V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 30/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite de Jaén»

UE N.º PGI-ES-02322 - 22.9.2017

DOP ( )IGP (X)

1. **Denominação**

«Aceite de Jaén»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Aceite de Jaén» é um azeite extra virgem, obtido exclusivamente por procedimentos mecânicos, diretamente dos frutos das oliveiras (*Olea europaea* L.) cultivadas na área geográfica definida no ponto 4, e que, no momento do acondicionamento, apresenta as seguintes características físico-químicas e organoléticas:

Acidez	no máximo 0,5 %
Índice de peróxidos	no máximo 15 mEq O_2/kg
K_{270}	no máximo 0,18
K_{232}	no máximo 2

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Ceras	no máximo 120 mg/kg
Polifenóis totais	no mínimo 300 mg/kg
Tocoferóis totais	no mínimo 150 mg/kg

Composição de ácidos gordos	
Ácido palmítico	9-13 %
Ácido oleico	> 75 %
Ácido linoleico	> 6 %

Características organoléticas	
Mediana de frutado	Superior a 3
Mediana de amargo	3 – 6,5
Mediana de picante	3 – 6,5
Mediana de defeitos	Igual a 0

— Cheiro: aroma percetível de azeitonas sãs e frescas, com notas vegetais ou de outros produtos à base de plantas, como folhas ou ervas verdes, notas frutadas destacadas, de intensidade média a elevada (mediana de frutado numa escala linear contínua superior a 3);

— Sabor: limpo e perfumado de azeitonas sãs e frescas, com notas amargas e picantes e a seguinte intensidade:

  — Amargo: moderadamente ou claramente percetível (mediana numa escala linear contínua entre 3 e 6,5);

  — Picante: moderadamente ou claramente percetível (mediana numa escala linear contínua entre 3 e 6,5);

Resumidamente, em termos organoléticos, os azeites da IGP «Aceite de Jaén» caracterizam-se por aromas de azeitonas limpas, sãs e frescas, colhidas antes de 31 de dezembro, quando os atributos de amargo e picante são muito marcados.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Aceite de Jaén» é obrigatoriamente produzido a partir das seguintes variedades de azeitonas presentes, de forma isolada ou combinada, nos olivais da área geográfica definida no ponto 4:

Variedade principal: Picual, variedade autóctone que representa mais de 90 % da superfície oleícola da área geográfica;

Variedades secundárias autóctones: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla e Carrasqueño de Alcaudete. Variedades não autóctones: Hojiblanca, Arbequina e Picudo.

O «Aceite de Jaén» é um azeite extra virgem produzido com azeitonas apanhadas antes de 31 de dezembro, das variedades anteriormente descritas, sendo que pelo menos 85 % de variedades são autóctones.

Em todo o caso, estes azeites deverão apresentar as características físico-químicas e organoléticas indicadas no ponto 3.2.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As fases de produção e de transformação da azeitona são realizadas na área geográfica descrita no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

N/A.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos devem obrigatoriamente incluir a menção «Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"», impressa de forma destacada, em carateres claros e indeléveis, o logótipo específico da IGP e o logótipo da União Europeia e os dados e requisitos exigidos na legislação aplicável.

Como garantia da conformidade e da origem, os recipientes para comercialização do "Aceite de Jaén" devem ostentar um contrarrótulo numerado, não reutilizável. Esses contrarrótulos são controlados e expedidos pelo Conselho Regulador, o órgão de gestão da Indicação Geográfica Protegida. As medidas eventualmente tomadas pelo Conselho Regulador no respeitante à utilização de contrarrótulos não podem ser discriminatórias em relação aos operadores que cumprem o disposto no caderno de especificações.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada abrange toda a província de Jaén, situada no sudeste da Península Ibérica.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o produto e a origem geográfica assenta na reputação da denominação «Aceite de Jaén» que, por um lado, é consequência do valor material do produto (características físico-químicas e organoléticas descritas no ponto 3.2), por sua vez derivado da combinação de variedades de azeitonas, da localização geográfica e das condições pedoclimáticas. A sua reputação deve-se também à perceção do seu valor intangível, assente na história do olival e do azeite de Jaén, com vários séculos.

Graças às características físico-químicas e organoléticas descritas no ponto 3.2, o «Aceite de Jaén» ganhou grande prestígio, tanto no mercado nacional como internacional, tendo-se convertido num elemento indispensável na gastronomia de muitos locais. De acordo com um estudo de mercado realizado pela empresa Global Investigación & Marketing em 2002 para a Conferência Andaluza de Denominações de Origem, com base numa amostra de 539 pessoas, em cinco capitais de província espanholas (Madrid, Barcelona, Valência, Sevilha e Saragoça), com um nível de confiança de 95 %, na resposta à pergunta relativa à identificação de denominações de origem conhecidas, o «Aceite de Jaén» ficou em quinto lugar para as denominações de origem nacionais e em primeiro lugar para as denominações da Andaluzia, apesar de não ser uma marca de qualidade oficialmente reconhecida. Ainda assim, em 2009, o Observatório Permanente do Azeite, da Associação Espanhola dos Municípios produtores de azeitona realizou também um inquérito por telefone que abarcou todas as províncias espanholas. À pergunta «Em que província de Espanha se produz o azeite de melhor qualidade?» mais de 63 % dos inquiridos responderam «Jaén».

Na província de Jaén, o olival cobre uma superfície de 582 427 hectares (89,75 % das terras cultivadas), dividida em mais de 100 000 explorações, das quais 76 % com menos de 5 hectares. A olivicultura não é apenas uma fonte de rendimento para a maioria das famílias de Jaén, faz também parte da sua herança sociocultural. A olivicultura e a produção de azeite estão presentes nos 97 municípios da província. O olival marca presença em todos os municípios dispondo todos eles, com exceção de três, de pelo menos um lagar, o que prova que toda a província de Jaén está diretamente vocacionada para e envolvida na produção deste azeite.

A paisagem oleícola de Jaén é fruto de um diálogo histórico entre a geomorfologia da província e o esforço do Homem para domesticar o território, favorecido pelo meio físico e ambiental. Decorrente da orografia particular da província, a superfície cultivada situa-se entre os 250 m (Marmolejo) e os 1000 m de altitude (Noalejo).

Os solos do olival da província de Jaén são claramente similares aos solos do tipo incipiente (USDA) ou câmbico e aos regossolos (FAO), partilhando, como características distintivas, um teor elevado de carbonato de cálcio e, por conseguinte, um pH alto, entre 6 e 8.

Além disso, atendendo à sua localização no coração da área mediterrânica, a província oferece ótimas condições climáticas e térmicas e, em grande medida, pluviométricas, para o desenvolvimento da olivicultura (Csa na classificação climática de Köppen). As temperaturas médias anuais situam-se entre 14,5 °C e 17 °C. As temperaturas médias máximas nos meses de verão são superiores a 30 °C (em torno de 35 °C em julho e agosto) enquanto as médias mínimas nos meses de inverno rondam os 2 °C ou 3 °C. A amplitude térmica registada em termos médios é de 13 °C. As precipitações anuais médias situam-se no intervalo de 410 – 620 mm, embora com variações anuais significativas, próprias do clima mediterrânico. Nos últimos 20 anos, registaram-se baixos níveis de precipitação (cerca de 475 mm por ano), com chuvas mais abundantes no outono do que no inverno e na primavera, e muito escassas nos meses de verão (menos de 10 % da precipitação total anual). Em resumo, os verões são muito secos e com níveis de precipitação baixos, apresentando temperaturas máximas muito altas, um nível elevado de insolação e uma humidade relativa mínima inferior a 20 %.

O meio ambiente característico da área de produção do «Aceite de Jaén» e, mais especificamente, a altitude, os solos calcários com elevados níveis de compostos carbonatados, e o clima (com temperaturas estivais altas, quase ausência de chuva no verão e distribuição anual da precipitação) permitem associar as características descritas no ponto 3.2 ao meio geográfico. Estas condições dão origem a que a oliveira cultivada em condições de sequeiro sofra de estresse hídrico, o que resulta em azeites com maior concentração de polifenóis, tocoferóis e ácido oleico, registando intensidades mais marcadas a nível de atributos sensoriais de amargo, picante e frutado. Mesmo os olivais de regadio onde, devido à falta de rega, se mantêm níveis de estresse, os azeites apresentam também níveis médio a elevados de polifenóis, bem como uma maior estabilidade e intensidade de «frutado», «amargo» e «picante» do que os obtidos nos olivais com rega FAO ou doses elevadas de água [Salas et al, «*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva*» (Influência da rega na composição e nas características organoléticas do azeite)], *Grasas y Aceites* (Matérias gordas e azeites), vol. 48, fasc. 2, 1997, p.p. 74 e 82.

As condições climáticas e orográficas e a sua interação com as variedades descritas no ponto 3.3. determinam em grande medida a maturação dos frutos. O período da apanha – tanto da variedade principal como das outras – tem início em outubro, para elaboração dos azeites produzidos com azeitonas «verdes» ou «azeites novos», e termina em finais de dezembro, com a apanha dos frutos mais maduros. Este período de apanha garante a presença de frutos sãos e de qualidade, bem como a composição e as características sensoriais únicas do «Aceite de Jaén» definidas no ponto 3.2.

Ao longo da história, o termo «Jaén» tem sido entendido, quer pelo mercado quer pelos consumidores, como sinónimo de azeite de qualidade. A presença e importância das oliveiras e do azeite da província de Jaén durante a época romana, bem como a procura do azeite de Jaén por Roma constam de uma extensa literatura histórica e arqueológica. Veja-se, a título de exemplo, o artigo publicado por P. Berni Millet (2015): «*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana* (Uma viagem no tempo pela produção e comércio do azeite bético com iconografia romana») no jornal da Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), p. 49-62, que menciona expressamente o azeite da região de Cástulo (Linares, Jaén) e o enorme complexo industrial de produção de azeite de Marroquíes Bajos, situado na cidade de Jaén, que começou a laborar na época de Augusto e contava com um «monumental» complexo de produção de azeite com seis prensas de grandes proporções, dispostas em bateria. Além disso, este trabalho assinala ainda a descoberta, no Monte Testaccio, de ânforas com inscrições cursivas do distrito fiscal de Cástulo (CIL XV 4137). Também nesta cidade antiga foi encontrado um epitáfio gravado na pedra com a menção «*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*», que constitui o cabeçalho de uma decisão imperial dada por escrito sobre o tema da olivicultura, atribuída a Adriano.

Em 1849, a Rainha Isabel II ordenou a publicação de uma circular do Ministério do Comércio, da Instrução e das Obras Públicas para que se reunissem os pesos e medidas mais usados no comércio em Espanha, onde se incluem dois recipientes de estanho, a «MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN» (meia arroba de azeite de Jaén) e a «MEDIA LIRIA DE ACETE DE JAÉN» (meia libra de azeite de Jaén) (Museu do Centro Espanhol de Metrologia, em Tres Cantos, Madrid).

A reputação granjeada por Jaén neste setor está demonstrada pelo grande número de prémios atribuídos ao azeite extra virgem produzido na província.

Outra prova irrefutável da sua notoriedade é o facto de a limitação relativa às marcas geográficas prevista na legislação da UE sobre comercialização de azeite não impedir certos produtores de correr o risco de utilizar e registar o topónimo «Jaén» nas suas marcas. O exame dos arquivos do Instituto de Patentes e Marcas de Espanha (OEPM), do Instituto da Propriedade Intelectual da União Europeia (EUIPO) e da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) revela que este topónimo consta, no total, de 68 marcas distintivas. Importa também referir os procedimentos sancionatórios lançados pelo Governo Regional da Andaluzia contra empresas de acondicionamento de azeite por incumprimento da legislação europeia devido à inclusão ilegal do topónimo «Jaén» nos seus rótulos.

As referências abaixo provam que o nome é utilizado na linguagem corrente e para fins comerciais, estando sempre associado a um produto de grande qualidade e prestigio:

1. Num artigo do jornal «La Vanguardia» (Barcelona) de 9 de agosto de 1938, pode ler-se, a propósito do facto de a riqueza espanhola estar a ser utilizada para pagar os custos da guerra civil de Espanha: «*[…] A moeda preponderante é o material de guerra alemão. As riquezas de Espanha que ainda não foram distribuídas e entregues estão prometidas: o azeite de Jaén, as laranjas de Valência […]*».

2. Numa notícia publicada na página 6 do jornal «La Vanguardia» (Barcelona) de 14 de junho de 1970, informa-se sobre uma visita do Presidente francês, Charles de Gaulle, a Espanha e sobre a sua passagem por Jaén: «*Momentos antes da partida, o presidente francês mostrou interesse no «Azeite de Jaén" e as personalidades presentes na comitiva entraram em contacto com a União Territorial das Cooperativas para que lhes fossem entregues duas latas de azeite […]*».

3. O jornal «El País» de 5 de novembro de 2014, numa entrevista a Lucio Blázquez, fundador e proprietário da «Casa Lucio», um dos restaurantes mais tradicionais e prestigiados de Madrid, revela o segredo na origem do emblemático prato servido no estabelecimento, os «huevos rotos» (ovos desmanchados): «*Um fogo de carvão, umas boas frigideiras e a matéria-prima: batatas da Galiza, ovos de uma quinta em Ávila e azeite de Jaén*».

4. Num artigo do jornal digital «Prnoticias» de 14 de setembro de 2016, sobre uma plataforma de vendas internacionais, o seu vice-presidente para a Europa declara dispor de «*mais de 500 referências de produtos, que vão do presunto ibérico ao azeite de Jaén*».
5. Na edição de 30 de novembro de 2007 do jornal «ABC» de Sevilha pode ler-se o seguinte: «*A «Casa de Jaén" em Sevilha serviu ontem de palco para promover o mundialmente conhecido azeite virgem de Jaén, que todos os presentes puderam provar e saborear […]. São inúmeras as sondagens que o comprovam. É o caso do «ouro líquido». Ninguém duvida de que o azeite de Jaén se encontra entre os melhores azeites do mundo...*».
6. Camilo José Cela, Prémio Nobel da Literatura, menciona o azeite de Jaén no seu livro «La cruz de San Andrés» [A cruz de Santo André]. «[…] *traziam-lhe azeite de Jaén e trigo de Palência e de Valladolid e ela ganhava a vida repartindo-os pelos compradores […]*».
7. Almudena Grandes, Prémio Nacional de Ficção Espanhola, faz referência ao azeite de Jaén no seu livro «Inés y la alegría» [Inês e a alegria]: *[…] Na despensa da Casa Inés havia noventa litros do extraordinário azeite que se produz na serra a sul de Jaén*».
8. No blog do portal Web Ruralidays.com (alugueres de casas de férias), na entrada publicada em 12 de dezembro de 2016, encontra-se um artigo intitulado «The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalucia and whole Spain» (O azeite de Jaén é um dos produtos mais famosos da Andaluzia e de toda a Espanha).

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento).

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

ou consultando a página principal do sítio do Ministério Regional da Agricultura, Pecuária, Pescas e Desenvolvimento Sustentável (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), seguindo este caminho:

«Areas de actividad» [Áreas de atividade], de seguida «Industrias y Cadena Agroalimentaria» [Indústrias agroalimentares], depois «Calidad» [Qualidade], de seguida «Denominaciones de Calidad» [Denominações de qualidade] e, por último «Aceite de Oliva Virgen Extra» [Azeite extra virgem].