C/2024/5351

2.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5351)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

EÚ č.: PGI-ES-03012 – 9.10.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je extra panenský olivový olej, ktorý pochádza z ekologickej poľnohospodárskej výroby alebo z výroby v období konverzie a získava sa výlučne mechanickými postupmi z plodov olivovníka (Olea europaea L.). Ide o ovocný olej strednej alebo silnej intenzity, v chuti mierne až stredne horkastý a štipľavý. Vďaka týmto vlastnostiam ho možno zaradiť medzi vyvážené oleje.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

Kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová): ≤ 0,5 %

Peroxidové číslo: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti:

Atribút	Mediánová hodnota
Zelená ovocnosť	≥ 3,5
Horkosť	≥ 2 ≤ 6
Štipľavosť	≥ 2,5 ≤ 6
Vyváženosť	Medián atribútu horkosti a medián atribútu štipľavosti je maximálne o 2 body vyšší ako medián zelenej ovocnosti.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Všetky kroky výrobného procesu oleja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, od pestovania až po spracovanie olív, sa musia uskutočniť na ostrove Menorca.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výrobného procesu oleja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, od pestovania až po spracovanie olív, sa musia uskutočniť na ostrove Menorca.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Nádoby na olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ musia chrániť olej pred svetlom.

Maximálna kapacita nádob je 5 litrov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na označení musia byť uvedené slová „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, po ktorých nasledujú písmená „IGP“. Prevádzkovateľ môže vybrať verziu „Oli de Menorca“ (katalánsky) a/alebo „Aceite de Menorca“ (španielsky).

Na označení musí byť uvedený poradový alfanumerický číselný kód na uľahčenie kontrol vysledovateľnosti výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, v ktorej sa pestujú olivy a vyrába „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je obmedzená výlučne na ostrov Menorca, ktorý patrí do autonómneho spoločenstva Baleárskych ostrovov.

Ostrov Menorca sa nachádza medzi 39° 47′ 55″ a 40° 05′ 17″ severnej zemepisnej šírky a 3° 47’ 26″ a 4° 19’ 40″ východnej zemepisnej dĺžky v Stredozemnom mori. Ide o najvýchodnejší ostrov Baleárskeho súostrovia.

Má rozlohu približne 701 km^2, dĺžku 48 km v najdlhšom bode a šírku 20 km v najširšom bode.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť s prostredím sa zakladá na dobrom mene výrobku.

Súčasné dobré meno

O dobrom mene výrobku „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ svedčia mnohé medzinárodné ocenenia, ktoré získal, jeho prítomnosť na jedálnych lístkoch prestížnych reštaurácií, účasť na mnohých veľtrhoch a publikácie, ktoré sa zmieňujú o kvalite výrobku „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

Pokiaľ ide o medzinárodné ocenenia, rôzni výrobcovi nedávno získali ocenenia v súťažiach. Významné príklady zahŕňajú: Medzinárodná súťaž olivových olejov v Londýne (2021 a 2022) a „BIOFACH 2022 Olive Oil Award“, kde sa menorský olivový olej umiestnil medzi 10 najlepšími olivovými olejmi z ekologickej poľnohospodárskej výroby na svete na prestížnom veľtrhu BIOFACH pre produkty ekologickej poľnohospodárskej výroby (Norimberg).

Medzi organoleptické vlastnosti, ktoré najviac prispeli k dobrému menu výrobku „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, patrí „zelená“ kvalita ovocnosti. Zelená ovocnosť súvisí s ľudským faktorom a je ním podmienená, pretože sa dosahuje zberom zelených olív alebo olív v ranom štádiu zrelosti. Na tento účel sa v špecifikácii výrobku uvádza, že zber olív sa musí začať koncom septembra, keď dosiahnu index zrelosti 1 až 4 podľa Ferreirovej stupnice (1979).

Zelenou ovocnosťou sa tento olej odlišuje od ostatných olejov, zároveň to však znamená, že výťažok zo spracovaných olív je výrazne nižší. V prípade výrobku „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ sa v špecifikáciách výrobku stanovuje maximálny výťažok 17 litrov oleja zo 100 kg olív. Zelená ovocnosť preto pre výrobcov znamená zníženie ziskovosti, ktoré však akceptujú, keďže odborníci a spotrebitelia tento rozlišovací faktor uznávajú a oceňujú.

Je dokázané, že zelená ovocnosť má vplyv na dobré meno a oleje „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, ktoré získali ocenenia na národných a medzinárodných súťažiach, túto vlastnosť vykazujú.

Olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ sa nachádza na jedálnych lístkoch mnohých prestížnych miestnych, národných a medzinárodných reštaurácií, ako je napríklad Gaig a Igueldo v Barcelone. V mestách, ako sú Londýn, Paríž a Ženeva, sa „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ nachádza na jedálnych lístkoch reštaurácií preložených do úradných jazykov príslušných krajín.

Ďalšou skutočnosťou, ktorá svedčí o dobrom mene výrobku „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, je jeho účasť na miestnych, španielskych a medzinárodných veľtrhoch. Zahŕňajú *Fira Arrels*, veľtrh miestnych výrobcov a kuchyne na Menorke a každoročné gastronomické dni *Menorca en el Plato* (Menorca na tanieri). Mimo ostrova by sme zdôraznili účasť na medzinárodnom gastronomickom veľtrhu *Madrid Fusión* (2021), na „Taste of Paris“ (2022) a BIOFACH v Norimbergu (2022).

Treba takisto uviesť, že olej „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ bol po prísnom posúdení v roku 2020 zapísaný do Katalógu tradičných potravín Baleárskych ostrovov, ktorý spravuje orgán zodpovedný za poľnohospodárstvo na Baleárskych ostrovoch. O tomto úspechu informovala miestna tlač.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ sa teší výraznému zviditeľneniu v miestnych, národných a medzinárodných médiách, ktoré ho chvália v katalánčine, španielčine, francúzštine a angličtine (v závislosti od jazyka krajiny pôvodu).

Tieto médiá zahŕňajú *El Viajero*, prílohu k novinám *El País*, online noviny *El Económico* a pri viacerých prežitostiach noviny *Diario de Menorca* a *Arabalears*.

Existujú aj medzinárodné publikácie, ktoré uvádzajú „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ v jazykoch, v ktorých vychádzajú, napríklad Yonder.fr, čo je francúzska internetová stránka špecializovaná na cestovanie a gastronómiu. Internetové vydanie magazínu *Forbes* upozorňuje na existenciou oleja na ostrove.

Historická povesť

Historická povesť je ďalším dôkazom súčasného dobrého mena výrobku „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

Arcivojvoda Ludwig Salvator Rakúsky (1867 – 1891) vo svojom diele *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (Portrét Baleárskych ostrovov slovom i obrazom), píše: „Menorský olivový olej [...] môže smelo konkurovať kvalite olivového oleja z Malorky.“ Podrobne opisuje súčasnú výrobu na ostrove, pričom zdôrazňuje význam a kvalitu výrobkov niektorých fariem na miestnom trhu.

Po prijatí desiatkovej metrickej sústavy v Španielsku vydal starosta mesta Mahón v roku 1871 nariadenie, v ktorom stanovil ekvivalenty tradičných mier používaných pre najdôležitejšie produkty na ostrove v novej metrickej sústave. Takto boli prijaté „miery olivového oleja z Menorky“ a uverejnené vo vestníku *Boletín de Anuncios* novín*El Menorquín*.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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