C/2024/5351

2024.9.2.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/5351)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca”

EU-szám: PGI-ES-03012 – 2023.10.9.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Oli de Menorca/Aceite de Menorca”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” ökológiai, illetve átállási extraszűz olívaolaj, amelyet az olajfa (*Olea europaea* L.) terméséből kizárólag mechanikai eljárással állítanak elő. Gyümölcsös, közepes vagy erős intenzitású olaj, amelynek íze enyhén vagy közepesen keserű és csípős. Ezeknek a jellemzőknek köszönhetően kiegyensúlyozott olajként lehet besorolni.

Fizikai-kémiai jellemzők:

Savtartalom (olajsavban kifejezve): ≤ 0,5 %

Peroxidszám: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

Érzékszervi jellemzők:

Tulajdonság	Mediánérték
Zöld gyümölcsösség	≥ 3,5
Kesernyésség	≥ 2 ≤ 6
Csípősség	≥ 2,5 ≤ 6
Egyensúly	A kesernyésség mediánja és a csípősség mediánja legfeljebb 2 ponttal van a zöld gyümölcsösség mediánja felett.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” előállításának valamennyi műveletét – az olajbogyó-termesztéstől a feldolgozásig – Menorca szigetén kell elvégezni.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” előállításának valamennyi műveletét – az olajbogyó-termesztéstől a feldolgozásig – Menorca szigetén kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” tárolóedényeinek biztosítaniuk kell az olívaolaj fénytől való védelmét.

A tárolóedények maximális űrtartalma 5 liter.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén fel kell tüntetni az „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” feliratot, amelyet az „IGP” kezdőbetűk követnek. A gazdasági szereplő választhatja az „Oli de Menorca” (katalán) és/vagy az „Aceite de Menorca” (spanyol) változatot.

A termék nyomonkövethetőségének megkönnyítése érdekében a címkézésnek tartalmaznia kell egy egyedi alfanumerikus kódot.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az olajbogyó termesztésének és az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” előállításának területe kizárólag Menorca szigetére korlátozódik, amely a Baleár-szigetek autonóm közösséghez tartozik.

Menorca szigete a Földközi-tengeren az é. sz. 39° 47′ 55′′ és az é. sz. 40° 05′ 17′′, valamint a k. h. 3° 47′ 26′′ és a k. h. 4° 19′ 40′′ között helyezkedik el. Menorca a Baleár-szigetek legkeletibb szigete.

Területe körülbelül 701 km², leghosszabb pontján 48 km hosszú, legszélesebb pontján pedig 20 km széles.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A környezettel való kapcsolat a termék hírnevén alapul.

Jelenlegi hírnév

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” hírnevét bizonyítja, hogy számos nemzetközi díjat kapott, rangos éttermek étlapján szerepel, részt vett számtalan vásáron, valamint az, hogy kiadványok tesznek említést az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” minőségéről.

Ami a nemzetközi díjakat illeti, a közelmúltban számos termelő nyert díjat különböző versenyeken. Figyelemre méltó példák: a londoni nemzetközi olívaolaj-verseny (2021 és 2022) és a „BIOFACH 2022 Olívaolaj Díja” – az ökológiai termékek Nürnbergben megrendezett rangos BIOFACH szakkiállításán egy menorkai olívaolaj bekerült a világ 10 legjobb bio-olívaolaja közé.

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” hírnevéhez leginkább hozzájáruló érzékszervi jellemző a zöld gyümölcsösség. A zöld gyümölcsösség az emberi tényezőhöz kapcsolódik, illetve attól függ, mivel az olajbogyók zöld állapotban vagy az érés korai szakaszában történő betakarításával érhető el; ezért a termékleírás kimondja, hogy az olajbogyók betakarítását szeptember végén kell megkezdeni, amikor az olajbogyók elérik a Ferreira-skála (1979) szerinti 1 és 4 közötti érettségi mutatót.

Az olaj megkülönböztető sajátossága a zöld gyümölcsösség, amely egyben azt jelenti, hogy lényegesen alacsonyabb az olajbogyó olajjá történő feldolgozásából származó hozam. Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” esetében a termékleírás 100 kg olajbogyó maximális hozamát 17 literben határozza meg. A zöld gyümölcsösség tehát a termelők szempontjából a jövedelmezőség csökkenését vonja maga után, amit ők azért fogadnak el, mert a szakértők és a fogyasztók felismerik és értékelik ezt a megkülönböztető tényezőt.

Bizonyított tény, hogy a zöld gyümölcsösség hatással van a hírnévre, és a nemzeti és nemzetközi versenyeken díjakat nyerő „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” olajok rendelkeznek ezzel a jellemzővel.

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” szerepel számos tekintélyes helyi, hazai és nemzetközi étterem, például a barcelonai Gaig és Igueldo étlapján. Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” megtalálható például London, Párizs és Genf éttermeinek étlapján is, az adott ország hivatalos nyelvére lefordítva.

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” hírnevét bizonyítja az is, hogy jelen van a helyi, a spanyol országos és a nemzetközi vásárokon. Ezek közé tartozik a *Fira Arrels* [Arrels vásár], ahol a menorcai helyi termékeket és konyhaművészetet mutatják be, valamint a *Menorca en el Plato* [Menorcai ételek] elnevezésű, évente megrendezett gasztronómiai napok. A szigeten kívüli rendezvények közül kiemelhetjük a *Madrid Fusión* nemzeti gasztronómiai vásáron (2021), a „Taste of Paris” [Párizs ízei] (2022) és a nürnbergi BIOFACH szakkiállításon (2022) való részvételt.

Meg kell jegyezni továbbá, hogy az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” egy szigorú eljárást követően 2020-ban bekerült a Baleár-szigetek hagyományos élelmiszereinek a Baleár-szigetek mezőgazdaságért felelős hatósága által kezelt katalógusába. Erről az eredményről a helyi sajtó is beszámolt.

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” jelentős ismertségnek örvend a helyi, országos és nemzetközi médiában, ahol (az adott ország nyelvétől függően) katalán, spanyol, francia és angol nyelven nyilatkoznak róla kedvezően.

E médiumok közé tartozik az *El Viajero*, az *El País* napilap melléklete, az *El Económico* [online újság], valamint számos alkalommal a *Diario de Menorca* és az *Arabalears* [újságok].

Vannak olyan nemzetközi kiadványok is, amelyek a sajtótermék megjelenési nyelvén tesznek említést az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” elnevezésről, például a kifejezetten az utazással és gasztronómiával foglalkozó Yonder.fr francia honlap. A *Forbes* magazin online kiadása kiemelten említi a termék jelenlétét a szigeten.

Történelmi hírnév

Az „Oli de Menorca/Aceite de Menorca” jelenlegi hírnevét a történelmi háttér is megerősíti.

A *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [A Baleár-szigetek bemutatása szavakkal és képekkel] (1867–1891) című művében Ludwig Salvator, Ausztria főhercege a következőket írja: „A menorcai olívaolaj […] minden kétséget kizáróan felveszi a versenyt a mallorcai olívaolaj minőségével.” Részletesen ismerteti a szigeten történő előállítást, kiemelve a fontosságát, és hogy egyes gazdaságok termékei kiváló minőséget képviselnek a helyi piacon.

Miután Spanyolországban elfogadták a tízes alapú mértékrendszert, Mahón polgármestere 1871-ben rendeletet adott ki, amelyben meghatározta a szigeten található legfontosabb termékek esetében használt hagyományos mértékegységek megfeleltetését az új mértékrendszerben. Így fogadták el a „menorcai olívaolajra vonatkozó mértékegységeket”, amelyeket az *El Menorquín* hírlap *Boletín de Anuncios* [Közlemények lapja] című kiadványában tettek közzé.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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