



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 16/01 Euroátváltási árfolyamok – 2023. január 16. .... 1

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 16/02 Pályázati felhívás és kapcsolódó tevékenységek a Tiszta Hidrogén közös vállalkozás 2023. évi munkaterve alapján ..... 2

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 16/03 A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele ..... 3



## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. január 16.

(2023/C 16/01)

1 euro =

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0812	CAD Kanadai dollár	1,4486
JPY Japán yen	138,92	HKD Hongkongi dollár	8,4449
DKK Dán korona	7,4392	NZD Új-zélandi dollár	1,6945
GBP Angol font	0,88758	SGD Szingapúri dollár	1,4288
SEK Svéd korona	11,2725	KRW Dél-Koreai won	1 340,22
CHF Svájci frank	1,0026	ZAR Dél-Afrikai rand	18,4450
ISK Izlandi korona	154,50	CNY Kínai renminbi	7,2791
NOK Norvég korona	10,6945	IDR Indonéz rúpia	16 335,03
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,6665
CZK Cseh korona	23,997	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,936
HUF Magyar forint	398,98	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6935	THB Thaiföldi baht	35,696
RON Román lej	4,9313	BRL Brazil real	5,5240
TRY Török líra	20,3175	MXN Mexikói peso	20,3580
AUD Ausztrál dollár	1,5537	INR Indiai rúpia	88,2795

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

*(Hirdetmények)*

## KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Pályázati felhívás és kapcsolódó tevékenységek a Tiszta Hidrogén közös vállalkozás 2023. évi munkaterve alapján***(2023/C 16/02)*

Ezúton értesítjük az érdeklődőket a Tiszta Hidrogén közös vállalkozás (CleanH2 JU) 2023. évi munkaterve keretében közzétett pályázati felhívásról és kapcsolódó tevékenységekről.

A résztvevői portálon (<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>) elérhető munkaprogram tartalmazza az egyes tevékenységekre vonatkozó határidőket és költségvetési kereteket, ugyanitt elérhetők a felhívások és a kapcsolódó tevékenységek részletei, valamint a pályázatok benyújtásával kapcsolatos tájékoztatás. Mindezeket az információkat a Bizottság a résztvevői portálon naprakészen fogja tartani.

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele**

(2023/C 16/03)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

**Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény (az 1151/2012/EU rendelet alapján)**

„Aceite de Jaén”

EU-szám: PGI-ES-2322-AM01 – 2022.10.21.

OEM ( ) OFJ (X)

**1. A termék elnevezése**

„Aceite de Jaén”

**2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

**3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Agrár-élelmiszeripari, Innovációs és Ellátási Lánc Főigazgatóság (*Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria*)

Andalúzia kormányának Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Regionális Minisztériuma (*Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía*)

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

E-mail: [dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es)

**4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

A termékleírás 2.2.1. pontjában (Fizikai és kémiai jellemzők) meghatározott zsírsav-határértékek módosításra kerültek annak érdekében, hogy azokat hozzáigazítsuk az éghajlatváltozás jelenlegi helyzetéhez, a korai betakarítás, a zsírképződésre/gyümölcserésre gyakorolt hatások, valamint az OFJ hatálya alá tartozó őshonos fajták összetétele tekintetében. Az új határértékek összhangban vannak az olívaolaj és az olívamadaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló, 1991. július 11-i 2568/91/EGK bizottsági rendelettel <sup>(2)</sup>. Ezenkívül a termékleírásban szereplő, a zsírsavakra vonatkozó új határértékeket az említett rendeletben előírtaknak megfelelően két tizedesjegy pontossággal fejeztük ki.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> HL L 248., 1991.9.5., 1. o.

A határértékek a következő értékekre módosultak:

Palmitinsav: 7,50–17,00 %; olajsav: > 70,00 % és linolsav: ≤ 8,00 %.

Ezt standard módosításnak kell tekinteni, mivel a zsírsavak határértékeinek jóváhagyott módosításai nem érintik az oltalom alatt álló elnevezést vagy a környezettel való kapcsolatot, és nem vezetnek a termék kereskedelmének fokozott korlátozásához sem.

Az egységes dokumentum 3.2. „Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása” című pontja ennek megfelelően módosult.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### „Aceite de Jaén”

**EU-SZÁM: PGI-ES-2322-AM01 – 2022.10.21.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Elnevezés**

„Aceite de Jaén”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.5. osztály – Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

Az „Aceite de Jaén” kizárólag mechanikus úton és közvetlenül a 4. pontban meghatározott földrajzi területen található olajfaültvényekhez tartozó olajfák (*Olea europaea* L.) terméséből készített extra szűz olívaolaj, amely az alábbi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik csomagolásakor:

Savasság	maximum 0,5 %
Peroxidszám	maximum 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>270</sub>	maximum 0,18
K <sub>232</sub>	maximum 2,0
Viaszok	maximum 120 mg/kg
Összes polifenol	minimum 300 mg/kg
Összes tokoferol	minimum 150 mg/kg

**Zsírsavösszetétel**

Palmitinsav	7,50–17,00 %
Olajsav	> 70,00 %
Linolsav	≤ 8,00 %

## Érzékszervi jellemzők

Gyümölcsösségi medián	3-nál nagyobb
Keserűségi medián	3,0–6,5
Csípősségi medián	3,0–6,5
Hibamedián	0-val egyenlő

- aroma: friss, egészséges olajbogyók érezhető aromája zöltségek vagy más növényi részek, például zöld levelek vagy fű illata mellett, sajátosan gyümölcsös, közepesen/erősen markáns jegyekkel ötvözve (gyümölcsösségi medián a folyamatos, lineáris skálán 3,0-nál nagyobb),
- íz: friss, egészséges olajbogyók tiszta, illatos íze az alábbi mértékű keserű, csípős jegyekkel:
- keserűség: közepesen vagy tisztán érezhető (medián a folyamatos, lineáris skálán 3,0 és 6,5 között),
- csípősség: közepesen vagy tisztán érezhető (medián a folyamatos, lineáris skálán 3,0 és 6,5 között).

Az „Aceite de Jaén” elnevezés hatálya alá tartozó olajok érzékszervi jellemzőit tehát a december 31. előtt, a nagyon markáns keserűség és csípősség időszakában leszedett friss, tiszta és egészséges olajbogyók aromái határozzák meg.

### 3.3. **Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

Az „Aceite de Jaén” előállítását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belüli olajfaültvényeken egyedi vagy összevont alapon termesztett alábbi olajbogyófajtákból kell végezni.

Fő fajta: Picual, a földrajzi területen található olajfák több mint 90 %-át kitevő őshonos fajta.

Másodlagos fajták. Őshonos fajták: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla és Carrasqueño de Alcaudete. Nem őshonos fajták: Hojiblanca, Arbequina és Picudo.

Az „Aceite de Jaén” a fent említett fajták december 31. előtt leszedett olajbogyóiból nyert extra szűz olívaolaj, amennyiben az olaj legalább 85 %-a őshonos fajtákból származik.

Az olajoknak minden esetben a 3.2. pont szerinti fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkezniük.

### 3.4. **Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

Az olajbogyók termesztését és az olaj előállítását a 4. pontban leírt földrajzi területen belül kell végezni.

### 3.5. **A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

–

### 3.6. **A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

A címkéken jól látható, kitörölhetetlen betűkkel kell kötelezően feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida »Aceite de Jaén« OFJ” („az »Aceite de Jaén« oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) feliratot, valamint a külön OFJ logót és az európai uniós logót a hatályos jogszabályokban előírt részletekkel és információkkal együtt.

Az „Aceite de Jaén” olaj forgalmazásához használt tárolóedényeken nem újrahasználható, számozott másodlagos címkét kell elhelyezni a megfelelés és származás garanciájaként. E másodlagos címkék ellenőrzését és kiadását a szabályozó tanácsnak, azaz az oltalom alatt álló földrajzi jelzés vezető testületének kell végeznie. E másodlagos címkék használatára vonatkozóan nem tehet olyan intézkedést, amely bármilyen megkülönböztetést jelenthet a termékleírásnak megfelelő gazdasági szereplőkkel szemben.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület az Ibériai-félsziget délkeleti részén fekvő Jaén tartomány teljes egészét magában foglalja.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapját az „Aceite de Jaén” elnevezés jó hírneve jelenti, amely egyrészt a termék anyagi értékének (a 3.2. pontban leírt fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőinek) a következménye, ez pedig az olajbogyófajták, a földrajzi elhelyezkedés, valamint a talaj- és éghajlati viszonyok együtteséből származik. A jó hírnév másrészt a szellemi érték eredménye, amely Jaén olajfajultványeinek és olajának sok évszázados történelmén alapul.

A 3.2. pontban leírt fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőknek köszönhetően az „Aceite de Jaén” a nemzeti és nemzetközi piacokon egyaránt nagyon jó hírnévnek örvend és sok helyen a konyhaművészetnek is nélkülözhetetlen elemévé vált. Az eredetmegjelölések andalúziai konferenciájára a Global Investigación & Marketing által öt spanyol tartományi székhelyen (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla és Zaragoza) 539 fő bevonásával és 95 %-os konfidenciaszint mellett 2002-ben elvégzett felmérés szerint az derült ki a megkérdezettek arra a kérdésre adott válaszaiból, hogy milyen eredetmegjelöléseket ismernek, hogy a fogyasztók körében az „Aceite de Jaén” az ötödik legismertebb spanyol és a legismertebb andalúz eredetmegjelölés annak ellenére, hogy egy hivatalosan nem elismert minőségjelzésről van szó. 2009-ben az olíva-termelő települések spanyol szövetsége által irányított állandó olívaolaj-megfigyelőközpont is végzett egy Spanyolország minden tartományára kiterjedő telefonos felmérést. Annál a kérdésnél, hogy „Melyik spanyol tartomány állítja elő a legjobb minőségű olívaolajat?”, a megkérdezettek több mint 63 %-a „Jaén” tartományt jelölte meg.

Jaén tartományban 582 427 hektáron (a megművelt terület 89,75 %-án) található olajfajultványok. A mezőgazdasági üzemek 76 %-a 5 hektárnál kisebb területű, ami azt jelenti, hogy a Jaénben élő családok többségénél az olajbogyó-termesztés jövedelemforrás és a társadalmi-kulturális örökség része. A tartomány 97 településén folytatnak olajbogyó-termesztést és olívaolaj-előállítását. Mindegyiken található olajfák és három kivétellel minden településen legalább egy olajsajtoló üzem is működik. Ez bizonyítja Jaén tartomány teljes területének közvetlen kapcsolatát a termék előállításával, illetve az abban való részvételét.

Jaén olajfákkal szegélyezett tájképe annak a kölcsönhatásnak az eredménye, amely ősidők óta zajlik a tartomány geomorfológiája és lakosainak a terület hasznosítására irányuló, a fizikai környezet által segített kísérletei között. A tartomány sajátos domborzata azt jelenti, hogy a művelt terület Marmolejo (250 méteres tengerszint feletti magasság) és Noalejo (1 000 méteres tengerszint feletti magasság) között terül el.

A Jaén tartományban olajbogyó-termesztéshez használt talajok egyértelmű hasonlóságot mutatnak az inceptisol (USDA), illetve a cambisol és regosol (FAO) talajtípusokkal, amelyekre kivétel nélkül különösen magas kalcium-karbonát-tartalom és emiatt magas, 6 és 8 közötti pH-érték jellemző. Emellett a terület – mivel a Földközi-tenger térségének szívében található – az olajbogyó-termesztéshez többnyire ideális éghajlati és hőmérsékleti feltételeket és csapadékeloszlást kínál (a Köppen-féle éghajlati osztályozásban Csa besorolású). Az éves átlaghőmérséklet 14,5 °C és 17,0 °C között változik. A nyári maximum középhőmérséklet 30 °C felett (júliusban és augusztusban 35 °C körül), míg a téli hónapok során a minimum középhőmérséklet kb. 2 °C vagy 3 °C körül alakul. Az átlagos hőmérséklet-ingadozás mért értéke 13 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 410 mm és 620 mm között mozog, bár a mediterrán éghajlatra jellemző módon az egyes évek között jelentős eltérések lehetnek. Az elmúlt 20 évben alacsony (évente mintegy 475 mm) volt a csapadékmennyiség; ezen belül ősszel több, télen és tavasszal kevesebb, a nyári hónapokban pedig minimális (a teljes éves mennyiség alig 10 %-a) a csapadék. Röviden, a nagyon száraz és csapadékszegény nyarakat a maximumhőmérsékletek nagyon magas értéke, sok napsütés és 20 % alatti legkisebb relatív páratartalom jellemzi.

Az „Aceite de Jaén” termőterületét jellemző környezet, és különösen a tengerszint feletti magasság, a sok karbonátvegyületet tartalmazó mészkőtalaj és az éghajlat (a magas hőmérsékletértékek és az éves csapadékeloszlás a csaknem csapadékmentes nyarakkal) biztosítja a 3.2. pontban leírt jellemzők kapcsolatát a földrajzi környezettel. E feltételek azt jelentik, hogy az öntözés nélkül termesztett olajbogyókat vízstressz sújtja, ennek következtében pedig megnő az olajban található polifenolok, tokoferolok és olajsav mennyisége, illetve nagyon markánsan jelennek meg a keserűség, csípősség és gyümölcsösség érzékszervi jellemzői. Az olajok még az öntözött, de az öntözés elégtelensége miatt továbbra is stresszel terhelt olajfajultványok esetében is közepes/magas polifenolszinteket, valamint nagyobb stabilitást és intenzitást mutatnak a keserűség, csípősség és gyümölcsösség terén, mint a FAO-tól vagy fokozott öntözésből származó olajok (Salas et al.: *Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [„Az öntözés hatása az olívaolaj összetételére és érzékszervi jellemzőire”], *Grasas y Aceites*, 48. kötet, 2. köteg, 1997., 74. és 82. o.).

A termés beérése nagy mértékben függ az éghajlati és domborzati viszonyoktól, illetve attól, hogy azok miként befolyásolják a 3.3. pontban leírt fajtákat. A fő fajta és az egyéb fajták betakarítási időszaka egyaránt októberben kezdődik a „zöld” vagy „korai” szüretelésű olajokkal és december végén fejeződik be a legérettebb olajok betakarításával. E betakarítási időszak garantálja a minőségi és egészséges olajbogyókat, valamint az „Aceite de Jaén” 3.2. pontban meghatározott összetételét és egyedi érzékszervi jellemzőit.

Az idők során a „Jaén” szót a piac és a fogyasztók is a jó olívaolaj szinonimájának tekintették. A római kori történelmi és régészeti szakirodalom sokszor hivatkozik a Jaén tartományban található olajfák fontosságára és olajára, valamint a Jaén tartományból származó olaj iránti római keresletre. Lásd például P. Berni Millet cikkét (2015): *Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana* [„Időutazás az andalúziai olaj előállításának és kereskedelmének nyomában a római kor ikonográfiája segítségével”] a *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania* (SECAH) lapjában, 49–62. o.; ez kifejezetten megemlíti a Cástulo térségből (Linares, Jaén) származó olajat és Marroquíes Bajos hatalmas olajtermelő ipari komplexumát Jaén városában, amely Augustus császár idején nyílt meg és egy „monumentális” komplexumot jelentett hat, egymás mellett felépített óriási olajsajtoló üzemmel. A lap megemlíti továbbá a Monte Testaccio mellett felfedezett amforákat, amelyeken Cástulo kincstári körzetéből származó dőlt betűs feliratok láthatók (CIL XV 4137). Ebben a városban egy kőbe vésett különleges feliratot is találtak a „RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA” szavakkal, amely egy olaj tárgykörében kiadott, Hadrianusnak tulajdonított császári válaszirat fejléceként szolgált.

1849-ben II. Izabella királynő elrendelte a Kereskedelmi, Oktatási és Munkaügyi Minisztériumnál egy körlevél megjelentetését, amely jegyzékbe foglalja a spanyolországi kereskedelemben leggyakrabban használt súly- és hosszértékeket, köztük a „MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN” és a „MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN” nevű két bádóg tárolóedényt (a spanyol mérésügyi központ múzeuma, Tres Cantos-Madrid).

Jaén olajágazatban szerzett jó hírnevét támogatja az a számos elismerés is, amelyeket a tartományban előállított extra szűz olívaolaj kapott.

Jó hírnevének további bizonyítékát adja az a tény, hogy az olívaolajak forgalmazásáról szóló uniós jogszabályokban a földrajzi jelzésekre vonatkozóan előírt korlátozás nem riasztott el egyes termelőket attól, hogy vállalják a „Jaen” helységnév védjegyükben való használatának és regisztrálásának kockázatát. A Spanyol Szabadalmi és Védjegy Hivatal (OEPM), az Európai Unió Szellemi Tulajdoni Hivatala (EUIPO) és a Szellemi Tulajdon Világszervezete (WIPO) archívumának áttekintéséből kiderült, hogy e helységnév összesen 68 megkülönböztető jelölésben szerepel. Lásd még azokat a szankciós eljárásokat, amelyeket az andalúziai regionális kormány az uniós jogszabályoknak való meg nem felelés címén indított az olívaolaj-csomagoló cégek ellen, mert címkéiken jogellenes módon tüntették fel a „Jaén” helységnévet.

Az alábbi hivatkozások azt bizonyítják, hogy az elnevezés a hétköznapi nyelvben és kereskedelmi célokra is használatos, és minden esetben egy rangos, jó minőségű termékhez kapcsolódik:

1. 1938. augusztus 9-én a *La Vanguardia* nevű barcelonai újság egyik cikke arról számolt be, hogy a spanyol polgárháború költségeinek fedezéséhez miként értékesítik a spanyol vagyont: „...Az elsőszámú valutát a német háborús anyag jelenti. A még nem szétosztott vagy eladott spanyol vagyontárgyakból mindent beígértek: jaéni olívaolajat, valenciai narancsot...”.
2. 1970. június 14-én a *La Vanguardia* nevű barcelonai újság de Gaulle francia elnök Jaén érintésével lezajlott spanyolországi látogatásáról közölt egy tudósítást a 6. oldalon: „...Percekkel indulása előtt felkeltette a francia elnök érdeklődését az »Aceite de Jaén«, kísérlete pedig a vidéki szövetkezetek területi szövetségéhez fordulva kérte két doboz tiszta olívaolaj biztosítását...”.
3. Az *El País* nevű újság 2014. november 5-i számában Lucio Blázquez, a legrangosabb madridi éttermek egyik meghatározó vendéglőjeként ismert „Casa Lucio” alapító tulajdonosa a vele készült interjúban beszél a ház emblematikus „huevos rotos” (szó szerint „megtört tojások”) egytálételének titkáról: „Szépen sütés, jó serpenyők és az alapanyag: a burgonya Galiciából, a tojások egy ávilai gazdaságból, az olaj pedig Jaénból.”
4. A *Prnoticias* nevű digitális újság 2016. szeptember 14-én cikket közölt egy nemzetközi kereskedelmi platformról, amelynek európai alelnöke azt fejezte ki, hogy a kínálatban „az ibériai sonkától a jaéni olajig több mint 500 termékreferencia szerepel”.

5. Az ABC nevű újság sevillai kiadásának 2007. november 30-i számában egy ismertető a következőket írja: „Tegnap este a sevillai »Casa de Jaén« fáklyavivője lett a világhírű jaéni szűz olívaolajnak, amelyet a jelenlétük megköstölhettek és megízlelhettek [...] A megerősítéshez nincs szükség felmérésekre. Ez maga a »folyékony arany«. Nincs kétség afelől, hogy a legjobb olajak világranglistáját a jaéni olaj vezeti...”
6. Camilo José Cela irodalmi Nobel-díjas *La cruz de San Andrés* [„Szent András keresztje”] című könyvében említi a jaéni olajat. „...Jaénból hordták az olajat, Palenciából és Valladolidból meg a búzát, és ő ezek vásárlók közötti elosztásából kereste kenyerét...”
7. A Spanyol Nemzeti Regénydíjjal jutalmazott Almudena Grandes az *Inés y la alegría* [„Inés és az öröm”] című könyvében említi a jaéni olajat: „...a Casa Inés éléskamrájában kilencven litert tároltak a Jaéntól délre fekvő hegyekben készített rendkívüli olívaolajból.”
8. „A jaéni olívaolaj Andalusia és egész Spanyolország egyik legnevesebb terméke” (*sic*) című cikk, amely 2016. december 12-én egy blogbejegyzésben került fel a Ruralidays.com nyaralóbérlő webportálra.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[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)

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU