V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(2020/C 30/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aceite de Jaén”

EU-nro PGI-ES-02322 – 22.9.2017

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi (nimet)**

”Aceite de Jaén”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.5. Öljyt ja rasvat (voi, margariini, öljy jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Aceite de Jaén” on 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella kasvatettujen oliivipuiden (*Olea europaea* L.) hedelmistä yksinomaan mekaanisten menetelmien avulla saatu ekstra-neitsytoliiviöljy, jolla on pakkaushetkellä seuraavat fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Happopitoisuus	enintään 0,5 %
Peroksidiarvo	enintään 15 mEq O_2/kg
K_{270}	enintään 0,18
K_{232}	enintään 2

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vahat	enintään 120 mg/kg
Polyfenolit yhteensä	vähintään 300 mg/kg
Tokoferolit yhteensä	vähintään 150 mg/kg

Rasvahappokoostumus	
Palmitiinihappo	9–13 %
Öljyhappo	> 75 %
Linolihappo	≤ 6 %

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Hedelmäisyyden mediaani	suurempi kuin 3
Karvauden mediaani	3,0–6,5
Pistävyyden mediaani	3,0–6,5
Virheiden mediaani	0

— Aromi: havaittavissa oleva terveiden tuoreiden oliivien tuoksu, jossa on vivahteita vihanneksista tai muista kasvipohjaisista tuotteista, kuten vihreistä lehdistä tai ruohosta, ja jossa on keskivoimakkaita tai voimakkaita hedelmäisiä vivahteita (hedelmäisyyden mediaani lineaarisella asteikolla yli 3,0),

— Maku: tuoreiden, terveiden oliivien puhdas, aromikas maku, jonka karvauden ja pistävyyden arvot ovat seuraavat:

  — karvaus: aistittavissa keskimääräisenä tai selkeänä (mediaani lineaarisella asteikolla 3,0–6,5),

  — pistävyys: aistittavissa keskimääräisenä tai selkeänä (mediaani lineaarisella asteikolla 3,0–6,5),

Lyhyesti ”Aceite de Jaén” -nimityksellä varustettujen öljyjen aistinvaraiset ominaisuudet määritellään tuoreiden, puhtaiden ja terveiden oliivien aromien perusteella, kun oliivit on poimittu ennen 31. joulukuuta, jolloin oliivien maku on voimakkaan karvas ja pistävä.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”Aceite de Jaén” on valmistettava seuraavista oliivilajikkeista, joita viljellään joko yksittäin tai yhdistettyinä 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla oliiviviljelmillä:

Päälajike: Picual, kotoperäinen lajike, jonka osuus maantieteellisellä alueella kasvatetuista oliivipuista on yli 90 %.

Toissijaiset lajikkeet: Kotoperäiset lajikkeet: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla ja Carrasqueño de Alcaudete. Muut kuin kotoperäiset lajikkeet: Hojiblanca, Arbequina ja Picudo.

”Aceite de Jaén” on edellä mainittujen lajikkeiden ennen 31. joulukuuta korjatuista oliiveista saatu ekstra-neitsytoliiviöljy, mikäli vähintään 85 % öljystä on tuotettu kotoperäisistä lajikkeista.

Kaikissa tapauksissa näillä öljyillä on oltava 3.2 kohdassa mainitut fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Oliivit kasvatetaan ja öljy tuotetaan 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Etiketeissä on oltava näkyvästi, selkein ja lähtemättömin kirjaimin painettu teksti ”Indicación Geográfica Protegida ’Aceite de Jaén’” sekä erityinen SMM-tunnus ja Euroopan unionin tunnus sekä asiaan sovellettavassa lainsäädännössä säädetyt yksityiskohdat ja tiedot.

Astioissa, joissa ”Aceite de Jaén” -öljyä pidetään kaupan, on oltava kertakäyttöinen, numeroitu vastaetiketti vaatimustenmukaisuuden ja alkuperän takaamiseksi. Suojatun maantieteellisen merkinnän hallintoelimen eli sääntelyneuvoston on tarkastettava ja toimitettava kyseiset vastaetiketit. Se ei saa toteuttaa sellaisia näiden vastaetikettien käyttöä koskevia toimenpiteitä, jotka saattaisivat jollain tavoin syrjiä tuote-eritelmää noudattavia toimijoita.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue kattaa koko Jaénin maakunnan, joka sijaitsee Iberian niemimaan kaakkoisosassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu nimityksen ”Aceite de Jaén” maineeseen, joka johtuu tuotteen aineellisesta arvosta (3.2 kohdassa kuvatut fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet), ja se puolestaan perustuu oliivilajikkeiden yhdistelmään, maantieteelliseen sijaintiin, maaperään ja ilmasto-olosuhteisiin. Maine johtuu myös tuotteen aineettomasta arvosta, joka perustuu Jaénin oliiviviljelmien ja -öljyn vuosisataiseen historiaan.

Edellä 3.2 kohdassa kuvattujen fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien ansiosta ”Aceite de Jaén” on erittäin tunnettu sekä kansallisilla että kansainvälisillä markkinoilla, ja se kuuluu olennaisesti eri alueiden ruokakulttuuriin. Global Investigación & Marketing -yritys teki vuonna 2002 Andalusian alkuperänimityksiä käsitelleelle konferenssille tutkimuksen, jossa haastateltiin 539:ää henkilöä viiden Espanjan maakunnan pääkaupungissa (Madridissa, Barcelonassa, Valenciassa, Sevillassa ja Zaragozassa). Tutkimuksen tulosten luotettavuustaso oli 95 %. Kun haastateltavia pyydettiin nimeämään tuntemansa alkuperänimitykset, ”Aceite de Jaén” osoittautui viidenneksi tunnetuimmaksi espanjalaiseksi alkuperänimitykseksi ja kaikkein tunnetuimmaksi andalusialaiseksi alkuperänimitykseksi siitä huolimatta, että sillä ei ole virallista laatumerkintää. Espanjan oliivikuntien yhdistyksen ylläpitämä oliiviöljyn pysyvä seurantakeskus toteutti vuonna 2009 myös puhelinkyselyn, joka kattoi kaikki Espanjan maakunnat. Kun tutkimukseen osallistujilta kysyttiin, *millä Espanjan alueella tuotetaan parasta oliiviöljyä*, yli 63 % haastatelluista antoi vastauksesi Jaénin.

Oliiviviljelmät kattavat Jaénin maakunnassa 582 427 hehtaarin suuruisen pinta-alan (89,75 % viljellystä maasta), joka jakautuu yli 100 000 tilaan. Niistä 76 % on alle viiden hehtaarin suuruisia tiloja. Useimmille Jaénissa asuville perheille oliivinviljely ei ole vain tulonlähde vaan myös osa heidän sosiokulttuurista perintöään. Oliivinviljelyä ja oliiviöljyn tuotantoa harjoitetaan maakunnan 97 kunnassa. Oliivipuita viljellään jokaisessa niistä, ja kolmea lukuun ottamatta kaikissa on vähintään yksi oliivipuristamo. Tämä osoittaa koko Jaénin maakunnan suoran yhteyden ja osallistumisen oliiviöljyn tuotantoon.

Jaénin oliivipuupeitteinen maisema on syntynyt maakunnan geomorfologian, sen asukkaiden pitkäaikaisten maan hyödyntämiseen liittyvien ponnistelujen sekä fyysisen ympäristön välisen vuorovaikutuksen seurauksena. Maakunnan erityisen pinnanmuodostuksen takia viljelty alue sijaitsee Marmolejon (250 metrin korkeudessa) ja Noalejon (1 000 metrin korkeudessa) välissä.

Jaénin maakunnan oliivinviljelymaa on selvästi samankaltainen kuin inseptisoli- (USDA) tai cambisoli- ja regosolimaat (FAO), joiden kaikkien kalsiumkarbonaattipitoisuus ja näin ollen myös pH-arvo, joka vaihtelee 6:n ja 8:n välillä, on huomattavan korkea.

Välimeren alueen sydämessä sijaitsevan maakunnan ihanteelliset ilmasto- ja lämpötilaolosuhteet sekä sademäärät ovat oliivinviljelyn kannalta optimaaliset (Csa Köppenin ilmastoluokituksessa). Keskilämpötila vaihtelee 14,5 ja 17,0 asteen välillä. Kesällä korkeimmat keskilämpötilat ovat yli 30 °C (heinä- ja elokuussa noin 35 °C) ja talvikuukausina alimmat keskilämpötilat noin 2–3 °C. Keskimääräinen lämpötilavaihtelu on 13 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on noin 410–620 mm. Sademäärässä voi kuitenkin esiintyä huomattavia vuotuisia vaihteluja Välimeren ilmastolle tyypilliseen tapaan. Viimeisten 20 vuoden aikana sademäärät ovat olleet alhaisia (noin 475 mm vuodessa), runsaampia syksyllä kuin talvella ja keväällä ja hyvin niukkoja kesäkuukausina (alle 10 % vuotuisesta sademäärästä). Kesät ovat toisin sanoen hyvin kuivia ja sademäärä on alhainen, enimmäislämpötilat ovat erittäin korkeita, auringonpaiste runsasta ja suhteellinen vähimmäiskosteus on alle 20 %.

”Aceite de Jaén” -oliiviöljyn tuotantoalueelle luonteenomaisen ympäristön, erityisesti alueen korkeuden, paljon karbonaattiyhdisteitä sisältävän kalkkikivimaan ja ilmaston (kesän korkeat lämpötilat ja lähes olematon sademäärä sekä vuotuinen sademäärä), vuoksi kohdassa 3.2 kuvatut ominaisuudet voidaan yhdistää maantieteelliseen ympäristöön. Näistä olosuhteista seuraa, että ilman kastelua viljellyt oliivit kärsivät veden puutteesta, mikä ilmenee öljyjen suurempina polyfenoli-, tokoferoli- ja öljyhappopitoisuuksina ja niissä aistittavana voimakkaana karvautena, pistävyytenä ja hedelmäisyytenä. Jopa kastelluilta, mutta kastelun riittämättömyyden vuoksi stressistä kärsiviltä oliiviviljelmiltä peräisin olevien öljyjen polyfenolipitoisuus on kohtalaisen korkea tai korkea ja niiden stabiilisuus on korkeampi ja niissä aistittava hedelmäisyys, karvaus ja pistävyys ovat voimakkaampia kuin FAO:n menetelmällä tai runsaan vesikastelun avulla saaduista oliiveista valmistetuissa öljyissä (Salas et al, *Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* (Kastelun vaikutus oliiviöljyn koostumukseen ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin). *Grasas y Aceites*, osa 48, nide 2, 1997, s. 74–82).

Hedelmien kypsyminen riippuu suurelta osin ilmasto-olosuhteista ja pinnanmuodostuksesta sekä siitä, miten ne vaikuttavat 3.3 kohdassa kuvattuihin lajikkeisiin. Sadonkorjuukausi – sekä päälajikkeen että muiden lajikkeiden osalta – alkaa ”vihreänä” tai ”varhaisöljynä” korjattavien öljyjen osalta lokakuussa ja päättyy joulukuun lopussa, jolloin kypsimmät oliivit korjataan. Tällä sadonkorjuun ajankohdalla taataan, että oliivit ovat laadukkaita ja terveitä ja että niistä valmistetun ”Aceite de Jaén” -oliiviöljyn koostumus ja ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet vastaavat 3.2 kohdassa määriteltyjä ominaisuuksia.

Kautta aikojen sana ”Jaén” on yhdistetty sekä oliiviöljyn kaupan alalla että kuluttajien keskuudessa hyvään oliiviöljyyn. Historiaa ja arkeologiaa käsittelevässä kirjallisuudessa viitataan laajasti Jaénin alueen oliivipuihin ja -öljyyn ja niiden merkitykseen roomalaisajalla sekä Jaénista peräisin olevan öljyn kysyntään Roomassa. Katso esimerkiksi Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispanian (SECAH) julkaisussa (2015, s. 49–62) P. Berni Milletin artikkeli *Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana* (Aikamatka Baetican provinssin öljyn tuotantoon ja kauppaan roomalaisaikaa analysoivan ikonografian avulla). Siinä mainitaan erityisesti Cástulon alueelta (Linares, Jaén) peräisin oleva öljy ja Jaénin kaupungissa sijaitseva suuri, laitosmainen Marroquíes Bajos -öljyntuotantokeskus, joka aloitti toimintansa keisari Augustuksen aikaan ja joka koostui kuudesta valtavasta, vierekkäin sijaitsevasta oliivipuristamosta. Artikkelissa mainitaan myös Monte Testacciosta löydetyt amforat, joihin on roomalaisella kursiivikirjoituksella tehty merkintöjä Cástulon veropiiristä (CIL XV 4137). Tästä muinaisesta kaupungista löydettiin myös erikoinen kiveen kaiverrettu kirjoitus, jonka teksti ”RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA” muodostaa keisari Hadrianuksen antaman, oliiviöljyä koskevan keisarillisen päätöksen otsikon.

Vuonna 1849 kuningatar Isabella II määräsi julkaisemaan kauppa-, opetus- ja julkisten töiden ministeriön kiertokirjeen, jossa luetellaan yleisimmät Espanjassa tapahtuvassa kaupankäynnissä käytetyt painot ja mittarit, mukaan lukien kaksi tinasta valmistettua astiaa, ”MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN” ja ”MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN” (Tres Cantos-Madridissa sijaitseva Espanjan mittatekniikan keskuksen museo).

Jaénin mainetta oliiviöljyalalla tukevat maakunnassa tuotetulle ekstra-neitsytoliiviöljylle myönnetyt lukuisat tunnustukset.

Toinen osoitus Jaénin maineesta on se, että oliiviöljyjen markkinointia koskevaan unionin lainsäädäntöön sisältyvä maantieteellisten merkkien käytön rajoitus ei ole estänyt tiettyjä tuottajia käyttämästä ja rekisteröimästä tavaramerkkiinsä paikannimeä ”Jaén”. Espanjan patentti- ja tavaramerkkiviraston (OEPM), Euroopan unionin teollisoikeuksien viraston (EUIPO) ja Maailman henkisen omaisuuden järjestön (WIPO) arkistojen tarkastelu osoittaa, että kyseinen paikannimi on sisällytetty kaikkiaan 68 eri merkkiin. Katso myös seuraamusmenettelyt, jotka Andalusian aluehallitus on käynnistänyt oliiviöljyn pakkausyrityksiä vastaan tapauksissa, joissa ne eivät ole noudattaneet EU:n lainsäädäntöä vaan ovat lisänneet etiketteihinsä lainvastaisesti paikannimen ”Jaén”.

Seuraavat asiakirjat osoittavat, että nimeä käytetään yleisesti ja kaupallisissa tarkoituksissa ja että se liittyy aina arvostettuun ja laadukkaaseen tuotteeseen:

1. Barcelonassa 9. elokuuta 1938 ilmestyneen La Vanguardia -sanomalehden artikkeli, jossa kuvataan, miten espanjalaisia rikkauksia pantattiin Espanjan sisällissodan kustannusten kattamiseksi: *”...Saksan sotamateriaali on vahvinta valuuttaa. Kaikenlaisesta Espanjan varallisuudesta, jota ei ole vielä jaettu tai luovutettu, on jo annettu lupauksia: Jaénin oliiviöljy, Valencian appelsiinit... ”*

2. Barcelonassa 14. kesäkuuta 1970 julkaistun La Vanguardia -sanomalehden sivulla 6 oleva raportti Ranskan presidentin de Gaullen vierailusta Espanjaan ja pysähdyksestä Jaéniin: *’ ...Ennen lähtöään Ranskan presidentti kiinnostui ’Aceite de Jaén’ -öljystä ja hänen henkilökuntansa otti yhteyttä maaseutuosuuskuntien alueelliseen liittoon hankkiakseen seurueelle kaksi oliiviöljykanisteria...’*

3. El País -sanomalehdessä 5. marraskuuta 2014 julkaistu haastattelu, jossa Lucio Blázquez, erään Madridin perinteikkäimmän ja arvostetuimman ravintolan, Casa Lucion, perustaja ja omistaja, paljastaa ravintolan kuuluisan ”huevos rotos” -ruokalajin taustalla olevan salaisuuden: *”Hiillos, hyvät paistoastiat ja raaka-aineet: Galician perunat, ávilalaiselta maatilalta peräisin olevat munat ja Jaénin öljy*”.

4. Digitaalisessa ”Prnoticias”-sanomalehdessä 14. syyskuuta 2016 kansainvälisestä myyntialustasta julkaistu artikkeli, jossa sen Euroopan varapääjohtaja kertoo, että alusta tarjoaa *”yli 500 tuotenimikettä Iberian kinkusta Jaénin öljyyn*”.
5. Sevillassa 30. marraskuuta 2007 julkaistun ABC-sanomalehden katsaus, jossa todetaan seuraavaa: *”Sevillassa sijaitsevasta ’Casa de Jaén ’-maakuntayhdistyksestä tuli eilen illalla Jaénin maailmankuulun neitsytoliiviöljyn puolestapuhuja. Paikalla olleet osanottajat saivat maistaa ja nautiskella kyseistä öljyä (…) Tutkimuksiakin tekemättä on selvää, että kyseessä on ”nestemäinen kulta”. Kukaan ei kyseenalaista sitä, että Jaénin öljy sijoittuu maailman parhaimmiksi oliiviöljyiksi luokiteltujen öljyjen joukkoon...*”
6. Nobelin kirjallisuuspalkinnon saanut Camilo José Cela mainitsee Jaénin öljyn teoksessaan ”La cruz de San Andrés”. *”... he toivat öljyä Jaénista ja vehnää Palenciasta ja Valladolidista. Hän ansaitsi elantonsa sitä ostajille myymällä...*”
7. Premio Nacional de Narrativa -palkinnon (Espanjan kansallisen kirjallisuuspalkinnon) saanut Almudena Grandes mainitsee Jaénin öljyn teoksessaan ”Inés y la alegría”: *”Casa Inésin ruokakomerossa oli 90 litraa Jaénin etelänpuoleisilla vuorilla tuotettua ainutlaatuista oliiviöljyä.*”
8. Loma-asuntoja vuokralle tarjoavan Ruralidays.com -portaalin verkkopäiväkirjassa 12. joulukuuta 2016 julkaistu artikkeli, jonka otsikko on ”Jaénin oliiviöljy on yksi Andalusian ja koko Espanjan tunnetuimmista tuotteista.” [sic].

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

tai suoraan maataloudesta, kotieläintaloudesta, kalastuksesta ja kestävästä kehityksestä vastaavan alueellisen ministeriön kotisivulta (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html) ja seuraamalla polkua:

Areas de actividad/Industrias y Cadena Agroalimentaria/Calidad /Denominaciones de Calidad/Aceite de Oliva Virgen Extra.