C/2025/3584

30.6.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/3584)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Aceite del Somontano»

N. UE: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Aceite del Somontano»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.).

— ***Codice della nomenclatura combinata***

15 — GRASSI E OLI ANIALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Si tratta di un olio extravergine di oliva ottenuto esclusivamente mediante procedimenti meccanici o altri procedimenti fisici dai frutti dell'olivo (Olea europaea L.).

Le olive sono raccolte direttamente dall'albero quando il grado di maturazione non è superiore a sei.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche fisiche e chimiche

Acidità (espressa in acido oleico): ≤ 0,4 %.

— Indice di perossidi: ≤ 12 meq O2/Kg

Polifenoli totali: minimo 100 mg/kg

Esteri etilici: non più di 20 mg/kg

— Valore Rancimat a 120 °C: almeno otto ore

Caratteristiche organolettiche:

L'analisi organolettica dell'«Aceite del Somontano» presenta un profilo sensoriale con intensità chiaramente percepibili, che ne riflettono la complessità grazie alla presenza richiesta di almeno tre descrittori, aromi olfattivi diretti o retronasali, senza astringenza. Le sue caratteristiche distintive sono fruttato verde di olive, erba, foglie, mandorle, pomodori e verde.

Ciascuna mediana di fruttato, amaro e piccante dev'essere percepibile e il totale delle mediane delle caratteristiche sensoriali positive dev'essere superiore a sei.

Mediana dei difetti	Md=0
Mediana dell'attributo fruttato	MF > 3,0
Sintesi degli attributi organolettici positivi	≥ 6,0

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'«Aceite del Somontano» è un olio extravergine di oliva multivarietale. È coltivato nella zona geografica delimitata e si ottiene da olive delle seguenti varietà locali autoctone riconosciute: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga e Verdeña. Deve essere costituito almeno per l'85 % da una o più di queste varietà.

Una percentuale del prodotto che può giungere fino al 15 % può comprendere altre varietà coltivate anch'esse nella zona geografica delimitata, ma in modo da non incidere in misura significativa sulla qualità o sul profilo finale del prodotto.

Le materie prime provengono dalla zona geografica.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dell'«Aceite del Somontano», dalla coltivazione di tutte le varietà fino alla trasformazione, devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Al fine di mantenere le caratteristiche dell'olio extravergine di oliva certificato, il processo di confezionamento avrà luogo nella zona di produzione della denominazione di origine protetta (DOP). In tal modo sarà possibile mantenere il completo controllo della produzione e la responsabilità della manipolazione finale del prodotto sarà affidata a esperti produttori locali. Ovviamente i frantoi registrati hanno la miglior comprensione del modo in cui i loro oli extravergini di oliva rispondono alle varie fasi del processo di confezionamento, quali la durata e i metodi di decantazione, l'uso dei filtri e dei materiali filtranti, le temperature di confezionamento, il tipo di reazione dell'olio al freddo e allo stoccaggio.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Gli imballaggi in cui sono spediti gli oli extravergini di oliva protetti devono essere provvisti di un'etichetta numerata recante il simbolo UE che identifica la DOP, il nome «Aceite del Somontano» e il logo specifico della DOP. Possono comparire il nome o il logo dell'organismo al quale sono stati assegnati alcuni compiti di controllo.

Il logo della DOP è il seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione è situata nel centro della provincia di Huesca (Aragona), tra i Pirenei centrali e la valle dell'Ebro.

Elenco dei comuni (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 e Torres de Alcanadre.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

I fattori naturali

La geologia della zona di produzione è intrinsecamente connessa alla formazione della catena dei Pirenei, all'orogenesi alpina e a vari eventi successivi sfociati nella formazione dell'odierno bacino dell'Ebro.

All'orogenesi alpina si deve l'attuale catena montuosa pirenaica, con un evidente impatto sulla zona di produzione.

La complessa geologia della zona di produzione si traduce in una litologia ampia e variegata con una vasta superficie pedemontana, modellata dai materiali detritici delle superfici esterne della depressione dell'Ebro (risalenti all'epoca geologica dell'Oligocene-Miocene) che si estende tra il rilievo tabulare-strutturale del centro della depressione e i pendii esterni. L'indubbia e notevole ricchezza geomorfologica ha dato luogo a una serie di unità [geologiche]. Le acque superficiali o sotterranee costituiscono un fattore chiave della genesi della morfologia attuale, un importante agente di erosione e una risorsa vitale per la produzione di colture. I suoli della zona di produzione sono influenzati dalla natura geomorfologica e dai materiali di base della zona stessa. Tra gli orizzonti superficiali che si distinguono in quanto ocrici, e quindi sottili e a basso contenuto organico, occupano un posto di rilievo il cambico e l'argillico. Gli ordini di suolo più rappresentativi della zona, secondo la classificazione dei suoli (Soil Survey Staff, 2014), appartengono ai seguenti quattro ordini principali (in ordine di evoluzione): Entisol, Aridisol, Inceptisol e Alfisol.

Fra le caratteristiche fisico-chimiche dei suoli di questa zona si segnalano un pH alcalino (compreso tra 8,0 e 8,5) e un contenuto di carbonato di calcio molto variabile (2 - 70 %). La salinità dei terreni è modesta (da 0,3 a 1,7 dS/m) e nella zona predomina la tessitura franca. La zona è situtata tra due regioni biogeografiche: la regione eurosiberiana prepirenaica dell'Aragona e la regione mediterranea dell'alto Ebro e della bassa Aragona.

Il clima della regione è classificato come mediterraneo-continentale, caratterizzato da estati calde e inverni freddi. La topografia circostante, con i Pirenei a nord e il sistema iberico a sud-ovest, impedisce alle masse di aria umida provenienti dall'oceano di raggiungere la zona, rendendola ancora più secca.

La zona delimitata in cui sono situati gli oliveti è compresa prevalentemente fra 300 e 800 metri sul livello del mare; in alcuni punti supera però i 1 000 metri sul livello del mare.

Secondo la stazione meteorologica locale, la pluviometria della zona registra le punte massime in primavera, con ulteriori precipitazioni in autunno. L'estate è la stagione più secca, con precipitazioni medie inferiori a 600 mm.

Nella zona di produzione l'olivicoltura si pratica in terreni non irrigati. Secondo la letteratura scientifica le condizioni pluviometriche ideali per la coltivazione dovrebbero essere comprese tra 600 e 800 mm, distribuiti nell'arco dell'anno.

I registri climatici della zona segnalano che le temperature medie annue oscillano tra 12 e 15 °C. Le temperature minime assolute non scendono mai al di sotto di -6 °C, mentre le temperature massime assolute non superano i 37 °C. Questi valori dovrebbero collocarsi entro i margini accettabili per lo sviluppo degli oliveti, come si è osservato in opere precedenti.

L'evapotraspirazione attuale è compresa tra 700 e 800 mm, valore che supera i livelli delle precipitazioni praticamente in tutte le stazioni meteorologiche situate nella zona di produzione.

Un parametro fondamentale è costituito dalla presenza e dalla frequenza delle gelate, che possono incidere sulle fasi fenologiche finali (ad esempio lo sviluppo stagionale) dell'olivo. Le varietà pertanto sono state selezionate in larga misura su tale base.

Un altro aspetto climatico importante è il vento, che ha un'influenza considerevole sugli ulivi e sulle varietà adattate, aumentando l'evapotraspirazione e l'inaridimento del terreno. I venti dominanti sono il cierzo da nord-ovest a sud-est, principalmente invernale, e il bochorno che in estate soffia da sud-est a nord-ovest.

La coltura riceve circa 3 500,46 ore di soleggiamento all'anno. Per la coltivazione di un oliveto occorrono almeno 2 800 ore di soleggiamento all'anno, senza le quali gli alberi non fiorirebbero e non si svilupperebbero i frutti.

Fattori umani

Le caratteristiche specifiche dell'olivicoltura e dell'olio extravergine di oliva nella zona di produzione, connesse ai fattori umani, si distinguono per l'adeguamento dell'olivicoltura e dell'elaiotecnica alla realtà del territorio, e privilegiano con decisione la qualità dei frutti e degli oli extravergini di oliva certificabili

A tale proposito nella zona di produzione gli olivicoltori coltivano le olive seguendo metodi tradizionali in terreni non irrigati, adattando le pratiche colturali ai terreni locali e al regime pluviometrico prevalente.

Gli oliveti della comarca (distretto geografico) del Somontano vantano una grande ricchezza e diversità genetica. La maggior parte di queste varietà ha origine ed è autoctona nella comarca dove, nel corso della storia, gli olivicoltori locali hanno sperimentato molte varietà e il complesso e caratteristico profilo varietale degli oliveti della zona di produzione si è conservato nel tempo, dando vita a un patrimonio genetico e culturale unico, tramandato dai nostri antenati, che consente di produrre oli extravergini di oliva particolari ed esclusivi.

Gli agricoltori raccolgono le olive direttamente dall'albero quando hanno raggiunto un livello di maturazione non superiore a sei. La raccolta precoce che evita i periodi di gelo esalta la qualità del frutto e rispetta le sue caratteristiche originali sull'albero.

Nei frantoi si concentrano gli sforzi sul mantenimento della qualità del frutto e su un'estrazione dell'olio extravergine di oliva effettuata in modo da ridurre al minimo i tempi di lavorazione e le temperature nella fase di gramolatura, al fine di riprodurre le caratteristiche originali del frutto sull'albero.

Le ricerche dedicate all'«Economia dell'Aragona romana» segnalano e documentano la presenza di olivi nel territorio; ciò significa che nella comarca già in epoca romana si coltivavano, producevano e consumavano olive.

5.2. *Specificità del prodotto*

Le varietà di olive presenti nella zona di produzione sono Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga e Verdeña.

Le varietà riconosciute presenti nella zona di produzione sono caratterizzate da una notevole resistenza al freddo e da un'elevata capacità di saldatura ai rami.

Gli oli extravergini di oliva delle regioni montane hanno profili organolettici equilibrati senza astringenza nei loro descrittori.

La descrizione degli oli extravergini di oliva «Aceite del Somontano» traccia un profilo di stabilità con parametri certificabili per il contenuto di polifenoli totali, esteri etilici e rancimat, che è separato e non rientra nei requisiti di qualità e certificazione vigenti nel settore.

I modesti processi di idrolisi, che si traducono in valori non superiori a 0,4º e in esteri etilici inferiori a 20, hanno valori massimi consentiti propri delle caratteristiche dell'«Aceite del Somontano».

L'«Aceite del Somontano» ha un profilo organolettico esclusivo con una presenza chiaramente riconoscibile di almeno tre descrittori; il totale delle mediane delle caratteristiche sensoriali positive dev'essere superiore a sei. Presenta note prevalenti di olive, erba, foglie, mandorle, pomodoro e verde.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto*

Le condizioni pedoclimatiche direttamente influenzate dalla catena montuosa dei Pirenei con la sua complessa geologia, e la ricchezza geomorfologica dei suoli sottili, unite all'isolamento causato dai rilievi circostanti e ai venti prevalenti che inaspriscono la siccità ambientale con frequenti gelate, e infine le pratiche colturali adattate alla zona di produzione hanno dato luogo a una selezione di varietà la cui presenza è esclusiva in una zona che può vantare una singolare ricchezza varietale, unica nel mondo oleicolo.

Le varietà di olive adattate nella zona di produzione sono caratterizzate da una notevole resistenza al freddo e da un'elevata capacità di saldatura ai rami nel punto di distacco, dalla tolleranza a livelli elevati di evapotraspirazione e dal fatto che si tratta di oliveti prevalentemente non irrigati; tutto questo le rende ideali per la coltivazione in condizioni estreme.

La zona geografica di produzione è una zona pedemontana, in cui latitudine, altitudine e pendii presentano caratteristiche uniche. Secondo la letteratura scientifica, questi oli extravergini di oliva sono più «fini», e tale caratteristica si riflette nell'«Aceite del Somontano» e nel suo profilo organolettico certificabile senza astringenza.

L'olivicoltura praticata in terreni non irrigati nella zona di produzione, le peculiari varietà adattate alle condizioni pedoclimatiche e le pratiche colturali tradizionali della raccolta precoce e selezionata hanno influito notevolmente sulla qualità fisico-chimica e organolettica degli oli extravergini di oliva certificabili.

Le procedure di raccolta precoce, la selezione e il conferimento immediati dei frutti al frantoio, i tempi brevi e le basse temperature di estrazione, i rigorosi protocolli di pulizia e la presenza di varietà adattate alle condizioni secche favorite dall'orografia, i venti prevalenti e l'evapotraspirazione determinano una riduzione dei processi di idrolisi, che a sua volta si riflette nel requisito di valori minimi di acidità in linea con le condizioni originarie del frutto.

Le proprietà di stabilità dell'«Aceite de Somontano» e i parametri certificabili dei polifenoli totali, degli esteri etilici e del rancimat sono determinati dalle condizioni di stress dell'olivo dovute a suoli sottili, terreni non irrigati, gelate frequenti, aridità e venti prevalenti, vale a dire il cierzo e il bochorno.

I profili sensoriali caratteristici con specifici requisiti certificabili, unici nel mondo olivicolo, sono il risultato della peculiare ricchezza varietale della zona di produzione unita alle condizioni di stress della coltivazione, alle pratiche colturali che rispettano le condizioni e le proprietà originarie del frutto e alla produzione degli oliveti su terreni non irrigati. L'«Aceite del Somontano» ha un profilo organolettico esclusivo, indicativo della sua complessità, con una presenza chiaramente riconoscibile di almeno tre descrittori, completata dal requisito del cumulo di attributi organolettici positivi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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