C/2024/5351

2.9.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/5351)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca“

ЕС №: PGI-ES-03012 — 9.10.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ е необработено маслиново масло, което е биологичен продукт или продукт, произведен при преход към биологично производство, добиван единствено чрез механична обработка и от плода на маслиновото дърво (Olea europaea L.). Това е масло с плодов аромат, с умерена или силна наситеност, а вкусът му е леко до средно горчив и стипчив. Благодарение на тези характеристики той може да се класифицира като балансирано масло.

Физикохимични характеристики:

Киселинност (изразена като олеинова киселина): ≤ 0,5 %

Пероксидно число: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Органолептични характеристики:

Признак:	Стойност на медианата
Аромат на зелени маслини	≥ 3,5
Горчивина	≥ 2 ≤ 6
Стипчивост	≥ 2,5 ≤ 6
Баланс	Медианата на признака „горчивина“ и медианата на признака „стипчивост“ са с не повече от 2 пункта по-високи от медианата на признака „аромат на зелени маслини“.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Всички етапи от производството на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ — от отглеждането до преработката — трябва да се осъществяват на остров Менорка.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ — от отглеждането до преработката — трябва да се осъществяват на остров Менорка.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Съдовете на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ трябва да защитават маслиновото масло от светлина.

Максималният капацитет на съдовете е 5 литра.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикетите трябва да бъдат поставени думите „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, последвани от инициалите „IGP“. Операторът може да използва версията „Oli de Menorca“ (на каталунски език) и/или „Aceite de Menorca“ (на испански език).

Етикетите трябва да включват код с последователно буквено-цифрено номериране за улеснение на проверките за проследимост на продукта.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът, в който се отглеждат маслините и се произвежда „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, е ограничен изключително до остров Менорка, който принадлежи към автономна област Балеарски острови.

Остров Менорка е разположен между 39° 47′ 55″ и 40° 05′ 17″ северна ширина и 3° 47′ 26″ и 4° 19’ 40″ източна ширина в Средиземно море. Той е най-източният остров от Балеарския архипелаг.

Има площ от приблизително 701 km², в най-дългата си точка е с дължина 48 km, а в най-широката — с ширина 20 km.

5. **Връзка с географския район**

Връзката с околната среда се основава на репутацията на продукта.

Настояща репутация:

За репутацията, която си е спечелил продуктът „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, свидетелстват получените от него голям брой международни отличия, присъствието му в менютата на престижни ресторанти, участието му в множество изложения и публикациите, в които се говори за качеството на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“.

Що се отнася до международните награди, различни производители наскоро са спечелили награди в конкурси. Конкретните примери включват: Международния конкурс за маслиново масло в Лондон (2021 г. и 2022 г.) и „Наградите на BIOFACH за маслиново масло за 2022 г.“, в рамките на които маслиновото масло от Менорка беше поставено сред 10-те най-добри биологични маслинови масла в света на престижното изложение на BIOFACH за биологични продукти (Нюрнберг).

Органолептичната характеристика, допринесла в най-голяма степен за репутацията на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, е нотката на „зелени маслини“, с която се характеризира плодовият аромат. Вкусът на зелени маслини е свързан с човешкия фактор и се обуславя от него, тъй като се постига чрез прибиране на реколтата от маслини, докато те са зелени или в ранните етапи на узряване; за тази цел продуктовата спецификация гласи, че прибирането на реколтата от маслини трябва да започне в края на септември и когато маслините са достигнали индекс на зрялост между 1 и 4 от скалата на Ферейра (1979 г.).

Вкусът на зелени маслини отличава маслото, но означава, че добивът от преработката на маслините е значително по-нисък. В случая на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ в продуктовата спецификация е определен максимален добив от 17 литра на 100 кг маслини. Следователно вкусът на зелени маслини предполага по-ниска рентабилност за производителите, което те приемат, тъй като експертите и потребителите признават и ценят този отличителен фактор.

Доказан факт е, че вкусът на зелени маслини оказва влияние върху репутацията, а маслата „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, печелили награди на национални и международни конкурси, са притежавали тази характеристика.

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ присъства в менютата на множество престижни местни, национални и международни ресторанти, като например Gaig и Igueldo в Барселона. В градове като Лондон, Париж и Женева „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ присъства в менютата на ресторанти, преведен на официалните езици на съответните държави.

Друг факт, който свидетелства за репутацията, с която се ползва „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, е присъствието му на местни, испански и международни изложения. Те включват *Fira Arrels* [Изложението „Arrels“] за местни продукти и кухнята на Менорка и ежегодните дни на гастрономията *Menorca en el Plato* [Менорка в чиния]. Извън острова можем да подчертаем участието в националното гастрономическо изложение *Madrid Fusión* (2021 г.), във „Вкусът на Париж“ (2022 г.) и в BIOFACH, Нюрнберг (2022 г.).

Следва да се отбележи също, че след като премина строга процедура, през 2020 г. „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ беше вписан в Каталога на традиционните хранителни продукти на Балеарските острови, който се ръководи от органа, отговорен за селското стопанство на Балеарските острови. Това постижение беше отразено в местната преса.

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ се ползва със значителна видимост в местните, националните и международните медии, където е възхваляван на каталунски, испански, френски и английски език (в зависимост от езика на държавата на произход).

Тези медии включват притурката *El Viajero* към вестника *El País*, *El Económico* [онлайн вестник] и многократно в *Diario de Menorca* и *Arabalears* [вестници].

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ се споменава също и в някои международни издания на езика, на който се публикуват, например Yonder.fr, който е френски уебсайт, специализиран в областта на пътуванията и гастрономията. В онлайн изданието на списание *Forbes* се подчертава присъствието на продукта на острова.

Историческа репутация

Историческата репутация е още едно доказателство за настоящата репутация на „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“.

В своя труд *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Балеарските острови, изобразени в думи и картини] (1867—1891 г.), ерцхерцог Лудвиг Салвадор от Австрия пише: „Менорското маслиново масло … несъмнено може да се мери по качество с маслиновото масло от Майорка“. Той подробно описва съществуващото производство на острова, като подчертава значението и качеството на продуктите на определени земеделски стопанства на местния пазар.

След приемане на десетичната мерна система в Испания, през 1871 г. кметът на Mahón издава наредба, в която посочва еквивалентите по новата метрична система на традиционните мерни единици, използвани за най-важните продукти, срещани на острова. Така са приети „мерните единици за маслиновото масло от Менорка“, които са публикувани в *Boletín de Anuncios* [Бюлетин на известията] на вестник *El Menorquín*.

Препратка към публикуваната спецификация

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