V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 30/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aceite de Jaén»

Αριθ. ΕΕ PGI-ES-02322 — 22.9.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία(-ες)**

   «Aceite de Jaén»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Aceite de Jaén» είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο λαμβάνεται απευθείας από τον καρπό του ελαιοδένδρου (*Olea europaea L.*) και αποκλειστικά με μηχανικά μέσα από ελαιώνες της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4 και το οποίο κατά τον χρόνο συσκευασίας του παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οξύτητα	Μέγιστο 0,5 %
Αριθμός υπεροξειδίων	Μέγιστο 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Μέγιστο 0,18
K_{232}	Μέγιστο 2,0

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Κηροί	Μέγιστο 120 mg/kg
Ολικές πολυφαινόλες	Ελάχιστο 300 mg/kg
Ολικές τοκοφερόλες	Ελάχιστο 150 mg/kg

Σύσταση σε λιπαρά οξέα	
Παλμιτικό οξύ	9-13 %
Ελαϊκό οξύ	> 75 %
Λινελαϊκό οξύ	≤ 6 %

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	
Διάμεση τιμή του φρουτώδους	Μεγαλύτερη από 3
Διάμεση τιμή του πικρού	3,0 – 6,5
Διάμεση τιμή του πικάντικου	3,0 – 6,5
Διάμεση τιμή ελαττωμάτων	Ίση με 0

— Άρωμα: αισθητό άρωμα φρέσκιας και υγιούς ελιάς με νότες λαχανικών ή άλλων φυτικών προϊόντων όπως πράσινα φύλλα ή αγρωστώδη, που συνδυάζονται με χαρακτηριστικές φρουτώδεις νότες μέτριας έως μεγάλης έντασης (διάμεση τιμή φρουτώδους σε συνεχή γραμμική κλίμακα μεγαλύτερη του 3,0).

— Γεύση: καθαρή, αρωματική γεύση φρέσκιας, υγιούς ελιάς με πικρές και πικάντικες νότες της ακόλουθης έντασης:

  — Πικρό: μέτρια ή σαφώς αισθητή (διάμεση τιμή σε συνεχή γραμμική κλίμακα μεταξύ 3,0 και 6,5)·

  — Πικάντικο: μέτρια ή σαφώς αισθητή (διάμεση τιμή σε συνεχή γραμμική κλίμακα μεταξύ 3,0 και 6,5).

Εν συντομία, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων που καλύπτονται από την ονομασία «Aceite de Jaén» προσδιορίζονται από τα αρώματα φρέσκιας, καθαρής και υγιούς ελιάς που συγκομίζεται πριν από τις 31 Δεκεμβρίου, όταν τα χαρακτηριστικά του πικρού και του πικάντικου είναι ιδιαιτέρως έντονα.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το «Aceite de Jaén» πρέπει να παράγεται από τις ακόλουθες ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται σε μεμονωμένη ή συνδυαστική βάση σε ελαιώνες εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4:

Κύρια ποικιλία: Picual, γηγενής ποικιλία στην οποία ανήκει ποσοστό μεγαλύτερο του 90 % των ελαιοδένδρων που καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή.

Δευτερεύουσες ποικιλίες. Γηγενείς ποικιλίες: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla και Carrasqueño de Alcaudete. Μη γηγενείς ποικιλίες: Hojiblanca, Arbequina και Picudo.

Το «Aceite de Jaén» είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ελιές των ανωτέρω ποικιλιών οι οποίες συγκομίζονται πριν από τις 31 Δεκεμβρίου, υπό την προϋπόθεση ότι τουλάχιστον το 85 % του ελαιολάδου προέρχεται από γηγενείς ποικιλίες.

Και στις δύο περιπτώσεις, τα εν λόγω ελαιόλαδα πρέπει να παρουσιάζουν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 3.2.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι ελιές καλλιεργούνται και το ελαιόλαδο παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιγράφεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις ετικέτες πρέπει να υπάρχει απαραιτήτως η ένδειξη «Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"», τυπωμένη με σαφείς, ανεξίτηλους χαρακτήρες, καθώς και το ειδικό λογότυπο της ΠΓΕ και το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, από κοινού με τα στοιχεία και τις πληροφορίες που απαιτούνται βάσει της εφαρμοστέας νομοθεσίας.

Οι περιέκτες στους οποίους πωλείται το ελαιόλαδο «Aceite de Jaén» πρέπει να φέρουν μη επαναχρησιμοποιήσιμη, αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα ως εγγύηση συμμόρφωσης και προέλευσης. Οι εν λόγω συμπληρωματικές ετικέτες πρέπει να ελέγχονται και να εκδίδονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, το οποίο είναι ο φορέας διαχείρισης της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο δεν πρέπει να λαμβάνει μέτρα σχετικά με τη χρήση των εν λόγω συμπληρωματικών ετικετών τα οποία ενδέχεται με οποιονδήποτε τρόπο να εισαγάγουν διακρίσεις εις βάρος φορέα εκμετάλλευσης που συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καλύπτει το σύνολο της επαρχίας Jaén, η οποία βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της ιβηρικής χερσονήσου.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη της ονομασίας «Aceite de Jaén» που αποτελεί συνέπεια της υλικής αξίας του προϊόντος (τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο 3.2), η οποία, με τη σειρά της, προκύπτει από τον συνδυασμό των ποικιλιών ελιάς, της γεωγραφικής θέσης και των εδαφοκλιματικών συνθηκών. Η φήμη αυτή οφείλεται επίσης στην εικόνα που έχει διαμορφωθεί όσον αφορά την άυλη αξία του, η οποία βασίζεται στην πολυαίωνη ιστορία των ελαιώνων και του ελαιολάδου της Jaén.

Χάρη στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο 3.2, το «Aceite de Jaén» έχει αποκτήσει πολύ μεγάλη φήμη τόσο στην εθνική όσο και στη διεθνή αγορά και έχει καταστεί απαραίτητο συστατικό της γαστρονομίας πολλών περιοχών. Σε έρευνα που διενέργησε η εταιρεία Global Investigación & Marketing το 2002 για το συνέδριο της Ανδαλουσίας για τις ονομασίες προέλευσης, σε δείγμα 539 ανθρώπων από πέντε επαρχιακές πρωτεύουσες της Ισπανίας (Μαδρίτη, Βαρκελώνη, Βαλένθια, Σεβίλλη και Θαραγόθα) με επίπεδο εμπιστοσύνης 95 %, ζητήθηκε από τους συμμετέχοντες να παραθέσουν τις ονομασίες προέλευσης που γνωρίζουν και η ονομασία «Aceite de Jaén» κατατάχθηκε από τους καταναλωτές πέμπτη μεταξύ των πλέον γνωστών ισπανικών ονομασιών προέλευσης και πρώτη μεταξύ όλων των ανδαλουσιανών ονομασιών προέλευσης, παρότι δεν αποτελεί επίσημα αναγνωρισμένο σήμα ποιότητας. Το Μόνιμο Παρατηρητήριο για το Ελαιόλαδο το οποίο διαχειρίζεται η Ισπανική Ένωση Ελαιοπαραγωγών Δήμων διενήργησε επίσης το 2009 τηλεφωνική έρευνα η οποία κάλυψε όλες τις επαρχίες της Ισπανίας. Στην ερώτηση «*Σε ποια ισπανική επαρχία παράγεται το καλύτερο ελαιόλαδο;*», ποσοστό άνω του 63 % των ερωτηθέντων απάντησε «Στη Jaén».

Οι ελαιώνες καλύπτουν έκταση 582 427 εκταρίων στην επαρχία της Jaén (89,75 % της καλλιεργούμενης γης) που διαιρείται σε 100 000 εκμεταλλεύσεις, το 76 % των οποίων έχουν έκταση μικρότερη των 5 εκταρίων. Η καλλιέργεια της ελιάς δεν αποτελεί απλώς πηγή εισοδήματος για τις περισσότερες οικογένειες στη Jaén, αλλά ταυτόχρονα μέρος της κοινωνικής και πολιτιστικής τους κληρονομιάς. Η καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή ελαιολάδου απαντούν και στους 97 δήμους της επαρχίας. Ελαιόδενδρα καλλιεργούνται σε κάθε δήμο ενώ σε όλους τους δήμους πλην τριών υπάρχει τουλάχιστον ένα ελαιοτριβείο. Τα στοιχεία αυτά αποδεικνύουν ότι ολόκληρη η επαρχία της Jaén συνδέεται άμεσα και συμμετέχει στην παραγωγή του προϊόντος.

Το τοπίο της Jaén που χαρακτηρίζεται από τις σειρές ελαιοδένδρων είναι το αποτέλεσμα της ανά τους αιώνες αλληλεπίδρασης μεταξύ της γεωμορφολογίας της επαρχίας και των προσπαθειών των κατοίκων της περιοχής να δαμάσουν το έδαφος, με τη βοήθεια του φυσικού περιβάλλοντος. Το ιδιαίτερο ανάγλυφο του εδάφους που παρατηρείται στην επαρχία έχει ως αποτέλεσμα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις να βρίσκονται στην περιοχή μεταξύ του Marmolejo (υψόμετρο 250 m) και του Noalejo (1 000 m).

Τα εδάφη στα οποία καλλιεργείται η ελιά στην επαρχία της Jaén παρουσιάζουν σαφείς ομοιότητες με τους τύπους εδαφών inceptisol (USDA) ή cambisol και regosol (FAO), οι οποίοι έχουν χαρακτηριστικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο και, ως εκ τούτου, υψηλό pH που κυμαίνεται μεταξύ 6 και 8.

Επιπλέον, καθώς η επαρχία βρίσκεται στο κέντρο της περιοχής της Μεσογείου, προσφέρει τις ιδανικές συνθήκες από άποψη κλίματος, θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων, συνθήκες που είναι και οι πλέον κατάλληλες για την καλλιέργεια της ελιάς (Csa στην κλιματική ταξινόμηση Köppen). Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται κατά μέσο όρο μεταξύ 14,5 °C και 17,0 °C. Η μέγιστη μέση θερμοκρασία το καλοκαίρι υπερβαίνει τους 30 °C (γύρω στους 35 °C τον Ιούλιο και τον Αύγουστο) και η ελάχιστη μέση θερμοκρασία κατά τους χειμερινούς μήνες είναι περίπου 2° ή 3 °C. Το μέσο εύρος θερμοκρασίας που καταγράφεται είναι 13 °C. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 410 mm και 620 mm, παρότι παρατηρούνται σημαντικές αποκλίσεις από έτος σε έτος, οι οποίες είναι χαρακτηριστικές του μεσογειακού κλίματος. Κατά τα τελευταία 20 έτη, οι βροχοπτώσεις είναι χαμηλές (περίπου 475 mm ανά έτος) και παρουσιάζουν αύξηση το φθινόπωρο σε σχέση με τον χειμώνα και την άνοιξη, ενώ είναι πολύ σπάνιες κατά τους θερινούς μήνες (λιγότερο από το 10 % του συνολικού ετήσιου υετού). Εν συντομία, τα καλοκαίρια είναι πολύ ξηρά, με πολύ χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων και πολύ υψηλές μέγιστες θερμοκρασίες, καθώς και με έντονη ηλιοφάνεια και ελάχιστη σχετική υγρασία που δεν υπερβαίνει το 20 %.

Το χαρακτηριστικό περιβάλλον της περιοχής παραγωγής του «Aceite de Jaén» και, πιο συγκεκριμένα, το υψόμετρο, τα ασβεστολιθικά εδάφη με υψηλά επίπεδα ανθρακικών ενώσεων και το κλίμα (υψηλές θερμοκρασίες, σχεδόν απουσία βροχοπτώσεων το καλοκαίρι και ετήσια επίπεδα βροχοπτώσεων) καθιστούν δυνατή τη σύνδεση των χαρακτηριστικών που περιγράφονται στο σημείο 3.2 με το γεωγραφικό περιβάλλον. Οι συνθήκες αυτές συνεπάγονται καταπόνηση λόγω έλλειψης νερού για τα ελαιόδενδρα που καλλιεργούνται χωρίς άρδευση, η οποία οδηγεί σε υψηλότερη συγκέντρωση πολυφαινολών, τοκοφερολών και ελαϊκού οξέος στο ελαιόλαδο, και σε πολύ υψηλές τιμές όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του πικρού, του πικάντικου και του φρουτώδους. Ακόμη και σε αρδευόμενους ελαιώνες, στους οποίους διατηρούνται τα επίπεδα καταπόνησης λόγω ανεπαρκούς άρδευσης, το ελαιόλαδο παρουσιάζει επίσης μέτρια έως υψηλά επίπεδα πολυφαινολών, καθώς και μεγαλύτερη σταθερότητα και ένταση όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του φρουτώδους, του πικρού και του πικάντικου σε σύγκριση με το ελαιόλαδο που λαμβάνεται με άρδευση βάσει των κατευθύνσεων του FAO ή άρδευση υψηλής δόσης (Salas κ.ά, «*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva*» [Η επίδραση της άρδευσης στη σύνθεση και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου] *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, σελίδες 74 και 82).

Η ωρίμαση του καρπού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τις κλιματικές συνθήκες και το ανάγλυφο και από τον τρόπο με τον οποίο τα στοιχεία αυτά επιδρούν στις ποικιλίες που περιγράφονται στο σημείο 3.3. Η περίοδος συγκομιδής —τόσο της κύριας ποικιλίας όσο και των υπολοίπων— αρχίζει τον Οκτώβριο στην περίπτωση του ελαιολάδου από ελιές που συγκομίζονται «άγουρες» ή «αγουρελαίου» και τελειώνει στο τέλος Δεκεμβρίου όταν συλλέγονται οι πλέον ώριμοι καρποί. Η εν λόγω περίοδος συγκομιδής διασφαλίζει την ύπαρξη υγιών καρπών ποιότητας, καθώς και τη σύνθεση και τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Aceite de Jaén», όπως ορίζονται στο σημείο 3.2.

Με την πάροδο των αιώνων, η λέξη «Jaén» θεωρείται πλέον συνώνυμη του καλού ελαιολάδου τόσο από την αγορά όσο και από τους καταναλωτές. Στην ιστορική και αρχαιολογική βιβλιογραφία υπάρχουν εκτενείς αναφορές στην παρουσία και τη σημασία των ελαιοδένδρων και του ελαιολάδου στην επαρχία Jaén κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους, καθώς και στη ζήτηση που υπήρχε στη Ρώμη για ελαιόλαδο από τη Jaén. Βλέπε για παράδειγμα, το άρθρο του P. Berni Millet (2015): «*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*» [Ταξίδι στον χρόνο ιχνηλατώντας την παραγωγή και το εμπόριο του ελαιολάδου από την Ανδαλουσία με τη βοήθεια της ρωμαϊκής εικονογραφίας], στο περιοδικό της ένωσης Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) σ. 49-62, όπου περιλαμβάνεται σαφής αναφορά στο ελαιόλαδο της περιοχής Cástulo (Linares, Jaén) και στο τεράστιο συγκρότημα παραγωγής ελαιολάδου του Marroquíes Bajos στην πόλη της Jaén, το οποίο ξεκίνησε να λειτουργεί την εποχή του Αυγούστου και επρόκειτο για ένα «μνημειακό» σύμπλεγμα έξι τεράστιων ελαιοτριβείων τοποθετημένων σε σειρά για την παραγωγή ελαιολάδου. Στο εν λόγω κείμενο αναφέρεται επίσης η ανακάλυψη αμφορέων στο Monte Testaccio στους οποίους υπάρχουν πλάγιες επιγραφές από την οικονομική περιοχή του Cástulo (CIL XV 4137). Στην αρχαία αυτή πόλη βρέθηκε επίσης μια ιδιαίτερη επιγραφή σε πέτρα με τη φράση «*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*», η οποία αποτελούσε τον τίτλο αυτοκρατορικού διατάγματος που αποδίδεται στον Αδριανό.

Το 1849 η βασίλισσα Ισαβέλλα Β' διέταξε τη δημοσίευση εγκυκλίου του υπουργείου Εμπορίου, Ερευνών και Δημοσίων Έργων στην οποία απαριθμούνταν οι συχνότερα χρησιμοποιούμενες μονάδες μέτρησης βάρους στο εμπόριο στην Ισπανία, συμπεριλαμβανομένων δύο δοχείων από κασσίτερο, του «MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN» και του «MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN» (Μουσείο του Ισπανικού Κέντρου Μετρολογίας στο Tres Cantos της Μαδρίτης).

Η φήμη της Jaén στον τομέα του ελαιολάδου επιβεβαιώνεται από τα πολυάριθμα βραβεία που έχει λάβει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην επαρχία.

Περαιτέρω αποδεικτικό στοιχείο της φήμης του είναι το γεγονός ότι ο περιορισμός για τα γεωγραφικά σήματα που περιλαμβάνεται στη νομοθεσία της ΕΕ σχετικά με την εμπορία ελαιολάδου δεν έχει αποτρέψει ορισμένους παραγωγούς από το να διακινδυνεύσουν τη χρήση και την καταχώριση του τοπωνυμίου «Jaén» στα εμπορικά τους σήματα. Από επισκόπηση των αρχείων του ισπανικού γραφείου διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας και εμπορικών σημάτων (OEPM), του Γραφείου διανοητικής ιδιοκτησίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (EUIPO) και του Παγκόσμιου Οργανισμού Διανοητικής Ιδιοκτησίας (ΠΟΔΙ) προκύπτει ότι το εν λόγω τοπωνύμιο έχει συμπεριληφθεί σε συνολικά 68 διαφορετικά σήματα. Σχετικά αναφέρονται επίσης οι διαδικασίες επιβολής κυρώσεων που κίνησε η περιφερειακή κυβέρνηση της Ανδαλουσίας κατά των επιχειρήσεων τυποποίησης ελαιολάδου για μη συμμόρφωση με την ευρωπαϊκή νομοθεσία λόγω της παράνομης προσθήκης του τοπωνυμίου «Jaén» στις ετικέτες τους.

Οι ακόλουθες αναφορές παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία της χρήσης της ονομασίας στην κοινή γλώσσα και για εμπορικούς σκοπούς, η οποία συνδέεται πάντα με ένα προϊόν υψηλής ποιότητας και κύρους:

1. Άρθρο από την εφημερίδα «La Vanguardia» της Βαρκελώνης, της 9ης Αυγούστου 1938, όπου περιγράφεται πώς ο πλούτος της Ισπανίας ενεχυριαζόταν για να καλυφθούν οι δαπάνες του ισπανικού εμφυλίου: «*…Το νόμισμα που κυριαρχεί είναι το γερμανικό πολεμικό υλικό. Ό,τι δεν έχει ακόμη διανεμηθεί ή δοθεί από τον ισπανικό πλούτο, το έχουν ήδη υποσχεθεί: ελαιόλαδο από τη Jaén, πορτοκάλια από τη Βαλένθια…*»

2. Ρεπορτάζ από τη σελίδα 6 της εφημερίδας της Βαρκελώνης «La Vanguardia» της 14ης Ιουνίου 1970 σχετικά με επίσκεψη του Γάλλου Προέδρου de Gaulle στην Ισπανία, ο οποίος πραγματοποίησε στάση στη Jaén: «*…Λίγο πριν από την αναχώρησή του, ο Γάλλος πρόεδρος εξέφρασε το ενδιαφέρον του για το «Aceite de Jaén» και η συνοδεία του επικοινώνησε με την τοπική ένωση γεωργικών συνεταιρισμών για την προμήθεια δύο δοχείων αγνού ελαιολάδου…*»

3. Συνέντευξη στην εφημερίδα «El País» της 5ης Νοεμβρίου 2014 του Lucio Blázquez, ιδρυτή και ιδιοκτήτη του «Casa Lucio», ενός από τα πιο παραδοσιακά και γνωστά εστιατόρια της Μαδρίτης, στην οποία αποκαλύπτει το μυστικό του εμβληματικού πιάτου του εστιατορίου του «huevos rotos» (σπασμένα αυγά): «*Κάρβουνα, ένα καλό τηγάνι και οι πρώτες ύλες: πατάτες από τη Γαλικία, αυγά από ένα αγρόκτημα στην Ávila και λάδι από τη Jaén*».

4. Άρθρο που δημοσιεύθηκε στην ψηφιακή εφημερίδα «Prnoticias» στις 14 Σεπτεμβρίου 2016 σχετικά με μια διεθνή πλατφόρμα πωλήσεων, στο οποίο ο αντιπρόεδρος της εν λόγω πλατφόρμας που είναι υπεύθυνος για την Ευρώπη εξηγεί ότι σε αυτήν περιλαμβάνονται «*περισσότερες από 500 αναφορές προϊόντων, από το ιβηρικό χοιρομέρι έως το λάδι από τη Jaén*».

5. Κριτική από την εφημερίδα «ABC» της Σεβίλλης της 30ής Νοεμβρίου 2007, όπου αναφέρονται τα εξής: «*Το «Casa de Jaén» στη Σεβίλλη μετατράπηκε χτες το βράδυ σε σημαιοφόρο για το παγκοσμίου φήμης παρθένο ελαιόλαδο από τη Jaén, το οποίο οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και να γευτούν […] Δεν χρειάζονται έρευνες για να επιβεβαιώσουν ότι πρόκειται για «υγρό χρυσό». Κανείς δεν αμφισβητεί το γεγονός ότι το ελαιόλαδο της Jaén βρίσκεται στην κορυφή της κατάταξης με τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο…*»

6. Ο Camilo José Cela, συγγραφέας βραβευμένος με Νόμπελ Λογοτεχνίας, αναφέρει το ελαιόλαδο της Jaén στο βιβλίο του «La cruz de San Andrés» [Ο σταυρός του Αγίου Ανδρέα]. «*… έφερναν λάδι από τη Jaén και σιτάρι από την Palencia και το Valladolid και έβγαζε το ψωμί της διανέμοντάς τα στους πελάτες…*»

7. Η Almudena Grandes, συγγραφέας βραβευμένη με το εθνικό βραβείο μυθοπλασίας της Ισπανίας, αναφέρει το ελαιόλαδο από τη Jaén στο βιβλίο της «Inés y la alegría» [Η Ινές και η χαρά]: «*…στο κελάρι του σπιτιού της η Ινές φύλαγε ενενήντα λίτρα από το εξαιρετικό ελαιόλαδο που παράγεται στα βουνά νότια της Jaén*».

8. Άρθρο με τίτλο «The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalucia and whole Spain.» (Το ελαιόλαδο της Jaen είναι ένα από τα διασημότερα προϊόντα της Ανδαλουσίας και ολόκληρης της Ισπανίας) που δημοσιεύθηκε στις 12 Δεκεμβρίου 2016 στο ιστολόγιο της διαδικτυακής πύλης ενοικίασης καταλυμάτων διακοπών Ruralidays.com.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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

ή μέσω της αρχικής σελίδας του δικτυακού τόπου του Περιφερειακού υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας και Βιώσιμης Ανάπτυξης (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), στην εξής διαδρομή:

Areas de actividad [«Τομείς δραστηριότητας»] έπειτα Industrias y Cadena Agroalimentaria [«Βιομηχανίες γεωργικών τροφίμων»] έπειτα Calidad [«Ποιότητα»] έπειτα Denominaciones de Calidad [«Ονομασίες ποιότητας»] και τέλος Aceite de Oliva Virgen Extra [«Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο»].