

DOCUMENT ÚNIC
"Oli de Menorca / Aceite de Menorca"

Nº UE:

DOP () IGP (X)

1. Noms

"Oli de Menorca / Aceite de Menorca"

2. Estat membre o tercer país

Espanya

3. Descripció del producte agrícola o alimentari

3.1. Tipus de producte

Classe 1.5. – Olis i greixos (mantega, margarina, oli, etc.)

3.2. Descripció del producte que es designa amb el nom indicat al punt 1

L' "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" és un oli d'oliva verge extra ecològic, o en conversió, obtingut del fruit de l'olivera (*Olea europaea*, L.) exclusivament per procediments mecànics. És un oli afruitat verd, d'intensitat mitjana o alta i en boca presenta sabors amargs i sensacions picants, entre lleugers i mitjans. Aquestes característiques permeten classificar-lo com a un oli equilibrat.

Característiques fisicoquímiques:

Acidesa (expresada en àcid oleic) $\leq 0,5 \%$

Índex de peròxids ≤ 15 meq O₂/kg

K₂₃₂ $\leq 2,00$

K₂₇₀ $\leq 0,18$

Característiques organolèptiques:

Atribut	Valor de la mediana
Afruitat verd	$\geq 3,5$
Amarg	$\geq 2 \quad \leq 6$
Picant	$\geq 2,5 \quad \leq 6$
Equilibri	Les medianes dels atributs amarg i picant són com a màxim dos punts superiors a la mediana de l'atribut afruitat verd

3.3. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)

3.4 Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida

Totes les fases de la producció de l'"Oli de Menorca / Aceite de Menorca", des del cultiu fins a la transformació es fan a l'illa de Menorca.

3.5 Normes especials sobre el llescament, la ratlladura, l'envasament, etc., del producte al qual es refereix el nom registrat

Els envasos de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" han de protegir l'oli de la llum. La capacitat màxima dels envasos és de 5 litres.

3.6. Normes especials sobre l'etiquetatge al qual es refereix el nom registrat

A l'etiquetatge hi figurarà obligatòriament la menció "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", seguit de les sigles IGP. L'operador podrà escollir la versió "Oli de Menorca" (en llengua catalana) i/o "Aceite de Menorca" (en llengua castellana). A l'etiquetatge s'ha d'incloure una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per a facilitar el control de traçabilitat del producte.

4. Descripció de la zona geogràfica

La zona de producció de l'oliva i d'elaboració de l' "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es limita exclusivament a l'illa de Menorca que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

L'illa de Menorca està situada entre les coordenades 39° 47' 55" i 40° 05' 17" N de latitud i 3° 47' 26" i 4° 19' 40" E de longitud, a la mar Mediterrània, sent l'illa situada més a l'est de l'arxipèlag balear.

5. Vincle amb la zona geogràfica

El vincle amb el medi es basa en la reputació.

5.1. Reputació actual

La reputació assolida per l'"Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" s'acredita pel seu èxit a nombrosos premis internacionals, per la presència a les cartes de prestigiosos restaurants, per la participació a diverses fires i per les nombroses publicacions on es fa referència a la qualitat de l'"Oli de Menorca/ Aceite de Menorca".

Pel que fa als premis internacionals, diferents productors han estat guardonats recentment a concursos, entre els quals en destaquen: el London International Olive Oil Competition (2021 i 2022), i el «Biofach 2022 Olive Oil Award», en el qual Oli de Menorca va aconseguir entrar al «Top Ten» dels olis ecològics de tot el món, en el marc de la prestigiosa fira de producte ecològic Biofach (Nüremberg).

La característica organolèptica que més ha contribuït a la reputació de l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» és l'atribut «verd» de l'afruitat. L'afruitat verd està relacionat i condicionat pel factor humà, ja que s'aconsegueix mitjançant la recol·lecció de l'oliva en verd o en els primers estadis del verol; amb aquest objectiu el plec de condicions estableix que la recol·lecció de l'oliva s'inicia a finals de setembre i amb un índex de maduració entre els valors d'1 a 4 de l'escala de Ferreira (1979).

L'afruitat verd imprimeix diferenciació, però implica una important reducció del rendiment de transformació d'oliva en oli, en el cas de l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» el plec de condicions estableix un rendiment màxim de 17 litres per 100 kg d'oliva; així l'afruitat verd implica una disminució de la rendibilitat per als productors, acceptada per ells ja que els experts i consumidors reconeixen i valoren aquest element diferenciador.

La influència de l'afruitat verd en la reputació està acreditada, així els olis «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» premiats en concursos nacionals i internacionals presentaven aquesta característica.

L'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» és present a les cartes de nombrosos restaurants prestigiosos locals, nacionals i internacionals. En són un exemple els restaurants de Barcelona Gaig o Iguelo, entre d'altres. A ciutats com Londres, París o Ginebra es troba l'«Oli de Menorca / Aceite de Menorca» a les cartes de restaurants traduït a les llengües oficials dels respectius països.

Un altre fet que demostra la reputació de què gaudeix l'«Oli de Menorca/ Aceite de Menorca», és la seva presència a fires locals, espanyoles i internacionals. En són un exemple la fira Arrels, de producte local i cuina de Menorca o les jornades gastronòmiques anuals «Menorca en el Plato». Fora de l'àmbit insular destaquem la participació a la fira gastronòmica nacional Madrid Fusión (2021); a «Tast of Paris» (2022), i a Biofach, Nüremberg (2022).

Cal destacar també que l'«Oli de Menorca/ Aceite de Menorca», superant un rigorós procediment, va ser inscrit en el Catàleg d'Aliments Tradicionals de les Illes Balears el 2020, gestionat per l'autoritat competent en matèria d'agricultura de les Illes Balears. D'aquest fet se'n va fer ressò la premsa local.

La presència de «Oli de Menorca / Aceite de Menorca» és notòria en mitjans locals, nacionals i internacionals en llengües catalana, castellana, francesa i anglesa (publicat segons la llengua del país d'origen) on es fan elogis de l'«Oli de Menorca

/ Aceite de Menorca". Es troben aquestes referències al Suplement "El Viajero" del diari El País, a El Económico, i en nombroses ocasions al Diari de Menorca i a l'Ara Balears.

També es troben publicacions internacionals que fan menció a l'"Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" en les llengües en què es publiquen, com a Yonder.fr, la publicació francesa on-line dedicada a viatges i gastronomia. A la publicació online de la revista Forbes, es fa menció de la presència del producte a l'illa.

5.2. Reputació històrica

Els antecedents històrics són una prova més de la reputació actual de l'"Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

L'Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria, a la seva 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", i descriu amb detall la producció existent a l'illa remarcant la importància i la qualitat de la producció d'algunes finques dins la comercialització local.

Amb l'adopció del sistema mètric decimal al territori nacional, l'any 1871 el batle de Maó va dictar una norma en la qual determinava les equivalències en el nou sistema mètric de les mesures tradicionals emprades dels productes més rellevants presents a l'illa. Així, es varen establir les "Medidas aceite de Menorca" i es va publicar al "Boletín de Anuncios" del diari "El Menorquín".

Referència a la publicació del plec de condicions

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