C/2024/5351

2.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/5351)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Oli de Menorca / Aceite de Menorca»

UE N.º PGI-ES-03012 — 9.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Oli de Menorca / Aceite de Menorca»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» es un aceite de oliva virgen extra ecológico, o en período de reconversión y obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L.) exclusivamente por procedimientos mecánicos. Es un aceite afrutado, de intensidad media o intensa y en boca presenta sabores amargos y sensaciones picantes, entre ligeros y medios. Estas características permiten clasificarlo como un aceite equilibrado.

Características fisicoquímicas:

Acidez (expresada en ácido oleico): ≤ 0,5 %

Índice de peróxidos: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2.00

K_{270} ≤ 0.18

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organolépticas:

Atributo	Valor de la mediana
Frutado verde	≥ 3,5 %
Amargo	≥ 2 ≤ 6
Picante	≥ 2,5 ≤ 6
Equilibrio	Las medianas de los atributos amargo y picante son como máximo dos puntos superiores a la mediana del atributo frutado verde

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente para productos transformados)*

Todas las fases de la producción del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», desde el cultivo hasta la transformación, se hacen en la isla de Menorca.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», desde el cultivo hasta la transformación, se hacen en la isla de Menorca.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases de «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» deben proteger el aceite de la luz.

La capacidad máxima de los envases es de 5 litros.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», seguido de las siglas IGP. El operador podrá escoger la versión «Oli de Menorca» (en lengua catalana) y/o «Aceite de Menorca» (en lengua castellana).

En el etiquetado se incluirá una codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de trazabilidad del producto.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la aceituna y de elaboración del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» se limita exclusivamente a la isla de Menorca, que pertenece a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

La isla de Menorca está situada entre las coordenadas 39° 47′ 55″ y 40° 05′ 17″ N de latitud y 3° 47’ 26” y 4° 19’ 40” E de longitud, en el mar Mediterráneo, siendo la isla situada más al este del archipiélago balear.

Tiene una extensión aproximada de 701 km² de superficie, con una longitud máxima de 48 km y una amplitud máxima de 20 km.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con el medio se basa en la reputación.

Reputación actual

La reputación lograda por el «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» se acredita por su éxito en numerosos premios internacionales, por la presencia en las cartas de prestigiosos restaurantes, por la participación en numerosas ferias y por las publicaciones donde se hace referencia a la calidad del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

En cuanto a los premios internacionales, diferentes productores han sido galardonados recientemente en concursos, entre los que destacan: el London International Olive Oil Competition (2021 y 2022) y el BIOFACH 2022 Olive Oil Award, donde un aceite de Menorca consiguió entrar en el top diez de los aceites ecológicos de todo el mundo, en el marco de la prestigiosa feria de producto ecológico BIOFACH (Nüremberg).

La característica organoléptica que más ha contribuido a la reputación del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» es el atributo «verde» del frutado. El frutado verde está relacionado y condicionado por el factor humano, al conseguirse mediante la recolección de la aceituna en verde o en los primeros estadios del envero; con este objetivo el pliego de condiciones establece que la recolección de la aceituna se inicia a finales de septiembre y con un índice de maduración entre los valores del 1 al 4 en la escala Ferreira (1979).

El frutado verde imprime diferenciación, pero implica una importante reducción del rendimiento de transformación de aceituna en aceite. En el caso del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» el pliego de condiciones establece un rendimiento máximo de 17 litros por 100 kg de aceituna. Así, el frutado verde implica una disminución de la rentabilidad para los productores, aceptada por ellos mismos, ya que los expertos y consumidores reconocen y valoran este elemento diferenciador.

La influencia del frutado verde en la reputación está acreditada, así los aceites «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» premiados en concursos nacionales e internacionales presentaban esta característica.

El «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» está presente en cartas de un gran número de prestigiosos restaurantes locales, nacionales e internacionales. Un ejemplo de ello son los restaurantes de Barcelona Gaig o Igueldo, entre otros. En ciudades como Londres, París o Ginebra se encuentra el «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» en las cartas de restaurantes traducido a las lenguas oficiales de los respectivos países.

Otro hecho que demuestra la reputación de la que disfruta el «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», es su presencia en ferias locales, españolas e internacionales. Entre ellas destacan la feria Arrels, de producto local y cocina de Menorca, o las jornadas gastronómicas anuales «Menorca en el Plato». Fuera del ámbito insular, destacamos la participación en la feria gastronómica nacional Madrid Fusión (2021), en Taste of Paris (2022) y en BIOFACH (Nüremberg, 2022).

Cabe destacar también que el «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», superando un riguroso procedimiento, fue inscrito en el Catálogo de Alimentos Tradicionales de las Illes Balears en el 2020, gestionado por la autoridad competente en materia de agricultura de las Islas Baleares. De este hecho se hizo eco la prensa local.

La presencia de «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» es notoria en medios locales, nacionales e internacionales en lenguas catalana, castellana, francesa e inglesa (publicado según la lengua del país de origen), donde se elogia el «Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

Se encuentran estas referencias en el suplemento *El Viajero* del diario *El País*, en *El Económico*, y en numerosas ocasiones en el *Diario de Menorca* y en el *Ara Balears*.

También se encuentran publicaciones internacionales que mencionan el «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» en las lenguas en que se publican, como es Yonder.fr, publicación francesa en línea dedicada a viajes y gastronomía. En la publicación en línea de la revista *Forbes*, se destaca la presencia del producto en la isla.

Reputación histórica

Los antecedentes históricos son una prueba más de la reputación actual del «Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

El Archiduque Luis Salvador de Austria, en su obra *Die Balearen en Wort und Bild geschildert* (1867-1891) cita: «El Aceite de Menorca (…) puede por su calidad vérselas perfectamente con el de Mallorca» y describe con detalle la producción existente en la isla remarcando la importancia y la calidad de la producción de algunas fincas dentro de la comercialización local.

Con la adopción del sistema métrico decimal en el territorio nacional, en 1871 el alcalde de Mahón dictó una norma en la cual determinaba las equivalencias en el nuevo sistema métrico de las medidas tradicionales utilizadas en los productos más relevantes presentes en la isla. Así, se establecieron las «Medidas del aceite de Menorca» y se publicitó en el «Boletín de Anuncios» del diario *El Menorquín*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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