C/2024/5351

2.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/5351)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

EU č.: PGI-ES-03012 –9.10.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je extra panenský olivový olej, který je z ekologické produkce nebo v přechodném období a získává se výhradně mechanickými postupy z plodů olivovníku (*Olea europaea L.*). Jedná se o olej s ovocnou chutí střední nebo silné intenzity, který se na patře vyznačuje lehkou až střední hořkostí a štiplavostí. Díky těmto vlastnostem jej lze zařadit mezi vyvážené oleje.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): ≤ 0,5 %

Peroxidové číslo: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

Organoleptické vlastnosti:

Atribut	Hodnota mediánu
Nezralá ovocná chuť a vůně	≥ 3,5
Hořký	≥ 2 ≤ 6
Štiplavý	≥ 2,5 ≤ 6
Vyváženost	Medián znaku hořký a medián znaku štiplavý není o více než 2 body vyšší než medián znaku nezralá ovocná chuť a vůně.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Všechny kroky při výrobě oleje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ od pěstování oliv po zpracování se musí uskutečnit na ostrově Menorca.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při výrobě oleje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ od pěstování oliv po zpracování se musí uskutečnit na ostrově Menorca.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Nádoby s olivovým olejem „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ musí olivový olej chránit před světlem.

Maximální objem nádob je 5 litrů.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě musí být uveden nápis „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, za kterým následují iniciály „IGP“. Provozovatel si může zvolit verzi „Oli de Menorca“ (katalánsky) a/nebo „Aceite de Menorca“ (španělsky).

Označení musí obsahovat pořadový alfanumerický číslovací kód s cílem usnadnit kontroly v rámci sledovatelnosti.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast pěstování oliv a výroby „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je omezena výhradně na ostrov Menorca, který patří do autonomního společenství Baleárské ostrovy.

Ostrov Menorca leží mezi 39° 47′ 55″ a 40° 05′ 17″ severní šířky a 3° 47′ 26″ a 4° 19′ 40″ východní délky ve Středozemním moři. Je to nejvýchodnější ostrov souostroví Baleáry.

Má rozlohu přibližně 701 km², v nejdelším místě je 48 km dlouhý a v nejširším 20 km široký.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisným prostředím je založena na pověsti produktu.

Současná pověst

O pověsti oleje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ svědčí řada mezinárodních ocenění, která olej získal, jeho zařazení na jídelní lístky prestižních restaurací, účast na mnoha veletrzích a publikace, které se zmiňují o kvalitě „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

Pokud jde o mezinárodní ocenění, různí výrobci získali v nedávné době ceny v soutěžích. Mezi významné příklady patří: soutěž London International Olive Oil Competition (2021 a 2022) a ocenění „BIOFACH 2022 Olive Oil Award“, kdy se menorský olivový olej umístil mezi 10 nejlepšími olivovými oleji z ekologické produkce na světě na prestižním veletrhu BIOFACH pro ekologické produkty (Norimberk).

Organoleptickou vlastností, která nejvíce přispěla k pověsti „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, je „nezralá“ ovocná chuť a vůně. Nezralá ovocná chuť a vůně je spojena s lidským činitelem a je jím podmíněna, neboť se jí dosahuje sklizní zelených oliv nebo oliv v rané fázi zrání; za tímto účelem se ve specifikaci produktu uvádí, že sklizeň oliv musí začít koncem září, kdy olivy dosáhnou indexu zralosti mezi 1 a 4 podle Ferreirovy stupnice (1979).

Nezralá ovocná chuť a vůně olej odlišuje, ale znamená, že výnos ze zpracování oliv na olej je výrazně nižší. V případě oleje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je ve specifikaci produktu stanoven maximální výnos 17 litrů na 100 kg oliv. Nezralá ovocná chuť a vůně tedy znamená pro výrobce snížení ziskovosti, což výrobci akceptují, protože odborníci a spotřebitelé tento rozlišovací faktor uznávají a oceňují.

Je prokázáno, že nezralá ovocná chuť a vůně má vliv na pověst, a oleje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, které získaly ocenění v národních a mezinárodních soutěžích, tuto vlastnost vykazovaly.

Olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ se objevuje na jídelních lístcích mnoha prestižních místních, národních a mezinárodních restaurací, jako jsou Gaig a Igueldo v Barceloně. Ve městech, jako jsou Londýn, Paříž a Ženeva, se „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ objevuje na jídelních lístcích restaurací v překladu do úředních jazyků příslušných zemí.

O dobré pověsti, jíž se olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ těší, svědčí také jeho přítomnost na místních, španělských a mezinárodních veletrzích. Patří mezi ně veletrh *Fira Arrels* [Arrelský veletrh] místních produktů a kuchyně Menorcy a každoroční gastronomické dny *Menorca en el Plato* [Menorca na talíři]. Mimo ostrov bychom chtěli zdůraznit účast na národním gastronomickém veletrhu *Madrid Fusión* (2021), na veletrhu „Taste of Paris“ (2022) a na veletrhu BIOFACH v Norimberku (2022).

Je třeba také poznamenat, že olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ byl na základě postupu přísného hodnocení zapsán v roce 2020 do Katalogu tradičních potravin Baleárských ostrovů, který spravuje orgán odpovědný za zemědělství na Baleárských ostrovech. O tomto úspěchu informoval místní tisk.

Olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ se těší značnému zájmu místních, národních i mezinárodních médií, kde je chválen v katalánštině, španělštině, francouzštině a angličtině (v závislosti na jazyce země původu).

Mezi tato média patří příloha *El Viajero* deníku *El País, El Económico* [online noviny] a mnohokrát *Diario de Menorca* a *Arabalears* [noviny].

Existují také mezinárodní publikace, které uvádějí „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ v jazycích, v nichž tyto publikace vycházejí, například Yonder.fr, což je francouzský web specializovaný na cestování a gastronomii. Na přítomnost produktu na ostrově upozorňuje online publikace časopisu *Forbes*.

Historická pověst

Historické pozadí je dalším důkazem současné pověsti „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

Arcivévoda Ludvík Salvátor Toskánský ve svém díle *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Baleárské ostrovy ve slovech a obrazech] (1867–1891) píše: „Menorský olivový olej ... se svou kvalitou snadno vyrovná olivovému oleji z Mallorky.“ Podrobně popisuje stávající produkci na ostrově a zdůrazňuje význam a kvalitu produktů některých farem na místním trhu.

Po přijetí desítkové metrické soustavy ve Španělsku vydal starosta Maó-Mahónu v roce 1871 nařízení, v němž stanovil ekvivalenty tradičních měr používaných pro nejdůležitější produkty na ostrově v nové metrické soustavě. Tak byla přijata „opatření týkající se menorského olivového oleje“, která byla zveřejněna v *Boletín de Anuncios* [Věstník oznámení] novin *El Menorquín*.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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