C/2024/5351

2024 9 2

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/5351)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

ES Nr.: PGI-ES-03012 – 9.10.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ – tai ypač grynas alyvuogių aliejus, kuris yra ekologiškas arba perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpio produktas, gaunamas iš alyvmedžio (*Olea europaea L.*) vaisių tik mechaniniu būdu. Tai vidutinio arba stipraus intensyvumo vaisiškas aliejus, kurio skonis pasižymi lengvu arba vidutiniu kartumu ir aitrumu. Dėl šių savybių šis aliejus priskiriamas gerai subalansuotų aliejų grupei.

Fizinės ir cheminės savybės

Rūgštingumas (išreikštas oleino rūgštimi): ≤ 0,5 proc.

Peroksidų kiekis: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juslinės savybės

Požymis	Mediana
Neprinokusių vaisių skonis	≤ 3,5
Kartumas	≥ 2 ≤ 6
Aitrumas	≥ 2,5 ≤ 6
Pusiausvyra	Kartumo mediana ir aitrumo mediana yra ne daugiau kaip 2 punktais didesnė už neprinokusių vaisių skonio medianą.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Visi aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ gamybos etapai – nuo alyvuogių auginimo iki perdirbimo – turi būti vykdomi Menorkos saloje.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ gamybos etapai – nuo alyvuogių auginimo iki perdirbimo – turi būti vykdomi Menorkos saloje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ tara turi apsaugoti alyvuogių aliejų nuo šviesos.

Didžiausia taros talpa – 5 litrai.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje turi būti pateiktas užrašas „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, o po jo – raidės „IGP“. Veiklos vykdytojas gali pasirinkti versiją „Oli de Menorca“ (katalonų kalba) ir (arba) „Aceite de Menorca“ (ispanų kalba).

Ženklinimo etiketėje turi būti nurodytas nuoseklus raidinis skaitmeninis numeracijos kodas, kad būtų lengviau atlikti produkto atsekamumo patikrinimus.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Alyvuogių auginimo ir aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ gamybos vietovė apima tik Menorkos salą, priklausančią Balearų salų autonominei sričiai.

Menorkos sala yra Vidužemio jūroje, tarp 39° 47′ 55″ ir 40° 05′ 17″ šiaurės platumos bei 3° 47′ 26″ ir 4° 19′ 40″ rytų ilgumos. Tai labiausiai į rytus nutolusi Balearų salyno sala.

Jos paviršiaus plotas yra maždaug 701 km², ilgiausia vieta – 48 km ilgio, o plačiausia vieta – 20 km pločio.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys su aplinka grindžiamas produkto geru vardu.

Dabartinis geras vardas

SGN „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ žymimo produkto įgytą gerą vardą patvirtina daugybė jam skirtų tarptautinių apdovanojimų, jo įtraukimas į prestižinių restoranų meniu, jo pristatymas daugybėje mugių ir publikacijos, kuriose rašoma apie aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ kokybę.

Kalbant apie tarptautinius apdovanojimus, pastaruoju metu įvairūs gamintojai laimėjo prizus konkursuose. Tarp žymiausių pavyzdžių: prizai Londono tarptautiniame alyvuogių aliejaus konkurse (2021 ir 2022 m.) ir „BIOFACH 2022 Olive Oil Award“ (alyvuogių aliejaus apdovanojimas BIOFACH mugėje 2022 m.). Prestižinėje ekologiškų produktų mugėje BIOFACH (Niurnbergas) Menorkos alyvuogių aliejus pateko tarp 10 geriausių ekologiškų alyvuogių aliejų visame pasaulyje.

Aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ juslinė savybė, labiausiai nulėmusi gerą jo vardą, yra neprinokusių vaisių skonis. Neprinokusių vaisių skonis susijęs su žmogiškuoju veiksniu ir priklauso nuo jo. Šis skonis išgaunamas dėl to, kad alyvuogių derlius nuimamas tuo metu, kai jos yra dar neprinokusios arba ankstyvos nokimo stadijos. Todėl produkto specifikacijoje nurodoma, kad alyvuogių derlius turi būti pradedamas nuimti rugsėjo pabaigoje ir kai alyvuogių sunokimo rodiklis pagal Ferreiros skalę (1979 m.) yra nuo 1 iki 4.

Šis aliejus išsiskiria iš kitų aliejų neprinokusių vaisių skoniu, tačiau tai reiškia, kad perdirbant alyvuoges į aliejų gaunama gerokai mažesnė išeiga. SGN „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ žymimo produkto specifikacijoje nustatyta, kad iš 100 kg alyvuogių galima gauti ne daugiau kaip 17 litrų aliejaus. Taigi dėl neprinokusių vaisių skonio mažėja gamintojų pelningumas, tačiau gamintojai tam neprieštarauja, nes ekspertai ir vartotojai pripažįsta ir vertina šį skiriamąjį veiksnį.

Įrodyta, kad neprinokusių vaisių skonis turi įtakos aliejaus geram vardui; SGN „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ žymimi produktai, kurie buvo apdovanoti nacionaliniuose ir tarptautiniuose konkursuose, pasižymėjo šia savybe.

Aliejus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ yra įtrauktas į daugelio prestižinių vietinių, nacionalinių ir tarptautinių restoranų, pavyzdžiui, „Gaig“ ir „Igueldo“ Barselonoje, meniu. Tokiuose miestuose kaip Londonas, Paryžius ir Ženeva aliejus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ yra įtrauktas į restoranų meniu ir išverstas į atitinkamų šalių oficialias kalbas.

Aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ gerą vardą įrodo ir tai, kad jis yra pristatomas vietos, Ispanijos ir tarptautinėse mugėse. Tarp jų – *Fira Arrels* („Arrels“ mugė), kurioje pristatomi vietiniai Menorkos produktai ir virtuvė, ir kasmetinės gastronomijos dienos *Menorca en el Plato* (Menorka lėkštėje). Kalbant apie pristatymą už salos ribų, norėtume atkreipti dėmesį į dalyvavimą nacionalinėje gastronomijos mugėje *Madrid Fusión* Madride (2021 m.), mugėje „Taste of Paris“ Paryžiuje (2022 m.) ir BIOFACH mugėje Niurnberge (2022 m.).

Taip pat pažymėtina, kad po griežtos procedūros aliejus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ 2020 m. buvo įregistruotas Balearų salų tradicinių maisto produktų kataloge, kurį tvarko už Balearų salų žemės ūkį atsakinga institucija. Apie šį laimėjimą buvo pranešta vietos spaudoje.

Apie aliejų „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ daug rašoma vietos, nacionalinėje ir tarptautinėje žiniasklaidoje, kurioje jis giriamas katalonų, ispanų, prancūzų ir anglų kalbomis (priklausomai nuo kilmės šalies kalbos).

Tokios žiniasklaidos leidinių pavyzdžiai: laikraščio *El País* priedas *El Viajero*, internetinis laikraštis *El Económico* ir, ne kartą, laikraščiai *Diario de Menorca* bei *Arabalears*.

Taip pat yra tarptautinių leidinių, kuriuose aliejus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ minimas tomis kalbomis, kuriomis jie leidžiami, pavyzdžiui, prancūzų interneto svetainė Yonder.fr, kurios specializacija – kelionės ir gastronomija. Žurnalo *Forbes* internetiniame leidinyje pabrėžiamas produkto žinomumas saloje.

Istorinis geras vardas

Istorinės aplinkybės dar kartą patvirtina dabartinį aliejaus „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ gerą vardą.

Savo veikale *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (1867–1891 m.) Austrijos arkivyskupas Ludwig Salvator rašė: „Menorkos alyvuogių aliejus savo kokybe lengvai prilygsta Maljorkos alyvuogių aliejui.“ Jis išsamiai aprašo esamą gamybą saloje, pabrėždamas tam tikrų ūkių produktų svarbą ir kokybę vietos rinkoje.

Ispanijoje patvirtinus dešimtainę metrinę sistemą, 1871 m. Mahono meras išleido potvarkį, kuriame nustatė tradicinių matų, naudojamų svarbiausiems saloje esantiems produktams, atitikmenis pagal naująją metrinę sistemą. Taip buvo priimtos „Menorkos alyvuogių aliejaus priemonės“, kurios buvo paskelbtos laikraščio *El Menorquín* leidinyje *Boletín de Anuncios*.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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