C/2024/5351

2.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5351)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

EU-nr.: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of BGA)**

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca” is een extra olijfolie van eerste persing die als biologisch of omschakelingsproduct uitsluitend mechanisch wordt gewonnen uit de vruchten van de olijfboom (*Olea europaea* L.). De olie is gemiddeld tot sterk fruitig en licht tot gemiddeld bitter en scherp. Op basis van deze kenmerken kan de olie als evenwichtig worden aangemerkt.

Fysisch-chemische kenmerken:

zuurgraad (uitgedrukt in oliezuur): ≤ 0,5 %

peroxidegetal: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische eigenschappen:

Eigenschap	Mediaan
Groene fruitigheid	≥ 3,5
Bitter	≥ 2 ≤ 6
Scherp	≥ 2,5 ≤ 6
Evenwicht	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp liggen niet meer dan twee punten hoger dan de mediaan van de groene fruitigheid.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Alle onderdelen van het productieproces van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", van teelt tot verwerking van de olijven, moeten plaatsvinden op het eiland Menorca.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", van teelt tot verwerking van de olijven, moeten plaatsvinden op het eiland Menorca.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De recipiënten van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" moeten de olijfolie beschermen tegen licht.

De inhoud van de recipiënten bedraagt maximaal vijf liter.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket moet "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" staan, gevolgd door "BGA". De exploitant mag kiezen voor de aanduiding "Oli de Menorca" (Catalaans) en/of "Aceite de Menorca" (Spaans).

Het etiket moet een sequentiële alfanumerieke nummercode bevatten zodat het product gemakkelijker traceerbaar is.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De teelt van de olijven en de productie van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" mogen uitsluitend plaatsvinden op het eiland Menorca, dat behoort tot de autonome gemeenschap van de Balearen.

Het eiland Menorca ligt in de Middellandse Zee tussen 39° 47′ 55″ en 40° 05′ 17″ NB en 3° 47′ 26″ en 4° 19′ 40″ OL. Het is het meest oostelijke eiland van de Balearen.

Het heeft een oppervlakte van ongeveer 701 km² en is 48 km lang op het langste punt en 20 km breed op het breedste punt.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met de omgeving is gebaseerd op de reputatie van het product.

Huidige reputatie

Van de faam die "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" heeft verworven, getuigt het feit dat het product al vele onderscheidingen heeft gekregen, op de menukaart van prestigieuze restaurants prijkt, op tal van beurzen gepresenteerd wordt en in publicaties gewag wordt gemaakt van de kwaliteit ervan.

Nog niet al te lang geleden hebben diverse producenten een internationale prijs in de wacht gesleept, bijvoorbeeld in 2021 en 2022 op de internationale olijfoliecompetitie van Londen en in 2022 op Biofach, de prestigieuze Neurenbergse vakbeurs voor biologische producten, waar de olie een plaatsje kreeg in de top 10 van beste biologische olijfolie wereldwijd.

Het organoleptische kenmerk dat het meest heeft bijgedragen tot de faam van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", is de "groene" kwaliteit van de fruitigheid. Groene fruitigheid hangt samen met en is afhankelijk van de menselijke factor en wordt bereikt door de olijven te oogsten wanneer ze nog groen zijn of in een vroeg rijpingsstadium verkeren. Daartoe is in het productdossier bepaald dat de oogst van de olijven eind september van start moet gaan. Dan hebben de olijven een rijpheidsindex van 1 tot 4 op de schaal van Ferreira (1979) bereikt.

De groene fruitigheid is een onderscheidend kenmerk, maar betekent wel dat de olijven beduidend minder olie opleveren. In het productdossier van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" is de maximumopbrengst vastgesteld op 17 liter per 100 kg olijven. Groene fruitigheid heeft dus tot gevolg dat de producenten minder winst kunnen maken, maar dat vinden zij niet erg omdat deskundigen en consumenten deze onderscheidende factor herkennen en waarderen.

Het is een bewezen feit dat groene fruitigheid van invloed is op de faam ervan, en de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" die in nationale en internationale competities werd onderscheiden, vertoonde dit kenmerk.

"Oli de Menorca / Aceite de Menorca" prijkt op de menukaart van tal van prestigieuze lokale, nationale en internationale restaurants, zoals Gaig en Igueldo in Barcelona. In steden als Londen, Parijs en Genève staat "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" ook op de menukaart, met de vertaling erbij.

Van de faam die "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" geniet, getuigt ook het feit dat het gepresenteerd wordt op lokale, Spaanse en internationale beurzen, zoals de Arrels-beurs voor lokale producten en de keuken van Menorca en tijdens de jaarlijkse gastronomiedagen *Menorca en el Plato* (Menorca op je bord). Buiten het eiland werd het onder meer gepresenteerd op de nationale gastronomische beurs *Madrid Fusión* (2021), de "Taste of Paris" (2022) en Biofach in Neurenberg (2022).

Voorts verdient vermelding het feit dat "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" in 2020 na een strenge procedure te hebben doorlopen, werd geregistreerd in de catalogus van traditionele levensmiddelen van de Balearen, die wordt beheerd door de dienst Landbouwzaken op de Balearen. Dit wapenfeit werd gemeld in de lokale pers.

"Oli de Menorca / Aceite de Menorca" geniet prominente zichtbaarheid in de lokale, nationale en internationale media, waar de olie wordt geroemd in het Catalaans, het Spaans, het Frans en het Engels (afhankelijk van de taal van het land), zoals in *El Viajero*, het supplement van de krant *El País*, in *El Económico* (onlinekrant) en bij tal van gelegenheden in de kranten *Diario de Menorca* en *Arabalears*.

Ook internationaal is gewag gemaakt van "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", zoals op Yonder.fr, een Franse website voor reizen en gastronomie. In het tijdschrift *Forbes* online werd de olie als eilandproduct voor het voetlicht gebracht.

Historische reputatie

Ook in het verleden genoot "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" al een goede reputatie.

In *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (1867-1891) schrijft aartshertog Ludwig Salvator van Oostenrijk het volgende: "Olijfolie uit Menorca doet zeker niet onder voor olijfolie uit Mallorca.". Hij beschrijft de bestaande productie op het eiland tot in detail en wijst op het belang en de kwaliteit van de producten van bepaalde landbouwbedrijven op de lokale markt.

Na de invoering van het metrieke stelsel in Spanje vaardigde de burgemeester van Mahón in 1871 een verordening uit waarin hij de traditionele maateenheden die op het eiland werden gebruikt voor de producten van het eiland die er het meest toe deden, omzette in de nieuwe metrieke eenheden. Aldus werden de "maateenheden voor olijfolie uit Menorca" vastgesteld, die gepubliceerd werden in het overheidsbulletin van het eiland en in de krant *El Menorquín*.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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