V

(Adviezen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 30/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] binnen drie maanden na de datum van publicatie van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Aceite de Jaén"

EU-nr. PGI-ES-02322 — 22.9.2017

BOB () BGA (X)

1. **Naam/namen**

"Aceite de Jaén"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Aceite de Jaén" is een extra olijfolie van eerste persing die rechtstreeks uit de vrucht van de olijfboom (*Olea europaea L.*) en uitsluitend met behulp van mechanische methoden wordt verkregen. De olijfolie is afkomstig van olijfboomgaarden in het in punt 4 afgebakende geografische gebied en vertoont op het moment van verpakking de volgende fysisch-chemische en organoleptische kenmerken:

Zuurgehalte	Ten hoogste 0,5 %
Peroxidegetal	Ten hoogste 15 mEq O_2/kg
K_{270}	Ten hoogste 0,18
K_{232}	Ten hoogste 2

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Was	Ten hoogste 120 mg/kg
Totaal polyfenolen:	Ten minste 300 mg/kg
Totaal tocoferolen	Ten minste 150 mg/kg

Vetzuursamenstelling	
Palmitinezuur	9-13 %
Oliezuur	> 75 %
Linolzuur	≤ 6 %

Organoleptische kenmerken	
Gemiddelde van het kenmerk fruitig	Groter dan 3
Gemiddelde van het kenmerk bitterheid	3,0-6,5
Gemiddelde van het kenmerk scherpte	3,0-6,5
Gemiddelde van het kenmerk afwijkingen	gelijk aan 0

— Geur: een waarneembaar aroma van verse, gezonde olijven met een vleugje groenten of andere plantaardige producten zoals groene bladeren of grassen, gecombineerd met een uitgesproken fruitige en matig tot sterk uitgesproken tonen (gemiddeld voor fruitig op een ononderbroken lineaire schaal van meer dan 3,0);

— Smaak: zuivere, geurige smaak van verse, gezonde olijven met bittere, scherpe tonen met de volgende intensiteit:

  — Bitterheid: matig of duidelijk waarneembaar (gemiddeld op een ononderbroken lineaire schaal) tussen 3 en 6,5);

  — Scherpte: matig of duidelijk waarneembaar (gemiddeld op een ononderbroken lineaire schaal) tussen 3 en 6,5);

Kortom, de organoleptische kenmerken van de oliën die vallen onder de benaming "Aceite de Jaén" worden bepaald door de aroma's van verse, schone en gezonde olijven die vóór 31 december zijn geplukt, wanneer de bitterheid en de scherpte van de olijven zeer uitgesproken zijn.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Aceite de Jaén" moet zijn gemaakt van de volgende olijvenrassen die individueel of gezamenlijk worden geteeld in olijfboomgaarden in het geografische gebied dat onder punt 4 is gedefinieerd:

Voornaamste olijvenras: picual, een inheems ras. Meer dan 90 % van de olijfbomen in het geografische gebied is van dit ras.

Secundaire rassen. Inheemse rassen: manzanilla de jaén, royal de cazorla en carrasqueño de alcaudete. Niet-inheemse rassen: hojiblanca, arbequina en picudo.

"Aceite de Jaén" is de extra olijfolie van eerste persing die wordt verkregen uit olijven van de bovengenoemde rassen die vóór 31 december zijn geoogst, op voorwaarde dat ten minste 85 % van de olie afkomstig is van inheemse rassen.

In beide gevallen moeten deze oliën de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken hebben die onder punt 3.2 worden vermeld.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De olijven worden geteeld en de olie wordt geproduceerd in het geografische gebied dat onder punt 4 wordt beschreven.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten moeten verplicht de woorden "Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"" in duidelijke en onuitwisbare letters zijn aangebracht, evenals het specifieke BGA-logo en het logo van de Europese Unie, samen met de gegevens en informatie die op grond van de geldende wetgeving vereist zijn.

De verpakkingen waarin de "Aceite de Jaén"-olie in de handel wordt gebracht, moeten zijn voorzien van een niet-herbruikbaar, genummerd contra-etiket als garantie voor de naleving van de voorschriften en de oorsprong. Deze contra-etiketten moeten worden gecontroleerd en afgegeven door de Consejo Regulador, de controle-instantie voor de beschermde geografische aanduiding. Zij mogen geen maatregelen inzake het gebruik van deze contra-etiketten nemen die op enigerlei wijze een marktdeelnemer die zich aan het productdossier houdt, zouden kunnen achterstellen.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat het gehele grondgebied van de provincie Jaén, gelegen in het zuidoosten van het Iberisch schiereiland.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het product en het geografische gebied is gebaseerd op de reputatie van de naam "Aceite de Jaén", die enerzijds het gevolg is van de materiële waarde van het product (de in punt 3.2 beschreven fysisch-chemische en organoleptische kenmerken), die voortvloeit uit een combinatie van de olijvenrassen, de geografische ligging en de bodem- en klimaatomstandigheden. Deze reputatie is ook te danken aan de perceptie van de immateriële waarde, die berust op de geschiedenis van de olijfboomgaarden en de olie uit Jaén, die vele eeuwen teruggaat.

Dankzij de in punt 3.2 beschreven fysisch-chemische en organoleptische kenmerken heeft "Aceite de Jaén" zowel op de nationale als op de internationale markt een zeer goede reputatie en is het op veel plaatsen een onmisbaar element geworden in vele restaurants. Uit een onderzoek dat Global Investigación & Marketing in 2002 voor de Andalusische conferentie over oorsprongsbenamingen heeft uitgevoerd onder 539 personen in vijf provinciale hoofdsteden van Spanje (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla en Zaragoza) met een betrouwbaarheidsniveau van 95 %, bleek dat "Aceite de Jaén" op de vijfde plaats stond van meest bekende Spaanse oorsprongsbenamingen onder consumenten en op de eerste plaats onder Andalusische oorsprongsbenamingen, ondanks het feit dat het geen officieel erkend kwaliteitslabel is. Het Permanent Observatorium voor Olijfolie, dat wordt beheerd door de Spaanse Vereniging van Olijfoliegemeenten, hield in 2009 een telefonische enquête in elke Spaanse provincie. Op de vraag "*In welke Spaanse provincie wordt de beste olijfolie geproduceerd?*" antwoordde meer dan 63 % van de ondervraagden "Jaén".

De olijfboomgaarden in de provincie Jaén beslaan een oppervlakte van 582 427 ha (89,75 % van het landbouwareaal), verdeeld over meer dan 100 000 bedrijven, waarvan 76 % kleiner is dan 5 ha. De olijventeelt is niet alleen een bron van inkomsten voor de meeste gezinnen in Jaén, maar maakt ook deel uit van hun sociaal-cultureel erfgoed. Olijventeelt en olijfolieproductie vinden plaats in alle 97 gemeenten van de provincie Jaén. In iedere gemeente worden olijfbomen gekweekt en op drie gemeenten na hebben ze allemaal minstens één olijfmolen. Dit bewijst dat de hele provincie Jaén rechtstreeks verbonden is met en betrokken is bij de olijfolieproductie.

Het landschap van Jaén staat vol olijfbomen. Dit is het resultaat van het eeuwenoude samenspel tussen de geomorfologie van de provincie en de pogingen van de bewoners, geholpen door de natuurlijke gesteldheid van het gebied, om de grond zo goed mogelijk te benutten. Door de hoogteverschillen in de provincie liggen de bebouwde stukken land tussen een hoogte van 250 m (Marmolejo) en 1 000 m (Noalejo).

De bodem waarop de olijven in de provincie Jaén worden geteeld, is duidelijk vergelijkbaar met de bodemsoorten inceptisol (USDA) of cambisol en regosol (FAO), die alle een uitgesproken hoog calciumcarbonaatgehalte hebben en dus een hoge pH-waarde tussen 6 en 8.

Bovendien ligt de provincie in het hart van het Middellandse Zeegebied. Dit betekent dat er sprake is van ideale klimaat- en temperatuuromstandigheden en regenpatronen die optimaal zijn voor de olijventeelt (Csa in de klimaatclassificatie van Köppen). De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 14,5 °C en 17,0 °C. De maximale gemiddelde temperaturen in de zomer liggen boven de 30 °C (ongeveer 35 °C in juli en augustus) en de minimale gemiddelde temperaturen in de wintermaanden liggen rond de 2 of 3 °C. De gemiddelde thermische amplitude is 13 °C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag ligt tussen de 410 en 620 mm, echter met aanzienlijke verschillen van jaar tot jaar die kenmerkend zijn voor het mediterrane klimaat. In de afgelopen twintig jaar is er weinig regen gevallen (ongeveer 475 mm per jaar), meer in de herfst dan in de winter en het voorjaar, en zeer weinig in de zomermaanden (minder dan 10 % van de totale jaarlijkse hoeveelheid neerslag). Kortom, de zomers zijn zeer droog met weinig neerslag, met zeer hoge maximumtemperaturen, veel zonneschijn en een minimale relatieve luchtvochtigheid van minder dan 20 %.

Dankzij de typische omstandigheden in het productiegebied van "Aceite de Jaén" en dan met name de hoogte, de kalkbodems met een hoog gehalte aan carbonaten en het klimaat (hoge temperaturen, bijna geen regen in de zomer en het jaarlijkse neerslagpatroon) kunnen de in punt 3.2 beschreven kenmerken in verband worden gebracht met het geografische milieu. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat olijven die zonder irrigatie worden geteeld, te lijden hebben onder waterstress. Dit leidt weer tot oliën met een hogere concentratie van polyfenolen, tocoferolen en oliezuur, met zeer uitgesproken scores voor de sensorische kenmerken bitterheid, scherpte en fruitigheid. Zelfs op geïrrigeerde olijfgaarden, waar het stressniveau door onvoldoende irrigatie op peil wordt gehouden, bevatten de oliën ook een gemiddeld tot hoog polyfenolgehalte en een grotere stabiliteit en intensiteit van de fruitigheid, bitterheid en scherpte, dan olijven van de FAO of van gaarden waar met veel water wordt geïrrigeerd (Salas et al, "*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* (De invloed van irrigatie op de samenstelling en organoleptische kenmerken van olijfolie)"*Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, blz. 74 en 82).

De rijping van de vruchten is grotendeels afhankelijk van de klimaatomstandigheden, de samenstelling van het landschap en de wijze waarop dit invloed heeft op de in punt 3.3 beschreven rassen. De oogstperiode — zowel voor het hoofdras als voor de andere rassen — begint in oktober waarbij de olijven "groen" of voor "vroege oliën" worden geoogst, en eindigt eind december wanneer de rijpste olijven worden geoogst. Deze oogstperiode betekent een garantie voor kwalitatief hoogwaardige olijven, alsmede de samenstelling en de unieke sensorische kenmerken van "Aceite de Jaén" zoals gedefinieerd in punt 3.2.

Het woord "Jaén" wordt al sinds de Romeinen door zowel de markt als de consument beschouwd als synoniem voor goede olijfolie. In de historische en archeologische literatuur wordt uitgebreid verwezen naar de aanwezigheid en het belang van olijfbomen en hun olie in de provincie Jaén, evenals naar de vraag naar olie uit Jaén in Rome. Zie bijvoorbeeld het artikel van P. Berni Millet (2015): "*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*" (Reis door de tijd op zoek naar de productie van en handel in olie uit Andalusië met behulp van Romeinse iconografie), in het tijdschrift van de Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), blz. 49-62, waarin de olie uit de regio Cástulo (Linares, Jaén) en het enorme olieproducerende complex van Marroquíes Bajos in de stad Jaén worden genoemd. Dit complex werd al in de tijd van keizer Augustus geopend en bestond uit een "monumentaal" complex voor de productie van olijfolie met zes enorme molens die op een rij naast elkaar stonden. In dit document wordt ook een beschrijving gegeven van de ontdekking van amforen in Monte Testaccio met inscripties uit de fiscale wijk Cástulo (CIL XV 4137). In deze oude stad werd ook een merkwaardige, in steen gegraveerde tekst gevonden met de woorden "*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*". Dit was de kop van een keizerlijk edict over het onderwerp olie, dat aan Hadrianus werd toegeschreven.

In 1849 gaf koningin Isabella II opdracht tot de publicatie van een circulaire van het ministerie van Handel, Instructie en Openbare Werken waarin de meest gebruikte maten en gewichten werden opgesomd die in de handel in Spanje werden gebruikt. Op deze lijst stonden twee blikken van tin, de "Media ARROBA DE ACEITE DE JAÉN" en de "Media LIBRA DE ACEITE DE JAÉN" (museum van het Spaanse centrum voor metrologie in Tres Cantos-Madrid).

De reputatie van Jaén in de oliebranche wordt ondersteund door de enorme waardering voor de extra olijfolie van eerste persing die in deze provincie wordt geproduceerd.

Het feit dat de beperking van de geografische merken in EU-wetgeving inzake de marketing van olijfolie bepaalde producenten er niet van heeft weerhouden om de plaatsnaam "Jaén" in hun merk te gebruiken, bewijst eens te meer dat producten uit deze regio een uitstekende reputatie genieten. Uit een onderzoek van de archieven van het Spaanse Octrooi- en Merkenbureau (OEPM), het Bureau voor de Intellectuele Eigendom van de Europese Unie (EUIPO) en de Wereldorganisatie voor de Intellectuele Eigendom (WIPO) blijkt dat deze plaatsnaam in 68 aparte merken is opgenomen. Zie ook de sanctieprocedures die de regionale regering van Andalusië heeft ingesteld tegen olijfolieverpakkingsbedrijven wegens niet-naleving van de Europese wetgeving en de onrechtmatige vermelding van de plaatsnaam "Jaén" op hun etiketten.

De volgende referenties vormen het bewijs dat de naam in de volksmond en voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, en altijd is verbonden aan een gerenommeerd en kwalitatief hoogwaardig product:

1. Een artikel in de krant "La Vanguardia" uit Barcelona van 9 augustus 1938 waarin wordt beschreven hoe de Spaanse rijkdommen werden verpand om de kosten van de Spaanse Burgeroorlog te dekken: "[…] De voornaamste valuta is Duits oorlogstuig. Spaanse rijkdommen die nog niet zijn verdeeld en weggegeven, zijn al toegezegd: olijfolie uit Jaén, sinaasappels uit Valencia […]."

2. Een verslag op pagina 6 in de krant "La Vanguardia" uit Barcelona van 14 juni 1970 over een bezoek van de Franse president De Gaulle aan Spanje, met inbegrip van een tussenstop in Jaén: "[…] Kort voor zijn vertrek had de Franse president belangstelling voor "Aceite de Jaén" en zijn gevolg nam daarom contact op met de Territoriale Unie van Plattelandscoöperaties voor twee blikken zuivere olijfolie […]."

3. Een interview in de krant "El País" op 5 november 2014 met Lucio Blázquez, oprichter en eigenaar van "Casa Lucio", een van de meest traditionele en prestigieuze restaurants in Madrid. In dit interview onthult hij het geheim achter zijn specialiteit "huevos rotos" (gebroken eieren): "Een kolenvuur, goede koekenpannen en de juiste ingrediënten: aardappelen uit Galicië, eieren van een boerderij in Ávila en olie uit Jaén."

4. In een artikel in de digitale krant “Prnoticias” van 14 september 2016 over een internationaal verkoopplatform. In dit artikel legt de Vice-President for Europe uit dat het platform “meer dan 500 productreferenties bevat, van Iberische ham tot olie uit Jaén”.
5. Een recensie uit de Sevilla-editie van de “ABC”-krant van 30 november 2007 vermeldt het volgende: “De “Casa de Jaén” in Sevilla werd gisteravond een fakkeldrager voor de wereldberoemde vierge olijfolie uit Jaén, die de aanwezigen konden proeven […] Er zijn geen onderzoeken nodig om dit te bevestigen Het gaat hier om “vloeibaar goud”. Iedere aanwezige weet dat de olie uit Jaén de beste olie ter wereld is […].”
6. Camilo José Cela, oud-winnaar van de Nobelprijs voor de Literatuur, noemt olie uit Jaén in zijn boek “La cruz de San Andrés” (Andreaskruis). “[…] ze brachten olie uit Jaén en tarwe uit Palencia en Valladolid mee, en ze verdiende geld door het te verdelen onder de kopers […]”.
7. Almudena Grandes, winnares van de Spaanse nationale prijs voor fictie, noemt olie uit Jaén in haar boek “Inés y la alegría” (Inés en vreugde): “[…] in de voorraadkamer van Casa Inés stond negentig liter buitengewone olijfolie die in de bergen ten zuiden van Jaén werd geproduceerd”.
8. Artikel getiteld “De olijfolie uit Jaén is een van de meest gerenommeerde producten uit Andalusië en heel Spanje.” [sic] dat als blogbericht op 12 december 2016 op Ruralidays.com, een webportal voor de verhuur van vakantiehuizen, werd geplaatst.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

of via de startpagina van de website van de Consejería de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Desarrollo Sostenible (ministerie van Landbouw, veeteelt, visserij en duurzame ontwikkeling) (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), door achtereenvolgens te klikken op:

Areas de actividad (“Activiteiten”), vervolgens Industrias y Cadena Agroalimentaria (“Agri-foodindustrieën”), vervolgens Calidad (“Kwaliteit”), vervolgens Denominaciones de Calidad (“Kwaliteitsaanduidingen”), en als laatste op Aceite de Oliva Virgen Extra (“Extra vierge olijfolie”).