C/2024/5351

2.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/5351)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

Nr. UE: PGI-ES-03012 — 9.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, ulei etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca” este un ulei de măsline extravirgin ecologic sau în conversie, obținut doar prin procese mecanice din fructele măslinului (*Olea europaea* L.). Este un ulei fructat de intensitate medie sau ridicată, iar la degustare prezintă note amare și picante de o intensitate care variază între mică și medie. Aceste caracteristici permit clasificarea acestui ulei în categoria uleiurilor echilibrate.

Caracteristici fizico-chimice:

Aciditate (exprimată în acid oleic): ≤ 0,5 %

Indice de peroxid: ≤ 15 mEq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici organoleptice:

Atribut	Valoarea medianei
Fructat verde	≥ 3,5
Amar	≥ 2 ≤ 6
Picant	≥ 2,5 ≤ 6
Echilibru	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2 puncte mediana atributului fructat verde.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Toate etapele producției uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca", de la cultivarea măslinelor la prelucrare, trebuie să se desfășoare pe insula Menorca.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca", de la cultivarea măslinelor la prelucrare, trebuie să se desfășoare pe insula Menorca.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Recipientele cu „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" trebuie să protejeze uleiul de măsline împotriva luminii.

Capacitatea maximă a recipientelor este de 5 litri.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă trebuie să figureze cuvintele „Oli de Menorca / Aceite de Menorca", urmate de acronimul „IGP". Operatorul poate alege versiunea „Oli de Menorca" (în catalană) și/sau versiunea „Aceite de Menorca" (în spaniolă).

Pe etichetă trebuie să figureze un cod alfanumeric secvențial, pentru facilitarea controalelor legate de trasabilitatea produsului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria în care sunt cultivate măslinele și în care este produs uleiul „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" este formată doar din insula Menorca, aparținând Comunității Autonome a Insulelor Baleare.

Insula Menorca este situată între latitudinile 39° 47′ 55″ și 40° 05′ 17″ N și longitudinile 3° 47′ 26″ și 4° 19′ 40″ E, în Marea Mediterană. Este insula cea mai estică din arhipelagul Insulelor Baleare.

Are o suprafață de aproximativ 701 km^2, o lungime maximă de 48 km și o lățime maximă de 20 km.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu mediul se bazează pe reputația produsului.

Reputația actuală

Reputația câștigată de „Oli de Menorca / Aceite de Menorca" este evidențiată de numeroasele premii internaționale pe care le-a primit, de prezența sa în meniurile unor restaurante prestigioase, de participarea sa la numeroase târguri și de publicațiile care menționează calitatea uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

În ceea ce privește premiile internaționale, diverși producători au câștigat recent premii în cadrul unor concursuri. Exemplele remarcabile includ: *London International Olive Oil Competition* (2021 și 2022) și *BIOFACH 2022 Olive Oil Award*, un ulei de măsline din Menorca plasându-se în topul celor mai bune 10 uleiuri de măsline ecologice din întreaga lume în cadrul prestigiosului târg *BIOFACH*, dedicat produselor ecologice (Nürnberg).

Caracteristica organoleptică ce a contribuit cel mai mult la reputația uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” este calitatea „verde” a atributului fructat. Atributul fructat verde este legat de factorul uman și depinde de acesta, deoarece se obține prin recoltarea măslinelor când sunt verzi sau în fazele timpurii ale coacerii; în acest scop, caietul de sarcini al produsului prevede că recoltarea măslinelor trebuie să înceapă la sfârșitul lunii septembrie și când măslinele înregistrează un indice de maturitate între 1 și 4 pe scara Ferreira (1979).

Atributul fructat verde scoate în evidență acest ulei, dar randamentul la prelucrarea măslinelor în ulei este semnificativ mai redus. În cazul uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, caietul de sarcini al produsului prevede un randament maxim de 17 litri la 100 kg de măsline. Așadar, atributul fructat verde implică o profitabilitate redusă pentru producători, iar producătorii acceptă acest lucru pentru că experții și consumatorii recunosc și apreciază această caracteristică distinctivă.

S-a dovedit deja că atributul fructat verde influențează reputația, iar uleiurile „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” care au primit premii în cadrul concursurilor naționale și internaționale prezentau caracteristica respectivă.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca” figurează în meniurile multor restaurante locale, naționale și internaționale prestigioase, precum Gaig și Igueldo, din Barcelona. În meniurile unor restaurante din orașe precum Londra, Paris și Geneva, denumirea „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” este tradusă în limbile oficiale ale țărilor respective.

Un alt fapt care atestă reputația uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” este prezența acestuia la târgurile locale, naționale și internaționale. Printre acestea se numără *Fira Arrels* (Târgul Arrels), dedicat produselor și gastronomiei locale din Menorca, și zilele gastronomice anuale *Menorca en el Plato* (Menorca pe farfurie). În afara insulei, am dori să evidențiem participarea la târgul gastronomic național *Madrid Fusión* (2021), la *Taste of Paris* (2022) și la *BIOFACH*, Nürnberg (2022).

Trebuie remarcat, de asemenea, faptul că, în 2020, după parcurgerea unei proceduri riguroase, denumirea „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” a fost înregistrată în Catalogul alimentelor tradiționale din Insulele Baleare, gestionat de autoritatea responsabilă cu agricultura în Insulele Baleare. Această realizare a fost raportată în presa locală.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca” are o vizibilitate semnificativă în presa locală, națională și internațională, unde a fost lăudat în catalană, spaniolă, franceză și engleză (în funcție de limba țării în cauză).

Presa respectivă cuprinde *El Viajero*, supliment al ziarului *El País*, *El Económico* (ziar online) și, în numeroase ocazii, *Diario de Menorca* și *Arabalears* (ziare).

Există, de asemenea, publicații internaționale care menționează „Oli de Menorca / Aceite de Menorca” în limbile în care sunt publicate, de exemplu Yonder.fr, un site francez specializat în călătorii și gastronomie. Publicația online a revistei *Forbes* evidențiază prezența produsului pe insulă.

Reputația istorică

Contextul istoric nu face decât să confirme, dacă mai era nevoie, reputația actuală a uleiului „Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.

În lucrarea sa intitulată *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (Insulele Baleare ilustrate în cuvinte și imagini) (1867-1891), arhiducele Ludwig Salvator de Austria scrie: „Uleiul de măsline din Menorca [...] se poate înălța cu ușurință la înălțimea calitativă a uleiului de măsline din Mallorca.”. Autorul descrie în detaliu producția existentă a insulei, evidențiind importanța și calitatea produselor anumitor ferme pe piața locală.

În 1871, în urma adoptării sistemului metric în Spania, primarul orașului Mahón a stabilit o reglementare prin care determina echivalențele, în noul sistem metric, ale măsurilor tradiționale utilizate pentru cele mai relevante produse prezente pe insulă. Astfel, „Măsurile uleiului de măsline din Menorca” au fost adoptate și publicate în așa-numitul *Boletín de Anuncios* (Buletinul cu anunțuri) al ziarului *El Menorquín*.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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