V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 30/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite de Jaén“

EU-Nr.: PGI-ES-02322 — 22.9.2017

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Aceite de Jaén“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Nummer 1 aufgeführte Name gilt*

„Aceite de Jaén“ ist ein direkt aus der Frucht des Olivenbaums (*Olea europaea L.*) und ausschließlich auf mechanische Weise von Olivenhainen in dem unter Nummer 4 definierten geografischen Gebiet gewonnenes natives Olivenöl extra, das zum Zeitpunkt der Verpackung die folgenden physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale aufweist:

Säuregehalt	höchstens 0,5 %
Peroxidzahl	höchstens 15 mEq O_2/kg
K_{270}	höchstens 0,18
K_{232}	höchstens 2,0

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Wachse	höchstens 120 mg/kg
Polyphenole insgesamt	mindestens 300 mg/kg
Tocopherole insgesamt	mindestens 150 mg/kg

Zusammensetzung der Fettsäuren	
Palmitinsäure	9-13 %
Ölsäure	> 75 %
Linolsäure	≤ 6 %

Organoleptische Merkmale	
Fruchtigkeitsmedian	über 3
Bitterkeitsmedian	3,0-6,5
Schärfemedian	3,0-6,5
Fehlermedian	gleich 0

— Geruch: ein wahrnehmbarer Geruch von frischen, gesunden Oliven mit Anklängen von Gemüse oder anderen pflanzlichen Erzeugnissen wie grünen Blättern oder Gräsern in Kombination mit eindeutig fruchtigen Noten, die mäßig bis stark ausgeprägt sind (Medianwert für Fruchtigkeit auf einer kontinuierlichen linearen Skala von über 3,0);

— Geschmack: reiner, intensiver Geschmack nach frischen, gesunden Oliven mit bitteren, scharfen Noten folgender Intensität:

  — Bitterkeit: mäßig oder deutlich wahrnehmbar (Medianwert auf einer kontinuierlichen linearen Skala zwischen 3,0 und 6,5);

  — Schärfe: mäßig oder deutlich wahrnehmbar (Medianwert auf einer kontinuierlichen linearen Skala zwischen 3,0 und 6,5);

Kurzum, die von der Bezeichnung „Aceite de Jaén“ abgedeckten organoleptischen Merkmale werden durch Aromen frischer, reiner und gesunder Oliven definiert, die vor dem 31. Dezember geerntet werden, wenn die Attribute Bitterkeit und Schärfe stark ausgeprägt sind.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Aceite de Jaén“ muss aus den folgenden Olivensorten gewonnen werden, die einzeln oder kombiniert in Olivenbaumhainen in dem unter Nummer 4 definierten geografischen Gebiet angebaut werden:

Hauptsorte: Picual, eine heimische Sorte, die über 90 % der in dem geografischen Gebiet angebauten Olivenbäume ausmacht.

Nebensorten: heimische Sorten: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla und Carrasqueño de Alcaudete; nicht heimische Sorten Hojiblanca, Arbequina und Picudo.

„Aceite de Jaén“ ist das native Olivenöl extra, das aus Oliven der oben genannten Sorten gewonnen wird, die vor dem 31. Dezember geerntet wurden, solange mindestens 85 % des Öls aus heimischen Sorten stammt.

In beiden Fällen müssen diese Öle die unter Nummer 3.2 angegebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale aufweisen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau der Oliven sowie die Herstellung des Öls erfolgen in dem unter Nummer 4 beschriebenen geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnungen müssen in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift aufgedruckt die Wörter „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceite de Jaén'" sowie das spezifische Logo der g. g. A. und das Logo der Europäischen Union zusammen mit den gemäß den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben und Informationen tragen.

Die Behältnisse, in denen das Öl „Aceite de Jaén" vermarktet wird, müssen als Garantie für die Einhaltung der Vorschriften und den Ursprungsort ein nicht wiederverwendbares, nummeriertes Rückenetikett aufweisen. Diese Rücketiketten müssen von der Aufsichtsbehörde, der Verwaltungsstelle für die geschützte geografische Angabe, geprüft und ausgestellt werden. Diese Behörde darf keine Maßnahmen in Bezug auf die Verwendung dieser Rückenetiketten ergreifen, die in irgendeiner Weise einen Betreiber diskriminieren, der sich an die Spezifikation hält.

4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets

Das definierte geografische Gebiet deckt die gesamte Provinz Jaén ab, die sich im Südosten der iberischen Halbinsel befindet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Namens „Aceite de Jaén", das einerseits eine Folge des materiellen Werts des Erzeugnisses ist (die unter Nummer 3.2 beschriebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale), welcher sich wiederum aus einer Kombination der Olivensorten, des geografischen Gebiets sowie der Boden- und Klimabedingungen ergibt. Andererseits fußt das Ansehen auch auf der Wahrnehmung seines immateriellen Werts, der auf der jahrhundertealten Geschichte von Olivenhainen und Olivenöl in Jaén beruht.

Dank der unter Nummer 3.2 beschriebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale genießt „Aceite de Jaén" ein sehr hohes Ansehen in nationalen und internationalen Märkten und wurde zu einem unerlässlichen Bestandteil der Gastronomie vieler Orte. Laut einer von der Firma Global Investigación & Marketing im Jahr 2002 für die andalusische Konferenz über Ursprungsbezeichnungen durchgeführten Studie — 539 Teilnehmer in fünf Provinzhauptstädten in Spanien (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla und Saragossa) mit einem Konfidenzniveau von 95 % —, in der die Befragten gebeten wurden, die ihnen bekannten Ursprungsbezeichnungen zu nennen, war „Aceite de Jaén" unter den Verbrauchern die fünftbekannteste spanische Ursprungsbezeichnung und die bekannteste aller andalusischen Ursprungsbezeichnungen, obwohl sie kein offiziell anerkanntes Gütesiegel ist. Die ständige Beobachtungsstelle für Olivenöl, die vom spanischen Verband der Olivengemeinden verwaltet wird, führte 2009 auch eine Telefonumfrage in allen Provinzen Spaniens durch. Auf die Frage „In welcher spanischen Provinz wird das hochwertigste Olivenöl produziert?" antworteten über 63 % der Befragten mit „Jaén".

In der Provinz Jaén erstrecken sich Olivenhaine auf einer Fläche von 582 427 Hektar (89,75 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche), die auf über 100 000 Betriebe aufgeteilt sind, darunter 76 % kleiner als 5 Hektar. Für die meisten Familien in Jaén ist der Olivenanbau nicht nur eine Einkommensquelle, sondern auch ein Teil ihres soziokulturellen Erbes. Der Anbau von Oliven und die Produktion von Olivenöl erfolgen in den 97 Gemeinden der Provinz. In jeder dieser Provinzen werden Olivenbäume angebaut und mit Ausnahme von drei von ihnen besitzen alle mindestens eine Olivenmühle. Dies beweist, dass die gesamte Provinz Jaén direkt mit der Herstellung des Erzeugnisses in Verbindung steht und daran beteiligt ist.

Die von Olivenbäumen gesäumte Landschaft von Jaén ist das Ergebnis des jahrhundertealten Zusammenspiels zwischen der Geomorphologie der Provinz und den Versuchen ihrer Bewohner — begünstigt durch die natürlichen Gegebenheiten —, das Land so gut wie möglich zu bestellen. Aufgrund des besonderen Reliefs in der Provinz befindet sich die Anbaufläche zwischen 250 m Höhe (Marmolejo) und 1 000 m Höhe (Noalejo).

Die für den Olivenanbau genutzten Böden in der Provinz Jaén weisen deutliche Ähnlichkeiten mit den Böden vom Typ Inceptisol (USDA) oder Cambisol und Regosol (FAO) auf, die alle einen deutlich erhöhten Gehalt an Kalziumkarbonat und somit einen hohen pH-Wert von 6 bis 8 aufweisen.

Da sich die Provinz zudem im Herzen des Mittelmeerraums befindet, bietet sie ideale Klima- und Temperaturbedingungen und Niederschlagsmuster, die für den Olivenanbau bestens geeignet sind (Csa in der Klimaklassifikation nach Köppen). Die durchschnittlichen Mediantemperaturen liegen zwischen 14,5 °C und 17 °C. Die maximalen mittleren Temperaturen im Summer liegen bei über 30 °C (ca. 35 °C im Juli und August) und die minimalen mittleren Temperaturen in den Wintermonaten liegen bei ca. 2 °C oder 3 °C. Die durchschnittliche aufgezeichnete Temperatur liegt bei 13 °C. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt ungefähr 410 mm bis 620 mm, obwohl es von Jahr zu Jahr große Schwankungen gibt, die für das Mittelmeerklima typisch sind. In den letzten 20 Jahren fiel die Niederschlagsmenge niedrig (ungefähr 475 mm pro Jahr), im Herbst üppiger als im Winter und im Frühling, und in den Sommermonaten sehr gering aus (weniger als 10 % der gesamten jährlichen Niederschlagsmenge). Kurzum, die Sommer sind sehr trocken und weisen eine geringe Niederschlagsmenge auf, mit sehr hohen Höchsttemperaturen, viel Sonnenschein und einer minimalen relativen Feuchtigkeit unter 20 %.

Die typische Umgebung in dem Erzeugungsgebiet für „Aceite de Jaén“ und genauer gesagt die Höhe, die Kalksteinböden mit einer hohen Konzentration an Kohlenstoffverbindungen und das Klima (hohe Temperaturen und fast kein Regen im Summer und das jährliche Niederschlagsmuster) ermöglichen es, die unter Nummer 3.2 beschriebenen Merkmale mit der geografischen Umgebung in Zusammenhang zu bringen. Aufgrund dieser Bedingungen leiden Oliven, die ohne Bewässerung angebaut werden, unter Wasserstress, was zu Oliven mit einer höheren Konzentration an Polyphenolen, Tocopherolen und Ölsäure führt, mit sehr ausgeprägten Werten für die sensorischen Attribute Bitterkeit, Schärfe und Fruchtigkeit. Selbst bei bewässerten Olivenhainen, bei denen aufgrund einer unzureichenden Bewässerung ein gewisses Stressniveau aufrechterhalten wird, weisen die Öle ebenfalls mittlere bis hohe Werte an Polyphenolen sowie eine größere Stabilität und Intensität für die Attribute Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe auf als die, die mithilfe von FAO-Bewässerung oder starker Wasserzufuhr gewonnen werden (Salas et al, „Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva [Der Einfluss der Bewässerung auf die Zusammensetzung und die organoleptischen Merkmale von Olivenöl]“ *Grasas y Aceites*, Band 48, Fasc. 2, 1997, Seiten 74 und 82).

Die Reifung der Frucht hängt weitgehend von den klimatischen Bedingungen und dem Relief und deren Einfluss auf die unter Nummer 3.3 beschriebenen Sorten ab. Die Erntezeit — für die Hauptsorte und alle anderen — beginnt im Oktober für Öle, die „grün“ oder zur Herstellung von „Frühölen“ geerntet werden, und endet im späten Dezember, wenn die reifsten Oliven geerntet werden. Diese Erntezeit garantiert hochwertige, gesunde Oliven sowie die unter Nummer 3.2 beschriebene Zusammensetzung und die einzigartigen sensorischen Merkmale von „Aceite de Jaén“.

Im Laufe der Zeit verbanden der Markt und die Verbraucher das Wort „Jaén“ mit gutem Olivenöl. In der historischen und archäologischen Literatur gibt es umfassende Verweise auf das Vorhandensein und die Wichtigkeit von Olivenbäumen und ihres Öls in der Provinz Jaén zu römischer Zeit sowie zur Nachfrage in Rom nach Öl aus Jaén. Siehe beispielsweise den Artikel von P. Berni Millet (2015): „Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana“ [Eine Zeitreise durch die Produktion und den Handel von andalusischem Öl mit römischer Ikonografie] in dem Magazin der Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) S. 49-62, in dem ausdrücklich das Öl aus der Cástulo-Region (Linares, Jaén) und der riesige industrielle Ölproduktionskomplex Marroquíes Bajos in der Stadt Jaén erwähnt werden, der zur Zeit des Augustus eröffnet wurde und aus einem „monumentalen“ Komplex zur Produktion von Olivenöl mit sechs riesigen nebeneinander stehenden Mühlen bestand. In dem Artikel wird auch die Entdeckung der Amphoren bei Monte Testaccio erwähnt, die kursive Inschriften aus dem Finanzbezirk Cástulo (CIL XV 4137) aufweisen. Ein besonderes in Stein graviertes Epigraf mit den Worten „RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA“, die die Überschrift eines Hadrian zugeschriebenen kaiserlichen Reskripts über Öl bildeten, wurde auch in dieser antiken Stadt gefunden.

Im Jahr 1849 ordnete Königin Isabella II. die Veröffentlichung eines Rundschreibens des Ministeriums für Handel, Bildung und öffentliche Arbeiten an, in dem das Gewicht und die Maße aufgelistet werden, die am häufigsten im Handel in Spanien verwendet werden, einschließlich zwei Behältnissen aus Zinn, der „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ und der „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Museum des spanischen Zentrums für Metrologie in Tres Cantos-Madrid).

Das Ansehen von Jaén im Ölsektor wird von den vielzähligen Anerkennungen untermauert, die dem in der Provinz produzierten nativen Olivenöl extra zuteilwurden.

Ein weiterer Beweis für seine Bekanntheit ist die Tatsache, dass die Einschränkung für geografische Marken, die in den EU-Rechtsvorschriften über die Vermarktung von Olivenölen enthalten sind, manche Hersteller nicht davon abhielt, das Risiko einzugehen, den Ortsnamen „Jaén“ in ihren Handelsnamen zu verwenden und einzutragen. Eine Überprüfung der Archive beim spanischen Patent- und Markenamt (OEPM), dem Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) und der Weltorganisation für geistiges Eigentum (WIPO) zeigt, dass dieser Ortsname in insgesamt 68 verschiedenen Marken enthalten ist. Siehe auch die Sanktionsverfahren, die die Regionalregierung von Andalusien aufgrund der unrechtmäßigen Einbeziehung des Ortsnamens „Jaén“ auf ihren Etiketten gegen Olivenölverpackungsunternehmen wegen Nichteinhaltung der europäischen Rechtsvorschriften angestrengt hat.

Die folgenden Referenzen belegen, dass der Name im populären Sprachgebrauch und zu kommerziellen Zwecken verwendet wird und stets mit einem prestigeträchtigen, hochwertigen Erzeugnis in Verbindung gebracht wird:

1. Ein Artikel aus der Zeitung „La Vanguardia“ aus Barcelona vom 9. August 1938 beschreibt, wie spanische Reichtümer verpfändet wurden, um die Kosten des spanischen Bürgerkriegs zu decken: „... Die vorherrschende Währung ist deutsches Kriegsmaterial. Alle spanischen Reichtümer, die nicht bereits verteilt und weggegeben wurden, wurden versprochen: Olivenöl aus Jaén, Orangen aus Valencia ...“

2. Ein Bericht auf Seite 6 der Zeitung „La Vanguardia“ aus Barcelona vom 14. Juni 1970 über einen Besuch des französischen Präsidenten de Gaulle in Spanien, inklusive eines Zwischenstopps in Jaén: „... Kurz vor seiner Abreise weckte ‚Aceite de Jaén‘ das Interesse des französischen Präsidenten und sein Mitarbeiterstab kontaktierte die territoriale Union von Landkooperativen, um ihm zwei Dosen reinen Olivenöls zu bringen ...“

3. Ein Interview in der Zeitung „El País“ vom 5. November 2014 mit Lucio Blázquez, dem Gründer und Eigentümer von „Casa Lucio“, einem der traditionellsten und prestigeträchtigsten Restaurants in Madrid, in dem er das Geheimnis der Spezialität des Hauses „huevos rotos“ (zerbrochene Eier) verrät: „Ein Kohlefeuer, gute Bratpfannen und die Zutaten: Kartoffeln aus Galicien, Eier aus einem landwirtschaftlichen Betrieb in Ávila und Öl aus Jaén.“

4. Ein in der digitalen Zeitung „Prnoticias“ veröffentlichter Artikel vom 14. September 2016 über eine internationale Verkaufsplattform, in dem der Vizepräsident für Europa erklärt, dass sie über „mehr als 500 Produktreferenzen, von iberischem Schinken bis zu Öl aus Jaén“ verfügt.
5. In einer Rezension aus der sevillanischen Ausgabe der Zeitung „ABC“ vom 30. November 2007 heißt es: „Die ‚Casa de Jaén‘ in Sevilla wurde gestern Nacht zum Paradebeispiel für das weltbekannte native Olivenöl aus Jaén, das von den Anwesenden probiert und verkostet werden konnte (…) Man braucht keine Umfragen, um es zu bestätigen. Es handelt sich um ‚flüssiges Gold‘. Niemand stellt in Frage, dass Öl aus Jaén in der Rangliste der besten Öle der Welt auf Platz 1 steht ...“
6. Camilo José Cela, Nobelpreisträger für Literatur, erwähnt Öl aus Jaén in seinem Buch „La cruz de San Andrés“ [Das Andreaskreuz]. „... Sie brachten Öl aus Jaén und Weizen aus Palencia und Valladolid und sie verdiente ihren Lebensunterhalt durch deren Vertrieb unter den Käufern ...“
7. Almudena Grandes, Gewinnerin des spanischen nationalen Literaturpreises, erwähnt Öl aus Jaén in ihrem Buch „Inés y la alegría“ [Inés und die Freude]: „... die Speisekammer bei Casa Inés fasste neunzig Liter des außergewöhnlichen Olivenöls, das in den Bergen südlich von Jaén produziert wird.“
8. Artikel mit dem Titel „Das Olivenöl aus Jaén ist eines der bekanntesten Erzeugnisse aus Andalusien und ganz Spaniens.“ [sic] in einem Blog-Eintrag vom 12. Dezember 2016 auf dem Web-Portal für Ferienhäuser Ruralidays.com.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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

oder über die Homepage der Website des regionalen Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei und nachhaltige Entwicklung (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html) über den folgenden Pfad:

Areas de actividad [„Tätigkeitsbereiche“], dann Industrias y Cadena Agroalimentaria [„Agrar- und Lebensmittelindustrie“], dann Calidad [„Qualität“], dann Denominaciones de calidad [„Qualitätsbezeichnungen“] und schließlich Aceite de Oliva Virgen Extra [„Natives Olivenöl extra“].