C/2024/5351

2.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5351)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

EU-Nr.: PGI-ES-03012 – 9.10.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ ist ein natives Olivenöl extra, bei dem es sich um ein ökologisches/biologisches Erzeugnis oder ein Umstellungserzeugnis handelt und das ausschließlich durch mechanische Verfahren aus den Früchten des Olivenbaums (*Olea europaea L.*) gewonnen wird. Das Öl ist fruchtig und von mittlerer oder starker Intensität und weist am Gaumen eine leichte bis mittlere Bitterkeit und Schärfe auf. Aufgrund dieser Merkmale kann es als gut ausgewogenes Öl eingestuft werden.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 0,5 %

Peroxidzahl: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische Eigenschaften:

Attribut	Medianwert
Grüne Fruchtigkeit	≤ 3,5
Bitter	≥ 2 ≤ 6
Scharf	≥ 2,5 ≤ 6
Verhältnis	Der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf sind nicht mehr als zwei Punkte größer als der Median des Attributs grüne Fruchtigkeit.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Alle Erzeugungsschritte von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ vom Olivenanbau bis zur Verarbeitung müssen auf der Insel Menorca erfolgen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ vom Olivenanbau bis zur Verarbeitung müssen auf der Insel Menorca erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Behältnisse von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ müssen das Olivenöl vor Licht schützen.

Das maximale Fassungsvermögen der Behältnisse beträgt 5 Liter.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung muss die Angabe „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ tragen, gefolgt von der Aufschrift „IGP“ (g. g. A.). Der Unternehmer kann die Version „Oli de Menorca“ (Katalanisch) und/oder „Aceite de Menorca“ (Spanisch) wählen.

Die Kennzeichnung muss einen fortlaufenden alphanumerischen Nummerierungscode enthalten, um die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit der Produkte zu erleichtern.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Anbaugebiet der Oliven und die Erzeugung von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ sind ausschließlich auf die Insel Menorca beschränkt, die zur Autonomen Gemeinschaft Balearen gehört.

Die Insel Menorca liegt zwischen den Breitengraden 39° 47′ 55″ und 40° 05′ 17″ N und den Längengraden 3° 47′ 26″ und 4° 19′ 40″ E im Mittelmeer. Es handelt sich um die östlichste Insel des Balearen-Archipels.

Sie hat eine Fläche von etwa 701 km² und ist an ihrer längsten Stelle 48 km lang und an ihrer breitesten Stelle 20 km breit.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses.

Heutige Bekanntheit

Beleg für das Ansehen, das das Erzeugnis „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ erlangt hat, sind seine zahlreichen internationalen Auszeichnungen, seine Präsenz auf den Speisekarten renommierter Restaurants und auf zahlreichen Messen sowie die Veröffentlichungen, die die Qualität von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ behandeln.

Was die internationalen Auszeichnungen betrifft, so haben in jüngster Zeit verschiedene Erzeuger Preise bei Wettbewerben gewonnen. Bemerkenswerte Beispiele sind u. a. der Londoner Internationale Olivenölwettbewerb (London International Olive Oil Competition, 2021 und 2022) und der auf der renommierten BIOFACH-Messe für ökologische/biologische Erzeugnisse in Nürnberg verliehene „BIOFACH 2022 Olive Oil Award“ (hier wurde ein menorquinisches Olivenöl unter die zehn besten ökologischen/biologischen Olivenöle weltweit gewählt).

Das organoleptische Merkmal, das am stärksten zum Ansehen von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ beigetragen hat, ist die „grüne“ Qualität der Fruchtigkeit. Die grüne Fruchtigkeit hängt mit dem menschlichen Faktor zusammen und ist durch ihn bedingt, da sie durch die Ernte der grünen oder im frühen Reifestadium befindlichen Oliven erreicht wird; zu diesem Zweck sieht die Produktspezifikation vor, dass die Ernte der Oliven Ende September beginnen muss, wenn die Oliven einen Reifeindex zwischen 1 und 4 auf der Skala von Ferreira (1979) erreicht haben.

Die grüne Fruchtigkeit zeichnet das Öl aus, bedeutet aber auch, dass der Ertrag bei der Verarbeitung der Oliven zu Öl deutlich geringer ist. Für „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ ist in der Produktspezifikation ein Höchstertrag von 17 Litern je 100 kg Oliven festgelegt. Die grüne Fruchtigkeit bedeutet daher eine Rentabilitätseinbuße für die Erzeuger, die sie in Kauf nehmen, weil Fachleute und Verbraucher dieses Unterscheidungsmerkmal anerkennen und schätzen.

Es ist erwiesen, dass die grüne Fruchtigkeit das Ansehen beeinflusst, und die Öle „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, die bei nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet wurden, wiesen dieses Merkmal auf.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ findet sich auf den Speisekarten zahlreicher renommierter lokaler, nationaler und internationaler Restaurants wie Gaig und Igueldo in Barcelona. In Städten wie London, Paris und Genf erscheint „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ auf den Speisekarten in der Übersetzung in die jeweilige(n) Amtssprache(n).

Eine weitere Tatsache, die das Ansehen von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ belegt, ist seine Präsenz auf lokalen, spanischen und internationalen Messen. Dazu gehören die Fira Arrels (Arrels-Messe) für lokale Erzeugnisse und die Küche von Menorca sowie die jährlichen gastronomischen Tage Menorca en el Plato (Menorca auf dem Teller). Außerhalb der Insel ist die Teilnahme an der nationalen gastronomischen Messe Madrid Fusión (2021), an „Taste of Paris“ (2022) und an der BIOFACH in Nürnberg (2022) hervorzuheben.

Ferner ist darauf hinzuweisen, dass „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ im Jahr 2020, nachdem es ein strenges Verfahren durchlaufen hat, im Katalog der traditionellen Lebensmittel der Balearen registriert wurde, der von der für Landwirtschaft auf den Balearen zuständigen Behörde verwaltet wird. Über diesen Erfolg wurde in der lokalen Presse berichtet.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ genießt in lokalen, nationalen und internationalen Medien einen hohen Bekanntheitsgrad, wo es auf Katalanisch, Spanisch, Französisch und Englisch (je nach der Sprache des Herkunftslandes) gelobt wird.

Zu diesen Medien gehören die Beilage El Viajero zur Zeitung El País, El Económico (Online-Zeitung) und mehrfach Diario de Menorca *und Arabalears* (Zeitungen).

Es gibt auch internationale Veröffentlichungen, in denen „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ in den Sprachen erwähnt wird, in denen sie veröffentlicht sind, z. B. Yonder.fr, eine auf Reisen und Gastronomie spezialisierte französische Website. In der Online-Veröffentlichung der Zeitschrift Forbes wird die Präsenz des Produkts auf der Insel hervorgehoben.

Historisches Ansehen

Der historische Hintergrund ist ein weiterer Beleg für das derzeitige Ansehen von „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

In seinem Werk „Die Balearen in Wort und Bild geschildert“ (1867-1891) schreibt Erzherzog Ludwig Salvator von Österreich: „Menorquinisches Olivenöl [...] kann leicht mit der Qualität des Olivenöls von Mallorca mithalten.“ Er beschreibt ausführlich die bestehende Erzeugung auf der Insel und hebt die Bedeutung und Qualität der Erzeugnisse bestimmter landwirtschaftlicher Betriebe auf dem lokalen Markt hervor.

Nach der Einführung des Dezimalzahlsystems in Spanien erließ der Bürgermeister von Mahón 1871 eine Verordnung, in der er im neuen metrischen System die Äquivalenzen der traditionellen Maße für die wichtigsten auf der Insel vorhandenen Erzeugnisse festlegte. So wurden die „Menorquinischen Olivenölmaße“ erlassen und im Boletín de Anuncios (Bekanntmachungen) der Zeitung El Menorquín veröffentlicht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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