C/2025/3584

30.6.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/3584)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite del Somontano»

N.º UE: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Aceite del Somontano»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

— ***Código da Nomenclatura Combinada***

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS OU VEGETAIS; PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Trata-se de um azeite virgem extra (EVOO), obtido do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) apenas por processos mecânicos e outros processos físicos.

As azeitonas são colhidas diretamente da árvore quando a sua maturação não é superior a seis.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características físicas e químicas

Acidez (expressa em ácido oleico): ≤ 0,4 %.

— Índice de peróxidos: ≤ 12 mEq O_2/kg

Polifenóis totais: mínimo 100 mg/kg

Ésteres etílicos: teor não superior a 20 mg/kg

— Ensaio de Rancimat a 120 °C durante, pelo menos, oito horas

Características organoléticas:

A análise organolética do «Aceite del Somontano» exige um perfil sensorial com intensidades claramente percetíveis que reflitam a sua complexidade e a presença obrigatória de, pelo menos, três descritores, aromas olfativos diretos ou retronasais, sem adstringência. As suas características distintivas são o frutado verde de azeitonas, erva, folhas, amêndoas, tomate e verdura.

Cada uma das suas classificações medianas de frutado, amargo e picante deve ser percetível e a mediana das características sensoriais positivas deve ser superior a seis.

Mediana dos defeitos	Md = 0
Mediana do frutado	MF > 3,0
Resumo dos atributos organoléticos positivos	≥ 6,0

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Aceite del Somontano» é um EVOO de variedades diferentes. É cultivado na área geográfica identificada e obtido a partir de azeitonas das seguintes variedades endémicas locais reconhecidas: *albareta*, *alcampelina*, *alía*, *alquecerana*, *blancal*, *caspolina*, *cerecera*, *cerruda*, *gordal-del-somontano*, *injerto*, *mochuto*, *negral-de-bierge*, *neral*, *nación*, *panseñera*, *piga* e *verdeña*. Deve ser constituído por, pelos menos, 85 % de uma ou mais destas variedades.

Pode incluir até 15 % de outras variedades também cultivadas na área geográfica delimitada, mas de tal forma que não tenham um impacto significativo na qualidade ou no perfil final do produto.

As matérias-primas provêm da área geográfica.

3.4. *Fases específicas de produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção do «Aceite del Somontano», desde o cultivo de todas as variedades até à transformação, devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A fim de manter as características de EVOO certificado, o processo de acondicionamento terá lugar na área de produção da Denominação de Origem Protegida (DOP). Poder-se-á, assim, ter um controlo total sobre a produção, sendo o manuseamento final do produto efetuado pelos produtores locais experimentados. Naturalmente, os lagares registados sabem melhor a forma como os seus EVOO reagem às várias etapas envolvidas no processo de acondicionamento, tais como os tempos e métodos de decantação, a utilização de filtros e de materiais filtrantes, as temperaturas de acondicionamento e a sua reação ao frio e à armazenagem.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

As embalagens em que os EVOO protegidos são expedidos devem ostentar um rótulo numerado com o símbolo da UE que identifica a DOP, a denominação «Aceite del Somontano» e o seu próprio logótipo DOP. Pode ser exibido o nome ou logótipo do organismo ao qual foram atribuídas algumas tarefas de controlo.

Segue-se o logótipo da DOP:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção situa-se no centro da província de Huesca (Aragão), localizada entre o centro dos Pirenéus e o vale do Ebro.

Lista de municípios (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. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica.*

Fatores naturais

A geologia da área de produção está intrinsecamente ligada à formação dos Pirenéus, à orogenia alpina e a vários eventos subsequentes que conduziram à formação do que é atualmente a bacia do Ebro.

A orogenia alpina é responsável pela atual cordilheira dos Pirenéus, com um impacto evidente na área de produção.

A geologia complexa da área conduziu a uma litologia ampla e variada, com uma vasta área de sopé moldada pelos detritos das superfícies exteriores da depressão do Ebro (que remonta à época do Oligo-Miocénico), que se estende entre o relevo estrutural tabular do centro da depressão e as encostas exteriores. Não há dúvida quanto à notável riqueza geomorfológica que levou à existência de uma série de unidades [geológicas]. Um fator-chave no nascimento da atual morfologia são as águas superficiais ou subterrâneas, um importante agente de erosão e um recurso indispensável na produção vegetal. Os solos da área de produção são influenciados pela sua natureza geomorfológica e pelos seus materiais de base. Os horizontes superficiais são notáveis por serem ócricos e, por conseguinte, finos e de baixo teor orgânico. Destes horizontes, os câmbicos e argilólicos ocupam um lugar de destaque. As ordens de solos mais representativas da área, de acordo com a taxonomia dos solos (*Soil Survey Staff*, 2014), pertencem às seguintes quatro ordens principais (por ordem de evolução): entissolos, aridissolos, inceptissolos e alfissolos.

As características físico-químicas dos solos desta área são marcadas por um pH alcalino (entre 8,0 e 8,5) e um teor de carbonato de cálcio altamente variável (2 - 70 %). Os solos são de baixa salinidade (0,3 a 1,7 dS/m) e apresentam a textura argilosa predominante na área. Esta última situa-se entre duas regiões biogeográficas: a região Euro-Siberiana, a região de Aragão pré-Pirenéus e a região mediterrânica do Baixo Aragão e do Alto Ebro.

O clima da região é classificado como mediterrânico continental, caracterizado por verões quentes e invernos frescos. A topografia circundante — com os Pirenéus a norte e o Sistema Ibérico a sudoeste — bloqueia a entrada de massas de ar húmido do oceano na região, o que a torna ainda mais seca.

A área delimitada em que se situam os olivais localiza-se maioritariamente entre os 300 e os 800 m de altitude, embora com algumas partes acima dos 1 000 m.

De acordo com a estação meteorológica local, a primavera é a principal estação de chuvas da região, registando-se também precipitação no outono. O verão é o período mais seco, com precipitação média inferior a 600 mm.

A cultura da oliveira na área de produção não é irrigada. De acordo com a literatura científica, as condições pluviométricas ideais para o cultivo devem situar-se entre os 600 e os 800 mm, distribuídos ao longo do ano.

Os registos climáticos da área mostram que as temperaturas médias anuais rondam os 12-15 °C. A temperaturas mínimas absolutas nunca descem abaixo dos -6 °C e as temperaturas máximas absolutas não excedem os 37 °C. Estes valores devem estar dentro do intervalo aceitável para o desenvolvimento dos olivais, como foi referido em trabalhos anteriores.

A evapotranspiração atual situa-se entre os 700 mm e os 800 mm, o que excede os níveis de precipitação em praticamente todas as estações meteorológicas existentes na área de produção.

Um parâmetro fundamental é a ocorrência de geada e a frequência da mesma, que pode ter impacto nas fases fenológicas finais (por exemplo, desenvolvimento sazonal) da oliveira. Foi, portanto, em grande parte com base nisso que as variedades foram selecionadas.

Outro aspeto climático importante é o vento, que tem uma influência considerável nas oliveiras e nas variedades adaptadas, aumentando a evapotranspiração e a dessecação dos solos. Os ventos predominantes são o *cierzo*, de noroeste para sudeste, que ocorre principalmente no inverno, e o *bochorno*, de sudeste para noroeste, no verão.

A cultura recebe cerca de 3 500,46 horas de sol por ano. São necessárias, pelo menos, 2 800 horas de sol por ano para cultivar um olival, sem o qual as árvores não floresceriam e o fruto não se desenvolveria.

Fatores humanos

Em termos de fatores humanos, na medida em que se relacionam com as características específicas da olivicultura e do EVOO na área de produção, destaca-se a adaptação da olivicultura e da extração de azeite às características da área, com ênfase e prioridade atribuídas à qualidade dos frutos e dos EVOO certificáveis.

A este respeito, os olivicultores cultivam azeitonas na área de produção de forma tradicional em terras não irrigadas, adaptando as suas práticas de cultivo ao terreno local e ao padrão de precipitação predominante.

Os olivais da comarca de Somontano apresentam grande riqueza e diversidade genética. A maioria destas variedades tem origem e é endémica na comarca, onde, ao longo da história, os olivicultores locais testaram muitas variedades; o perfil varietal complexo e característico dos olivais na área de produção foi mantido ao longo do tempo, resultando num património genético de cultivo único, transmitido pelos antepassados, que produz EVOO distintivos e exclusivos.

Os agricultores colhem as azeitonas diretamente da árvore quando atingem um grau de maturação não superior a 6. Com a colheita precoce e a prevenção de períodos de geada, a tónica é colocada na qualidade do fruto e nas suas características originais na árvore.

Os lagares focalizam-se na manutenção da qualidade do fruto e na extração do EVOO, para minimizar os tempos de transformação e as temperaturas na fase de malaxagem, a fim de reproduzir as características originais do fruto na árvore.

Estudos de investigação sobre a economia de Aragão na época romana mencionam e documentam a presença de oliveiras no território, o que indica que foram cultivadas, produzidas e consumidas azeitonas na comarca naquela época.

5.2. *Especificidade do produto*

As variedades de azeitona presentes na área de produção são *albareta*, *alcampelina*, *alía*, *alquecerana*, *blancal*, *caspolina*, *cerecera*, *cerruda*, *gordal-del-somontano*, *injerto*, *mochuto*, *negral-debierge*, *neral*, *nación*, *panseñera*, *piga* e *verdeña*.

As variedades reconhecidas presentes na área de produção caracterizam-se por uma resistência considerável ao frio e por elevados níveis de resiliência para a retenção dos frutos.

Os EVOO das regiões montanhosas têm perfis organoléticos equilibrados, sem adstringência nos seus descritores.

A descrição dos azeites virgens extra «Aceite del Somontano» estabelece um perfil de estabilidade com parâmetros certificáveis no respeitante ao teor de polifenóis totais, aos ésteres etílicos e ao ensaio de Rancimat; este é separado e não faz parte dos requisitos de qualidade e certificação vigentes no setor.

Os reduzidos níveis de hidrólise, que conduzem a valores de acidez não superiores a 0,4°, e o teor de ésteres etílicos inferior a 20 mg/kg, permitem satisfazer os valores máximos autorizados específicos das características do «Aceite del Somontano».

O «Aceite del Somontano» tem um perfil organolético exclusivo, com uma presença claramente percetível de, pelo menos, três descritores; a mediana das características sensoriais positivas deve ser superior a 6. Possui notas proeminentes de azeitona, erva, folhas, amêndoa, tomate e verdura.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e as características do produto*

As condições edafoclimáticas diretamente afetadas pela cordilheira dos Pirenéus, com a sua geologia complexa e a riqueza geomorfológica de solos finos, conjugadas com o isolamento provocado pelo relevo circundante e os ventos predominantes que aumentam a secura ambiental com geadas frequentes, bem como as práticas de cultivo adaptadas à área de produção, deram origem a uma seleção de variedades e à sua presença exclusiva numa zona que ostenta uma riqueza varietal distinta e única no mundo oleícola.

As variedades de azeitona adaptadas à área de produção caracterizam-se por elevados níveis de resistência ao frio, retenção resiliente dos frutos no ponto de desprendimento, tolerância a elevados níveis de evapotranspiração, sendo os olivais predominantemente secos, o que os torna ideais para o cultivo em condições extremas.

A área geográfica de produção é uma área de sopé com latitude, altitude e encostas que apresentam características únicas. Segundo a literatura científica, estes EVOO são «mais finos», dando origem ao «Aceite del Somontano» e ao seu perfil organolético certificável sem adstringência.

O cultivo não irrigado dos olivais na área de produção, as variedades únicas adaptadas às condições edafoclimáticas e as práticas tradicionais de cultivo de colheita precoce e selecionada influenciaram substancialmente a qualidade físico-química e organolética dos EVOO certificáveis.

Os processos de colheita precoce, seleção e entrega imediatas dos frutos ao lagar, os baixos tempos de extração e as baixas temperaturas, os protocolos de limpeza rigorosos e a presença de variedades adaptadas às condições secas facilitadas pelo terreno, os ventos predominantes e a evapotranspiração resultam em níveis de hidrólise reduzidos, o que, por sua vez, se reflete na exigência de valores mínimos de acidez em conformidade com as condições originais dos frutos.

As propriedades de estabilidade do «Aceite de Somontano» e os parâmetros certificáveis do teor de polifenóis totais, ésteres etílicos e do ensaio de Rancimat resultam das condições de *stress* da oliveira decorrentes dos solos finos, das terras não irrigadas, das geadas frequentes, da aridez e dos ventos predominantes, nomeadamente o *cierzo* e o *bochorno*.

Os perfis sensoriais característicos com requisitos específicos certificáveis, únicos no mundo oleícola, resultam de uma riqueza única de variedades na área de produção, juntamente com as condições de *stress* do cultivo, as práticas de cultivo que respeitam as condições e propriedades originais dos frutos e a produção não irrigada dos olivais. O «Aceite del Somontano» apresenta um perfil organolético exclusivo, indicativo da sua complexidade, com a presença claramente percetível de, pelo menos, três descritores, o que é reforçado pela exigência de acumulação de atributos organoléticos positivos.

Referência à publicação do caderno de especificações

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