

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 30/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Aceite de Jaén«

EU-nr. PGI-ES-02322 — 22.9.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Aceite de Jaén«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olie m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aceite de Jaén« er en ekstra jomfruolie, som udelukkende med mekaniske metoder udvindes direkte fra frugten af oliventræet (*Olea europaea* L.) og fra oliventræplantager i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4, og som på emballeringstidspunktet besidder følgende fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

Syreindhold	Højst 0,5 %
Peroxidtal	Maks. 15 mEq O ₂ /kg
K ₂₇₀	Maks. 0,18
K ₂₃₂	Maks. 2,0

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Voks	Maks. 120 mg/kg
Polyphenoler i alt	Min. 300 mg/kg
Tocopheroler i alt	Min. 150 mg/kg

Fedtsyresammensætning

Palmitinsyre	9-13 %
Oliesyre	> 75 %
Linolsyre	≤ 6 %

Organoleptiske kendetegn

Median for egenskaben frugtagtig	Over 3
Median for bitterhed	3-6,5
Median for skarphed	3-6,5
Median for mangler	Lig med 0

- Aroma: en mærkbar aroma af friske, sunde oliven med antydninger af grøntsager eller andre plantebaserede produkter, såsom grønne blade eller græsarter, kombineret med markant frugtagtige noter, der er middel til udtalt (median for egenskaben frugtagtig i en kontinuerlig lineær skala på over 3)
- Smag: ren, aromatisk smag af friske, sunde oliven med bitre, skarpe noter med følgende intensitet
 - Bitterhed: moderat eller tydelig (median i en kontinuerlig lineær skala mellem 3 og 6,5)
 - Skarphed: moderat eller tydelig (median i en kontinuerlig lineær skala mellem 3 og 6,5)

Kort sagt defineres de organoleptiske egenskaber for de olier, der er omfattet af betegnelsen »Aceite de Jaén«, som aromaer af friske, rene og sunde oliven, der plukkes inden den 31. december, når bitterheds- og skarphedsegenskaberne er særlig udtalte.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Aceite de Jaén« skal fremstilles af følgende olivensorter, der dyrkes individuelt eller kombineret i oliventræsplantager beliggende i det geografiske område, som er afgrænset i punkt 4:

Primær sort: Picual, en oprindelig sort, der tegner sig for over 90 % af de oliventræer, der dyrkes i det geografiske område.

Sekundære sorter. Hjemmehørende sorter: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla og Carrasqueño de Alcaudete. Ikke-hjemmehørende sorter: Hojiblanca, Arbequina og Picudo.

»Aceite de Jaén« er den ekstra jomfruolie, der opnås fra oliven af de ovenfor nævnte sorter, som indhøstes før den 31. december, blot mindst 85 % stammer fra hjemmehørende arter.

I begge tilfælde skal disse olier have de fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber, der er anført i punkt 3.2.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Der dyrkes oliven og fremstilles olie inden for det i punkt 4 beskrevne geografiske område.

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Etiketterne skal være forsynet med ordlyden »Indicación Geográfica Protegida »Aceite de Jaén«, tydeligt påtrykt med klar, uudslettelig skrift samt det særlige BGB-logo og EU-logoet med de detaljer og oplysninger, som gældende lovgivning foreskriver.

De beholdere, som olien »Aceite de Jaén« sælges i, skal være forsynet med en ikke-genanvendelig, nummereret, sekundær etiket som garanti for overholdelse af oprindelseskravene og oprindelse. Disse sekundære etiketter skal kontrolleres og udstedes af kontrolorganet, der er ledelsesorgan for den beskyttede geografiske betegnelse. Det må ikke træffe nogen foranstaltninger vedrørende brugen af disse sekundære etiketter, der på nogen måde er diskriminerende over for en operatør, som overholder specifikationen.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område omfatter hele Jaén-provinsen, der ligger i den sydøstlige del af Den Iberiske Halvø.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenhængen mellem produktet og det geografiske område er knyttet til det omdømme, som navnet »Aceite de Jaén« har. Det er på den ene side baseret på produktets materielle værdi (de fysiske-kemiske og organoleptiske egenskaber beskrevet i punkt 3.2), som igen er afledt af en kombination af olivensorterne, den geografiske beliggenhed, jordbunden og klimaforholdene. Omdømmet hænger også sammen med, hvordan dens immaterielle værdi opfattes, på baggrund af olivenplantagernes og oliens historie i Jaén gennem mange århundreder.

»Aceite de Jaén« har takket være de fysiske-kemiske og organoleptiske egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2, et rigtig godt omdømme, både på nationale og internationale markeder, og er mange steder blevet en uundværlig del af gastronomien. Ifølge en undersøgelse, der blev afholdt af Global Investigación & Marketing i 2002 for den andalusiske konference om oprindelsesbetegnelser med 539 personer i fem spanske regionshovedstæder (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla og Zaragoza) med et konfidensniveau på 95 %, hvor de udspurgte blev bedt om at angive, hvilke oprindelsesbetegnelser de var bekendte med, viste det sig, at »Aceite de Jaén« er nummer fem blandt de bedst kendte spanske oprindelsesbetegnelser blandt forbrugere og nummer et blandt samtlige andalusiske oprindelsesbetegnelser på trods af, at det ikke er et officielt anerkendt kvalitetsmærke. Det permanente observatorium for olivenolie, som administreres af den spanske forening af olivendyrkende kommuner (Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO), afholdt endvidere i 2009 en telefonundersøgelse, der omfattede alle spanske regioner. På spørgsmålet »I hvilken spansk region fremstilles olivenolie af bedst kvalitet?« svarede over 63 % af de adspurgte »Jaén«.

Olivenplantager dækker et overfladeareal på 582 427 ha i Jaén-regionen (89,75 % af opdyrket jord) fordelt over 100 000 bedrifter, hvoraf 76 % er mindre end 5 ha. Olivendyrkning er ikke blot en indtægtskilde for de fleste familier i Jaén, men også en del af deres sociokulturelle arv. Olivendyrkning og fremstilling af olivenolie finder sted i alle regionens 97 kommuner. Der dyrkes oliventræer i samtlige kommuner, og alle undtagen tre har mindst én olivenmølle. Det viser, at hele Jaén-provinsen er direkte tilknyttet til og involveret i fremstillingen af produktet.

Det olivendækkede landskab i Jaén er opstået gennem det ældgamle samspil mellem regionens geomorfologi og indbyggernes forsøg på at udnytte området, bistået af det fysiske miljø. Grundet de særlige terrænforhold i regionen ligger det opdyrkede område mellem Marmolejo (250 m over havet) og Noalejo (1 000 m).

De olivendyrkede jordarter i Jaén-regionen er meget lig jordtyperne inceptisol (USDA) eller cambisol og regosol (FAO), som alle har et markant indhold af calciumcarbonat og dermed en høj pH-værdi på mellem 6 og 8.

Da regionen er beliggende i hjertet af Middelhavsområdet, har den desuden ideelle klima- og temperaturforhold og et nedbørsmønster, der i det store hele er optimalt til olivendyrkning (Csa i Köppens makroklimaklassifikation). De gennemsnitlige middeltemperaturer ligger på mellem 14,5 °C og 17,0 °C. De maksimale middeltemperaturer om sommeren er over 30 °C (ca. 35 °C i juli og august), og de minimale middeltemperaturer i vintermånederne er ca. 2 °C eller 3 °C. Det gennemsnitlige temperaturinterval er målt til at være 13 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbør er cirka 410-620 mm, dog med betydelige variationer fra år til år, hvilket er typisk for Middelhavsklimaet. I de sidste 20 år har der kun været en begrænset nedbørsmængde (ca. 475 mm om året), idet der er faldet en større mængde om efteråret end om vinteren og foråret og meget lidt i sommermånederne (mindre end 10 % af den samlede årlige nedbør). Sommermånederne er kort sagt meget tørre og har meget lidt nedbør, meget høje maksimumstemperaturer, meget solskin og en minimal relativ fugtighed på under 20 %.

Det typiske miljø i produktionsområdet for »Aceite de Jaén« og mere specifikt højden over havoverfladen, kalkholdige jorde med et stort indhold af carbonatforbindelser og klimaet (høje temperaturer og næsten ingen regn om sommeren samt det årlige nedbørsmønster) skaber en forbindelse mellem de i punkt 3.2 beskrevne egenskaber og det geografiske miljø. Disse forhold indebærer, at oliven, der dyrkes uden kunstvanding, udsættes for vandstress, hvilket medfører, at olien får en højere koncentration af polyphenoler, tocopheroler og oliesyre med høje tal for de sensoriske egenskaber bitterhed, skarphed og frugtagtig karakter. Selv på kunstvandede olivenplantager, hvor der fortsat er høje stressniveauer på grund af utilstrækkelig kunstvanding, har olien også mellemstore til høje niveauer af polyphenoler samt større stabilitet og intensitet i de frugtagtige, bitre og skarpe egenskaber end dem, der er indhentet fra De Forenede Nationers Fødevare- og Landbrugsorganisation (FAO) eller fra plantager med kunstvanding med høj dosis (Salas et al: »Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva« [Kunstvandings indvirkning på olivenolies sammensætning og organoleptiske egenskaber] *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, side 74 og 82).

Frugtens modning afhænger i vid udstrækning af klima- og terrænforhold, og hvordan de påvirker de sorter, der er beskrevet i punkt 3.3. Høsttiden begynder — både for hovedsorten og de øvrige sorter — i oktober for olie, der indhøstes »grøn« eller som »tidlig olie« og slutter sidst i december, når de mest modne oliven høstes. Denne høstperiode garanterer sunde »Aceite de Jaén«-oliven af høj kvalitet med den rigtige sammensætning og de unikke sensoriske egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2.

Ordet »Jaén« er i tidens løb både af markedet og af forbrugerne blevet betragtet som værende ensbetydende med god olivenolie. Der er i historisk og arkæologisk litteratur omfattende henvisninger til tilstedeværelsen og betydningen af oliventræer og deres olie i Jaén-provinsen i romertiden og til efterspørgsel i Rom efter olie fra Jaén. Se for eksempel artikel af P. Berni Millet (2015): »Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana« [En rejse i tiden med produktion og handel med andalusisk olie med romersk ikonografi] i tidsskriftet for Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), s. 49-62, der udtrykkeligt nævner olien fra Cástulo-regionen (Linares, Jaén) og det enorme olieproducerende industriområde Marroquíes Bajos i byen Jaén, som blev åbnet på Augustus' tid og bestod af et »storslået« område til produktion af olivenolie med seks enorme møller, der stod side om side. Denne artikel nævner også amforæer, der blev opdaget ved Monte Testaccio med kursive inskriptioner fra Cástulo-distriktet (CIL XV 4137). Der blev i denne gamle by også fundet en usædvanlig epigrafer indgraveret i sten med ordene »RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA«, der udgjorde overskriften til en reskript om olie, som er tilskrevet kejser Hadrian.

I 1849 beordrede dronning Isabella II offentliggørelsen af et cirkulære fra Ministeriet for Handel, Instruktion og Offentlige Arbejder, som angav de mest almindeligt anvendte vægte og mål i Spaniens handel, herunder to beholdere fremstillet af tin, »MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN« og »MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN« (Museum i det spanske center for metrologi i Tres Cantos, Madrid).

Jaéns omdømme i oliesektoren understøttes af de mange anerkendelser, der er tildelt den ekstra jomfruolivenolie, som fremstilles i regionen.

Belæg for dets omdømme ses desuden af, at de begrænsninger forbundet med geografiske mærker, som EU-lovgivningen om markedsføring af olivenolie indeholder, ikke har forhindret visse producenter i at anvende og registrere stednavnet »Jaén« i deres varemærker på trods af risikoen. En gennemgang af arkiverne hos det spanske patent- og varemærkekontor (OEPM), Den Europæiske Unions Kontor for Intellectuel Ejendomsret (EUIPO) og Verdensorganisationen for Intellectuel Ejendomsret (WIPO) afslører, at dette stednavn alt i alt indgår i 68 karakteristiske mærker. Se også de sanktionsprocedurer, som den regionale regering i Andalusien har iværksat mod virksomheder, der fremstiller emballage til olivenolie, for manglende overholdelse af europæisk lovgivning ved ulovligt at angive stednavnet »Jaén« på deres etiketter.

Følgende referencer er bevis for, at navnet bruges i almindelig sprogbrug og til kommercielle formål og altid er knyttet til et prestigefyldt produkt af høj kvalitet:

1. En artikel fra avisen *La Vanguardia* fra Barcelona den 9. august 1938 beskriver, hvordan spanske rigdomme blev pantsat for at dække udgifterne til den spanske borgerkrig: »... Den fremherskende valuta er tysk krigsmateriale. Al den spanske rigdom, der endnu ikke er fordelt og givet væk, er lovet væk: olivenolie fra Jaén, appelsiner fra Valencia ...«
2. En rapport på side 6 i Barcelonas avis *La Vanguardia* fra den 14. juni 1970 om den franske præsident de Gaulles besøg i Spanien, herunder et kort ophold i Jaén: »... Umiddelbart før hans afrejse interesserede den franske præsident sig for Aceite de Jaén, og hans følge kontaktede den regionale sammenslutning af kooperativer i landdistrikterne for at få to dåser ren olivenolie ...«
3. Et interview i avisen *El País* den 5. november 2014 med Lucio Blázquez, grundlægger og ejer af »Casa Lucio«, en af de mest traditionelle og prestigefyldte restauranter i Madrid, hvor han afslører hemmeligheden bag virksomhedens emblematiske ret »huevos rotos« (knuste æg): »Et kulfyret bål, gode stegepander og råvarerne: kartofler fra Galicien, æg fra en gård i Ávila og olie fra Jaén«.

4. En artikel offentliggjort i den digitale avis *Prnoticias* den 14. september 2016 om en international salgsplatform, hvor vicedirektøren med ansvar for Europa forklarer, at den omfatter »over 500 produkthenvisninger, fra iberisk skinke til olie fra Jaén«.
5. En anmeldelse fra Sevilla-udgaven af avisen *ABC* den 30. november 2007, hvori det anføres: »«Casa de Jaén» i Sevilla blev i går aftes fakkelbærer for den verdensberømte jomfruolivenolie fra Jaén, som de tilstedeværende kunne smage og nyde (...) Det behøver man ikke afholde en undersøgelse for at finde ud af. Det er et eksempel på »flydende guld«. Ingen stiller spørgsmålstegn ved, at olie fra Jaén er helt i top blandt verdens bedste olier ...«
6. Camilo José Cela, vinder af nobelprisen i litteratur, nævner olien fra Jaén i sin bog *La cruz de San Andrés* [Sankt Andreaskorset]: »... de medbragte olie fra Jaén og hvede fra Palencia og Valladolid, og hun tjente penge ved at fordele den blandt køberne ...«
7. Almudena Grandes, den spanske nationale vinder i skønlitteratur, nævner olie fra Jaén i sin bog *Inés y la alegría* [Inés og glæden]: »... spisekammeret på Casa Inés indeholdt 90 liter af den ekstraordinære olivenolie fremstillet i bjergene syd for Jaén.«
8. Artikel med overskriften »Olivenolien i Jaén er et af de mest anerkendte produkter fra Andalusien og hele Spanien.« [sic] på et blogindlæg, der blev udgivet den 12. december 2016 på webportalen for ferieudlejninger *ruralidays.com*.

Henvisning til offentliggørelsen af specifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nævnte forordning)

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

eller via webstedet for det regionale ministerium for landbrug, husdyrbrug, fiskeri og bæredygtig udvikling (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) ved at gå til:

Areas de actividad [»Aktivitetsområder«], derpå Industrias y Cadena Agroalimentaria [»Fødevareindustri«], derpå Calidad [»Kvalitet«], derpå Denominaciones de Calidad [»Kvalitetsbetegnelser«] og endelig Aceite de Oliva Virgen Extra [»Ekstra jomfruolivenolie«].
