C/2024/5351

2.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/5351)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Oli de Menorca/Aceite de Menorca»

Nº UE: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Oli de Menorca/Aceite de Menorca»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» est une huile d'olive vierge extra biologique ou en conversion, obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea*, L.) au moyen de procédés exclusivement mécaniques. Il s'agit d'une huile fruitée, d'intensité moyenne ou intense, qui présente en bouche des saveurs amères et épicées, légères à moyennes. Ces caractéristiques en font une huile équilibrée.

Caractéristiques physico-chimiques:

Acidité (exprimée en acide oléique): ≤ 0,5 %

Indice de peroxyde: < 15 mÉq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques sensorielles:

Attribut	Valeur de la médiane
Fruité vert	≥ 3,5
Amertume	≥ 2 ≤ 6
Piquant	≥ 2,5 ≤ 6
Équilibre	Les médianes des attributs amer et/ou piquant sont au maximum supérieures de deux points à la médiane de l'attribut fruité

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Toutes les phases de la production de l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», de la culture à la transformation, sont réalisées sur l'île de Minorque.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases de la production de l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», de la culture à la transformation, sont réalisées sur l'île de Minorque.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les contenants de l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» doivent protéger l'huile de la lumière.

La capacité maximale des contenants est de 5 litres.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage doit obligatoirement comporter la dénomination «Oli de Menorca / Aceite de Menorca», suivie du sigle IGP. L'opérateur peut choisir la version «Oli de Menorca» (en catalan) et/ou «Aceite de Menorca» (en espagnol).

L'étiquetage comprend un code alphanumérique à numérotation continue pour faciliter le contrôle de la traçabilité des produits.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production des olives et de l'élaboration de l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» est limitée exclusivement à l'île de Minorque, qui appartient à la communauté autonome des îles Baléares.

L'île de Minorque, la plus orientale de l'archipel des Baléares, est située entre les coordonnées 39° 47′ 55″ et 40° 05′ 17″ N de latitude et 3° 47′ 26″ et 4° 19′ 40″ E de longitude, dans la mer Méditerranée.

Sa superficie est d'environ 701 km^2, sa longueur maximale étant de 48 km et sa largeur maximale de 20 km.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'environnement repose principalement sur la réputation du produit.

Réputation actuelle

La réputation acquise par l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» est attestée par les nombreux prix internationaux qu'elle a remportés, par sa présence à la carte de nombreux restaurants prestigieux ainsi que par sa participation à plusieurs foires et dans de nombreuses publications faisant référence à sa qualité.

Pour ce qui est des prix internationaux, différents producteurs se sont distingués récemment lors de concours, et notamment: le «London Internacional Olive Oil Competition» (2021 et 2022) et le «Biofach 2022 Olive Oil Award», concours organisé dans le cadre du prestigieux salon de l'alimentation et de l'agriculture biologiques Biofach (Nüremberg) et à l'issue duquel une huile d'olive minorquine s'est classée parmi les dix meilleures huiles d'olive biologiques du monde.

La caractéristique organoleptique qui a le plus contribué à la réputation de l'huile «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» est son fruité «vert». Cet attribut est lié au facteur humain et est dépendant de ce dernier, car il est déterminé par le stade auquel la récolte des olives s'effectue, à savoir en vert ou aux premiers stades de la véraison; à cet effet, le cahier des charges prévoit que la récolte des olives débute à la fin du mois de septembre et lorsque les olives présentent un indice de maturité compris entre 1 et 4 sur l'échelle de Ferreira (1979).

Le fruité vert contribue à distinguer le produit, mais il est synonyme d'un moindre rendement de transformation des olives en huile. Dans le cas de l'huile «Oli de Menorca/Aceite de Menorca», le cahier des charges fixe un rendement maximal de 17 litres pour 100 kg d'olives. Le fruité vert entraîne donc une baisse de la rentabilité pour les producteurs, qui s'en accommodent car les experts comme les consommateurs reconnaissent et apprécient ce facteur de distinction.

L'influence de l'attribut «fruité vert» sur la réputation du produit est attestée. Ainsi, les huiles «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» qui ont été récompensées lors de concours nationaux et internationaux présentaient cette caractéristique.

L'huile «Oli de Menorca/ Aceite de Menorca» figure à la carte d'un grand nombre de restaurants célèbres au niveau local, national et international, parmi lesquels on compte notamment les restaurants barcelonais Gaig et Igueldo. Dans des villes comme Londres, Paris ou Genève, on trouve à la carte de certains restaurants le nom de l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» traduit dans la langue officielle des pays correspondants.

La présence de l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» à des foires et salons locaux, espagnols et internationaux est une preuve supplémentaire de la renommée dont jouit ce produit. Citons en particulier la Fira Arrels, qui met à l'honneur les produits locaux et les spécialités culinaires de Minorque, ainsi que les journées gastronomiques annuelles «Menorca en el Plato» [Minorque sur une assiette]. Hors du cadre insulaire, ce produit est présent au salon de la gastronomie espagnole de Madrid, Fusión (2021), ainsi qu'à l'événement «Taste of Paris» (2022) et au salon Biofach de Nüremberg (2022).

Notons également qu'au terme d'une procédure rigoureuse, l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» a été inscrite en 2020 au catalogue des aliments traditionnels des îles Baléares, qui est géré par l'autorité chargée de l'agriculture aux îles Baléares. Cette inscription a été relayée par la presse locale.

L'appellation «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» est bien présente dans les médias locaux, nationaux et internationaux, qui en font l'éloge, que ce soit en catalan, en espagnol, en français ou en anglais (selon la langue du pays).

Le supplément «El Viajero» du quotidien *El País*, mais aussi *El Económico* et de nombreuses éditions du *Diario de Menorca* et de l'*Ara Balears* y font référence.

On trouve aussi des publications internationales qui mentionnent l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» dans leur langue, telles que Yonder.fr, magazine en ligne français consacré aux voyages et à la gastronomie. La version en ligne de la revue *Forbes* signale la présence de ce produit sur l'île.

Réputation historique

Le passé fournit des éléments supplémentaires pour attester la réputation dont jouit aujourd'hui l'huile «Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

Dans son œuvre intitulée *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (1867-1891), l'archiduc Luis Salvador d'Autriche écrit à son sujet: «El Aceite de Menorca… puede por su calidad vérselas perfectamente con el de Mallorca» [«L'huile de Minorque… par sa qualité, rivalise parfaitement avec celle de Majorque»] et décrit en détail la production de l'île en soulignant l'importance et la qualité de la production de certaines exploitations sur le marché local.

À la suite de l'adoption du système métrique décimal sur le territoire national, le maire de Mahón fit édicter en 1871 un règlement établissant les équivalences, dans le nouveau système métrique, des mesures traditionnelles utilisées pour les produits les plus importants sur l'île. C'est ainsi que furent adoptées et publiées au *Boletín de Anuncios* du journal El Menorquín les «Mesures de l'huile de Minorque».

Référence à la publication du cahier des charges

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