V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 30/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Aceite de Jaén»

Nº UE: PGI-ES-02322 — 22.9.2017

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Aceite de Jaén»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Aceite de Jaén» est une huile d'olive vierge extra obtenue à partir de fruits d'oliviers (*Olea europaea* L.) exclusivement issus d'oliveraies situées dans l'aire géographique décrite au point 4, et qui présente les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques suivantes au moment de son conditionnement:

Acidité	0,5 % au maximum
Indice de peroxyde	15 mEq O_2/kg au maximum
K_{270}	0,18 au maximum
K_{232}	2 au maximum

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Cires	120 mg/kg au maximum
Polyphénols totaux	300 mg/kg au minimum
Tocophérols totaux	150 mg/kg au minimum

Composition en acides gras	
Acide palmitique	9-13 %
Acide oléique	> 75 %
Acide linoléique	≤ 6 %

Caractéristiques organoleptiques	
Médiane de l'attribut fruité	Supérieure à 3
Médiane de l'attribut amer	3-6,5
Médiane de l'attribut piquant	3-6,5
Médiane du défaut	Égale à 0

— arôme: arôme perceptible d'olive saine et fraîche, avec des nuances de légumes ou d'autres végétaux (de feuilles ou d'herbes vertes, par exemple), des notes fruitées prononcées, d'une intensité modérée à forte (médiane de l'attribut fruité sur une échelle linéaire continue supérieure à 3);

— goût: saveur franche et parfumée d'olive saine et fraîche, avec des notes amères et piquantes, dont l'intensité est la suivante:

  — amertume: modérément ou clairement perceptible (médiane sur une échelle linéaire continue entre 3 et 6,5);

  — ardence: modérément ou clairement perceptible (médiane sur une échelle linéaire continue entre 3 et 6,5).

En résumé, les caractéristiques organoleptiques des huiles de l'IGP «Aceite de Jaén» sont définies par des arômes d'olive propre, saine et fraîche, récoltée avant le 31 décembre, dont les attributs amer et piquant sont prononcés.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'«Aceite de Jaén» est exclusivement issu des variétés suivantes d'olive, présentes séparément ou en association dans les oliveraies de l'aire géographique décrite au point 4:

variété principale: Picual, variété autochtone représentant plus de 90 % de la surface oléicole de l'aire géographique;

variétés secondaires: autochtones, à savoir Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla et Carrasqueño de Alcaudete, et allochtones, à savoir Hojiblanca, Arbequina et Picudo.

L'«Aceite de Jaén» est l'huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives récoltées avant le 31 décembre, issues des variétés énumérées ci-dessus, à condition qu'au moins 85 % de l'huile provienne des variétés autochtones.

En tout état de cause, ces huiles doivent présenter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques mentionnées au point 3.2.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de production des olives et d'élaboration du produit ont lieu dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Doivent obligatoirement figurer sur les étiquettes, en caractères clairs et indélébiles et de manière bien visible, la mention «Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"», le logotype spécifique de l'IGP et le logo de l'Union européenne, en plus des données et informations requises par la législation applicable.

Les conditionnements utilisés pour la commercialisation de l'«Aceite de Jaén» sont munis d'une contre-étiquette d'identification numérotée et non réutilisable, qui tient lieu de marque de conformité et de garantie de l'origine. Ces contre-étiquettes sont contrôlées et délivrées par le Consejo Regulador, en tant qu'organisme de gestion de l'indication géographique protégée. La manière dont ce dernier utilise les contre-étiquettes ne doit en aucun cas être discriminatoire à l'égard de tout opérateur qui respecte le cahier des charges.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée comprend la province de Jaén dans son ensemble, qui se situe au sud-est de la péninsule ibérique.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre le produit et l'origine géographique tient à la notoriété de la dénomination «Aceite de Jaén», qui s'avère être une conséquence, d'une part, de la valeur matérielle du produit (caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques décrites au point 3.2) découlant, quant à elle, de l'association des variétés d'olives, de la situation géographique et des conditions pédoclimatiques. Mais cette renommée est également due, d'autre part, à la perception de sa valeur immatérielle née de plusieurs siècles d'histoire de l'olivier et de l'huile «Aceite de Jaén».

En raison de ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques décrites au point 3.2, l'«Aceite de Jaén» a acquis un grand prestige, tant sur le marché intérieur qu'international, et est devenu un élément gastronomique incontournable dans de nombreux endroits. Ainsi, lors d'un sondage réalisé en 2002 pour la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen par la société Global Investigation & Marketing auprès de 539 personnes dans cinq capitales provinciales espagnoles (Madrid, Barcelone, Valence, Séville et Saragosse), avec un degré de fiabilité de 95 %, il s'est avéré que lorsqu'on a demandé d'identifier des appellations d'origine connues, l'«Aceite de Jaén» est arrivé en cinquième position parmi les appellations nationales et en première position pour l'Andalousie, bien que la qualité de ce produit ne soit pas officiellement reconnue. De même, en 2009, l'Observatorio Permanente del Aceite de Oliva de l'Asociación Española de Municipios del Olivo a réalisé une enquête téléphonique dans l'ensemble des provinces d'Espagne. À la question «*dans quelle province espagnole produit-on l'huile d'olive de meilleure qualité?*», plus de 63 % des personnes interrogées ont répondu «à Jaén».

Les oliveraies occupent dans la province de Jaén une surface de 582 427 ha (soit 89,75 % des terres cultivées), répartie sur plus de 100 000 exploitations, dont 76 % ne dépassent pas 5 ha. L'oléiculture fait donc partie à la fois de l'économie d'une grande partie des familles de la province de Jaén et du patrimoine socioculturel de celle-ci. La culture de l'huile et de l'oliveraie est présente dans les 97 communes de la province. En effet, l'olivier y est cultivé partout et toutes, sauf trois, comptent au moins une huilerie en activité, ce qui prouve que la province de Jaén est intégralement associée et participe directement à l'obtention du produit.

Le paysage de la province de Jaén, marqué par la culture de l'olivier, est le fruit du dialogue historique entre la géomorphologie locale et l'effort de domestication du territoire par l'homme, favorisé par la situation géographique et les conditions environnementales. Ainsi, en raison de l'orographie particulière de la province, la surface cultivée se situe entre Marmolejo (250 m d'altitude) et Noalejo (1 000 m).

Les sols des oliveraies de la province de Jaén présentent un lien manifeste avec ces sols de type inceptisol (USDA) ou cambisol et regosol (FAO), et ont pour caractéristique distinctive commune une teneur élevée en carbonate de calcium et, par conséquent, un pH élevé compris entre 6 et 8.

De plus, étant située au cœur de la région méditerranéenne, la province présente des caractéristiques optimales sur le plan climatique, thermique et, dans une large mesure, pluviométrique pour le développement de la culture de l'olivier (Csa dans la classification climatique de Köppen). Les températures moyennes annuelles se situent dans une fourchette comprise entre 14,5 °C et 17 °C. Les températures moyennes maximales pendant les mois d'été sont supérieures à 30 °C (aux alentours de 35 °C en juillet et en août), tandis que les températures minimales pendant les mois d'hiver avoisinent 2 °C ou 3 °C. L'amplitude thermique enregistrée est en moyenne de 13 °C. Les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 410 mm et 620 mm, bien qu'elles présentent d'importantes variations d'une année à l'autre, propres au climat méditerranéen. Ces 20 dernières années, on a enregistré une faible pluviométrie, d'environ 475 mm par an, les précipitations étant plus abondantes en automne qu'en hiver et au printemps, et très faibles durant les mois d'été (moins de 10 % des précipitations totales annuelles). En définitive, les étés sont très secs avec peu de précipitations, présentent des températures maximales très élevées, un fort ensoleillement et une humidité relative minimale inférieure à 20 %.

Le milieu caractéristique de l'aire de production de l'«Aceite de Jaén» qui a été décrit, à savoir l'altitude, la composition calcaire des sols à forte teneur en carbonates et le climat (avec des températures estivales élevées, l'absence presque totale de précipitations en été et la répartition annuelle des précipitations) permet d'établir un lien entre les caractéristiques mentionnées au point 3.2 et le milieu géographique. Ces conditions ont pour conséquence que l'olivier cultivé dans des conditions de sécheresse subit un stress hydrique, ce qui se traduit par des huiles présentant une teneur plus élevée en polyphénols, en tocophérols et en acide oléique ainsi que des intensités plus marquées des attributs sensoriels d'amertume, d'ardence et de fruité. Même dans les oliveraies irriguées, où les niveaux de stress sont maintenus en raison de l'irrigation insuffisante, les huiles présentent aussi des niveaux moyens à élevés de polyphénols ainsi qu'une plus grande stabilité et intensité des attributs de fruité, d'amertume et d'ardence, qui sont supérieures à celles des autres huiles obtenues dans des oliveraies disposant d'une irrigation FAO ou d'eau à haute dose (Salas et al., «*Influencia del riego sobre la composición y característica organolépticas del aceite de oliva*», *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, p. 74 et 82).

Les conditions climatiques, l'orographie et leur interaction avec les variétés énumérées au point 3.3 déterminent dans une large mesure la maturation du fruit. La période de récolte, aussi bien de la variété principale que des autres, débute en octobre pour l'élaboration des huiles issues de la récolte «en vert» ou «huiles primeurs» et se termine à la fin du mois de décembre par la récolte des fruits plus mûrs. Cette période de récolte garantit la présence de fruits sains et de qualité ainsi que la composition et les caractéristiques sensorielles singulières de l'«Aceite de Jaén» qui ont été définies au point 3.2.

De tout temps, le marché et les consommateurs ont vu dans l'appellation «Jaén» un synonyme d'huile d'olive de qualité. La présence et l'importance de l'olive et de son huile dans la province de Jaén à l'époque romaine, de même que la demande suscitée jusqu'à Rome par cette huile, sont attestées par de nombreux témoignages historiques et archéologiques. On se référera, par exemple, à l'article de P. Berni Millet «*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*» dans le journal de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH, 2015, p. 49-62), dans lequel il est expressément fait mention de l'huile de la région de Cástulo (Linares, Jaén) et de l'énorme complexe industriel huilier de Marroquíes Bajos, situé dans la ville de Jaén, qui a commencé ses activités au temps d'Auguste et dont l'ensemble de production d'huile d'olive «monumental» comprenait six pressoirs d'envergure, disposés en batterie. Cet article évoque également la découverte d'amphores sur le mont Testaccio portant des inscriptions manuscrites du district fiscal de Cástulo (CIL XV 4137). On a en outre retrouvé, dans cette cité antique, une étrange épigraphe gravée dans la pierre, «*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*», formule qui constitue l'en-tête d'un rescrit impérial en matière d'huile, attribué à Hadrien.

En 1849, la reine Isabel II a fait publier une circulaire du ministère du commerce, de l'instruction et des travaux publics visant à recenser les poids et mesures du commerce les plus usités en Espagne, parmi lesquels se trouvaient deux récipients en fer blanc d'une contenance respective d'«UNE DEMI-ARROBE D'HUILE DE JAÉN» et d'«UNE DEMI-LIVRE D'HUILE DE JAÉN» (Museo del Centro Español de Metrología à Tres Cantos, Madrid).

La renommée de Jaén dans le secteur oléicole est attestée par de nombreuses récompenses octroyées à l'huile d'olive vierge extra élaborée à Jaén.

Une autre preuve irréfutable de sa renommée en est que l'interdiction relative aux marques géographiques qui figure dans la réglementation de l'Union applicable à la commercialisation des huiles d'olives n'a pas empêché certains producteurs de se risquer à utiliser et à enregistrer le toponyme «Jaén» dans leurs marques. Une revue des fonds de l'Office espagnol des brevets et des marques (OEPM), de l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle (EUIPO) et de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI) fait ainsi apparaître que ce toponyme est présent dans 68 signes distinctifs. On peut également citer les procédures de sanction initiées par la Junta de Andalucía, pour non-respect de la réglementation européenne, contre plusieurs conditionneurs d'huile d'olive qui avaient indûment fait figurer sur leurs étiquettes le toponyme «Jaén».

L'utilisation de cette appellation dans le langage courant et le commerce, invariablement pour évoquer un produit de haute qualité et de grande renommée, est aussi confirmée par les références suivantes:

1. Article paru dans le journal barcelonais «La Vanguardia» du 9 août 1938, dans lequel on pouvait lire, à propos de l'hypothèque des richesses nationales pour couvrir les frais engendrés par la guerre civile espagnole: «... La monnaie qui prévaut est le matériel de guerre allemand. Ce qui n'est pas réparti et octroyé de facto sur la richesse espagnole l'est en promesses, c'est-à-dire sur l'huile de Jaén, les oranges valenciennes...»

2. Article de presse du journal barcelonais «La Vanguardia» du 14 juin 1970, qui annonçait en page 6 la visite en Espagne du président français Charles de Gaulle et son passage par Jaén: «... Peu avant de partir, il avait manifesté de l'intérêt pour l'huile de Jaén; les membres de sa suite ont alors pris contact avec l'Union territoriale des coopératives agricoles, afin qu'elle leur procure deux bidons d'huile d'olive vierge...»

3. Entretien, paru dans le journal «El País» du 5 novembre 2014, avec Lucio Blázquez, fondateur et propriétaire de la «Casa Lucio», l'un des restaurants les plus traditionnels et réputés de Madrid, où il dévoile le secret des «Huevos rotos», la spécialité emblématique de l'établissement: «Une cuisson au charbon de bois, de bonnes poêles et la matière première: des pommes de terre de Galice, des œufs venus d'une ferme d'Ávila et de l'huile de Jaén».

4. Article du 14 septembre 2016 paru dans le journal en ligne «Prnoticias», concernant une plateforme de vente internationale dont le vice-président pour l'Europe déclare qu'elle propose «plus de 500 références, du jambon ibérique à l'huile de Jaén».
5. Compte rendu du journal ABC de Séville du 30 novembre 2007, dans lequel on peut lire: «La Casa de Jaén à Séville est devenue hier soir le précurseur de l'huile d'olive vierge mondialement connue de la province, que le public a pu goûter et déguster […] On ne compte plus les enquêtes qui en attestent. Il s'agit d'"or liquide". Personne ne remet en cause le fait que l'huile de Jaén arrive en tête des meilleures huiles du monde...»
6. Camilo José Cela, prix Nobel de littérature, évoque l'huile de Jaén dans son ouvrage La Croix de Saint-André: «... on lui apportait de l'huile de Jaén et du blé de Palencia et de Valladolid, et elle gagnait sa vie en le répartissant entre les acheteurs...»
7. Almudena Grandes, prix national du Roman, mentionne l'huile de Jaén dans son ouvrage Inès et la joie: «... dans le garde-manger de Casa Inés il y avait quatre-vingt-dix litres de l'huile d'olive extraordinaire que produit la cordillère Sud de Jaén».
8. Sur le blog du site internet de locations de vacances, Ruralidays.com, figure l'article du 12 décembre 2016 intitulé «The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalucia and whole Spain».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

ou bien à partir de la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, PESCA y Desarrollo Sostenible (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), en suivant l'arborescence:

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