C/2024/5351

2.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/5351)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Oli de Menorca / Aceite de Menorca»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Oli de Menorca / Aceite de Menorca»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο είναι βιολογικό ή υπό μετατροπή και λαμβάνεται αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους από τον ελαιόκαρπο (Olea europaea L.). Είναι φρουτώδες έλαιο μέτριας ή ισχυρής έντασης και στο στόμα έχει ελαφριά έως μέτρια πικρή και πικάντικη γεύση. Τα χαρακτηριστικά αυτά καθιστούν δυνατή την κατάταξή του ως ισορροπημένου ελαίου.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Οξύτητα (εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): ≤ 0,5 %

Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χαρακτηριστικό	Διάμεση τιμή
Άγουρο φρουτώδες	≥ 3,5
Πικρό	≥ 2 ≤ 6
Πικάντικο	≥ 2,5 ≤ 6
Ισορροπία	Η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικρού και η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικάντικου δεν υπερβαίνει περισσότερο από 2 μονάδες τη διάμεση τιμή της ιδιότητας του άγουρου φρουτώδους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», από την ελαιοκαλλιέργεια έως την επεξεργασία, πρέπει να εκτελούνται στη νήσο Menorca.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», από την ελαιοκαλλιέργεια έως την επεξεργασία, πρέπει να εκτελούνται στη νήσο Menorca.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι περιέκτες του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» πρέπει να προστατεύουν το ελαιόλαδο από το φως.

Η μέγιστη χωρητικότητα των δοχείων είναι 5 λίτρα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση πρέπει να φέρει την ένδειξη «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», ακολουθούμενη από τα αρχικά «IGP». Ο φορέας εκμετάλλευσης μπορεί να επιλέξει την εκδοχή «Oli de Menorca» (καταλανικά) και/ή «Aceite de Menorca» (ισπανικά).

Η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει αύξοντα αλφαριθμητικό κωδικό αρίθμησης για τη διευκόλυνση των ελέγχων ιχνηλασιμότητας των προϊόντων.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή καλλιέργειας των ελαιοδέντρων και παραγωγής του «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» περιορίζεται αποκλειστικά στη νήσο Menorca, η οποία ανήκει στην αυτόνομη κοινότητα των Βαλεαρίδων Νήσων.

Η νήσος Menorca βρίσκεται στη Μεσόγειο Θάλασσα, μεταξύ του γεωγραφικού πλάτους 39° 47′ 55″ και του γεωγραφικού πλάτους 40° 05′ 17″ Β και μεταξύ του γεωγραφικού μήκους 3° 47’ 26″ και του γεωγραφικού μήκους 4° 19’ 40″ Α. Είναι το ανατολικότερο νησί του αρχιπελάγους των Βαλεαρίδων.

Έχει έκταση περίπου 701 km^2 και μήκος 48 km στο μακρύτερο σημείο και πλάτος 20 km στο ευρύτερο σημείο.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός με το περιβάλλον βασίζεται στη φήμη του προϊόντος.

Σημερινή φήμη

Η φήμη την οποία έχει αποκτήσει το προϊόν «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» αποδεικνύεται από τα πολυάριθμα διεθνή βραβεία που έχει λάβει, την παρουσία του στους καταλόγους πολυτελών εστιατορίων, τη συμμετοχή του σε πολυάριθμες εκθέσεις και τις δημοσιεύσεις που αναφέρονται στην ποιότητα του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

Όσον αφορά τα διεθνή βραβεία, διάφοροι παραγωγοί κέρδισαν πρόσφατα βραβεία σε διαγωνισμούς. Αξιοσημείωτα παραδείγματα είναι τα εξής: ο Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου του Λονδίνου (2021 και 2022) και το «BIOFACH 2022 Olive Oil Award» (Βραβείο Ελαιολάδου BIOFACH 2022), όπου ένα ελαιόλαδο από τη Menorca κατετάγη στα 10 κορυφαία βιολογικά ελαιόλαδα παγκοσμίως στην αναγνωρισμένη έκθεση BIOFACH για βιολογικά προϊόντα (Νυρεμβέργη).

Το οργανοληπτικό χαρακτηριστικό που έχει συμβάλει περισσότερο στη φήμη του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» είναι ο «άγουρος» χαρακτήρας του φρουτώδους. Το άγουρο φρουτώδες συνδέεται με τον ανθρώπινο παράγοντα και διαμορφώνεται από αυτόν, καθώς προϋποθέτει τη συγκομιδή των ελιών όταν είναι πράσινες ή κατά τα πρώτα στάδια της ωρίμασης· για τον σκοπό αυτό, στις προδιαγραφές προϊόντος αναφέρεται ότι η συγκομιδή του ελαιοκάρπου πρέπει να αρχίζει στα τέλη Σεπτεμβρίου και όταν ο δείκτης ωριμότητας του ελαιοκάρπου κυμαίνεται μεταξύ 1 και 4 στην κλίμακα Ferreira (1979).

Το άγουρο φρουτώδες κάνει το ελαιόλαδο να ξεχωρίζει, αλλά σημαίνει ότι η απόδοση από τη μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο είναι σημαντικά χαμηλότερη. Στην περίπτωση του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», στις προδιαγραφές προϊόντος ορίζεται μέγιστη απόδοση 17 λίτρων ανά 100 kg ελαιοκάρπου. Ως εκ τούτου, το άγουρο φρουτώδες συνεπάγεται μείωση της κερδοφορίας των παραγωγών, την οποία ωστόσο αποδέχονται διότι οι εμπειρογνώμονες και οι καταναλωτές αναγνωρίζουν και εκτιμούν αυτόν τον παράγοντα διαφοροποίησης.

Είναι αποδεδειγμένο ότι το άγουρο φρουτώδες επηρεάζει τη φήμη και το ελαιόλαδο «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», που έχει λάβει βραβεία σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, εμφανίζει το χαρακτηριστικό αυτό.

Το προϊόν «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» περιλαμβάνεται στους καταλόγους πολυάριθμων φημισμένων τοπικών, εθνικών και διεθνών εστιατορίων, όπως το Gaig και το Igueldo στη Βαρκελώνη. Σε πόλεις όπως το Λονδίνο, το Παρίσι και η Γενεύη, το προϊόν «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» περιλαμβάνεται σε καταλόγους εστιατορίων, μεταφρασμένο στις επίσημες γλώσσες των αντίστοιχων χωρών.

Ένα άλλο γεγονός που μαρτυρεί τη φήμη του «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» είναι η παρουσία του σε τοπικές, ισπανικές και διεθνείς εκθέσεις. Σε αυτές περιλαμβάνονται η *Fira Arrels* [έκθεση Arrels] για τοπικά προϊόντα και την κουζίνα της Menorca, καθώς και οι ετήσιες γαστρονομικές ημέρες *Menorca en el Plato* [Η Menorca στο πιάτο]. Εκτός του νησιού, θα θέλαμε να επισημάνουμε τη συμμετοχή στην εθνική γαστρονομική έκθεση *Madrid Fusión* (2021), στο «Taste of Paris» (2022) και στο BIOFACH της Νυρεμβέργης (2022).

Πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι, κατόπιν αυστηρής διαδικασίας, το «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» καταχωρίστηκε το 2020 στον κατάλογο παραδοσιακών τροφίμων των Βαλεαρίδων Νήσων, τον οποίο διαχειρίζεται η αρμόδια για τη γεωργία αρχή στις Βαλεαρίδες Νήσους. Το επίτευγμα αυτό αναφέρθηκε στον τοπικό Τύπο.

Το «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» χαίρει σημαντικής προβολής στα τοπικά, εθνικά και διεθνή μέσα ενημέρωσης και έχει αποσπάσει επαίνους στα καταλανικά, ισπανικά, γαλλικά και αγγλικά (ανάλογα με τη γλώσσα της χώρας καταγωγής).

Στα μέσα αυτά περιλαμβάνονται το ένθετο *El Viajero* της εφημερίδας *El País*, το *El Económico* [διαδικτυακή εφημερίδα] και, σε πολλές περιπτώσεις, τα *Diario de Menorca* και *Arabalears* [εφημερίδες].

Υπάρχουν επίσης διεθνείς δημοσιεύσεις που αναφέρουν το «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» στις γλώσσες στις οποίες δημοσιεύονται, για παράδειγμα το Yonder.fr, το οποίο είναι ένας γαλλικός ιστότοπος που ειδικεύεται στα ταξίδια και τη γαστρονομία. Η διαδικτυακή έκδοση του περιοδικού *Forbes* αναδεικνύει την παρουσία του προϊόντος στο νησί.

Ιστορική φήμη

Το ιστορικό υπόβαθρο αποτελεί περαιτέρω απόδειξη της σημερινής φήμης του προϊόντος «Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

Στο έργο του *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Οι Βαλεαρίδες Νήσοι με λέξεις και εικόνες] (1867-1891), ο αρχιδούκας Ludwig Salvator της Αυστρίας γράφει: «Το ελαιόλαδο της Menorca ... είναι εφάμιλλης ποιότητας με το ελαιόλαδο από τη Mallorca». Περιγράφει λεπτομερώς την υφιστάμενη παραγωγή στο νησί, τονίζοντας τη σημασία και την ποιότητα των προϊόντων ορισμένων γεωργικών εκμεταλλεύσεων στην τοπική αγορά.

Μετά την υιοθέτηση του δεκαδικού μετρικού συστήματος στην Ισπανία, ο δήμαρχος του Mahón εξέδωσε το 1871 κανονισμό με τον οποίο καθόρισε τις ισοδυναμίες, στο νέο σύστημα μέτρησης, των παραδοσιακών μονάδων μέτρησης που χρησιμοποιούνταν για τα σημαντικότερα προϊόντα που υπάρχουν στο νησί. Έτσι, εγκρίθηκαν οι «μονάδες μέτρησης για το ελαιόλαδο της Menorca», οι οποίες δημοσιεύθηκαν στο *Boletín de Anuncios* [εφημερίδα ανακοινώσεων] της εφημερίδας *El Menorquín*.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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