

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 30/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite de Jaén”

Nr UE: PGI-ES-02322 – 22.9.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Aceite de Jaén”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Aceite de Jaén” jest oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywaną bezpośrednio z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea*, L.) i wyłącznie w sposób mechaniczny, z plantacji drzew oliwnych położonych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4; oliwa ta w momencie pakowania wykazuje następujące właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne:

Kwasowość	Maksymalnie 0,5 %
Liczba nadtlenkowa	Maksymalnie 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>270</sub>	Maksymalnie 0,18
K <sub>232</sub>	Maksymalnie 2,0

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Woski	Maksymalnie 120 mg/kg
Całkowita zawartość polifenoli	Minimalnie 300 mg/kg
Tokoferole ogółem	Minimalnie 150 mg/kg

## Skład kwasów tłuszczowych

Kwas palmitynowy	9–13 %
Kwas oleinowy	> 75 %
Kwas linolowy	≤ 6 %

## Właściwości organoleptyczne

Mediana owocowości	Powyżej 3
Mediana goryczy	3–6,5
Mediana cierpkości	3–6,5
Mediana ubytków	Równa 0

- aromat: wyczuwalny aromat świeżych, zdrowych oliwek z nutami warzyw lub innych produktów roślinnych, takich jak zielone liście lub trawy, połączony z wyrażeniem owocowymi nutami o umiarkowanej lub dużej intensywności (mediana owocowości w ciągłej skali liniowej powyżej 3,0);
- smak: czysty, aromatyczny smak świeżych, zdrowych oliwek z gorzkimi, cierpkimi nutami o następującej intensywności:
  - gorycz: umiarkowanie lub wyraźnie wyczuwalna (mediana w ciągłej skali liniowej między 3 a 6,5);
  - cierpkość: umiarkowanie lub wyraźnie wyczuwalna (mediana w ciągłej skali liniowej między 3 a 6,5).

Krótko mówiąc, właściwości organoleptyczne oliwy objętej oznaczeniem „Aceite de Jaén” określa zapach świeżych, czystych i zdrowych oliwek zebranych przed dniem 31 grudnia, gdy wyraźnie wyczuwalne są gorycz i cierpkość.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa „Aceite de Jaén” musi być wytwarzana z następujących odmian oliwek uprawianych indywidualnie lub łącznie na plantacjach drzew oliwnych położonych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4:

główna odmiana: Picual, odmiana rodzima, która stanowi ponad 90 % drzew oliwnych uprawianych na tym obszarze geograficznym;

odmiany drugorzędne. Odmiany rodzime: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla i Carrasqueño de Alcaudete. Odmiany nierodzime: Hojiblanca, Arbequina i Picudo.

„Aceite de Jaén” to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z oliwek należących do wyżej wymienionych odmian zebranych przed dniem 31 grudnia, przy czym co najmniej 85 % oliwy pochodzi z odmian rodzimych.

W obu przypadkach oliwa musi mieć właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne określone w pkt 3.2.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek oraz produkcja oliwy z oliwek odbywa się na obszarze geograficznym opisanym w punkcie pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie musi widnieć napis „Indicación Geográfica Protegida »Aceite de Jaén«” wydrukowany w dobrze widocznym miejscu wyraźną, nieusuwalną czcionką, a także specjalne logo ChOG oraz logo Unii Europejskiej wraz ze szczegółami i informacjami wymaganymi na mocy obowiązujących przepisów.

Pojemniki, w których oliwa „Aceite de Jaén” jest wprowadzana do obrotu, muszą być opatrzone jednorazową, numerowaną etykietą dodatkową stanowiącą gwarancję zgodności i pochodzenia. Etykiety dodatkowe muszą podlegać weryfikacji i być wydawane przez Radę Regulacyjną – organ zarządczy ds. chronionego oznaczenia geograficznego. Nie może ona wdrażać żadnych środków w zakresie korzystania z tych etykiet dodatkowych, które mogłyby w jakikolwiek sposób dyskryminować którykolwiek podmiot, który spełnia wymogi specyfikacji.

## 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje całą prowincję Jaén, położoną w południowo-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między produktem a obszarem geograficznym opiera się na renomie nazwy „Aceite de Jaén” wynikającej z wartości materialnej produktu (właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne opisane w pkt 3.2), która z kolei jest efektem połączenia takich czynników, jak odmiana oliwek, położenie geograficzne oraz warunki glebowe i klimatyczne. Renoma ta wynika również z postrzegania wartości niematerialnej produktu, która opiera się na wielowiekowej historii plantacji oliwek i samej oliwy w Jaén.

Dzięki właściwościom fizykochemicznym i organoleptycznym opisanym w pkt 3.2 „Aceite de Jaén” cieszy się bardzo dobrą renomą zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym, a także stała się nieodzownym składnikiem w kuchni wielu miejsc. W 2002 r. przedsiębiorstwo Global Investigación & Marketing przeprowadziło – na potrzeby Andaluzyskiej Konferencji Nazw Pochodzenia – badanie na próbie składającej się z 539 osób z pięciu stolic prowincji Hiszpanii (Madryt, Barcelona, Walencja, Sewilla i Saragossa), przy poziomie ufności wynoszącym 95 %, w którym zwrócono się do respondentów o podanie znanych im nazw pochodzenia – okazało się, że oliwa „Aceite de Jaén” plasuje się na piątym miejscu wśród najbardziej znanych konsumentom hiszpańskich nazw pochodzenia i na pierwszym miejscu wśród wszystkich andaluzyjskich nazw pochodzenia, mimo że nie jest oficjalnie uznawanym znakiem jakości. Stałe Obserwatorium ds. Oliwy z Oliwek prowadzone przez Hiszpańskie Stowarzyszenie Gmin Oliwnych w 2009 r. przeprowadziło również badanie telefoniczne obejmujące wszystkie prowincje Hiszpanii. Na pytanie, w której hiszpańskiej prowincji produkowana jest oliwa z oliwek najwyższej jakości, ponad 63 % respondentów odpowiedziało, że w Jaén.

W prowincji Jaén plantacje oliwek obejmują obszar o powierzchni 582 427 hektarów (89,75 % gruntów uprawnych) podzielony na ponad 100 000 gospodarstw, z których 76 % ma powierzchnię nieprzekraczającą 5 hektarów. Dla większości rodzin w Jaén uprawa oliwek jest nie tylko źródłem dochodu, ale również częścią ich dziedzictwa społeczno-kulturowego. Uprawą oliwek i produkcją oliwy z oliwek zajmuje się 97 gmin w tej prowincji. Drzewa oliwne są uprawiane w każdej z nich i w każdej – z wyjątkiem trzech – znajduje się co najmniej jedna przetwórcza oliwek. Świadczy to o tym, że cała prowincja Jaén jest bezpośrednio związana wytwarzaniem produktu i zaangażowana w jego produkcję.

Porośnięty drzewami oliwnymi krajobraz Jaén jest wynikiem wielowiekowej interakcji między geomorfologią prowincji a próbami wykorzystania tego terytorium przez jej mieszkańców, wspomaganymi przez środowisko fizyczne. Szczególna rzeźba terenu prowincji sprawia, że teren uprawny znajduje się pomiędzy Marmolejo (250 m n.p.m.) a Noalejo (1 000 m n.p.m.)

Gleby, na których uprawia się oliwki w prowincji Jaén, odznaczają się wyraźnym podobieństwem do rzędów gleb Inceptisols (USDA) lub Cambisols i Regosols (FAO), z których wszystkie charakteryzują się wyraźnie wysoką zawartością węgla wapnia, a co za tym idzie wysokim pH w zakresie od 6 do 8.

Ponadto w związku z tym, że prowincja jest położona w samym sercu regionu śródziemnomorskiego, posiada ona idealne warunki klimatyczne i temperaturowe oraz rozkład opadów, które są w większości optymalne do uprawy oliwek (Csa w klasyfikacji klimatów Köppena). Średnie temperatury wynoszą od 14,5 °C do 17,0 °C. Maksymalne średnie temperatury latem przekraczają 30 °C (około 35 °C w lipcu i sierpniu), a minimalne średnie temperatury w miesiącach zimowych wynoszą około 2–3 °C. Średni zarejestrowany zakres temperatur wynosi 13 °C. Średnie roczne opady wynoszą około 410–620 mm, aczkolwiek ze znacznymi wahaniami z roku na rok, które są typowe dla klimatu śródziemnomorskiego. W ostatnich 20 latach opady były niewielkie (około 475 mm rocznie), bardziej obfite jesienią niż zimą i wiosną oraz znikome w miesiącach letnich (poniżej 10 % całkowitych rocznych opadów atmosferycznych). Krótko mówiąc, lata są bardzo suche i ubogie w opady i charakteryzują się bardzo wysokimi temperaturami maksymalnymi, wysokim poziomem nasłonecznienia i minimalną wilgotnością względną poniżej 20 %.

Typowe środowisko obszaru produkcji oliwy „Aceite de Jaén”, a dokładniej wysokość bezwzględna, gleby wapienne o wysokiej zawartości związków węglanowych oraz klimat (wysokie temperatury i niemal zupełny brak deszczu latem oraz roczny rozkład opadów) umożliwiają powiązanie właściwości opisanych w pkt 3.2 ze środowiskiem geograficznym. Warunki te oznaczają, że oliwki uprawiane bez nawadniania są narażone na deficyt wody, co prowadzi do powstawania oliwy o wyższym stężeniu polifenoli, tokoferoli i kwasu oleinowego, o bardzo wysokich wskaźnikach właściwości sensorycznych – goryczy, cierpkości i owocowości. Nawet w przypadku nawadnianych plantacji oliwek, na których deficyt wody utrzymuje się ze względu na niewystarczające nawadnianie, oliwa również charakteryzuje się średnią lub wysoką zawartością polifenoli, a także większą stabilnością i intensywnością owocowości, goryczy i cierpkości niż w przypadku oliwy uzyskiwanej przy użyciu metod zalecanych przez FAO lub w przypadku nawadniania wysokimi dawkami wody (Salas i in., „Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva” [„Wpływ nawadniania na skład i właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek”] *Grasas y Aceites*, nr 48 (1997), fasc. 2, s. 74 i 82).

Dojrzewanie owocu w znacznym stopniu zależy od warunków klimatycznych i rzeźby terenu oraz tego, w jaki sposób czynniki te wpływają na odmiany opisane w pkt 3.3. Okres zbiorów – zarówno głównej odmiany, jak i pozostałych odmian – zaczyna się w październiku, gdy zbiera się „zielone” lub „wczesne” oliwki, i kończy się pod koniec grudnia, gdy zbiera się najdojrzalsze oliwki. Taki okres zbiorów gwarantuje pozyskanie zdrowych oliwek wysokiej jakości, a także skład i unikalne właściwości sensoryczne „Aceite de Jaén”, które opisano w pkt 3.2.

Historycznie zarówno rynek, jak i konsumenci postrzegali słowo „Jaén” jako synonim dobrej oliwy z oliwek. W opracowaniach historycznych i archeologicznych znajdują się obszernie odniesienia do obecności i dużego znaczenia drzew oliwnych i produkowanej z nich oliwy w prowincji Jaén w czasach rzymskich, a także do popytu na oliwę z Jaén w Rzymie. Zob. np. artykuł P. Berniego Milleta „Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana [Podróż w czasie śladami produkcji andaluzyjskiej oliwy i handlu nią w ikonografii rzymskiej]” (2015), opublikowany w dzienniku Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), s. 49–62, w którym wyraźnie wymieniono oliwę z regionu Cástulo (Linares, Jaén) oraz ogromny kompleks przemysłowy Marroquíes Bajos produkujący oliwę, znajdujący się w mieście Jaén, który otwarto w czasach Oktawiana Augusta i który składał się z „monumentalnego” kompleksu do produkcji oliwy z oliwek z sześcioma ogromnymi przetwórniami ustawionymi obok siebie. W artykule tym wspomniano również o odkryciu w Monte Testaccio amfor zawierających napisy z okręgu podatkowego Cástulo (CIL XV 4137). W tym starożytnym mieście znaleziono również szczególnie epigraf wykuty w kamieniu, zawierający słowa „RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA”, które tworzyły nagłówek cesarskiego reskryptu na temat oliwy, który przypisuje się Hadrianowi.

W 1849 r. królowa Izabela II zamówiła publikację okólnika Ministerstwa Handlu, Nauki i Robót Publicznych, w którym wymieniono wagi i miary najczęściej stosowane w handlu w Hiszpanii, w tym dwa pojemniki z cyny – „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN” i „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN” (Muzeum Hiszpańskiego Centrum Metrologii w Tres Cantos-Madrid).

Renoma Jaén w sektorze oliwy jest poparta licznymi wyróżnieniami przyznawanymi oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej w tej prowincji.

Dalszym dowodem jej renomy jest fakt, że ograniczenie dotyczące znaków geograficznych zawarte w przepisach UE dotyczących wprowadzania do obrotu oliwy z oliwek nie przeszkodziło niektórym producentom w ponoszeniu ryzyka związanego z używaniem i rejestracją nazwy miejsca „Jaén” w ich znakach towarowych. Z przeglądu archiwów hiszpańskiego urzędu ds. patentów i znaków towarowych (OEPM), Urzędu Unii Europejskiej ds. Własności Intelektualnej (EUIPO) oraz Światowej Organizacji Własności Intelektualnej (WIPO) wynika, że nazwę tego miejsca zawarto łącznie w 68 odrębnych znakach. Zob. również procedury nakładania sankcji wszczęte przez regionalne władze Andaluzji wobec firm pakujących oliwę z oliwek z tytułu nieprzestrzegania prawodawstwa europejskiego w związku z bezprawnym umieszczeniem na etykietach nazwy miejsca „Jaén”.

Następujące odniesienia świadczą o tym, że nazwa ta jest używana w języku potocznym i do celów handlowych, przy czym zawsze wiąże się z prestiżowym produktem wysokiej jakości:

1. artykuł z barcelońskiej gazety *La Vanguardia* z dnia 9 sierpnia 1938 r., opisujący sposób, w jaki zastawiano hiszpańskie bogactwa na pokrycie kosztów hiszpańskiej wojny domowej: „[...] Dominującą walutą są niemieckie materiały wojenne. Obiecano wszelkie hiszpańskie bogactwa, które nie zostały jeszcze rozdzielone i rozdane: oliwę z oliwek z Jaén, pomarańcze z Walencji [...]”;
2. sprawozdanie znajdujące się na s. 6 barcelońskiej gazety *La Vanguardia* z dnia 14 czerwca 1970 r., dotyczące wizyty francuskiego prezydenta de Gaulle’a w Hiszpanii, która obejmowała postój w Jaén: „[...] Kilka chwil przed odjazdem prezydent Francji zainteresował się »Aceite de Jaén«, a jego najbliżsi współpracownicy zwrócili się do Terytorialnej Unii Spółdzielni Wiejskich o dostarczenie im dwóch puszek czystej oliwy z oliwek [...]”;
3. wywiad w gazecie *El País* z dnia 5 listopada 2014 r. przeprowadzony z Lucio Blázquezem, założycielem i właścicielem Casa Lucio, jednej z najbardziej tradycyjnych i prestiżowych restauracji w Madrycie, w którym wyjawia on sekret specjalności zakładu, dania „huevos rotos” (rozbite jaja): „[p]alenisko na węgiel, dobre patelnie i surowiec: ziemniaki z Galicji, jaja z gospodarstwa w Ávila i oliwa z Jaén”;

4. artykuł opublikowany w cyfrowej gazecie *Prnoticias* w dniu 14 września 2016 r., dotyczący międzynarodowej platformy sprzedaży, w którym jej wiceprezes ds. Europy wyjaśnia, że zawiera ona „ponad 500 odniesień do produktów – od szynki iberyjskiej do oliwy z Jaén”;
5. recenzja z sewilskiego wydania gazety *ABC* z dnia 30 listopada 2007 r., w której stwierdzono: „[z]eszłego wieczoru »Casa de Jaén« w Sewilli stało się promotorem słynnej na całym świecie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z Jaén, której smakiem i zapachem mogły delektować się przybyłe osoby [...] Nie ma potrzeby potwierdzania tego badaniami. Mowa tu o »płynnym złocie«. Nikt nie kwestionuje tego, że oliwa z Jaén znajduje się na szczycie rankingu najlepszych oliw na świecie [...]”;
6. Camilo José Cela, laureat Nagrody Nobla w dziedzinie literatury, wspominał o oliwie z Jaén w swojej książce pt. „La cruz de San Andrés” [„Krzyż św. Andrzeja”]. „[...] przywieźli oliwę z Jaén i pszenicę z Palencii i Valladolid, a ona zarabiała na życie, rozdzielając ją między kupujących [...]”;
7. Almudena Grandes, laureatka hiszpańskiej narodowej nagrody literackiej, wspomina o oliwie z Jaén w swojej książce „Inés y la alegría” [„Inés i radość”]: „[...] spizarnia w Casa Inés pomieściła dziewięćdziesiąt litrów nadzwyczajnej oliwy z oliwek produkowanej w górach na południe od Jaén”;
8. artykuł pt. „Oliwa z oliwek w Jaen jest jednym z najbardziej cenionych produktów Andaluzji i całej Hiszpanii” [sic] we wpisie na blogu zamieszczonym w dniu 12 grudnia 2016 r. na portalu internetowym *ruralidays.com* dotyczącym wynajmu wakacyjnego.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Aceite\\_Jaen.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceite_Jaen.pdf)

lub też bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Regionalnego Ministerstwa ds. Rolnictwa, Hodowli Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agricultura-pescaydesarrollosostenible.html>), zgodnie z następującą ścieżką:

„Areas de actividad” [Obszary działalności], a następnie w kolejności: „Industrias Agroalimentaria” [Przemysł rolno-spożywczy], „Calidad” [Jakość], „Denominaciones de Calidad” [Oznaczenia jakości] oraz „Aceite de Oliva Virgen Extra” [Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia].

---