

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 30/07)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aceite de Jaén”**EU-nr: PGI-ES-02322 – 22.9.2017****SUB ()SGB (X)****1. Namn**

”Aceite de Jaén”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Aceite de Jaén” är en extra jungfruolja som erhålls direkt ur frukten från olivträdet (*Olea europaea* L.) uteslutande på mekanisk väg från olivträdsodlingar i det geografiska område som definieras i punkt 4, som när den förpackas uppvisar följande fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper:

Surhetsgrad	Högst 0,5 %
Peroxidtal	Högst 15 mekv O ₂ /kg
K ₂₇₀	Högst 0,18
K ₂₃₂	Högst 2,0

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vaxer	Högst 120 mg/kg
Total polyfenolhalt	Lägst 300 mg/kg
Total tokoferolhalt	Lägst 150 mg/kg

Fettsyrasammansättning

Palmitinsyra	9–13 %
Oljesyra	> 75 %
Linolsyra	≤ 6 %

Organoleptiska egenskaper

Medianvärde för fruktighet	Större än 3
Medianvärde för bitterhet	3,0–6,5
Medianvärde för skärpa	3,0–6,5
Medianvärde för defekter	Lika med 0

- Arom: en märkbar arom av färska, friska oliver med inslag av grönsaker eller andra växtbaserade produkter såsom gröna blad eller gräs, i kombination med utpräglat fruktiga toner som är måttligt till starkt uttalade (medianvärdet för fruktighet på en kontinuerlig linjär skala är större än 3,0).
- Smak: ren, aromatisk smak av färska, friska oliver med bittra, skarpa toner av följande intensitet:
 - Bitterhet måttligt till klart märkbar (medianvärdet på en kontinuerlig linjär skala är mellan 3,0 och 6,5).
 - Skärpa: måttligt till klart märkbar (medianvärdet på en kontinuerlig linjär skala är mellan 3,0 och 6,5).

Kort sagt definieras de organoleptiska egenskaperna hos de oljor som omfattas av beteckningen "Aceite de Jaén" av aromer av färska, rena och friska oliver som plockats före den 31 december, då inslagen av bitterhet och skärpa är starkt uttalade.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Aceite de Jaén" måste framställas av oliver av följande sorter, odlade på enskild eller kombinerad basis på olivträdsodlingar inom det geografiska område som definieras i punkt 4:

Huvudsaklig sort: Picual, en inhemsk sort som står för över 90 % av de olivträd som odlas inom det geografiska området.

Sekundära sorter: Inhemska sorter: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla och Carrasqueño de Alcaudete. Icke inhemska sorter: Hojiblanca, Arbequina och Picudo.

"Aceite de Jaén" är den extra jungfruolja som utvinns ur oliver av de ovan nämnda sorterna som skördats före den 31 december, förutsatt att minst 85 % av oljan är från inhemska sorter.

I båda fallen måste denna olja ha de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som anges i punkt 3.2.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Oliverna odlas och oljan framställs inom det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Produktens etikett måste innehålla orden "Skyddad geografisk beteckning 'Aceite de Jaén'" som ska vara framstående och tryckta i tydlig, outplånlig skrift. Den ska även innehålla den specifika SGB-logotypen, Europeiska unionens logotyp samt de uppgifter som krävs enligt tillämplig lagstiftning.

De behållare i vilka "Aceite de Jaén" saluförs måste märkas med en icke-återanvändbar, numrerad kontrolletikett som garant för överensstämmelse och ursprung. Dessa kontrolletiketter måste kontrolleras och utfärdas av det organ som sköter tillsynen för skyddade geografiska ursprungsbeteckningar. Detta organ får inte vidta några åtgärder avseende användningen av dessa kontrolletiketter om detta på något sätt riskerar att diskriminera operatörer som uppfyller kraven i specifikationen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det definierade geografiska området omfattar hela provinsen Jaén, som ligger i den sydöstra delen av Iberiska halvön.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan produkten och det geografiska området bygger på det rykte som omger namnet "Aceite de Jaén", vilket å ena sidan är en följd av produktens materiella värde (de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som beskrivs i punkt 3.2), som i sin tur är ett resultat av kombinationen av olivsorter, den geografiska platsen och dess jord- och klimatförhållanden. Ryktet härrör även från uppfattningen av produktens immateriella värden, som bygger på olivodlingens och oljeframställningens månghundraåriga historia i Jaén.

Tack vare de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som beskrivs i punkt 3.2 har "Aceite de Jaén" ett mycket gott rykte både på nationella och internationella marknader och har på många platser blivit oumbärlig inom gastronomi. År 2002 genomförde företaget Global Investigación & Marketing en undersökning på uppdrag av den andalusiska konferensen om ursprungsbeteckningar, där ett urval av 539 personer från fem spanska provinshuvudstäder (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla och Zaragoza) deltog, med en konfidensgrad om 95 %. Dessa personer fick räkna upp de ursprungsbeteckningar som de kände till, och det visade sig att "Aceite de Jaén" var den femte mest välkända spanska ursprungsbeteckningen bland konsumenter och den mest välkända av alla ursprungsbeteckningar från Andalusien, trots att den inte utgör någon officiellt erkänd kvalitetsmärkning. Det permanenta observationsorganet för olivolja, som administreras av den spanska sammanslutningen av olivodlande kommuner, genomförde också en telefonenkät i samtliga spanska provinser 2009. På frågan "I vilken spansk provins framställs den olivolja som håller högst kvalitet?" svarade över 63 % av personerna "Jaén".

Olivodlingarna täcker en yta på 582 427 hektar i provinsen Jaén (89,75 % av den odlade jorden) som ägs av över 100 000 aktörer och av vilka 76 % är mindre än 5 hektar. För de flesta familjer i Jaén är olivodlingen inte bara en inkomstkälla, utan också en del av deras sociokulturella arv. Olivodlingen och olivoljeframställningen bedrivs i provinsens 97 kommuner. Olivträd odlas i var och en av dem, och i alla utom tre finns minst en olivoljekvarn. Detta visar att hela provinsen Jaén är direkt kopplad till och involverad i framställningen av produkten.

Jaéns olivträdslädda landskap är resultatet av ett mångårigt samspel mellan provinsens geomorfologi och invånarnas försök att ta vara på territoriet med hjälp av den fysiska miljön. På grund av provinsens särskilda landskap är den odlade marken belägen mellan Marmolejo (höjd 250 m) och Noalejo (1 000 m).

Det är tydligt att den jordmån som används för olivodling i provinsen Jaén liknar jordarterna inceptisol (USDA) eller cambisol och regosol (FAO), som alla har en utpräglad hög halt av kalciumkarbonat och därmed ett högt pH-värde på mellan 6 och 8.

Tack vare sitt läge i Medelhavsområdets hjärta erbjuder regionen även idealiska klimat- och temperaturförhållanden och mestadels optimala nederbördsmonster för olivodling (Csa i Köppens klimatklassificering). De genomsnittliga medeltemperaturerna varierar mellan 14,5 °C och 17,0 °C. De högsta medeltemperaturerna på sommaren är över 30 °C (runt 35 °C i juli och augusti) och de lägsta medeltemperaturerna på vintern cirka 2 °C eller 3 °C. Det genomsnittliga registrerade temperaturintervallet är 13 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är cirka 410–620 mm, men varierar avsevärt från år till år, såsom är typiskt för medelhavsklimatet. Under de senaste 20 åren har nederbörden varit liten (cirka 475 mm per år), större på hösten än på vintern och våren, och mycket sparsam under sommarmånaderna (mindre än 10 % av den totala årsnederbörden). Kort sagt är somrarna mycket torra, med låg nederbörd, mycket höga maxtemperaturer, mycket solljus och en minsta relativ luftfuktighet på under 20 %.

Den typiska miljön i det område där "Aceite de Jaén" framställs – mer specifikt höjdförhållandena, kalkjorden med sitt höga innehåll av karbonatföreningar samt klimatet (sommarens höga temperaturer och nästintill obefintliga nederbörd samt det årliga nederbördsmonstret) – gör att de egenskaper som beskrivs i punkt 3.2 kan kopplas till den geografiska miljön. Dessa förhållanden gör att oliver som odlas utan bevattning utsätts för vattenstress, vilket ger oljor med högre halter av polyfenoler, tokoferoler och oljesyror, med mycket höga värden för smakattributen bitterhet, skärpa och fruktighet. Till och med oljor från bevattnade olivodlingar, där stressnivåerna bibehålls till följd av otillräcklig bevattning, uppvisar även medelhöga till höga halter av polyfenoler, liksom en större stabilitet och intensitet i fruktighet, bitterhet och skärpa än de som erhålls från FAO eller vid omfattande bevattning (Salas m.fl., *Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [Bevattningens effekter på olivoljans sammansättning och organoleptiska egenskaper], *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, sidorna 74 och 82).

Hur frukten mognar är till stor del avhängigt klimat- och höjdförhållandena och dessas påverkan på de olivsorter som beskrivs i punkt 3.3. Skördeperioden – både för den huvudsakliga sorten och de sekundära sorterna – inleds i oktober när det gäller oljor som skördas gröna eller som tidiga oljor och avslutas i december då de mest mogna oliverna skördas. Skörd under denna period säkerställer att det finns friska oliver av hög kvalitet och att oljan får den sammansättning och de unika sensoriska egenskaper som utmärker "Aceite de Jaén", såsom fastställs i punkt 3.2.

Under historiens gång har ordet "Jaén" kommit att uppfattas, både av marknaden och konsumenterna, som synonymt med god olivolja. I historisk och arkeologisk litteratur finns utförliga hänvisningar till olivträdens och olivoljans närvaro och betydelse i provinsen Jaén under romartiden, liksom till efterfrågan på oljan från Jaén i Rom. Se exempelvis P. Berni Millets artikel från 2015, *Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana* [En tidsresa för att spåra den andalusiska oljans framställning och saluförande via den romerska bildkonsten], i den tidskrift som ges ut av Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), s. 49–62, där oljan från Cástulo-regionen (Linares, Jaén) uttryckligen hänvisas till. I artikeln nämns också Marroquíes Bajos, det stora industrikomplex för oljeframställning som öppnades i staden Jaén under Augustus tid och bestod av ett monumentalt komplex för framställning av olivolja med sex enorma kvarnar, uppradade sida vid sida. Man tar också upp att det vid Monte Testaccio hittats amforor med inskrifter i kursiv stil från skattedistriktet Cástulo (CIL XV 4137). I denna antika stad har även den speciella inskriptionen "RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA" påträffats ingraverad i sten. Dessa ord utgjorde överskriften till ett kejsarligt reskript om olja som tillskrivits Hadrianus.

År 1849 gav drottning Isabella II ministeriet för handel, undervisning och offentliga arbeten i uppdrag att ge ut ett cirkulär med en förteckning över de vanligast förekommande vikterna och måtten i spansk handel. Förteckningen omfattade två tennkärl med benämningarna "MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN" och "MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN" (Spanska centrumet för metrologis museum, Tres Cantos, Madrid).

Jaéns rykte i oljebranschen bekräftas av de många utmärkelser som tilldelats provinsens extra jungfruolja.

Dess goda rykte styrks även av att den begränsning av geografiska märken som fastställs i EU:s lagstiftning om saluföring av olivolja inte hindrat vissa producenter från att ta risken att använda och registrera platsnamnet "Jaén" som en del av sina varumärken. En granskning av arkiven vid spanska patent- och registreringsverket (OEPM), Europeiska unionens immaterialrättsmyndighet och Världsorganisationen för den intellektuella äganderätten visar att platsens namn ingår i sammanlagt 68 särskiljande märken. Se också de påföljdsförfaranden som inletts av Andalusiens regionala regering mot företag som förpackar olivolja för att dessa i strid med EU:s lagstiftning inkluderat platsnamnet "Jaén" på sina etiketter.

Följande referenser visar att namnet används i dagligt tal och för kommersiella ändamål samt att det alltid kopplas till en högt ansedd kvalitetsprodukt:

1. I en artikel i den Barcelona-baserade dagstidningen *La Vanguardia* från den 9 augusti 1938 beskrivs hur spanska rikedomar pantsattes för att täcka kostnaderna för spanska inbördeskriget: *Den dominerande valutan är tyskt krigsmateriel. All spansk rikedom som inte redan fördelats och skänkts bort har bortlovats: olivolja från Jaén, apelsiner från Valencia.*
2. I ett reportage på sidan 6 i Barcelona-tidningen *La Vanguardia* från den 14 juni 1970 om den franske presidenten de Gaulles besök i Spanien, där han också stannade till i Jaén, noteras följande: *Kort före sin avresa intresserade sig den franske presidenten för "Aceite de Jaén", och personer i hans omgivning kontaktade den territoriella sammanslutningen av landsbygdskooperativ för att få två tunnor ren olivolja.*
3. I en intervju i dagstidningen *El País* den 5 november 2014 avslöjar Lucio Blázquez, grundare av och ägare till Casa Lucio, en av Madrids mest traditionella och prestigefyllda restauranger, hemligheten bakom kökets paradrätt "huevos rotos" (knäckta ägg): *En koleld, bra stekpannor och så råvarorna: potatis från Galicien, ägg från en gård i Ávila och olja från Jaén.*

4. I en artikel om en internationell försäljningsplattform publicerad i onlinetidningen *Prnoticias* den 14 september 2016 förklarar plattformens Europachef att den omfattar över 500 produktreferenser, från iberisk skinka till olja från Jaén.
5. En recension i Sevilla-upplagan av dagstidningen *ABC* från den 30 november 2007 innehåller följande stycke: *Casa de Jaén i Sevilla höll i går kväll fanan högt för den världsberömda jungfruoljan från Jaén, som de närvarande fick chansen att avnjuta. Det behövs inga enkäter för att bekräfta det. Här rör det sig om "flytande guld". Ingen ifrågasätter att oljan från Jaén hamnar högst i rankingen över de bästa oljorna i världen.*
6. Camilo José Cela, nobelpristagare i litteratur, nämner olja från Jaén i sin bok *La cruz de San Andrés* [Andreaskorset]: *De tog med sig olja från Jaén och vete från Palencia och Valladolid och hon tjänade sitt uppehälle genom att fördela varorna mellan köparna.*
7. Almudena Grandes, vinnare av spanska nationella priset för skönlitteratur, nämner olja från Jaén i sin bok *Inés y la alegría* [Inés och glädjen]: *I Casa Inés skaffer i stod nittio liter av den extraordinära olivolja som framställs i bergen söder om Jaén.*
8. En webbportal för uthyrning av semesterboende, *Ruralidays.com*, publicerade den 12 december 2016 ett blogginlägg som innehöll en artikel med titeln *The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain* [sic] [Olivoljan i Jaén är en av de högst ansedda produkterna från Andalusien och hela Spanien].

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

Den är även tillgänglig via startsidan på webbplatsen för det regionala ministeriet för jordbruk, boskapsuppfödning, fiske och hållbar utveckling (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), genom att följa sökvägen nedan:

Areas de actividad [Verksamhetsområden] > Industrias y Cadena Agroalimentaria [Jordbrukets livsmedelsindustri] > Calidad [Kvalitet] > Denominaciones de Calidad [Kvalitetsbeteckningar] > Aceite de Oliva Virgen Extra [Extra jungfruolja].
