V

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 30/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aceite de Jaén"

EU br.: PGI-ES-02322 – 22.9.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Aceite de Jaén"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulja itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Aceite de Jaén" je ekstra djevičansko maslinovo ulje koje je dobiveno isključivo mehaničkim postupcima izravno iz ploda maslina (*Olea europaea L.*) iz maslinika smještenih na zemljopisnom području definiranom u točki 4. i koje u trenutku pakiranja ima sljedeća fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva:

Kiselost	Najviše 0,5 %
Peroksidni broj	Najviše 15 (mEq O_2/kg)
K_{270}	Najviše 0,18
K_{232}	Najviše 2

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Vosak	Najviše 120 mg/kg
Ukupno polifenola	Najmanje 300 mg/kg
Ukupni tokoferoli	Najmanje 150 mg/kg

Sastav masnih kiselina	
Palmitinska kiselina	9–13 %
Oleinska kiselina	> 75 %
Linolna kiselina	> 6 %

Organoleptička svojstva	
Medijan voćnog okusa	Veći od 3
Medijan gorčine	3–6,5
Medijan pikantnosti	3–6,5
Medijan mana	0

— Miris: osjetan miris svježih, zdravih maslina s naznakama povrća ili drugih biljnih proizvoda kao što su zeleno lišće ili trave, s karakterističnim voćnim notama koje su srednje do intenzivno izražene (medijan voćnog okusa na kontinuiranoj linearnoj ljestvici veći od 3);

— Okus: čist, ugodan okus svježih, zdravih maslina, prisutna gorčina i pikantnost, i to u sljedećim vrijednostima:

  — Gorčina: srednje ili jasno osjetna (medijan na kontinuiranoj linearnoj ljestvici između 3 i 6,5);

  — Pikantnost: srednje ili jasno osjetna (medijan na kontinuiranoj linearnoj ljestvici između 3 i 6,5);

Ukratko, ulja obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti „Aceite de Jaén” definiraju note svježih, čistih i zdravih maslina ubranih prije 31. prosinca, kada su gorčina i pikantnost veoma izražene.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ulja „Aceite de Jaén” moraju se proizvoditi od sorti maslina koje se zasebno ili zajedno uzgajaju u maslinicima na zemljopisnom području definiranom u točki 4.:

Glavna sorta: Picual, autohtona sorta koja čini više od 90 % stabala masline koja se uzgajaju na tom zemljopisnom području.

Sekundarne sorte. Autohtone sorte: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla i Carrasqueño de Alcaudete. Neautohtone sorte: Hojiblanca, Arbequina i Picudo.

„Aceite de Jaén” je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od maslina navedenih sorti koje su ubrane prije 31. prosinca, pod uvjetom da se 85 % ulja dobiva od autohtonih sorti.

U oba slučaja ta ulja moraju imati fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva navedena u točki 3.2.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Masline se uzgajaju i ulje se proizvodi na zemljopisnom području opisanom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etikete moraju sadržavati natpis „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceite de Jaén'", vidljivo otisnut jasnim, neizbrisivim slovima, poseban logotip ZOZP-a i Europske unije te pojedinosti i informacije koje su obavezne prema važećim propisima.

Spremnici u kojima se ulje „Aceite de Jaén" stavlja na tržište moraju imati jednokratnu, numeriranu sekundarnu etiketu kao jamstvo usklađenosti i podrijetla. Te sekundarne etikete provjerava i izdaje regulatorni odbor, odnosno tijelo za upravljanje zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla. Ono ne smije poduzimati nikakve mjere u pogledu uporabe tih sekundarnih etiketa koje bi na bilo koji način mogle diskriminirati bilo koji subjekt koji zadovoljava specifikaciju.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje obuhvaća cijelu pokrajinu Jaén na jugoistočnom dijelu Iberijskog poluotoka.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu naziva „Aceite de Jaén" koji je, s jedne strane, posljedica materijalne vrijednosti proizvoda (fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva opisana u točki 3.2), koja je pak proizišla iz kombinacije sorti maslina, zemljopisnog položaja, tla i klimatskih uvjeta. S druge strane, ugled je i rezultat percepcije nematerijalne vrijednosti proizvoda koja se temelji na višestoljetnoj povijesti maslinarstva i uljarstva u Jaénu.

Zahvaljujući fizikalno-kemijskim i organoleptičkim svojstvima opisanima u točki 3.2 ulje „Aceite de Jaén" ima velik ugled na nacionalnom i međunarodnom tržištu i u mnogim je krajevima postalo neizostavni element gastronomije. Društvo „Global Investigación & Marketing" provelo je 2002. istraživanje za andaluzijsku konferenciju oznaka izvornosti („Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen") na uzorku od 539 osoba u pet glavnih gradova španjolskih pokrajina (Madrid, Barcelona, Valencija, Sevilla i Zaragoza) s razinom pouzdanosti od 95 %. Upitani da rangiraju oznake izvornosti prema poznatosti, potrošači su „Aceite de Jaén" svrstali na peto mjesto među španjolskim oznakama i na prvo mjesto među andaluzijskim oznakama izvornosti premda ona uopće nije službeno priznata oznaka kvalitete. Stalni opservatorij za maslinovo ulje („Observatorio Permanente del Aceite de Oliva") koji vodi Udruženje španjolskih maslinarskih općina („Asociación Española de Municipios del Olivo") proveo je 2009. telefonsku anketu u svim španjolskim pokrajinama. Na pitanje u kojoj je španjolskoj pokrajini ulje najbolje kvalitete 63 % ispitanika odgovorilo je „Jaén".

U pokrajini Jaén maslinici se prostiru na površini od 582 427 hektara (89,75 % obrađenog zemljišta) podijeljenoj između više od 100 000 gospodarstava, pri čemu je 76 % maslinika manje od 5 hektara. Maslinarstvo nije samo izvor dohotka većine obitelji u Jaénu, već je dio njihove društveno-kulturne baštine. Maslinarstvo i uljarstvo prisutni su u 97 općina u pokrajini. U svakoj od njih uzgajaju se masline i sve osim triju imaju uljaru. To dokazuje da je cijela pokrajina Jaén izravno povezana i uključena u proizvodnju proizvoda.

Maslinarski krajolik pokrajine Jaén rezultat je dugogodišnjeg međudjelovanja geomorfologije pokrajine i pokušaja njezinih stanovnika da iskoriste zemlju, čemu je pridonijela i fizička okolina. Specifičan reljef pokrajine uvjetovao je da se kultivirano područje nalazi između gradova Marmolejo (250 m nadmorske visine) i Noalejo (1 000 m).

Tla za uzgoj maslina u Jaénu veoma su slična inceptisolu (USDA klasifikacija) ili kambisolu i regosolu (FAO klasifikacija). Sva imaju karakterističan visoki udio kalcijeva karbonata i, stoga, visoku pH vrijednost, između 6 i 8.

Osim toga, pokrajina se nalazi u samom srcu Sredozemlja, ima idealne klimatske i temperaturne uvjete te oborinske režime koji su izrazito povoljni za maslinarstvo (Csa prema Köppenovoj klasifikaciji klime). Prosječna je godišnja temperatura od 14,5 °C do 17 °C. Najviše prosječne temperature ljeti prelaze 30 °C (oko 35 °C u srpnju i kolovozu), a najniže tijekom zimskih mjeseci iznose oko 2 °C ili 3 °C. Prosječni termički raspon iznosi 13 °C. Prosječna godišnja količina kiše iznosi između 410 i 620 mm, iako postoje znatne godišnje razlike tipične za mediteransku klimu. U posljednjih 20 godina količina kiše je niska (oko 475 mm godišnje), kiše su obilnije u jesen nego zimi i u proljeće te vrlo rijetke u ljetnim mjesecima (manje od 10 % ukupnih godišnjih količina padalina). Ukratko, ljeta su veoma suha, s malo kiše i vrlo visokim najvišim temperaturama, obiljem sunca te relativnom vlažnosti nižom od 20 %.

Tipičan okoliš u području proizvodnje „Aceite de Jaén”, odnosno nadmorska visina, vapnenačka tla s visokim udjelom spojeva karbonata i klima (visoke temperature i gotovo bez kiše tijekom ljeta te godišnji oborinski režim) omogućuju povezivanje karakteristika opisanih u točki 3.2 s tim zemljopisnim područjem. Zbog takvih uvjeta masline koje se uzgajaju bez navodnjavanja trpe stres, pa od njih dobivena ulja imaju višu koncentraciju polifenola, tokoferola i oleinske kiseline te veoma izražene vrijednosti osjetilnih svojstava gorčine, pikantnosti i voćnog okusa. Čak i ulja dobivena iz navodnjavanih maslinika, na kojima se razina stresa održava nedovoljnim navodnjavanjem, imaju visoku razinu polifenola, veću stabilnost i intenzitet voćnog okusa, gorčine i pikantnosti od ulja dobivenih primjenom visoke razine navodnjavanja ili navodnjavanjem prema FAO-u (Salas et al, „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [Utjecaj navodnjavanja na sastav i organoleptička svojstva maslinova ulja]” *Grasas y Aceites*, izd. 48., svezak 2., 1997., str. 74. i 82.).

Dozrijevanje ploda masline uvelike ovisi o klimatskim uvjetima i reljefu te njihovom utjecaju na sorte opisanom u točki 3.3. Razdoblje berbe glavne sorte i drugih sorti počinje u listopadu ako je riječ o uljima od zelenih maslina ili „ranim” uljima, a završava potkraj prosinca kad se beru masline najveće dozrelosti. To razdoblje berbe jamči da postoje kvalitetne zdrave masline te sastav i jedinstvena osjetilna svojstva ulja „Aceite de Jaén” opisani u točki 3.2.

U prošlosti je riječ „Jaén” među trgovcima i potrošačima bila sinonim za maslinovo ulje. U povijesnoj i arheološkoj literaturi često se spominje prisutnost i važnost maslina i maslinova ulja u pokrajini Jaén u rimskim vremenima te potražnja za uljem iz Jaéna u Rimu. Vidjeti, primjerice, članak P. Bernija Milleta (2015.): „*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*” [Povijest proizvodnje i trgovine andaluzijskim uljem s rimskom ikonografijom], u časopisu „Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania” (SECAH) str. 49.-62., u kojem se izričito spominju ulje iz regije Cástulo (Linares, Jaén) i golemi kompleks za proizvodnju ulja Marroquíes Bajos u Jaénu, koji je otvoren u Augustovo doba i bio je „monumentalan” proizvodni kompleks sa šest velikih mlinova poredanih jedan do drugog. U radu se spominje i otkriće amfora na brdu Monte Testaccio s kurzivnim natpisima iz grada Cástulo (CIL XV 4137). U tom je drevnom gradu pronađen i neobičan epigraf uklesan u kamenu s riječima „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*” koji čini zaglavlje carskog edikta o ulju pripisanog Hadrijanu.

Kraljica Izabela II. naložila je 1849. objavu okružnice tadašnjeg Ministarstva trgovine, obrazovanja i javnih radova u kojoj se navode težine i mjere koje su se najčešće upotrebljavale u trgovini u Španjolskoj, uključujući dva limena spremnika „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN” i „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN” (Muzej Španjolskog metrološkog centra u općini Tres Cantos-Madrid).

Ugled Jaéna u proizvodnji maslinova ulja podupiru brojna priznanja dodijeljena ekstra djevičanskom maslinovom ulju proizvedenom u toj pokrajini.

Dodatna je potvrda njegovu ugledu i to što ograničavanje zemljopisnih žigova u zakonodavstvu EU-a o stavljanju maslinovih ulja na tržište nije spriječilo određene proizvođače da se izlože riziku korištenja i registriranja naziva „Jaén” u svojim žigovima. Pregledom arhiva Španjolskog ureda za patente i žigove (OEPM), Ureda Europske unije za intelektualno vlasništvo (EUIPO) i Svjetske organizacije za intelektualno vlasništvo (WIPO) otkrilo se da se taj naziv nalazi u ukupno 68 različitih žigova. Vidjeti i postupke sankcioniranja koje je pokrenula regionalna vlada Andaluzije protiv poduzeća za pakiranje maslinova ulja u slučaju neusklađenosti s europskim zakonodavstvom zbog nezakonitog navođenja naziva „Jaén” na svojim etiketama.

Sljedeći navodi dokazuju da se naziv koristi u svakodnevnom govoru i u komercijalne svrhe te da je uvijek povezan s prestižnim, visokokvalitetnim proizvodom:

1. Članak iz novina „La Vanguardia” iz Barcelone od 9. kolovoza 1938. opisuje kako su se prodavala španjolska bogatstva kako bi se pokrili troškovi Španjolskog građanskog rata: „*...Najjača je valuta njemački ratni materijal. Sve španjolsko bogatstvo koje još nije raspodijeljeno ili podijeljeno već je predodređeno za prodaju: maslinovo ulje iz Jaéna, naranče iz Valencije...*”

2. Izvještaj sa 6. stranice barcelonskih novina „La Vanguardia” od 14. lipnja 1970. o posjetu francuskog predsjednika de Gaullea Španjolskoj, koji je uključivao i posjet Jaénu: „*...Prije odlaska francuski se predsjednik zainteresirao za ulje „Aceite de Jaén”, pa je njegova pratnja stupila u kontakt s Teritorijalnom unijom seoskih zadruga kako bi im se osigurale dvije limenke čista maslinova ulja...*”

3. Intervju u novinama „El Pais” od 5. studenog 2014. s Luciom Blázquezom, osnivačem i vlasnikom restorana „Casa Lucio”, jednog od najtradicionalnijih i najprestižnijih restorana u Madridu, u kojem otkriva tajnu specijaliteta „huevos rotos” (razbijena jaja) po kojem je taj restoran poznat: „*Žeravica, kvalitetne tave i namirnice: krumpiri iz Galicije, jaja s farme u Ávili i ulje iz Jaéna*”.

4. Članak objavljen u digitalnim novinama „Prnoticias" od 14. rujna 2016. o platformi za međunarodnu prodaju u kojima njezin potpredsjednik za Europu objašnjava da ona uključuje „*više od 500 oznaka proizvoda, od iberijske šunke do ulja* iz *Jaéna*".
5. Pregled u seviljskom izdanju novina „ABC" od 30. studenoga 2007. navodi sljedeće: „*Restoran Casa de Jaén u Sevilli sinoć je postao lučonoša za svjetski poznato djevičansko maslinovo ulje koje su prisutni imali priliku kušati i u njemu uživati […] Nisu potrebne ankete da se to potvrdi. Radi se o „tekućem zlatu". Nitko ne dovodi u pitanje to da je ulje iz Jaéna među najboljima u svijetu...*".
6. Camilo José Cela, dobitnik Nobelove nagrade za književnost, spominje ulje iz Jaéna u svojoj knjizi „La cruz de San Andrés" [Križ sv. Andrije]. „*... donijeli su ulje iz Jaéna i žito iz Palencije i Valladolida, dijelila ih je kupcima i tako zarađivala za život...*"
7. Almudena Grandes, dobitnica španjolske nagrade za književnost, spominje ulje iz Jaéna u svojoj knjizi „Inés y la alegría" [Inés i radost]: „*...u ostavi restorana Casa Inés bilo je devedeset litara izvanrednog maslinova ulja proizvedenog na brdima južno od Jaéna*."
8. Članak naslovljen „Maslinovo ulje u Jaenu jedan je od najglasovitijih proizvoda Andaluzije i cijele Španjolske." [sic] objavljen 12. prosinca 2016. na blogu internetskog portala za najam turističkog smještaja Ruralidays.com.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

ili preko internetske stranice Ministarstva poljoprivrede, stočarstva, ribarstva i održivog razvoja (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), sljedećim redoslijedom poveznica:

„Areas de actividad" [Područja aktivnosti] pa „Industrias y Cadena Agroalimentaria" [Poljoprivredno-prehrambena proizvodnja] potom „Calidad" [Kvaliteta] zatim „Denominaciones de Calidad" [Oznake kvalitete] te na kraju „Aceite de Oliva Virgen Extra" [Ekstra djevičansko maslinovo ulje].