C/2024/5351

2.9.2024

# Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5351)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“**

**ELi nr: PGI-ES-03012 – 9.10.2023**

**KPN ( ) KGT (X)**

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ tähistatakse ekstra-väärisoliiviõli (mahe- või üleminekuaja toode), mis on saadud üksnes mehaanilise töötlemise teel hariliku oliivipuu (*Olea europaea* L.) viljadest. Toode on keskmise või jõulise tugevusega puuviljane õli, mis on maitstes veidi kuni keskmiselt mõrkjas ja pikantne. Need omadused võimaldavad seda toodet liigitada õliks, mis on hästi tasakaalus.

Füüsikalis-keemilised omadused

Happesus (väljendatud oleiinhappena): ≤ 0,5 %

Peroksiidarv: ≤ 15 meq $O_2$/kg

$K_{232}$ ≤ 2,00

$K_{270}$ ≤ 0,18

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptilised omadused

| Tunnus | Mediaan |
|---|---|
| Roheline puuviljasus | ≥ 3,5 |
| Mõrudus | ≥ 2 ≤ 6 |
| Pikantsus | ≥ 2,5 ≤ 6 |
| Tasakaalusuhe | Mõruduse tunnuse mediaan ja pikantsuse tunnuse mediaan ei ületa rohelise puuviljasuse mediaani rohkem kui 2 punkti võrra. |

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kõik toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ tootmise etapid alates oliivikasvatusest kuni töötlemiseni peavad toimuma Menorca saarel.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ tootmise etapid alates oliivikasvatusest kuni töötlemiseni peavad toimuma Menorca saarel.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ sisaldavad mahutid peavad oliiviõli valguse eest kaitsma.

Mahutite maksimaalne maht on 5 liitrit.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistusel peavad olema sõnad „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, millele järgneb esitähtedest lühend „IGP“. Ettevõtja võib valida versiooni „Oli de Menorca“ (katalaani keel) ja/või „Aceite de Menorca“ (hispaania keel).

Toote jälgitavuse kontrolli hõlbustamiseks peab märgistus sisaldama järjestikust tähtnumbrilist koodi.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ tootmiseks kasutatavate oliivide kasvuala piirdub üksnes Menorca saarega, mis kuulub Baleaaride autonoomsesse piirkonda.

Menorca saar asub Vahemeres laiuskraadide 39° 47′ 55′′ ja 40°05′ 17′′ N ning pikkuskraadide 3°47′ 26′′ ja 4° 19′ 40′′ E vahel. See on Baleaari saarestiku saar.

Saare pindala on ligikaudu 701 km$^2$, suurim pikkus 48 km ja laius 20 km.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos piirkonnaga põhineb toote mainel.

Praegune maine

Toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ mainest annavad tunnistust arvukad rahvusvahelised auhinnad, selle kasutamine mainekate restoranide toiduvalikus, osalemine paljudel messidel ning toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ kvaliteedile viitavad väljaanded.

Mitmed õlitootjad on hiljutistel võistlustel on võitnud rahvusvahelisi auhindu, mille hulgas tähelepanuväärsed on järgmised: Londoni rahvusvaheline oliiviõlivõistlus *London International Olive Oil Competition* (2021 ja 2022) ning auhind „BIOFACH 2022 Olive Oil Award“, millega Menorca oliiviõli paigutus prestiižse BIOFACHi mahetoodete messil (Nürnberg) maailma kümne parima maheoliiviõli hulka.

Toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ mainele kõige rohkem kaasa aidanud organoleptiline omadus on nn rohelise puuviljasuse kvaliteet. Roheline puuviljalisus on seotud inimfaktoriga, kuna oliivid koristatakse rohelistena või varajases küpsusstaadiumis; selleks on tootespetsifikaadis märgitud, et oliivide koristamine peab algama septembri lõpus siis, kui nende küpsusindeks on Ferreira skaala (1979) järgi vahemikus 1–4.

Roheline puuviljalisus eristab õli, kuid see tähendab, et selliste oliivide õliks töötlemise tulemus on oluliselt väiksem. Toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ puhul on tootespetsifikaadis kehtestatud maksimaalne saagikus 17 liitrit õli 100 kg oliivide kohta. Roheline puuviljasus toob seega kaasa tootjate jaoks kasumlikkuse vähenemise, millega nad nõustuvad, sest eksperdid ja tarbijad tunnustavad ja väärtustavad seda eritunnust.

Riiklikel ja rahvusvahelistel võistlustel auhinnatud oliiviõli „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ eriline omadus roheline puuviljasus on faktor, mis tõendatult mõjutab toote mainet.

Toode „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ on paljude mainekate kohalike, siseriiklike ja rahvusvaheliste restoranide (nt Gaig ja Igueldo Barcelonas) toiduvalikus. Toode „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ (nimetus tõlgitud vastavate riikide ametlikesse keeltesse) on ka Londoni, Pariisi ja Genfi restoranide menüüs.

Toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ mainest annab tunnistust ka toote osalemine kohalikel, Hispaania ja rahvusvahelistel messidel. Nende hulka kuuluvad Menorca kohalike toodete ja kokakunsti mess *Fira Arrels* [Arrelsi mess] ning iga-aastased gastronoomiapäevad *Menorca en el Plato* [Menorca taldrikul]. Esiletõstmist väärib osalemine väljaspool Menorcat toimunud riiklikul toidumessil *Madrid Fusión* [Madriidi süntees] (2021), aga ka messil „Taste of Paris“ [Pariisi maitse] (2022) ja BIOFACH, Nürnberg (2022).

Samuti tuleb märkida, et pärast ranget menetlust registreeriti toode „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ 2020. aastal Baleaaride traditsiooniliste toiduainete kataloogis, mida haldab Baleaari saarte põllumajanduse eest vastutav asutus. Sellest saavutusest anti teada kohalikus ajakirjanduses.

Tootest „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ tehakse tihti juttu kohalikus, riiklikus ja rahvusvahelises meedias, kus seda on tunnustatud katalaani, hispaania, prantsuse ja inglise keeles (sõltuvalt päritoluriigi keelest).

Selliste meediakanalite hulka kuuluvad ajalehe *El País* lisaleht *El Viajero*, veebiajaleht *Económico* ning ka muud ajalehed, nt *Diario de Menorca* ja *Arabalears*.

Rahvusvahelistes väljaannetes kirjutatakse vastavas keeles samuti tootest „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, näiteks Yonder.fr, mis on reisimisele ja gastronoomiale spetsialiseerunud prantsuse veebisait. Ajakirja *Forbes* veebiväljaandes rõhutatakse toote tähtsust Menorca saare jaoks.

Ajalooline maine

Toote „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ praegust mainet tõendab ka selle ajalooline taust.

Raamatus *Die Balearen Wort und Bild geschildert* [Sõnas ja pildis kujutatud Baleaari saared] (1867–1891) kirjutab Austria keisri poeg, ertshertsog Ludwig Salvator: „Menorca oliiviõli .... on Mallorca oliiviõli vääriline vastane.“ Ta kirjeldab üksikasjalikult oliiviõli tolleaegset tootmist saarel, tõstes esile konkreetsetes talumajapidamistes valmistatud kvaliteetse toote olulisust kohaliku turu jaoks.

Pärast Hispaanias kümnendsüsteemi vastuvõtmist võttis Mahóni linnapea 1871. aastal vastu määruse, milles ta kehtestas saare kõige olulisemate toodete puhul kasutatavate traditsiooniliste mõõtude samaväärsuse uues mõõtkavas. Seega võeti vastu „Menorca oliiviõli käsitlevad meetmed“ ja avaldati need ajalehe *El Menorquín* lisalehes *Boletín de Anuncios* [teadaannete ajakiri].

**Viide avaldatud tootespetsifikaadile**

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