C/2025/3584

30.6.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/3584)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Aceite del Somontano“

EU št.: PDO-ES-03035 – 21. november 2023

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Aceite del Somontano“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

— ***Oznaka kombinirane nomenklature***

15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz plodov oljke (*Olea europaea* L.) izključno z mehanskimi in drugimi fizičnimi postopki.

Oljke se obirajo neposredno z drevesa ob stopnji zrelosti, ki je največ 6.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalne in kemične lastnosti

Kislost (izražena kot oleinska kislina): ≤ 0,4 %

— Peroksidno število ≤ 12 mEq O_2/kg

Polifenoli skupaj: najmanj 100 mg/kg

Etilni estri: največ 20 mg/kg

— Vrednost Rancimat pri 120 °C najmanj osem ur

Organoleptične lastnosti

Organoleptična analiza proizvoda „Aceite del Somontano“ je pokazala senzorični profil z jasno zaznavnimi ravnmi intenzivnosti, ki kaže na kompleksnost, z vsaj tremi zaznavnimi opisniki, neposrednimi ali retronazalnimi aromatičnimi zaznavami v nosu ter brez trpkosti. Njegove značilne lastnosti so zelena sadeženost po oljkah in arome trave, listov, mandljev, paradižnika in zelenja.

Mediana ocen za sadežno, grenko in pikantno mora kazati, da so te lastnosti zaznavne, mediana pozitivnih senzoričnih lastnosti pa mora biti višja od šest.

Mediana za napake	Md = 0
Mediana sadežno	MF > 3,0
Povzetek pozitivnih organoleptičnih lastnosti	≥ 6,0

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

„Aceite del Somontano“ je ekstra deviško oljčno olje, ki je na voljo v več različicah. Prideluje se na opredeljenem geografskem območju iz oljk naslednjih priznanih endemičnih lokalnih sort: albareta, alcampelina, alía, alquecerana, blancal, caspolina, cerecera, cerruda, gordal del Somontano, injerto, mochuto, negral de Bierge, neral, nación, panseñera, piga in verdeña. Sestavljeno mora biti iz najmanj 85 % ene ali več teh sort.

Do 15 % proizvoda lahko sestavljajo druge sorte, ki se prav tako gojijo na opredeljenem geografskem območju, vendar ne smejo imeti bistvenega vpliva na kakovost ali končni profil proizvoda.

Surovine izvirajo z geografskega območja.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje „Aceite del Somontano“, od gojenja vseh sort do predelave, se morajo izvajati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi ohranili značilnosti certificiranega ekstra deviškega oljčnega olja, se postopek polnjenja izvaja na območju proizvodnje zaščitene označbe porekla (ZOP). Tako se poskrbi za popoln nadzor nad proizvodnjo, za končno pripravo proizvoda pa so odgovorni izkušeni lokalni strokovnjaki. Registrirane oljarne najbolje vedo, kako se njihova ekstra deviška oljčna olja odzivajo na različne okoliščine pri postopkih polnjenja, kot so čas in metode dekantiranja, ravnanje s filtri in filtrirnimi materiali, temperature pri polnjenju ter odzivanje na mraz in skladiščenje.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Posode, v katerih se odpošiljajo zaščitena ekstra deviška oljčna olja, morajo biti opremljene z oštevilčeno etiketo, na kateri je simbol EU, ki označuje, da je proizvod ZOP, ime „Aceite del Somontano“ in lastni logotip te ZOP. Prikaže se lahko tudi ime ali logotip organa, ki so mu bile dodeljene nekatere nadzorne naloge.

Logotip ZOP:



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje leži v središču pokrajine Huesca (Aragonija), ki leži med osrednjimi Pireneji in dolino reke Ebro.

Seznam občin (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 in Torres de Alcanadre.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Naravni dejavniki

Geološke značilnosti območja proizvodnje so neločljivo povezane z nastankom Pirenejev, alpidsko orogenezo in različnimi poznejšimi dogodki, ki so vodili do nastanka današnjega porečja reke Ebro.

Med alpidsko orogenezo se je oblikovalo današnje Pirenejsko gorovje, kar je imelo očiten vpliv na območje proizvodnje.

Posledica geološke kompleksnosti območja proizvodnje sta široki litološki razpon in raznovrstnost, pri čemer so obsežno podgorsko območje oblikovali oligo-miocenski nanosi z zunanjih robov depresije reke Ebro, ki se razteza med planotastim strukturnim reliefom v središču depresije in zunanjimi pobočji. Nobenega dvoma ni o izjemnem geomorfološkem bogastvu, ki je vodilo do pojava več celot. Eden od ključnih dejavnikov pri oblikovanju sedanje zemeljske površine sta površinska in podzemna voda, ki sta med najpomembnejšimi razlogi za erozijo in ključna vira za pridelavo kmetijskih rastlin. Na tla na območju proizvodnje vplivajo njegova geomorfološka narava in matični material. Površinska horizonti so opazni, ker so ohrični in zato tanki ter imajo nizko vsebnost organskih snovi. Med temi horizonti izstopata kambični in argilični. Po taksonomiji tal (*Soil Survey Staff*, 2014) spadajo tla, ki so najbolj reprezentativna za območje, v naslednja štiri glavne rede (po vrstnem redu razvoja): entisoli, aridisoli, inceptisoli in alfisoli.

S fizikalno-kemičnega vidika sta za tla na tem območju značilna bazični pH (med 8,0 in 8,5) in zelo raznolika vsebnost kalcijevega karbonata (2–70 %). Tla imajo nizko slanost (0,3–1,7 dS/m), na območju pa prevladuje ilovnata tekstura. Območje leži med dvema biološkima in zemljepisnima pokrajinama: evrosibirsko pokrajino aragonskega predgorja Pirenejev in sredozemsko spodnjearagonsko pokrajino doline zgornjega Ebra.

Podnebje v regiji je opredeljeno kot celinsko sredozemsko, za katero so značilna vroča poletja in hladne zime. Okoliška pokrajina s Pireneji na severu in Iberskim gorovjem na jugozahodu preprečuje, da bi območje dosegle gmote vlažnega oceanskega zraka, zaradi česar je še bolj suho.

Opredeljeno območje, na katerem so oljčni nasadi, leži večinoma na 300 do 800 m nadmorske višine, nekateri deli pa dosegajo tudi več kot 1 000 m nadmorske višine.

Po podatkih lokalne vremenske postaje je glavna deževna doba na tem območju pomladi, dodatne padavine pa nastopijo jeseni. Poletje je najbolj suho obdobje, saj povprečno pade manj kot 600 mm padavin.

Oljke se na območju proizvodnje gojijo brez namakanja. Po znanstveni literaturi bi bilo za idealne padavinske razmere za gojenje potrebnih med 600 in 800 mm padavin, razporejenih čez vse leto.

Podnebni podatki območja kažejo, da povprečna letna temperatura znaša približno 12–15 °C. Absolutne najnižje temperature nikoli ne padejo pod –6 °C, absolutne najvišje temperature pa ne presegajo 37 °C. Po dosedanjih delih naj bi bile te vrednosti znotraj razpona, ki je sprejemljiv za razvoj oljčnih nasadov.

Sedanja evapotranspiracija znaša med 700 mm in 800 mm, kar presega količino padavin, ki so je izmerile skoraj vse obstoječe vremenske postaje na območju proizvodnje.

Eden od ključnih parametrov sta pojavljanje in pogostost zmrzali, ki lahko vplivata na končne fenološke faze (npr. sezonski razvoj) oljke, kar je pretežno vplivalo na izbor sort.

Drug pomemben podnebni vidik je veter, ki močno vpliva na oljke in prilagojene sorte ter povečuje evapotranspiracijo in izsuševanje tal. Prevladujoča vetrova sta *cierzo*, ki piha iz severozahoda proti jugovzhodu in je predvsem zimski pojav, ter *bochorno*, ki v poletnem času piha iz jugovzhoda proti severozahodu.

Nasadi prejmejo približno 3 500,46 sončnih ur na leto. Za gojenje oljčnih nasadov je potrebnih vsaj 2 800 sončnih ur na leto, saj v nasprotnem primeru drevesa ne bi cvetela, plodovi pa se ne bi razvili.

Človeški dejavniki

Kar zadeva človeške dejavnike, ki so povezani s posebnimi značilnostmi gojenja oljk in pridelave ekstra deviškega oljčnega olja na območju proizvodnje, je treba posebej poudariti prilagoditev oljkarstva in oljarstva značilnostim območja, pri čemer se največja pozornost in prednostna skrb namenjata kakovosti plodov ter certificiranih ekstra deviških oljčnih olj.

Oljkarji tako na območju proizvodnje gojijo oljke na tradicionalen način in na nenamakanih zemljiščih, pri tem svoje pridelovalne prakse prilagajajo lokalni pokrajini in prevladujočemu vzorcu padavin.

Oljčni nasadi v okolišu (*comarca*) Somontano se ponašajo z velikim genetskim bogastvom in raznolikostjo. Večina teh sort ima svoje poreklo in je endemična v okolišu, kjer so lokalni oljkarji skozi zgodovino preizkušali številne sorte, zapleteni in značilni sortni profil oljčnih nasadov na območju proizvodnje pa se je skozi čas obdržal, kar je vodilo do edinstvene genske dediščine gojenih sort, ki se je prenašala iz roda v rod in prispevala k proizvodnji značilnih, ekskluzivnih ekstra deviških oljčnih olj.

Kmetje oljke obirajo neposredno z drevesa ob stopnji zrelosti največ šest. Z zgodnjim obiranjem in izogibanjem zmrzali je poudarek na kakovosti ploda in njegovih prvotnih značilnostih, ki jih je imel na drevesu.

V oljarnah je poudarek na ohranjanju kakovosti sadeža in stiskanju ekstra deviškega oljčnega olja, da bi bil čas predelave čim krajši, temperature v fazi malaksacije pa čim nižje, pri čemer je cilj obnoviti prvotne značilnosti, ki jih je imel plod na drevesu.

V raziskovalnih študijah o gospodarstvu rimske Aragonije je omenjena in dokumentirano gojenje oljk na tem ozemlju, kar kaže na to, da so se na območju okoliša oljke gojile, pridelovale in uživale že v rimskih časih.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Sorte oljk, ki se gojijo na območju proizvodnje, so albareta, alcampelina, alía, alquecerana, blancal, caspolina, cerecera, cerruda, gordal del Somontano, injerto, mochuto, negral de Bierge, neral, nación, panseñera, piga in verdeña.

Za priznane sorte, ki se gojijo na območju proizvodnje, sta značilni velika odpornost proti mrazu in velika odpornost proti odpadanju plodov.

Ekstra deviška oljčna olja iz gorskih regij imajo uravnotežene organoleptične profile, med opisniki pa ni trpkosti.

Opis ekstra deviških oljčnih olj „Aceite del Somontano“ zaznamuje profil stabilnosti s parametri, ki jih je mogoče certificirati, v vsebnosti skupnih polifenolov in etilnih estrov ter vrednostjo Rancimat, ki je ločena in ni del kakovostnih in certifikacijskih zahtev v sektorju.

Zaradi postopkov, pri katerih je hidroliza zmanjšana, vrednosti ne presegajo 0,4°, vsebnost etilnih estrov pa je nižja od 20, kar je v skladu z najvišjimi dovoljenimi vrednostmi, ki so posebna značilnost „Aceite del Somontano“.

„Aceite del Somontano“ ima samosvoj organoleptičen profil z vsaj tremi jasno zaznavnimi opisniki, mediana pozitivnih senzoričnih lastnosti pa mora biti večja od šest. Ima izrazite note po oljkah, travi, listih, mandljih, paradižniku in zelenju.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda*

Talne in podnebne razmere, na katere neposredno vpliva Pirenejsko gorovje s svojimi zapletenimi geološkimi značilnostmi in geomorfološkim bogastvom plitvih plasti prsti, poleg tega pa tudi izoliranost, ki je posledica okoliške pokrajine in prevladujočih vetrov, ki povečujejo sušnost okolja in povzročajo pogoste zmrzali, ter pridelovalne prakse, prilagojene območju proizvodnje, so vodile k izboru sort in njihovem izključnem gojenju v okolišu, ki se ponaša z izrazito in bogato sortno raznovrstnostjo, edinstveno v mednarodnem oljkarskem prostoru.

Za prilagojene sorte oljk na območju proizvodnje so značilne velika odpornost proti mrazu, odpornost proti odpadanju plodov na mestu odcepitve, trpežnost pri veliki evapotranspiraciji in pretežno nenamakani oljčni nasadi, zaradi česar so te sorte idealne za gojenje v skrajnih razmerah.

Geografsko območje proizvodnje je podgorje z zemljepisno širino, nadmorsko višino in pobočji, ki imajo edinstvene značilnosti. Po znanstveni literaturi so ta ekstra deviška oljčna olja „bolj prefinjena“, kar je značilnost „Aceite del Somontano“ in njegovega organoleptičnega profila brez trpkosti, ki ga je mogoče certificirati.

Nenamakano gojenje oljčnih nasadov na območju proizvodnje, edinstvene sorte, prilagojene talnim in podnebnim razmeram, ter tradicionalne pridelovalne prakse zgodnjega obiranja s prebiranjem so znatno vplivali na fizikalno-kemično in organoleptično kakovost certificiranih ekstra deviških oljčnih olj.

Zaradi postopkov zgodnjega obiranja, takojšnjega prebiranja in oddaje plodov v oljarno, kratkotrajnega stiskanja in nizkih temperatur pri njem, strogih protokolov čiščenja in sort, prilagojenih suhim razmeram, ki so posledica pokrajine, prevladujočih vetrov in evapotranspiracije je hidroliza pri postopkih omejena, to pa je vodilo v zahtevo po čim nižjih vrednosti kislosti, ki ustrezajo vrednostim pri prvotnem stanju plodov.

Stabilnost proizvoda „Aceite de Somontano“ in parametri, ki jih je mogoče certificirati, v vsebnosti skupnih polifenolov in etilnih estrov ter vrednost Rancimat so posledica stresnih razmer za oljke, ki izhajajo iz plitke prsti, nenamakanih zemljišč, pogoste zmrzali, sušnosti in prevladujočih vetrov, ki sta *cierzo* in *bochorno*.

Značilni senzorični profili s posebnimi zahtevami, ki jih je mogoče certificirati in so edinstveni v mednarodnem oljkarskem prostoru, so rezultat edinstvenega bogastva sort na območju proizvodnje, poleg tega pa tudi stresnih razmer gojenja, pridelovalnih praks, s katerimi se ohranjajo prvotno stanje in lastnosti plodov, ter pridelave v nenamakanih oljčnih nasadih. „Aceite del Somontano“ ima samosvoj organoleptični profil, ki kaže kompleksnost, pri čemer so jasno prepoznavni vsaj trije opisniki, ki jih krepi zahteva, da v sebi združujejo več pozitivnih organoleptičnih lastnosti.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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