V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 30/07)

Šī publikācija dod tiesības trijos mēnešos no šīs publikācijas dienas izteikt pret šo pieteikumu iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

"Aceite de Jaén"

ES Nr. PGI-ES-02322 – 22.9.2017.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums(-i)**

"Aceite de Jaén"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Aceite de Jaén" ir neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kuru vienīgi ar mehāniskiem līdzekļiem iegūst tieši no olīvkoka (*Olea europaea* L.) augļiem olīvkoku stādījumos, kas atrodas 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un kurai iepakošanas laikā ir šādas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Skābums	Ne vairāk par 0,5 %
Peroksīda skaitlis	Ne lielāks par 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Nepārsniedz 0,18
K_{232}	Nepārsniedz 2

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Vaski	Ne vairāk par 120 mg/kg
Polifenolu kopējais saturs	Vismaz 300 mg/kg
Tokoferolu kopējais saturs	Vismaz 150 mg/kg

Taukskābju sastāvs	
Palmitīnskābe	9–13 %
Oleīnskābe	> 75 %
Linolskābe	≤ 6 %

Organoleptiskās īpašības	
Augļainuma pazīmes mediāna	Lielāka par 3
Rūgtenuma pazīmes mediāna	3–6,5
Sīvuma pazīmes mediāna	3–6,5
Defektu mediāna	Vienāda ar 0

— Smarža: labi sajūtama svaigu, nebojātu olīvu smarža ar dārzeņu un citu augu izcelsmes produktu, piemēram, zaļu lapu vai zālaugu, niansēm apvienojumā ar raksturīgām augļainuma notīm, kas ir vidēji līdz ļoti izteiktas (augļainuma mediāna uz nepārtrauktas lineāras skalas lielāka par 3).

— Garša: tīra un aromātiska svaigu, nebojātu olīvu garša ar rūgtenām un sīvām notīm ar šādu intensitāti:

  — rūgtenums: vidēji vai izteikti jūtams (mediāna uz nepārtrauktas lineāras skalas no 3 līdz 6,5),

  — sīvums: vidēji vai izteikti jūtams (mediāna uz nepārtrauktas lineāras skalas no 3 līdz 6,5).

Kopumā ar nosaukumu "Aceite de Jaén", apzīmēto eļļu organoleptiskās īpašības nosaka tādu svaigu, tīru un nebojātu olīvu smarža, kas novāktas līdz 31. decembrim, kad tām ir īpaši izteikts rūgtenums un sīvums.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Aceite de Jaén" ir jāpagatavo no tālāk minētajām olīvu šķirnēm, kuras audzē atsevišķi vai kopīgi olīvkoku stādījumos, kas atrodas 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Galvenā šķirne: 'Picual' – vietējā šķirne, kuras īpatsvars pārsniedz 90 % no ģeogrāfiskajā apgabalā audzēto olīvkoku daudzuma.

Papildu šķirnes. Vietējās šķirnes: 'Manzanilla de Jaén', 'Royal de Cazorla' un 'Carrasqueño de Alcaudete'. Svešzemju šķirnes: 'Hojiblanca', 'Arbequina' un 'Picudo'.

"Aceite de Jaén" ir neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kuru iegūst no minēto šķirņu olīvām, kas novāktas līdz 31. decembrim, ja vismaz 85 % no eļļas iegūst no vietējām šķirnēm.

Abos gadījumos šīs eļļas fizikāli ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām ir jāatbilst 3.2. punktā izklāstītajām prasībām.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Olīvas audzē un olīveļļu ražo 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz etiķetēm ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem obligāti ir jābūt uzdrukātam tekstam "*Indicación Geográfica Protegida* "Aceite de Jaén"" un īpašam AĢIN logotipam, un Eiropas Savienības logotipam, kā arī informācijai, kas nepieciešama saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

Uz traukiem, kuros eļļu "Aceite de Jaén" tirgo, ir jābūt vienreizlietojamai, numurētai kontroletiķetei, kas apliecina atbilstību prasībām un izcelsmi. Kontroletiķetes apstiprina un izdod regulatīvā padome, kas ir aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes pārvaldības struktūra. Tā nedrīkst veikt tādus pasākumus attiecībā uz šo kontroletiķešu izmantošanu, kas varētu diskriminēt uzņēmējus, kuru darbība atbilst specifikācijā izklāstītajām prasībām.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver visu Haenas (*Jaén*) provinci, kas atrodas Pireneju pussalas dienvidaustrumos.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu balstās uz nosaukuma "Aceite de Jaén" reputāciju, kas, no vienas puses, izriet no produkta materiālās vērtības (3.2. punktā minētās fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības), kuru savukārt nodrošina olīvu šķirņu, ģeogrāfiskā apgabala un augsnes un klimatisko apstākļu kombinācija. Šo reputāciju nodrošina arī priekšstats par šā produkta nemateriālo vērtību, kas balstās uz olīvkoku stādījumu gadsimtiem ilgo vēsturi Haenā.

Pateicoties 3.2. punktā aprakstītajām fizikāli ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām, "Aceite de Jaén" eļļai ir ļoti augsta reputācija gan vietējā, gan starptautiskajā tirgū un tā daudzviet ir kļuvusi par neatņemamu gastronomijas sastāvdaļu. Saskaņā ar aptauju, kuru 2002. gadā veica uzņēmums *Global Investigación & Marketing* Andalūzijā rīkotās Konferences par cilmes vietas nosaukumiem vajadzībām un kuras ietvaros tika aptaujāti 539 cilvēki piecās Spānijas provinču galvaspilsētās (Madridē, Barselonā, Valensijā, Seviljā un Saragosā) ar 95 % ticamības līmeni, kad aptaujātajiem tika lūgts minēt tiem pazīstamos cilmes vietas nosaukumus, "Aceite de Jaén" tika atzīta par piekto patērētājiem zināmāko Spānijas cilmes vietas nosaukumu un pašu zināmāko Andalūzijas cilmes vietas nosaukumu, neraugoties uz to, ka tā nav oficiāli atzīta kvalitātes zīme. Olīveļļas pastāvīgais uzraudzības centrs, kuru pārvalda Spānijas Olīvu audzētāju pašvaldību asociācija, 2009. gadā arī rīkoja telefonaptauju visās Spānijas provincēs. Atbildot uz jautājumu "Kurā Spānijas provincē ražo augstākās kvalitātes olīveļļu?", vairāk nekā 63 % aptaujāto personu norādīja Haenu.

Haenas provincē olīvu stādījumu platība ir 582 427 hektāri (89,75 % no iekultivētās zemes), kas ir sadalīti pa vairāk nekā 100 000 saimniecībām, no kurām 76 % ir mazākas par 5 hektāriem. Olīvu audzēšana vairumam ģimeņu Haenā ir ne vien ienākumu avots, bet arī daļa no viņu sociālā un kultūras mantojuma. Haenas provincē olīvas audzē un olīveļļu ražo 97 pašvaldībās. Olīvkokus audzē visās minētajās pašvaldībās, un tajās visās, izņemot trīs pašvaldības, ir vismaz viena olīveļļas spiestuve. Tas pierāda, ka visa Haenas province ir tieši saistīta ar šā produkta ražošanu un piedalās šajā procesā.

Haenas ainava ar raksturīgajiem olīvkokiem ir veidojusies gadu gaitā, provinces ģeomorfoloģijai mijiedarbojoties ar tās iedzīvotāju mēģinājumiem izmantot attiecīgās teritorijas resursus fiziskās vides ietekmē. Provinces reljefa savdabība ir tā, ka iekultivētā platība atrodas starp Marmoleho (augstums 250 m) un Noaleho (1 000 m).

Olīvu audzēšanai izmantotās augsnes Haenas provincē ir līdzīgas *inceptisol* (*USDA*) vai *cambisol* un *regosol* (*FAO*) tipa augsnēm, kurās visās ir izteikti augsts kalcija karbonāta saturs un tāpēc arī augsts pH – no 6 līdz 8.

Turklāt šī province atrodas pašā Vidusjūras reģiona centrā, tādēļ tajā ir īpaši piemēroti klimatiskie un temperatūras apstākļi un nokrišņu daudzums, kas ir labvēlīgs olīvu audzēšanai (*Csa* Kopena (*Köppen*) klimata klasifikācijā). Vidējās temperatūras diapazons ir no 14,5 °C līdz 17 °C. Maksimālā vidējā temperatūra vasarā pārsniedz 30 °C (aptuveni 35 °C jūlijā un augustā), bet minimālā vidējā temperatūra ziemas mēnešos ir aptuveni 2–3 °C. Reģistrētā vidējā temperatūras svārstību amplitūda ir 13 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 410–620 mm, tomēr pastāv būtiskas atšķirības pa gadiem, kādas ir raksturīgas Vidusjūras reģiona klimatam. Pēdējos 20 gados ir bijis neliels nokrišņu daudzums (aptuveni 475 mm gadā), konkrētāk, rudenī bija vairāk nokrišņu nekā ziemā un pavasarī, bet vasaras mēnešos – sevišķi maz (mazāk nekā 10 % no kopējā gada nokrišņu daudzuma). Īsumā raksturojot, vasaras ir ļoti sausas, ar nelielu nokrišņu daudzumu un ļoti augstu maksimālo temperatūru, ir vērojama saules gaismas pārpilnība, bet relatīvais mitrums ir minimāls – zemāks par 20 %.

"Aceite de Jaén" ražošanas apgabalam raksturīgā vide, konkrētāk, augstums virs jūras līmeņa, kaļķainās augsnes ar augstu karbonātu savienojumu līmeni, kā arī klimats (augsta temperatūra un gandrīz pilnīgi bezlietus apstākļi vasarā, gada nokrišņu daudzums) 3.2. punktā minētās īpašības ļauj saistīt ar ģeogrāfisko vidi. Šādi apstākļi nozīmē to, ka olīvas, kuras audzē bez apūdeņošanas, cieš no ūdens trūkuma un tā rezultātā eļļās ir augstāka polifenolu, tokoferolu un oleīnskābes koncentrācija, un tām ir arī ļoti izteiktas organoleptiskās īpašības – rūgtenums, sīvums un augļainums. Arī tad, ja olīvu stādījumus apūdeņo nepietiekami, uzturot ūdens trūkumu, eļļās ir vidēji augsts līdz augsts polifenolu līmenis un tām piemīt lielāka augļainuma, rūgtenuma un sīvuma stabilitāte un intensitāte nekā eļļām, kas iegūtas, izmantojot FAO vai lielapjoma apūdeņošanu (*Salas et al, "Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva"* ("Apūdeņošanas ietekme uz olīveļļas sastāvu un organoleptiskajām īpašībām"), *Grasas y Aceites, vol. 48, Fasc. 2*, 1997, 74. un 82. lpp.).

Augļu nogatavināšana galvenokārt ir atkarīga no klimatiskajiem apstākļiem un reljefa, kā arī no tā, kā šie apstākļi ietekmē 3.3. punktā minētās šķirnes. Gan galvenajām šķirnēm, gan citām šķirnēm novākšanas periods sākas oktobrī – tādu eļļu gadījumā, kuru iegūšanai olīvas novāc "zaļas" vai kuras tiek ražotas kā "agrīnās eļļas", – un beidzas decembra beigās, kad novāc visgatavākās olīvas. Šāds novākšanas periods nodrošina gan to, ka olīvas ir kvalitatīvas un nebojātas, gan arī "Aceite de Jaén" sastāvu un unikālās organoleptiskās īpašības, kā definēts 3.2. punktā.

Vēstures gaitā gan tirgus dalībnieki, gan patērētāji ir vārdu "Jaén" (Haena) uztvēruši kā labas olīveļļas sinonīmu. Vēsturiskajā un arheoloģiskajā literatūrā ir plaši pieminēta olīvkoku un olīveļļas esība un nozīmīgums Haenas provincē Romas laikā, kā arī Haenas eļļas pieprasījums Romā. Skatīt, piemēram, *P. Berni Millet* (2015) rakstu *Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romána* ("Ceļojums laikā, izsekojot Andalūzijas eļļas ražošanu un tirdzniecību, izmantojot Romas ikonogrāfiju") žurnālā *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania* (*SECAH*), 49.–62. lpp., kurā ir tieši minēta eļļa no Kastulo (*Cástulo*) reģiona (Linaresa un Haena) un lielais eļļas ražošanas rūpnieciskais komplekss *Marroquíes Bajos* Haenas pilsētā, kurš tika atklāts imperatora Oktaviāna laikā un kurā bija milzīgs komplekss olīveļļas ražošanai ar sešām ļoti lielām blakus novietotām spiestuvēm. Šajā dokumentā ir minēta arī tādu amforu atrašana *Monte Testaccio*, uz kurām bija seni uzraksti kursīvā no Kastulo finanšu apgabala (CIL XV 4137). Šajā senajā pilsētā tika atrasts arī akmenī gravēts īpašs epigrāfs, kurā izmantoti vārdi "*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*", kas bija daļa no imperatora reskripta virsraksta attiecībā uz eļļu un tiek piedēvēti imperatoram Adriānam.

1849. gadā karaliene Izabella II deva rīkojumu publicēt Tirdzniecības, izglītības un publisko būvdarbu ministrijas apkārtrakstu, kurā uzskaitīti Spānijā tirdzniecībā visbiežāk izmantotie svari un mērvienības, tostarp divas no skārda izgatavotas tvertnes *Media ARROBA DE ACEITE DE JAÉN* un *Media LIBRA DE ACEITE DE JAÉN* (Spānijas Metroloģijas centra muzejs Treskantosā (*Tres Cantos*), Madridē).

Haenas reputāciju eļļas nozarē apliecina daudzās atzinības, kas piešķirtas šajā provincē ražotajai neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai.

Turklāt tās reputāciju pierāda tas, ka ierobežojums attiecībā uz ģeogrāfiskajām zīmēm, kas paredzēts ES tiesību aktos par olīveļļas tirdzniecību, nav atturējis dažus ražotājus uzņemties risku un izmantot un reģistrēt vietas nosaukumu "Jaén" savās preču zīmēs. Pārskatot Spānijas Patentu un preču zīmju biroja (*OEPM*), Eiropas Savienības Intelektuālā īpašuma biroja (*EUIPO*) un Pasaules Intelektuālā īpašuma organizācijas (*WIPO*) arhīvus, tika konstatēts, ka šis vietas nosaukums kopumā ir iekļauts 68 atsevišķās preču zīmēs. Skatīt arī soda piemērošanas procedūras, kuras Andalūzijas reģionālā valdība ir uzsākusi pret olīveļļas iepakošanas uzņēmumiem par neatbilstību Eiropas tiesību aktu prasībām saistībā ar nelikumīgu vietas nosaukuma "Jaén" iekļaušanu uz savām etiķetēm.

Tālāk minētās atsauces liecina, ka šo nosaukumu izmanto sarunvalodā un tirdzniecības mērķiem un ka tas vienmēr ir saistīts ar prestižu un kvalitatīvu produktu:

1. Barselonā 1938. gada 9. augustā izdotā laikraksta *La Vanguardia* publicētajā rakstā ir stāstīts, kā Spānijas resursi tikuši izmantoti, lai segtu Spānijas pilsoņu kara izmaksas: "(..) Galvenā valūta ir Vācijas militārie materiāli. Ir apsolītas visas Spānijas bagātības, kas vēl nav sadalītas un atdotas: olīveļļa no Haenas, apelsīni no Valensijas (..)".

2. Ziņojums no 6. lpp. Barselonas laikrakstā *La Vanguardia*, kas izdots 1970. gada 14. jūnijā, par Francijas prezidenta Šarla de Golla apmeklējumu Spānijā, tostarp Haenā: "(..) Īsi pirms aizbraukšanas Francijas prezidents izrādīja interesi par "Aceite de Jaén", un viņa pavadītāji sazinājās ar Lauku kooperatīvo teritoriālo apvienību, lai viņiem sagādātu divas tvertnes ar tīru olīveļļu (..)".

3. Laikrakstā *El País* 2014. gada 5. novembrī publicēta intervija, kurā *Lucio Blázquez*, viena no Madrides tradicionālāko un prestižāko restorānu –Casa Lucio – dibinātājs un īpašnieks, atklāj noslēpumu saistībā ar restorāna pazīstamāko ēdienu "Casa Lucio" (omlete): "Ogles, labas cepešpannas un izejvielas: kartupeļi no Galisijas, olas no saimniecības Avilā un eļļa no Haenas."

4. Digitālajā laikrakstā "*Prnoticias*" 2016. gada 14. septembrī tika publicēts raksts par starptautisku pārdošanas platformu, kurā Eiropas reģiona viceprezidents paskaidro, ka tajā ir "vairāk nekā 500 produktu, sākot ar Ibērijas šķiņķi un beidzot ar eļļu no Haenas".
5. Pārskats laikraksta "*ABC*" 2007. gada 30. novembra Seviljas izdevumā, kurā norādīts: ""Casa de Jaén" Seviljā vakar kļuva par lāpnesi pasaulē plaši pazīstamajai neapstrādātajai olīveļļai no Haenas, kuru klātesošie varēja nogaršot un izbaudīt (..) Tas ir skaidrs arī bez aptaujām. Šī eļļa ir "šķidrais zelts". Nav šaubu, ka eļļa no Haenas ir viena no labākajām eļļām pasaulē (..)".
6. Rakstnieks Camilo José Cela, kurš ir Nobela prēmijas laureāts literatūrā, eļļu no Haenas piemin savā grāmatā La cruz de San Andrés ("Svētā Andreja krusts"): "*(..)* viņi atveda eļļu no Haenas un labību no Palensijas un Valjadolidas, un viņa pelnīja iztiku, pārdodot to pircējiem (..)".
7. Rakstniece *Almudena Grandes* – Spānijas nacionālās daiļliteratūras balvas laureāte – eļļu no Haenas piemin savā grāmatā Inés y la alegría ("Inesa un prieks"): "(..)"Casa Inés" pieliekamajā bija deviņdesmit litri īpašas olīveļļas, kas pagatavota kalnos uz dienvidiem no Haenas."
8. Raksts "Olīveļļa Haenā ir viens no visplašāk pazīstamajiem Andalūzijas un visas Spānijas produktiem", kas 2016. gada 12. decembrī publicēts emuārā vietnē Ruralidays.com (atpūtas mājokļu īres tīmekļa portāls).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

vai arī Lauksaimniecības, lopkopības, zivsaimniecības un ilgtspējīgas attīstības reģionālās ministrijas tīmekļa vietnē (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), izmantojot šādu ceļu:

Areas de actividad ("Darbības jomas"), pēc tam Industrias y Cadena Agroalimentaria ("Lauksaimniecības pārtikas rūpniecības nozares"), pēc tam Calidad ("Kvalitāte"), pēc tam Denominaciones de Calidad ("Kvalitātes nosaukumi") un, visbeidzot, Aceite de Oliva Virgen Extra ("Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa").