V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 30/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite de Jaén“

EU No PGI-ES-02322 – 22. 9. 2017

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Aceite de Jaén“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Aceite de Jaén“ je extra panenský olivový olej získaný přímo z plodů olivovníku (*Olea europaea L.*) výhradně mechanickými prostředky z olivovníků v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. V okamžiku balení vykazuje tyto fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Kyselost	nejvýše 0,5 %
Peroxidové číslo	nejvýše 15 meq O_2/kg,
K_{270}	nejvýše 0,18
K_{232}	nejvýše 2

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vosky	nejvýše 120 mg/kg
Celkové množství polyfenolů	nejméně 300 mg/kg
Tokoferoly celkem	nejméně 150 mg/kg

Složení mastných kyselin	
Kyselina palmitová	9 – 13 %
Kyselina olejová	> 75 %
Kyselina linolová	≤ 6 %

Organoleptické vlastnosti	
Medián ovocné chuti	více než 3
Medián hořkosti	3 – 6,5
Medián pikantnosti	3 – 6,5
Medián chyb	roven 0

— vůně: citelná vůně čerstvých zdravých oliv s nádechem zeleniny nebo jiných rostlinných produktů, například zelených listů nebo trávy, spojená s jasnými ovocnými tóny, které jsou mírně až silně výrazné (medián ovocné chuti a vůně na kontinuální lineární stupnici je vyšší než 3);

— chuť: čistá, voňavá chuť čerstvých zdravých oliv s hořkými štiplavými tóny následující intenzity:

  — hořkost: mírně nebo zřetelně rozeznatelná (medián na kontinuální lineární stupnici od 3 do 6,5);

  — štiplavost: mírně nebo zřetelně rozeznatelná (medián na kontinuální lineární stupnici od 3 do 6,5).

Organoleptické vlastnosti olejů, na něž se vztahuje označení „Aceite de Jaén“ se ve stručnosti dají charakterizovat vůní čerstvých, čistých a zdravých oliv sklizených před 31. prosincem, kdy jsou jejich rysy jako hořkost a štiplavost velmi výrazné.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Aceite de Jaén“ se musí vyrábět z těchto odrůd oliv pěstovaných jednotlivě nebo kombinovaně v olivových hájích v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4:

hlavní odrůda: Picual, původní odrůda, která představuje více než 90 % olivovníků pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti.

Druhotné odrůdy: původní odrůdy: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla a Carrasqueño de Alcaudete. Nepůvodní odrůdy: Hojiblanca, Arbequina a Picudo.

„Aceite de Jaén“ je extra panenský olivový olej získaný z oliv výše uvedených odrůd sklizených před 31. prosincem, pokud alespoň 85 % oleje pochází z původních odrůd.

V obou případech musí mít tyto oleje fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti uvedené v bodě 3.2.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Olivy se pěstují a olej se vyrábí v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketách musí být povinně uvedena slova „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceite de Jaén'" vytištěná zřetelně, nesmazatelnými znaky, jakož i zvláštní logo CHZO a logo Evropské unie a podrobnosti a informace požadované podle platných právních předpisů.

Nádoby, v nichž se olej „Aceite de Jaén" uvádí na trh, musí mít jako záruku dodržování předpisů a doklad o původu doplňkovou, číslovanou, jednorázovou etiketu. Tuto doplňkovou etiketu musí ověřit a vydat regulační rada, řídící orgán pro chráněné zeměpisné označení. Rada nesmí přijmout opatření týkající se používání těchto doplňkových etiket, která by jakýmkoli způsobem diskriminovala provozovatele, kteří specifikace dodržují.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast se nachází na jihovýchodě Iberského poloostrova a pokrývá celou provincii Jaén.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí je založena na pověsti názvu „Aceite de Jaén", která vychází z materiální hodnoty produktu (fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti popsané v bodě 3.2). Materiální hodnota je pak výsledkem propojení odrůd oliv, zeměpisné polohy, půdních a klimatických podmínek. Za dobrou pověstí oleje stojí i jeho nemateriální hodnota – historie olivových hájů a olivového oleje v provincii Jaén stará stovky let.

Díky fyzikálně-chemickým a organoleptickým vlastnostem popsaným v bodě 3.2 se olej „Aceite de Jaén" těší na španělském i mezinárodním trhu velmi dobré pověsti a na mnoha místech se stal nepostradatelnou součástí gastronomie. Průzkum, který v roce 2002 provedla společnost Global Investigación & Marketing pro andaluskou konferenci o označování původu, jehož se účastnilo 539 osob v pěti hlavních městech španělských provincií (Madrid, Barcelona, Valencie, Sevilla a Zaragoza) a jehož míra důvěryhodnosti činila 95 %, ukázal, že když měli respondenti uvést označení původu, která znají, dostal se olej „Aceite de Jaén" u spotřebitelů mezi prvních pět nejznámějších španělských označení původu a z andaluských označení původu se umístil na prvním místě, ačkoliv se nejedná o oficiálně uznanou známku kvality. Stálá observatoř pro olivový olej, kterou provozuje Španělské sdružení olivových obcí, provedla v roce 2009 také telefonický průzkum ve všech španělských provinciích. Na otázku „*Ve které španělské provincii se vyrábí nejkvalitnější olivový olej?*" odpovědělo 63 % respondentů „*Jaén*".

Olivové háje pokrývají v provincii Jaén plochu o rozloze 582 427 hektarů (89,75 % obdělávané půdy). Tato plocha je rozdělena mezi více než 100 000 zemědělských podniků, 76 % z nich má méně než 5 hektarů. Pro většinu rodin v této provincii nepředstavuje pěstování oliv pouze zdroj příjmu, ale je součástí společenského a kulturního dědictví. Pěstování oliv a produkci olivového oleje se věnuje 97 obcí provincie. Olivovníky se pěstují v každé z nich a kromě tří obcí mají všechny alespoň jednu lisovnu. Dokazuje to, že celá provincie Jaén je s výrobou oleje přímo spojená a podílí se na ní.

Od nepaměti určovala vzhled krajiny osázené olivovníky geomorfologie oblasti a snaha místních obyvatel využít území s ohledem na jeho ráz. Díky zvláštnímu reliéfu v provincii se obdělávaná oblast nachází mezi obcemi Marmolejo (250 m n.m.) a Noalejo (1 000 m n.m.).

Půdy, na nichž se v provincii Jaén olivovníky pěstují, se nápadně podobají inceptisolům (USDA), kambisolům nebo regozemím (FAO), které mají všechny výrazně vysoký obsah uhličitanu vápenatého, a vykazují i vysoké hodnoty pH mezi 6 a 8.

Provincie navíc leží v samotném srdci středomořské oblasti, poskytuje proto ideální klimatické a teplotní podmínky i srážkový úhrn, které jsou pro pěstování oliv takřka optimální (klasifikace Csa podle Köppenovy klasifikace podnebí). Průměrné střední teploty dosahují 14,5 °C až 17 °C. Maximální průměrné teploty v létě přesahují 30 °C (okolo 35 °C v červenci a v srpnu) a minimální průměrné teploty v zimně okolo 2 °C nebo 3 °C. Průměrný zaznamenaný rozsah teplot je 13 °C. Průměrný roční úhrn srážek činí přibližně 410 mm – 620 mm, i když, jak je pro středomořské podnebí typické, se rok od roku množství srážek značně liší. V posledních 20 letech byly dešťové srážky nízké (asi 475 mm za rok), vydatnější jsou na podzim než v zimě nebo na jaře, a ojedinělé jsou v letních měsících (méně než 10 % celkových ročních srážek). Léta jsou tedy velmi suchá, s nízkými srážkami a velmi vysokými maximálními teplotami, se silným slunečním zářením a minimální relativní vlhkostí nižší než 20 %.

Typické prostředí v produkční oblasti „Aceite de Jaén“, konkrétně nadmořská výška, vápencové půdy s vysokým obsahem uhličitanů a podnebí (vysoké teploty a téměř žádné srážky v létě a celkové roční srážky) umožňují propojit vlastnosti popsané v bodě 3.2 se zeměpisným prostředím. Díky popsaným podmínkám trpí olivovníky pěstované bez zavlažování nedostatkem vody, mají proto vyšší koncentraci polyfenolů, tokoferolů a kyseliny olejové a jsou senzoricky velmi výrazné (hořkost, štiplavost a ovocná chuť). Dokonce i oleje ze zavlažovaných hájů, kde se zavlažuje málo, aby se udržela určitá míra stresu, vykazují rovněž střední až vysoké hladiny polyfenolů a také lepší stabilitu a intenzitu ovocné chuti, hořkosti a štiplavosti než oleje získané z půd FAO nebo z intenzivně zavlažovaných půd (Salas a kol. „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [Vliv zavlažování na složení a organoleptické vlastnosti olivového oleje]“*Grasas y Aceites*, sv. 48, díl 2, 1997, strany 74 a 82).

Zrání oliv je do značné míry závislé na klimatických podmínkách a reliéfu a na tom, jak jsou jimi ovlivněny odrůdy uvedené v bodě 3.3. U hlavní odrůdy i u ostatních odrůd začíná doba sklizně v říjnu v případě olejů „zelených“ nebo „raných“ a končí koncem prosince, kdy se sklízejí nejzralejší olivy. Délka období sklizně zaručuje, že sklizené olivy budou kvalitní a zdravé a že složení a jedinečné senzorické vlastnosti oleje „Aceite de Jaén“ budou odpovídat definici uvedené v bodě 3.2.

V průběhu dějin považovali obchodníci i spotřebitelé výraz „Jaén“ za synonymum dobrého olivového oleje. V historické a archeologické literatuře se vyskytují četné odkazy na přítomnost a význam olivovníků a oleje v Jaénu i to, že byl tento olej v Římě žádaný. Příkladem může být článek P. Berni Milleta (2015): „*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*“ [Cesta v čase po stopách výroby andaluského oleje a obchodování s ním v římské ikonografii] v časopise *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania* (SECAH) na straně 49, který výslovně uvádí olej z oblasti Cástulo (Linares, Jaén) a obrovský průmyslový komplex na výrobu oleje Marroquíes Bajos ve městě Jaén, který byl otevřen za císaře Augusta a sestával z „monumentálního“ komplexu na výrobu oleje, kde vedle sebe stálo šest obrovských lisoven. V tomto článku se též hovoří o objevení amfor ve městě Monte Testaccio, na kterých jsou nápisy z finančního okrsku Cástulo (CIL XV 4137). V tomto starodávném městě byl rovněž nalezen epigraf „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*“ vyrytý do kamene, který tvořil nadpis císařského výnosu o oleji a který se připisuje císaři Hadriánovi.

V roce 1849 nařídila královna Izabela II., aby ministerstvo obchodu, vzdělávání a veřejných prací vydalo oběžník uvádějící hmotnosti a míry, jež se ve Španělsku při obchodování používají nejčastěji. Součástí seznamu byly i dvě nádoby z cínu: „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ a „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Muzeum španělského centra pro metrologii v Tres Cantos u Madridu).

Pověst Jaénu v odvětví oleje stvrzují četná ocenění extra panenského olivového oleje vyrobeného v této provincii.

Dalším důkazem o jeho dobré pověsti je i skutečnost, že omezení zeměpisných označení vyplývající z právních předpisů EU o uvádění olivového oleje na trh nezabránilo některým producentům v tom, aby název Jaén používali a registrovali si ochranné známky, které tento název obsahují. Přezkoumání archivů španělského úřadu pro patenty a ochranné známky (OEPM), Úřadu Evropské unie pro duševní vlastnictví (EUIPO) a Světové organizace duševního vlastnictví (WIPO) ukázalo, že název místa se objevuje u celkem 68 jednotlivých značek. Dalším důkazem je také skutečnost, že regionální vláda Andalusie zahájila sankční řízení proti podnikům, které balí olivový olej, protože na svých etiketách neoprávněně a v rozporu s evropskou legislativou uváděly název „Jaén“.

Následující odkazy svědčí o tom, že název se používá v běžné komunikaci i pro komerční účely a že je vždy spojen s prestižním a vysoce kvalitním produktem:

Článek 1 z barcelonských novin La Vanguardia ze dne 9. srpna 1938 popisuje, jak se španělské bohatství používalo k pokrytí nákladů španělské občanské války: „*Převažující měnou je německý válečný materiál. Přislíbené byly veškeré španělské cennosti, které ještě nebyly rozděleny nebo rozdány: olivový olej Jaén, pomeranče z Valencie...*“.

2. Stejný barcelonský plátek uvedl dne 14. června 1970 na straně 6 zprávu o návštěvě francouzského prezidenta de Gaulla ve Španělsku a o zastávce ve městě Jaén: “*...Chvíli před odjezdem projevil francouzský prezident zájem o olej „Aceite de Jaén“ a jeho štáb kontaktoval územní svaz venkovských družstev, aby mu dal dvě plechovky čistého olivového oleje...*“

3. V rozhovoru v deníku El País ze dne 5. listopadu 2014 odhaluje Lucio Blázquez, zakladatel a majitel podniku Casa Lucio, jedné z nejtradičnějších a nejprestižnějších restaurací v Madridu, tajemství přípravy speciality podniku, vajec *huevos rotos*: „*Rozpálené uhlí, dobré pánve na smažení a surovina: brambory z Galície, vejce z chovu v Ávile a olej z provincie Jaén*‘.

4. V článku zveřejněném v online novinách Prnoticias dne 14. září 2016 o mezinárodní prodejní platformě vysvětluje její místopředseda pro Evropu, že platforma obsahuje *„odkazy na více než 500 produktů, od iberské šunky až po olej z Jaénu*".

5. Recenze ze sevillského vydání novin ABC dne 30. listopadu 2007 uvádí toto: *„V Casa de Jaén v Seville se včera večer vše točilo okolo světoznámého panenského oleje z Jaénu. Přítomní jej ochutnávali a vychutnávali (…) Není třeba provádět výzkumy veřejného mínění. Tady totiž teče zlato. Nikdo nezpochybňuje, že olej z Jaénu patří mezi nejlepší oleje světa...*"

6. Camilo José Cela, nositel Nobelovy ceny za literaturu, uvádí olej z Jaénu ve své knize La cruz de San Andrés [Kříž svatého Ondřeje]. "*... přinesli olej z Jaénu a pšenici z Palencie a Valladolidu a na živobytí si vydělávala tím, že potraviny roznášela po kupcích...*"

7. Almudena Grandes, držitelka španělské národní ceny za beletrii, zmiňuje olej z Jaénu ve své knize Inés y la alegría [Inés a radost]: "*...v komoře v Casa Inés bylo devadesát litrů mimořádného olivového oleje vyrobeného v horách jižně od Jaénu*".

Článek 8 nazvaný „Olivový olej v Jaénu je jedním z nejznámějších produktů Andalusie a celého Španělska."[sic] na blogovém příspěvku zveřejněném dne 12. prosince 2016 na portále s nabídkou ubytování Ruralidays.com.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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

nebo na webové stránce regionálního ministerstva zemědělství, chovu hospodářských zvířat, rybolovu a udržitelného rozvoje (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html) pod těmito záložkami:

Areas de actividad [oblast činnosti], dále Industrias y Cadena Agroalimentaria [zemědělsko-potravinářský průmysl], dále Calidad [kvalita], dále Denominaciones de Calidad [označení kvality] a nakonec Aceite de Oliva Virgen Extra [extra panenský olivový olej].