V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 30/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite de Jaén“

EÚ č.: PGI-ES-02322 – 22. 9. 2017

CHOP ()CHZO (X)

1. **Názov (názvy)**

„Aceite de Jaén“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Aceite de Jaén“ je extra panenský olivový olej získavaný priamo z plodov olivovníka (*Olea europea* L.) a výlučne mechanickým spôsobom z olivovníkových plantáží, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Olej má v čase balenia tieto fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

Kyslosť	maximálne 0,5 %
Peroxidové číslo	maximálne 15 mEq O_2/kg
K_{270}	maximálne 0,18
K_{232}	maximálne 2,0

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vosky	najviac 120 mg/kg
Polyfenoly spolu	minimálne 300 mg/kg
Tokoferoly spolu	minimálne 150 mg/kg

Zloženie mastných kyselín	
Kyselina palmitová	9 – 13 %
Kyselina olejová	> 75 %
Kyselina linolová	≤ 6 %

Organoleptické vlastnosti	
Medián ovocnosti	viac ako 3
Medián horkosti	3 – 6,5
Medián pikantnosti	3 – 6,5
Medián chýb	rovný 0

— Vôňa: citeľná vôňa čerstvých zdravých olív s náznakmi vône zeleniny alebo iných rastlinných produktov, ako sú zelené listy alebo trávy, kombinovaná s výrazne ovocnými tónmi, ktoré sú mierne až veľmi výrazné (medián ovocnosti na spojitej lineárnej stupnici je vyšší ako 3,0).

— Chuť: čistá, voňavá chuť čerstvých zdravých olív s horkými pikantnými tónmi nasledujúcej intenzity:

  — horkosť: mierne alebo zreteľne znateľná (medián na spojitej lineárnej stupnici medzi 3 a 6,5),

  — pikantnosť: mierne alebo zreteľne znateľná (medián na spojitej lineárnej stupnici od 3 do 6,5).

Organoleptické vlastnosti olejov, na ktoré sa vzťahuje označenie „Aceite de Jaén“, sú teda definované vôňou čerstvých, čistých a zdravých olív zozberaných pred 31. decembrom, keď sú vlastnosti, ako sú horkosť a pikantnosť, veľmi výrazné.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Aceite de Jaén“ sa musí vyrábať z týchto odrôd olív pestovaných jednotlivo alebo kombinovane na olivovníkových plantážach nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4:

hlavná odroda: Picual, pôvodná odroda, ktorá predstavuje viac ako 90 % olivovníkov pestovaných v zemepisnej oblasti.

Druhotné odrody. Pôvodné odrody: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla a Carrasqueño de Alcaudete. Nepôvodné odrody: Hojiblanca, Arbequina a Picudo.

„Aceite de Jaén“ je extra panenský olivový olej získavaný z olív uvedených odrôd zozberaných pred 31. decembrom, pokiaľ najmenej 85 % oleja pochádza z pôvodných odrôd.

V oboch prípadoch musia mať tieto oleje fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti uvedené v bode 3.2.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Olivy sa pestujú a olej sa vyrába v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách musia byť uvedené slová „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceite de Jaén'" vytlačené zreteľnými nezmazateľnými písmenami, logo konkrétneho CHZO a logo Európskej únie, ako aj podrobnosti a informácie požadované podľa uplatniteľných právnych predpisov.

Nádoby, v ktorých sa olej „Aceite de Jaén" uvádza na trh, musia mať ako záruku zhody a pôvodu číslovanú jednorazovú zadnú etiketu. Tieto sekundárne etikety musia byť overené a vydané regulačnou radou, ktorá pôsobí ako riadiaci orgán pre chránené zemepisné označenie. Nesmie prijať žiadne opatrenia týkajúce sa používania týchto zadných etikiet, ktoré by mohli akýmkoľvek spôsobom diskriminovať ktoréhokoľvek prevádzkovateľa, ktorý dodržiava špecifikáciu.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť sa rozprestiera na celom území provincie Jaén, ktorá sa nachádza na juhovýchodnom Pyrenejskom polostrove.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou sa zakladá na dobrej povesti názvu „Aceite de Jaén", ktorý je na jednej strane dôsledkom materiálnej hodnoty výrobku (fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti opísané v bode 3.2), ktorá zas spočíva v kombinácii odrôd olív, zemepisnej polohy, pôdy a klimatických podmienok. Dobrá povesť je tiež výsledkom vnímania nemateriálnej hodnoty tohto oleja, ktorá sa zakladá na stáročnej histórii olivovníkových plantáží a olivového oleja v provincii Jaén.

Vďaka fyzikálno-chemickým a organoleptickým vlastnostiam opísaným v bode 3.2 má olej „Aceite de Jaén" veľmi dobrú povesť na talianskom aj medzinárodnom trhu a stal sa nepostrádateľnou súčasťou gastronómie mnohých miest. Spoločnosť Global Investigación & Marketing uskutočnila v roku 2002 prieskum pre andalúzsku konferenciu o označovaní pôvodu, na ktorom sa zúčastnilo 539 respondentov z piatich hlavných miest španielskych provincií (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla a Zaragoza) a ktorého miera dôveryhodnosti bola 95 %. Respondenti mali uviesť označenia pôvodu, ktoré poznajú. Prieskum ukázal, že napriek tomu, že nejde o oficiálne uznávanú značku kvality, pre spotrebiteľov je olej „Aceite de Jaén" piatym najznámejším španielskym označením pôvodu a spomedzi andalúzskych označení pôvodu skončil dokonca na prvom mieste. V roku 2009 sa uskutočnil telefonický prieskum vo všetkých provinciách Španielska, ktorý uskutočnilo Stále observatórium pre olivový olej španielskeho združenia obcí pestujúcich olivy (*Observatorio Permanente del Aceite de Oliva de la Asociación Española de Municipios del Olivo*). Na otázku „*V ktorej španielskej provincii sa vyrába najkvalitnejší olivový olej?*" 63 % respondentov odpovedalo „Jaén".

Olivovníkové plantáže sa rozprestierajú na ploche 582 427 hektárov provincie Jaén (89,75 % obrábanej pôdy) rozdelenej na viac ako 100 000 poľnohospodárskych podnikov, z ktorých 76 % hospodári na ploche menšej ako 5 hektárov. Pestovanie olív nie je pre väčšinu rodín v provincii Jaén len zdrojom príjmu, ale aj súčasťou ich sociálno-kultúrneho dedičstva. Pestovanie olív a výroba olivového oleja sa uskutočňuje v 97 obciach provincie. Olivovníky sa pestujú v každej z nich a všetky okrem troch majú najmenej jednu lisovňu olív. To dokazuje, že celá provincia Jaén je priamo prepojená s týmto výrobkom a podieľa sa na jeho výrobe.

Olivovníkmi lemovaná krajina provincie Jaén je výsledkom dávnej vzájomnej súhry geomorfológie provincie a snahy jej obyvateľov o využitie územia, ktorej pomáha fyzické prostredie. Vzhľadom na špecifický reliéf provincie sa obrábaná oblasť nachádza medzi horou Marmolejo (nadmorská výška 250 m) a mestom Noalejo (1 000 m).

Pôdy, na ktorých sa pestujú olivy v provincii Jaén, sa zreteľne podobajú pôdnym typom inceptisol (USDA) alebo cambisol a regosol (FAO), z ktorých všetky majú výrazne vysoký obsah uhličitanu vápenatého, a preto majú vysoké pH v rozmedzí 6 až 8.

Keďže sa provincia nachádza v samom srdci oblasti Stredozemia, ponúka ideálne klimatické a teplotné podmienky a zrážkový režim, ktoré sú väčšinou optimálne na pestovanie olív [Csa (stredomorské podnebie) v Köppenovej klasifikácii klímy]. Priemerné teploty sa pohybujú medzi 14,5 °C a 17 °C. Maximálne priemerné teploty v lete sú nad 30 °C (približne 35 °C v júli a v auguste) a minimálne priemerné teploty v zimných mesiacoch sú približne 2 °C alebo 3 °C. Priemerný zaznamenaný teplotný rozsah je 13 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je približne 410 mm – 620 mm, aj keď s výraznými výkyvmi z roka na rok, ktoré sú typické pre stredomorské podnebie. Za posledných 20 rokov boli zrážky nízke (asi 475 mm za rok), na jeseň hojnejšie ako v zime a na jar, a veľmi ojedinelé v letných mesiacoch (menej ako 10 % celkových ročných zrážok). Letá sú teda veľmi suché a s nízkymi zrážkami, veľmi vysokými maximálnymi teplotami, vysokou úrovňou slnečného svitu a minimálnou relatívnou vlhkosťou pod 20 %.

Typické prostredie v oblasti výroby oleja „Aceite de Jaén“, konkrétne nadmorská výška, vápnité pôdy s vysokou hladinou uhličitanových zlúčenín a podnebie (vysoké teploty a takmer žiadny dážď v lete a ročný režim zrážok) umožňujú prepojiť vlastnosti opísané v bode 3.2 so zemepisným prostredím. Vzhľadom na tieto podmienky sú olivy pestované bez zavlažovania vystavené nedostatku vody, v dôsledku čoho vznikajú oleje s vyššou koncentráciou polyfenolov, tokoferolov a kyseliny olejovej a veľmi výraznými senzorickými vlastnosťami horkosti, pikantnosti a ovocnosti. Dokonca aj oleje zo zavlažovaných olivovníkových plantáží, na ktorých je nedostatok vody vzhľadom na nedostatočné zavlažovanie, vykazujú stredné až vysoké hladiny polyfenolov, ako aj väčšiu stabilitu a intenzitu ovocnosti, horkosti a pikantnosti ako v prípade oleja získaného pri používaní metód odporúčaných FAO alebo v prípade intenzívneho zavlažovania [Salas a ďalší, „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* (Vplyv zavlažovania na zloženie a organoleptické vlastnosti olivového oleja)“ *Grasas y Aceites*, zväzok 48, Fasc. 2, 1997, s. 74 a 82].

Dozrievanie plodov do veľkej miery závisí od klimatických podmienok a reliéfu a od toho, ako tieto faktory ovplyvňujú odrody opísané v bode 3.3. Obdobie zberu – v prípade hlavnej odrody aj tých ostatných – sa začína v októbri, keď sa zberajú „zelené“ alebo „skoré“ olivy, a končí sa koncom decembra, keď sa zberajú najzrelšie olivy. Toto obdobie zberu zaručuje existenciu kvalitných zdravých olív, ako aj zloženie a jedinečné senzorické vlastnosti oleja „Aceite de Jaén“ opísaných v bode 3.2.

V priebehu histórie bolo slovo „Jaén“ vnímané na trhu aj medzi spotrebiteľmi ako synonymum dobrého olivového oleja. V historickej a archeologickej literatúre existujú početné zmienky o prítomnosti a význame olivovníkov a oleja vyrábaného z ich olív v provincii Jaén v období Rímskej ríše, ako aj zmienky o dopyte po oleji z provincie Jaén v Ríme. Pozri napr. článok P. Berniho Milleta (2015): *„Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana“* [Cesta v čase, ktorá sleduje výrobu a obchodovanie s andalúzskym olejom v rímskej ikonografii], v časopise *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania* (SECAH), s. 49 – 62, v ktorom sa výslovne uvádza olej z regiónu Cástulo (Linares, Jaén) a obrovský industriálny komplex Marroquíes Bajos v meste Jaén vyrábajúci olej, ktorý bol otvorený za čias cisára Augusta a pozostával z „monumentálneho“ komplexu na výrobu olivového oleja so šiestimi obrovskými lisovňami zoradenými vedľa seba. V tomto článku sa spomína aj objav amfor v mohyle Monte Testaccio, na ktorých sú nápisy z fiškálneho okresu Cástulo (CIL XV 4137). V tomto starodávnom meste sa okrem toho našiel zvláštny epigraf vyrytý do kameňa so slovami *„RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA“*, ktoré tvorili nadpis cisárskeho výnosu na tému oleja, ktorý sa pripisuje Hadriánovi.

V roku 1849 kráľovná Izabela II. nariadila uverejnenie obežníka ministerstva obchodu, vzdelávania a verejných prác, v ktorom boli uvedené hmotnosti a miery, ktoré sa najčastejšie používali v obchode v Španielsku vrátane dvoch nádob z cínu, „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ a „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Múzeum španielskeho centra metrológie v obci Tres Cantos v autonómnej oblasti Madrid).

Dobrú povesť oleja z provincie Jaén v odvetví výroby oleja potvrdzujú početné ocenenia extra panenského olivového oleja vyrobeného v provincii.

Ďalší dôkaz jeho dobrej povesti spočíva v tom, že obmedzenie zemepisných označení uvedené v právnych predpisoch EÚ o obchodovaní s olivovými olejmi nezabránilo určitým výrobcom riskovať používanie a registráciu názvu miesta „Jaén“ v ich ochranných známkach. Z preskúmania archívov na španielskom úrade pre patenty a ochranné známky (OEPM), Úrade Európskej únie pre duševné vlastníctvo (EUIPO) a Svetovej organizácii duševného vlastníctva (WIPO) vyplýva, že tento názov miesta je zahrnutý celkovo do 68 rozlišovacích značiek. Pozri aj sankčné postupy, ktoré otvorila regionálna vláda Andalúzie proti baliarňam olivového oleja za nedodržiavanie európskych právnych predpisov z dôvodu nezákonného uvádzania názvu miesta „Jaén“ na ich etiketách.

Tieto odkazy poskytujú dôkaz o tom, že názov sa používa v bežnej komunikácii a aj na komerčné účely a že je vždy spojený s prestížnym a mimoriadne kvalitným výrobkom:

1. Článok z novín „La Vanguardia“ z Barcelony z 9. augusta 1938 opisujúci spôsob, ako sa nakladalo so španielskym bohatstvom s cieľom pokryť náklady nákladov španielskej občianskej vojny: *“... Prevládajúcim platidlom je nemecký vojenský materiál. Akékoľvek španielske bohatstvo, ktoré ešte nebolo rozdelené a rozdané, bolo prisľúbené: olivový olej z provincie Jaén, pomaranče z Valencie...“*

2. Správa zo strany 6 barcelonských novín „La Vanguardia“ zo 14. júna 1970 o návšteve francúzskeho prezidenta de Gaulla v Španielsku vrátane jeho zastávky v provincii Jaén: *“... Francúzsky prezident pred svojím odchodom prejavil záujem o olej Aceite de Jaén a jeho sprievod sa obrátil na Územný zväz vidieckych družstiev, aby mu poskytol dve plechovky čistého olivového oleja...“*

3. V rozhovore pre noviny „El País“ z 5. novembra 2014 Lucio Blázquez, zakladateľ a majiteľ „Casa Lucio“, jednej z najtradičnejších a najprestížnejších reštaurácií v Madride, prezradil v čom spočíva tajomstvo prípravy ich typickej špeciality – „huevos rotos“ („rozbitých“ vajíčok): „*Oheň z uhlia, kvalitné panvice a suroviny: zemiaky z Galície, vajcia z farmy v provincii Ávila a olej z provincie Jaén*“.

4. Článok uverejnený 14. septembra 2016 v online novinách „Prnoticias“ o medzinárodnej predajnej platforme, v ktorom jej viceprezident pre Európu vysvetľuje, že táto platforma obsahuje *„odkazy na viac ako 500 výrobkov, od iberskej šunky po olej z provincie Jaén“*.
5. Recenzia zo sevillského vydania novín „ABC“ z 30. novembra 2007, v ktorej sa uvádza: *„Včerajší večer v kultúrnom centre ‚Casa de Jaén‘ (Jaénsky dom) v Seville bol v znamení svetoznámeho panenského olivového oleja z provincie Jaén, ktorý mohli účastníci ochutnať a vychutnať si ho […]. Kvalitu tohto výrobku netreba potvrdzovať žiadnym prieskumom. Dá sa povedať, že ide o tekuté zlato . Nikto nepochybuje o tom, že olej z provincie Jaén sa radí medzi najlepšie oleje na svete...“*
6. Camilo José Cela (držiteľ Nobelovej ceny za literatúru) spomína olej z provincie Jaén vo svojej knihe „La cruz de San Andrés“ (Kríž svätého Ondreja). *„... priniesli olej z provincie Jaén a pšenicu z mesta Palencia a Valladolid a na živobytie si zarábala ich predajom kupujúcim...“*
7. Almudena Grandes (držiteľka ceny za španielsku národnú beletriu) spomína olej z provincie Jaén vo svojej knihe „Inés y la alegría“ (Inés a radosť): *„... v komore v Casa Inés bolo deväťdesiat litrov vynikajúceho olivového oleja vyrobeného v horách južne od mesta Jaén.“*
8. Článok s názvom „Olivový olej v meste Jaén je jedným z najznámejších výrobkov Andalúzie a celého Španielska.“ [*sic*] v blogovom príspevku uverejnenom 12. decembra 2016 na ruralidays.com (webový portál na dovolenkové prenájmy).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

alebo na domovskej stránke webového sídla regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, chovu dobytka, rybárstva a udržateľného rozvoja (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html)

kliknutím na položku „Areas de actividad“ [Oblasti činnosti] a následne na „Industrias y Cadena Agroalimentaria“ [Agropotravinársky priemysel], „Calidad“ [Kvalita], „Denominaciones de Calidad“ [Označenia kvality] a napokon na položku „Aceite de Oliva Virgen Extra“ [Extra panenský olivový olej].