

PLEC DE CONDICIONS

Reglament (CE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos

Indicació Geogràfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca"

A. Nom de la Indicació Geogràfica Protegida

Els noms protegits són "Oli de Menorca" i "Aceite de Menorca", ambdós utilitzats tradicionalment en el mercat per identificar aquest aliment.

B. Descripció del producte

B.1.- Definició

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.

B.2.- Característiques del producte

L' "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" presenta les següents característiques:

- Característiques fisicoquímiques
 - ✓ Acidesa (expressada 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	$\geq 2 \leq 6$
Picant	$\geq 2,5 \leq 6$
Equilibri	Les medianes dels atributs amarg i picant són com a màxim dos punts superiors a la mediana de l'atribut afruitat verd

C. Delimitació 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 (Illes Balears).

L'illa de Menorca està situada entre les coordenades 39° 47' 55" i 40° 05' 17" N de latitud i les 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.

Té una extensió aproximada de 701 km² de superfície, amb una longitud màxima de 48 km i una amplària màxima de 20 km.

D. Elements que proven que el producte és originari de la zona

Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de condicions i la resta de normativa d'aplicació, es gestionen els censos següents:

a) Productors i plantacions

b) Elaboradors

L' "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" procedeix exclusivament d'oliva d'explotacions ubicades a l'illa de Menorca i inscrites en el cens de productors i plantacions.

El cens d'elaboradors d'"Oli de Menorca / Aceite de Menorca" està format per aquells operadors, ubicats a l'illa de Menorca, que duen a terme les operacions d'elaboració de l'oli a partir de l'oliva procedent de plantacions inscrites al cens de productors i plantacions.

L'oliva es manipula i l'oli s'elabora únicament en instal·lacions inscrites en el cens d'elaboradors. Els elaboradors únicament manipulen oliva produïda a Menorca i tan sols destinen a la Indicació Geogràfica Protegida l'oli elaborat amb oliva procedent de les plantacions inscrites al cens de Productors i Plantacions i que compleixen tots els requisits del plec de condicions. Aquest requisit es verifica expressament a les auditories i controls.

Les empreses d'elaboradors i envasadors tenen implantat un sistema de traçabilitat, per garantir en tot moment que l'origen del producte és la zona delimitada i que compleix amb tots els requisits del plec de condicions.

L'operador ha de disposar de registres des de la recepció de la matèria primera fins a l'expedició del producte final, garantint la traçabilitat del producte en cadascuna de les etapes de producció, elaboració i envasament.

Per aquest motiu, l'operador mantindrà com a mínim, els següents registres:

- Recepció de matèria primera: identificació dels proveïdors d'oliva, data, varietat d'oliva, quantitat, polígon i parcel·la d'origen i el seu terme municipal.
- Elaboració: es mantindrà la relació entre les entrades d'oliva i l'oli elaborat, quantitats i data d'elaboració, així com un registre de les temperatures d'extracció de l'oli. Cada partida d'oli a granel tindrà assignat un codi que estarà traçat amb els paràmetres descrits d'origen de l'oliva, data d'elaboració, condicions d'elaboració i quantitat d'oli.

- Emmagatzematge: la traçabilitat seguirà durant l'emmagatzematge, per la qual cosa s'han de registrar els possibles trasbalsos, filtratges i purgues realitzats per optimitzar la conservació de l'oli. L'emmagatzematge es podrà realitzar tant a les instal·lacions dels elaboradors com a les d'envasadors que no elaboren l'oli i que disposin d'instal·lacions adients.
- Envasament: s'ha de dur un registre dels lots de l'oli envasat, que inclourà un codi alfanumèric que figurarà a cada envàs.

Les plantacions i els establiments d'elaboració i envasament estan sotmesos a auditories i controls amb la finalitat de comprovar que l'oli emparat per la Indicació Geogràfica Protegida "Oli de Menorca/Aceite de Menorca" compleix els requisits del plec de condicions. Els controls es basen en inspeccions de les plantacions i de les instal·lacions d'elaboració i envasament, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat. L'oli, a més de la traçabilitat, també es controla amb les anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques.

E. Mètode d'obtenció del producte

E.1.- Producció de l'oliva, recol·lecció del fruit i transport

A Menorca les plantacions d'olivar es solen localitzar en les zones planes de l'illa, a cotes molt baixes pròximes al nivell del mar i normalment exposades als efectes de la tramuntana, degut a la pròpia orografia de l'illa. Els sòls que estan ocupats per olivars són rics en carbonats i amb profunditats i nutrients suficients per admetre el cultiu.

La densitat de plantació no serà superior a 600 oliveres per hectàrea.

En cas d'utilitzar sistema d'irrigació en el cultiu de l'olivera a Menorca, es farà servir reg localitzat. Aquest sistema permet optimitzar el consum d'aigua, aportant l'aigua que necessita la planta a prop del sistema radicular i en el moment necessari.

Pel que fa a la poda, el costum a Menorca és fer la poda de l'olivera anualment, durant el període que queda comprès entre la finalització de la collita i la nova floració, entre els mesos de novembre i març. Aquesta poda es realitza per tal que totes les parts de la planta rebin la màxima insolació possible, perquè les branques estiguin ben airejades, i també per controlar el creixement vertical de l'arbre. Amb això es controlen millor les malalties fúngiques i també es facilita la recol·lecció de l'oliva. La poda de formació dels arbres sol ser en vas.

La recol·lecció a Menorca sol començar a finals de setembre i pot durar fins al mes de desembre. Les condicions climàtiques de l'anyada marquen el període de collita dins el marge de temps descrit. L'oliva es cull verda i/o amb poca pigmentació d'oliva madura, utilitzant l'índex de maduració proposada per Ferreira (1979), i situant el fruit sempre entre els valors de 1 i 4, quan la polpa es manté verda, encara que la pell ja tingui aparença de madura.

La collita es porta a terme de forma manual o mecànica mitjançant vibradors, ja siguin personals o bé de tipus paraigua invertit acoblats a tractors, evitant que l'oliva entri en contacte amb el sòl.

El transport de l'oliva cap al trull es fa diàriament i amb la màxima cura perquè el fruit no es sobreescalfi, fermenti o es deteriori. L'oliva es col·loca en caixes de fàcil neteja o directament en el remolc agrícola, evitant sempre qualsevol pressió aliena sobre l'oliva.

L'oliva ha de ser mòlta en les 24 hores següents a la seva collita. En cas de causes extraordinàries que impossibilitin la mòlta en el termini establert, les olives hauran de conservar-se en cambra frigorífica.

E.2.- Mètode d'obtenció

A la recepció dels trulls es fa una primera selecció i classificació de l'oliva, de manera que no es destini a l'elaboració d'"Oli de Menorca/Aceite de Menorca" l'oliva que presenti danys superficials.

Seguidament es neteja l'oliva per eliminar-ne les matèries estranyes i impureses (fulles, terra, etc.).

El següent procés es la mòlta, on es trenca l'oliva amb l'objectiu d'alliberar els petits vacúols d'oli que hi ha a l'interior del fruit. Aquesta etapa es du a terme mitjançant molins de martells, de ganivetes o similar; no està permesa la utilització de molins de pedra.

Posteriorment es fa el batut amb l'objectiu de trencar l'emulsió oli amb aigua que s'hagi pogut formar a la pasta i preparar-la per tal que pugui alliberar la quantitat d'oli desitjada. El batut es fa sempre en batedores d'acer inoxidable.

Un cop es té la massa preparada es procedeix a l'extracció de l'oli mitjançant la separació de fases. Aquesta extracció es realitza mitjançant un sistema continu d'extracció per centrifugació, que permet la separació de dues fases, l'oli i la sòlida conjuntament amb l'aigua o bé de les tres fases, aigua, oli i la resta sòlida, segons el sistema mecànic de separació.

Per tal d'assegurar la màxima qualitat de l'oli, l'extracció de l'oli amb Indicació Geogràfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es fa en fred, amb una temperatura de la pasta màxima de 27°C. No es permet fer el procediment de repàs ni una segona centrifugació en continu de la pasta.

El rendiment màxim de transformació en oli, obtingut a partir de les dades dels registres de traçabilitat, serà de 17 litres d'oli per 100 kg d'oliva.

E.3.- Emmagatzematge

L'oli obtingut s'emmagatzema en dipòsits d'acer inoxidable, que garanteixin l'absència d'aire al seu interior, per evitar el contacte continuat de l'oli amb l'aire i la llum, que són agents minvants de les característiques sensorials de l'oli.

Després s'inicia una fase de decantació natural per tal de separar les restes d'aigua i de polpa d'oliva que pugui tenir incorporades l'oli. Durant el procés cal purgar els dipòsits assíduament per treure com més aviat millor els sediments que es vagin acumulant al fons dels dipòsits.

No es permet la mescla d'oli de diferents anyades.

E.4.- Envasament

Un cop l'oli ha perdut l'excés d'humitat i impureses, ja sigui per decantació natural o per filtració, es pot procedir al seu envasament. Els envasos han de protegir l'oli de la llum.

La capacitat màxima dels envasos és de 5 litres.

F. Vincle amb la zona geogràfica

El vincle amb el medi es basa en la reputació.

F.1.1. 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), l'Anatolian International Olive Oil Competition (2021) i el Mediterranean International Olive Oil Competition TerraOlivo Israel (2021). Un Oli de Menorca va aconseguir entrar al «Top Ten» dels olis ecològics de tot el món en la classificació del «Biofach 2022 Olive Oil Award», 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 Igueldo, 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. La fira Arrels, de producte local i cuina de Menorca, realitza des del 2020 un tast d'"Oli de Menorca/ Aceite de Menorca". A les jornades gastronòmiques anuals "Menorca en el Plato", diferents restaurants ofereixen plats elaborats amb "Oli de Menorca". Cal destacar que "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" va ser un dels protagonistes dels esdeveniments emmarcats entorn a la declaració de Menorca com a regió Europea de la Gastronomia. 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".

José Carlos Capel, un dels crítics gastronòmics més prestigiosos d'Espanya, al Suplement "El Viajero" del diari El País, el 2022 qualifica l'"Aceite de Menorca" d'excel·lent. Per la seva part, David Baret, al diari El Económico el 2022 dedica un article a l'"Oli de Menorca / Aceite de Menorca", on explica la situació actual del sector oleícola de Menorca i en destaca la seva gran projecció i expectatives gràcies a la qualitat del producte i als seus productors.

Les mencions a l'"Oli de Menorca" són abundants a la premsa local. Adolf Sintes, al Diari Menorca (2015) menciona que es potencia la recerca de la qualitat de l'"Oli de Menorca", i al mateix mitjà al 2020 assenyala que "les sensacions olfactives, gustatives i tàctils d'un bon i afruitat oli d'oliva verge extra menorquí, són d'un impacte immediat". El periodista Ivan Martín, a l'Ara Balears (2016) va escriure que l'"Oli de Menorca" és un "producte cada cop més demandat per un públic que es decanta per productes autòctons i de qualitat".

També es troben publicacions internacionals que fan menció a l'"Oli de Menorca/Aceite de Menorca" en les llengües en què es publiquen. Així, a Yonder.fr, la publicació francesa online dedicada a viatges i gastronomia, l'autor Pierre Gautrande va escriure el 2022 l'article "Minorque: les 10 produits incontournables de la région", on incloïa l'apartat de títol «L'huile de Menorca, le soleil des Baléares en bouteille» (Menorca, els 10 productes imprescindibles de la regió. L'Oli de Menorca, el sol de les Illes Balears en botella).

A la publicació online de la revista Forbes, hi trobam l'article "Mahón, Mayonnaise And More: Menorca's Capital", escrit el 2022 per John Oseid, on es destaca la presència del producte a l'illa.

F.1.2. 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 del productes més rellevants presents a l'illa. Així, es varen establir les "Medidas aceite de Menorca" i es va publicitar al "Boletín de Anuncios" del diari "El Menorquín".

G. Estructura de control

L'autoritat competent designada, responsable dels controls és:

Nom: Servei de Control i Qualitat Agroalimentària.
Direcció General Polítiques per a la Sobirania Alimentària
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
Direcció: C. de la Reina Constança, 4. 07006 Palma. Espanya
Telèfon: +34 971 176100
Adreça electrònica: iqua@caib.es

H. Etiquetatge

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" i/o "Aceite de Menorca".

A l'etiquetatge s'ha d'incloure una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per a facilitar el control de traçabilitat del producte.

I. Requisits legislatius

- Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.
- Reglament delegat (UE) 664/2014 de la Comissió, de 18 de desembre de 2013, pel qual es completa el Reglament (CE) 1151/2012.
- Reglament d'Execució (UE) 668/2014 de la Comissió de 13 de juny del 2014, que estableix les normes de desenvolupament del Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos.
- Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides al registre comunitari i la seva oposició.