C/2024/5351

2.9.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/5351)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Oli de Menorca/Aceite de Menorca»

N.º UE: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Oli de Menorca/Aceite de Menorca»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» é um azeite virgem extra biológico ou em conversão, obtido do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) exclusivamente por processos mecânicos. É um azeite frutado de intensidade média ou forte; no palato, apresenta um amargor e picante claro a médio. Estas características permitem classificá-lo como azeite equilibrado.

Características físico-químicas:

Acidez (expressa em ácido oleico): ≤ 0,5 %

Índice de peróxidos: ≤ 15 meq O_2/kg;

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organoléticas:

Atributo	Valor mediano
Frutado verde	≥ 3,5
Amargor	≥ 2 ≤ 6
Picante	≥ 2,5 ≤ 6
Balanço	A mediana da intensidade do atributo e a mediana do atributo «picante» não ultrapassam em mais de 2 pontos a mediana do atributo «frutado verde».

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Todas as fases de produção do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca», desde a oliveira até à transformação, devem ter lugar na ilha de Menorca.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca», desde a oliveira até à transformação, devem ter lugar na ilha de Menorca.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Os recipientes do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» devem proteger o azeite da luz.

A capacidade máxima dos recipientes é de 5 litros.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem deve conter a menção «Oli de Menorca/Aceite de Menorca», seguida das iniciais «IGP». O operador pode escolher a versão «Oli de Menorca» (em catalão) e/ou «Aceite de Menorca» (em espanhol).

A rotulagem deve incluir um código sequencial de numeração alfanumérica para facilitar os controlos da rastreabilidade do produto.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção das azeitonas e do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» está limitada à ilha de Menorca, pertencente à Comunidade Autónoma das Ilhas Baleares.

Esta ilha situa-se na gama de latitudes de 39° 47′ 55″ a 40° 05′ 17″ N e na gama de longitudes de 3° 47’ 26″ a 4° 19’ 40″ E, no mar Mediterrâneo. É a ilha mais oriental do arquipélago das Baleares.

Tem uma superfície de cerca de 701 km², 48 km de comprimento máximo e 20 km de largura máxima.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com o ambiente baseia-se na reputação do produto.

Reputação atual

A reputação do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» é evidenciada pelos numerosos prémios internacionais que recebeu, pela sua presença nas ementas de restaurantes prestigiados, pela sua participação em numerosos certames e pelas publicações que referem a sua qualidade.

Vários produtores ganharam recentemente prémios em concursos internacionais. De entre os principais exemplos, citam-se o «London International Olive Oil Competition» (2021 e 2022) e o «BIOFACH 2022 Olive Oil Award», em que um azeite «Menorcan» foi considerado um dos 10 principais azeites biológicos a nível mundial na prestigiosa feira BIOFACH para produtos biológicos (Nuremberga).

A característica organolética que mais contribuiu para a reputação do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» é a qualidade «verde» do frutado. O frutado verde está ligado ao fator humano e é por ele condicionado, uma vez que decorre da colheita da azeitona verde ou nas fases iniciais de maturação; para o efeito, o caderno de especificações estabelece que a colheita da azeitona deve ter início no final de setembro, quando a azeitona tiver atingido um índice de maturidade entre 1 e 4 na escala de Ferreira (1979).

O frutado verde distingue o azeite, mas o rendimento da transformação da azeitona em azeite é significativamente mais baixo. No caso do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca», a especificação do produto estabelece um rendimento máximo de 17 litros por 100 kg de azeitonas. Por conseguinte, o «frutado verde» implica uma diminuição da rentabilidade dos produtores, que a aceitam porque os peritos e os consumidores reconhecem e valorizam este fator de distinção.

É um facto comprovado que o frutado verde influencia a reputação; os azeites «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» que receberam prémios em concursos nacionais e internacionais possuem esta característica.

O «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» figura nas ementas de muitos restaurantes locais, nacionais e internacionais prestigiados, como o Gaig e Igueldo, em Barcelona. Em cidades como Londres, Paris e Genebra, o «Oli de Menorca/Aceite de Menorca», traduzido para as línguas oficiais dos países em causa, figura também em ementas de restaurantes.

Outro facto que atesta a reputação de que goza o «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» é a sua presença em certames locais, espanhóis e internacionais. É o caso, nomeadamente, da *Fira Arrels* (Feira de Arrels), dedicada à produção local e à gastronomia de Menorca, e das jornadas gastronómicas anuais *Menorca en el Plato* [Menorca no Prato]. Fora da ilha, destacamos a participação na feira gastronómica nacional *Madrid Fusión (* 2021), na «Taste of Paris» (2022) e na BIOFACH, em Nuremberga (2022).

De salientar ainda que, após um procedimento rigoroso, o «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» foi registado em 2020 no Catálogo dos Géneros Alimentícios Tradicionais das Ilhas Baleares, gerido pela autoridade responsável pela agricultura das Ilhas Baleares. Este facto foi referido na imprensa local.

O «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» beneficia de grande visibilidade nos meios de comunicação social locais, nacionais e internacionais, tendo sido alvo de elogios na imprensa em catalão, espanhol, francês e inglês, consoante o país.

Entre esses *media*, contam-se o suplemento *El Viajero* do jornal *El País*, *El Económico* [jornal em linha] e, em diversas ocasiões, os jornais *Diario de Menorca* e *Arabalears*.

Existem também publicações internacionais que mencionam o «Oli de Menorca/Aceite de Menorca» nas línguas em que são publicadas (por exemplo, Yonder.fr, um sítio Web francês especializado em viagens e gastronomia). A publicação em linha da revista *Forbes* destaca a presença do produto na ilha.

Reputação estabelecida

O contexto histórico constitui mais uma prova da reputação atual do «Oli de Menorca/Aceite de Menorca».

Na sua obra *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [As Ilhas Baleares em palavras e imagens] (1867-1891), o arquiduque Luís Salvador da Áustria escreveu o seguinte: «A qualidade do azeite de Menorca ... supera facilmente a qualidade do azeite de Maiorca» O arquiduque descreve em pormenor a produção da ilha, salientando a importância e qualidade dos produtos de algumas explorações no mercado local.

Na sequência da adoção do sistema métrico decimal em Espanha, o Presidente da Câmara Municipal de Mahón adotou, em 1871, um ato normativo que estabelecia as equivalências, no novo sistema, das medidas tradicionais utilizadas para os produtos mais importantes presentes na ilha. Essas equivalências foram publicadas no *Boletín de Anuncios* do jornal *El Menorquín*.

Referência à publicação do caderno de especificações

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