C/2025/3584

30.6.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/3584)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aceite del Somontano»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Aceite del Somontano»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

— ***Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας***

15 — ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ· ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ· ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Πρόκειται για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (στο εξής: ΕΠΕΛ), που λαμβάνεται μόνο με μηχανικές και άλλες φυσικές διεργασίες από τον καρπό του ελαιοδέντρου (Olea europaea L.).

Οι ελιές συγκομίζονται απευθείας από το δέντρο, όταν ο συντελεστής ωρίμασής τους δεν υπερβαίνει το έξι.

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Οξύτητα (εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): ≤ 0,4 %.

— Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 12 mEq O2/kg.

Ολικές πολυφαινόλες: ελάχιστο 100 mg/kg

Αιθυλεστέρες: 20 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

— Τιμή Rancimat στους 120 °C με τουλάχιστον οκτώ ώρες

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Η οργανοληπτική ανάλυση του ελαιολάδου «Aceite del Somontano» απαιτεί οργανοληπτικό προφίλ με σαφώς αντιληπτή ένταση που αντικατοπτρίζει την πολυπλοκότητά του και την απαιτούμενη παρουσία τριών τουλάχιστον περιγραφέων, άμεσων ή οπισθορινικών οσφρητικών αρωμάτων, χωρίς στυφότητα. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι το πράσινο φρουτώδες των ελιών, του χόρτου, των φύλλων, των αμυγδάλων, της ντομάτας και της πρασινάδας.

Καθεμιά από τις διάμεσες τιμές του για το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο πρέπει να γίνεται αντιληπτή, ενώ η διάμεση τιμή των θετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών πρέπει να υπερβαίνει το έξι.

Διάμεση τιμή ελαττωμάτων	Md = 0
Διάμεσος φρουτώδους	MF > 3,0
Σύνοψη των θετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών	≥ 6,0

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το ελαιόλαδο «Aceite del Somontano» είναι ένα ΕΠΕΛ που προέρχεται από διαφορετικές ποικιλίες. Καλλιεργείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και λαμβάνεται από ελιές των ακόλουθων αναγνωρισμένων ενδημικών τοπικών ποικιλιών: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga και Verdeña. Πρέπει να αποτελείται κατά 85 % τουλάχιστον από μία ή περισσότερες από τις εν λόγω ποικιλίες.

Έως και το 15 % του προϊόντος μπορεί να αποτελείται από άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται επίσης στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, αλλά κατά τρόπο ώστε να μην έχουν σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα ή στο τελικό προφίλ του προϊόντος.

Οι πρώτες ύλες προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Aceite del Somontano», από την καλλιέργεια όλων των ποικιλιών έως τη μεταποίηση, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του πιστοποιημένου ΕΠΕΛ, η διαδικασία συσκευασίας θα εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Ως εκ τούτου, θα έχουμε τον πλήρη έλεγχο της παραγωγής, ενώ για τον τελικό χειρισμό του προϊόντος θα είναι υπεύθυνοι πεπειραμένοι τοπικοί εμπειρογνώμονες. Στα καταχωρισμένα ελαιοτριβεία γνωρίζουν φυσικά καλύτερα τον τρόπο με τον οποίον τα ΕΠΕΛ τους αντιδρούν στα διάφορα στάδια της διαδικασίας συσκευασίας, όπως στους χρόνους και στις μεθόδους μετάγγισης, στη χρήση φίλτρων, στα υλικά φίλτρων, στις θερμοκρασίες συσκευασίας, καθώς και στο ψύχος και στην αποθήκευση.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία στην οποία αποστέλλονται τα προστατευόμενα ΕΠΕΛ πρέπει να φέρει αριθμημένη ετικέτα η οποία περιέχει το σύμβολο της ΕΕ που ταυτοποιεί την ΠΟΠ, την ονομασία «Aceite del Somontano» και το οικείο λογότυπο της ΠΟΠ. Μπορεί να εμφαίνεται η επωνυμία ή το λογότυπο του οργανισμού στον οποίον έχουν ανατεθεί ορισμένα καθήκοντα ελέγχου.

Ακολουθεί το λογότυπο της ΠΟΠ:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο κέντρο της επαρχίας Huesca (Αραγονία), η οποία βρίσκεται μεταξύ των κεντρικών Πυρηναίων και της κοιλάδας του Έβρου.

Κατάλογος δήμων (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 και Torres de Alcanadre.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες

Τα γεωλογικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής συνδέονται άρρηκτα με τον σχηματισμό της οροσειράς των Πυρηναίων, με την ορογένεση των Άλπεων και με διάφορα επακόλουθα γεγονότα που οδήγησαν στον σχηματισμό της σημερινής λεκάνης του Έβρου.

Στην ορογένεση των Άλπεων οφείλεται η σημερινή οροσειρά των Πυρηναίων, με προφανείς επιπτώσεις στην περιοχή παραγωγής.

Τα σύνθετα γεωλογικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής έχουν διαμορφώσει την ευρεία και ποικιλόμορφη λιθολογία της, με μια μεγάλη έκταση προπόδων —που εκτείνεται μεταξύ του τραπεζοειδούς ανάγλυφου του κέντρου της κοιλότητας του Έβρου και των εξωτερικών πλαγιών— να έχει διαμορφωθεί από τα κατάλοιπα των εξωτερικών επιφανειών της κοιλότητας του Έβρου (που χρονολογείται από τη γεωλογική εποχή του Ολιγο-Μειόκαινου). Ο εντυπωσιακός γεωμορφολογικός πλούτος έχει αδιαμφισβήτητα οδηγήσει στην ύπαρξη μιας σειράς [γεωλογικών] ενοτήτων. Βασικός συντελεστής της διαμόρφωσης της σημερινής μορφολογίας είναι τα επιφανειακά ή τα υπόγεια ύδατα, που αποτελούν σημαντικό παράγοντα διάβρωσης, καθώς και ζωτικό πόρο στη φυτική παραγωγή. Τα εδάφη της περιοχής παραγωγής επηρεάζονται από τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά της και από τις πρώτες ύλες της. Οι επιφανειακοί ορίζοντες διακρίνονται για τον ωχρώδη χαρακτήρα τους, που συνεπάγεται ότι είναι λεπτοί και έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανικές ουσίες. Από τους εν λόγω ορίζοντες, κυρίαρχη παρουσία έχουν ο καμβικός και ο αργιλικός. Οι πιο αντιπροσωπευτικές εδαφολογικές τάξεις της περιοχής, σύμφωνα με το σύστημα ταξινόμησης εδάφους Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2014), ανήκουν στις ακόλουθες τέσσερις κύριες τάξεις (κατά σειρά εξέλιξης): entisol, aridisol, inceptisol και alfisol.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των εδαφών της περιοχής αυτής χαρακτηρίζονται από αλκαλικό pH (μεταξύ 8,0 και 8,5) και υψηλής μεταβλητότητας περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο (2 - 70 %). Τα εδάφη χαρακτηρίζονται από χαμηλή αλατότητα (0,3 έως 1,7 dS/m), ενώ στην περιοχή επικρατεί η πηλώδης υφή. Η περιοχή βρίσκεται μεταξύ δύο βιογεωγραφικών περιοχών: της ευρωσιβηρικής προ-πυρηναϊκής Αραγονίας και της μεσογειακής περιοχής της Κάτω Αραγονίας και του Άνω Έβρου.

Το κλίμα της περιοχής ταξινομείται ως ηπειρωτικό μεσογειακό και χαρακτηρίζεται από θερμά καλοκαίρια και δροσερούς χειμώνες. Το ανάγλυφο που περιβάλλει την περιοχή —με τα Πυρηναία στα βόρεια και το ιβηρικό σύστημα στα νοτιοδυτικά — εμποδίζει τις μάζες υγρού αέρα από τον ωκεανό να εισέλθουν στην περιοχή, γεγονός που την καθιστά ακόμη πιο ξηρή.

Η οριοθετημένη περιοχή στην οποία βρίσκονται οι ελαιώνες έχει κατά κύριο λόγο υψόμετρο 300 έως 800 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, μολονότι ορισμένα σημεία υπερβαίνουν τα 1 000 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σύμφωνα με τον τοπικό μετεωρολογικό σταθμό, η άνοιξη είναι η κύρια εποχή κατά την οποία σημειώνονται βροχοπτώσεις στην περιοχή, ενώ βροχερό χαρακτηρίζεται και το φθινόπωρο. Το καλοκαίρι είναι η πιο ξηρή εποχή, με μέσο ύψος βροχόπτωσης κάτω των 600 mm.

Η ελαιοκαλλιέργεια στην περιοχή παραγωγής είναι μη αρδευόμενη. Σύμφωνα με την επιστημονική βιβλιογραφία, οι ιδανικές συνθήκες βροχοπτώσεων για την καλλιέργεια θα πρέπει να περιλαμβάνουν ύψος μεταξύ 600 και 800 mm καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Με βάση τα κλιματικά δεδομένα της περιοχής, η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι γύρω στους 12-15 °C. Η απόλυτη ελάχιστη θερμοκρασία δεν είναι ποτέ χαμηλότερη των -6 °C και η απόλυτη μέγιστη θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 37 °C. Όπως έχει επισημανθεί σε προηγούμενες εργασίες, οι εν λόγω τιμές βρίσκονται εντός του αποδεκτού θερμοκρασιακού εύρους για την ανάπτυξη των ελαιώνων.

Οι τρέχουσες τιμές εξατμισοδιαπνοής κυμαίνονται μεταξύ 700 mm και 800 mm και υπερβαίνουν τα επίπεδα βροχοπτώσεων σε όλους σχεδόν τους υφιστάμενους μετεωρολογικούς σταθμούς της περιοχής παραγωγής.

Μια βασική παράμετρος είναι η εμφάνιση και η συχνότητα παγετού, που μπορεί να έχει αντίκτυπο στα τελικά φαινολογικά στάδια (π.χ. εποχική ανάπτυξη) του ελαιοδέντρου. Συνεπώς, οι ποικιλίες επιλέχθηκαν σε μεγάλο βαθμό με βάση την εν λόγω παράμετρο.

Ένας άλλος σημαντικός κλιματικός παράγοντας είναι ο άνεμος, ο οποίος επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό τα ελαιόδεντρα και τις προσαρμοσμένες ποικιλίες, αυξάνοντας την εξατμισοδιαπνοή και την ξήρανση του εδάφους. Οι επικρατούντες άνεμοι είναι ο άνεμος «Cierzo» με κατεύθυνση από βορειοδυτικά προς νοτιοανατολικά, που εμφανίζεται κατά κύριο λόγο τον χειμώνα, και ο άνεμος «Bochorno» με κατεύθυνση από νοτιοανατολικά προς βορειοδυτικά, το καλοκαίρι.

Η καλλιέργεια εκτίθεται σε περίπου 3 500,46 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως. Απαιτούνται τουλάχιστον 2 800 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως για την καλλιέργεια ενός ελαιώνα, χωρίς τις οποίες τα δένδρα δεν θα ανθούσαν και ο καρπός δεν θα αναπτυσσόταν.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Όσον αφορά τους ανθρώπινους παράγοντες, καθώς σχετίζονται με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ελαιοκαλλιέργειας και της καλλιέργειας ΕΠΕΛ στην περιοχή παραγωγής, θα θέλαμε να επισημάνουμε την προσαρμογή της ελαιοκαλλιέργειας και της εκχύλισης ελαιολάδου στα χαρακτηριστικά της περιοχής, με έμφαση και προτεραιότητα στην ποιότητα των καρπών και των πιστοποιημένων ΕΠΕΛ.

Στο πλαίσιο αυτό, οι ελαιοκαλλιεργητές καλλιεργούν τις ελιές στην περιοχή παραγωγής με τον παραδοσιακό τρόπο σε μη αρδευόμενες εκτάσεις, προσαρμόζοντας τις καλλιεργητικές πρακτικές τους στο τοπικό ανάγλυφο και στο επικρατούν ύψος βροχοπτώσεων.

Οι ελαιώνες στην comarca (γεωγραφική περιοχή) του Somontano παρουσιάζουν μεγάλο γενετικό πλούτο και σημαντική γενετική ποικιλομορφία. Οι περισσότερες από αυτές τις ποικιλίες προέρχονται από την comarca —της οποίας αποτελούν ενδημικά είδη— όπου, με την πάροδο των ετών, οι ντόπιοι ελαιοκαλλιεργητές έχουν δοκιμάσει πολλές ποικιλίες και όπου το σύνθετο και ιδιαίτερο προφίλ των ελαιώνων στην περιοχή παραγωγής διατηρείται με την πάροδο του χρόνου, με αποτέλεσμα μια μοναδική γενετική κληρονομιά καλλιέργειας που έχει μεταβιβαστεί από τους προγόνους μας και παράγει χαρακτηριστικά, μοναδικά ΕΠΕΛ.

Οι καλλιεργητές συγκομίζουν τις ελιές απευθείας από το δέντρο όταν το επίπεδο ωρίμασής τους δεν υπερβαίνει το έξι. Με την πρώιμη συγκομιδή και την αποφυγή περιόδων παγετού, δίνεται έμφαση στην ποιότητα του καρπού και στα αρχικά χαρακτηριστικά του στο δέντρο.

Τα ελαιοτριβεία δίνουν έμφαση στη διατήρηση της ποιότητας των καρπών και στην εκχύλιση του ΕΠΕΛ, με σκοπό την ελαχιστοποίηση των χρόνων μεταποίησης και των θερμοκρασιών στο στάδιο της μάλαξης, προκειμένου να αναπαραχθούν τα αρχικά χαρακτηριστικά του καρπού στο δέντρο.

Σε ερευνητικές μελέτες γύρω από την «Οικονομία της ρωμαϊκής Αραγονίας» αναφέρεται και τεκμηριώνεται η παρουσία ελαιοδέντρων στην περιοχή, γεγονός που καταδεικνύει ότι, κατά τη ρωμαϊκή εποχή, οι ελιές καλλιεργούνταν, παράγονταν και καταναλώνονταν στην comarca.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Οι ποικιλίες ελαιοκάρπου που απαντώνται στην περιοχή παραγωγής είναι οι εξής: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga και Verdeña.

Οι αναγνωρισμένες ποικιλίες που απαντώνται στην περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζονται από σημαντική αντοχή στο ψύχος και υψηλά επίπεδα ανθεκτικότητας για τη συγκράτηση των καρπών.

Τα ΕΠΕΛ από ορεινές περιοχές έχουν ισορροπημένα οργανοληπτικά προφίλ χωρίς στυφότητα στους περιγραφείς τους.

Η περιγραφή των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Aceite del Somontano» καθορίζει ένα προφίλ σταθερότητας με παραμέτρους που μπορούν να πιστοποιηθούν, όσον αφορά την περιεκτικότητα σε ολικές πολυφαινόλες, σε αιθυλεστέρες και την οξειδωτική σταθερότητα (τιμή Rancimat), το οποίο είναι χωριστό και δεν αποτελεί μέρος των απαιτήσεων ποιότητας και πιστοποίησης που ισχύουν στον τομέα.

Οι μειωμένες διεργασίες υδρόλυσης, που οδηγούν σε τιμές που δεν υπερβαίνουν το 0,4° και σε αιθυλεστέρες κάτω του 20, έχουν μέγιστες επιτρεπόμενες τιμές που προσιδιάζουν στα χαρακτηριστικά του «Aceite del Somontano».

Το προϊόν «Aceite del Somontano» έχει μοναδικό οργανοληπτικό προφίλ με εμφανή παρουσία τουλάχιστον τριών περιγραφέων, ενώ η διάμεση τιμή των θετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών πρέπει να είναι μεγαλύτερη από έξι. Έχει έντονες νότες ελιάς, χόρτου, φύλλων, αμυγδάλου, ντομάτας και πρασινάδας.

5.3. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος*

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες που επηρεάζονται άμεσα από την οροσειρά των Πυρηναίων, με τα σύνθετα γεωλογικά χαρακτηριστικά της, καθώς και ο γεωμορφολογικός πλούτος των λεπτών εδαφών, σε συνδυασμό με την απομόνωση που είναι συνέπεια του περιβάλλοντος αναγλύφου και των επικρατούντων ανέμων, που αυξάνουν την περιβαλλοντική ξηρασία με συχνούς παγετούς, καθώς και οι καλλιεργητικές πρακτικές που είναι προσαρμοσμένες στην περιοχή παραγωγής, έχουν οδηγήσει σε επιλεγμένες ποικιλίες και στην αποκλειστική παρουσία τους σε μια περιοχή που χαρακτηρίζεται από πλούτο ποικιλιών μοναδικών στον ελαιοκομικό κόσμο.

Οι προσαρμοσμένες ποικιλίες ελιάς στην περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζονται από υψηλά επίπεδα ανθεκτικότητας στο ψύχος, αντοχή ως προς τη συγκράτηση των καρπών στο σημείο αποκόλλησης, ανοχή στα υψηλά επίπεδα εξατμισοδιαπνοής και στους κυρίως ξηρούς ελαιώνες, χαρακτηριστικά που τις καθιστούν ιδανικές για καλλιέργεια σε ακραίες συνθήκες.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τους πρόποδες με γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο και πλαγιές που παρουσιάζουν μοναδικά χαρακτηριστικά. Σύμφωνα με την επιστημονική βιβλιογραφία, τα εν λόγω ΕΠΕΛ είναι «εκλεκτότερα» και από αυτά προκύπτει το «Aceite del Somontano» και το πιστοποιήσιμο οργανοληπτικό του προφίλ χωρίς στυφότητα.

Η μη αρδευόμενη καλλιέργεια των ελαιώνων στην περιοχή παραγωγής, οι μοναδικές ποικιλίες που είναι προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες και οι παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές της πρώιμης και επιλεκτικής συγκομιδής έχουν επηρεάσει σημαντικά τη φυσικοχημική και οργανοληπτική ποιότητα των πιστοποιημένων ΕΠΕΛ.

Οι διαδικασίες πρώιμης συγκομιδής, η άμεση επιλογή και παράδοση των καρπών στο ελαιοτριβείο, οι χαμηλοί χρόνοι εκχύλισης και οι χαμηλές θερμοκρασίες, τα αυστηρά πρωτόκολλα καθαρισμού και η παρουσία ποικιλιών προσαρμοσμένων στις ξηρές συνθήκες που διευκολύνονται από το έδαφος, οι επικρατούντες άνεμοι και η εξατμισοδιαπνοή έχουν οδηγήσει σε μειωμένες διαδικασίες υδρόλυσης, γεγονός που με τη σειρά του οδήγησε στην απαίτηση για ελάχιστες τιμές οξύτητας σύμφωνα με τις αρχικές συνθήκες του καρπού.

Οι ιδιότητες σταθερότητας του ελαιολάδου «Aceite de Somontano» και οι πιστοποιήσιμες παράμετροι της περιεκτικότητας σε ολικές πολυφαινόλες, αιθυλεστέρες και της οξειδωτικής σταθερότητας (τιμή Rancimat) είναι αποτέλεσμα των συνθηκών καταπόνησης του ελαιοδέντρου, που προκαλούνται από τα λεπτά εδάφη, τη μη αρδευόμενη γη, τους συχνούς παγετούς, την ανυδρία και τους επικρατούντες ανέμους, δηλαδή τον Cierzo και τον Bochorno.

Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με ειδικές πιστοποιήσιμες απαιτήσεις, τα οποία είναι μοναδικά στον κόσμο της ελαιοκαλλιέργειας, είναι αποτέλεσμα του μοναδικού πλούτου των ποικιλιών στην περιοχή παραγωγής, σε συνδυασμό με τις συνθήκες καταπόνησης της καλλιέργειας, τις καλλιεργητικές πρακτικές που σέβονται τις αρχικές συνθήκες και ιδιότητες των καρπών και την παραγωγή των ελαιώνων σε μη αρδευόμενες εκτάσεις. Το προϊόν «Aceite del Somontano» έχει μοναδικό οργανοληπτικό προφίλ ενδεικτικό της πολυπλοκότητάς του, με εμφανή παρουσία τουλάχιστον τριών περιγραφέων, που ενισχύεται από την απαίτηση σώρευσης θετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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