C/2025/3584

30.6.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/3584)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite del Somontano»

N.º UE: PDO-ES-03035 de 21.11.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Aceite del Somontano»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.):

— ***Código de la nomenclatura combinada***

15 - GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

3.2. *Descripción del producto al que se refiere la denominación contemplada en el punto 1)*

Aceite de oliva virgen extra (AOVE) obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea L.*) exclusivamente mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 6.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características físico-químicas:

Acidez (expresada en ácido oleico): ≤ 0,4 %

— Índice de peróxidos: ≤ 12 mEq O2/kg

Polifenoles totales: mínimo 100 mg/kg.

Esteres etílicos: máximo 20 mg/kg.

— Rancimat a 120 ºC: mínimo 8 horas.

Características organolépticas:

El análisis organoléptico del «Aceite del Somontano» presenta un perfil sensorial con intensidades claramente perceptibles, reflejando su complejidad con la presencia exigida de mínimo tres descriptores, sensaciones aromáticas olfativas directas o retronasales, sin presencia de astringencia. Destacan los frutados verde de aceituna, hierba, hoja, almendra, tomate y verde.

Cada una de sus medianas del frutado, amargo y picante deben ser perceptibles, y el total de las medianas de características sensoriales positivas debe ser superior a 6.

Mediana del defecto	Md = 0
Mediana del atributo frutado	Mf > 3,0
Sumatorio de atributos organolépticos positivos	≥ 6,0

3.3. *Piensos (únicamente para productos de origen animal) y materias primas (únicamente para productos transformados)*

El «Aceite del Somontano» es un aceite de oliva virgen extra (AOVE) multivarietal que procede de aceitunas de las siguientes variedades autóctonas y locales reconocidas, cultivadas en la zona geográfica definida: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga y Verdeña. Al menos debe estar conformado con el 85 % de una o varias variedades indicadas anteriormente.

Otras variedades, también cultivadas en la zona geográfica definida, pueden ser utilizadas en un porcentaje inferior del 15 %, no teniendo influencia significativa en la calidad y perfil final del producto.

Las materias primas proceden de la zona geográfica.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de «Aceite del Somontano», desde el cultivo de todas las variedades hasta la transformación, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Al objeto de mantener las características típicas del aceite de oliva virgen extra certificado, el proceso de envasado se realizará en la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción y que la manipulación final de este producto se realice por los productores experimentados de la comarca. Es evidente que son las almazaras inscritas quienes conocen mejor el comportamiento de sus aceites de oliva virgen extra a las manipulaciones propias del importante proceso de envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros y materiales filtrantes, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases en los que se expidan los aceites de oliva virgen extra amparados irán provistos de una etiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo de la Unión que identifique la denominación de origen protegida, el nombre «Aceite del Somontano» y el logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida. Opcionalmente, podrá figurar el nombre o logotipo del organismo al que se le ha delegado determinadas funciones de control oficial.

El logotipo propio de la DOP es el siguiente:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción se encuentra situada en el centro de la provincia de Huesca (Aragón), constituyéndose en una zona de tránsito entre el Pirineo central y el valle del Ebro.

Relación de municipios (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 y Torres de Alcanadre.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica.*

Factores naturales

La geología de la zona de producción está íntimamente relacionada con la formación de la cordillera pirenaica, con la orogenia alpina, y diversos acontecimientos posteriores que llevaron a la formación de la actual cuenca del Ebro.

La orogenia alpina es responsable de la actual cadena pirenaica, con una evidente incidencia en la zona de producción.

La compleja geología de la zona de producción se traduce en una amplia y variada litología con una amplia superficie de piedemontes que están modelados sobre los materiales detríticos de las facies marginales oligo-miocénicas de la depresión del Ebro, que se extiende entre los relieves estructurales de tipo tabular del centro de la depresión y las sierras exteriores. Es evidente la interesante riqueza geomorfológica que se traduce en la existencia de una serie de unidades. El agua superficial o subterránea, es un factor básico en la génesis de la morfología actual, un agente erosivo de primera importancia y un recurso fundamental en la producción vegetal. Los suelos de la zona de producción se encuentran influenciados por la naturaleza geomorfológica y los materiales de partida que esta comporta. Los horizontes superficiales destacan por ser horizontes ócricos, poco espesor y bajo contenido en materia orgánica, y entre los horizontes subsuperficiales destacan los horizontes cámbicos y argílicos. Los órdenes de suelos más representativos de la zona, según la *Soil Taxonomy* (*Soil Survey Staff*, 2014), pertenecen a cuatro órdenes principales, que en orden de evolución serían: entisoles, aridisoles, inceptisoles y alfisoles.

En lo que respecta a las características físico-químicas de los suelos de esta zona, se caracterizan por tener un pH alcalino (entre 8,0 y 8,5) y una gran variabilidad en contenido en carbonato cálcico (2 - 70 %). Son suelos de escasa salinidad (0,3 a 1,7 dS/m) y con una textura franca como la más dominante de la zona. La descripción geográfica está situada entre dos regiones biogeográficas, la región eurosiberiana prepirenaica aragonesa y la región mediterránea bajoaragonesa altoebrense.

El clima del territorio se clasifica en mediterráneo continentalizado caracterizado por veranos cálidos e inviernos frescos. La disposición del relieve circundante, con los Pirineos por el norte y el Sistema Ibérico por suroeste, impide la llegada de masas oceánicas de aire húmedo provocando una mayor sequedad.

La topografía de la zona delimitada se encuentra predominantemente entre los 300-800 m.s.n.m. donde se encuentra el olivar y ocasionalmente por encima de los 1 000 m.s.n.m.

La pluviometría de la zona tiene su máximo estacional en primavera, con un segundo máximo relativo en otoño, siendo el período más seco el verano, presentando un régimen pluviométrico medio por debajo de los 600 mm, según reporta la estación meteorológica de referencia.

El cultivo del olivo en la zona de producción es de secano, según reporta la bibliografía científica las condiciones pluviométricas idóneas para desarrollarse debe encontrarse entre los 600-800 mm, bien distribuidos a lo largo del año.

Los registros climáticos de la zona muestran que las temperaturas medias anuales se encuentran entorno a los 12-15 °C, con temperaturas mínimas absolutas que no descienden de -6 °C en ninguno de los meses y temperaturas máximas absolutas que no llegan a superar los 37 °C de promedio. Estos últimos valores se encontrarían dentro de los márgenes aceptables para el desarrollo del olivar, tal y como han reconocido trabajos previos.

La evapotranspiración actual oscila entre los 700 mm y 800 mm, superando a los de precipitación en prácticamente todas las estaciones meteorológicas existentes en la zona de producción.

Un parámetro relevante es la ocurrencia y frecuencia de heladas, que pueden influir en las últimas etapas fenológicas (v.g. períodos estacionales de desarrollo) del olivo, por lo que la selección de variedades ha estado influenciada en gran medida por este factor.

Un elemento climático de gran importancia es el viento, pues influye considerablemente sobre el olivo y variedades adaptadas, aumentando la evapotranspiración y la desecación del suelo. Los vientos dominantes son el cierzo, en dirección noroeste-sureste, básicamente invernal, y el bochorno en dirección sureste-noroeste, en época estival.

La insolación que recibe el cultivo se encuentra alrededor de 3 500,46 horas durante todo el año. El requerimiento solar que debe recibir un cultivo de olivar está por encima de las 2 800 horas de sol por año, ya que, de no ser así afectaría de forma significativa a la fase de floración y por consiguiente al desarrollo del fruto.

Factores humanos

Las características específicas del cultivo del olivo y aceite de oliva virgen extra de la zona producción, vinculado a los factores humanos, destacan por la adaptación de la olivicultura y elaiotecnia a la realidad del territorio, focalizando y priorizando la calidad del fruto y de los aceites de oliva virgen extra certificables.

En este sentido, el manejo del cultivo del olivo en la zona de producción por parte de los olivicultores se realiza de forma tradicional en secano, adaptándose las prácticas culturales a la orografía de la comarca y al régimen pluviométrico dominante.

En los olivares de la comarca del Somontano existe una gran riqueza y diversidad genética. La mayoría de estas variedades son originarias y exclusivas de la comarca, donde históricamente los olivareros locales han ensayado con múltiples variedades y se han perpetuado en el tiempo, el complejo y diferenciador perfil varietal del olivar en la zona de producción, generando un patrimonio genético y cultural único transmitido por nuestros antepasados, además de la obtención de AOVE distintos y exclusivos.

Los agricultores recolectan las aceitunas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 6, respetando la calidad del fruto y sus características originarias en el olivo, con recolecciones tempranas y evitando períodos de heladas.

Los almazareros focalizan sus esfuerzos en mantener la calidad del fruto y en la extracción del AOVE minimizar los tiempos de transformación y temperaturas de batido, para así reproducir las características primigenias del fruto en el árbol.

En estudios de investigación sobre la «Economía del Aragón romano», se cita y documenta la presencia de olivos en el territorio, evidenciando la presencia del cultivo, producción y consumo en época romana en la comarca.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las variedades de olivo singulares presentes en la zona producción son Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga y Verdeña.

Las variedades presentes en la zona de producción y reconocidas se caracterizan por la gran resistencia al frío y una elevada fuerza para retener el fruto.

Los aceites de oliva virgen extra de sierra presentan perfiles organolépticos equilibrados con ausencia de astringencias en sus descriptores.

La descripción de los aceites de oliva virgen extra de «Aceite del Somontano», se definen con un perfil de estabilidad, con parámetros certificables del contenido en polifenoles totales, esteres etílicos y rancimat, diferenciado y no presente en las exigencias de calidad y certificación actuales en el sector.

Los reducidos procesos de hidrólisis, reflejados en valores no superiores a 0,4° y esteres etílicos inferiores a 20, presentan máximos admitidos propios de las características del «Aceite del Somontano».

«Aceite del Somontano» presenta un perfil organoléptico exclusivo con presencia claramente perceptible de mínimo tres descriptores y el total de las medianas de características sensoriales positivas debe ser superior a 6, destacando los frutados verde de aceituna, hierba, hoja, almendra, tomate y verde.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto*

Las condiciones edafoclimáticas influenciadas directamente por la presencia de la cordillera pirenaica de compleja geología con una riqueza geomorfológica de suelos de poco espesor, sumado al aislamiento propiciado por el relieve circundante y vientos dominantes que generan un incremento de sequedad ambiental con presencia de frecuentes heladas, y prácticas culturales adaptadas a la zona de producción, han evidenciado la selección y presencia exclusiva de variedades en la comarca con una riqueza varietal diferenciada y única en el panorama olivero internacional.

Las variedades de olivo adaptadas de la zona de producción destacan por una elevada resistencia al frío, fuerte retención del fruto al desprendimiento, tolerancia a los altos niveles de evapotranspiración y por ser un olivar dominante de secano, lo que las hace aptas para ser cultivadas en el territorio con condiciones extremas.

La zona geográfica de producción destaca por ser un territorio de piedemonte con latitud, altitud y pendientes, características y singulares. Como define la bibliografía científica, estos aceites de oliva virgen extra son más «finos», reflejándose su influencia en el «Aceite del Somontano» el cual presenta un perfil organoléptico certificable con ausencia de astringencias.

El cultivo en secano del olivar de la zona de producción, las variedades singulares adaptadas a las condiciones edafoclimáticas y las prácticas culturales tradicionales de recolecciones tempranas y seleccionadas, determinan un fiel reflejo en la calidad físico-química y organoléptica de los AOVE certificables.

Procesos de recolecciones tempranas, selección y entregas inmediatas del fruto a la almazara, bajos tiempos y temperaturas de extracción, protocolos de limpieza exhaustivos y la presencia de variedades adaptadas a las condiciones de sequedad ambiental propiciadas por la orografía, vientos dominantes y evapotranspiración, propician reducidos procesos de hidrólisis que se refleja en la exigencia de valores mínimos de acidez, respetando las condiciones originarias del fruto.

Las condiciones de estrés en el olivo propiciadas por suelos con poco espesor, cultivo en secano, frecuencia de heladas, sequedad ambiental y presencia los vientos dominantes, cierzo y bochorno, se reflejan en las propiedades de estabilidad del «Aceite del Somontano», mostrándose en los parámetros certificables del contenido de polifenoles totales, esteres etílicos y rancimat.

La singular riqueza varietal de la zona de producción, unido a las condiciones de estrés del cultivo, las prácticas culturales respetuosas con las condiciones y propiedades originales del fruto y la producción en secano del olivar, permiten obtener perfiles sensoriales propios con requisitos certificables exclusivos en el marco oleícola internacional. El «Aceite del Somontano» presenta un perfil organoléptico exclusivo, reflejando su complejidad con presencia claramente perceptible de mínimo tres descriptores que es completada con la exigencia del sumatorio de atributos organolépticos positivos.

Referencia de publicación del pliego de condiciones

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