V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 30/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1] fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Aceite de Jaén"

Nru tal-UE PGI-ES-02322 — 22.9.2017

DOP () IĠP (X)

1. **Isem/ismijiet**

"Aceite de Jaén"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.5. Żjut u xaħmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Aceite de Jaén" huwa żejt *extra* verġni taż-żebbuġa miksub direttament mill-frott tas-siġra taż-żebbuġ (*Olea europaea L.*) u esklussivament b'mezzi mekkaniċi mill-pjantaġġuni tas-siġar taż-żebbuġ li jinsabu fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4; li fil-ħin tal-ippakkjar, jippreżenta l-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi li ġejjin:

Aċidità	Massima ta' 0,5 %
Valur ta' perossidu	Massimu ta' 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Massimu ta' 0,18
K_{232}	Massimu ta' 2

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Xama'	Massimu ta' 120 mg/kg
Polifenoli totali	Minimu ta' 300 mg/kg
Tokoferoli totali	Minimu ta' 150 mg/kg

Kompożizzjoni ta' aċidi xaħmin	
Aċidu palmitiku	9-13 %
Aċidu olejku	> 75 %
Aċidu linolejku	≤ 6 %

Karatterisiċi organolettiċi	
Valur medju tat-togħma tal-frott	Aktar minn 3
Valur medju tat-togħma morra	3 – 6,5
Valur medju tat-togħma punġenti	3 – 6,5
Valur medju ta' difetti	Ugwali għal 0

— Riħa: riħa perċettibbli ta' żebbuġ frisk u b'saħħtu bi ħjiel ta' ħxejjex jew prodotti oħra bbażati fuq il-pjanti bħal weraq jew ħaxix aħdar, flimkien ma' noti ta' frott b'mod distint li jidhru b'mod moderat għal qawwi (il-medjan għat-togħma tal-frott fuq skala lineari kontinwa akbar minn 3,0);

— Togħma: togħma nadifa u fragranti ta' żebbuġ frisk u b'saħħtu b'noti morri, punġenti tal-intensità li ġejja:

  — Imrar: perċettibbli b'mod moderat jew ċar (medjan fuq skala lineari kontinwa bejn it-3,0 u s-6,5);

  — Punġenza: perċettibbli b'mod moderat jew ċar (medjan fuq skala lineari kontinwa bejn it-3,0 u s-6,5);

Fil-qosor, il-karatteristiċi organolettiċi taż-żjut koperti mid-denominazzjoni "Aceite de Jaén" huma definiti minn aromi ta' żebbuġ frisk, nadif u b'saħħtu li jkun intagħżel qabel il-31 ta' Diċembru, meta l-attributi ta' mrar u punġenza jkunu qawwija ħafna.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

"Aceite de Jaén" irid isir mill-varjetajiet li ġejjin ta' żebbuġ imkabbra fuq bażi individwali jew kombinata fi pjantaġġuni ta' siġar taż-żebbuġ li jinsabu fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4:

Varjetà prinċipali: Picual, varjetà indiġena li tammonta għal aktar minn 90 % tas-siġar taż-żebbuġ imkabbra fiż-żona ġeografika.

Varjetajiet sekondarji. Varjetajiet indiġeni: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla u Carrasqueño de Alcabordete. Varjetajiet mhux indiġeni: Hojiblanca, Arbequina u Picudo.

"Aceite de Jaén" huwa ż-żejt *extra* verġni taż-żebbuġa miksub minn żebbuġ tal-varjetajiet imsemmija hawn fuq maħsuda qabel il-31 ta' Diċembru, dment li mill-inqas 85 % taż-żejt ikun minn varjetajiet indiġeni.

Fiż-żewġ każijiet, dawn iż-żjut għandu jkollhom il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi msemmija fil-punt 3.2.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Iż-żebbuġ jitkabbar u ż-żejt jiġi prodott fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikketti jrid ikollhom il-kliem "Indicación Geográfica Protegida 'Aceite de Jaén'" stampat b'mod prominenti f'karattri ċari u li ma jitħassrux, kif ukoll il-logo speċifiku tal-IĠP u l-logo tal-Unjoni Ewropea, flimkien mad-dettalji u l-informazzjoni meħtieġa skont il-leġiżlazzjoni applikabbli.

Il-kontenituri li fihom jinbiegħ iż-żejt "Aceite de Jaén" irid ikollhom tikketta sekondarja li ma tistax terġa' tintuża u nnumerata, bħala garanzija ta' konformità u oriġini. Dawn it-tikketti sekondarji għandhom ikunu verifikati u maħruġa mill-Bord Regolatorju, il-korp ta' ġestjoni għall-Indikazzjoni Ġeografika Protetta. Ma għandu jieħu l-ebda miżura dwar l-użu ta' dawn it-tikketti sekondarji li jistgħu b'xi mod jiddiskriminaw kontra kwalunkwe operatur li jikkonforma mal-Ispeċifikazzjoni.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita tkopri l-provinċja kollha ta' Jaén, li tinsab fix-Xlokk tal-peniżola tal-Iberja.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-prodott u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-isem "Aceite de Jaén", li min-naħa waħda huwa konsegwenza tal-valur materjali tal-prodott (il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi deskritti fil-punt 3.2), li jittieħed min-naħa tiegħu minn taħlita tal-varjetajiet taż-żebbuġ, il-post ġeografiku, il-ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi. Ir-reputazzjoni hija wkoll dovuta għall-perċezzjoni tal-valur intanġibbli tiegħu, li tissejjes fuq l-istorja tal-pjantaġġuni taż-żebbuġ u taż-żejt f'Jaén fuq ħafna sekli.

Bis-saħħa tal-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi deskritti fil-punt 3.2, "Aceite de Jaén" għandu reputazzjoni għolja ħafna kemm fis-swieq nazzjonali kif ukoll f'dawk internazzjonali u sar element indispensabbli fil-gastronomija ta' ħafna postijiet. Skont stħarriġ mill-kumpanija Global Investigación & Marketing fl-2002 għall-Konferenza Andalusija dwar id-Denominazzjonijiet tal-Oriġini, imwettaq fuq kampjun ta' 539 persuna f'ħames bliet provinċjali ta' Spanja (Madrid, Barċellona, Valencia, Sevilja u Zaragoza) b'livell ta' fiduċja ta' 95 %, meta xi persuni intervistati ntalbu jagħtu isem tad-denominazzjonijiet tal-oriġini li kienu familjari magħhom, deher li "Aceite de Jaén" kienet tidher bħala l-ħames l-aħjar denominazzjoni tal-oriġini Spanjola magħrufa fost il-konsumaturi u l-ewwel waħda mid-denominazzjonijiet ta' oriġini Andalusjani kollha, minkejja li ma kinitx marka ta' kwalità rikonoxxuta uffiċjalment. L-Osservatorju Permanenti dwar iż-Żejt taż-Żebbuġa mmexxi mill-Assoċjazzjoni Spanjola tal-Muniċipalitajiet taż-Żebbuġ wettaq ukoll stħarriġ bit-telefown madwar kull provinċja ta' Spanja fl-2009. Meta staqsewhom il-mistoqsija "*F'liema provinċja Spanjola jiġi prodott iż-żejt taż-żebbuġa tal-aħjar kwalità?*", aktar minn 63 % tal-persuni intervistati wieġbu "Jaén".

Il-pjantaġġuni taż-żebbuġ ikopru żona ta' wiċċ ta' 582 427 ettaru fil-provinċja ta' Jaén (89,75 % ta' art ikkultivata) maqsuma f'aktar minn 100 000 azjenda, li 76 % minnhom huma iżgħar minn 5 ettari. Il-kultivazzjoni taż-żebbuġ mhix biss sors ta' dħul għall-biċċa l-kbira tal-familji f'Jaén iżda wkoll parti mill-wirt soċjokulturali tagħhom. It-tkabbir taż-żebbuġ u l-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa huma preżenti fis-97 muniċipalità fil-provinċja. Is-siġar taż-żebbuġ jitkabbru f'kull waħda minnhom u lkoll għajr tlieta minnhom għandhom mill-anqas mitħna waħda taż-żebbuġ. Dan juri li l-provinċja kollha ta' Jaén hija direttament marbuta u involuta fil-produzzjoni tal-prodott.

Ix-xenarju ta' Jaén, bi preżenza kbira ta' siġar taż-żebbuġ, huwa r-riżultat tal-azzjoni reċiproka antika bejn il-ġeomorfoloġija tal-provinċja u t-tentattivi li saru mill-abitanti tagħha biex jikkontrollaw it-territorju, megħjuna mill-ambjent fiżiku. Ir-riżalt partikolari li jinsab fil-provinċja jfisser li ż-żona kkultivata tinsab bejn Marmolejo (altitudni 250 m) u Noalejo (1 000 m)

Il-ħamrija li fuqha jikber iż-żebbuġ fil-provinċja ta' Jaén hija b'mod ċar simili għat-tipi ta' ħamrija bħall-inkuptisol (USDA) jew cambisol u regosol (FAO), li lkoll għandhom kontenut ta' karbonat ta' kalċju għoli b'mod distint u għalhekk pH għoli li jvarja bejn 6 u 8.

Barra minn hekk, minħabba li l-provinċja tinsab fil-qalba taż-żona tal-Mediterran, toffri kundizzjonijiet klimatiċi u ta' temperatura ideali u xejriet ta' xita li huma l-aktar ottimali għat-tkabbir taż-żebbuġ (CSA fil-klassifikazzjoni tal-klima ta' Köppen). Il-medda medja tat-temperaturi medji tvarja bejn 14,5 °C u 17,0 °C. It- temperaturi medji massimi fis-sajf huma ta' madwar 30 °C (madwar 35 °C f'Lulju u Awwissu) u t-temperaturi medji minimi fix-xhur tax-xitwa huma ta' madwar 2 °C jew 3 °C. Il- medda medja termika rreġistrata hi ta' 13 °C. Il-medja annwali tax-xita hija ta' madwar 410 mm - 620 mm, għalkemm b' varjazzjonijiet sinifikanti minn sena għal sena li huma tipiċi tal-klima Mediterranja. Fl-aħħar 20 sena, ix-xita kienet baxxa (madwar 475 mm fis-sena), aktar abbundanti fil-ħarifa milli fix-xitwa u fir-rebbiegħa, u skarsa ħafna fix-xhur tas-sajf (inqas minn 10 % tal-preċipitazzjoni totali annwali). Fil-qosor, is-sjuf huma xotti ħafna u bi ftit xita, b'temperaturi massimi għoljin ħafna, livell għoli ta' umdità fid-dawl tax-xemx u umdità relattiva minima taħt l-20 %.

L-ambjent tipiku fiż-żona tal-produzzjoni ta' "Aceite de Jaén" u b'mod aktar speċifiku, l-altitudni, il-ħamrija tal-ġir b'livelli għolja ta' komposti tal-karbonat u l-klima (temperaturi għoljin u kważi l-ebda xita fis-sajf u x-xejra annwali ta' xita) jagħmluha possibbli li l-karatteristiċi deskritti fil-punt 3.2 ikunu marbuta mal-ambjent ġeografiku. Dawn il-kundizzjonijiet ifissru li ż-żebbuġ imkabbar mingħajr irrigazzjoni jsofri minn stress bl-ilma, li jwassal għal żjut b'konċentrazzjoni ogħla ta' polifenoli, tokoferoli u aċidu oleiku, b'valuri li jispikkaw għall-attributi sensorjali tat-togħma morra, punġenti u ta' frott. Anki fil-pjantaġġuni taż-żebbuġ li jkunu irrigati, fejn il-livelli ta' stress jinżammu minħabba li l-irrigazzjoni ma tkunx suffiċjenti, iż-żjut jippreżentaw ukoll livelli medji u għoljin ta' polifenoli, kif ukoll aktar stabbiltà u intensità fl-attributi tat-togħma ta' frott, togħma morra u punġenti minn dawk miksuba mill-FAO jew minn irrigazzjoni b'livelli għoljin ta' ilma (Salas et al, *'Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [L-influwenza tal-irrigazzjoni fuq il-kompożizzjoni u l-karatteristiċi organolettiċi taż-żejt taż-żebbuġa]' *Grasas y Aceites*, vol. 48, fasc. 2, 1997, paġni 74 u 82).

Il-maturazzjoni tal-frott tiddependi ħafna mill-kundizzjonijiet klimatiċi u mir-riżalti u mill-mod kif jaffettwaw il-varjetajiet deskritti fil-punt 3.3. Il-perjodu ta' ħsad - kemm għall-varjetà ewlenija kif ukoll għall-oħrajn — jibda f'Ottubru fil-każ ta' żjut li jinħasdu "ħodor" jew bħala "żjut bikrija" u jintemm fl-aħħar ta' Diċembru meta jinħasad iż-żebbuġ l-iktar misjur sew. Dan il-perjodu għall-ħsad jiggarantixxi l-eżistenza ta' żebbuġ ta' kwalità b'saħħtu, kif ukoll il-kompożizzjoni u l-karatteristiċi sensorjali uniċi ta' "Aceite de Jaén" kif definiti fil-punt 3.2.

Matul l-istorja, il-kelma "Jaén" tqieset kemm mis-suq kif ukoll mill-konsumaturi bħala sinonimu ma' żejt taż-żebbuġa tajjeb. Hemm referenzi estensivi fil-letteratura storika u arkeoloġika għall-preżenza u l-importanza tas-siġar taż-żebbuġ u ż-żejt tagħhom fil-provinċja ta' Jaén fi żminijiet Rumani, kif ukoll għad-domanda f'Ruma għaż-żejt minn Jaén. Pereżempju, ara l-Artikolu ta' P. Berni Millet (2015): "*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*" [Vjaġġ tul iż-żmien tal-produzzjoni u l-kummerċ taż-żejt ta' Andalusija b'ikonografija Rumana], fil-ġurnal ta' Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) pp. 49-62, li jsemmi b'mod espliċitu ż-żejt mir-reġjun ta' Cástulo (Linares, Jaén) u l-kumpless industrijali enormi li jipproduċi ż-żejt ta' Marroquíes Bajos fil-belt ta' Jaén, li nfetaħ fl-era ta' Augustus u kien jikkonsisti f'kumpless "monuumentali" għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa b'sitt imtieħen kbar miksija maġenb xulxin. Din id-dokument isemmi wkoll l-iskoperta ta' anfori f'Monte Testaccio li juru skrizzjonijiet kursivi mid-distrett fiskali ta' Cástulo (CIL XV 4137). F'din il-belt antika nstabet ukoll epigafija li kienet inċiża bil-kliem "RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA", li kienet tifforma l-intestatura ta' kitba imperjali dwar is-suġġett taż-żejt li kien attribwit lill-Hadrian.

Fl-1849 ir-Reġina Isabella II ordnat il-pubblikazzjoni ta' ċirkolari mill-Ministeru tal-Kummerċ, l-Istruzzjoni u x-Xogħlijiet Pubbliċi li telenka l-piżijiet u l-miżuri l-aktar komuni użati fil-kummerċ fi Spanja, inklużi żewġ kontenituri magħmula mill-landa, il-"MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN' u l-'MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN" (Il-Mużew taċ-Ċentru Spanjol għall-Metroloġija fi Tres Cantos-Madrid).

Ir-reputazzjoni ta' Jaén fis-settur taż-żejt hija appoġġjata mill-ħafna rikonoxximenti mogħtija għaż-żejt *extra* verġni taż-żebbuġa prodott fil-provinċja.

Aktar evidenza tar-reputazzjoni tiegħu tinsab fil-fatt li r-restrizzjoni fuq il-marki ġeografiċi li hemm fil-leġiżlazzjoni tal-UE dwar il-kummerċjalizzazzjoni taż-żjut taż-żebbuġa ma waqqfitx lil ċerti produtturi milli jidħlu f'riskju li jużaw u jirreġistraw l-isem tal-post "Jaén" fil-marki kummerċjali tagħhom. Reviżjoni tal-arkivji fl-Uffiċċju Spanjol tal-Privattivi u tat-Trade Marks (OEPM), fl-Uffiċċju tal-Proprjetà Intellettwali tal-Unjoni Ewropea (EUIPO) u fl-Organizzazzjoni Dinjija tal-Proprjetà Intellettwali (WIPO) tiżvela li dan l-isem tal-post ġie inkluż f'total ta' 68 marka distintiva. Ara wkoll il-proċeduri ta' sanzjoni mnedija mill-Gvern Reġjonali ta' Andalusija kontra d-ditti tal-ippakkjar taż-żejt taż-żebbuġa għan-nuqqas ta' konformità mal-leġiżlazzjoni Ewropea minħabba l-inklużjoni illegali tal-isem tal-post "Jaén" fuq it-tikketti tagħhom.

Ir-referenzi li ġejjin jipprovdu evidenza li l-isem jintuża fil-lingwa mitkellma u għal skopijiet kummerċjali, u huwa dejjem marbut ma' prodott prestiġjuż u ta' kwalità għolja:

1. Artikolu mill-gazzetta "La Vanguardia" minn Barċellona fid-9 ta' Awwissu 1938 li jiddeskrivi kif ir-rikkezzi Spanjoli intużaw biex ikopru l-ispejjeż tal-Gwerra Ċivili Spanjola: "...Il-munita preponderanti hija l-materjal tal-gwerra Ġermaniż. Kwalunkwe ġid Spanjol li għadu ma ġiex distribwit u mogħti ġie mwieġħed: Żejt taż-żebbuġa minn Jaén, larinġ minn Valencia... "

2. Rapport mill-paġna 6 tal-gazzetta "La Vanguardia" ta' Barċellona fl-14 ta' Ġunju 1970 dwar żjara mill-President Franċiż de Gaulle fi Spanja, inkluż waqfa f'Jaén: "... Momenti qabel it-tluq tiegħu, il-President Franċiż ħa interess f'"Aceite de Jaén" u l-entourage tiegħu kkuntattjaw lill-Unjoni Territorjali tal-Kooperattivi tal-Kampanja biex jipprovduhom b'żewġ laned taż-żejt taż-żebbuġa pur..."

3. Intervista fil-gazzetta "El País", fil-5 ta' Novembru 2014, lil Lucio Blázquez, il-fundatur u s-sid ta' "Casa Lucio", wieħed mir-ristoranti l-aktar tradizzjonali u l-aktar prestiġjużi f'Madrid, fejn jiżvela s-sigriet wara l-platt emblematiku "huevas rotos" (bajd miksur) tal-istabbiliment: "Nar fil-faħam, qali tajjeb u l-materja prima: patata minn Galicia, bajd minn razzett f'Ávila u żejt minn Jaén".

4. Artiklu ppubblikat fil-gazzetta diġitali "Prnoticias" fl-14 ta' Settembru 2016 dwar pjattaforma internazzjonali tal-bejgħ li fiha l-Viċi President għall-Ewropa jispjega li tinkludi "aktar minn 500 referenza tal-prodott, mill-perżut Iberjan għaż-żejt minn Jaén".
5. Reviżjoni mill-edizzjoni ta' Sevilja tal-gazzetta "ABC" fit-30 ta' Novembru 2007, li tiddikjara kif ġej: "Ilbieraħ filgħaxija, "Casa de Jaén" f'Sevilja saret il-mexxej għaż-żejt taż-żebbuġa verġni u famuż mad-dinja minn Jaén, li dawk li kienu preżenti fl-attendenza setgħu jduqu u jassaporaw(…) M'hemmx bżonn ta' stħarriġ biex dan jiġi kkonfermat. Quddiemna għandna "likwidu tad-deheb". Ħadd ma jiddubita kemm ż-żejt minn Jaén huwa fost l-aqwa fil-klassifikazzjoni tal-aħjar żjut fid-dinja..Ħadd ma jiddubita kemm ż-żejt minn Jaén huwa fost l-aqwa fil-klassifikazzjoni tal-aħjar żjut fid-dinja..."
6. Camilo José Cela, Premju Nobel għal-Letteratura, jsemmi żejt minn Jaén fil-ktieb tiegħu "La cruz de San Andrés" [is-Salib ta' Sant Andrija. "... ġabu żejt minn Jaén u qamħ minn Palencia u Valladolid u kienet taqla' l-għajxien tagħha billi tqassamhom fost ix-xerrejja ..."
7. Almudena Grandes, il-Premju Nazzjonali Spanjol għall-Finzjoni, issemmi żejt minn Jaén fil-ktieb tagħha "Inés y la alegría" [Inés u l-ferħ]: "... il-pantry f'Casa Inés kien fiha disgħin litru ta' żejt taż-żebbuġa straordinarju prodott fil-muntanji fin-nofsinhar ta' Jaén."
8. L-Artikolu intitolat "Iż-żejt taż-żebbuġa f'Jaen huwa wieħed mill-aktar prodotti magħrufin ta' Andalusija u Spanja kollha."[sic] fuq l-entrata tal-blogg li ġiet ippubblikata fit-12 ta' Diċembru 2016 fuq il-portal tal-Internet tal-kiri tal-vaganzi rurali Ruralidays.com.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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

jew permezz tal-homepage tal-websajt tal-Ministeru Reġjonali għall-Agrikoltura, il-Bhejjem, is-Sajd u l-Iżvilupp Sostenibbli (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), billi ssegwi din id-direzzjoni:

Zoni de Actividad ["Zoni ta' attività"] imbagħad Industrias y Cadena Agloalimentaria ["Industriji Agroalimentari"], imbagħad Calidad ["Kwalità"], imbagħad Denominanciones de Calidad ["Denominazzjonijiet ta' Kwalità "] u finalment Aceite de Oliva virgen Extra ["Żejt taz-Zebbuġa Extra Verġni"].