C/2024/5351

2.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/5351)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Oli de Menorca / Aceite de Menorca«

EU-nr.: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på en BOB eller BGB]**

»Oli de Menorca / Aceite de Menorca«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Oli de Menorca/Aceite de Menorca« er en ekstra jomfruolie, der er økologisk eller under omlægning, og som udelukkende fremstilles ved hjælp af mekaniske processer af frugten fra oliventræet (Olea europaea L.). Det er en frugtagtig olie af middel eller stærk intensitet, og smagen har en let til middel bitterhed og skarphed. Disse karakteristika gør det muligt at klassificere den som en velafbalanceret olie.

Fysisk-kemiske egenskaber:

Syreindhold (udtrykt som oliesyre): ≤ 0,5 %

Peroxidtal: ≤ 15 meq O_2pr. kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiske egenskaber:

Attribut	Medianværdi
Umoden frugt	≥ 3,5
Bitterhed	≥ 2 ≤ 6
Skarphed	≥ 2,5 ≤ 6
Balance	Medianen for egenskaben bitter og medianen for egenskaben skarp er ikke over 2 point over medianen for frugtagtighed

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Alle etaper i produktionen af »Oli de Menorca/Aceite de Menorca«, fra olivendyrkning til forarbejdning, skal finde sted på øen Menorca.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i produktionen af »Oli de Menorca/Aceite de Menorca«, fra olivendyrkning til forarbejdning, skal finde sted på øen Menorca.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Beholderne med »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« skal beskytte olivenolien mod lys.

Beholdernes maksimale rumindhold er 5 liter.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen skal være forsynet med ordene »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« efterfulgt af forkortelsen »BGB«. Driftslederen kan vælge versionen »Oli de Menorca« (catalansk) og/eller »Aceite de Menorca« (spansk).

Mærkningen skal indeholde en fortløbende alfanumerisk nummereringskode for at lette kontrollen af produkternes sporbarhed.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det område, hvor olivenerne dyrkes, og hvor »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« produceres, er begrænset til øen Menorca, som tilhører den selvstyrende region Balearerne.

Menorca ligger mellem breddegrad 39° 47′ 55′′ og 40° 05′ 17′′ N og længdegrad 3° 47′ 26′′ og 4° 19′ 40′′ Ø i Middelhavet. Det er den østligste ø i Balearerne.

Det har et overfladeareal på ca. 701 km^2 og er 48 km langt længst og 20 km bredt i det bredeste punkt.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til miljøet er baseret på produktets omdømme.

Det aktuelle renommé

Det omdømme, som »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« har opnået, fremgår af de mange internationale priser, det har modtaget, dets tilstedeværelse i menuerne på prestigefyldte restauranter, dets deltagelse i talrige messer og publikationer, der henviser til kvaliteten af »Oli de Menorca/Aceite de Menorca«.

Med hensyn til internationale priser har forskellige producenter for nylig vundet priser i konkurrencer. Blandt de bemærkelsesværdige eksempler kan nævnes: London International Olive Oil Competition (2021 og 2022) og »BIOFACH 2022 Olive Oil Award«, hvor en olivenolie fra Menorca blev placeret i verdens førende 10 økologiske olivenolie på den prestigefyldte BIOFACH-messe for økologiske produkter (Nürnberg).

Den organoleptiske egenskab, der har bidraget mest til »Oli de Menorca/Aceite de Menorcas« omdømme, er den »grønne« frugtagtige kvalitet. Grøn frugtagtig karakter er forbundet med og betinget af den menneskelige faktor, da den opnås ved at høste olivenerne, når de er grønne eller i de tidlige modningsfaser. med henblik herpå fastsættes det i varespecifikationen, at høsten af olivenfrugterne skal begynde i slutningen af september, og når olivenerne har nået et modningsindeks på mellem 1 og 4 på Ferreira-skalaen (1979).

Den grønne frugtagtige karakter adskiller olien, men betyder, at udbyttet fra forarbejdningen af olivenerne til olie er betydeligt lavere. For »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« er der i varespecifikationen fastsat et maksimalt udbytte på 17 liter pr. 100 kg oliven. Grøn frugtagtig karakter indebærer derfor en reduktion af producenternes rentabilitet, hvilket de accepterer, fordi eksperter og forbrugere anerkender og værdsætter denne særlige faktor.

Det er bevist, at grøn frugtagtig karakter har indflydelse på omdømmet, og olien »Oli de Menorca/Aceite de Menorca«, der har modtaget priser i nationale og internationale konkurrencer, har vist dette kendetegn.

»Oli de Menorca/Aceite de Menorca« findes på menuerne på mange prestigefyldte lokale, nationale og internationale restauranter såsom Gaig og Igueldo i Barcelona, og i byer som London, Paris og Genève er »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« på restaurantmenuer oversat til de officielle sprog i de pågældende lande.

Et andet forhold, der vidner om det omdømme, som »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« nyder, er dens tilstedeværelse på lokale, spanske og internationale messer. Disse omfatter *Fira Arrels* [Arrels-messen] for lokale produkter og køkken i Menorca og de årlige gastronomiske dage *Menorca en el Plato* [Menorca på én tallerken]. Uden for øen vil vi fremhæve deltagelsen i den nationale gastronomiske messe *Madrid Fusión (* 2021), i »Taste of Paris« (2022) og i BIOFACH, Nürnberg (2022).

Det skal også bemærkes, at »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« efter en streng procedure blev registreret i 2020 i fortegnelsen over traditionelle fødevarer på De Balleariske Øer, som forvaltes af landbrugsmyndigheden på De Balleariske Øer. Dette resultat blev rapporteret i den lokale presse.

»Oli de Menorca/Aceite de Menorca« er meget synlig i lokale, nationale og internationale medier, hvor olien er blevet rost på catalansk, spansk, fransk og engelsk (afhængigt af oprindelseslandets sprog).

Disse medier omfatter supplementet *El Viajero* til avisen *El País*, *El Económico* [onlineavis] og ved talrige lejligheder *Diario de Menorca* og *Arabalears* [aviser].

Der findes også internationale publikationer, der nævner »Oli de Menorca/Aceite de Menorca« på de sprog, de udgives på, f.eks. Yonder.fr, som er et fransk websted med speciale i rejser og gastronomi. Onlinepublikationen af tidsskriftet *Forbes* fremhæver produktets tilstedeværelse på øen.

Historisk omdømme

Den historiske baggrund er et yderligere bevis på det nuværende omdømme for »Oli de Menorca/Aceite de Menorca«.

Ærkehertug Ludwig Salvator af Østrig skriver i sit værk *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Balearerne skildret i ord og billeder] (1867-1891): »Olivenolie fra Menorca … kan let matche kvaliteten af olivenolie fra Mallorca.« Han beskriver detaljeret den eksisterende produktion på øen og fremhæver vigtigheden og kvaliteten af produktet fra visse gårde på det lokale marked.

Efter vedtagelsen af decimalsystemet i Spanien udstedte Mahóns borgmester i 1871 en bekendtgørelse, hvori han fastsatte ækvivalensen i det nye målesystem af de traditionelle foranstaltninger, der anvendes for de mest relevante produkter på øen. »Olivenolieforanstaltningerne på Menorca« blev således vedtaget og offentliggjort i tidenden *El Menorquíns* sektion *Boletín de Anuncios*.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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