

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão**

(2023/C 16/03)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

**Comunicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida originária de um Estado-Membro [Regulamento (UE) n.º 1151/2012]**

«Aceite de Jaén»

N.º UE: PGI-ES-2322-AM01 – 21.10.2022

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome do produto**

«Aceite de Jaén»

**2. Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Espanha

**3. Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel. +34 955032278, Fax +34 955032112,

Endereço eletrónico: [dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es)

**4. Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Alteram-se os limites para os ácidos gordos estabelecidos no ponto 2.2.1 (Características físico-químicas) do caderno de especificações adaptando-os à situação atual, em termos de alterações climáticas, colheita precoce, efeitos na lipogénese/maturação dos frutos, composição das variedades autóctones da IGP, mantendo os novos limites de acordo com o estabelecido no Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão, de 11 de julho de 1991, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona e aos seus métodos de análise e alterações <sup>(2)</sup>. Além disso, o caderno de especificações passa a incluir os novos limites estabelecidos no Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão para os ácidos gordos, com 2 casas decimais significativas.

<sup>(1)</sup> JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 248 de 5.9.1991, p. 1.

Os limites alterados são os seguintes:

Ácido palmítico: 7,50-17,00 %; ácido oleico: > 70,00 % e ácido Linoleico: ≤ 8,00 %.

A alteração aprovada em relação aos limites para os ácidos gordos deve ser classificada como normal, uma vez que não afeta a denominação protegida, não ameaça a relação e não implica um aumento das restrições ao comércio do produto.

Esta alteração impõe uma modificação do documento único, em especial do ponto 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

## DOCUMENTO ÚNICO

### «Aceite de Jaén»

N.º UE: PGI-ES-2322-AM01 – 21.10.2022

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Nome

«Aceite de Jaén»

#### 2. Estado-membro ou país terceiro

Espanha

#### 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

##### 3.1. Tipo de produto

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

##### 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Aceite de Jaén» é um azeite extra virgem, obtido exclusivamente por procedimentos mecânicos, diretamente dos frutos das oliveiras (*Olea europaea* L.) cultivadas na área geográfica definida no ponto 4. Quando do acondicionamento, o azeite apresenta as seguintes características físico-químicas e organoléticas:

Acidez	Máximo 0,5 %
Índice de peróxidos	Máximo 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
K 270	Máximo 0,18
K 232	Máximo 2,0
Ceras	Máximo 120 mg/kg
Polifenóis totais	Mínimo 300 mg/kg
Tocoferóis totais	Mínimo 150 mg/kg

Composição de ácidos gordos

A. Palmítico	7,50-17,00 %
A. Oleico	> 70,00 %
A. Linoleico	≤ 8,00 %

## Características organoléticas

Mediana de frutado	Superior a 3
Mediana de amargo	3,0 – 6,5
Mediana de picante	3,0 – 6,5
Mediana de defeitos	Igual a 0

— Cheiro: aroma perceptível de azeitonas sãs e frescas, com notas de legumes ou outros vegetais, como folhas ou ervas verdes, notas frutadas destacadas, de intensidade média a elevada (mediana de frutado numa escala linear contínua superior a 3,0);

— Sabor: limpo e perfumado de azeitonas sãs e frescas, com notas amargas e picantes e a seguinte intensidade:

— Amargo: moderada ou claramente perceptível (mediana numa escala linear contínua entre 3,0 e 6,5).

— Picante: moderada ou claramente perceptível (mediana numa escala linear contínua entre 3,0 e 6,5).

Resumidamente, em termos organoléticos, os azeites da IGP «Aceite de Jaén» caracterizam-se por aromas de azeitonas limpas, sãs e frescas, colhidas antes de 31 de dezembro, quando os atributos de amargo e picante são muito marcados.

### 3.3. **Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

O «Aceite de Jaén» é obrigatoriamente produzido a partir das seguintes variedades de azeitonas presentes, de forma isolada ou combinada, nos olivais da área geográfica definida no ponto 4:

Variedade principal: Picual, variedade autóctone que representa mais de 90 % da superfície oleícola da área geográfica.

Variedades secundárias: autóctones: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla e Carrasqueño de Alcaudete, não autóctones: Hojiblanca, Arbequina e Picudo.

O «Aceite de Jaén» é um azeite extra virgem produzido com azeitonas apanhadas antes de 31 de dezembro, das variedades anteriormente descritas, sendo que pelo menos 85 % dos azeites são de variedades autóctones.

Em qualquer caso, estes azeites devem apresentar as características físico-químicas e organoléticas indicadas no ponto 3.2.

### 3.4. **Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

As fases de produção da azeitona e de elaboração do produto têm lugar na área geográfica descrita no ponto 4.

### 3.5. **Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere**

—

### 3.6. **Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere**

Os rótulos devem obrigatoriamente conter a menção Indicação Geográfica Protegida «Aceite de Jaén», impressa de forma destacada, em caracteres claros e indelévels, assim como o logótipo específico da União Europeia que identifica a IGP, além dos dados e requisitos exigidos pela legislação aplicável.

Como garantia da conformidade e da origem, os recipientes para comercialização do «Aceite de Jaén» devem ostentar um contrarrótulo numerado identificativo, não reutilizável. Esses contrarrótulos são controlados e expedidos pelo órgão de gestão da Indicação Geográfica Protegida, o Conselho Regulador, cuja atuação no respeitante à utilização desses contrarrótulos não pode, em caso algum, ser discriminatória em relação aos operadores que cumprem o disposto no caderno de especificações.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica delimitada abrange toda a província de Jaén, situada no sudeste da Península Ibérica.

#### 5. Relação com a área geográfica

A relação entre o produto e a origem geográfica assenta na reputação da denominação «Aceite de Jaén» que, por um lado, é consequência do valor material do produto (características físico-químicas e organolépticas descritas no ponto 3.2), por sua vez derivado da combinação de variedades de azeitonas, da localização geográfica e das condições pedoclimáticas. Acresce que a sua reputação se deve, por outro lado, à perceção do seu valor imaterial, assente na história do olival e do azeite de Jaén, com vários séculos.

Graças às características físico-químicas e organolépticas descritas no ponto 3.2, o «Aceite de Jaén» ganhou grande prestígio, tanto no mercado nacional como internacional, tendo-se convertido num elemento indispensável da gastronomia de muitos locais. Assim, de acordo com um estudo de mercado realizado em 2002, pela empresa Global Investigación & Marketing, para a Conferência Andaluza de Denominações de Origem, com base numa amostra de 539 pessoas, em cinco capitais de província espanholas (Madrid, Barcelona, Valência, Sevilha e Saragoça), com um nível de confiança de 95 %, na resposta ao pedido de identificação de denominações de origem conhecidas, o «Aceite de Jaén» ficou em quinto lugar para as denominações nacionais e em primeiro lugar para as denominações da Andaluzia, apesar de não ser uma marca de qualidade oficialmente reconhecida. Ainda assim, em 2009, o Observatório Permanente do Azeite, da Associação Espanhola dos Municípios produtores de azeitona realizou também um inquérito por telefone que abarcou todas as províncias espanholas. A pergunta: «*Em que província de Espanha se produz o melhor azeite?*», mais de 63 % dos inquiridos responderam Jaén.

Na província de Jaén, o olival ocupa uma superfície de 582 427 ha (89,75 % das terras cultivadas), sendo que 76 % das explorações agrícolas têm menos de 5 ha. Significa isto que, além de ser uma fonte de rendimentos para muitas famílias da província, a olivicultura forma parte da sua herança sociocultural. A cultura do azeite e do olival marca presença nos 97 municípios da província. A oliveira é cultivada em todos os municípios, com exceção de três, dispondo todos eles de pelo menos um lugar em funcionamento, prova de que toda a província de Jaén está diretamente envolvida e ligada à produção de azeite.

A paisagem oleícola de Jaén é fruto de um diálogo histórico entre a geomorfologia da província e o esforço do Homem para domesticar o território favorecido pelo meio físico e ambiental. Decorrente da orografia particular da província, a superfície cultivada situa-se entre os 250 m (Marmolejo) e os 1 000 m de altitude (Noalejo).

Os solos do olival da província de Jaén são claramente do tipo inceptissolo (USDA) ou cambissolo e regossolo (FAO), partilhando, como características distintivas, um teor elevado de carbonato de cálcio e, por conseguinte, um pH alto, entre 6 e 8. Além disso, atendendo à sua localização no coração da zona mediterrânica, a província oferece ótimas condições climáticas e térmicas e, em grande medida, pluviométricas, para o desenvolvimento do cultivo da oliveira (Csa na classificação climática de Köppen). As temperaturas médias anuais situam-se entre 14,5 °C e 17,0 °C. As temperaturas médias máximas nos meses de verão são superiores a 30 °C (em torno de 35 °C em julho e agosto), enquanto as médias mínimas nos meses de inverno rondam os 2 °C ou 3 °C. A amplitude térmica registada em termos médios é de 13 °C. As precipitações anuais médias situam-se no intervalo de 410 – 620 mm, embora com variações notáveis de um ano para o outro, próprias do clima mediterrânico. Nos últimos 20 anos, registaram-se baixos níveis pluviométricos (cerca de 475 mm por ano), com chuvas mais abundantes no outono do que no inverno e na primavera, e muito escassas nos meses de verão (menos de 10 % da precipitação total anual). Em resumo, os verões são muito secos e com níveis de precipitação baixos, apresentando temperaturas máximas muito altas, um elevado nível de insolação e uma humidade relativa mínima inferior a 20 %.

O meio ambiente característico da área de produção do «Aceite de Jaén» e, mais especificamente, a altitude, os solos calcários com elevados níveis de compostos carbonatados, e o clima (com temperaturas estivais altas, quase ausência de chuva no verão e distribuição anual da precipitação) permitem associar as características descritas no ponto 3.2 ao meio geográfico. Decorrente desta situação, a oliveira cultivada em condições de sequeiro sofre de estresse hídrico, dando origem a azeites com maior concentração de polifenóis, tocoferóis e ácido oleico, com intensidades mais marcadas a nível de atributos sensoriais de amargo, picante e frutado. Mesmo nos olivais de regadio onde se mantêm níveis de estresse devido à falta de rega, os azeites apresentam também níveis médios a elevados de polifenóis e uma maior estabilidade e intensidade de frutado, amargo e picante do que os obtidos nos olivais com rega FAO ou doses elevadas de água [Salas et al, «Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva» (Influência da rega na composição e nas características organolépticas do azeite)], *Grasas y Aceites* (Matérias gordas e azeites), vol. 48, fasc. 2, 1997, páginas 74 e 82].

As condições climáticas, a orografia e a sua interação com as variedades descritas no ponto 3.3. determinam em grande medida a maturação dos frutos. O período da apanha – tanto da variedade principal como das outras variedades – tem início em outubro, para elaboração dos azeites produzidos com azeitonas «verdes» ou «azeites novos», e termina em finais de dezembro, com a apanha dos frutos mais maduros. Este período de apanha garante a presença de frutos sãos e de qualidade, além da composição e das características sensoriais únicas do «Aceite de Jaén» definidas no ponto 3.2.

Ao longo da história, o termo «Jaén» tem sido entendido, quer pelo mercado quer pelos consumidores, como sinónimo de azeite de qualidade. A presença e importância da oliveira e do azeite da província de Jaén durante a época romana e a procura do azeite de Jaén por Roma constam da extensa literatura histórica e arqueológica. Veja-se, a título de exemplo, o artigo publicado por P. Berni Millet (2015): «Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana» (Uma viagem no tempo pela produção e comércio do azeite bético com iconografia romana), p. 49-62, que menciona expressamente o azeite da região de Cástulo (Linares, Jaén) e o enorme complexo industrial de produção de azeite de Marroquíes Bajos, situado na cidade de Jaén, que começou a laborar na época de Augusto e que contava com uma «monumental» unidade de produção de azeite dotada de seis prensas de grandes proporções, dispostas em bateria. Além disso, este trabalho assinala ainda a descoberta, no Monte Testaccio, de ânforas com inscrições cursivas do distrito fiscal de Cástulo (CIL XV 4137). Também nesta cidade antiga foi encontrado um epitáfio gravado na pedra com a menção «RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA», que constitui o cabeçalho de uma decisão imperial dada por escrito sobre o tema da olivicultura, atribuída a Adriano.

Em 1849, a Rainha Isabel II ordenou a publicação de uma circular do Ministério do Comércio, da Instrução e das Obras Públicas para que se reunissem os pesos e medidas mais usados no comércio em Espanha, onde se incluem dois recipientes de estanho, a «MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN» (meia arroba de azeite de Jaén) e a «MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN» (meia libra de azeite de Jaén) (Museu do Centro Espanhol de Metrologia, Tres Cantos, Madrid).

A reputação granjeada por Jaén neste domínio está demonstrada pelo grande número de prémios atribuídos ao azeite extra virgem produzido na região.

Outra prova irrefutável da sua notoriedade é o facto de a limitação relativa às marcas geográficas prevista na legislação da UE sobre comercialização de azeite não impedir certos produtores de correr o risco de utilizar e registar o topónimo «Jaén» nas suas marcas. Uma consulta dos arquivos do Instituto de Patentes e Marcas de Espanha (OEPM), do Instituto da Propriedade Intelectual da União Europeia (EUIPO) e da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) revela que este topónimo consta, no total, de 68 marcas distintivas. Importa também referir os procedimentos sancionatórios instaurados pelo Governo Regional da Andaluzia contra empresas de acondicionamento de azeite por incumprimento da legislação europeia devido à inclusão ilegal do topónimo «Jaén» nos seus rótulos.

As referências abaixo provam que o nome é utilizado na linguagem corrente e para fins comerciais, estando sempre associado a um produto de grande qualidade e prestígio:

1. Num artigo do jornal *La Vanguardia* (Barcelona) de 9 de agosto de 1938, pode ler-se, a propósito do facto de a riqueza espanhola estar a ser utilizada para pagar os custos da guerra civil de Espanha: «[...] A moeda preponderante é o material de guerra alemão. As riquezas de Espanha que ainda não foram distribuídas e entregues estão prometidas: o azeite de Jaén, as laranjas de Valência [...]».
2. Numa notícia publicada na página 6 do jornal *La Vanguardia* (Barcelona) de 14 de junho de 1970, informa-se sobre uma visita do Presidente francês, Charles de Gaulle, a Espanha e sobre a sua passagem por Jaén: «[...] Momentos antes da partida, o presidente francês mostrou interesse no “Aceite de Jaén” e as personalidades presentes na comitiva entraram em contacto com a União Territorial das Cooperativas para que lhe fossem entregues duas latas de azeite [...]».
3. O diário *El País* de 5 de novembro de 2014, numa entrevista a Lucio Blázquez, fundador e proprietário da «Casa Lucio», um dos mais tradicionais e prestigiados restaurantes de Madrid, revela o segredo na origem do emblemático prato servido no estabelecimento, os «huevos rotos» (ovos desmanchados): «Um fogo de carvão, umas boas frigideiras e a matéria-prima: batatas da Galiza, ovos de uma quinta em Ávila e azeite de Jaén».
4. Num artigo do jornal digital «Prnoticias» de 14 de setembro de 2016, sobre uma plataforma de vendas internacionais, o seu vice-presidente para a Europa declara dispor de «mais de 500 referências de produtos, que vão do presunto ibérico ao azeite de Jaén».

5. Na edição de 30 de novembro de 2007 do jornal ABC de Sevilha pode ler-se o seguinte: «*A Casa de Jaén em Sevilha serviu ontem de palco para promover o mundialmente conhecido azeite virgem de Jaén, que todos os presentes puderam provar e saborear [...]. São inúmeras as sondagens que o comprovam. É o caso do “ouro líquido”. Ninguém duvida de que o azeite de Jaén se encontra entre os melhores azeites do mundo...*».
6. Camilo José Cela, Prémio Nobel da Literatura, menciona o azeite de Jaén no seu livro «La cruz de San Andrés» [A cruz de Santo André]: «[...] *traziam-lhe azeite de Jaén e trigo de Palência e de Valladolid e ela ganhava a vida repartindo-os pelos compradores [...]*».
7. Almudena Grandes, Prémio Nacional de Ficção Espanhola, faz referência ao azeite de Jaén no seu livro «Inés y la alegría» [Inês e a alegria]: «[...] *Na despensa da Casa Inés havia noventa litros do extraordinário azeite que se produz na serra a sul de Jaén*».
8. No blogue do portal Web de alugueres de casas de férias Ruralidays.com, na entrada publicada em 12 de dezembro de 2016, encontra-se um artigo intitulado «The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain» (O azeite de Jaén é um dos produtos mais famosos da Andaluzia e de toda a Espanha).

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

[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)

---