

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(2023/C 16/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego (rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Aceite de Jaén”

Nr UE: PGI-ES-2322-AM01 – 21.10.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Aceite de Jaén”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności (Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria)

Rada ds. Rolnictwa, Rybołówstwa, Zasobów Wodnych i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Andaluzji (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía)

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla. Tel. +34 955032278, Faks +34 955032112

E-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)

Limity kwasów tłuszczowych określone w pkt 2.2.1 – Właściwości fizyczne i chemiczne – specyfikacji produktu zmieniono w celu dostosowania ich do obecnej sytuacji związanej ze zmianą klimatu, z uwzględnieniem wczesnego zbioru, wpływu na lipogenezę/dojrzewanie owoców oraz składu rodzimych odmian objętych chronionym oznaczeniem geograficznym. Nowe limity są zgodne z rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy ⁽²⁾. Ponadto nowe limity kwasów tłuszczowych zawarte w specyfikacji wyrażono z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, jak przewidziano w tym rozporządzeniu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1.

Zmienione limity są następujące:

Kwas palmitynowy: 7,50–17,00 %; kwas oleinowy: > 70,00 % oraz kwas linolowy: ≤ 8,00 %.

Zmiany tę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ zatwierdzone zmiany limitów kwasów tłuszczowych nie wpływają na chronioną nazwę ani na związek ze środowiskiem, nie powodują również zwiększenia ograniczeń dotyczących handlu danym produktem.

W związku z tym odpowiednio zmieniono pkt 3.2. – Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 – jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite de Jaén”

NR UE: PGI-ES-2322-AM01 – 21.10.2022

CHNP () CHOG (X)

1. **Nazwa**

„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 wytwarzaną wyłącznie w sposób mechaniczny bezpośrednio z owoców drzew oliwnych (*Olea europaea, L.*) uprawianych na plantacjach 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 ₂ /kg
K 270	Maksymalnie 0,18
K 232	Maksymalnie 2,0
Woski	Maksymalnie 120 mg/kg
Całkowita zawartość polifenoli	Minimalnie 300 mg/kg
Tokoferole ogółem	Minimalnie 150 mg/kg

Skład kwasów tłuszczowych

Kwas palmitynowy	7,50–17,00 %
Kwas oleinowy	> 70,00 %
Kwas linolowy	≤ 8,00 %

Właściwości organoleptyczne

Mediana owocowości	Powyżej 3
Mediana goryczy	3,0–6,5
Mediana cierpkości	3,0–6,5
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 3,0 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:

Odmiana główna: 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 nierodzim: 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 każdym przypadku 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 musi odbywać 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«” (chronione oznaczenie geograficzne „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. Związłe 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). 76 % gospodarstw ma powierzchnię nieprzekraczającą pięciu hektarów, co oznacza, że w przypadku większości rodzin w Jaén uprawa oliwek jest źródłem dochodu i częścią 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 przetwórnia 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 (wysokość 250 m n.p.m.) a Noalejo (wysokość 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 Köp-pena). Średnie temperatury roczne 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 oraz roczny rozkład opadów i niemal zupełny brak deszczu latem) 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 (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 obszerne 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 czasopiśmie 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 Intelktualnej (EUIPO) oraz Światowej Organizacji Własności Intelktualnej (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 restauracji Casa Lucio, jednego z filarów prestiżowej sceny restauracyjnej w Madrycie, w którym wyjawia on sekret specjalności zakładu, dania „huevos rotos” (dosłownie: 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«. Nie ma wątpliwości, 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 produktu

https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/09/Pliego_Aceite_Jaen_consolidado_BOJA_1_0.pdf
