V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 30/07)

E közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceite de Jaén”

EU-szám: PGI-ES-02322 – 2017.9.22.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Aceite de Jaén”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A közvetlenül az olajfa (*Olea europaea L.*) terméséből és a 4. pontban meghatározott földrajzi területen található olajfaültetvényekről kizárólag mechanikus úton kinyert „Aceite de Jaén” extra szűz olívaolaj az alábbi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik csomagolásakor:

Savasság	Maximum 0,5 %
Peroxidszám	Maximum 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Maximum 0,18
K_{232}	Maximum 2,0

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Viaszok	Maximum 120 mg/kg
Összes polifenol	Minimum 300 mg/kg
Összes tokoferol	Minimum 150 mg/kg

Zsírsavösszetétel	
Palmitinsav	9–13 %
Olajsav	> 75 %
Linolsav	≤ 6 %

Érzékszervi jellemzők	
Gyümölcsösségi medián	3-nál nagyobb
Keserűségi medián	3,0–6,5
Csípősségi medián	3,0–6,5
Hibamedián	0-val egyenlő

– Aroma: friss, egészséges olajbogyók érezhető aromája zöldségek vagy más növényi részek, például zöld levelek vagy fű illata mellett, sajátosan gyümölcsös, közepesen/erősen markáns jegyekkel ötvözve (medián a folyamatos, lineáris skálán 3,0-nál nagyobb);

– Íz: friss, egészséges olajbogyók tiszta, illatos íze az alábbi mértékű keserű, csípős jegyekkel:

  – keserűség: közepesen vagy tisztán érezhető (medián a folyamatos, lineáris skálán 3,0 és 6,5 között),

  – csípősség: közepesen vagy tisztán érezhető (medián a folyamatos, lineáris skálán 3,0 és 6,5 között).

Az „Aceite de Jaén” elnevezés hatálya alá tartozó olajok érzékszervi jellemzőit tehát a december 31. előtt, a nagyon markáns keserűség és csípősség időszakában leszedett friss, tiszta és egészséges olajbogyók aromái határozzák meg.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Aceite de Jaén” előállítását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belüli olajfaültetvényeken egyedi vagy összevont alapon termesztett alábbi olajbogyófajtákból kell végezni:

Fő fajta: Picual, a földrajzi területen található olajfák több mint 90 %-át kitevő őshonos fajta.

Másodlagos fajták. Őshonos fajták: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla and Carrasqueño de Alcaudete. Nem őshonos fajták: Hojiblanca, Arbequina és Picudo.

Az „Aceite de Jaén” a fent említett fajták december 31. előtt leszedett olajbogyóiból nyert extra szűz olívaolaj, amennyiben az olaj legalább 85 %-a őshonos fajtákból származik.

Az olajoknak mindkét esetben a 3.2. pont szerinti fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkezniük.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az olajbogyók termesztése és az olaj előállítása a 4. pontban leírt földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkéken jól látható, kitörölhetetlen betűkkel kell kötelezően feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida »Aceite de Jaén«" feliratot, valamint a külön OFJ logót és az európai uniós logót a hatályos jogszabályokban előírt részletekkel és információkkal együtt.

Az „Aceite de Jaén" olaj forgalmazásához használt tárolóedényeken nem újrahasználható, számozott másodlagos címkét kell elhelyezni a megfelelés és származás garanciájaként. E másodlagos címkék ellenőrzését és kiadását a szabályozó tanácsnak, azaz az oltalom alatt álló földrajzi jelzés vezető testületének kell végeznie. E másodlagos címkék használatára vonatkozóan nem tehet olyan intézkedést, amely bármilyen megkülönböztetést jelenthet a termékleírásnak megfelelő gazdasági szereplőkkel szemben.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület az Ibériai-félsziget délkeleti részén fekvő Jaén tartomány teljes egészét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapját az „Aceite de Jaén" elnevezés jó hírneve jelenti, amely egyrészt a termék anyagi értékének (a 3.2. pontban leírt fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőinek) a következménye, ez pedig az olajbogyófajták, a földrajzi elhelyezkedés, a talaj és az éghajlati viszonyok együtteséből származik. A jó hírnév másrészt a szellemi érték eredménye, amely Jaén olajfaültetvényeinek és olajának sok évszázados történelmén alapul.

A 3.2. pontban leírt fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőknek köszönhetően az „Aceite de Jaén" a nemzeti és nemzetközi piacokon egyaránt nagyon jó hírnévnek örvend és sok helyen a konyhaművészetnek is nélkülözhetetlen elemévé vált. A minőségjelzések andalúziai konferenciájára a Global Investigación & Marketing által öt spanyol tartományi székhelyen (Madrid, Barcelona, Valencia, Seville és Zaragoza) 539 fő bevonásával és 95 %-os konfidenciaszint mellett 2002-ben elvégzett felmérés szerint az derült ki a megkérdezettek arra a kérdésre adott válaszaiból, hogy milyen eredetmegjelöléseket ismernek, hogy a fogyasztók körében az „Aceite de Jaén" az ötödik legismertebb spanyol és a legismertebb andalúz eredetmegjelölés annak ellenére, hogy egy hivatalosan nem elismert minőségjelzésről van szó. 2009-ben az olívatermelő települések spanyol szövetsége által irányított állandó olívaolaj megfigyelőközpont is végzett egy Spanyolország minden tartományára kiterjedő telefonos felmérést. Annál a kérdésnél, hogy „*Melyik spanyol tartomány állítja elő a legjobb minőségű olívaolajat?*", a megkérdezettek 63 %-a „Jaén" tartományt jelölte meg.

Jaén tartományban 582 427 hektáron (a megművelt terület 89,75 %-án) találhatók olajfaültetvények; ez több mint 100 000 mezőgazdasági üzemet jelent, amelyek 76 %-a 5 hektárnál kisebb területű. A Jaénben élő családok többségénél az olajbogyó-termesztés nemcsak jövedelemforrás, hanem a társadalmi-kulturális örökség része is. A tartomány 97 településén folytatnak olajbogyó-termesztést és olívaolaj-előállítást. Mindegyiken találhatók olajfák és három kivételével minden településen legalább egy olajsajtoló üzem is működik. Ez bizonyítja Jaén tartomány teljes területének közvetlen kapcsolatát a termék előállításával, illetve az abban való részvételét.

Jaén olajfákkal szegélyezett tájképe annak a kölcsönhatásnak az eredménye, amely ősidők óta zajlik a tartomány geomorfológiája és lakosainak a terület hasznosítására irányuló, a fizikai környezet által segített kísérletei között. A tartomány sajátos domborzata azt jelenti, hogy a művelt terület Marmolejo (250 méteres tengerszint feletti magasság) és Noalejo (1 000 méteres tengerszint feletti magasság) között terül el.

A Jaén tartományban olajbogyó-termesztéshez használt talajok egyértelmű hasonlóságot mutatnak az inceptisol (USDA), illetve a cambisol és regosol (FAO) talajtípusokkal, amelyekre kivétel nélkül különösen magas kalcium-karbonát-tartalom és emiatt magas, 6 és 8 közötti pH-érték jellemző.

Emellett a terület – mivel a Földközi-tenger térségének szívében található – az olajbogyó-termesztéshez többnyire ideális éghajlati és hőmérsékleti feltételeket és csapadékeloszlást kínál (a Köppen-féle éghajlati osztályozásban Csa besorolású). Az átlagos középhőmérséklet 14,5 °C és 17,0 °C között változik. A nyári maximum középhőmérséklet 30 °C felett (júliusban és augusztusban 35 °C körül), míg a téli hónapok során a minimum középhőmérséklet kb. 2 °C vagy 3 °C körül alakul. Az átlagos hőmérséklet-ingadozás mért értéke 13 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 410 mm és 620 mm között mozog, bár a mediterrán éghajlatra jellemző módon az egyes évek között jelentős eltérések lehetnek. Az elmúlt 20 évben alacsony (évente mintegy 475 mm) volt a csapadékmennyiség; ezen belül ősszel több, télen és tavasszal kevesebb, a nyári hónapokban pedig minimális (a teljes éves mennyiség alig 10 %-a) a csapadék. Röviden, a nagyon száraz és csapadékszegény nyarakat a maximumhőmérsékletek nagyon magas értéke, sok napsütés és 20 % alatti legkisebb relatív páratartalom jellemzi.

Az „Aceite de Jaén” termőterületét jellemző környezet és különösen a tengerszint feletti magasság, a sok karbonátvegyületet tartalmazó mészkőtalaj és az éghajlat (a magas hőmérsékletű és csaknem csapadékmentes nyarak és az éves csapadékeloszlás) biztosítja a 3.2. pontban leírt jellemzők kapcsolatát a földrajzi környezettel. E feltételek azt jelentik, hogy az öntözés nélkül termesztett olajbogyókat vízstressz sújtja, ennek következtében pedig megnő az olajban található polifenolok, tokoferolok és olajsav mennyisége, illetve nagyon markánsan jelennek meg a keserűség, csípősség és gyümölcsösség érzékszervi jellemzői. Az olajok még az öntözött, de az öntözés elégtelensége miatt továbbra is stresszel terhelt olajfaültetvények esetében is közepes/magas polifenolszinteket, valamint nagyobb stabilitást és intenzitást mutatnak a keserűség, csípősség és gyümölcsösség terén, mint a FAO-tól vagy fokozott öntözésből származó olajok (Salas et al, „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [Az öntözés hatása az olívaolaj összetételére és érzékszervi jellemzőire]” *Grasas y Aceites*, 48. kötet, 2. köteg, 1997., 74. és 82. o.).

A termés beérése nagy mértékben függ az éghajlati és domborzati viszonyoktól, illetve attól, hogy azok miként befolyásolják a 3.3. pontban leírt fajtákat. A fő fajta és az egyéb fajták betakarítási időszaka egyaránt októberben kezdődik a „zöld” vagy „korai” szüretelésű olajokkal és december végén fejeződik be a legérettebb olajok betakarításával. E betakarítási időszak garantálja a minőségi és egészséges olajbogyókat, valamint az „Aceite de Jaén” 3.2. pontban meghatározott összetételét és egyedi érzékszervi jellemzőit.

Az idők során a „Jaén” szót a piac és a fogyasztók is a jó olívaolaj szinonimájának tekintették. A római kori történelmi és régészeti szakirodalom sokszor hivatkozik a Jaén tartományban található olajfák fontosságára és olajára, valamint a Jaén tartományból származó olaj iránti római keresletre. Lásd például P. Berni Millet cikkét (2015): „*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*” [Időutazás az andalúziai olaj előállításának és kereskedelmének nyomában a római kor ikonográfiája segítségével] a Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) lapjában, 49–62. o.; ez kifejezetten megemlíti a Cástulo térségből (Linares, Jaén) származó olajat és Marroquíes Bajos hatalmas olajtermelő ipari komplexumát Jaén városában, amely Augustus császár idején nyílt meg és egy „monumentális” komplexumot jelentett hat, egymás mellett felépített óriási olajsajtoló üzemmel. A lap megemlíti továbbá a Monte Testaccio mellett felfedezett amforákat, amelyeken Cástulo kincstári körzetéből származó dőlt betűs feliratok láthatók (CIL XV 4137). Ebben a városban egy kőbe vésett különleges feliratot is találtak a „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*” szavakkal, amely egy olaj tárgykörében kiadott, Hadrianusnak tulajdonított császári válaszirat fejléceként szolgált.

1849-ben II. Izabella királynő elrendelte a Kereskedelmi, Oktatási és Munkaügyi Minisztériumnál egy körlevél megjelentetését, amely jegyzékbe foglalja a spanyolországi kereskedelemben leggyakrabban használt súly- és hosszmértékeket, köztük a „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN” és a „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN” nevű két bádog tárolóedényt (a spanyol mérésügyi központ múzeuma, Tres Cantos-Madrid).

Jaén olajágazatban szerzett jó hírnevét támogatja az a számos elismerés is, amelyeket a tartományban előállított extra szűz olívaolaj kapott.

Jó hírnevének további bizonyítékát adja az a tény, hogy az olívaolajak forgalmazásáról szóló uniós jogszabályokban a földrajzi jelzésekre vonatkozóan előírt korlátozás nem riasztott el egyes termelőket attól, hogy vállalják a „Jaén” helységnév védjegyükben való használatának és regisztrálásának kockázatát. A Spanyol Szabadalmi és Védjegy Hivatal (OEPM), az Európai Unió Szellemi Tulajdoni Hivatala (EUIPO) és a Szellemi Tulajdon Világszervezet (WIPO) archívumának áttekintéséből kiderült, hogy e helységnév összesen 68 megkülönböztető jelölésben szerepel. Lásd még azokat a szankciós eljárásokat, amelyeket az andalúziai regionális kormány az uniós jogszabályoknak való meg nem felelés címén indított az olívaolaj-csomagoló cégek ellen, mert címkéiken jogellenes módon tüntették fel a „Jaén” helységnevet.

Az alábbi hivatkozások azt bizonyítják, hogy az elnevezés a hétköznapi nyelvben és kereskedelmi célokra is használatos, és minden esetben egy rangos, jó minőségű termékhez kapcsolódik:

1. 1938. augusztus 9-én a „La Vanguardia” nevű barcelonai újság egyik cikke arról számolt be, hogy a spanyol polgárháború költségeinek fedezéséhez miként értékesítik a spanyol vagyont: „*...Az elsőszámú valutát a német háborús anyag jelenti. A még nem szétosztott vagy eladott spanyol vagyontárgyakból mindent beígértek: jaéni olívaolajat, valenciai narancsot...*”

2. 1970. június 14-én a „La Vanguardia” nevű barcelonai újság de Gaulle francia elnök Jaén érintésével lezajlott spanyolországi látogatásáról közölt egy tudósítást a 6. oldalon: „*...Percekkel indulása előtt felkeltette a francia elnök érdeklődését az Aceite de Jaén, kísérete pedig a vidéki szövetkezetek területi szövetségéhez fordulva kérte két doboz tiszta olívaolaj biztosítását...*”

3. Az „El País” nevű újság 2014. november 5-i számában Lucio Blázquez, az egyik leghagyományosabb és legrangosabb madridi étteremként ismert „Casa Lucio” alapító tulajdonosa a vele készült interjúban beszél a ház emblematikus „huevos rotos” (megtört tojások) egytálételének titkáról: „*Szénen sütés, jó serpenyők és az alapanyag: a burgonya Galiciából, a tojások egy ávilai gazdaságból, az olaj pedig Jaénből*”.

4. A „Prnoticias” nevű digitális újság 2016. szeptember 14-én cikket közölt egy nemzetközi kereskedelmi platformról, amelynek európai alelnöke azt fejtegeti, hogy a kínálatban „*az ibériai sonkától a jaéni olajig több mint 500 termékreferencia szerepel*”.
5. Az „ABC” nevű újság sevillai kiadásának 2007. november 30-i számában egy ismertető a következőket írja: „*Tegnap este a sevillai »Casa de Jaén« fáklyavivője lett a világhírű jaéni szűz olívaolajnak, amelyet a jelenlévők megkóstolhattak és megízlelhettek (…) A megerősítéshez nincs szükség felmérésekre. Ez maga a »folyékony arany«. Senki nem kérdőjelezi meg, hogy a legjobb olajak világranglistáját a jaéni olaj vezeti...*”
6. Camilo José Cela irodalmi Nobel-díjas „La cruz de San Andrés” [Szent András keresztje] című könyvében említi a jaéni olajat. „*... Jaénból hordták az olajat, Palenciából és Valladolidból meg a búzát, és ő ezek vásárlók közötti elosztásából kereste kenyerét...*”
7. A Spanyol Nemzeti Regénydíjjal jutalmazott Almudena Grandes az „Inés y la alegría” [Inés és az öröm] című könyvében említi a jaéni olajat: „*...a Casa Inés éléskamrájában kilencven litert tároltak a Jaéntől délre fekvő hegyekben készített rendkívüli olívaolajból.*”
8. „A jaéni olívaolaj Andalúzia és egész Spanyolország egyik legnevesebb terméke” [sic] című cikk, amely 2016. december 12-én egy blogbejegyzésben került fel a Ruralidays.com nyaralóbérlő webportálra.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

vagy a Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati és Fenntartható Fejlődési Regionális Minisztérium honlapján (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html) keresztül, az alábbi elérési útvonalon:

Areas de actividad [„Tevékenységi területek”], majd Industrias y Cadena Agroalimentaria [„Agrár-élelmiszeripari ágazatok”], majd Calidad [„Minőség ”], majd Denominaciones de Calidad [„Minőségmegjelölések”] és végül Aceite de Oliva Virgen Extra [„Extra szűz olívaolaj”].