C/2024/5351

2.9.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/5351)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

ES Nr.: PGI-ES-03012 — 9.10.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca” ir neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas izspiesta bioloģiskās vai pārejas saimniecībās un ko pilnībā iegūst, mehāniski spiežot olīvkoka (*Olea europaea* L.) augļus. Tā ir vidēji stipras vai stipras intensitātes augļaina eļļa, kuras garšā jaušams viegls līdz vidējs rūgtenums un sīvums. Šīs īpašības ļauj to klasificēt par labi līdzsvarotu eļļu.

Fizikālķīmiskās īpašības

Skābums (izteikts ar oleīnskābi) ≤ 0,5 %

Peroksīda skaitlis ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiskās īpašības

Atribūts	Mediāna
Zaļu olīvu augļainums	≥ 3,5
Rūgtenums	≥ 2 ≤ 6
Sīvums	≥ 2,5 ≤ 6
Samērs	Rūgtenuma mediāna un sīvuma mediāna zaļu olīvu augļainuma mediānu nepārsniedz vairāk kā par 2 punktiem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Visiem "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" ražošanas posmiem no olīvu audzēšanas līdz pārstrādei jānotiek Menorkas salā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" ražošanas posmiem no olīvu audzēšanas līdz pārstrādei jānotiek Menorkas salā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Traukiem, kuros "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" olīveļļa iepildīta, jāpasargā tā no gaismas.

Trauka maksimālais tilpums ir 5 litri.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā jābūt norādei "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", kam seko saīsinājums "IGP" (AĢIN). Operators drīkst izvēlēties produkta nosaukumu norādīt katalāņu valodā ("Oli de Menorca") un/vai spāņu valodā ("Aceite de Menorca").

Lai atvieglotu produkta izsekojamības pārbaudes, marķējumā jāiekļauj secīgi numurēts burtciparu kods.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Olīvu audzēšanas un "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" ražošanas apgabals ir vienīgi Menorkas sala, kas ietilpst Baleāru salu autonomajā apgabalā.

Menorkas sala atrodas Vidusjūrā, starp 39° 47′ 55″ un 40° 05′ 17″ ziemeļu platuma paralēlēm un 3° 47′ 26″ un 4° 19′ 40″ austrumu garuma meridiāniem. No visām Baleāru arhipelāga salām Menorka atrodas vistālāk uz austrumiem.

Tās platība ir aptuveni 701 km^2, lielākais garums 48 km un lielākais platums 20 km.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne ar vidi balstās uz produkta reputāciju.

Pašreizējā reputācija

"Oli de Menorca / Aceite de Menorca" reputāciju apliecina daudzie saņemtie starptautiskie apbalvojumi, atrašanās prestižu restorānu ēdienkartēs, dalība virknē pārtikas izstāžu un publikācijas, kurās atzīmēta "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" kvalitāte.

Starptautiskos konkursos apbalvojumus nesen saņēmuši vairāki ražotāji. Spilgtākie konkursu piemēri: Londonas Starptautiskais Olīveļļas konkurss (2021. un 2022. gads) un "*BIOFACH* 2022 Olīveļļas balva" prestižajā *BIOFACH* Bioloģisko produktu izstādē (Nirnberga), kur Menorkas olīveļļa ierindojās pasaules 10 labāko bioloģiski ražoto olīveļļu vidū.

Organoleptiskā īpašība, kas "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" reputāciju veidojusi visvairāk, ir izteiktais zaļu olīvu augļainums. Zaļu olīvu augļainums ir saistīts ar cilvēkfaktoru un ir cilvēkfaktora noteikts, olīvas novācot, kamēr tās ir zaļas vai tikko sākušas nogatavoties; tālab produkta specifikācijā ir teikts, ka olīvu ražas novākšanai jāsākas septembra beigās un tad, kad olīvu gatavības indekss ir no 1 līdz 4 pēc Ferreiras skalas (1979).

Zaļo olīvu augļainums no tām spiesto eļļu izceļ citu olīveļļu vidū, bet nozīmē arī to, ka pārstrādāto olīvu eļļas iznākums ir ievērojami mazāks nekā citām olīveļļām. "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" specifikācijā noteikts, ka maksimālais iznākums no 100 kg olīvu ir 17 litri eļļas. Tādā veidā zaļo olīvu augļainums mazina ražotāju rentabilitāti, bet viņi to pieņem, jo gan eksperti, gan patērētāji šo savdabīgo īpašību atzīst un pieprasa.

Ir pierādīts, ka zaļu olīvu augļainums ietekmē attiecīgā produkta reputāciju, un nacionālo un starptautisko konkursu laurus plūkušajām "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" eļļām šī īpašība piemīt.

Produktu "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" savā ēdienkartē iekļāvuši daudzi prestiži vietējas, nacionālas un starptautiskas nozīmes restorāni, tādi kā Barselonas "Gaig" un "Igueldo". Lielpilsētās, kā Londonā, Parīzē un Ženēvā, restorānu ēdienkartēs nosaukums "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" parādās, tulkots attiecīgo valstu oficiālajās valodās.

Vēl viens fakts, kas liecina par "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" labo slavu, ir šā produkta klātesība vietējās, Spānijas nozīmes un starptautiskās izstādēs un gadatirgos. To vidū ir Menorkas vietējās produkcijas un pavārmākslas izstāde "Fira Arrels" un ikgadējās gastronomijas dienas "Menorka uz šķīvja" [*Menorca en el Plato*]. Ārpus salas atzīmējama ir dalība nacionālajā gastronomijas izstādē "Madrid Fusión" (2021) un izstādēs "Taste of Paris" (2022) un Nirnbergas *BIOFACH* (2022).

Jāpiemin arī tas, ka 2020. gadā, izturējis stingru atlasi, produkts "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" tika ierakstīts Baleāru salu tradicionālo pārtikas produktu katalogā, kuru pārvalda par lauksaimniecību atbildīgā Baleāru salu iestāde. Par šo sasniegumu ziņoja vietējā prese.

"Oli de Menorca / Aceite de Menorca" ir labi pamanāms vietējas, nacionālas un starptautiskas nozīmes plašsaziņas līdzekļos, kur tas (atkarībā no plašsaziņas līdzekļa izcelsmes valsts) ticis slavēts katalāņu, spāņu, franču un angļu valodā.

Šādu slavētāju vidū ir laikraksta "El País" pielikums "El Viajero", tiešsaistes laikraksts "El Económico" un vairākkārt – laikraksti "Diario de Menorca" un "Arabalears".

Ir arī starptautiskas publikācijas, kurās "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" minēts publicēšanas valodās, piemēram, yonder.fr (Francijas tīmekļvietne, kuras specializācija ir ceļojumi un gastronomija). Tas, ka uz Menorkas salas ražo šādu produktu, ticis atzīmēts žurnāla "Forbes" tiešsaistes rakstā.

Vēsturiskā reputācija

"Oli de Menorca / Aceite de Menorca" pašreizējo reputāciju pamato arī vēsturiskais konteksts.

Austrijas erchercogs Ludvigs Zalvators [*Ludwig Salvator*] savā darbā "Baleāru salas vārdos un skatos" [*Die Balearen in Wort und Bild geschildert*] (1867–1891) raksta: "Menorkas olīveļļa (..) labuma ziņā ne ar ko neatpaliek no Maļorkas olīveļļas." Viņš sīki apraksta uz salas pastāvošo ražošanu un īpaši atzīmē dažu saimniecību produkcijas augsto kvalitāti un lielo nozīmi vietējā tirgū.

Kad Spānija ieviesa metrisko mēru un svaru sistēmu, Maonas [*Mahón*] pilsētas galva 1871. gadā izdeva noteikumus, kuros salas svarīgāko produktu daudzumi bija izteikti gan tradicionālajā, gan jaunajā (metriskajā) mērvienību sistēmā. Tādā veidā tika pieņemti "Menorkas olīveļļas mēri", kurus publicēja laikraksta "El Menorquín" sludinājumu lapās "Boletín de Anuncios".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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