V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 30/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aceite de Jaén“

ES Nr. PGI-ES-02322–22.9.2017

SKVN () SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Aceite de Jaén“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Aceite de Jaén“ – ypač grynas alyvuogių aliejus, vien mechaninėmis priemonėmis tiesiogiai gaunamas iš 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų alyvmedžių (*Olea europaea L.*) vaisių ir išpilstymo metu pasižymintis šiomis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis:

Rūgštingumas	Ne daugiau kaip 0,5 %
Peroksidų skaičius	Ne daugiau kaip 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Ne daugiau kaip 0,18
K_{232}	Ne daugiau kaip 2

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Vaškai	Ne daugiau kaip 120 mg/kg
Bendras polifenolių kiekis	Ne mažiau kaip 300 mg/kg
Bendras tokoferolių kiekis	Ne mažiau kaip 150 mg/kg

Riebalų rūgščių sudėtis	
Palmitino rūgštis	9–13 %
Oleino rūgštis	> 75 %
Linolo rūgštis	≤ 6 %

Juslinės savybės	
Vaisių pojūčio mediana	Didesnė kaip 3
Kartumo pojūčio mediana	3–6,5
Aitrumo pojūčio mediana	3–6,5
Trūkumų mediana	Lygi 0

— Aromatas: gerai juntamas šviežių, sveikų alyvuogių aromatas, kurį papildo daržovių ar kitų augalinių produktų, kaip antai žalių lapų ar žolių, kvapai kartu su išskirtiniais vaisių aromatais, kurie yra vidutinio arba didelio stiprumo (vaisių pojūčio mediana pagal ištisinę tiesinę skalę yra didesnė kaip 3,0).

— Skonis: grynas, aromatingas šviežių, sveikų alyvuogių skonis, juntamas kartus, aitrus toliau nurodyto intensyvumo prieskonis:

  — vidutiniškai arba aiškiai juntamas kartumo pojūtis (mediana pagal ištisinę tiesinę skalę – nuo 3 iki 6,5);

  — vidutiniškai arba aiškiai juntamas aitrumo pojūtis (mediana pagal ištisinę tiesinę skalę – nuo 3 iki 6,5);

Trumpai tariant, nuoroda „Aceite de Jaén“ žymimų aliejų juslinės savybės išsiskiria šviežių, švarių ir sveikų alyvuogių, kurių derlius nuimamas iki gruodžio 31 d., kai kartumo ir aitrumo savybės yra labai gerai juntamos, aromatais.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Alyvuogių aliejus „Aceite de Jaén“ turi būti gaminamas iš šių alyvuogių veislių, kurių alyvuogės atskirai arba kartu auginamos alyvmedžių plantacijose, esančiose 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje:

Pagrindinė veislė: ‘Picual’ – vietinė veislė, kuriai priskiriama daugiau kaip 90 % geografinėje vietovėje auginamų alyvmedžių.

Antrinės veislės. Vietinės veislės: ‘Manzanilla de Jaén’, ‘Royal de Cazorla’ ir ‘Carrasqueño de Alcaudete’. Nevietinės veislės: ‘Hojiblanca’, ‘Arbequina’ ir ‘Picudo’.

„Aceite de Jaén“ yra ypač grynas alyvuogių aliejus, gaunamas iš pirmiau minėtų veislių alyvuogių, kurių derlius nuimamas iki gruodžio 31 d. Ne mažiau kaip 85 % aliejaus turi būti gaunama iš vietinių veislių alyvuogių.

Abiem atvejais šie aliejai turi pasižymėti 3.2 punkte nurodytomis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogės auginamos ir aliejus gaminamas 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėse ryškiomis, aiškiomis ir nenutrinamomis raidėmis turi būti išspausdinti žodžiai „Indicación Geográfica Protegida „Aceite de Jaén“, taip pat SGN logotipas ir Europos Sąjungos logotipas kartu su duomenimis ir informacija, kurių reikalaujama pagal taikomus teisės aktus.

Tara, kurioje parduodamas alyvuogių aliejus „Aceite de Jaén“, turi būti paženklinta vienkartine numeruota kontretikete kaip atitikties ir kilmės garantija. Šios kontretiketės turi būti patikrintos ir išduotos Reguliavimo tarybos – saugomos geografinės nuorodos valdymo institucijos. Ji neturi imtis jokių su šių kontretikečių naudojimu susijusių priemonių, kuriomis kokiu nors būdu būtų diskriminuojamas bet kuris specifikaciją atitinkantis ūkio subjektas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė apima visą Chaeno provinciją, esančią Pirėnų pusiasalio pietryčiuose.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto ryšys su geografine vietove grindžiamas pavadinimo „Aceite de Jaén“ geru vardu, kurį lemia produkto materialinė vertė (3.2 punkte aprašytos fizinės, cheminės ir juslinės savybės), įgyta dėl alyvuogių veislių, geografinės vietos, dirvožemio ir klimato sąlygų derinio. Gerą vardą taip pat lemia nematerialiosios alyvuogių aliejaus vertės suvokimas, grindžiamas per daugelį amžių susiformavusia Chaeno alyvuogių plantacijų ir aliejaus istorija.

Dėl 3.2 punkte aprašytų fizinių, cheminių ir juslinių savybių „Aceite de Jaén“ turi itin gerą vardą tiek nacionalinėse, tiek tarptautinėse rinkose ir yra tapęs neatsiejama daugelio vietovių virtuvės dalimi. Remiantis bendrovės „Global Investigación & Marketing“ 2002 m. Andalūzijos konferencijoje dėl kilmės vietos nuorodų atlikta apklausa, kurioje buvo apklausti 539 asmenys iš penkių Ispanijos provincijų sostinių (Madrido, Barselonos, Valensijos, Sevilijos ir Saragosos) ir kurios patikimumo lygis siekė 95 %, apklaustųjų paprašius įvardyti jiems žinomas kilmės nuorodas paaiškėjo, kad alyvuogių aliejus „Aceite de Jaén“ tarp vartotojų užėmė penktą vietą pagal geriausiai žinomas Ispanijos kilmės nuorodas ir pirmą vietą tarp visų Andalūzijos kilmės nuorodų, nepaisant to, kad šis aliejus neturi oficialiai pripažinto kokybės ženklo. 2009 m. Ispanijos alyvuogių savivaldybių asociacijos administruojama nuolatinė alyvuogių aliejaus observatorija taip pat surengė apklausą telefonu visose Ispanijos provincijose. Paklausti *„Kurioje Ispanijos provincijoje gaminamas aukščiausios kokybės alyvuogių aliejus?“*, daugiau kaip 63 % apklaustųjų atsakė „Chaeno“.

Alyvmedžių plantacijos užima 582 427 ha Chaeno provincijos ploto (89,75 % dirbamos žemės), suskirstyto į daugiau kaip 100 000 valdų, iš kurių 76 % yra mažesnės kaip 5 ha. Alyvmedžių auginimas yra ne tik daugelio Chaeno šeimų pajamų šaltinis, bet ir jų socialinio ir kultūrinio paveldo dalis. Alyvmedžiai auginami ir alyvuogių aliejus gaminamas 97-iose provincijos savivaldybėse. Alyvmedžiai auginami kiekvienoje iš jų ir visose, išskyrus tris savivaldybes, yra bent viena alyvuogių aliejaus gamykla. Tai įrodo, kad visa Chaeno provincija yra tiesiogiai susijusi su šio produkto gamyba ir joje dalyvauja.

Alyvmedžiais apželdintas Chaeno kraštovaizdis – provincijos geomorfologijos ir jos gyventojų pastangų pažaboti teritoriją šimtmečius trunkančios sąveikos rezultatas; prie to taip pat prisideda fizinė aplinka. Dėl ypatingo provincijos reljefo dirbama teritorija yra tarp Marmolecho (250 m aukštis) ir Noalecho (1 000 m aukštis).

Chaeno provincijos dirvožemiai, kuriuose auginami alyvmedžiai, yra itin panašūs į dirvožemio „Inceptisol“ (USDA) arba rudžemio ir pradžiažemio (FAO) tipų dirvožemius, kurių visų sudėtyje yra labai didelis kalcio karbonato kiekis, taigi jų pH didelis – nuo 6 iki 8.

Be to, kadangi provincija yra pačiame Vidužemio jūros regiono centre, ji pasižymi puikiomis klimato ir temperatūros sąlygomis ir kritulių dažniu, kurie yra daugiausia optimalūs alyvmedžiams auginti (pagal W. Köppeno klimato klasifikaciją – Csa tipas). Vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 14,5 °C iki 17 °C. Didžiausia vidutinė temperatūra vasarą viršija 30 °C (apie 35 °C liepos ir rugpjūčio mėn.), o mažiausia vidutinė temperatūra žiemos mėnesiais yra apie 2–3 °C. Vidutinis užregistruotas temperatūros intervalas yra 13 °C. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra apie 410–620 mm, nors Vidužemio jūros regiono klimatui kiekvienais metais būdingi dideli svyravimai. Per pastaruosius 20 metų kritulių kiekis buvo mažas (apie 475 mm per metus), didesnis rudenį nei žiemą ir pavasarį ir itin mažas vasaros mėnesiais (mažiau nei 10 % viso metinio kritulių kiekio). Trumpai tariant, vasaros yra labai sausos ir jų metu iškrenta mažai kritulių, aukščiausia temperatūra labai aukšta, taip pat aukštas saulės šviesos lygis, o mažiausias santykinis drėgnis yra mažiau nei 20 %.

Tipiška „Aceite de Jaén“ gamybos aplinka ir, konkrečiau, aukštis, klinčių dirvožemiai, pasižymintys dideliu karbonatų junginių kiekiu, ir klimatas (aukšta temperatūra, beveik jokio lietaus vasarą ir metinis kritulių dažnis) leidžia susieti 3.2 punkte aprašytas savybes su geografine aplinka. Dėl šių sąlygų alyvuogėms, auginamoms be drėkinimo, trūksta vandens, todėl iš jų gaminamiems aliejams būdinga didesnė polifenolių, tokoferolių ir oleino rūgšties koncentracija, o juslinių kartumo, aitrumo ir vaisių pojūčių požymiai yra labai ryškūs. NET iš drėkinamose alyvmedžių plantacijose, kuriose dėl nepakankamo drėkinimo išlieka vandens trūkumas, išaugintų alyvuogių pagamintas aliejus pasižymi vidutiniu arba dideliu polifenolių kiekiu, taip pat didesniu vaisių, kartumo ir aitrumo pojūčių požymių stabilumu ir stiprumu, palyginti su požymiais, kuriuos lemia FAO drėkinimo sistema arba gausus drėkinimas vandeniu (Salas et al, *„Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva“* (Drėkinimo įtaka alyvuogių aliejaus sudėčiai ir jo juslinėms savybėms), žurnalas *Grasas y Aceites*, Nr. 48, Fasc. 2, 1997, 74 ir 82 psl.).

Vaisių nokimas labai priklauso nuo klimato sąlygų ir reljefo, taip pat nuo to, kaip šie aspektai veikia 3.3 punkte aprašytas veisles. Tiek pagrindinės, tiek kitų veislių alyvuogių derliaus nuėmimo laikotarpis prasideda spalio mėn. tais atvejais, kai nuimamas žalių arba ankstyvų alyvuogių derlius, ir baigiasi gruodžio mėn. pabaigoje, kai nuimamas labiausiai prinokusių alyvuogių derlius. Šiuo derliaus nuėmimo laikotarpiu užtikrinama, kad alyvuogės būtų kokybiškos ir sveikos, taip pat užtikrinama alyvuogių aliejaus „Aceite de Jaén“ sudėtis ir unikalios juslinės savybės, aprašytos 3.2 punkte.

Per visą istoriją tiek rinkoje, tiek tarp vartotojų žodis „Chaenas“ buvo siejamas su gero alyvuogių aliejaus sąvoka. Istorinėje ir archeologinėje literatūroje dažnai minimi alyvmedžiai ir iš jų gaminamas aliejus bei jų svarba Chaeno provincijoje Romos imperijos laikais, taip pat Chaeno aliejaus paklausa Romoje. Pavyzdžiui, žr. P. Berni Millet (2015 m.) straipsnį: *„Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana“* (Kelionė laiku tiriant Andalūzijos aliejaus gamybą ir prekybą pasitelkus romėnų ikonografiją) žurnale „Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania“ (SECAH), 49–62 psl., kuriame minimas aliejus iš Kastulono regiono (Linaresas, Chaenas) ir Augusto laikais pradėjęs veikti didelis Žemutinio Marokieso aliejaus gamybos pramonės kompleksas Chaeno mieste, kurį sudarė didelis alyvuogių aliejaus gamybos kompleksas su šešiomis viena šalia kitos pastatytomis didelėmis gamyklomis. Šiame dokumente taip pat minima, kad ant Testačio kalno rasta amforų, ant kurių matyti Kastulono mokestinės apygardos rankraštiniu šriftu užrašyti įrašai (CIL XV 4137). Šiame senovės mieste taip pat rastas išskirtinis akmenyje išgraviruotas epigrafas su užrašu *„RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA“*, sudarančiu Adrianui priskiriamo imperatoriaus įsako dėl aliejaus antraštę.

1849 m. karalienė Izabelė II nurodė išleisti Prekybos, instrukcijų ir viešųjų darbų ministerijos aplinkraštį, kuriame išvardijami dažniausiai Ispanijos prekyboje naudojami svoriai ir matai, įskaitant dvi iš alavo pagamintas talpas – „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ ir „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Ispanijos meteorologijos centro muziejus Tres Kantose (Madride).

Chaeno gerą vardą aliejaus sektoriuje patvirtina tai, kad provincijoje gaminamam ypač grynam alyvuogių aliejui buvo suteikta daugybė apdovanojimų.

Dar vienas gero vardo įrodymas – ES teisės aktuose dėl prekybos alyvuogių aliejumi nustatytas geografinių ženklų apribojimas neužkirto kelio tam tikriems gamintojams rizikuoti savo prekių ženkluose naudoti ir registruoti vietovės pavadinimą „Jaén“. Ispanijos patentų ir prekių ženklų tarnybos (OEPM), Europos Sąjungos intelektinės nuosavybės tarnybos (EUIPO) ir Pasaulinės intelektinės nuosavybės organizacijos (WIPO) archyvų apžvalga rodo, kad šis vietos pavadinimas yra įtrauktas į iš viso 68 skiriamuosius ženklus. Taip pat žr. Andalūzijos regioninės Vyriausybės pradėtas sankcijų taikymo procedūras alyvuogių aliejaus pakavimo įmonėms už Europos teisės aktų nesilaikymą, nes jų etiketėse buvo neteisėtai nurodytas vietovės pavadinimas „Jaén“.

Toliau pateikiamose nuorodose esama įrodymų, kad pavadinimas vartojamas bendrinėje kalboje ir komerciniais tikslais ir visada yra susijęs su prestižiniu, aukštos kokybės produktu:

1. 1938 m. rugpjūčio 9 d. Barselonos laikraščio „La Vanguardia“ straipsnis, kuriame aprašoma, kaip Ispanijos turtai buvo įkeičiami siekiant padengti Ispanijos pilietinio karo išlaidas: *„<...> Pagrindinė valiuta yra Vokietijos karinės priemonės. Ispanijos turtas, kuris dar nebuvo paskirstytas ir atiduotas, yra pažadėtas: alyvuogių aliejus iš Chaeno, apelsinai iš Valensijos <...>.“*

2. 1970 m. birželio 14 d. Barselonos laikraščio „La Vanguardia“ 6 puslapyje išspausdintas reportažas apie Prancūzijos prezidento Šarlio de Golio vizitą į Ispaniją, įskaitant sustojimą Chaene: *„<...> Prieš išvykdamas Prancūzijos prezidentas susidomėjo alyvuogių aliejumi „Aceite de Jaén“, o jo atstovai susisiekė su teritorine kaimo kooperatyvų sąjunga ir paprašė dviejų gryno alyvuogių aliejaus skardinių <...>.“*

3. 2014 m. lapkričio 5 d. laikraštyje „El País“ paskelbtas interviu su Lucio Blázquezu, vieno iš tradiciškiausių ir prestižiškiausių Madrido restoranų „Casa Lucio“ įkūrėju ir savininku, kuriame jis atskleidžia restorano simbolinio patiekalo „huevos rotos“ (sudužę kiaušiniai) gamybos paslaptį: *„Anglimi kūrenama ugnis, geros keptuvės ir žaliava: bulvės iš Galisijos, kiaušiniai iš ūkio Aviloje ir aliejus iš Chaeno“*.

4. 2016 m. rugsėjo 14 d. elektroniniame laikraštyje „Prnoticias“ paskelbtas straipsnis apie tarptautinę prekybos platformą, kuriame jos Europos padalinio vadovo pavaduotojas nurodo, kad šioje platformoje parduodama *„daugiau kaip 500 produktų – nuo Iberijos kumpio iki aliejaus iš Chaeno“*.
5. 2007 m. lapkričio 30 d. laikraščio „ABC“ Sevilijos numeryje pateikta apžvalga, kurioje teigiama: *„Vakar vakare Sevilijos restoranas „Casa de Jaén“ tapo pirmuoju, pristačiusiu pasaulyje žinomą gryną alyvuogių aliejų iš Chaeno, kurio dalyviai galėjo paragauti ir juo pasimėgauti <...> Kad tuo įsitikintum, nebereikia jokių apklausų. Šis produktas – tai skystas auksas. Niekas neabejoja, kad Chaeno aliejus užima aukščiausią vietą tarp geriausių pasaulio aliejų <...>.“*
6. Nobelio literatūros premijos laureatas Camilo José Cela savo knygoje „La cruz de San Andrés“ („Šventojo Andriaus kryžius“) mini Chaeno aliejų. *„<...> jie atveždavo aliejaus iš Chaeno ir kviečių iš Palensijos ir Valjadolido, o ji užsidirbo pragyvenimui platindama juos pirkėjams <...>.“*
7. Ispanijos nacionalinę grožinės literatūros premiją pelniusi Almudena Grandes savo knygoje „Inés y la alegría“ („Inesa ir džiaugsmas“) mini Chaeno aliejų: *„<...> Casa Inés maisto sandėlyje buvo devyniasdešimt litrų ypatingo alyvuogių aliejaus, pagaminto kalnuose į pietus nuo Chaeno.“*
8. 2016 m. gruodžio 12 d. atostogų būstų nuomos portalo „Ruralidays.com“ tinklaraštyje paskelbtas straipsnis „Alyvuogių aliejus Chaene yra vienas garsiausių Andalūzijos ir visos Ispanijos produktų“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

arba Regioninės žemės ūkio, gyvulininkystės, žuvininkystės ir darnaus vystymosi ministerijos interneto svetainės pradžios puslapyje (http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), spustelėjus nuorodas

„Areas de actividad“ (Veiklos sritys), „Industrias y Cadena Agroalimentarias“ (Žemės ūkio ir maisto pramonė), „Calidad“ (Kokybė), „Denominaciones de Calidad“ (Kokybės) ir galiausiai – „Aceite de Oliva Virgen Extra“ (Ypač grynas alyvuogių aliejus).