V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 30/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Aceite de Jaén“

EU št. PGI-ES-02322 – 22.9.2017

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Aceite de Jaén“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Aceite de Jaén“ je ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno neposredno iz plodov oljk (*Olea europaea L.*) in izključno z mehanskimi sredstvi iz nasadov oljk na geografskem območju, opredeljenem v točki 4, ki ima v času pakiranja naslednje fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti:

Kislost	največ 0,5 %
Peroksidno število	največ 15 mEq O_2/kg
K_{270}	največ 0,18
K_{232}	največ 2

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Voski	največ 120 mg/kg
Polifenoli skupaj	najmanj 300 mg/kg
Tokoferoli skupaj	najmanj 150 mg/kg

Sestava maščobnih kislin	
Palmitinska kislina	9 %–13 %
Oleinska kislina	> 75 %
Linolna kislina	≤ 6 %

Organoleptične značilnosti	
Mediana za sadežnost	večja od 3
Mediana za grenkobo	3–6,5
Mediana za pikantnost	3–6,5
Mediana za napake	enako 0

— aroma: zaznavna aroma svežih, zdravih oljk s pridihom zelenjave ali drugih rastlinskih proizvodov, kot so zeleni listi ali trave, združena z izrazito sadnimi odtenki, ki so zmerno do močno izraženi (mediana za sadežnost na neprekinjeni linearni lestvici je večja od 3);

— okus: čist, aromatičen okus po svežih, zdravih oljkah z grenkimi, pikantnimi odtenki naslednje intenzivnosti:

  — grenkoba: zmerno ali jasno zaznavna (mediana na neprekinjeni linearni lestvici je med 3 in 6,5),

  — pikantnost: zmerno ali jasno zaznavna (mediana na neprekinjeni linearni lestvici je med 3 in 6,5).

Na kratko, organoleptične značilnosti olj, ki jih zajema označba „Aceite de Jaén“, opredeljujejo arome svežih, čistih in zdravih oljk, pobranih pred 31. decembrom, ko sta grenkoba in pikantnost zelo izraziti.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Olje „Aceite de Jaén“ se mora pridelovati iz naslednjih sort oljk, ki se gojijo posamično ali skupaj na oljčnih nasadih na geografskem območju, opredeljenem v točki 4:

Glavna sorta: picual, avtohtona sorta, ki predstavlja več kot 90 % oljčnih dreves, gojenih na geografskem območju.

Sekundarne sorte: avtohtone sorte: manzanilla de Jaén, royal de Cazorla in carrasqueño de Alcaudete; neavtohtone sorte: hojiblanca, arbequina in picudo.

„Aceite de Jaén“ je ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz oljk zgoraj navedenih sort, ki se poberejo pred 31. decembrom, če je vsaj 85 % olja iz avtohtonih sort.

V obeh primerih morajo ta olja imeti fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti, navedene v točki 3.2.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Oljke in olje se pridelujejo na geografskem območju, opisanem v točki 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na oznakah morajo biti obvezno natisnjene besede „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceite de Jaén'" z jasnimi, neizbrisnimi črkami ter poseben logotip ZGO in logotip Evropske unije, skupaj s podrobnostmi in informacijami, ki se zahtevajo v skladu z veljavno zakonodajo.

Posode, v katerih se trži olje „Aceite de Jaén", morajo imeti oštevilčeno sekundarno oznako za enkratno uporabo kot zagotovilo o skladnosti in poreklu. Te sekundarne oznake mora preveriti in izdati regulativni svet, upravljalni organ za zaščiteno geografsko označbo. Ne sme sprejeti nobenih ukrepov v zvezi z uporabo teh sekundarnih oznak, ki bi lahko na kakršen koli način diskriminirali katerega koli nosilca dejavnosti, ki izpolnjuje specifikacijo.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje zajema celotno provinco Jaén na jugovzhodu Iberskega polotoka.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med proizvodom in geografskim območjem temelji na slovesu imena „Aceite de Jaén", ki je po eni strani posledica materialne vrednosti proizvoda (fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti, opisane v točki 3.2), po drugi strani pa izhaja iz kombinacije oljčnih sort, geografskega položaja, tal in podnebnih razmer. Sloves prav tako sloni na dojemanju neopredmetene vrednosti proizvoda, ki temelji na zgodovini oljčnih nasadov in olja v provinci Jaén skozi stoletja.

Zahvaljujoč fizikalno-kemijskim in organoleptičnim značilnostim, opisanim v točki 3.2, ima „Aceite de Jaén" zelo velik ugled na nacionalnih in mednarodnih trgih, postal pa je tudi nepogrešljiv element v gastronomiji številnih mest. V raziskavi, ki jo je družba Global Investigación & Marketing izvedla leta 2002 za andaluzijsko konferenco o označbah porekla na vzorcu 539 ljudi v petih prestolnicah provinc v Španiji (Madridu, Barceloni, Valencii, Sevilli in Zaragozi) s stopnjo zaupanja 95 %, v okviru katere so bili anketiranci vprašani, katero ime označbe porekla poznajo, se je olje „Aceite de Jaén" uvrstilo na peto mesto med najbolj znanimi španskimi označbami porekla med potrošniki in na prvo mesto med vsemi andaluzijskimi označbami porekla, čeprav ni uradno priznana oznaka kakovosti. Stalni observatorij za oljčno olje, ki ga upravlja špansko združenje občin z oljčnimi nasadi, je leta 2009 izvedel tudi telefonsko raziskavo, ki je zajela vse province v Španiji. Na vprašanje „V kateri španski provinci se proizvaja najkakovostnejše oljčno olje?" je več kot 63 % vprašanih odgovorilo „Jaén".

Oljčni nasadi pokrivajo površino 582 427 hektarjev v provinci Jaén (89,75 % obdelanih zemljišč), razdeljenih na več kot 100 000 kmetijskih gospodarstev, od katerih je 76 % manjših od 5 hektarjev. Gojenje oljk ni le vir dohodka večine družin v Jaénu, temveč tudi del njihove družbeno-kulturne dediščine. Oljke in oljčno olje se pridelujejo v 97 občinah v provinci. V prav vsaki občini se gojijo oljčna drevesa in vse razen treh imajo vsaj eno oljarno. To dokazuje, da je celotna provinca Jaén neposredno povezana s pridelavo proizvoda in je vanjo tudi vključena.

Z oljkami pokrita krajina province Jaén je rezultat starodavnega prepletanja med geomorfologijo province in poskusi njenih prebivalcev, da izkoristijo zemljišče skladno s fizičnim okoljem. Zaradi posebnega reliefa v provinci se obdelovalno območje nahaja med krajema Marmolejo (nadmorska višina 250 m) in Noalejo (1 000 m).

Tla za gojenje oljk v provinci Jaén so očitno podobna vrsti inceptisola (po klasifikaciji ameriškega ministrstva za kmetijstvo – USDA) ali kambisola in regosola (po klasifikaciji Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo – FAO), ki imajo izrazito visoko vsebnost kalcijevega karbonata in zato visoko vrednost pH med 6 in 8.

Ker se provinca nahaja v samem središču sredozemskega prostora, ima poleg tega idealne podnebne in temperaturne razmere ter vzorce padavin, ki so večinoma optimalni za gojenje oljk (Csa po Köppnovi podnebni klasifikaciji). Povprečne temperature se gibljejo med 14,5 °C in 17 °C. Najvišje povprečne letne temperature so nad 30 °C (julija in avgusta okrog 35 °C), najnižje povprečne temperature v zimskih mesecih pa so okrog 2 °C ali 3 °C. Zabeleženi povprečni temperaturni obseg je 13 °C. Povprečna letna količina padavin je približno 410 mm–620 mm, čeprav so od leta do leta velike razlike, kar je značilno za sredozemsko podnebje. V zadnjih 20 letih je bilo padavin malo (približno 475 mm na leto), jeseni so bile obilnejše kot pozimi in spomladi ter zelo redke v poletnih mesecih (manj kot 10 % skupne letne količine padavin). Na kratko, poletja so zelo suha z malo padavin in zelo visokimi najvišjimi temperaturami, veliko sonca in najnižjo relativno vlažnostjo pod 20 %.

Tipično okolje na območju pridelovanja olja „Aceite de Jaén“ ter bolj specifično nadmorska višina, apnenčasta tla z visoko vsebnostjo karbonatov in podnebje (visoke temperature, skoraj nič padavin poleti in vzorec letnih padavin) omogočajo povezavo značilnosti iz točke 3.2 z geografskim okoljem. Ti pogoji pomenijo, da oljke, ki se gojijo brez namakanja, trpijo zaradi motenj pri oskrbi z vodo, zaradi česar imajo olja višjo koncentracijo polifenolov, tokoferolov in oleinske kisline z zelo izrazitimi senzoričnimi lastnostmi, in sicer grenkobo, pikantnostjo in sadežnostjo. Tudi na namakanih nasadih oljk, kjer težave pri oskrbi z vodo ostajajo, ker namakanje ni dovolj, se v oljih kažejo srednje do visoke ravni polifenolov ter večja stabilnost in intenzivnost sadežnosti, grenkobe in pikantnosti v primerjavi s tistimi, ki se pridobivajo z namakanjem po FAO ali z velikimi odmerki vode (Salas et al, „*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva*“ (Vpliv namakanja na sestavo in organoleptične značilnosti oljčnega olja), *Grasas y Aceites*, št. 48, zvezek 2, 1997, strani 74 in 82).

Zorenje plodov je v veliki meri odvisno od podnebnih razmer in reliefa ter njunega vpliva na sorte, opisane v točki 3.3. Obdobje obiranja tako za glavno kot tudi za druge sorte se za olja, ki se obirajo „zelena“ ali kot „zgodnja olja“, začne oktobra in konča konec decembra, ko se obirajo najzrelejše oljke. To obdobje obiranja zagotavlja obstoj kakovostnih, zdravih oljk ter sestavo in edinstvene senzorske značilnosti olja „Aceite de Jaén“, kot so opredeljene v točki 3.2.

V preteklosti je na trgu in med potrošniki beseda „Jaén“ veljala za sinonim za dobro oljčno olje. V zgodovinski in arheološki literaturi obstajajo obsežna sklicevanja na prisotnost in pomen oljčnih dreves in njihovega olja v provinci Jaén v rimskih časih ter na povpraševanje po olju iz Jaéna v Rimu. Na primer v članku Piera Bernija Milleta iz leta 2015 „*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*“ (Potovanje skozi čas po sledeh proizvodnje in trgovine andaluzijskega olja z rimsko ikonografijo), v reviji Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) str. 49–62, sta izrecno navedena olje iz regije Cástulo (Linares, Jaén) in ogromen industrijski kompleks za pridelovanje olja Marroquíes Bajos v mestu Jaén, ki je bil odprt v času rimskega cesarja Avgusta in je zajemal „izjemen“ kompleks za pridelovanje oljčnega olja s šestimi ogromnimi oljarnami, ki so stale druga zraven druge. Ta članek navaja tudi odkritje amfor v kraju Monte Testaccio z napisi v poševnem tisku iz fiskalnega okrožja Cástulo (CIL XV 4137). V tem antičnem mestu je bil najden tudi poseben, v kamen vgraviran napis „*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*“, ki je tvoril tudi naslov cesarjevega odloka o olju, pripisanega cesarju Hadrijanu.

Leta 1849 je kraljica Izabela II odredila objavo okrožnice ministrstva za trgovino, izobraževanje in javna naročila, v kateri so bile navedene uteži in mere, ki se najpogosteje uporabljajo v trgovini v Španiji, vključno z dvema posodama iz kositra, „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ in „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (muzej španskega centra za meroslovje v mestu Tres Cantos-Madrid).

Sloves province Jaén v sektorju olja podpirajo številna priznanja, podeljena ekstra deviškemu oljčnemu olju, pridelanemu v tej provinci.

Nadaljnji dokazi o njenem slovesu slonijo na dejstvu, da omejitev geografskih označb v zakonodaji EU o trženju oljčnega olja ni preprečila nekaterim pridelovalcem, da tvegajo uporabo in registracijo imena „Jaén“ v svojih blagovnih znamkah. Pregled arhivov španskega urada za blagovne znamke (OEPM), Urada Evropske unije za intelektualno lastnino (EUIPO) in Svetovne organizacije za intelektualno lastnino (WIPO) razkriva, da je bilo ime tega kraja vključeno v skupno 68 razpoznavnih blagovnih znamk. Glej tudi postopke sankcioniranja, ki jih je regionalna vlada Andaluzije sprožila proti podjetjem za pakiranje oljčnega olja zaradi neskladnosti z evropsko zakonodajo v zvezi z nezakonito vključitvijo imena kraja „Jaén“ na njihove oznake.

Naslednja sklicevanja dokazujejo, da se ime uporablja med ljudmi in v komercialne namene, vedno pa je povezano s prestižnim proizvodom visoke kakovosti:

1. Članek iz časopisa „La Vanguardia“ iz Barcelone z dne 9. avgusta 1938, ki opisuje, kako je bilo špansko bogastvo zapravljeno za kritje stroškov španske državljanske vojne: „[...] *Prevladujoča valuta je nemški vojni material. Obljubljeno je bilo vse špansko bogastvo, ki še ni bilo razporejeno in razdeljeno: oljčno olje iz Jaéna, pomaranče iz Valencie ...*“.

2. Poročilo na strani 6 časopisa „La Vanguardia“ v Barceloni z dne 14. junija 1970 o obisku francoskega predsednika Charlesa de Gaullea v Španiji, ki je vključeval postanek v Jaénu: „[...] *Le nekaj trenutkov pred njegovim odhodom je francoski predsednik izrazil zanimanje za olje Aceite de Jaén, njegovo spremstvo pa je kontaktiralo teritorialno unijo podeželskih zadrug, ki jim je priskrbela dve pločevinki čistega oljčnega olja ...*“

3. Intervju v časopisu „El País“ z dne 5. novembra 2014 z Lucijem Blázquezom, ustanoviteljem in lastnikom ene najbolj tradicionalnih in najuglednejših restavracij v Madridu „Casa Lucio“, v katerem razkriva skrivnost svoje značilne jedi „huevos rotos“ (razbita jajca): „*Žerjavica, dobre ponve za cvrtje in surovina: krompir iz Galicije, jajca s kmetije v Ávili in olje iz Jaéna*“.

4. Članek, objavljen v spletnem časopisu „Prnoticias“ dne 14. septembra 2016, o mednarodni prodajni platformi, v katerem njen podpredsednik za Evropo razlaga, da vključuje *„več kot 500 sklicevanj na proizvode, od iberske šunke do olja iz Jaéna*“.
5. V kritiki iz seviljske izdaje časopisa „ABC“ z dne 30. novembra 2007 je navedeno naslednje: „*Združenje „Casa de Jaén“ v Sevilli je sinoči postalo nosilec svetovno znanega deviškega oljčnega olja iz Jaéna, ki so ga obiskovalci lahko poskusili in uživali […] Ni potrebe po raziskavah, ki bi to potrdile. To olje je ‚tekoče zlato'. Nihče ne dvomi, da je olje iz Jaéna na vrhu seznama najboljših olj na svetu ...*“.
6. Camilo José Cela, dobitnik Nobelove nagrade za književnost, olje iz Jaéna omenja v svoji knjigi „La cruz de San Andrés“ [Križ sv. Andreja]: „[...] *pripeljali so olje iz Jaéna in pšenico iz Palencije in Valladolida, ki ju je prodajala kupcem ...*“
7. Almudena Grandes, dobitnica španske nacionalne nagrade za leposlovje, omenja olje Jaéna v svoji knjigi „Inés y la alegría“ [Inés in veselje]: „[...] *v shrambi v Casa Inés je bilo shranjenih devetdeset litrov izjemnega oljčnega olja, pridelanega v gorovju južno od Jaéna*.“
8. Članek z naslovom „Oljčno olje v Jaénu je eden najbolj priznanih proizvodov Andaluzije in celotne Španije“ na blogu z dne 12. decembra 2016 na spletnem portalu Ruralidays.com za najem počitniških nastanitev.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

ali na domači spletni strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo in trajnostni razvoj (https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), in sicer po naslednji poti:

Areas de actividad [„Področja dejavnosti“], nato Industrias y Cadena Agroalimentaria [„Živilskopredelovalna industrija“], nato Calidad [„Kakovost“], nato Denominaciones de Calidad [„Označbe kakovosti“] in na koncu Aceite de Oliva Virgen Extra [„Ekstra deviško oljčno olje“].