

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 30/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Aceite de Jaén»

N. UE: PGI-ES-02322 - 22.9.2017

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Denominazione

«Aceite de Jaén»

## 2. Stato membro o paese terzo

Spagna

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'«Aceite de Jaén» è un olio extra vergine d'oliva ottenuto direttamente dal frutto dell'olivo (*Olea europaea* L.) ed esclusivamente mediante processi meccanici da oliveti situati nella zona geografica definita al punto 4 che, al momento del confezionamento, presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche:

Acidità	Massimo 0,5 %
Indice di perossido	Massimo 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>270</sub>	Massimo 0,18
K <sub>232</sub>	Massimo 2,0

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Cere	Massimo 120 mg/kg
Polifenoli totali	Minimo 300 mg/kg
Tocoferoli totali	Minimo 150 mg/kg

---

Composizione in acidi grassi

---

Acido palmitico	9-13 %
Acido oleico	> 75 %
Acido linoleico	≤ 6 %

---

Caratteristiche organolettiche

---

Mediana del fruttato	Superiore a 3
Mediana dell'amaro	3 – 6,5
Mediana del piccante	3 – 6,5
Mediana dei difetti	Uguale a 0

- Aroma: aroma percettibile di olive fresche e sane, con sentori di ortaggi e altri vegetali come foglie verdi o erbe, abbinati a note spiccatamente fruttate di intensità variabile, da moderata a molto pronunciata (mediana del fruttato su una scala lineare continua superiore a 3);
- Sapore: sapore pulito e fragrante di olive fresche e sane, con note amare e piccanti della seguente intensità:
  - Amaro: moderatamente o chiaramente percettibile (mediana su una scala lineare continua tra 3 e 6,5);
  - Piccante: moderatamente o chiaramente percettibile (mediana su una scala lineare continua tra 3 e 6,5).

In sintesi, le caratteristiche organolettiche degli oli tutelati dalla denominazione «Aceite de Jaén» sono definite da aromi di olive fresche, pulite e sane raccolte prima del 31 dicembre, quando gli attributi dell'amaro e del piccante sono molto pronunciati.

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'«Aceite de Jaén» deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olivo, coltivate singolarmente o congiuntamente, in oliveti situati nella zona geografica definita al punto 4:

Varietà principale: Picual, varietà autoctona che rappresenta oltre il 90 % degli olivi coltivati nella zona geografica.

Varietà secondarie. Varietà autoctone: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla e Carrasqueño de Alcaudete. Varietà non autoctone: Hojiblanca, Arbequina e Picudo.

L'«Aceite de Jaén» è l'olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive delle suddette varietà, raccolte prima del 31 dicembre, a condizione che almeno l'85 % dell'olio provenga da varietà autoctone.

In ogni caso, gli oli devono presentare le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche di cui al punto 3.2.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La coltivazione delle olive e la produzione dell'olio avvengono all'interno della zona geografica descritta al punto 4.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le etichette riportano necessariamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén», stampata in maniera ben visibile in caratteri chiari e indelebili, nonché il logo specifico dell'IGP e il logo dell'Unione europea, assieme alle indicazioni e alle informazioni richieste dalla normativa vigente.

I recipienti in cui viene commercializzato l'olio «Aceite de Jaén» sono muniti di una controetichetta numerata e non riutilizzabile a garanzia della conformità e dell'origine. Le controetichette sono verificate e rilasciate dal Consejo Regulador, l'organismo di gestione dell'indicazione geografica protetta, cui non è consentito adottare misure relative all'uso di tali controetichette che possano in qualche modo discriminare gli operatori che rispettano il disciplinare.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata copre l'intera provincia di Jaén, situata nella penisola iberica sudorientale.

## 5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il prodotto e la zona geografica si basa sulla reputazione della denominazione «Aceite de Jaén», che da un lato è la conseguenza del valore materiale del prodotto (le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche descritte al punto 3.2), a sua volta derivante dalla combinazione delle varietà di olive, della posizione geografica e delle condizioni pedoclimatiche, ma è dovuta anche alla percezione del suo valore immateriale, che si basa sulla storia degli oliveti e dell'olio di Jaén nel corso dei secoli.

Grazie alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche descritte al punto 3.2, l'«Aceite de Jaén» gode di un'ottima reputazione sia sul mercato nazionale che internazionale, diventando un elemento indispensabile nella gastronomia di molti territori. Secondo un'indagine condotta nel 2002 dalla società Global Investigación & Marketing in occasione della Conferenza andalusa sulle denominazioni d'origine, condotta su un campione di 539 persone in cinque capoluoghi di provincia della Spagna (Madrid, Barcellona, Valencia, Siviglia e Saragozza) con un livello di confidenza del 95 %, quando è stato chiesto agli intervistati di indicare le denominazioni d'origine a loro familiari, è emerso che l'«Aceite de Jaén», pur non essendo un marchio di qualità ufficialmente riconosciuto, era la quinta denominazione d'origine spagnola più conosciuta dai consumatori e la prima tra tutte le denominazioni d'origine andalusa. Anche l'Osservatorio Permanente sull'olio d'oliva, gestito dall'Associazione spagnola dei comuni dell'olivo, ha condotto nel 2009 un'indagine telefonica in tutte le province della Spagna. Alla domanda: «In quale provincia spagnola si produce l'olio d'oliva di qualità migliore», oltre il 63 % degli intervistati ha risposto «Jaén».

Nella provincia di Jaén, gli oliveti coprono una superficie di 582 427 ettari (l'89,75 % della superficie coltivata) suddivisa in oltre 100 000 aziende, di cui il 76 % di dimensioni inferiori a 5 ettari. L'olivicoltura non rappresenta solo una fonte di reddito per la maggior parte delle famiglie di Jaén, ma anche parte del loro patrimonio socio-culturale. La produzione olivicola e olearia è presente in tutti i 97 comuni della provincia. L'olivo è coltivato in ognuno di essi e tutti, tranne tre, hanno almeno un frantoio. Ciò dimostra che l'intera provincia di Jaén è direttamente collegata e coinvolta nella produzione del prodotto.

Il paesaggio di Jaén, dominato dagli olivi, è il risultato dell'antica interazione tra la geomorfologia della provincia e i tentativi dei suoi abitanti di sfruttare il territorio, aiutati dall'ambiente fisico. Il particolare rilievo della provincia fa sì che l'area coltivata sia situata tra Marmolejo (altitudine 250 m) e Noalejo (1 000 m).

I terreni olivicoli della provincia di Jaén sono chiaramente simili ai terreni inceptisol (USDA) o cambisol e regosol (FAO), tutti caratterizzati da un elevato contenuto di carbonato di calcio e quindi da un pH elevato compreso tra 6 e 8.

Inoltre, essendo situata nel cuore dell'area mediterranea, la provincia offre condizioni climatiche e termiche ideali e regimi pluviometrici per lo più ottimali per la coltivazione dell'olivo (Csa nella classificazione dei climi di Köppen). Le temperature medie annue sono comprese tra 14,5 °C e 17 °C. Le temperature medie massime in estate superano i 30 °C (circa 35 °C in luglio e agosto) e le temperature medie minime nei mesi invernali si aggirano intorno ai 2° o 3 °C. L'escursione termica media registrata è di 13 °C. Le precipitazioni medie annue sono comprese tra 410 mm e 620 mm, pur con le notevoli variazioni da un anno all'altro tipiche del clima mediterraneo. Negli ultimi 20 anni, le precipitazioni sono state modeste (circa 475 mm all'anno), più abbondanti in autunno che in inverno e in primavera, e molto scarse nei mesi estivi (meno del 10 % delle precipitazioni annuali totali). In breve, le estati sono molto secche e con scarse precipitazioni, con temperature massime molto elevate, un elevato livello di soleggiamento e un'umidità relativa minima inferiore al 20 %.

L'ambiente tipico della zona di produzione dell'«Aceite de Jaén» e, in particolare, l'altitudine, i terreni calcarei con elevati livelli di composti carbonatici e il clima (le temperature elevate e le precipitazioni quasi nulle in estate e l'andamento annuale delle precipitazioni) consentono di collegare le caratteristiche descritte al punto 3.2 all'ambiente geografico. Queste condizioni fanno sì che le olive coltivate senza irrigazione subiscano uno stress idrico, dando vita a oli con una maggiore concentrazione di polifenoli, tocoferoli e acido oleico, con valori molto spiccati per gli attributi sensoriali dell'amaro, del piccante e del fruttato. Anche negli oliveti irrigui, dove i livelli di stress vengono mantenuti a causa di un'irrigazione insufficiente, gli oli presentano livelli di polifenoli medio-alti, oltre a una maggiore stabilità e intensità del fruttato, dell'amaro e del piccante rispetto a quelli ottenuti con l'irrigazione intensiva [Salas et al, «Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva» (L'influenza dell'irrigazione sulla composizione e sulle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva) *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, pagg. 74 e 82].

La maturazione del frutto dipende in larga misura dalle condizioni climatiche, dai rilievi e dalla loro influenza sulle varietà di cui al punto 3.3. Il periodo di raccolta, sia per la varietà principale che per le altre, inizia a ottobre per gli oli «verdi» o «precoci» e termina a fine dicembre, quando vengono raccolte le olive più mature. È proprio questo periodo di raccolta a garantire la presenza di olive sane e di qualità, nonché la composizione e le caratteristiche sensoriali uniche dell'«Aceite de Jaén», come definito al punto 3.2.

Nel corso della storia, la parola «Jaén» è stata percepita sia dal mercato che dai consumatori come sinonimo di olio d'oliva di buona qualità. Nella letteratura storica e archeologica si trovano numerosi riferimenti alla presenza e all'importanza dell'olivo e del suo olio nella provincia di Jaén in epoca romana, nonché alla domanda di olio di Jaén a Roma. Si veda, ad esempio, l'articolo di P. Berni Millet (2015) «Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana» (Un viaggio nel tempo che ripercorre la produzione e il commercio dell'olio andaluso nell'iconografia romana), apparso nella rivista della Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) alle pagine 49-62, che cita esplicitamente l'olio proveniente dalla regione di Cástulo (Linares, Jaén) e l'enorme complesso industriale oleario di Marroquíes Bajos nella città di Jaén, inaugurato all'epoca di Augusto e costituito da un complesso «monumentale» per la produzione di olio d'oliva con sei enormi frantoi disposti uno a fianco all'altro. L'articolo menziona inoltre il ritrovamento di anfore sul monte Testaccio con iscrizioni in corsivo riconducibili al distretto fiscale di Cástulo (CIL XV 4137). E in questa antica città è stata rinvenuta anche una particolare epigrafe incisa nella pietra su cui si legge la scritta «RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA», che costituiva il titolo di un rescritto imperiale in materia di olio attribuito ad Adriano.

Nel 1849 la regina Isabella II ordinò la pubblicazione di una circolare del ministero del Commercio, dell'istruzione e dei lavori pubblici in cui si elencavano i pesi e le misure più comunemente utilizzati nel commercio in Spagna, tra cui due contenitori di stagno, il «MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN» e il «MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN» (Museo del Centro spagnolo di metrologia di Tres Cantos-Madrid).

La reputazione di Jaén nel settore oleario è confermata dai numerosi riconoscimenti attribuiti all'olio extra vergine di oliva prodotto nella provincia.

Un'ulteriore prova della sua reputazione risiede nel fatto che la restrizione relativa ai marchi geografici contenuta nella normativa UE sulla commercializzazione degli oli d'oliva non ha impedito che taluni produttori si arrischino ad utilizzare e registrare il toponimo «Jaén» nei loro marchi. Consultando gli archivi dell'Ufficio spagnolo dei brevetti e dei marchi (OEPM), dell'Ufficio europeo della proprietà intellettuale (EUIPO) e dell'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (OMPI) emerge che questo toponimo è stato inserito in un totale di 68 marchi distintivi. Si vedano poi le procedure di sanzionamento avviate dal governo regionale dell'Andalusia nei confronti delle imprese di confezionamento dell'olio d'oliva per inosservanza della legislazione europea a causa dell'inserimento illegale del toponimo «Jaén» sulle loro etichette.

Le seguenti citazioni testimoniano come la denominazione sia utilizzata nel linguaggio popolare e per scopi commerciali e sia sempre associata a un prodotto prestigioso e di alta qualità:

- 1) Un articolo apparso sul quotidiano *La Vanguardia* di Barcellona il 9 agosto 1938, in cui si descrive il modo in cui le ricchezze spagnole sono state impegnate per coprire i costi della guerra civile spagnola: «[...]La valuta preponderante è il materiale bellico tedesco. Qualsiasi ricchezza spagnola che non sia già stata distribuita e ceduta è stata promessa: olio d'oliva di Jaén, arance di Valencia[...]».
- 2) Un servizio tratto dalla pagina 6 del quotidiano *La Vanguardia* di Barcellona del 14 giugno 1970 in occasione di una visita del presidente francese de Gaulle in Spagna, con sosta a Jaén: «[...]Poco prima della sua partenza, il presidente francese ha mostrato interesse per l'«Aceite de Jaén», così il suo entourage ha contattato l'Unione territoriale delle cooperative di campagna per avere due lattine di olio d'oliva puro[...]»
- 3) Un'intervista sul quotidiano *El País* del 5 novembre 2014 a Lucio Blázquez, fondatore e proprietario di «Casa Lucio», uno dei ristoranti più tradizionali e prestigiosi di Madrid, in cui rivela il segreto che si cela dietro l'emblematico piatto «huevos rotos» (uova rotte) del locale: «Fuoco di carbone, buone padelle e le materie prime: patate della Galizia, uova di un'azienda agricola di Ávila e olio di Jaén ».

- 4) Un articolo apparso sul quotidiano digitale *Prnoticias* del 14 settembre 2016 relativo a una piattaforma di vendita internazionale in cui il vicepresidente per l'Europa spiega che contiene «oltre 500 riferimenti di prodotti, dal prosciutto iberico all'olio di Jaén».
- 5) Una recensione dell'edizione di Siviglia del quotidiano *ABC* del 30 novembre 2007, in cui si legge: «Ieri sera, la "Casa de Jaén" di Siviglia si è fatta portabandiera del famoso olio di oliva vergine di Jaén, che i presenti hanno potuto degustare e assaporare [...] Non c'è bisogno di indagini per confermarlo. Ci troviamo davanti a "oro liquido". Nessuno mette in dubbio che l'olio di Jaén sia in cima alla classifica dei migliori oli del mondo[...]»
- 6) Camilo José Cela, premio Nobel per la letteratura, cita l'olio di Jaén nel suo libro *La cruz de San Andrés* (La croce di Sant'Andrea). «[...] avevano portato olio da Jaén e grano da Palencia e Valladolid e lei si guadagnava da vivere distribuendoli tra gli acquirenti[...]»
- 7) Almudena Grandes, vincitrice del premio nazionale spagnolo per la narrativa, cita l'olio di Jaén nel suo libro *Inés y la alegría* (Inés e l'allegria): «[...] la dispensa di Casa Inés conteneva novanta litri dello straordinario olio d'oliva prodotto nelle montagne a sud di Jaén».
- 8) L'articolo intitolato «L'olio d'oliva di Jaén è uno dei prodotti più rinomati dell'Andalusia e di tutta la Spagna », pubblicato il 12 dicembre 2016 sul portale web di affitti turistici *Ruralidays.com*.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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

oppure accedendo direttamente alla pagina iniziale del sito web della Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), seguendo il percorso:

Areas de actividad («Aree di attività») quindi Industrias y Cadena Agroalimentaria («Settori agroalimentari») quindi Calidad («Qualità») quindi Denominaciones de Calidad («Denominazioni di qualità») e infine Aceite de Oliva Virgen Extra («Olio extra vergine d'oliva»).

---