V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 30/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1] в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aceite de Jaén“

ЕС № PGI-ES-02322 — 22.9.2017 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Aceite de Jaén“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3 **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Aceite de Jaén“ е маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“, получено директно от плодовете на маслиновото дърво (*Olea europaea L.*) и произведено изключително чрез механични способи от насаждения с маслинови дървета, разположени в географския район, определен в точка 4, което при опаковането притежава следните физико-химични и органолептични характеристики:

Киселинност	Максимум 0,5 %
Пероксидно число	Максимум 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Максимум 0,18
K_{232}	Максимум 2

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Восъци	Не повече от 120 mg/kg
Общо полифеноли	Не по-малко от 300 mg/kg
Общо токофероли	Не по-малко от 150 mg/kg

Съдържание на мастни киселини	
Палмитинова киселина	9—13 %
Олеинова киселина	> 75 %
Линолова киселина	> 6 %

Органолептични характеристики	
Медиана на признака „плодов аромат“	По-голяма от 3
Медиана на признака „горчивина“	3 — 6,5
Медиана на признака „пикантност“	3 — 6,5
Медиана на недостатъците	равна на 0

— Аромат: осезаем аромат на пресни, здрави маслини с нотки на зеленчуци или други растителни продукти, като например зелени листа или треви, в комбинация с отчетливи плодови нотки, които са умерено до силно изразени (медиана на признака „плодов аромат“ по линейна скала по-голяма от 3);

— Вкус: чист, ароматен вкус на пресни, здрави маслини с горчиви, пикантни нотки със следната наситеност:

  — Горчивина: умерена или ясно доловима (медиана по линейна скала между 3 и 6,5);

  — Пикантност: умерена или ясно доловима (медиана по линейна скала между 3 и 6,5);

Накратко, органолептичните характеристики на маслата с наименование за произход„Aceite de Jaén“ се определят от аромата на пресни, чисти и здрави маслини, набрани преди 31 декември, когато признаците „горчивина“ и „пикантност“ са силно изразени.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Aceite de Jaén“ трябва да се произвежда от следните сортове маслини, които се отглеждат самостоятелно или заедно в насаждения с маслинови дървета, разположени в рамките на географския район, определен в точка 4:

Основен сорт: Picual, местен сорт, който съставлява над 90 % от маслиновите дървета, отглеждани в географския район.

Вторични сортове. Местни сортове: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla и Carrasqueño de Alcaudete. Чужди сортове: Hojiblanca, Arbequina и Picudo.

„Aceite de Jaén“ е маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“, получено от плодовете на изброените по-горе сортове, набрани преди 31 декември, като поне 85 % от маслото е съставено от местни сортове.

И в двата случая тези масла трябва да притежават физико-химичните и органолептичните характеристики, изброени в точка 3.2.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането на маслини и изработването на продукта се извършват в географския район, описан в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикетите непременно трябва да фигурират думите „Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén“, отпечатани отчетливо с ясни и неизтриваеми букви, както и специфичното лого на ЗГУ и логото на Европейския съюз заедно с данните и информацията, които се изискват съгласно действащото законодателство.

Върху съдовете, в които маслото „Aceite de Jaén“ се предлага на пазара, трябва да бъде поставен номериран контраетикет за еднократна употреба като гаранция за съответствие и произход. Тези контраетикети трябва да бъдат проверявани и издавани от регулаторния съвет — ръководният орган в областта на защитените географски указания. Той не трябва да предприема никакви мерки относно използването на тези контраетикети, които по някакъв начин биха могли да дискриминират всеки оператор, спазващ спецификацията.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район обхваща цялата провинция Jaén, разположена на югоизточния Иберийски полуостров.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между продукта и географския район се основава на репутацията на наименованието „Aceite de Jaén“, която от една страна е следствие от материалната стойност на продукта (физико-химичните и органолептичните характеристики, описани в точка 3.2.), считана на свой ред за резултат от съчетание от маслинови сортове, географско разположение, почва и климатични условия. Репутацията му също така се дължи на разбирането за неговата нематериална стойност, основаваща се на историята на маслиновите насаждения и маслиновото масло в Jaén в продължение на много векове.

Благодарение на физико-химичните и органолептичните характеристики, описани в точка 3.2, „Aceite de Jaén“ се радва на отлична репутация както на националния, така и на външния пазар и се е превърнало в задължителен елемент в гастрономията на редица места. Според проучване от 2002 г. за Андалуската конференция за наименования за произход, проведено от дружеството „Global Investigación & Marketing“ върху извадка от 539 души в пет столици на провинции в Испания (Мадрид, Барселона, Валенсия, Севиля и Сарагоса), с гаранционна вероятност 95 %, при което анкетираните са били помолени да посочат известни за тях наименования за произход, се оказва, че „Aceite de Jaén“ е петото най-известно испанско наименование за произход сред потребителите и заема първо място измежду всички андалуски наименования за произход, въпреки че не е официално признат знак за качество. Постоянната обсерватория за маслиновото масло, ръководена от Испанската асоциация на общините, в които се отглеждат маслини, също така проведе телефонно проучване, което обхвана всички провинции в Испания през 2009 г. На въпроса „*В коя провинция в Испания се произвежда маслиново масло от най-високо качество?*“ над 63 % от анкетираните са отговорили с „Jaén“.

Маслиновите насаждения обхващат площ от 582 427 хектара в провинция Jaén (89,75 % от обработваната земя), разделени между над 100 000 стопанства, от които 76 % са по-малки от 5 хектара. Отглеждането на маслини е не само източник на доходи за повечето семейства в Jaén, а и част от тяхното социално-културно наследство. Отглеждането на маслини и производството на маслиново масло присъстват в 97-те общини в провинцията. Във всяка една от тях се отглеждат маслинови дървета и всички, с изключение на три, имат поне една маслобойна за маслиново масло. Това доказва, че цялата провинция Jaén е пряко свързана с производството на продукта и участва в него.

Изпъстреният с маслинови дървета ландшафт на Jaén е резултат от вековната взаимовръзка между геоморфологията на провинцията и опитите на нейните човешки обитатели да оползотворят територията, подпомогнати от физическата среда. Специалният релеф на провинцията означава, че обработваемата площ се намира между Marmolejo (надморска височина 250 m) и Noalejo (1000 m).

Почвите, в които се отглеждат маслинови дървета в провинция Jaén, явно наподобяват почвените типове инцептисол (USDA) или камбизол и регосол (ФАО), като всички те имат подчертано високо съдържание на калциев карбонат и следователно високо pH в диапазона между 6 и 8.

Освен това, тъй като провинцията е разположена в центъра на Средиземноморския регион, тя предлага идеални климатични и температурни условия и режим на валежи, който е най-оптимален за отглеждане на маслини (Csa в климатичната класификация на Кьопен). Обичайните средни температури варират между 14,5 °C и 17 °C. Максималните средни температури през лятото са над 30 °C (около 35 °C през юли и август), а минималните средни температури през зимните месеци са около 2 °C или 3 °C. Средният регистриран температурен диапазон е 13 °C. Средното годишно количество на валежите е около 410 mm — 620 mm въпреки значителните разлики от година на година, които са характерни за средиземноморския климат. През последните 20 години количеството на валежите е ниско (около 475 mm годишно), като те са по-обилни през есента, отколкото през зимата и пролетта, и много оскъдни през летните месеци (по-малко от 10 % от общото годишно количество валежи). Накратко, лятото е много сухо и с малко количество валежи, с много високи максимални температури, продължително слънцегреене и минимална относителна влажност под 20 %.

Типичната среда в производствения район на „Aceite de Jaén“, и по-точно надморската височина, варовиковите почви с високи нива на съдържание на карбонатни съединения, както и климатът (високите температури и периоди почти без валежи през лятото, както и годишният режим на валежите), позволяват да се свържат характеристиките, описани в точка 3.2, с географската среда. Това означава, че при такива условия маслините, отглеждани без напояване, претърпяват недостиг на вода, което води до масла с по-висока концентрация на полифеноли, токофероли и олеинова киселина, с ясно изразени нива на сензорните характеристики горчивина, острота и плодов аромат. Дори при напояваните маслинови насаждения, където нивата на недостиг на вода се поддържат поради недостатъчното напояване, маслата също показват средно до високо съдържание на полифеноли, както и по-голяма стабилност и интензитет на характеристиките плодов аромат, горчивина и острота в сравнение с тези, получени от ФАО или при високи дози водно напояване (Salas et al., „*Influencia del riego sobre la skladición y características organolépticas del aceite de oliva* [Въздействие на напояването върху състава и органолептичните характеристики на маслиновото масло]“ *Grasas y Aceites*, том 48, бр. 2, 1997 г., стр. 74 и 82).

Узряването на плода зависи в огромна степен от климатичните условия и релефа, както и от това как те въздействат върху сортовете, описани в точка 3.3. Периодът на събиране на реколтата — както за основния сорт, така и за останалите — започва през октомври за масла, които се добиват „зелени“ или като „ранни масла“, и завършва към края на декември, когато се берат най-зрелите маслини. Този период на бране гарантира наличието на качествени здрави маслини, както и състава и уникалните сензорни характеристики на „Aceite de Jaén“, както са описани в точка 3.2.

В хода на историята думата „Jaén“ се е възприела както от пазара, така и от потребителите, като синоним на добро маслиново масло. В историческата и археологическата литература са налице многобройни препратки към наличието и значението на маслиновите дървета и тяхното масло в провинция Jaén по римско време, както и за търсенето на масло от Jaén в Рим. Например, вижте статия от P. Berni Millet (2015 г.): ‘*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*’ [Пътуване във времето, проследяващо производството и търговията на андалуско масло с римска иконография], в научното издание на Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), стр. 49—62, в което изрично се споменава маслото от регион Cástulo (Linares, Jaén), както и огромният индустриален комплекс за производство на масло на Marroquíes Bajos в град Jaén, който е започнал работа по времето на Август и се е състоял от „монументален“ комплекс за производство на маслиново масло с шест огромни маслобойни, подредени една до друга. В този доклад също така се споменава откриването на амфори в Monte Testaccio, върху които има ръкописни надписи от финансовата област Cástulo (CIL XV 4137). В този древен град също така е открит специфичен епиграф, гравиран върху камък, с думите „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*“, образуващи заглавието на имперски рескрипт по темата за маслото, който се приписва на Адриан.

През 1849 г. кралица Изабела II наредила да се публикува циркулярно писмо от Министерството на търговията, образованието и благоустройството, в което да се изброят мерките и теглилките, най-често използвани в областта на търговията в Испания, включително два контейнера, изработени от калай, „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ и „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Музей на Испанския център по метрология в Tres Cantos-Madrid).

Репутацията на Jaén в маслодайния сектор е подкрепена от многобройните признания, присъдени на произведеното в провинцията маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“.

Допълнително доказателство за неговата репутация е фактът, че ограничението върху географските марки, съдържащо се в законодателството на ЕС в областта на продажбата на маслиново масло, не е попречило на някои производители да рискуват да използват и регистрират наименованието „Jaén“ в своите търговски марки. От преглед на архивите в Испанската служба за патенти и търговски марки (OEPM), Службата на Европейския съюз за интелектуална собственост (EUIPO) и Световната организация за интелектуална собственост (СОИС) става ясно, че това наименование е включено в общо 68 отличителни маркировки. Вижте също започнатите от Регионалното правителство на Andalusia процедури по налагане на санкции на предприятията за опаковка на маслиново масло за неспазване на европейското законодателство поради незаконосъобразно включване на наименованието „Jaén“ върху техните етикети.

Следващите препратки предоставят доказателства, че наименованието се използва в разговорния език и за търговски цели, както и че то винаги се свързва с престижен, висококачествен продукт:

1. Статия от вестник „La Vanguardia“ от Барселона от 9 август 1938 г., в която се описва как испанските богатства са били залагани с цел покриване на разходите за Гражданската война в Испания: *„... Преобладаващата валута е нелсно военно оборудване. Всяко испанско богатство, което все още не е било разпределено и раздадено, е обещавано: зехтин от Jaén, портокали от Valencia ...“*

2. Доклад от стр. 6 от вестник „La Vanguardia“ от Барселона от 14 юни 1970 г. относно посещението на френския президент дьо Гол в Испания, в което е било включено спиране в Jaén: *„Малко преди отпътуването си френският президент прояви интерес към „Aceite de Jaén“ и антуражът му се свърза с Териториалния съюз на провинциалните кооперации, за да им предоставят два тенекиени съда с чисто маслиново масло ...“*

3. Интервю във вестник „El País“ от 5 ноември 2014 г., с Lucio Blázquez, основател и собственик на „Casa Lucio“, един от най-традиционните и най-престижните ресторанти в Мадрид, където той разкрива тайната, която стои зад емблематичното ястие на заведението „huevos rotos“ ’(счупени яйца): *„Въглищен огън, добри тигани и суровината: картофи от Galicia, яйца от стопанство в Ávila и масло от Jaén“*.

4. Статия, публикувана в дигиталния вестник „Prnoticias“, от 14 септември 2016 г. относно международна платформа за продажби, където вице-президентът ѝ за Европа обяснява, че в платформата са включени *„над 500 препратки към продукти — от иберийска шунка до масло от Jaén“*.

5. Рецензия от изданието на вестник „ABC“ от Севиля от 30 ноември 2007 г., в която се посочва следното: *„Casa de Jaén“ в Seville снощи се превърна в първенец за световноизвестното маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“ от Jaén, което присъстващите имаха възможност да дегустират (…) Няма нужда от проучвания, които да го потвърдят. То е пример за „течно злато“. „Никой не поставя под въпрос факта, че маслото от Jaén оглавява класацията на най-добрите масла в света ...“*

6. Camilo José Cela, Нобелова награда за литература, споменава маслото от Jaén в книгата си „La cruz de San Andrés“ [„Кръстът на Свети Андрей“]. *„... те донесоха масло от Jaén и пшеница от Palencia и Valladolid и тя изкарваше прехраната си, като го разпространяваше сред купувачите ...“*

7. Almudena Grandes, испанска национална награда за художествена литература, споменава маслото от Jaén в книгата си „Inés y la alegría“ [„Инес и радостта“]: *„... в килера в Casa Inés имаше деветдесет литра от изключителното маслиново масло, добито в планините южно от Jaén.“*

8. Статия, озаглавена „Маслиновото масло в Jaén е един от най-известните продукти на Andalucia и цяла Испания.“ [sic] като статия в блога на уеб портала за почивки в къщи под наем Ruralidays.com, публикувана на 12 декември 2016 г.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия Регламент)

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceite_Jaen.pdf

или през началната страница на уебсайта на Регионалното министерство на земеделието, животновъдството, рибарството и устойчивото развитие (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), като последвате следната връзка:

Areas de actividad [„Области на дейност“] след това Industrias y Cadena Agroalimentaria [„Хранително-вкусова промишленост“], след това Calidad [„Качество“], след това Denominaciones de Calidad [„Обозначения на качеството“] и накрая Aceite de Oliva Virgen Extra [„Маслиново масло от категорията „необработено екстра качество““].