej 100 mg/kg

Etylestery: najviac 20 mg/kg

— Hodnota Rancimat pri 120 °C najmenej osem hodín

Organoleptické vlastnosti:

Organoleptická analýza výrobku „Aceite del Somontano“ si vyžaduje senzorický profil s jasne vnímateľnou intenzitou, v ktorej sa preukazuje jeho komplexnosť a požadovaná prítomnosť najmenej troch deskriptorov, priamych alebo retronazálnych čuchových aróm, bez trpkosti. Jeho charakteristickým znakom je zelená ovocnosť olív, trávy, listov, mandlí, paradajok a zelene.

Každý medián hodnotenia ovocnosti, horkosti a štipľavosti musí byť vnímateľný a medián pozitívnych senzorických vlastností musí byť vyšší než šesť.

Medián chýb	Md = 0
Medián ovocnosti	MF > 3,0
Súhrn pozitívnych organoleptických vlastností	≥ 6,0

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Aceite del Somontano“ je extra panenský olivový olej, ktorý sa vyrába z rôznych odrôd. Olivy sa pestujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pričom výrobok sa získava z týchto uznaných endemických miestnych odrôd: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga a Verdeña. Musí pozostávať najmenej z 85 % jednej alebo viacerých z týchto odrôd.

Až 15 % výrobku môžu tvoriť iné odrody, ktoré sa takisto pestujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ale takým spôsobom, aby nemali významný vplyv na kvalitu alebo konečný profil výrobku.

Suroviny pochádzajú zo zemepisnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby „Aceite del Somontano“, od pestovania všetkých odrôd až po spracovanie, musia prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Aby sa zachovali vlastnosti certifikovaného extra panenského olivového oleja, balenie sa uskutoční v oblasti výroby chráneného označenia pôvodu (CHOP). Budeme tak mať úplnú kontrolu nad výrobou a skúsení miestni odborníci budú zodpovední za konečné spracovanie výrobku. Registrované lisovne prirodzene najlepšie vedia, ako ich extra panenské olivové oleje reagujú na rôzne kroky spojené s balením, ako sú časy a spôsoby dekantácie, použitie filtrov, filtračné materiály, teploty balenia a reakcia na chlad a skladovanie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Obaly, v ktorých sa chránené extra panenské olivové oleje expedujú, musia mať očíslovanú etiketu obsahujúcu symbol EÚ, ktorým sa identifikuje CHOP, názov „Aceite del Somontano“ a vlastné logo CHOP. Môže sa zobraziť názov alebo logo orgánu, ktorému boli pridelené niektoré kontrolné úlohy.

Logo CHOP vyzerá takto:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby sa nachádza uprostred provincie Huesca (Aragónsko), ktorá leží medzi centrálnymi Pyrenejami a údolím rieky Ebro.

Zoznam obcí (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 a Torres de Alcanadre.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

Geológia oblasti výroby je neoddeliteľne spojená s formovaním pohoria Pyreneje, alpínskym vrásnením a rôznymi následnými udalosťami, ktoré viedli k vytvoreniu dnešnej podoby povodia rieky Ebro.

Alpínske vrásnenie je zodpovedné za súčasnú podobu horského pásma Pyreneje, čo má zrejmý vplyv na oblasť výroby.

Zložitá geológia oblasti výroby viedla k širokej a rozmanitej litológii s rozsiahlou oblasťou podhoria, ktoré vzniklo z úlomkov vonkajších povrchov zníženiny rieky Ebro (datovanej do geologickej epochy oligocénu a miocénu) a rozprestiera sa medzi tabuľovitým štrukturálnym reliéfom uprostred zníženiny a vonkajšími svahmi. Nemožno pochybovať o pozoruhodnej geomorfologickej bohatosti, ktorá viedla k vzniku celého radu (geologických) jednotiek. Jedným z kľúčových faktorov pri zrode súčasnej morfológie je povrchová alebo podzemná voda, ktorá je hlavným činiteľom erózie a dôležitým zdrojom v rastlinnej výrobe. Pôdy v oblasti výroby sú ovplyvnené jej geomorfologickým charakterom a východiskovými materiálmi. Pôdne horizonty sú charakteristicky ochrické, a sú teda tenké a majú nízky obsah organických látok. Prevládajú medzi nimi kambické a ílovité horizonty. Najtypickejšie pôdne typy v tejto oblasti podľa pôdnej taxonómie (Soil Survey Staff, 2014) patria do týchto štyroch hlavných tried (v poradí podľa vývoja): entisoly, aridisoly, inceptisoly a alfisoly.

Fyzikálno-chemické vlastnosti pôd v tejto oblasti sa vyznačujú zásaditým pH (8,0 až 8,5) a veľmi premenlivým obsahom uhličitanu vápenatého (2 – 70 %). Pôdy majú nízku salinitu (0,3 až 1,7 dS/m), pričom v oblasti prevláda hlinitá textúra. Oblasť leží medzi dvoma biogeografickými regiónmi: euro-sibírskym regiónom predpyrenejského Aragónska a stredomorským regiónom dolného Aragónska a horného Ebra.

Podnebie regiónu sa považuje za kontinentálne stredomorské podnebie, ktoré sa vyznačuje horúcimi letami a chladnými zimami. Okolitá topografia – s Pyrenejami na severe a Iberskými vrchmi na juhozápade – bráni vnikaniu veľkého množstva vlhkého vzduchu z oceánu do tejto oblasti, v dôsledku čoho je ešte suchšia.

Vymedzená oblasť, v ktorej sa nachádzajú olivové háje, je prevažne v nadmorskej výške 300 až 800 m n. m., hoci niektoré časti ležia vyššie ako 1 000 m n. m.

Podľa miestnej meteorologickej stanice je jar hlavným obdobím dažďov v tejto oblasti a ďalšie zrážky padajú na jeseň. Leto je najsuchším obdobím s priemerným úhrnom zrážok menej ako 600 mm.

Pestovanie olív v oblasti výroby nie je zavlažované. Podľa odbornej literatúry by sa ideálne zrážky na pestovanie mali pohybovať medzi 600 až 800 mm v priebehu celého roka.

Z klimatických záznamov z tejto oblasti vyplýva, že priemerné ročné teploty sa pohybujú okolo 12 – 15 °C. Absolútne minimálne teploty nikdy neklesajú pod −6 °C a absolútne maximálne teploty nepresahujú 37 °C. Tieto hodnoty by mali byť v prijateľnom rozpätí z hľadiska rozvoja olivových hájov, ako bolo uvedené v predchádzajúcich prácach.

Súčasná evapotranspirácia sa pohybuje medzi 700 mm a 800 mm, čo presahuje úroveň zrážok prakticky vo všetkých existujúcich meteorologických staniciach v oblasti výroby.

Kľúčovým parametrom je výskyt a frekvencia mrazov, ktoré môžu mať vplyv na konečné fenofázy (napr. sezónny vývoj) olivovníka. Odrody sa preto vyberali najmä na základe tohto princípu.

Ďalším významným klimatickým aspektom je vietor, ktorý má značný vplyv na olivovníky a prispôsobené odrody, pričom zvyšuje evapotranspiráciu a vysychanie pôdy. Prevládajúce vetry sú severozápadné až juhovýchodné vetry cierzo, ktoré fúkajú hlavne v zime, a juhovýchodné až severozápadné vetry bochorno v lete.

Na plodinu dopadá ročne približne 3 500,46 hodín slnečného svitu. Na pestovanie olivového hája je potrebných najmenej 2 800 hodín slnečného svitu ročne, bez ktorého by stromy nekvitli a plody by sa nevyvíjali.

Ľudské faktory

Pokiaľ ide o ľudské faktory a ich súvis so špecifickými charakteristikami pestovania olív a výroby extra panenského olivového oleja v oblasti výroby, treba vyzdvihnúť prispôsobenie pestovania olív a získavania oleja charakteristikám oblasti, a to s dôrazom na kvalitu plodov a certifikovateľných extra panenských olivových olejov, ktorej sa priznáva priorita.

V tejto súvislosti pestovatelia olív pestujú olivy v oblasti výroby tradičným spôsobom na nezavlažovaných pozemkoch a svoje pestovateľské postupy prispôsobujú miestnemu terénu a prevládajúcim zrážkovým podmienkam.

Olivové háje v tzv. *comarca* (zemepisná oblasť) Somontano sa pýšia veľkým genetickým bohatstvom a rozmanitosťou. Väčšina týchto odrôd má pôvod a je endemická v oblasti *comarca*, kde miestni pestovatelia olív v priebehu histórie vyskúšali mnoho odrôd a komplexný a charakteristický odrodový profil olivových hájov v oblasti výroby sa zachoval v priebehu času, čo viedlo k jedinečnému genetickému dedičstvu pestovania, ktoré nám zanechali naši predkovia a ktoré umožňuje výrobu charakteristických a exkluzívnych extra panenských olivových olejov.

Poľnohospodári zberajú olivy priamo zo stromu, keď dosiahnu stupeň zrelosti najviac šesť. Vďaka skorému zberu a vyhýbaniu sa mrazivým obdobiam sa kladie dôraz na kvalitu plodov a ich pôvodných vlastností na strome.

Lisovne kladú dôraz na zachovanie kvality plodov a získavanie extra panenského olivového oleja s cieľom minimalizovať čas spracovania a teploty vo fáze malaxácie, aby sa zachovali pôvodné vlastnosti plodov na strome.

Vo výskumných štúdiách o „hospodárstve rímskeho Aragónska“ sa uvádza a dokumentuje prítomnosť olivovníkov na danom území, čo naznačuje, že v časoch Rímskej ríše sa v oblasti *comarca* pestovali, produkovali a konzumovali olivy.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

V oblasti výroby sa pestujú odrody olív Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga a Verdeña.

Uznané odrody, ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby, sa vyznačujú značnou odolnosťou voči chladu, ako aj vysokou odolnosťou pri zadržiavaní plodov.

Extra panenské olivové oleje z horských oblastí majú vyvážené organoleptické profily bez trpkosti v deskriptoroch.

V opise extra panenských olivových olejov „Aceite del Somontano“ sa uvádza profil stability s certifikovateľnými parametrami pre obsah celkových polyfenolov, etylesterov a hodnotu Rancimat, ktorá je samostatná a nie je súčasťou požiadaviek na kvalitu a certifikáciu platných v tomto odvetví.

Znížené procesy hydrolýzy, ktoré vedú k hodnotám nepresahujúcim 0,4° a etylesterom pod 20, majú maximálne povolené hodnoty špecifické pre vlastnosti výrobku „Aceite del Somontano“.

„Aceite del Somontano“ má výnimočný organoleptický profil s jasne rozpoznateľnou prítomnosťou najmenej troch deskriptorov, pričom medián pozitívnych senzorických vlastností musí byť vyšší než šesť. Má výrazné tóny olív, trávy, listov, mandlí, paradajok a zelene.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku*

Pôdne a klimatické podmienky priamo ovplyvnené horským pásmom Pyreneje s komplexnou geológiou, ako aj geomorfologická rozmanitosť tenkých pôd v kombinácii s izoláciou spôsobenou okolitým terénom a prevládajúcimi vetrami, ktoré zvyšujú suchosť prostredia spolu s častými mrazmi, a pestovateľské postupy prispôsobené oblasti výroby viedli k výberu odrôd a ich výlučnej prítomnosti v oblasti, ktorá sa môže pochváliť jedinečnou rozmanitosťou odrôd, ktorá je vo svete olív výnimočná.

Prispôsobené odrody olív v oblasti výroby sa vyznačujú vysokou odolnosťou voči chladu, pružným zadržiavaním plodov v mieste odtrhnutia, toleranciou voči vysokej úrovni evapotranspirácie a prevažne suchými olivovými hájmi, vďaka čomu sú ideálne na pestovanie v extrémnych podmienkach.

Zemepisná oblasť výroby je podhorská oblasť s jedinečnými charakteristikami zemepisnej šírky, nadmorskej výšky a svahov. Podľa odbornej literatúry sú tieto extra panenské olivové oleje „jemnejšie“, vďaka čomu vznikol výrobok „Aceite del Somontano“ a jeho certifikovateľný organoleptický profil bez trpkosti.

Na fyzikálno-chemickú a organoleptickú kvalitu certifikovateľných extra panenských olivových olejov malo podstatný vplyv nezavlažované pestovanie olivových hájov v oblasti výroby, jedinečné odrody prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam, ako aj tradičné pestovateľské postupy včasného a selektívneho zberu.

Včasný zber, okamžitý výber a dodávka plodov do lisovne, krátky čas a nízke teploty lisovania, prísne protokoly čistenia a prítomnosť odrôd prispôsobených suchým podmienkam, ktoré sú dané terénom, prevládajúcimi vetrami a evapotranspiráciou, viedli k zníženiu procesov hydrolýzy, čo zase viedlo k požiadavke minimálnych hodnôt kyslosti v súlade s pôvodnými podmienkami plodov.

Stabilita výrobku „Aceite de Somontano“ a certifikovateľné parametre celkového obsahu polyfenolov, etylesterov a hodnoty Rancimat sú výsledkom stresových podmienok, ktorým sú olivovníky vystavené v dôsledku chudobnej pôdy, nezavlažovaných pozemkov, častých mrazov, sucha a prevládajúcich vetrov, najmä vetrov cierzo a bochorno.

Charakteristické senzorické profily so špecifickými certifikovateľnými požiadavkami, ktoré sú vo svete pestovania olív výnimočné, sú výsledkom jedinečného bohatstva odrôd v oblasti výroby, stresových podmienok pestovania, pestovateľských postupov, v rámci ktorých sa rešpektujú pôvodné podmienky a vlastnosti plodov, a nezavlažovanej produkcie olivových hájov. Výrobok „Aceite del Somontano“ má výnimočný organoleptický profil, ktorý svedčí o jeho komplexnosti, s jasne rozpoznateľnou prítomnosťou najmenej troch deskriptorov, čo je podčiarknuté požiadavkou kumulácie pozitívnych organoleptických vlastností.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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