C/2024/5351

2.9.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/5351)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

EU-nro: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 1.5. Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Oli de Menorca / Aceite de Menorca” on luonnonmukainen tai siirtymävaiheen ekstra-neitsytoliiviöljy, joka on valmistettu yksinomaan mekaanisilla menetelmillä oliivipuun (*Olea europaea L.*) hedelmistä. Se on keskivoimakas tai voimakas hedelmäinen öljy, jonka maussa on hieman tai kohtalaisesti karvautta ja pistävyyttä. Näiden ominaisuuksien perusteella se voidaan luokitella tasapainoiseksi öljyksi.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): ≤ 0,5 %

Peroksidiluku: ≤ 15 mekv O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ominaisuus	Mediaaniarvo
Vihreä hedelmäisyys	≥ 3,5
Karvaus	≥ 2 ≤ 6
Pistävyys	≥ 2,5 ≤ 6
Tasapainoisuus	Karvauden ja pistävyyden mediaanit ovat enintään 2 yksikköä korkeampia kuin vihreän hedelmäisyyden mediaani.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn kaikkien tuotantovaiheiden oliivinviljelystä jalostukseen on tapahduttava Menorcan saarella.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn kaikkien tuotantovaiheiden oliivinviljelystä jalostukseen on tapahduttava Menorcan saarella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn pakkausten on suojattava oliiviöljyä valolta.

Pakkausten enimmäisvetoisuus on 5 litraa.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Merkinnöissä on oltava maininta ”Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, jota seuraavat kirjaimet ”IGP”. Maininnan kieleksi voidaan valita katalaani, ”Oli de Menorca”, ja/tai espanja, ”Aceite de Menorca”.

Merkinnöissä on oltava juokseva aakkosnumeerinen koodi, joka helpottaa tuotteen jäljitettävyystarkastuksia.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Oliivien viljelyalue ja Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn tuotantoalue rajoittuu yksinomaan Menorcan saarelle, joka kuuluu Baleaarien itsehallintoalueeseen.

Menorcan saari sijaitsee Välimerellä leveyspiirien 39° 47′ 55′′ ja 40° 05′ 17′′ N sekä pituuspiirien 3° 47′ 26′′ ja 4° 19′ 40′′ E välissä. Se on Baleaarien saariryhmän itäisin saari.

Sen pinta-ala on noin 701 km^2, ja sen pituus on pisimmillään 48 km ja leveys leveimmillään 20 km.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys ympäristöön perustuu tuotteen maineeseen.

Nykyinen maine

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn maineesta kertovat sen saamat lukuisat kansainväliset palkinnot, sen esiintyminen arvostettujen ravintoloiden ruokalistoilla ja lukuisilla messuilla sekä Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn laatuun viittaavat julkaisut.

Kansainvälisten palkintojen osalta todettakoon, että useat tuottajat ovat viime aikoina voittaneet palkintoja kilpailuissa. Merkittäviä esimerkkejä ovat London International Olive Oil Competition (2021 ja 2022) ja Biofach 2022 Olive Oil Award, jossa menorcalainen oliiviöljy sijoittui maailman kymmenen parhaan luonnonmukaisen oliiviöljyn joukkoon arvostetuilla Biofach-luomutuotemessuilla Nürnbergissä.

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn maineeseen eniten vaikuttanut aistinvarainen ominaisuus on sen hedelmäisyyden ”vihreys”. Vihreä hedelmäisyys liittyy ihmisen toimintaan, ja se myös vaatii ihmisen toimintaa, sillä tämä ominaisuus saavutetaan korjaamalla oliivit silloin, kun ne ovat vihreitä tai kypsymisen alkuvaiheessa. Tämän vuoksi tuote-eritelmässä todetaan, että oliivien sadonkorjuu on aloitettava syyskuun lopussa, kun oliivien kypsyysaste Ferreiran asteikolla (1979) on 1–4.

Vihreä hedelmäisyys erottaa kyseisen öljyn muista oliiviöljyistä, mutta toisaalta oliiveista saatavan öljyn määrä on huomattavasti pienempi. Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn tuote-eritelmässä vahvistetaan enimmäistuotokseksi 17 litraa 100:aa oliivikiloa kohti. Tuottajien kannalta vihreä hedelmäisyys merkitsee siis heikompaa kannattavuutta, minkä he hyväksyvät, koska asiantuntijat ja kuluttajat tunnistavat tämän erottavan tekijän ja arvostavat sitä.

On osoitettu, että vihreä hedelmäisyys vaikuttaa maineeseen ja että kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa palkintoja saaneilla Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyillä on ollut tämä ominaisuus.

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljy esiintyy useiden arvostettujen paikallisten, valtakunnallisten ja kansainvälisten ravintoloiden ruokalistoilla. Tällaisia ravintoloita ovat muun muassa Barcelonassa sijaitsevat Gaig ja Igueldo. Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljy on mainittu myös Lontoon, Pariisin ja Geneven kaltaisissa kaupungeissa sijaitsevien ravintoloiden ruokalistoilla – käännettynä kyseisten maiden virallisille kielille.

Toinen Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn maineesta kertova seikka on sen mukanaolo paikallisilla, koko Espanjan kattavilla ja kansainvälisillä messuilla, kuten paikallisiin tuotteisiin ja Menorcan ruokakulttuuriin keskittyvillä Fira Arrels -messuilla ja vuosittain järjestettävillä gastronomisilla Menorca en el Plato -teemapäivillä. Saaren ulkopuolisista tapahtumista tärkeimpiä ovat olleet osallistuminen ruoka-alan valtakunnallisille Madrid Fusión -messuille vuonna 2021 sekä Taste of Paris -messuille ja Nürnbergissä järjestetyille Biofach-messuille vuonna 2022.

On myös syytä mainita, että Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljy rekisteröitiin vuonna 2020 perusteellisen prosessin jälkeen Baleaarien perinteisten elintarvikkeiden luetteloon, jota hallinnoi Baleaarien maataloudesta vastaava viranomainen. Tästä saavutuksesta raportoitiin paikallisessa lehdistössä.

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljy on näkyvästi esillä paikallisissa, valtakunnallisissa ja kansainvälisissä tiedotusvälineissä, joissa sitä on ylistetty julkaisupaikan mukaan katalaaniksi, espanjaksi, ranskaksi ja englanniksi.

Tällaisia tiedotusvälineitä ovat esimerkiksi El País -sanomalehden El Viajero -liite, verkossa ilmestyvä El Económico -sanomalehti sekä Diario de Menorca- ja Ara Balears -sanomalehtien useat numerot.

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljy mainitaan eri kielillä myös kansainvälisissä julkaisuissa, kuten matkailuun ja gastronomiaan erikoistuneella ranskalaisella Yonder.fr-sivustolla. Myös Forbes-aikakauslehden verkkojulkaisussa tuodaan esiin tuotteen olemassaolo saarella.

Historiallinen maine

Oli de Menorca / Aceite de Menorca -öljyn historiallinen tausta tukee sen nykyistä mainetta.

Teoksessaan Die Balearen in Wort und Bild geschildert (Baleaarit sanoin ja kuvin, 1867–1891) Itävallan arkkiherttua Ludwig Salvator kirjoittaa, että menorcalainen oliiviöljy voi hyvinkin vastata laadultaan mallorcalaista oliiviöljyä. Hän kuvaa yksityiskohtaisesti saarella tapahtuvaa tuotantoa korostaen tiettyjen maatilojen tuotteiden merkitystä ja laatua paikallisilla markkinoilla.

Sen jälkeen, kun Espanjassa oli otettu käyttöön metrijärjestelmä, Mahónin pormestari antoi vuonna 1871 asetuksen, jossa hän vahvisti saaren tärkeimpien tuotteiden osalta niiden kohdalla käytettyjen perinteisten mittojen vastaavuudet uudessa metrijärjestelmässä. Näin hyväksyttiin ”menorcalaisen oliiviöljyn mitat”, jotka julkaistiin El Menorquín -sanomalehden Boletín de Anuncios -tiedotusliitteessä.

Eritelmän julkaisutiedot

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