

PLIEGO DE CONDICIONES

Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios.

Indicación Geográfica Protegida
"Oli de Menorca / Aceite de Menorca"

A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida

Los nombres protegidos son "Oli de Menorca" y "Aceite de Menorca", ambos utilizados tradicionalmente en el mercado para identificar este alimento.

B. Descripción del producto

B.1- Definición

El "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es un aceite de oliva virgen extra ecológico, o en periodo de conversión y 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 ligeros y medios. Estas características permiten clasificarlo como un aceite equilibrado.

B.2.- Características del producto

El "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" presenta las siguientes características:

- Características fisicoquímicas:
 - ✓ Acidez (expresada en ácido oleico) $\leq 0,5 \%$
 - ✓ Índice de Peróxidos $\leq 15\text{meq O}_2/\text{kg}$
 - ✓ $K_{232} \leq 2,00$
 - ✓ $K_{270} \leq 0,18$
- Características organolépticas

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

C. Delimitación 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 (Illes Balears).

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

Tiene una extensión aproximada de 701 km² de superficie, con una longitud máxima de 48 km y una amplitud máxima de 20 km.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y del resto de normativa de aplicación, se gestionan los siguientes censos:

a) Productores y plantaciones

b) Elaboradores

El “Oli de Menorca/ Aceite de Menorca” procede exclusivamente de aceitunas de explotaciones ubicadas en la isla de Menorca e inscritas en el censo de productores y plantaciones.

El censo de elaboradores “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” está formado por aquellos operadores ubicados en la isla de Menorca, que llevan a cabo las operaciones de elaboración del aceite a partir de la aceituna procedente de plantaciones inscritas en el censo de productores y plantaciones.

La aceituna se manipula y el aceite se elabora únicamente en instalaciones inscritas en el censo de elaboradores. Los elaboradores únicamente manipulan aceituna producida en Menorca y tan solo destinan a la Indicación Geográfica Protegida el aceite elaborado con la aceituna procedente de las plantaciones inscritas en el censo de Productores y Plantaciones y que cumplen con todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Este requisito se verifica expresamente en las auditorias y controles.

Elaboradores y envasadores tienen implantado un sistema de trazabilidad para garantizar en todo momento que el origen del producto es la zona delimitada y que cumple con todos los requisitos de este pliego de condiciones.

El operador debe disponer de registros desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, garantizando la trazabilidad del producto en cada una de las etapas de producción, elaboración y envasado.

Por este motivo, el operador mantendrá como mínimo, los siguientes registros:

- Recepción de materia prima: identificación de los proveedores de aceituna, fecha, variedad de aceituna, peso, polígono y parcela de origen y su término municipal.
- Elaboración: mantendrá la relación entre las entradas de aceituna y el aceite elaborado, cantidades y fecha de elaboración, así como un registro de las temperaturas de extracción del aceite. Cada partida de aceite a granel tendrá asignado un código que estará trazado con los parámetros descritos del origen de la aceituna, fecha de elaboración, condiciones de elaboración y cantidad de aceite.

- Almacenamiento: la trazabilidad seguirá durante el almacenamiento, y se deberán registrar todos los posibles trasvases, filtrados y purgas realizados para optimizar la conservación del aceite. El almacenamiento se podrá realizar en las instalaciones de los elaboradores o en las de envasadores que no elaboran aceite y que dispongan de las instalaciones pertinentes.
- Envasado: debe mantenerse un registro de envasado, que incluirá un código alfanumérico que figurará en cada envase.

Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles con la finalidad de comprobar que el aceite amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones y de las instalaciones de elaboración y envasado, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad. El aceite también se controla con análisis fisicoquímicos y organolépticos.

E. Método de obtención del producto.

E.1.- Producción de la aceituna, recolección del fruto y transporte.

En Menorca las plantaciones de olivos se suelen localizar en las zonas llanas de la isla, en cotas muy bajas próximas al nivel del mar y normalmente expuestas a los efectos del viento de tramontana, debido a la orografía de la isla. Los suelos que están ocupados por olivos son ricos en carbonatos y con profundidades y nutrientes suficientes para admitir el cultivo.

La densidad de plantación no será superior a 600 olivos por hectárea.

En caso de utilizar sistema de irrigación en el cultivo de los olivos en Menorca, se utilizará riego localizado. Este sistema permite optimizar el consumo de agua, aportando el agua que necesita la planta cerca del sistema radicular y en el momento necesario.

En lo que respecta a la poda, la costumbre en Menorca es podar los olivos anualmente, durante el periodo comprendido entre la finalización de la cosecha y la nueva floración, entre los meses de noviembre y marzo. Esta poda se realiza con el fin de que todas las partes de la planta reciban la máxima insolación posible, para que las ramas estén bien aireadas, y también para controlar el crecimiento vertical del árbol. Así se controlan mejor las enfermedades fúngicas y también se facilita la recolección de la aceituna. La poda de formación de los árboles suele ser en vaso.

La recolección en Menorca suele comenzar a finales de septiembre y puede durar hasta el mes de diciembre. Las condiciones climáticas de la añada marcan el periodo de recolección dentro del margen de tiempo descrito. La aceituna se recoge verde y/o con poca pigmentación de aceituna madura, utilizando el índice de maduración propuesto por Ferreira (1979), y situando el fruto siempre entre los valores 1 y 4, cuando la pulpa se mantiene verde, aunque la piel ya tenga apariencia madura.

La cosecha se lleva a cabo de manera manual o mecánica mediante vibradores, ya sean personales o bien de tipo paraguas invertido acoplados a tractores, evitando que la aceituna entre en contacto con el suelo.

La aceituna debe ser molida en las 24 horas siguientes a su cosecha. En caso de causas extraordinarias que imposibiliten la molturación en el plazo establecido, las aceitunas tendrán que conservarse en cámara frigorífica.

E.2.- Método de obtención

En la recepción en la almazara se hace una primera selección y clasificación de la aceituna, de manera que no se destine a la elaboración de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" aquella aceituna que esté dañada o deteriorada.

Seguidamente se limpia y lava la aceituna, eliminando las materias extrañas e impurezas (hojas, tierra, etc).

El siguiente proceso es la molturación, donde se rompe la aceituna con el objetivo de conseguir liberar las pequeñas vacuolas de aceite que hay en el interior del fruto. Esta etapa se lleva a cabo mediante molinos de martillo, de cuchillas u otra metodología, sin utilizar molinos de piedra.

Posteriormente se realiza el batido con el objetivo de romper la emulsión de aceite y agua que se haya podido formar en la pasta y prepararla de manera que pueda liberar la cantidad de aceite deseado. El batido se hace siempre en batidoras de acero inoxidable.

Una vez se tiene la masa preparada se procede a la extracción de aceite mediante la separación de fases. Esta extracción se realiza mediante un sistema continuo de extracción por centrifugación, que permite la separación de dos fases, el aceite y la sólida conjuntamente con agua o bien de las tres fases, agua, aceite, y el resto sólido, según el sistema mecánico de separación. Todo el aceite de la indicación geográfica protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" se hace con extracción en frío, con una temperatura de la pasta máxima de 27°C. No se permite hacer el procedimiento de repaso ni una segunda centrifugación en continuo de la pasta.

El rendimiento máximo de transformación en aceite, obtenido a partir de los datos de registros de trazabilidad será de 17 litros de aceite por 100 kg de aceituna.

E.3.- Almacenamiento

El aceite obtenido se almacena en depósitos de acero inoxidable, que garantizan la ausencia de aire en su interior, para evitar el contacto continuado del aceite con el aire y la luz, que son agentes que afectan negativamente a las características sensoriales del aceite.

Después se inicia una fase de decantación natural para separar los restos de agua y pulpa de aceituna que pueda tener incorporadas el aceite. Durante el proceso es necesario purgar asiduamente los depósitos para eliminar cuanto antes los sedimentos que se vayan acumulando en el fondo de los depósitos.

No se permite la mezcla de aceite de distintas añadas.

E.4.- Envasado

Una vez el aceite ha perdido el exceso de humedad y las impurezas, ya sea por decantación natural o por filtración, se puede proceder a su envasado. Los envases deben proteger el aceite de la luz.

La capacidad máxima de los envases es de 5 litros.

F. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con el medio se basa en la reputación.

F.1.1. Reputación actual

La reputación alcanzada 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 diversas ferias y por las numerosas 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), el Anatolian International Olive Oil Competition (2021) y el Mediterranean International Olive Oil Competición TerraOlivo Israel (2021). Un Aceite de Menorca logró entrar en el Top Ten de los aceites ecológicos de todo el mundo en la clasificación del Biofach 2022 Olive Oil Award, en el marco de la prestigiosa feria de producto ecológico Biofach (Nüremberg).

La característica organoléptica que más ha contribuido a la reputación del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es el atributo "verde" del frutado. El frutado verde está relacionado y condicionado por el factor humano, al conseguirse mediante la recolección de la aceituna en verde o en los primeros estadios del envero; con este objetivo el pliego de condiciones establece que la recolección de la aceituna se inicia a finales de septiembre y con un índice de maduración entre los valores de 1 a 4 de la escala de Ferreira (1979).

El frutado verde imprime diferenciación, pero implica una importante reducción del rendimiento de transformación de aceituna en aceite, en el caso del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" el pliego de condiciones establece un rendimiento máximo de 17 litros por 100kg de aceituna; así el frutado verde implica una disminución de la rentabilidad para los productores, aceptada por ellos ya que los expertos y consumidores reconocen y valoran este elemento diferenciador.

La influencia del frutado verde en la reputación está acreditada, así los aceites "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" premiados en concursos nacionales e internacionales presentaban esta característica.

El "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" está presente en las cartas de numerosos restaurantes prestigiosos 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 la que disfruta el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es su presencia en ferias locales, españolas e internacionales. La feria Arrels, de producto local y cocina de Menorca, realiza desde el 2020 una cata de "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca". En las jornadas gastronómicas anuales "Menorca en el Plato", diferentes restaurantes ofrecen platos elaborados con "Aceite de Menorca". Cabe destacar que el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" fue uno de los protagonistas de los eventos enmarcados en torno a la declaración de Menorca como región europea de la gastronomía. Fuera del ámbito insular, destacamos la participación en la feria gastronómica nacional Madrid Fusión (2021); en "Tast 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 Islas Baleares en 2020, gestionado por la autoridad competente en materia de agricultura de las Illes Balears. 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".

José Carlos Capel, uno de los críticos gastronómicos más prestigiosos de España, en el Suplemento "El Viajero" del diario El País, en 2022 califica el "Aceite de Menorca" de excelente. Por su parte, David Baret, en el diario El Económico en 2022 dedica un artículo al "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", donde explica la situación actual del sector oleícola de Menorca y destaca su gran proyección y expectativas gracias a la calidad del producto y a sus productores.

Las menciones al "Oli de Menorca" son abundantes en la prensa local. Adolf Sintès, en el Diari de Menorca (2015) menciona que se potencia la búsqueda de la calidad del "Oli de Menorca", y en el mismo medio en 2020 señala que "las sensaciones olfativas, gustativas y táctiles de un buen y afrutado aceite de oliva virgen extra menorquín, son de un impacto inmediato". El periodista Ivan Martín, en Ara Balears (2016) escribió que el "Oli de Menorca" es un "producto cada vez más demandado por un público que se decanta por productos autóctonos y de calidad".

También se encuentran publicaciones internacionales que mencionan el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" en las lenguas en las que se publican. Así, en Yonder.fr, la publicación francesa on-line dedicada a viajes y gastronomía, el autor Pierre Gautrande escribió en 2022 el artículo "Minorque: les 10 produits incontournables de la région", donde incluía el apartado de título «El huile de Menorca, le soleil des Baléares en bouteille» (Menorca, los 10 productos imprescindibles de la región. El Aceite de Menorca, el sol de las Islas Baleares en botella).

En la publicación online de la revista Forbes, encontramos el artículo "Mahón, Mayonnaise And More: Menorca's Capital", escrito en 2022 por John Oseid, donde se destaca la presencia del producto en la isla.

F.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, en 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 que determinaba las equivalencias en el nuevo sistema métrico de las medidas tradicionales usadas de los productos más relevantes presentes en la isla. Así, se establecieron las "Medidas aceite de Menorca" y se publicitó en el "Boletín de Anuncios" del diario "El Menorquín".

G. Estructura de control

La autoridad competente designada, responsable de los controles es:

Nombre: Servicio de Control y Calidad agroalimentaria.
Dirección General de Políticas para la Soberanía alimentaria.
Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Dirección: C de la Reina Constança 4. 07006. Palma. España.
Teléfono: +34 971 176100

Correo electrónico: iqua@caib.es

H. Etiquetado

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” y/o “Aceite de Menorca”.

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

I. Requisitos legislativos.

- Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (UE) 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, por el que se completa el Reglamento (UE) 1151/2012.
- Reglamento de Ejecución (UE) 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.