C/2024/5351

2.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/5351)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”

EU-nr: PGI-ES-03012 – 9.10.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” är en extra jungfruolivolja som är ekologisk eller under omställning, och som erhålls enbart genom mekaniska processer från olivträdets frukt (Olea europaea L.). Det är en fruktig olja av medelhög eller stark intensitet och smaken är aningen bitter till medelbitter och aningen skarp till medelskarp. Tack vare dessa egenskaper kan den klassificeras som en välbalanserad olja.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Syrahalt (uttryckt i oljesyra): ≤ 0,5 %

Peroxidtal: ≤ 15 mEq O_2/kg

K_{232} ≤ 2,00

K_{270} ≤ 0,18

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiska egenskaper:

Attribut	Medianvärde
Omogen fruktighet	≥ 3,5
Besk	≥ 2 ≤ 6
Kryddig	≥ 2,5 ≤ 6
Balans	Medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är inte mer än 2 poäng högre än medianvärdet för omogen fruktighet.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Alla steg i produktionen av ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”, från olivodling till bearbetning, måste äga rum på ön Menorca.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”, från olivodling till bearbetning, måste äga rum på ön Menorca.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Behållarna för ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” måste skydda olivoljan från ljus.

Behållarna får rymma högst fem liter.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Etiketten måste innehålla orden ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” följt av initialerna ”IGP”. Aktören får välja versionen ”Oli de Menorca” (katalanska) och/eller ”Aceite de Menorca” (spanska).

Etiketten måste innehålla ett löpnummer som är en alfanumerisk sifferkod för att underlätta spårbarhetskontroller av produkten.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det område där oliverna odlas och ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” produceras är begränsat till ön Menorca, som tillhör den autonoma regionen Balearerna.

Ön Menorca är belägen mellan latituderna 39° 47′ 55″ och 40° 05′ 17″ N och longituderna 3° 47’ 26″ och 4° 19’ 40″ E i Medelhavet. Det är den ö som ligger längst österut i ögruppen Balearerna.

Den har en yta på cirka 701 km², och är 48 km lång vid sin längsta punkt och 20 km bred vid sin bredaste punkt.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet med miljön är baserat på produktens anseende.

Nuvarande anseende

Anseendet för ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” framgår av de många internationella utmärkelser som den vunnit, att den finns på menyn på prestigefyllda restauranger, att den varit representerad på många mässor och att det finns flera publikationer som nämner kvaliteten hos ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”.

När det gäller internationella utmärkelser har olika producenter nyligen vunnit priser i tävlingar. Nämnvärda exempel på detta är följande: London International Olive Oil Competition (2021 och 2022) och BIOFACH 2022 Olive Oil Reward, där en olivolja från Menorca placerades bland de 10 bästa ekologiska olivoljorna i världen vid den prestigefyllda mässan BIOFACH för ekologiska produkter (Nürnberg).

De organoleptiska egenskaper som har bidragit mest till anseendet för ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” är fruktighetens ”omogna” kvalitet. Omogen fruktighet hör samman med och beror på den mänskliga faktorn, eftersom den uppnås genom att oliverna skördas när de är gröna eller i ett tidigt mognadsstadium. I detta avseende framgår det av produktspecifikationen att skörden av oliverna måste börja i slutet av september och när oliverna har uppnått ett mognadsindex mellan 1 och 4 på Ferreiraskalan (1979).

Den omogna fruktigheten gör att oljan skiljer sig från andra oljor, men innebär att avkastningen från bearbetningen av oliverna till olja blir väsentligt lägre. För ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” anges en maximal avkastning på 17 liter per 100 kg oliver i produktspecifikationen. Omogen fruktighet innebär därmed att lönsamheten minskar för producenterna, vilket de accepterar eftersom experter och konsumenter förstår och uppskattar denna särskiljande faktor.

Det är bevisat att omogen fruktighet påverkar anseendet, och de oljor av typen ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” som har fått utmärkelser i nationella och internationella tävlingar har uppvisat denna egenskap.

”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” finns på menyn på många prestigefyllda nationella och internationella restauranger, däribland Gaig och Igueldo i Barcelona. I städer som London, Paris och Genève finns ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” på restaurangmenyer, översatt till de officiella språken i respektive länder.

Ett annat faktum som vittnar om det anseende som ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” åtnjuter är dess närvaro på lokala, spanska och internationella mässor. Bland dessa finns Fira Arrels [Mässan i Arrels] för lokala jordbruksprodukter och Menorcas kök, och de årliga gastronomidagarna Menorca en el Plato [Menorca på ett fat]. Bortom ön vill vi belysa deltagandet på den nationella gastronomiska mässan Madrid Fusión (2021), på Taste of Paris” (2022) och på BIOFACH, Nürnberg (2022).

Det bör också noteras att ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”, efter ett rigoröst förfarande, år 2020 registrerades i katalogen över Balearernas traditionella livsmedel, som förvaltas av myndigheten med ansvar för jordbruk på Balearerna. Denna prestation rapporterades i lokalpressen.

”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” syns ofta i lokala, nationella och internationella medier, där den har lovordats på katalanska, spanska, franska och engelska (beroende på språket i ursprungslandet).

Bland dessa medier finns bilagan *El Viajero* till tidningen *El País*, *El Económico* [nättidning] och, vid flera tillfällen, *Diario de Menorca* och *Arabalears* [tidningar].

Det finns också internationella publikationer som nämner ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca” på de språk som de publiceras på, däribland Yonder.fr, som är en fransk webbplats som specialiserar sig på resor och gastronomi. I nätversionen av tidskriften *Forbes* framhålls produktens närvaro på ön.

Historiskt anseende

Den historiska bakgrunden ger ytterligare bevis för det nuvarande anseendet hos ”Oli de Menorca/Aceite de Menorca”.

I sitt verk *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* [Balearerna i ord och bilder] (1867–1891), skriver ärkehertig Ludwig Salvator av Österrike följande: ”Olivolja från Menorca... kan med lätthet mäta sig med kvaliteten hos olivolja från Mallorca.” Han beskriver i detalj den befintliga produktionen på ön, understryker vikten av och kvaliteten hos produkterna från vissa gårdar på den lokala marknaden.

Efter att metersystemet med decimaler antogs i Spanien utfärdade borgmästaren i Mahón en förordning 1871, där han beskrev motsvarigheterna i det nya metersystemet, för de traditionella mått som användes för de mest relevanta produkterna på ön. Därigenom antogs ”måtten för olivolja från Menorca”, och de offentliggjordes i *Boletín de Anuncios* [underrättelseskrift] i tidningen *El Menorquín*.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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