C/2025/3584

30.6.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/3584)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Aceite del Somontano»

Nº UE: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Aceite del Somontano»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

— ***Code de la nomenclature combinée***

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Huile d'olive vierge extra (HOVE) obtenue exclusivement à partir du fruit de l'olivier (Olea europaea L.) par le biais de procédés mécaniques ou autres moyens physiques.

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre lorsqu'elles présentent un degré de maturité maximal de 6.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques physiques et chimiques

Acidité (exprimée en acide oléique): ≤ 0,4 %.

— Indice de peroxyde: ≤ 12 mÉq O2/kg

Polyphénols totaux: 100 mg/kg au minimum

Esters éthyliques: pas plus de 20 mg/kg.

— Test Rancimat à 120 °C au moins huit heures

Caractéristiques organoleptiques:

L'analyse organoleptique de l'«Aceite del Somontano» présente un profil sensoriel aux intensités clairement perceptibles, qui reflète sa complexité avec la présence requise d'au moins 3 descripteurs, de sensations aromatiques olfactives directes ou rétronasales, sans astringence. Les tons fruités d'olive verte, d'herbe, de feuilles, d'amande, de tomate et de verdure sont mis en valeur.

Chacune des médianes de fruité, d'amertume et de piquant doit être perceptible, et le total des médianes de caractéristiques sensorielles positives doit être supérieur à 6.

Médiane du défaut	Md = 0
Médiane de l'attribut fruité	MF > 3,0
Somme des attributs organoleptiques positifs	≥ 6,0

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'«Aceite del Somontano» est une huile d'olive vierge extra (HOVE) multivariétale qui provient d'olives des variétés autochtones et locales reconnues suivantes, cultivées dans l'aire géographique délimitée: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga et Verdeña. Elle doit être composée d'une ou plusieurs des variétés indiquées ci-dessus, à hauteur d'au moins 85 %.

D'autres variétés, également cultivées dans l'aire géographique délimitée, peuvent être utilisées si elles représentent un pourcentage inférieur à 15 % et n'ont aucune influence significative sur la qualité et le profil final du produit.

Les matières premières proviennent de l'aire géographique.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production de l'«Aceite del Somontano», de la culture de toutes les variétés à la transformation, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Afin de conserver les caractéristiques typiques de l'huile d'olive vierge extra certifiée, le processus de conditionnement sera réalisé dans l'aire de production de l'appellation d'origine protégée. De cette façon, le contrôle de la production sera total et la manipulation finale du produit sera effectuée par des producteurs expérimentés de la région. Les huileries enregistrées sont de toute évidence celles qui connaissent mieux le comportement de leurs huiles d'olive vierge extra en réponse aux manipulations liées à l'important processus de conditionnement, comme le temps et les méthodes de décantation, la manipulation des filtres, des matériaux filtrants, les températures de conditionnement, le comportement au froid et au stockage.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les emballages dans lesquels sont expédiées les huiles d'olive vierges extra protégées doivent être munis d'une étiquette numérotée comportant obligatoirement le symbole de l'Union permettant d'identifier l'appellation d'origine protégée, la dénomination «Aceite del Somontano» et le logo de l'appellation d'origine protégée. Le nom ou le logo de l'organisme auquel certaines fonctions de contrôle officiel ont été déléguées peut éventuellement apparaître.

Le logo spécifique de l'AOP est le suivant:



4. Description succincte de l'aire géographique

L'aire de production est située au centre de la province de Huesca (Aragon), qui constitue une zone de transit entre les Pyrénées centrales et la vallée de l'Èbre.

Liste des communes (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 et Torres de Alcanadre.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

La géologie de l'aire de production est étroitement liée à la formation de la chaîne des Pyrénées, à l'orogenèse alpine et aux divers événements ultérieurs qui ont conduit à la formation du bassin actuel de l'Èbre.

L'orogenèse alpine est responsable de la chaîne pyrénéenne actuelle, avec une influence évidente sur l'aire de production.

La géologie complexe de l'aire de production se traduit par une lithologie étendue et variée avec une grande surface de piémonts modelés sur les matériaux détritiques des faciès marginaux oligo-miocènes de la vallée de l'Èbre, qui s'étend entre les reliefs structuraux de type tabulaire du centre de la vallée et les chaînes de montagnes extérieures. L'intéressante richesse géomorphologique, qui se traduit par l'existence d'une série d'unités, est évidente. Les eaux de surface ou souterraines constituent un facteur fondamental dans la genèse de la morphologie actuelle, un agent érosif d'importance primordiale et une ressource fondamentale dans la production végétale. Les sols de l'aire de production sont influencés par la nature géomorphologique et les matières premières qu'elle comprend. Les horizons de surface se distinguent par le fait qu'il s'agit d'horizons ocriques, de faible épaisseur et pauvres en matière organique, tandis que les horizons souterrains sont plutôt des horizons cambiques et argiliques. Les ordres des sols les plus représentatifs de l'aire, selon la Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2014), appartiennent à quatre ordres principaux, qui par ordre d'évolution seraient: les entisols, les aridisols, les inceptisols et les alfisols.

Pour ce qui est des caractéristiques physico-chimiques des sols de cette aire, ils se caractérisent par un pH alcalin (compris entre 8,0 et 8,5) et une grande variabilité de la teneur en carbonate de calcium (2–70 %). Ce sont des sols à faible salinité (0,3 à 1,7 dS/m) et dont la texture prédominante est franche. La description géographique se situe entre deux régions biogéographiques: la région eurosibérienne pré-pyrénéenne aragonaise et la région méditerranéenne du Haut Èbre et du Bas Aragón.

Le climat du territoire est méditerranéen continental caractérisé par des étés chauds et des hivers frais. La disposition du relief environnant, avec les Pyrénées au Nord et le système ibérique au Sud-Ouest, empêche l'arrivée de masses océaniques d'air humide, provoquant une plus grande sécheresse.

La topographie de l'aire délimitée se situe principalement entre 300 et 800 mètres d'altitude, où l'on trouve les oliveraies, et parfois à plus de 1 000 mètres d'altitude.

La pluviométrie de l'aire connaît son pic saisonnier au printemps, avec un deuxième maximum relatif en automne. La période la plus sèche est l'été, avec un régime pluviométrique moyen inférieur à 600 mm, d'après les relevés de la station météorologique de référence.

La culture de l'olivier dans l'aire de production se fait sur une terre sèche, comme le rapporte la bibliographie scientifique. Les conditions pluviométriques idéales pour le développement des oliviers doivent être comprises entre 600 et 800 mm, bien réparties sur l'ensemble de l'année.

Les relevés climatiques de l'aire montrent que les températures annuelles moyennes se situent autour de 12-15 °C, avec des températures minimales absolues qui ne descendent jamais en dessous de -6 °C, quel que soit le mois, et des températures maximales absolues qui ne dépassent pas 37 °C en moyenne. Ces dernières valeurs se situeraient dans les marges acceptables pour le développement des oliveraies, comme l'ont reconnu des travaux antérieurs.

L'évapotranspiration actuelle se situe entre 700 mm et 800 mm, dépassant les niveaux de précipitations dans la quasi-totalité des stations météorologiques existantes de l'aire de production.

Un paramètre important est l'apparition et la fréquence des gelées, qui peuvent influencer les derniers stades phénologiques (p. ex., les périodes saisonnières de développement) de l'olivier, de sorte que la sélection des variétés a été largement influencée par ce facteur.

Un élément climatique de grande importance est le vent, car il influence considérablement les oliviers et les variétés adaptées, en augmentant l'évapotranspiration et l'assèchement du sol. Les vents dominants sont le cierzo, dans la direction nord-ouest-sud-est, essentiellement en hiver, et le bochorno dans la direction sud-est-nord-ouest, en été.

L'ensoleillement reçu par la culture est d'environ 3 500,46 heures sur l'ensemble de l'année. Le besoin de lumière solaire que doit recevoir une culture d'oliviers est supérieur à 2 800 heures de soleil par an, sans quoi la phase de floraison et par conséquent le développement du fruit en seraient particulièrement affectés.

Facteurs humains

Les caractéristiques spécifiques de la culture de l'olivier et de l'huile d'olive vierge extra dans l'aire de production, liées aux facteurs humains, se distinguent par l'adaptation de l'oléiculture et de l'oléotechnie à la réalité du territoire, l'accent et la priorité étant mis sur la qualité du fruit et des huiles d'olive vierges extra certifiables.

En ce sens, la gestion par les oléiculteurs de la culture de l'olivier dans l'aire de production est traditionnellement réalisée en zone aride, en adaptant les pratiques culturelles à l'orographie de la région et au régime pluviométrique dominant.

Les oliveraies de la région du Somontano présentent une grande richesse et diversité génétiques. La plupart de ces variétés sont indigènes et exclusives à cette région, où les oléiculteurs locaux ont historiquement expérimenté de multiples variétés et ont perpétué au fil du temps le profil variétal complexe et distinctif des oliveraies de l'aire de production, créant un patrimoine génétique et culturel unique transmis par nos ancêtres, en plus d'obtenir des HOVE particulières et exclusives.

Les agriculteurs récoltent les olives directement dans l'arbre lorsqu'elles atteignent un degré de maturité maximum de 6, en respectant la qualité du fruit et ses caractéristiques originales sur l'arbre par des récoltes précoces et en évitant les périodes de gel.

Les huiliers concentrent leurs efforts sur le maintien de la qualité du fruit et sur l'extraction de l'HOVE, en minimisant les temps de transformation et les températures de mélange, afin de reproduire les caractéristiques originales du fruit sur l'arbre.

La présence d'oliviers sur le territoire est citée et documentée dans des études de recherche sur l'«Économie de l'Aragon romain», témoignant de la présence d'une culture, d'une production et d'une consommation à l'époque romaine dans la région.

5.2. *Spécificité du produit*

Les variétés d'oliviers présentes dans l'aire de production sont Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga et Verdeña.

Les variétés présentes dans l'aire de production et reconnues se caractérisent par une grande résistance au froid et une excellente tenue des fruits.

Les huiles d'olive vierges extra des montagnes présentent des profils organoleptiques équilibrés sans astringence dans leurs descripteurs.

La description des huiles d'olive vierges extra «Aceite del Somontano» se définit par un profil de stabilité, avec des paramètres certifiables de teneur en polyphénols totaux, esters éthyliques et rancimat, différenciés et absents des exigences actuelles de qualité et de certification dans le secteur.

Les processus d'hydrolyse réduits, qui se traduisent par des valeurs ne dépassant pas 0,4° et des esters éthyliques inférieurs à 20, présentent des valeurs maximales typiques des caractéristiques de l'huile «Aceite del Somontano».

L'«Aceite del Somontano» présente un profil organoleptique exclusif avec la présence clairement perceptible d'au moins trois descripteurs et dont le total des médianes de caractéristiques sensorielles positives doit être supérieur à 6, mettant en valeur les tons fruités d'olive verte, d'herbe, de feuilles, d'amande, de tomate et de verdure.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit*

Les conditions pédoclimatiques — directement influencées par la présence de la chaîne pyrénéenne de géologie complexe avec une richesse géomorphologique de sols de faible épaisseur — mais aussi l'isolement causé par le relief environnant et les vents dominants, qui génèrent une augmentation de la sécheresse environnementale avec la présence de gelées fréquentes, sans oublier les pratiques culturelles adaptées à l'aire de production, ont conduit à la sélection et à la présence exclusive de variétés régionales présentant une richesse variétale distincte et unique dans le paysage oléicole international.

Les variétés d'oliviers adaptées de l'aire de production se distinguent par leur haute résistance au froid, l'excellente tenue des fruits une fois cueillis, leur tolérance à des niveaux élevés d'évapotranspiration et par le fait qu'il s'agit d'oliviers de zone aride, ce qui les rend adaptés à une culture soumise aux conditions extrêmes du territoire.

L'aire géographique de production est un territoire de piémont avec une latitude, une altitude et une déclivité caractéristiques et uniques. Selon la définition de la bibliographie scientifique, ces huiles d'olive vierges extra sont «plus fines», une influence que l'on retrouve dans l'«Aceite del Somontano», qui présente un profil organoleptique certifiable sans astringence.

La culture sèche des oliviers dans l'aire de production, les variétés uniques adaptées aux conditions pédoclimatiques et les pratiques culturelles traditionnelles de récolte précoce et sélectionnées sont le reflet fidèle de la qualité physico-chimique et organoleptique des HOVE certifiables.

Les processus de récolte précoce, la sélection et la livraison immédiate des fruits au moulin à huile, les faibles temps et températures d'extraction, les protocoles de nettoyage exhaustifs et la présence de variétés adaptées aux conditions environnementales sèches causées par l'orographie, les vents dominants et l'évapotranspiration, favorisent des processus d'hydrolyse réduits, ce qui se traduit par l'exigence de valeurs minimales d'acidité, respectant les conditions originales du fruit.

Le stress subi par les oliviers et causé par des sols peu épais, la culture sèche, la fréquence des gelées, la sécheresse environnementale et la présence des vents dominants «cierzo» et «bochorno», se reflètent dans les propriétés de stabilité de l'«Aceite del Somontano», traduites par des paramètres certifiables tels que la teneur en polyphénols totaux, en esters éthyliques et le test rancimat.

La richesse variétale unique de l'aire de production, ainsi que les conditions de stress de la culture, les pratiques culturelles qui respectent les conditions et les propriétés originales du fruit et la culture sèche des oliveraies, permettent d'obtenir des profils sensoriels uniques avec des exigences exclusives et certifiables sur le marché international de l'huile d'olive. L'«Aceite del Somontano» présente un profil organoleptique exclusif, dont la complexité se traduit par la présence clairement perceptible d'au moins trois descripteurs et par l'exigence d'atteindre un certain total d'attributs organoleptiques positifs.

Référence à la publication du cahier des charges

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