

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктова спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията

(2023/С 16/03)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 66, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията <sup>(1)</sup>.

**Съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание с произход от държава членка (Регламент (ЕС) № 1151/2012)**

„Aceite de Jaén“

ЕС №: PGI-ES-2322-AM01 — 21.10.2022 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование на продукта**

„Aceite de Jaén“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Испания

3. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига на доставките“ (*Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria*)

Регионално министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони към правителството на Андалусия (*Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía*)

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Тел. +34 955032278, Факс +34 955032112

Адрес на електронна поща: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

4. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

Граничните стойности на масните киселини, посочени в точка 2.2.1 — „Физични и химични характеристики“ от продуктова спецификация, са изменени, за да бъдат адаптирани към настоящата ситуация на изменение на климата по отношение на ранното събиране на реколтата, въздействието върху липогенезата/зреенето на плодовете съдържанието на местните сортове, обхванати от ЗГУ. Новите гранични стойности са в съответствие с Регламент (ЕИО) № 2568/91 на Комисията от 11 юли 1991 г. относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ <sup>(2)</sup>. Също така новите гранични стойности на масните киселини, включени в спецификацията, са изразени до два знака след десетичната запетая, както е предвидено в посочения регламент.

<sup>(1)</sup> ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

<sup>(2)</sup> ОВ L 248, 5.9.1991 г., стр. 1.

Изменените гранични стойности са следните:

Палмитинова киселина: 7,50—17,00 %, олеинова киселина: > 70,00 %, линолова киселина: ≤ 8,00 %.

Изменението следва да се разглежда като стандартно, тъй като одобрените промени по отношение на граничните стойности на мастните киселини не засягат защитеното наименование и връзката с околната среда, нито водят до по-строги ограничения на търговията с продукта.

Точка 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ, е съответно изменена.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### „Aceite de Jaén“

ЕС №: PGI-ES-2322-AM01 — 21.10.2022 Г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

#### 1. Наименование

„Aceite de Jaén“

#### 2. Държава членка или трета държава

Испания

#### 3. Описание на селскостопанския продукт или храната

##### 3.1. Вид продукт

Клас 1.5 — Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

##### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Aceite de Jaén“ е маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“, което е произведено изключително чрез механични методи и директно от плодовете на маслинови дървета (*Olea europaea* L), произхождащи от насаждения, разположени в географския район, определен в точка 4, и което при опаковането притежава следните физико-химични и органолептични характеристики:

Киселинност	Не повече от 0,5 %
Пероксидно число	Не повече от 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
К 270	Не повече от 0,18
К 232	Не повече от 2,0
Восъци	Не повече от 120 mg/kg
Общо полифеноли	Не по-малко от 300 mg/kg
Общо токофероли	Не по-малко от 150 mg/kg

#### Съдържание на мастни киселини

Палмитинова киселина	7,50—17,00 %
Олеинова киселина	> 70,00 %
Линолова киселина	≤ 8,00 %

## Органолептични характеристики

Медиана на признака „плодов аромат“	> 3
Медиана на признака „горчивина“	3,0—6,5
Медиана на признака „пикантност“	3,0—6,5
Медиана на недостатъците	= 0

— аромат: осезаем аромат на пресни и здрави маслини с нотки на зеленчуци или други растителни продукти, като например зелени листа или треви, в комбинация с отчетливи плодови нотки, които са умерено до силно изразени (медиана на признака „плодов аромат“ по линейна скала, по-голяма от 3,0);

— вкус: чист, ароматен вкус на пресни и здрави маслини с горчиви, пикантни нотки със следната наситеност:

— горчивина: умерена или ясно доловима (медиана по линейна скала между 3,0 и 6,5);

— пикантни нотки: умерени или ясно доловими (медиана по линейна скала между 3,0 и 6,5).

Органолептичните характеристики на маслата с наименование за произход „Aceite de Jaén“ се определят от аромата на пресни, чисти и здрави маслини, набрани преди 31 декември, когато признаците „горчивина“ и „пикантност“ са силно изразени.

### 3.3. **Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)**

„Aceite de Jaén“ трябва да се произвежда от следните сортове маслини, които се отглеждат самостоятелно или заедно в насаждения с маслинови дървета, разположени в рамките на географския район, определен в точка 4.

Основен сорт: Pícuál — местен сорт, който съставлява над 90 % от маслиновите дървета, отглеждани в географския район.

Вторични сортове. Местни сортове: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla и Carrasqueño de Alcaudete. Чужди сортове: Hojiblanca, Arbequina и Picudo.

„Aceite de Jaén“ е маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“, получено от плодовете на изброените по-горе сортове, набрани преди 31 декември, като поне 85 % от маслото е съставено от местни сортове.

Във всички случаи тези масла трябва да притежават физико-химичните и органолептичните характеристики, изброени в точка 3.2.

### 3.4. **Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район**

Отглеждането на маслини и производството на продукта трябва да се извършват в географския район, описан в точка 4.

### 3.5. **Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование**

—

### 3.6. **Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование**

Върху етикетите трябва да фигурират думите „Indicación Geográfica Protegida „Aceite de Jaén““ (ЗГУ „Aceite de Jaén“), отпечатани отчетливо с ясни и неизтриваеми букви, както и специфичното лого на ЗГУ и логото на Европейския съюз, заедно с данните и информацията, които се изискват съгласно действащото законодателство.

Върху съдовете, в които маслото „Aceite de Jaén“ се предлага на пазара, трябва да бъде поставен номериран контраетикет за еднократна употреба като гаранция за съответствие и произход. Контраетикетите трябва да бъдат проверявани и издавани от регулаторния съвет — ръководния орган в областта на защитените географски указания. Регулаторният съвет не трябва да предприема никакви мерки относно използването на тези контраетикети, които мерки биха могли да дискриминират операторите, изпълняващи условията на спецификацията.

#### 4. Кратко определение на географския район

Определеният географски район обхваща цялата провинция Хаен, разположена в югоизточната част на Иберийския полуостров.

#### 5. Връзка с географския район

Връзката между продукта и географския район се основава на репутацията на наименованието „Aceite de Jaén“, която, от една страна, е следствие от материалната стойност на продукта (физико-химичните и органолептичните характеристики, описани в точка 3.2.), считана на свой ред за резултат от съчетанието от маслинови сортове, географско разположение, почва и климатични условия. Репутацията му също така се дължи на разбирането за неговата нематериална стойност, основаваща се на историята на маслиновите насаждения и маслиновото масло в Хаен в продължение на много векове.

Благодарение на физико-химичните и органолептичните характеристики, описани в точка 3.2, „Aceite de Jaén“ се ползва с отлична репутация както на националния, така и на външния пазар и се е превърнало в задължителен елемент в гастрономията на редица места. Според проучване от 2002 г. за Андалуската конференция за наименования за произход, проведено от дружеството Global Investigación & Marketing върху извадка от 539 души в пет столици на провинции в Испания (Мадрид, Барселона, Валенсия, Севиля и Сарагоса) и с гаранционна вероятност 95 %, при което анкетираните са били помолени да посочат известни за тях наименования за произход, се оказва, че „Aceite de Jaén“ е петото най-известно испанско наименование за произход сред потребителите и заема първо място измежду всички андалуски наименования за произход, въпреки че не е официално признат знак за качество. Постоянната обсерватория за маслиновото масло, ръководена от Испанската асоциация на общините, в които се отглеждат маслини, също така проведе през 2009 г. телефонно проучване, което обхваща всички провинции в Испания. На въпроса „В коя провинция в Испания се произвежда маслиново масло с най-високо качество?“ над 63 % от анкетираните са отговорили с „Хаен“.

Маслиновите насаждения в провинция Хаен заемат площ от 582 427 хектара (89,75 % от обработваната земя). 76 % от стопанствата са по-малки от пет хектара, което означава, че отглеждането на маслини е източник на доходи за повечето семейства в Хаен, а също и част от тяхното социално-културно наследство. Отглеждането на маслини и производството на маслиново масло се извършват в 97-те общини в провинцията. Във всяка една от тях се отглеждат маслинови дървета и всички, с изключение на три, имат поне една маслобойна за маслиново масло. Това доказва, че цялата провинция Хаен е пряко свързана с производството на продукта и участва в него.

Изпъстреният с маслинови дървета ландшафт на Хаен е резултат от вековната взаимовръзка между геоморфологията на провинцията и опитите на нейните жители да оползотворят територията, подпомогнати от физическата среда. Поради специфичния релеф на провинцията обработваемата площ се намира между Marmolejo (надморска височина 250 m) и Noalejo (1 000 m).

Почвите, върху които се отглеждат маслинови дървета в провинция Хаен, са подобни на почвените типове инцептисол (USDA) или камбизол и регосол (FAO), като всички те се отличават със значително съдържание на калциев карбонат и съответно висок рН в диапазона между 6 и 8. Освен това, тъй като провинцията е разположена в центъра на Средиземноморския регион, тя предлага идеални климатични и температурни условия и режим на валежи, които като цяло осигуряват оптимални условия за отглеждането на маслини (Csa в климатичната класификация на Кьопен). Средните годишни температури варират между 14,5 °C и 17 °C. Максималните средни температури през лятото са над 30 °C (около 35 °C през юли и август), а минималните средни температури през зимните месеци са около 2 °C или 3 °C. Средният регистриран температурен диапазон е 13 °C. Средното годишно количество на валежите е около 410 mm —620 mm въпреки значителните разлики от година на година, които са характерни за средиземноморския климат. През последните 20 години количеството на валежите е ниско (около 475 mm годишно), като те са по-обилни през есента, отколкото през зимата и пролетта, и много оскъдни през летните месеци (по-малко от 10 % от общото годишно количество валежи). Накратко, лятото е много сухо и с малко количество валежи, с много високи максимални температури, продължително слънцегреене и минимална относителна влажност под 20 %.

Типичната среда в производствения район на „Aceite de Jaén“, и по-точно надморската височина, варовиковите почви с високо съдържание на карбонатни съединения, както и климатът (високите температури и годишният режим на валежите, както и периоди почти без валежи през лятото), позволяват да се установи връзката между характеристиките, описани в точка 3.2, и географската среда. При такива условия маслините, отглеждани без напояване, претърпяват недостиг на вода, в резултат на което произвежданите от тях масла са с по-висока концентрация на полифеноли, токофероли и олеинова киселина, с ясно изразени нива на органолептичните характеристики „горчивина“, „пикантност“ и „плодов аромат“. Дори при напояваните маслинови насаждения, където нивата на недостиг на вода се поддържат поради недостатъчното напояване, маслата също показват средно до високо съдържание на полифеноли, както и по-голяма стабилност и интензитет на характеристиките „плодов аромат“, „горчивина“ и „пикантност“ в сравнение с тези, получени от FAO или при високи дози напояване (Salas et al., *Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* (Въздействие на напояването върху състава и органолептичните характеристики на маслиновото масло), *Grasas y Aceites*, том 48, бр. 2, 1997 г., стр. 74 и 82).

Узряването на плода зависи в огромна степен от климатичните условия и релефа, както и от това как те въздействат върху сортовете, описани в точка 3.3. Периодът на събиране на реколтата — както за основния сорт, така и за останалите — започва през октомври за маслата, които се добиват „зелени“ или като „ранни масла“, и завършва към края на декември, когато се берат най-зрелите маслини. Този период на бране гарантира наличието на качествени здрави маслини, както и състава и специфичните органолептични характеристики на „Aceite de Jaén“, описани в точка 3.2.

С течение на времето наименованието „Jaén“ се е утвърдило — както на пазара, така и сред потребителите — като синоним на качествено маслиново масло. В историческата и археологическата литература са налице многобройни сведения за наличието и значението на маслиновите дървета и тяхното масло в провинция Хаен по римско време, както и за търсенето на масло от Хаен в Рим. Така например в статията от Р. Berni Millet (2015 г.), озаглавена *Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana* [Пътуване във времето, проследяващо производството и търговията с андалуско масло с римска иконография], публикувана в научното издание на *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania* (SECAH), стр. 49—62, изрично се споменава маслиновото масло от района на Cástulo (Linares, Jaén), както и огромният индустриален комплекс за производство на маслиново масло в археологическия обект Marroquíes Bajos в град Хаен, който е започнал работа по времето на император Октавиан Август и се е състоял от „монументален“ комплекс за производство на маслиново масло с шест огромни маслобойни, подредени една до друга. В статията се споменава и откриването на амфори в Monte Testaccio, върху които има ръкописни надписи от данъчния окръг Cástulo (CIL XV 4137). В този древен град също така е открит интересен епиграф, гравирани върху камък, с думите „RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA“, образуващи заглавието на имперски рескрипт по темата за маслото, който се приписва на император Адриан.

През 1849 г. кралица Исабел II нарежда публикуването на циркулярно писмо от Министерството на търговията, обучението и благоустройството, в което се определят мерките и теглилките, най-често използвани в областта на търговията в Испания, включително два контейнера, изработени от калай — „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN“ и „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN“ (Музей на Испанския център по метрология в Tres Cantos, Мадрид).

Репутацията на Хаен в маслодайния сектор е подкрепена от многобройните признания, присъдени на произведеното в провинцията маслиново масло от категорията „необработено екстра качество“.

Допълнително доказателство за тази репутация е фактът, че ограничението върху географските марки, съдържащо се в законодателството на ЕС в областта на продажбата на маслиново масло, не е попречило на някои производители да рискуват да използват и регистрират наименованието „Jaén“ в своите търговски марки. От прегледа на архивите в Испанската служба за патенти и търговски марки, Службата на Европейския съюз за интелектуална собственост и Световната организация за интелектуална собственост става ясно, че това наименование е включено в общо 68 отличителни маркировки. Вж. също започнатите от Регионалното правителство на Андалусия процедури по налагане на санкции на предприятията за опаковка на маслиново масло за неспазване на европейското законодателство поради незаконосъобразно включване на наименованието „Jaén“ върху техните етикети.

Информацията по-долу предоставя доказателства, че наименованието се използва в разговорния език и за търговски цели, както и че то винаги се свързва с престижен, висококачествен продукт:

1. Статия от 9 август 1938 г. във вестник *La Vanguardia* (Барселона), в която се описва как са залагани богатствата на Испания с цел покриване на разходите за Гражданската война в страната: „...Преобладаващата валута е немско военно оборудване. Всяко испанско богатство, което все още не е разпределено и раздалено, е обещано: зехтин от Хаен, портокали от Валенсия...“.
2. Статия от 14 юни 1970 г. във вестник *La Vanguardia* (Барселона), стр. 6, относно посещението на френския президент Шарл дьо Гол в Испания, в което е било включено спиране в Хаен: „Малко преди отпътуването си френският президент прояви интерес към „Aceite de Jaén“ и антуражът му се свърза с Териториалния съюз на провинциалните кооперации, за да му бъдат предоставени два тенекени съда с чисто маслиново масло...“.
3. Интервю от 5 ноември 2014 г. във вестник *El País* с Lucio Blázquez — основател и собственик на елитния ресторант Casa Lucio в Мадрид, който разкрива тайната на приготвянето на емблематичното ястие на заведението „huevos rotos“ (счупени яйца): „Въглищен огън, добри тигани и продукти: картофи от Галисия, домашни яйца от Авила и маслиново масло от Хаен“.
4. Статия от 14 септември 2016 г., публикувана в онлайн вестника *Prnoticias*, относно международна платформа за продажби, в която вицепрезидентът за Европа на тази платформа обяснява, че в нея са включени „над 500 продукта — от иберийска шунка до маслиново масло от Хаен“.

5. Дописка от 30 ноември 2007 г. във вестник ABC (регионално издание за Севиля), в която се посочва следното: „Снощи асоциацията „Casa de Jaén“ en Sevilla се превърна в своеобразен посланик на световноизвестното маслиново масло от Хаен, което присъстващите имаха възможност да дегустират [...]. Няма нужда от проучвания, които да потвърдят качествата на това „течно злато“. То безспорно оглавява класацията на най-добрите масла в света...“.
6. Камило Хосе Села — носител на Нобелова награда за литература, споменава маслото от Хаен в книгата си *La cruz de San Andrés* [Кръстът на Свети Андрей]: „... носеха масло от Хаен и пшеница от Паленсия и Валядолид, които тя продаваше, за да припечелва прехраната си...“.
7. Алмудена Грандес — носителка на Испанската награда за художествена литература, споменава маслото от Хаен в книгата си *Inés y la alegría* [Инес и радостта]: „...в килера на „Каса Инес“ имаше деветдесет литра божествен зехтин, добит в планините южно от Хаен“.
8. Статия от 12 декември 2016 г. със заглавие „Маслиновото масло от Хаен — един от най-известните продукти на Андалусия и цяла Испания“, публикувана на уебпортала за ваканционни жилища под наем Ruraidays.com.

**Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

[https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/09/Pliego\\_Aceite\\_Jaen\\_consolidado\\_BOJA\\_1\\_0.pdf](https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/09/Pliego_Aceite_Jaen_consolidado_BOJA_1_0.pdf)

---