C/2025/3584

30.6.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/3584)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Aceite del Somontano”

Nr. UE: PDO-ES-03035 – 21.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aceite del Somontano”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, ulei etc.)

— ***Codul din Nomenclatura combinată***

15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul este un ulei de măsline extravirgin (*extra virgin olive oil* – EVOO) obținut din fructele măslinului (*Olea europaea* L.) doar prin procedee mecanice și alte procedee fizice.

Măslinele sunt culese direct din arbore atunci când valoarea gradului lor de coacere este de cel mult șase.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici fizice și chimice:

- aciditate (exprimată în acid oleic): ≤ 0,4 %;

— indice de peroxid: ≤ 12 mEq O2/kg;

- total polifenoli: cel puțin 100 mg/kg;

- esteri etilici: nu mai mult de 20 mg/kg;

— valoare Rancimat la 120 °C de cel puțin opt ore

Caracteristici organoleptice:

Pentru analiza organoleptică a produsului „Aceite del Somontano”, este nevoie de un profil senzorial cu intensități clar perceptibile, care să reflecte complexitatea uleiului, și cu prezența necesară a cel puțin trei descriptori, arome olfactive directe sau retronazale, fără astringență. Caracteristica distinctivă a produsului este atributul fructat verde, datorat aromelor de măsline, iarbă, frunze, migdale, tomate și verdeață.

Fiecare valoare mediană a uleiului pentru atributul fructat, cel amar și cel picant trebuie să fie perceptibilă, iar mediana caracteristicilor senzoriale pozitive trebuie să fie de peste șase.

Mediana defectelor	Md = 0
Mediana atributului fructat	MF > 3,0
Sinteza atributelor organoleptice pozitive	≥ 6,0

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produsul „Aceite del Somontano” este un ulei de tip EVOO care se prezintă în diferite versiuni. Cultivarea se realizează în aria geografică delimitată, iar uleiul este obținut din măsline din următoarele soiuri endemice locale recunoscute: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga și Verdeña. Uleiul trebuie să conțină unul sau mai multe dintre aceste soiuri în proporție de cel puțin 85 %.

Produsul poate conține, în proporție de până la 15 %, alte soiuri cultivate tot în aria geografică delimitată, dar fără ca acestea să aibă un impact semnificativ asupra calității produsului sau asupra profilului final al acestuia.

Materiile prime provin din aria geografică.

3.4. ***Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată***

Toate etapele producției de ulei „Aceite del Somontano”, de la cultivarea tuturor soiurilor până la prelucrare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru menținerea caracteristicilor uleiurilor de tip EVOO certificate, procesul de ambalare se va desfășura în aria de producție a denumirii de origine protejate (DOP). Ca atare, vom deține un control total asupra producției, iar de manipularea finală a produsului vor fi responsabili experți locali cu experiență. Desigur, presele de ulei înregistrate cunosc cel mai bine modul în care uleiurile lor de tip EVOO reacționează la diferitele etape pe care le implică procesul de ambalare, cum ar fi timpii și metodele de decantare, utilizarea filtrelor, materialele filtrante, temperaturile de ambalare și reacția uleiurilor la frig și la depozitare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalajul în care sunt expediate uleiurile de tip EVOO protejate trebuie să prezinte o etichetă numerotată, pe care să figureze simbolul UE care identifică DOP, denumirea „Aceite del Somontano” și logoul propriu al DOP. Poate fi afișat numele sau logoul organismului căruia i-au fost atribuite anumite sarcini de control.

Logoul DOP este următorul:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este situată în centrul provinciei Huesca (Aragón), aflată între Pirineii Centrali și valea fluviului Ebru.

Lista localităților (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 și Torres de Alcanadre.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Factorii naturali

Geologia ariei de producție este legată în mod intrinsec de formarea munților Pirinei, de orogeneza alpină și de diverse evenimente ulterioare care au condus la formarea zonei ce constituie în prezent bazinul fluviului Ebru.

Orogeneza alpină a condus la formarea lanțului muntos actual al Pirineilor, cu un impact evident asupra ariei de producție.

Geologia complexă a ariei de producție a generat o litologie amplă și variată, cu o suprafață întinsă de piemont formată de detritusul din suprafețele exterioare ale depresiunii Ebru (care datează din epoca geologică oligocen-miocen), care se întinde între relieful structural tabular din centrul depresiunii și pantele exterioare. Bogăția geomorfologică remarcabilă care a dat naștere unei serii de unități [geologice] este incontestabilă. Un factor-cheie pentru apariția morfologiei actuale este reprezentat de apele de suprafață sau subterane, un agent de eroziune major și o resursă vitală pentru producția agricolă vegetală. Solurile din aria de producție sunt influențate de natura geomorfologică și materiile prime ale ariei. Orizonturile de suprafață se remarcă prin faptul că sunt ocrice și, prin urmare, cu o adâncime mică și au un conținut de materie organică scăzut. Dintre aceste orizonturi, sunt proeminente cel cambic și cel argiloiluvial. Potrivit taxonomiei solului (Soil Survey Staff, 2014), cele mai reprezentative ordine de sol din arie se încadrează în următoarele patru ordine principale (în ordinea evoluției): entisoluri, aridisoluri, inceptisoluri și alfisoluri.

Caracteristicile fizico-chimice ale solurilor din această arie sunt caracterizate de un pH alcalin (între 8,0 și 8,5) și de un conținut foarte variabil de carbonat de calciu (2-70 %). Solurile au o salinitate scăzută (0,3-1,7 dS/m) și textura lutoasă predominantă în arie. Aria este situată între două regiuni biogeografice: regiunea aragoneză euro-siberiană, de la poalele Pirineilor, și regiunea aragoneză inferioară mediteraneeană, traversată de porțiunea superioară a fluviului Ebru.

Clima regiunii este clasificată ca fiind mediteraneeană continentală, caracterizată de veri calde și ierni răcoroase. Topografia înconjurătoare – Pirineii la nord și lanțul iberic la sud-vest – blochează pătrunderea în arie a maselor de aer umed dinspre ocean, ceea ce face ca aria să fie și mai uscată.

Aria delimitată în care se află livezile de măslini este situată, în cea mai mare parte, la 300-800 de metri deasupra nivelului mării, deși unele părți sunt situate la peste 1 000 de metri deasupra nivelului mării.

Potrivit stației meteorologice locale, primăvara este principalul sezon ploios în arie, înregistrându-se precipitații și toamna. Vara este cea mai uscată perioadă, cu o medie a precipitațiilor sub 600 mm.

Cultivarea măslinilor în aria de producție se realizează fără irigare. Potrivit literaturii științifice, condițiile de precipitații ideale pentru cultivare ar trebui să fie cuprinse între 600 și 800 mm, distribuite pe parcursul anului.

Datele climatice înregistrate în arie arată că temperaturile medii anuale sunt de aproximativ 12-15 °C. Temperaturile minime absolute nu scad niciodată sub -6 °C, iar temperaturile maxime absolute nu depășesc 37 °C. Aceste valori ar trebui să se încadreze în intervalul acceptabil pentru dezvoltarea livezilor de măslini, în conformitate cu lucrări anterioare.

Nivelul actual al evapotranspirației este cuprins între 700 mm și 800 mm, depășind nivelurile de precipitații înregistrate de aproape toate stațiile meteorologice existente în aria de producție.

Un parametru esențial este apariția și frecvența înghețului, care poate avea un impact asupra etapelor fenologice finale (de exemplu, dezvoltarea sezonieră) ale măslinului. Prin urmare, soiurile au fost selecționate, în mare parte, în funcție de acest aspect.

Un alt aspect important legat de climă este vântul, care are o influență considerabilă asupra măslinilor și asupra soiurilor adaptate, intensificând evapotranspirația și uscarea solului. Predomină vânturile *cierzo*, care suflă de la nord-vest la sud-est și apare în special iarna, și *bochorno*, care suflă de la sud-est la nord-vest în timpul verii.

Cultura este expusă la soare timp de aproximativ 3 500,46 ore pe an. Pentru cultivarea unei livezi de măslini, sunt necesare cel puțin 2 800 de ore de expunere la soare pe an, fără de care pomii nu ar înflori, iar fructele nu s-ar dezvolta.

Factorii umani

În ceea ce privește legătura dintre factorii umani și caracteristicile specifice ale cultivării măslinilor și ale uleiurilor de tip EVOO din aria de producție, am dori să subliniem adaptarea cultivării măslinilor și a extracției uleiului la caracteristicile ariei, punând accentul, în mod prioritar, pe calitatea fructelor și a uleiurilor de tip EVOO care pot fi certificate.

În acest sens, cultivatorii cresc măslini în aria de producție după metoda tradițională, pe terenuri neirigate, adaptându-și practicile de cultivare la relieful local și la tiparele de precipitații predominante.

Livezile de măslini din *comarca* (districtul geografic) Somontano se mândresc cu o mare bogăție și diversitate genetică. Cele mai multe dintre soiuri își au originea și sunt endemice în această *comarca*, unde, de-a lungul istoriei, cultivatorii locali de măslini au testat numeroase soiuri, iar profilul complex și distinctiv al soiurilor din livezile de măslini din aria de producție s-a menținut de-a lungul timpului, dând naștere unui patrimoniu genetic unic de cultivare, care a fost transmis de la strămoșii noștri, producând uleiuri de tip EVOO distinctive și exclusive.

Fermierii recoltează măslinele direct din arbore atunci când nivelul de coacere atins este cel mult șase. Prin recoltarea timpurie și evitarea perioadelor de îngheț, se pune accentul pe calitatea fructului și pe caracteristicile originale pe care acestea le prezintă înainte de a fi cules.

Presele pun accentul pe menținerea calității fructelor și pe extragerea uleiului de tip EVOO astfel încât să se reducă la minimum timpul de prelucrare și temperaturile în etapa de malaxare, pentru a se reproduce caracteristicile originale ale fructului înainte de a fi cules.

Studiile de cercetare pe tema economiei regiunii Aragón în perioada romană menționează și documentează prezența măslinilor pe teritoriu, ceea ce indică producția, cultivarea și consumul de măsline în *comarca* în perioada romană.

5.2. *Specificitatea produsului*

Soiurile de măsline prezente în aria de producție sunt Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga și Verdeña.

Soiurile recunoscute prezente în aria de producție se caracterizează printr-o rezistență considerabilă la frig și niveluri ridicate de reținere a fructelor pe ramuri.

Uleiurile de tip EVOO din regiunile montane au profiluri organoleptice echilibrate, iar astringența nu se numără printre descriptorii lor.

Descrierea uleiurilor de măsline extravirgine „Aceite del Somontano” prezintă un profil de stabilitate cu parametri care pot fi certificați pentru conținutul total de polifenoli, esterii etilici și valoarea Rancimat, care este separat și nu face parte din cerințele de calitate și de certificare în vigoare în acest sector.

Procesele de hidroliză reduse, care conduc la valori ce nu depășesc 0,4° și la esteri etilici sub 20, au valori maxime permise specifice caracteristicilor produsului „Aceite del Somontano”.

Uleiul „Aceite del Somontano” are un profil organoleptic exclusiv, cu o prezență clar perceptibilă a cel puțin trei descriptori, iar mediana caracteristicilor senzoriale pozitive trebuie să fie de peste șase. Produsul prezintă note proeminente de măsline, iarbă, frunze, migdale, tomate și verdeață.

5.3. *Legătura cauzală dintre arealul geografic și caracteristicile produsului*

Condițiile pedoclimatice direct afectate de lanțul muntos al Pirineilor, cu geologia sa complexă, și bogăția geomorfologică a solurilor cu o adâncime mică, la care se adaugă izolarea creată de relieful înconjurător, vânturile predominante care usucă și mai mult mediul, înghețurile frecvente, precum și practicile de cultivare adaptate la aria de producție au dat naștere unei selecții de soiuri și prezenței lor exclusive într-o arie care se mândrește cu o bogăție distinctă de soiuri, unică în lumea măslinelor.

Soiurile de măsline adaptate din aria de producție se caracterizează prin niveluri ridicate de rezistență la frig și de reținere a fructelor pe ramuri la punctul de desprindere, prin toleranță la niveluri ridicate de evapotranspirație și prin plantații de măslini preponderent uscate, iar toate aceste caracteristici le fac ideale pentru cultivarea în condiții extreme.

Aria geografică de producție este o zonă de piemont, cu o latitudine, o altitudine și pante care se mândresc cu caracteristici unice. Potrivit literaturii științifice, aceste uleiuri de tip EVOO sunt „mai fine”, dând naștere produsului „Aceite del Somontano” și profilului său organoleptic, care poate fi certificat și nu prezintă astringență.

Cultivarea fără irigare a livezilor de măslini în aria de producție, soiurile unice adaptate la condițiile pedoclimatice și practicile tradiționale de cultivare, și anume recoltarea timpurie și selectivă, au avut o influență substanțială asupra calității fizico-chimice și organoleptice a uleiurilor de tip EVOO care pot fi certificate.

Procesele de recoltare timpurie, selecția și livrarea imediată a fructelor la presa de ulei, timpii și temperaturile scăzute de extracție, protocoalele stricte de curățare și prezența unor soiuri adaptate la condițiile uscate favorizate de relief, de vânturile predominante și de evapotranspirație au condus la reducerea proceselor de hidroliză, ceea ce a generat, la rândul său, apariția cerinței unor valori minime de aciditate conforme cu condițiile originale ale fructelor.

Proprietățile legate de stabilitate ale uleiului „Aceite del Somontano” și parametrii care pot fi certificați pentru conținutul total de polifenoli, esterii etilici și valoarea Rancimat sunt rezultatul condițiilor de stres suportate de măslini, cauzate de solurile cu o adâncime mică, terenurile neirigate, înghețurile frecvente, ariditatea și vânturile predominante, și anume *cierzo* și *bochorno*.

Profilurile senzoriale caracteristice, cu cerințe specifice care pot fi certificate și sunt unice în lumea culturii măslinilor, sunt rezultatul bogăției unice de soiuri din aria de producție, la care se adaugă condițiile de stres din timpul cultivării, practicile de cultivare care respectă condițiile și proprietățile originale ale fructelor și producția neirigată a livezilor de măslini. Uleiul „Aceite del Somontano” are un profil organoleptic exclusiv care reflectă complexitatea sa, cu o prezență clar perceptibilă a cel puțin trei descriptori, întărită de cerința cumulării atributelor organoleptice pozitive.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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