C/2024/5351

2.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/5351)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Oli de Menorca / Aceite de Menorca»

N. UE: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Oli de Menorca / Aceite de Menorca»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è un olio extravergine di oliva biologico o in conversione, ottenuto esclusivamente mediante procedimenti meccanici dai frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.). È un olio fruttato di intensità media o forte, al palato presenta un livello di amaro e di piccante tra leggero e medio. Queste caratteristiche consentono di classificarlo come olio equilibrato.

Caratteristiche fisico-chimiche

Acidità (espressa in acido oleico): ≤ 0,5 %

Indice di perossidi: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche organolettiche

Attributo	Valore della mediana
Fruttato verde	≥ 3,5
Amaro	≥ 2 ≤ 6
Piccante	≥ 2,5 ≤ 6
Equilibrio	La mediana dell'amaro e quella del piccante non superano di più di 2 punti la mediana del fruttato verde.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Tutte le fasi della produzione dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca», dalla coltivazione alla trasformazione delle olive, devono avvenire sull'isola di Minorca.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca», dalla coltivazione alla trasformazione delle olive, devono avvenire sull'isola di Minorca.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I recipienti dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» devono proteggere l'olio d'oliva dalla luce.

La capacità massima dei recipienti è di 5 litri.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta deve recare la dicitura «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» seguita dalla sigla «IGP». L'operatore può scegliere la versione «Oli de Menorca» (in catalano) e/o «Aceite de Menorca» (in spagnolo).

L'etichetta deve recare un codice alfanumerico sequenziale di numerazione per facilitare i controlli di tracciabilità del prodotto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di coltivazione delle olive e di produzione dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è limitata esclusivamente all'isola di Minorca, che appartiene alla Comunità autonoma delle Isole Baleari.

L'isola di Minorca è situata nel Mar Mediterraneo tra i 39° 47′ 55″ e i 40° 05′ 17″ di latitudine nord e i 3° 47′ 26″ e i 4° 19′ 40″ di longitudine est. È l'isola più orientale dell'arcipelago delle Baleari.

Ha una superficie di circa 701 km², la sua lunghezza massima è di 48 km e la sua larghezza massima raggiunge i 20 km.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con l'ambiente si basa sulla reputazione del prodotto.

Reputazione attuale

La reputazione dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è testimoniata dai numerosi premi internazionali che ha ricevuto, dalla presenza sui menu di prestigiosi ristoranti, dalla partecipazione a numerose fiere e dalle pubblicazioni che fanno riferimento alla qualità dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

Per quanto riguarda i riconoscimenti internazionali, diversi produttori sono stati recentemente premiati nell'ambito di concorsi. Tra gli esempi degni di nota si possono citare: il London International Olive Oil Competition (2021 e 2022) e il «BIOFACH 2022 Olive Oil Award», dove un olio d'oliva minorchino è stato inserito tra i primi dieci oli d'oliva biologici del mondo alla prestigiosa fiera BIOFACH per i prodotti biologici (Norimberga).

La caratteristica organolettica che ha contribuito maggiormente alla reputazione dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è la qualità «verde» del fruttato. Il fruttato verde è legato al fattore umano e da esso condizionato, in quanto si ottiene raccogliendo le olive quando sono verdi o nelle prime fasi di maturazione. A tal fine il disciplinare prevede che la raccolta delle olive inizi a fine settembre e quando queste hanno raggiunto un indice di maturazione compreso tra 1 e 4 della scala Ferreira (1979).

Il fruttato verde costituisce un elemento peculiare dell'olio ma significa che la resa della trasformazione delle olive in olio è notevolmente inferiore. Nel caso dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» il disciplinare di produzione fissa una resa massima di 17 l per 100 kg di olive. Pertanto il fruttato verde comporta per i produttori una riduzione della redditività, che essi accettano perché esperti e consumatori riconoscono e apprezzano questo fattore peculiare.

È provato che il fruttato verde influisce sulla reputazione e che l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» premiato in concorsi nazionali e internazionali presenta questa caratteristica.

L'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è presente nei menu di numerosi e prestigiosi ristoranti locali, nazionali e internazionali, come Gaig e Igueldo a Barcellona. In città come Londra, Parigi e Ginevra l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» compare nei menu dei ristoranti, tradotto nelle lingue ufficiali dei rispettivi paesi.

Un altro fatto che testimonia la reputazione di cui gode l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è la sua presenza nelle fiere locali, spagnole e internazionali. Tra questi figurano la *Fira Arrels* [Fiera di Arrels] per i prodotti locali e la cucina di Minorca e le giornate gastronomiche annuali *Menorca en el Plato* [Minorca nel piatto]. Al di fuori dell'isola, si segnala la partecipazione alla fiera gastronomica nazionale *Madrid Fusión* (2021), a *Taste of Paris* (2022) e a BIOFACH, Norimberga (2022).

Va inoltre ricordato che, dopo una procedura rigorosa, nel 2020 l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è stato iscritto nel Catalogo dei prodotti alimentari tradizionali delle Isole Baleari, gestito dall'autorità competente per l'agricoltura delle Isole Baleari. Questo traguardo è stato riportato dalla stampa locale.

L'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» gode di una notevole visibilità nei media locali, nazionali e internazionali, dove è stato elogiato in catalano, spagnolo, francese e inglese (a seconda della lingua del paese).

Tra questi figurano il supplemento *El Viajero* del quotidiano *El País*, il giornale online *El Económico* e, in numerose occasioni, i quotidiani *Diario de Menorca* e *Arabalears*.

L'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» è citato anche in pubblicazioni internazionali nelle relative lingue di pubblicazione, come Yonder.fr, sito francese specializzato in viaggi e gastronomia. La pubblicazione online della rivista *Forbes* segnala la presenza del prodotto sull'isola.

Reputazione storica

Il contesto storico è un'ulteriore dimostrazione dell'attuale reputazione dell'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca».

Nell'opera *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Le Isole Baleari in parole e immagini] (1867-1891), Luigi Salvatore d'Asburgo-Lorena scrive: «L'olio d'oliva minorchino... può facilmente eguagliare la qualità dell'olio d'oliva di Maiorca». Egli descrive in dettaglio la produzione sull'isola, evidenziando l'importanza e la qualità dei prodotti di alcune aziende agricole sul mercato locale.

In seguito all'adozione del sistema metrico decimale in Spagna, nel 1871 il sindaco di Mahón emanò un regolamento in cui stabiliva le equivalenze, nel nuovo sistema metrico, delle misure tradizionali utilizzate per i prodotti più importanti presenti sull'isola. Furono così adottate le «misure per l'olio d'oliva minorchino», pubblicate nel *Boletín de Anuncios* [Giornale degli avvisi] del quotidiano *El Menorquín*.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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