C/2024/5351

2.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/5351)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

EU br.: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulje itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca” je ekstra djevičansko maslinovo ulje koje je ekološko ili je u prijelaznom razdoblju, dobiveno isključivo mehaničkim postupcima iz ploda masline (*Olea europaea* L.). Riječ je o srednje do jako intenzivnom ulju s voćnim primjesama, lagano do srednje gorkog okusa i pikantnosti na nepcu. Ta svojstva omogućuju da ga se razvrsta kao dobro uravnoteženo ulje.

Fizikalno–kemijska svojstva:

Kiselost (izražena kao oleinska kiselina): ≤ 0,5 %

Peroksidni broj: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptička svojstva:

Atribut	Srednja vrijednost
Zelena voćnost	≥ 3,5
Gorčina	≥ 2 ≤ 6
Pikantnost	≥ 2,5 ≤ 6
Uravnoteženost	Medijan za svojstvo gorčine i medijan za svojstvo pikantnosti nisu veći od medijana za zelenu voćnost za više od 2 boda.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Svi postupci proizvodnje ulja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, od uzgoja maslina do prerade, moraju se odvijati na otoku Menorci.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na utvrđenom zemljopisnom području*

Svi postupci proizvodnje ulja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, od uzgoja maslina do prerade, moraju se odvijati na otoku Menorci.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Spremnici za ulje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” moraju zaštititi maslinovo ulje od svjetla.

Najveća zapremnina spremnika je 5 litara.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi se moraju nalaziti riječi „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” iza kojih slijede inicijali „ZOZP”. Poslovni subjekt može odabrati verziju „Oli de Menorca” (katalonski) i/ili „Aceite de Menorca” (španjolski).

Označivanje mora sadržavati sekvencijski alfanumerički brojčani kod kako bi se olakšale provjere sljedivosti proizvoda.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje uzgoja maslina i proizvodnje ulja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” ograničeno je isključivo na otok Menorcu, koji pripada Autonomnoj zajednici Balearskih otoka.

Otok Menorca nalazi se na 39° 47′ 55′′ i 40° 05′ 17′ S geografske širine te 3° 47′ 26′ i 4° 19′ 40′′ I geografske dužine u Sredozemnome moru. Najistočniji je otok Balearskog otočja.

Površina mu je oko 701 km², dužina na najduljoj točki mu je 48 km, a na najširoj točki 20 km.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost s okolišem temelji se na ugledu proizvoda.

Trenutačni ugled

O ugledu proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” svjedoče brojne međunarodne nagrade koje su mu dodijeljene, činjenica da se nudi na jelovnicima prestižnih restorana, sudjelovanje na brojnim sajmovima i publikacije koje se odnose na kvalitetu proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.

Kad je riječ o međunarodnim nagradama, razni proizvođači nedavno su osvojili nagrade na natjecanjima, među kojima su najvažnija: međunarodno natjecanje za maslinovo ulje u Londonu (2021. i 2022.) (the London International Olive Oil Competition 2021. and 2022.) i nagrada BIOFACH za maslinovo ulje za 2022. (BIOFACH 2022 Olive Oil Award), pri čemu je maslinovo ulje s Menorce na prestižnom sajmu BIOFACH za ekološke proizvode (Nürnberg) svrstano u deset najboljih ekoloških maslinovih ulja u svijetu.

Organoleptičko svojstvo koje je najviše pridonijelo ugledu proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" jest „zelena" kvaliteta voćnosti. Zelena voćnost povezana je s ljudskim čimbenikom i uvjetovana njime jer se postiže berbom maslina kada su zelene ili u ranim fazama zrenja; u tu se svrhu u specifikaciji proizvoda navodi da berba maslina mora započeti krajem rujna i kada masline dosegnu indeks zrelosti od 1 do 4 na ljestvici Ferreira (1979.).

Zelena voćnost razlikuje to ulje od ostalih, ali zbog toga je prinos od prerade maslina u ulje znatno niži. U specifikaciji proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" utvrđen je najveći prinos od 17 litara na 100 kg maslina. Zelena voćnost stoga podrazumijeva smanjenje profita za proizvođače, što oni prihvaćaju jer stručnjaci i potrošači prepoznaju i vrednuju taj razlikovni čimbenik.

Dokazana je činjenica da zelena voćnost utječe na ugled, a pokazalo se da ulja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca", koja su dobila nagrade na nacionalnim i međunarodnim natjecanjima, imaju tu značajku.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca" uvršten je na jelovnike brojnih prestižnih lokalnih, nacionalnih i međunarodnih restorana, kao što su Gaig i Igueldo u Barceloni, ali i u gradovima kao što su London, Pariz i Ženeva, gdje je „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" preveden na službeni jezik svake zemlje.

Još jedna činjenica koja svjedoči o ugledu ulja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" jest njegova prisutnost na lokalnim, španjolskim i međunarodnim sajmovima. Među njima su *Fira Arrels* (Sajam u Arrelsu), posvećen lokalnim proizvodima i kuhinji Menorce, te godišnji dani gastronomije *Menorca en el Plato* (Menorca na tanjuru). Izvan otoka trebalo bi istaknuti sudjelovanje na nacionalnom gastronomskim sajmovima *Madrid Fusión* (2021.), „Taste of Paris" (2022.) i BIOFACH u Nürnbergu (2022.).

Treba napomenuti i da je, nakon provedenog strogog postupka, „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" 2020. registriran u Katalogu tradicionalnih prehrambenih proizvoda Balearskih otoka, kojim upravlja tijelo nadležno za poljoprivredu na Balearskim otocima. O tom su postignuću izvijestili lokalni mediji.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca" vrlo je vidljiv u lokalnim, nacionalnim i međunarodnim medijima, jer je, ovisno o jeziku pojedine zemlje, dobio pohvale na katalonskom, španjolskom, francuskom i engleskom jeziku.

Neki od tih medija su *El Viajero*, (dodatak novinama *El País*), *El Económico* (internetski portal) i, u brojnim prilikama, *Diario de Menorca* i *Arabalears* (novine).

Postoje i međunarodne publikacije u kojima se „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" spominje na jeziku na kojem se te publikacije objavljuju, primjerice Yonder.fr, francuska internetska stranica specijalizirana za putovanja i gastronomiju. Prisutnost tog proizvoda na otoku istaknuta je u internetskoj verziji časopisa *Forbes*.

Povijesni ugled

Povijesni kontekst dodatan je dokaz aktualnog ugleda ulja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

U svojem djelu *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (Balearski otoci u riječi i slici) (1867. – 1891.) nadvojvoda Ludwig Salvator iz Austrije napisao je: „Maslinovo ulje s Menorce... lako se može izjednačiti u kvaliteti s maslinovim uljem s Mallorce." Detaljno opisuje postojeću proizvodnju na otoku i naglašava važnost i kvalitetu proizvoda s određenih poljoprivrednih gospodarstava na lokalnom tržištu.

Nakon usvajanja decimalnog metričkog sustava u Španjolskoj gradonačelnik Mahóna donio je 1871. uredbu kojom je u novom metričkom sustavu utvrdio istovrijednost tradicionalnih mjera koje su se koristile za najrelevantnije proizvode na otoku. Stoga su donesene „Mjere za maslinovo ulje s Menorce" koje su objavljene u *Boletín de Anuncios*, dodatku novinama *El Menorquín* u kojem su se objavljivale obavijesti.

Upućivanje na objavu specifikacije

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