



C/2024/5351

2.9.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/5351)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

Nr UE: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca” to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która pochodzi z produkcji ekologicznej lub będącej w trakcie konwersji, otrzymywana wyłącznie w drodze procesów mechanicznych z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.). Jest to oliwa owocowa o średniej lub dużej intensywności, a w smaku charakteryzuje się lekką do średniej goryczką i pikantnością. Właściwości te pozwalają na sklasyfikowanie jej jako oliwy o wyważonym smaku.

Właściwości fizykochemiczne:

kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): $\leq 0,5$ %

Liczba nadtlenkowa: ≤ 15 meq O₂/kg

K₂₃₂ $\leq 2,00$

K₂₇₀ $\leq 0,18$

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Właściwości organoleptyczne:

Atrybut	Mediana
Owocowy niedojrzały	$\geq 3,5$
Gorycz	$\geq 2 \leq 6$
Cierpkość	$\geq 2,5 \leq 6$
Balans	Mediana goryczy i mediana cierpkości są co najwyżej o dwa punkty wyższe od mediany owocowości.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wszystkie etapy produkcji „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, od uprawy oliwek po przetwarzanie, muszą odbywać się na wyspie Minorka.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, od uprawy oliwek po przetwarzanie, muszą odbywać się na wyspie Minorka.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pojemniki „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” muszą chronić oliwę z oliwek przed światłem.

Ich maksymalna pojemność wynosi 5 litrów.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie należy umieścić napis „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, po którym następuje akronim „IGP” (ChOG). Operator może wybrać wersję „Oli de Menorca” (w języku katalońskim) lub „Aceite de Menorca” (w języku hiszpańskim).

Etykieta musi zawierać sekwencyjny kod numeracji alfanumerycznej w celu ułatwienia kontroli identyfikowalności produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar uprawy oliwek i produkcji „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” jest ograniczony wyłącznie do wyspy Minorki, która należy do Wspólnoty Autonomicznej Balearów.

Wyspa Minorka znajduje się między szerokościami geograficznymi 39° 47' 55'' a 40° 05' 17'' N a długościami geograficznymi 3° 47' 26' i 4° 19' 40'' E na Morzu Śródziemnym. Jest to najbardziej wysunięta na wschód wyspa archipelagu Balearów.

Jego powierzchnia wynosi około 701 km², długość 48 km w najdłuższym punkcie i 20 km w najszerszym punkcie.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ze środowiskiem opiera się na renomie produktu.

Obecna renoma

O renomie „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” świadczą liczne nagrody międzynarodowe, obecność w menu prestiżowych restauracji, udział w licznych targach oraz publikacje odnoszące się do jakości „Oli de Menorca/Aceite de Menorca”.

Jeśli chodzi o nagrody międzynarodowe, rozmaici producenci zdobyli ostatnio nagrody w konkursach. Godnymi uwagi przykładami są: londyński Międzynarodowy Konkurs Oliwy z Oliwek (2021 i 2022 r.) oraz „BIOFACH 2022 Olive Oil Award”, w ramach którego na prestiżowych targach BIOFACH dla produktów ekologicznych (Norymberga) wśród 10 najlepszych ekologicznych oliwek z oliwy na świecie znalazła się oliwa z oliwek z Minorki, oraz targi produktów ekologicznych BIOFACH w Norymberdze.

Właściwością organoleptyczną, która w największym stopniu przyczyniła się do renomy „Oli de Menorca/Aceite de Menorca”, jest „zielona” cecha owocowości. Zielona owocowość jest związana z czynnikiem ludzkim i jest od niego uzależniona, ponieważ osiąga się ją dzięki zbiorowi oliwek, gdy są one jeszcze zielone lub na wczesnych etapach dojrzewania. W tym celu w specyfikacji produktu określono, że zbiory oliwek muszą rozpocząć się pod koniec września i kiedy oliwki osiągną wskaźnik dojrzałości wynoszący od 1 do 4 w skali Ferreira (1979).

Zielona owocowość wyróżnia tę oliwę, ale oznacza, że wydajność z przetwarzania oliwek na oliwę jest znacznie niższa. W przypadku „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” w specyfikacji produktu określono maksymalną wydajność wynoszącą 17 litrów na 100 kg oliwek. Zielona owocowość wiąże się zatem ze zmniejszeniem rentowności producentów, co akceptują, ponieważ eksperci i konsumenci uznają i doceniają ten czynnik wyróżniający.

Udowodniono, że zielona owocowość ma wpływ na renomę, a oliwa „Oli de Menorca/Aceite de Menorca”, która otrzymała nagrody w krajowych i międzynarodowych konkursach, charakteryzowała się tą cechą.

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca” występuje w menu licznych prestiżowych restauracji lokalnych, krajowych i międzynarodowych, takich jak Gaig i Igueldo w Barcelonie. W miastach takich jak Londyn, Paryż czy Genewa, „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” pojawia się w menu restauracji, pod nazwą w języku danego kraju.

Innym faktem, który świadczy o renomie, jaką cieszy się „Oli de Menorca/Aceite de Menorca”, jest jej obecność na targach lokalnych, hiszpańskich i międzynarodowych. Należą do nich targi *Fira Arrels* poświęcone lokalnym produktom i kuchni Minorki oraz coroczne dni gastronomiczne *Menorca en el Plato* [Minorka na talerzu]. Poza obecnością na wyspie należy podkreślić udział w krajowych targach gastronomicznych *Madrid Fusión* (2021), „Taste of Paris” (2022 r.) oraz BIOFACH w Norymberdze (2022).

Należy również zauważyć, że po objęciu rygorystyczną procedurą „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” została zarejestrowana w 2020 r. w katalogu tradycyjnych środków spożywczych Balearów, którym zarządza organ odpowiedzialny za rolnictwo na Balearach. O osiągnięciach tych donoszono w prasie lokalnej.

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca” cieszy się dużą widocznością w mediach lokalnych, krajowych i międzynarodowych, gdzie jest wychwalana w różnych językach: katalońskim, hiszpańskim, francuskim i angielskim (w zależności od języka kraju pochodzenia).

Są to gazety takie jak *El Viajero* – dodatek *El País*, *El Económico* [gazeta internetowa] oraz wielokrotnie *Diario de Menorca* i *Arabalears* [prasa].

Istnieją również międzynarodowe publikacje, w których wspomina się o „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” w językach publikacji, na przykład *Yonder.fr* – francuska strona internetowa specjalizująca się w podróżach i gastronomii. Publikacja internetowa magazynu *Forbes* podkreśla obecność produktu na wyspie.

Renoma historyczna

Kontekst historyczny potwierdza obecną renomę „Oli de Menorca/Aceite de Menorca”.

W swojej pracy *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Baleary przedstawione w słowach i obrazach] (1867–1891) Archduke Ludwig Salvator z Austrii pisze: „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” może z łatwością dorównać jakością oliwie z Majorki”. Pisarz opisuje szczegółowo produkcję istniejącą na wyspie, podkreślając jakość produktów z niektórych gospodarstw i ich znaczenie na lokalnych rynku.

Po przyjęciu systemu dziesiętnego w Hiszpanii burmistrz Mahón wydał w 1871 r. rozporządzenie, w którym określił w nowym systemie metrycznym równoważność tradycyjnych miar stosowanych w odniesieniu do najważniejszych produktów występujących na wyspie. Tak więc „miary dotyczące oliwy z oliwek z Minorki” zostały przyjęte i opublikowane w *Boletín de Anuncios* [Dziennik Urzędowy] w gazecie *El Menorquín*.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/oli_de_menorca/