

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite del Somontano»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ()

1. Nombre.

«Aceite del Somontano»

2. Estado miembro.

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1. Tipo de Producto.

Clase 1.5. Aceites y grasas.

3.2. Descripción del producto.

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.

Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico): $\leq 0,4$ %.
- Índice de peróxidos: ≤ 12 mEq O₂/kg.
- Polifenoles totales: mínimo 100 mg/kg.
- Esteres etílicos: máximo 20 mg/kg.
- Rancimat a 120 °C: mínimo 8 horas a la extracción.

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 3 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	$\geq 6,0$

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

El «Aceite del Somontano» es un aceite de oliva virgen extra 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.

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

Todas las fases de la producción deben realizarse en el marco de la descripción geográfica definida en el punto 4.

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.

Un correcto filtrado nos permitirá una adecuada presentación comercial frente al consumidor y una mejora de las condiciones de conservación por la eliminación parcial o total de restos sólidos disueltos y humedad que, en caso contrario, derivarían en uso incorrecto y posibles presencias de fermentaciones anaerobias. Todo ello, con el objetivo final de mantener los caracteres típicos del producto hasta su fase final de expedición.

El envasado deberá realizarse en los formatos y materiales permitidos por la legislación vigente.

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

El etiquetado de los envases de los aceites de oliva virgen extra certificados incluirá el logotipo de la Denominación de Origen Protegida (o DOP) con la mención «Aceite del Somontano», el **símbolo** de la UE para DOP y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador, en función de los informes de la entidad de certificación, garantizará que los aceites de oliva virgen extra que ostentan la denominación de origen protegida cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

El logotipo mencionado es el siguiente:



4. Delimitación 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, Castellazuelo, 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 altoebreense.

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 periodo 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. periodos 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 periodos 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, esteroides 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 esteroides 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 **pie demonte** 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 a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-aceite-somontano>