C/2025/3584

30.6.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/3584)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aceite del Somontano”

EU-nr: PDO-ES-03035 – 21 november 2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Aceite del Somontano”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.5. Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

— ***KN-nummer***

15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Produkten är en extra jungfruolja som framställs uteslutande genom mekaniska och andra fysikaliska processer, av oliver från olivträdet (*Olea europaea* L.).

Oliverna skördas direkt från trädet när deras mognadsgrad är högst sex.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysikaliska och kemiska egenskaper

Syrahalt (uttryckt i oljesyra): ≤ 0,4 %.

— Peroxidtal: ≤ 12 mekv O_2/kg.

Total polyfenolhalt: lägst 100 mg/kg.

Etylestrar: högst 20 mg/kg.

— Rancimat-värde vid 120 °C: minst åtta timmar

Organoleptiska egenskaper:

Organoleptisk analys av ”Aceite del Somontano” förutsätter en sensorisk profil med tydligt märkbar intensitet som återspeglar dess komplexitet och kravet om förekomst av minst tre beskrivande egenskaper, direkta eller retronasala olfaktoriska aromer, utan strävhet. Produkten utmärks av färsk fruktighet från oliver, gräs, blad, mandlar, tomater och grönt.

Samtliga medianvärden för fruktighet, bitterhet och skarphet ska vara tydliga och medianen för de positiva sensoriska egenskaperna måste vara högre än sex.

Medianvärde för defekter	Md = 0
Medianvärde för fruktighet	Mf > 3,0
Sammanlagda positiva organoleptiska egenskaper	≥ 6,0

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Aceite del Somontano” är en extra jungfruolja som finns i olika sorter. Oliverna odlas i det avgränsade geografiska området och olivoljan framställs av oliver av följande erkända inhemska lokala sorter: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga och Verdeña. Minst 85 % av produkten ska utgöras av en eller flera av dessa sorter.

Upp till 15 % av produkten får utgöras av andra sorter som också odlas i det avgränsade geografiska området, men de får inte ha någon betydande inverkan på produktens egenskaper eller slutliga profil.

Råvarorna kommer från det geografiska området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla led i framställningen av ”Aceite del Somontano”, från odling av alla sorter till bearbetning, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

För att bevara egenskaperna hos certifierad extra jungfruolja ska förpackningsprocessen äga rum i produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB). Därmed kommer vi att ha fullständig kontroll över produktionen, och erfarna lokala experter kommer att ansvara för den slutliga hanteringen av produkten. I de registrerade olivkvarnarna vet de av naturliga skäl bäst själva hur deras extra jungfruolja reagerar på de olika stegen i förpackningsprocessen, såsom dekanteringstid och dekanteringsmetoder, användning av filter, filtermaterial, förpackningstemperaturer samt hur oljan reagerar på kyla och förvaring.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningarna som de skyddade extra jungfruoljorna levereras i ska vara försedda med en numrerad etikett med EU-symbolen för den skyddade ursprungsbeteckningen, namnet ”Aceite del Somontano” och produktens egen SUB-logotyp. Namnet på eller logotypen för det organ som tilldelats vissa kontrolluppgifter får anges.

SUB-logotypen:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet ligger i de centrala delarna av provinsen Huesca (Aragonien), som ligger mellan centrala Pyrenéerna och Ebrodalen.

Kommunförteckning (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 och Torres de Alcanadre.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området.*

Naturliga faktorer

Geologin i produktionsområdet är tätt sammanflätad med Pyrenéerna och deras bildande, den alpina orogenesen samt olika efterföljande händelser som gav upphov till det som nu är Ebrobäckenet.

Den alpina orogenesen är grunden till den nuvarande bergskedjan Pyrenéerna, som har en tydlig inverkan på produktionsområdet.

Produktionsområdets komplexa geologi har lett till en mycket varierad litologi med ett stort område av utlöpare som bildats av detritus från de yttre lagren av Ebrosänkan (vilket går tillbaka till den geologiska perioden oligo-miocen), som sträcker sig mellan de flacka platåerna mellan depressionens mittpunkt och de yttre sluttningarna. Det råder ingen tvekan om den anmärkningsvärda geomorfologiska rikedom som har lett till bildandet av en rad [geologiska] enheter. En viktig faktor för framväxten av den nuvarande morfologin är yt- eller grundvattnet, som är en stor erosionsfaktor och en viktig resurs vid växtodling. Jordmånen i produktionsområdet påverkas av den geomorfologiska karaktären och utgångsmaterialet. Ythorisonerna är ochric-horisonter och därför tunna, med låga halter av organiskt material. Av dessa horisonter framträder den kambiska och argilliska tydligt. De jordmånsgrupper som enligt Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2014) är mest representativa för området hör till följande fyra huvudgrupper (i den ordning de bildats): entisoler, aridisoler, inceptisoler och alfisoler.

Jordens fysikalisk-kemiska egenskaper i området kännetecknas av ett alkaliskt pH-värde (mellan 8,0 och 8,5) och en mycket skiftande kalciumkarbonathalt (2–70 %). Jordmånen har låg salthalt (0,3–1,7 dS/m) och den leriga struktur som dominerar i området. Området ligger mellan två biogeografiska regioner: den euro-sibiriska, förpyreneiska regionen Aragonien och Medelhavsregionen Nedre Aragonien Övre Ebro.

Regionen har ett kontinentalt Medelhavsklimat som kännetecknas av varma somrar och svala vintrar. Den omgivande topografin – med Pyrenéerna i norr och det iberiska systemet i sydväst – hindrar fuktig luft från havet från att nå in i området, vilket gör det ännu torrare.

Det avgränsade område där olivlundarna är belägna ligger till största delen 300–800 m ö.h., med vissa delar som ligger mer än 1 000 m ö.h.

Enligt den lokala väderstationen faller det mest nederbörd under våren och därefter också under hösten. Sommaren är den torraste perioden, med en genomsnittlig nederbördsmängd på mindre än 600 mm.

Olivodlingarna i produktionsområdet bevattnas ej. Enligt den vetenskapliga litteraturen är de idealiska nederbördsförhållandena för odling mellan 600 och 800 mm jämnt fördelade över året.

Enligt klimatuppgifter om området ligger den genomsnittliga årstemperaturen på runt 12–15 °C. Den absolut lägsta temperaturen understiger aldrig –6 °C och de absolut högsta temperaturerna överskrider aldrig 37 °C. Dessa värden bör ligga inom ett godtagbart intervall för olivodlingar, vilket visats i tidigare arbeten.

Den nuvarande evapotranspirationen uppgår till mellan 700 mm och 800 mm, vilket överstiger nederbördsmängderna vid praktiskt taget alla befintliga väderstationer i produktionsområdet.

En viktig parameter är förekomsten och frekvensen av frost, som kan påverka olivträdens slutliga tillväxtstadier (t.ex. årstidsbunden utveckling). Sorterna har till stor del valts ut på grund av detta.

Vinden är en annan viktig klimataspekt som har stor inverkan på olivträd och anpassade sorter. Den ökar evapotranspirationen och medför att jorden i högre grad torkar ut. De rådande vindförhållandena innefattar den nordväst-sydostliga cierzovinden, som främst förekommer under vintern, och den sydost-nordvästliga bochornovinden under sommaren.

Olivträden får cirka 3 500,46 soltimmar per år. Det behövs minst 2 800 soltimmar per år för att odla oliver, annars varken blommar träden och eller utvecklas oliverna.

Mänskliga faktorer

När det gäller de mänskliga faktorerna med koppling till de särskilda egenskaperna hos olivproduktion och framställning av extra jungfruoljor i produktionsområdet vill vi framhålla att olivodlingen och oljeutvinningen är väl anpassad till området, med fokus på och prioritering av olivernas och de certifierbara extrajungfruoljornas kvalitet.

I detta avseende odlar olivodlarna oliver i produktionsområdet på traditionellt vis och utan att bevattna jorden, samt anpassar sina odlingsmetoder till den lokala terrängen och det rådande nederbördsmönstret.

Olivlundarna i Somontano comarca (geografiskt distrikt) är genetiskt rika och mångskiftande. De flesta av sorterna härrör från och är inhemska i comarcan, där lokala olivodlare under historiens lopp har gjort försök med många olika sorter, och den komplexa och distinkta sortprofilen för olivlundar i produktionsområdet har bevarats över tid, vilket har lett till ett unikt genetiskt odlingskulturarv som har förts vidare från våra förfäder och gett upphov till särpräglade, exklusiva extra jungfruoljor.

Odlarna skördar oliverna direkt från trädet när de har nått en mognadsgrad på högst sex. Genom tidig skörd och undvikande av frostperioder fokuserar man på frukternas kvalitet och deras ursprungliga egenskaper på trädet.

I kvarnarna fokuserar man på att bevara olivernas kvalitet och utvinna extra jungfruolja genom att minimera bearbetningstiderna och temperaturerna under bearbetningsstadiet för att återskapa olivernas ursprungliga egenskaper på trädet.

I forskningsstudier om Aragoniens ekonomi under romartiden nämns och lyfts förekomsten av olivträd i området, vilket tyder på att oliver odlades, bearbetades och konsumerades i comarcan under denna period.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Olivsorterna i produktionsområdet består av Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga och Verdeña.

De erkända sorterna i produktionsområdet kännetecknas av stor motståndskraft mot kyla och god förmåga att hålla kvar oliverna på grenarna.

Extra jungfruoljor från bergsområden har balanserade organoleptiska profiler utan strävhet bland sina beskrivande egenskaper.

Beskrivningen av extra jungfruolja med beteckningen ”Aceite del Somontano” innehåller en stabilitetsprofil med certifierbara parametrar för den totala polyfenolhalten, etylestrar och rancimat, som är separat och inte omfattas av de kvalitets- och certifieringskrav som gäller inom sektorn.

De reducerade hydrolysprocesserna, som ger värden på högst 0,4° och etylestrar på under 20, omfattar högsta tillåtna värden som gäller specifikt för egenskaperna hos ”Aceite del Somontano”.

”Aceite del Somontano” har en exklusiv organoleptisk profil med tre tydligt urskiljbara beskrivande egenskaper, och medianen för de positiva sensoriska egenskaperna måste vara större än sex. Produkten har framträdande inslag av oliver, gräs, blad, mandel, tomat och grönt.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper*

De jordmåns- och klimatförhållanden som direkt påverkas av Pyrenéerna, med dess komplexa geologi och geomorfologiska mångfald av tunna jordar i kombination med det på grund av den omgivande terrängen isolerade läget och rådande vindförhållanden som ökar torkan i miljön med återkommande frost, samt de odlingsmetoder som är anpassade till produktionsområdet, har gett upphov till en lång rad sorter med exklusiv ställning i detta område där ett stort antal särpräglade sorter växer, vilket är unikt i olivvärlden.

De anpassade olivsorterna i produktionsområdet kännetecknas av hög motståndskraft mot kyla, god förmåga att hålla kvar frukterna på grenarna, tolerans mot höga nivåer av evapotranspiration och mestadels torra olivlundar, vilket gör dem väl lämpade för odling under extrema förhållanden.

Det geografiska produktionsområdet har utlöpare med unika egenskaper vad gäller latitud, höjd över havet och dess sluttningar. Enligt den vetenskapliga litteraturen är dessa extra jungfruoljor ”finare”, vilket ligger till grund för ”Aceite del Somontano” och dess certifierbara organoleptiska profil utan strävhet.

De icke-bevattnade olivodlingarna i produktionsområdet, de unika sorterna som anpassat sig till jordmåns- och klimatförhållandena samt de traditionella odlingsmetoderna med tidig och selektiv skörd har haft stor inverkan på de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaperna hos de certifierbara extra jungfruoljorna.

Tidig skörd, omgående urval och leverans av oliverna till kvarnen, korta utvinningstider och låga temperaturer, strikta rengöringsrutiner och förekomsten av sorter som är anpassade till områdets torra förhållanden, rådande vindar och evapotranspirationen har lett till reducerade hydrolysprocesser, vilket i sin tur gett upphov till krav på lägsta syrahalt i enlighet med fruktens ursprungliga egenskaper.

Stabilitetsegenskaperna hos ”Aceite de Somontano” och de certifierbara parametrarna för den totala polyfenolhalten, etylestrar och rancimat har uppkommit genom att olivträden utsatts för stress som orsakats av tunna jordar, icke-bevattnad mark, ofta återkommande frost, torrhet och de rådande vindarna, dvs. cierzo och bochorno.

De karakteristiska sensoriska profilerna med specifika certifierbara krav som är världsunika inom olivodling är resultatet av en unik mängd olika sorter i produktionsområdet i kombination med stressförhållanden vid odling, odlingsmetoder som värnar om fruktens ursprungliga förhållanden och egenskaper samt icke-bevattnade olivlundar. ”Aceite del Somontano” har en exklusiv organoleptisk profil som visar prov på dess komplexitet, med minst tre tydligt urskiljbara beskrivande egenskaper, som förstärks av kravet på kumulation av positiva organoleptiska egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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