C/2024/5351

2.9.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/5351)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

EU št.: PGI-ES-03012 – 9.10.2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je ekstra deviško oljčno olje, ki je ekološko ali iz preusmeritve, pridobljeno izključno z mehanskimi postopki iz plodov oljk (*Olea europaea* L.). Gre za rahlo do srednje grenko in pikantno sadno olje srednje ali močne intenzivnosti. Zaradi teh značilnosti se lahko razvrsti kot dobro uravnoteženo olje.

Fizikalno-kemijske značilnosti:

Kislost (izražena kot oleinska kislina): ≤ 0,5 %

Peroksidno število: ≤ 15 meq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptične lastnosti

Atribut	Mediana
Zelena sadežnost	≥ 3,5
Grenko	≥ 2 ≤ 6
Pikantno	≥ 2,5 ≤ 6
Ravnotežje	Mediana lastnosti grenko in mediana lastnosti pikantno nista več kot 2 točki višji od mediane zelene sadežnosti.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Vse faze proizvodnje olja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, od gojenja oljk do predelave, morajo potekati na otoku Menorka.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje olja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, od gojenja oljk do predelave, morajo potekati na otoku Menorca.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Posode z oljčnim oljem „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ ga morajo ščititi pred svetlobo.

Največja prostornina posod je 5 litrov.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi morajo biti navedene besede „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, ki jim sledi kratica „ZGO“. Gospodarski subjekt lahko izbere katalonsko različico „Oli de Menorca“ in/ali špansko različico „Aceite de Menorca“.

Označevanje mora vključevati zaporedno črkovno-številčno kodo številčenja, da se olajša preverjanje sledljivosti proizvodov.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave oljk in oljčnega olja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je omejeno izključno na otok Menorka, ki pripada avtonomni skupnosti Balearskih otokov.

Otok Menorka leži v Sredozemskem morju med zemljepisnima širinama 39° 47′ 55′′ in 40° 05′ 17′′ S ter zemljepisnima dolžinama 3° 47′ 26′′ in 4° 19′ 40′′ V. Je najvzhodnejši otok Balearskega otočja.

Njegova površina je približno 701 km^2, na najdaljši točki je 48 km dolg, na najširši pa 20 km širok.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava z okoljem temelji na slovesu proizvoda.

Sedanji sloves

Sloves proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ dokazujejo številne mednarodne nagrade, ki jih je prejel, njegova prisotnost na menijih prestižnih restavracij, prisotnost na številnih sejmih in publikacijah, ki omenjajo kakovost proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

Različni proizvajalci so nedavno osvojili nagrade na mednarodnih tekmovanjih. Pomembni primeri so: tekmovanji London International Olive Oil Competition (2021 in 2022) in „BIOFACH 2022 Award“, kjer je bilo na prestižnem sejmu BIOFACH za ekološke proizvode v Nürnbergu menorško oljčno olje uvrščeno med prvih 10 ekoloških oljčnih olj na svetu.

Organoleptična značilnost, ki najbolj prispeva k slovesu proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, je zelena sadežnost. Zelena sadežnost je povezana in pogojena s človeškim dejavnikom, saj se doseže z obiranjem oljk, ko so zelene ali v zgodnjih fazah zorenja; v ta namen je v specifikaciji proizvoda navedeno, da se mora obiranje oljk začeti konec septembra in ko oljke dosežejo indeks zrelosti med 1 in 4 na lestvici Ferreira (1979).

Zelena sadežnost je razpoznavni znak olja, vendar pomeni bistveno manjši donos od predelave oljk v olje. Za „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ specifikacija proizvoda določa največji donos 17 litrov na 100 kg oljk. Zelena sadežnost torej pomeni manjšo donosnost za proizvajalce, ki pa je zanje sprejemljiva, saj strokovnjaki in potrošniki ta razlikovalni dejavnik priznavajo in cenijo.

Zelena sadežnost dokazano vpliva na ugled, saj so to značilnost imela olja „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“, ki so prejela nagrade na nacionalnih in mednarodnih tekmovanjih.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ je na menijih številnih prestižnih lokalnih, nacionalnih in mednarodnih restavracij, kot sta Gaig in Igueldo v Barceloni. V mestih, kot so London, Pariz in Ženeva, je ime „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“ na menijih restavracij prevedeno v uradne jezike ustreznih držav.

Še eno dejstvo, ki priča o slovesu proizvoda „Oli de Menorca/Aceite de Menorca“, je njegova prisotnost na lokalnih, španskih in mednarodnih sejmih. Med njimi so sejem *Fira Arrels* za lokalne pridelke in kuhinjo Menorke ter letni gastronomski dnevi *Menorca en el Plato* [Menorka na krožniku]. Zunaj otoka bi izpostavili sodelovanje na nacionalnem gastronomskem sejmu *Madrid Fusión* (2021), festivalu „Taste of Paris“ (2022) in sejmu BIOFACH v Nürnbergu (2022).

Opozoriti je treba tudi, da je bil proizvod „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ po strogem postopku leta 2020 vpisan v katalog tradicionalnih živil Balearskih otokov, ki ga upravlja organ, pristojen za kmetijstvo na Balearskih otokih. O tem dosežku so poročali lokalni mediji.

„Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ se pogosto pojavlja v lokalnih, nacionalnih in mednarodnih medijih, kjer so ga pohvalili v katalonščini, španščini, francoščini in angleščini (odvisno od jezika države izvora).

Med temi mediji sta *El Viajero*, ki je priloga časopisa *El País*, in spletni časopis *El Económico*, večkrat pa sta o njem pisala tudi časopisa *Diario de Menorca* in *Arabalears*.

Obstajajo tudi mednarodne publikacije, ki omenjajo „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“ v različnih jezikih, na primer francosko spletno mesto Yonder.fr, specializirano za potovanja in gastronomijo. Spletna različica revije *Forbes* poudarja prisotnost proizvoda na otoku.

Zgodovinski sloves

Zgodovinsko ozadje je dodaten dokaz trenutnega slovesa proizvoda „Oli de Menorca / Aceite de Menorca“.

V svojem delu *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Balearski otoki v besedi in sliki] (1867–1891) je avstrijski nadvojvoda Ludwig Salvator zapisal: „Menorško oljčno olje [...] se po kakovosti zlahka kosa z oljčnim oljem iz Majorke.“ Podrobno je opisal obstoječo proizvodnjo na otoku ter poudaril pomen in kakovost proizvodov nekaterih kmetij na lokalnem trgu.

Po sprejetju decimalnega metričnega sistema v Španiji je župan mesta Mahón leta 1871 izdal uredbo, v kateri je na primerih najpomembnejših proizvodov na otoku določil, katere merske enote metričnega sistema ustrezajo tradicionalnim merskim enotam. Tako so bili ukrepi v zvezi z menorškim oljčnim oljem sprejeti in objavljeni v publikaciji *Boletín de Anuncios* časopisa *El Menorquín*.

Sklic na objavo specifikacije

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