V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 30/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Aceite de Jaén"

Nr. UE: PGI-ES-02322-22.9.2017

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Aceite de Jaén"

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Aceite de Jaén" este un ulei de măsline extravirgin obținut direct din fructele măslinului (*Olea europaea* L.), culese exclusiv cu mijloace mecanice de pe plantațiile de măslini situate în aria geografică delimitată la punctul 4, care, la momentul ambalării, prezintă următoarele caracteristici fizico-chimice și organoleptice:

Aciditatea	Maximum 0,5 %
Indicele de peroxid	Maximum 15 mEq. O_2/kg
K_{270}	Maximum 0,18
K_{232}	Maximum 2

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

Ceară	Maximum 120 mg/kg
Polifenoli totali	Minimum 300 mg/kg
Tocoferoli totali	Minimum 150 mg/kg

Compoziția de acizi grași	
Acid palmitic	9-13 %
Acid oleic	> 75 %
Acid linoleic	≤ 6 %

Caracteristici organoleptice	
Valoare medie a atributului fructat	Mai mare de 3
Valoare medie a atributului amar	3-6,5
Valoare medie a atributului picant	3-6,5
Valoare medie a defectelor	Egală cu 0

— Aromă: o aromă perceptibilă de măsline proaspete și sănătoase, cu tente de legume sau de alte produse din plante, precum frunze verzi sau ierburi, combinate cu note fructate clare care sunt moderat spre puternic pronunțate (valoare medie a atributului fructat pe o scară liniară continuă de peste 3);

— Gust: gust curat și aromat de măsline proaspete și sănătoase, cu note amare și picante având următoarele intensități:

  — Amăreală: moderat sau clar perceptibilă (valoare medie a atributului amar pe o scară liniară continuă între 3 și 6,5);

  — Gust picant: moderat sau clar perceptibil (valoare medie pe o scară liniară continuă între 3 și 6,5).

Pe scurt, caracteristicile organoleptice ale uleiurilor care fac obiectul denumirii „Aceite de Jaén” sunt definite de arome de măsline proaspete, curate și sănătoase culese înainte de 31 decembrie, când atributele amar și picant sunt foarte pronunțate.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

„Aceite de Jaén” trebuie obținut din următoarele soiuri de măsline cultivate în mod individual sau combinat în cadrul plantațiilor de măslini situate în aria geografică delimitată la punctul 4:

Soiul principal: Picual, un soi autohton care reprezintă peste 90 % din măslinii cultivați în aria geografică delimitată.

Soiuri secundare. Soiuri autohtone: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla și Carrasqueño de Alcaudete. Soiuri alogene: Hojiblanca, Arbequina și Picudo.

„Aceite de Jaén” este uleiul de măsline extravirgin obținut din măsline din soiurile menționate mai sus, culese înainte de 31 decembrie, atât timp cât cel puțin 85 % din ulei provine din soiuri autohtone.

În orice caz, aceste uleiuri trebuie să prezinte caracteristicile fizico-chimice și organoleptice menționate la punctul 3.2.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Măslinele sunt cultivate și uleiul este produs în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetele trebuie să cuprindă în mod obligatoriu mențiunea „Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén»", înscrisă în mod vizibil cu caractere clare și indelebile, precum și logoul IGP specific și logoul Uniunii Europene, împreună cu detaliile și informațiile necesare în conformitate cu legislația aplicabilă.

Recipientele în care se comercializează uleiul „Aceite de Jaén" trebuie să poarte o contraetichetă nereutilizabilă și numerotată, ca garanție de conformitate și de origine. Aceste contraetichete trebuie verificate și emise de Consiliul de reglementare – organismul care gestionează indicația geografică protejată. Măsurile privind utilizarea contraetichetelor respective luate de acesta trebuie să nu discrimineze în niciun fel niciun operator care respectă caietul de sarcini.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde întreaga provincie Jaén, situată în sud-estul Peninsulei Iberice.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre produs și aria geografică se bazează pe reputația denumirii „Aceite de Jaén", care rezultă, printre altele, din valoarea materială a produsului (caracteristicile fizico-chimice și organoleptice descrise la punctul 3.2); aceasta, la rândul său, derivă dintr-o combinație între soiurile de măsline, situarea geografică, sol și condițiile climatice. Reputația sa se datorează, de asemenea, percepției asupra valorii sale intangibile, care se bazează pe istoria plantațiilor de măslini și a uleiului din Jaén de-a lungul multor secole.

Datorită caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice descrise la punctul 3.2, „Aceite de Jaén" se bucură de o reputație deosebită atât pe piața națională, cât și pe cea internațională și a devenit un element indispensabil în gastronomia multor locuri. Potrivit unui studiu realizat în 2002 de societatea Global Investigación & Marketing pentru Conferința Andaluză privind Denumirile de Origine, pe un eșantion de 539 de persoane din cinci capitale de provincie din Spania (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla și Zaragoza), cu un nivel de încredere de 95 %, în cadrul căruia persoanelor intervievate li s-a solicitat să numească denumirile de origine pe care le cunoșteau, „Aceite de Jaén" a ieșit pe locul cinci în clasamentul celor mai cunoscute denumiri de origine spaniole în rândul consumatorilor și pe primul loc dintre toate denumirile de origine din Andaluzia, cu toate că nu este o marcă de calitate recunoscută în mod oficial. Observatorul permanent privind uleiul de măsline al Asociației comunelor din Spania producătoare de ulei de măsline a realizat de asemenea, în 2009, un sondaj telefonic care a acoperit fiecare provincie a Spaniei. Când au fost întrebați „*În ce provincie spaniolă se produce uleiul de măsline de cea mai bună calitate?*", peste 63 % dintre persoanele intervievate au răspuns „Jaén".

Plantațiile de măslini acoperă o suprafață de 582 427 de hectare din provincia Jaén (89,75 % din terenurile cultivate), împărțită în peste 100 000 de exploatații, dintre care 76 % au sub 5 hectare. Cultivarea măslinilor nu este doar o sursă de venituri pentru majoritatea familiilor din Jaén, ci și o parte a patrimoniului lor sociocultural. Cultivarea măslinilor și producția de ulei de măsline se desfășoară în cele 97 de comune ale provinciei. Măslinii sunt cultivați în fiecare dintre ele și în toate, cu excepția a trei comune, există cel puțin o presă de ulei de măsline. Aceasta dovedește faptul că întreaga provincie Jaén este direct legată de și implicată în fabricarea produsului.

Peisajul din Jaén, marcat de prezența măslinilor, este rezultatul interacțiunii seculare dintre geomorfologia provinciei și eforturile depuse de locuitorii săi pentru a exploata teritoriul, cu ajutorul mediului fizic. Relieful deosebit din această provincie înseamnă că suprafața cultivată este situată între Marmolejo (250 m altitudine) și Noalejo (1 000 m).

Solurile pe care cresc măslinii în provincia Jaén sunt în mod clar similare tipurilor de sol numite inceptisol (USDA) sau cambisol și regosol (FAO), toate având un conținut foarte ridicat de carbonat de calciu și, prin urmare, un pH ridicat, între 6 și 8.

Mai mult, deoarece provincia se află în centrul zonei mediteraneene, ea oferă condiții climatice și de temperatură ideale, precum și regimuri de precipitații care sunt în mare parte optime pentru cultura măslinului (Csa în clasificarea climatică Köppen). Temperaturile medii variază între 14,5 °C și 17,0 °C. Temperaturile medii maxime din timpul verii depășesc 30 °C (în jur de 35 °C în lunile iulie și august), iar temperaturile medii minime din lunile de iarnă sunt de aproximativ 2 °C sau 3 °C. Amplitudinea termică înregistrată este în medie de 13 °C. Precipitațiile medii anuale sunt de circa 410-620 mm, cu variații semnificative de la an la an, care sunt tipice pentru clima mediteraneeană. În ultimii 20 de ani, precipitațiile au fost scăzute (aproximativ 475 mm pe an), mai abundente toamna decât iarna și primăvara și foarte rare în lunile de vară (mai puțin de 10 % din totalul precipitațiilor anuale). Pe scurt, verile sunt foarte secetoase și cu precipitații scăzute, cu temperaturi maxime foarte mari, un nivel ridicat de însorire și umiditate relativă minimă de sub 20 %.

Mediul tipic din aria de producție a „Aceite de Jaén” și, mai precis, altitudinea, solurile calcaroase cu un nivel ridicat de carbonați și clima (temperaturi ridicate și aproape nicio ploaie în timpul verii, precum și regimul anual de precipitații), fac posibilă stabilirea unei legături între caracteristicile descrise la punctul 3.2 și mediul geografic. Aceste condiții înseamnă că măslinele produse fără irigare suferă de stres hidric, ceea ce duce la uleiuri cu o concentrație mai mare de polifenoli, de tocoferoli și de acid oleic, cu valori foarte pronunțate pentru atributele senzoriale amar, picant și fructat. Chiar și în cazul plantațiilor de măslini irigate, unde nivelurile de stres sunt menținute ca urmare a faptului că irigarea este insuficientă, uleiurile prezintă niveluri de polifenoli medii spre ridicate, precum și o mai mare stabilitate și intensitate a atributelor fructat, amar și picant decât cele obținute în urma unei irigări FAO sau cu doze mari de apă [Salas et al, „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva*” („Influența irigațiilor asupra compoziției și caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline”), *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, paginile 74 și 82].

Coacerea fructelor depinde în mare măsură de condițiile climatice și de relief și de modul în care acestea afectează soiurile descrise la punctul 3.3. Perioada de recoltare – atât pentru soiul principal, cât și pentru celelalte – începe în luna octombrie în cazul uleiurilor pentru care fructele sunt recoltate înainte de coacere sau care sunt „uleiuri timpurii” și se încheie la sfârșitul lunii decembrie, când sunt culese măslinele cele mai coapte. Această perioadă de recoltare garantează existența unor măsline sănătoase și de calitate, precum și compoziția și caracteristicile senzoriale unice ale „Aceite de Jaén”, definite la punctul 3.2.

De-a lungul istoriei, cuvântul „Jaén” a fost perceput atât de piață, cât și de consumatori ca fiind sinonim cu un ulei de măsline de calitate. În mărturiile istorice și arheologice există trimiteri extinse la prezența și la importanța măslinilor și a uleiului provenit de la aceștia în provincia Jaén în epoca romană, precum și la cererea de ulei din Jaén la Roma. De exemplu, a se vedea articolul scris de P. Berni Millet (2015): „*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*” („Călătorie în timp pe urmele producției și comercializării uleiului andaluz cu iconografie romană”), publicat în jurnalul *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania* (SECAH) pp. 49-62, în care se menționează în mod expres uleiul din regiunea Cástulo (Linares, Jaén) și complexul industrial uriaș de producție a uleiului de la Marroquíes Bajos din localitatea Jaén, care a fost inaugurat pe timpul împăratului roman Augustus și era alcătuit dintr-un complex „monumental” pentru producția uleiului de măsline, cu șase prese enorme înșiruite una lângă alta. Acest articol menționează, de asemenea, descoperirea la Monte Testaccio a unor amfore care prezintă inscripții scrise de mână provenind din districtul fiscal Cástulo (CIL XV 4137). În acest oraș antic a fost de asemenea descoperit un epigraf ciudat, gravat în piatră, cuprinzând cuvintele „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*”, care formau antetul unui rescript imperial cu privire la ulei, atribuit lui Hadrian.

În 1849, regina Isabela a II-a a dispus publicarea unei circulare a Ministerului Comerțului, Instrucției și Lucrărilor Publice, în care se enumerau greutățile și măsurile folosite cel mai frecvent în comerțul din Spania, inclusiv două containere din cositor – „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN” și „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN” (Muzeul Centrului Spaniol de Metrologie din Tres Cantos-Madrid).

Reputația de care se bucură Jaén în sectorul uleiului este sprijinită de numeroasele recunoașteri acordate uleiului de măsline extravirgin produs în această provincie.

O dovadă suplimentară a renumelui său constă în faptul că restricția privind mărcile geografice cuprinsă în legislația UE privind comercializarea uleiurilor de măsline nu a împiedicat anumiți producători să își asume riscul de a utiliza și de a înregistra toponimul „Jaén” în mărcile lor comerciale. O analiză a arhivelor Oficiului spaniol pentru Brevete și Mărci (OEPM), ale Oficiului Uniunii Europene pentru Proprietate Intelectuală (EUIPO) și ale Organizației Mondiale a Proprietății Intelectuale (OMPI) arată că acest toponim a fost inclus, în total, în 68 de mărci distincte. A se vedea, de asemenea, procedurile de sancționare lansate de guvernul regional din Andaluzia împotriva unor firme de ambalare a uleiului de măsline, pentru nerespectarea legislației europene din cauza includerii ilegale pe etichetele lor a toponimului „Jaén”.

Următoarele trimiteri oferă dovezi că denumirea este utilizată în limbajul popular și în scopuri comerciale și este întotdeauna legată de un produs prestigios și de înaltă calitate:

1. Un articol din ziarul „La Vanguardia” din Barcelona, din data de 9 august 1938, care descrie modul în care bogățiile spaniole erau amanetate pentru a acoperi costurile războiului civil din Spania: „*[…] Moneda preponderentă este materialul de război german. Orice bogăție spaniolă care nu a fost încă distribuită și donată este promisă: ulei de măsline din Jaén, portocale din Valencia […]*”

2. Un raport de la pagina 6 a ziarului „La Vanguardia” din Barcelona, din data de 14 iunie 1970, cu privire la o vizită în Spania a președintelui francez de Gaulle, care a inclus o oprire la Jaén: „*[…] Cu puțin timp înainte de plecare, președintele francez și-a exprimat interesul pentru «Aceite de Jaén» și anturajul său a luat legătura cu Uniunea Teritorială a Cooperativelor Rurale pentru a face rost de două cutii de ulei de măsline pur […]*”

3. Un interviu din ziarul „El País”, din data de 5 noiembrie 2014, cu Lucio Blázquez, fondator și proprietar al restaurantului „Casa Lucio”, unul dintre cele mai tradiționale și mai prestigioase restaurante din Madrid, în care acesta dezvăluie secretul din spatele rețetei emblematice de „huevos rotos” (ouă sparte) a restaurantului: „*Un foc de cărbuni, tigăi bune și materia primă: cartofi din Galicia, ouă de la o fermă din Ávila și ulei din Jaén*”.

4. Un articol publicat în ziarul digital „Prnoticias” la data de 14 septembrie 2016, cu privire la o platformă internațională de comercializare, în care vicepreședintele pentru Europa al acesteia explică faptul că platforma include *„peste 500 de referințe de produse, de la jambonul iberic la uleiul din Jaén*”.
5. O recenzie din ediția de Sevilla a ziarului „ABC”, din data de 30 noiembrie 2007, care precizează următoarele: *„«Casa de Jaén» din Sevilla a devenit aseară avangardă a uleiului de măsline virgin din Jaén, celebru în întreaga lume, pe care cei prezenți l-au putut gusta și savura […] Nu sunt necesare sondaje de opinie pentru a confirma valoarea acestui „aur lichid”. Nimeni nu pune la îndoială faptul că uleiul din Jaén se află în fruntea clasamentului celor mai bune uleiuri din lume […]*”
6. Camilo José Cela, laureat al premiului Nobel pentru literatură, menționează uleiul din Jaén în cartea sa „La cruz de San Andrés” („Crucea Sfântului Andrei”). *„[…] aduceau ulei din Jaén și grâu din Palencia și Valladolid și ea își câștiga existența distribuindu-le în rândul cumpărătorilor […]*”
7. Almudena Grandes, câștigătoare a Premiului național spaniol pentru literatură de ficțiune, menționează uleiul din Jaén în cartea sa „Inés y la alegría” („Inés și bucuria”): *„[…] cămara Casei Inés cuprindea nouăzeci de litri din acel ulei de măsline extraordinar produs în munții din sudul provinciei Jaén*.”
8. Articolul intitulat „The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalucia and whole Spain” („Uleiul de măsline din Jaén este unul dintre cele mai renumite produse din Andaluzia și din întreaga Spanie”), publicat la 12 decembrie 2016 pe blogul portalului web de închiriere a caselor de vacanță Ruralidays.com.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din regulament]

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

sau prin intermediul paginii principale a site-ului web al Ministerului Regional al Agriculturii, Creșterii Animalelor, Pescuitului și Dezvoltării Durabile (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), urmând această cale:

Areas de actividad („Domenii de activitate”), apoi Industrias y Cadena Agroalimentaria („Industrii și lanțuri agroalimentare”), apoi Calidad („Calitate”), apoi Denominaciones de calidad („Denumiri de calitate”) și, în final, Aceite de Oliva Virgen Extra („Ulei de măsline extravirgin”).