V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 30/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Aceite de Jaén“

ELi nr: PGI-ES-02322 – 22.9.2017

KPN () KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Aceite de Jaén“

2. **Liikmesriik või Kolmas Riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Aceite de Jaén“ on vahetult punktis 4 määratud geograafilises piirkonnas asuvate oliivipuuistanduste hariliku õlipuu (*Olea europaea L.*) üksnes mehaaniliselt koristatud viljadest saadud väärisoliiviõli, millel on pakendamise ajal järgmised füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused:

Happesus	Kuni 0,5 %
Peroksiidarv	Kuni 15 mekv O_2/kg
K_{270}	Kuni 0,18
K_{232}	Kuni 2

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Vahad	Maksimaalselt 120 mg/kg
Polüfenoolide üldsisaldus	Minimaalselt 300 mg/kg
Tokoferoolide üldsisaldus	Minimaalselt 150 mg/kg

Rasvhappeline koostis	
Palmitiinhape	9–13 %
Oleiinhape	> 75 %
Linoolhape	≤ 6 %

Organoleptilised omadused	
Puuviljalisuse mediaan	üle 3
Mõruduse mediaan	3–6,5
Teravuse mediaan	3–6,5
Puuduse mediaan	Võrdne 0-ga

— Lõhn: värskete tervete oliivide tajutav lõhn köögiviljade või muude taimepõhiste toodete, näiteks roheliste lehtede või heintaimede varjundiga, kombineeritud äratuntavate puuviljaste nüanssidega, mis on mõõdukalt kuni tugevalt markantsed (puuviljalisuse mediaan pideval lineaarskaalal > 3,0);

— maitse: värskete tervete oliivide puhas hõrk maitse mõrkjate ja vürtsikate nüanssidega, millel on järgmine intensiivsus:

  — mõrudus: mõõdukalt või selgelt tajutav (mediaan pideval lineaarskaalal vahemikus 3–6,5);

  — teravus: mõõdukalt või selgelt tajutav (mediaan pideval lineaarskaalal vahemikus 3–6,5);

Nimetusega „Aceite de Jaén“ õlide organoleptilised omadused määrab enne 31. detsembrit, mil mõru ja terava tunnused on tugevalt markantsed, korjatud värskete puhaste ja tervete oliivide aroom.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

„Aceite de Jaén“ peab olema valmistatud järgmistest oliivisortidest, mida kasvatatakse üksikult või kombineeritult punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas asuvates oliiviistandustes.

Peamine sort: 'Picual' on omamaine sort, mis moodustab üle 90 % geograafilises piirkonnas kasvatatavatest oliivipuudest.

Teisesed sordid. Omamaised sordid: 'Manzanilla de Jaén', 'Royal de Cazorla' ja 'Carrasqueño de Alcaudete'. Võõrsordid: 'Hojiblanca', 'Arbequina' ja 'Picudo'.

„Aceite de Jaén“ on väärisoliiviõli, mis on saadud eespool nimetatud oliivisortidest, mis on koristatud enne 31. detsembrit, tingimusel et vähemalt 85 % õlist on pärit omamaistest sortidest.

Mõlemal juhul peavad nendel õlidel olema punktis 3.2 nimetatud füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

3.4. *Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Oliivid on kasvatatud ja õli on toodetud punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Etikettidele peab olema selgelt ja kustumatult trükitud sõnad „Indicación Geográfica Protegida „Aceite de Jaén"", KGT logo ja Euroopa Liidu logo ning kehtivate õigusaktidega nõutavad andmed ja teave.

Õli „Aceite de Jaén" turustamiseks kasutatavatel mahutitel peab olema vastavust ja päritolu tagav ühekordselt kasutatav nummerdatud lisaetikett. Lisaetikette peab kontrollima ja väljastama reguleeriv asutus, kes on kaitstud geograafilise tähise haldusorgan. Ta ei tohi võtta ühtegi meedet seoses selliste lisaetikettide kasutamisega, mis võiksid mingil viisil diskrimineerida spetsifikaati järgivat ettevõtjat.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab kogu Jaéni provintsi, mis asub Pürenee poolsaare kaguosas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb nimetuse „Aceite de Jaén" mainel, mis tuleneb ühest küljest toote materiaalsest väärtusest (punktis 3.2 kirjeldatud füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused), mis omakorda tuleneb oliivisortide kombinatsioonist, geograafilisest asukohast, mullastiku- ja kliimatingimustest. Maine on tingitud ka sellest, kuidas tajutakse toote immateriaalset väärtust, mis põhineb Jaéni oliiviistanduste ja õli sajandite-pikkusel ajalool.

Tänu punktis 3.2 kirjeldatud füüsikalis-keemilistele ja organoleptilistele omadustele on „Aceite de Jaén" nii riiklikel kui ka rahvusvahelistel turgudel väga hea mainega ning sellest on saanud paljude kohtade gastronoomia lahutamatu osa. Äriühingu Global Investigación & Marketing 2002. aastal Andaluusia päritolunimetuste konverentsi jaoks tehtud küsitluse kohaselt, mis viidi läbi viies Hispaania provintside pealinnas (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla ja Zaragoza) 539 inimesest koosnevas valimis ning mille usaldatavus oli 95 %, ilmnes et, kui küsitletutel paluti nimetada neile tuttavaid päritolunimetusi, siis oli „Aceite de Jaén" viies kõige paremini tuntud Hispaania päritolutähis tarbijate seas ja esimene kõikidest Andaluusia päritolutähistest, hoolimata sellest, et tähis ei olnud ametlikult tunnustatud kvaliteedimärk. Hispaania oliiviistandustega omavalitsuste liidu hallatav alaline oliiviõli vaatluskeskus korraldas 2009. aastal ka telefoniküsitluse, mis hõlmas kõiki Hispaania provintse. Küsimusele „*Millises Hispaania provintsis toodetakse parima kvaliteediga oliiviõli?*" vastas üle 63 % küsitletutest: „Jaén".

Oliiviistandused hõlmavad Jaéni provintsis 582 427 hektari suurust pindala (89,75 % haritavast maast), mis on jagatud enam kui 100 000 põllumajandusettevõtteks, millest 76 % on väiksemad kui viis hektarit. Oliivikasvatus ei ole mitte ainult enamiku Jaéni perede sissetulekuallikas, vaid ka osa nende sotsiaal-kultuurilisest pärandist. Oliive kasvatatakse ja oliiviõli toodetakse provintsi 97 omavalitsusüksuses. Kõigis neis kasvatatakse oliivipuid ja kõigis provintsides peale kolme on vähemalt üks oliiviveski, mis tõendab, et kogu Jaéni provints on otseselt seotud toote tootmisega ja osaleb selles.

Jaéni oliivipuude ridadega kirjatud maastik tuleneb provintsi geomorfoloogiast ja piirkonna elanike alatisest püüdest territooriumi ära kasutada ning sellele aitab kaasa füüsiline keskkond. Provintsi pinnamood on tingitud tema asukohast Marmolejo (kõrgus 250 m) ja Noalejo (1 000m) piirkondade vahel.

Jaéni provintsi oliiviistanduste pinnas sarnaneb selgelt punakaspruuni mulla (*inceptisol*) (USDA) või leostunud mulla (*cambisol*) ja rendsiina (*regosol*) (FAO) tüübile, millel kõigil on erakordselt suur kaltsiumkarbonaadi sisaldus ja seega kõrge pH-väärtus vahemikus 6–8.

Kuna provints asub Vahemere piirkonna südames, on siine ka ideaalseid kliima- ja temperatuuritingimused ning sademete hulk, mis sobivad enamasti hästi oliivikasvatuseks (Köppeni kliimaklassifikatsiooni tüüp Csa). Keskmine temperatuur jääb vahemikku 14,5–17,0 °C. Suve kõrgeim keskmine temperatuur on üle 30 °C (ligikaudu 35 °C juulis ja augustis) ning talvekuude madalaim keskmine temperatuur on umbes 2 või 3 °C. Keskmine registreeritud temperatuur on 13 °C. Aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 410–620 mm, kuigi vahemerelisele kliimale iseloomulikult varieerub see aastate kaupa märkimisväärselt. Viimase 20 aasta jooksul on sademete hulk olnud väike (ligikaudu 475 mm aastas), sügisel rikkalikum kui talvel ja kevadel ning suvekuudel väga napp (alla 10 % aastasest sademete hulgast). Lühidalt öeldes on suved väga kuivad ja väheste sademetega, väga kõrge maksimaalse temperatuuri, ohtra päikesevalguse ja minimaalse suhtelise õhuniiskusega alla 20 %.

Toote „Aceite de Jaén“ tootmispiirkonnale iseloomulik keskkond, täpsemalt kõrgus merepinnast, lubja- ja karbonaadiühenditerikkad mullad ning kliima (kõrged temperatuurid, peaaegu ilma sademeteta suvel ning aastane sademete hulk), võimaldavad siduda punktis 3.2 kirjeldatud omadused geograafilise keskkonnaga. Need tingimused tähendavad, et niisutamata kasvanud oliivid kannatavad veepuuduse käes, mis põhjustab õlides suurema polüfenoolide, tokoferoolide ja oleiinhappe sisalduse ning väga markantse mõruduse, teravuse ja puuviljalisuse. Õlidel, mis on pärit küll niisutusega oliiviistandustest, kuid kus ebapiisava niisutuse tõttu kasvavad puud veepuuduses, on samuti keskmine kuni kõrge polüfenoolide sisaldus ning stabiilsem ja intensiivsem puuviljalisus, mõrudus ja teravus võrreldes selliste õlidega, mis on saadud FAOst või hästi niisutatud istandustest (Salas jt „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [Niisutuse mõju oliiviõli koostisele ja organoleptilistele omadustele]“ *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, lk 74 ja 82).

Viljade valmimine sõltub suuresti ilmastikutingimustest ja pinnamoest ning sellest, kuidas need mõjutavad punktis 3.3 kirjeldatud sorte. Õlide puhul, mida valmistatakse tooretest oliividest või nn varajaste õlide puhul, algab koristusperiood – nii põhisordi kui ka teiste sortide puhul – oktoobris ja lõpeb detsembri lõpus, kui koristatakse kõige küpsemad oliivid. Selline saagikoristusperiood tagab, et oliivid on kvaliteetsed ja terved ning toote „Aceite de Jaén“ koostis ja eriomased organoleptilised omadused vastavad punktis 3.2 määratletule.

Aegade jooksul on nii turg kui ka tarbijad võtnud nimetuse Jaén kasutusele hea oliiviõli sünonüümina. Ajalugu ja arheoloogiat käsitlevates kirjandusteostes on palju viiteid oliivipuude ja neist saadud õli olemasolule ja tähtsusele Jaéni provintsis Rooma aegadel, samuti nõudlusele Jaéni õli järele Roomas. Vt näiteks P. Berni Millet' artikkel (2015): „*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*“ [Ajarännak Andaluusia õli tootmise ja sellega kauplemise jälgedes Rooma ikonograafia abil], ajakirjas „Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH)“, lk 49–62, milles mainitakse sõnaselgelt Cástulo piirkonnast (Linares, Jaén) pärit õli ning Jaéni linnas asuvat Marroquíes Bajose tohutut õlitootmiskompleksi, mis avati Augustuse ajastul ja mis koosnes oliiviõli valmistamiseks mõeldud võimsast kompleksist kuue tohutusuure kõrvuti asetseva veskiga. Selles dokumendis mainitakse ka Cástulo maksuringkonnas Monte Testaccios avastatud amforaid, millel olid kursiivis pealiskirjad (CIL XV 4137). Samuti leiti selles muistses linnas kivisse graveeritud omapärane raidkiri „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*“, mis oli Hadrianusele kuuluvaid õlisid käsitleva keiserliku käskkirja pealkiri.

Kuninganna Isabella II andis 1849. aastal kaubandus-, juhendamis- ja riiklike ehitustööde ministeeriumile korralduse avaldada ringkiri, milles loetletakse Hispaania kaubanduses kõige sagedamini kasutatavad massid ja mõõtühikud, sealhulgas kaks tinast valmistatud mahutit: „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ ja „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“, (Hispaania metroloogiakeskuse muuseum, Tres Cantos, Madrid).

Jaéni mainet õlisektoris toetavad provintsis toodetud väärisoliiviõlile antud arvukad tunnustused.

Selle mainet tõendab ka asjaolu, et vaatamata oliiviõli turustamist käsitlevates ELi õigusaktides sisalduvale geograafiliste tähiste kasutamise piirangule püüavad teatud tootjad ikkagi kasutada kohanime Jaén ja registreerida kaubamärke, mis sisaldavad seda kohanime. Hispaania Patendi- ja Kaubamärgiameti (OEPM), Euroopa Liidu Intellektuaalomandi Ameti (EUIPO) ja Maailma Intellektuaalse Omandi Organisatsiooni (WIPO) arhiivide läbivaatamisest nähtub, et seda kohanime kasutatakse 68 eristusmärgise puhul. Vt ka Andaluusia piirkondliku omavalitsuse algatatud karistusmenetlusi oliiviõli pakendamisettevõtete suhtes seoses Euroopa õigusaktide rikkumisega kohanime Jaén ebaseadusliku lisamise tõttu oma etikettidele.

Järgmised viited tõendavad, et nimetust kasutatakse tavakõnes ja ärilisel otstarbel ning see on alati seotud prestiižse ja kvaliteetse tootega:

1. Barcelona 9. augusti 1938. aasta ajalehe „La Vanguardia“ artikkel, milles kirjeldatakse, kuidas Hispaania rikkused anti ära Hispaania kodusõja kulude katmiseks: „*...Ülekaalukas valuuta on Saksamaa sõjatehnika. Kõik Hispaania rikkused, mida ei ole veel laiali jagatud ega ära antud, on lubatud: Jaéni oliiviõli, Valencia apelsinid ...*“

2. Barcelona 14. juuni 1970. aasta ajalehe „La Vanguardia“ leheküljelt 6 pärit aruanne Prantsusmaa presidendi de Gaulle'i Hispaania visiidi, sealhulgas peatuse kohta Jaénis: „*...Hetk enne lahkumist tundis Prantsusmaa president huvi „Aceite de Jaéni“ vastu ja tema kaaskond võttis ühendust maaühistute territoriaalse liiduga, et hankida kaks kanistrit puhast oliiviõli ...*“

3. Intervjuu Madridi ühe kõige traditsioonilisema ja mainekama restorani Casa Lucio asutaja ja omaniku Lucio Blázqueziga 5. novembri 2014. aasta ajalehes „El País“, kus ta paljastab ettevõtte sümboolse roa – „huevos rotos“ („katkised munad“) – saladuse: „*Süte tuli, head praepannid ja tooraine: kartulid Galiitsiast, munad Ávilas asuvast farmist ja õli Jaénist*“.

4. 14. septembri 2016. aasta digilehes „Prnoticias“ avaldatud rahvusvahelist müügiplatvormi käsitlev artikkel, milles selle Euroopa asepresident selgitab, et see platvorm hõlmab *„rohkem kui 500 tooteviidet alates Ibeeria singist kuni Jaéni õlini*“.
5. 30. novembri 2007. aasta ajalehe „ABC“ Sevilla väljaandes toodud arvustus, milles märgitakse järgmist: *„Sevillas asuv „Casa de Jaén“ nimetati eile õhtul Jaéni maailmakuulsa külmpressitud oliiviõli parimaks valmistajaks ning kohalviibijad said seda õli maitsta ja nautida […] Ei ole vaja küsitlusi, et kinnitada – tegemist on vedela kullaga. Keegi ei kahtle, et Jaéni õli kuulub maailma parimate õlide sekka…“*
6. Nobeli kirjanduspreemia laureaat Camilo José Cela mainib Jaéni õli oma raamatus „La cruz de San Andrés“ [Püha Andrease rist]. *„… nad tõid õli Jaénist ning nisu Palenciast ja Valladolidist ning ta teenis elatist seda ostjatele pakkudes…“*
7. Hispaania riikliku ilukirjandusauhinna pälvinud Almudena Grandes mainib Jaéni õli oma raamatus „Inés y la alegría“ [Inés ja rõõm“]: *„…Inése maja sahvris oli üheksakümmend liitrit Jaénist lõunas asuvates mägedes toodetud erakordset oliiviõli.“*
8. Artikkel „Jaeni oliiviõli on üks Andaluusia ja kogu Hispaania tuntumaid tooteid“ [sic] 12. detsembril 2016 puhkusemajutuse veebiportaalis Ruralidays.com avaldatud blogipostituses.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

või piirkondliku põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus- ja säästva arengu ministeeriumi kodulehe kaudu (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html) järgmisel viisil:

Areas de actividad [„Tegevusalad“], seejärel Industrias y Cadena Agroalimentaria [„Põllumajanduslik toidutööstus“], seejärel Calidad [„Kvaliteet“], seejärel Denominaciones de Calidad [„Kvaliteedinimetused“] ja lõpuks Aceite de Oliva Virgen Extra [„Väärisoliiviõli“].