

## DOCUMENTO ÚNICO

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

**N.º UE:**

DOP ( ) IGP (X)

### 1. Nombres

“Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

### 2. Estado miembro o tercer país

España

### 3. Descripción del producto agrícola o alimentario

#### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. – Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

#### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” es un aceite de oliva virgen extra ecológico o en conversión, obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L.) exclusivamente por procedimientos mecánicos. Es un aceite frutado verde, de intensidad media o alta y en boca presenta sabores amargos y sensaciones picantes, entre ligeras y medias. Estas características permiten clasificarlo como un aceite equilibrado.

Características fisicoquímicas:

Acidez (expresada en ácido oleico)  $\leq 0,5\%$

Índice de peróxidos  $\leq 15$  meq O<sub>2</sub>/kg

K<sub>232</sub>  $\leq 2,00$

K<sub>270</sub>  $\leq 0,18$

Características organolépticas:

Atributo	Valor de la mediana
Frutado verde	$\geq 3,5$
Amargo	$\geq 2 \leq 6$
Picante	$\geq 2,5 \leq 6$
Equilibrio	Las medianas de los atributos amargo y picante son como máximo dos puntos superiores a la mediana del atributo frutado verde

*3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

*3.4 Fases específicas de la producción que se tienen que llevar a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", desde el cultivo hasta la transformación se hacen en la isla de Menorca.

*3.5 Normas especiales sobre el loncheado, rallado, el envasado, etc., del producto al cual se refiere el nombre registrado*

Los envases de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" deben proteger el aceite de la luz. La capacidad máxima de los envases es de 5 litros.

*3.6. Normas especiales sobre el etiquetado al cual se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", seguido de las siglas IGP. El operador podrá escoger la versión "Oli de Menorca" (en lengua catalana) y/o "Aceite de Menorca" (en lengua castellana).

En el etiquetado se incluirá una codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de trazabilidad del producto.

#### **4. Descripción de la zona geográfica**

La zona de producción de la aceituna y de elaboración del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" se limita exclusivamente a la isla de Menorca que pertenece a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

La isla de Menorca está situada entre las coordenadas 39° 47' 55" y 40° 05' 17" N de latitud y 3° 47' 26" y 4° 19' 40" E de longitud, en el mar Mediterráneo, siendo la isla situada más al este del archipiélago balear.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con el medio se basa en la reputación.

### 5.1. Reputación actual

La reputación lograda por el "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" se acredita por su éxito en numerosos premios internacionales, por la presencia en las cartas de prestigiosos restaurantes, por la participación en numerosas ferias y por las publicaciones donde se hace referencia a la calidad del "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca".

En cuanto a los premios internacionales, diferentes productores han sido galardonados recientemente en concursos, entre los que destacan: el London International Olive Oil Competition (2021 y 2022), y el «Biofach 2022 Olive Oil Award», donde un Aceite de Menorca consiguió entrar en el «Top ten» de los aceites ecológicos de todo el mundo, en el marco de la prestigiosa feria de producto ecológico Biofach (Nüremberg).

El "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" está presente en cartas de un gran número de prestigiosos restaurantes locales, nacionales e internacionales. Un ejemplo de ello son los restaurantes de Barcelona Gaig o Igueldo, entre otros. En ciudades como Londres, París o Ginebra se encuentra el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" en las cartas de restaurantes traducido a las lenguas oficiales de los respectivos países.

Otro hecho que demuestra la reputación de que disfruta el "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca", es su presencia en ferias locales, españolas e internacionales. Entre ellas destacamos la feria Arrels, de producto local y cocina de Menorca o las jornadas gastronómicas anuales "Menorca en el Plato". Fuera del ámbito insular destacamos la participación en la feria gastronómica nacional Madrid Fusión (2021); en "Taste of Paris" (2022), y en Biofach, Nüremberg (2022).

Cabe destacar también que el "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca", superando un riguroso procedimiento fue inscrito en el Catálogo de Alimentos Tradicionales de las Illes Balears en el 2020, gestionado por la autoridad competente en materia de agricultura de las Islas Baleares. De este hecho se hizo eco la prensa local.

La presencia de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es notoria en medios locales, nacionales e internacionales en lenguas catalana, castellana, francesa e inglesa (publicado según la lengua del país de origen), donde se elogia el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

Se encuentran estas referencias en el Suplemento "El Viajero" del diario El País, en El Económico, y en numerosas ocasiones en el Diario de Menorca y en el Ara Balears.

También se encuentran publicaciones internacionales que mencionan el "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" en las lenguas en que se publican, como es Yonder.fr, publicación francesa en línea dedicada a viajes y gastronomía. En la publicación on line de la revista Forbes, se destaca de la presencia del producto en la isla.

### 5F.1.2. Reputación histórica

Los antecedentes históricos son una prueba más de la reputación actual del “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.

El Archiduque Luis Salvador de Austria, a su obra Die Balearen in Wort und Bild geschildert (1867-1891), cita “El Aceite de Menorca ... puede por su calidad vérselas perfectamente con el de Mallorca”, y describe con detalle la producción existente en la isla remarcando la importancia y la calidad de la producción de algunas fincas dentro de la comercialización local.

Con la adopción del sistema métrico decimal en el territorio nacional, en 1871 el alcalde de Mahón dictó una norma en la cual determinaba las equivalencias en el nuevo sistema métrico de las medidas tradicionales utilizadas en los productos más relevantes presentes en la isla. Así, se establecieron las “Medidas del aceite de Menorca” y se publicó al “Boletín de Anuncios” del diario “El Menorquín”.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/oli\\_de\\_menorca/](https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/oli_de_menorca/)