

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «ACEITE DE JAÉN».

1. Nombre de la indicación geográfica protegida.

«Aceite de Jaén»

2. Descripción del producto.

2.1. Definición.

El «Aceite de Jaén» es un aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente del fruto del olivo (*Olea europaea* L.), exclusivamente por procedimientos mecánicos, de olivares de la zona geográfica definida en el apartado 3, que presenta, en el momento de su envasado, las características reflejadas en el apartado 2.2.

El «Aceite de Jaén» procederá obligatoriamente de las siguientes variedades, presentes, de forma aislada o combinada, en los olivares de la zona geográfica:

- Variedad principal: Picual, variedad autóctona que representa más del 90% de la superficie oleícola de la zona geográfica.

- Variedades secundarias: autóctonas Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla y Carrasqueño de Alcaudete, y no autóctonas Hojiblanca, Arbequina y Picudo.

El «Aceite de Jaén» es el aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas recolectadas antes del 31 de diciembre de las variedades anteriormente descritas, siempre que, al menos, el 85% del aceite proceda de las variedades autóctonas. En ambos casos, los aceites de oliva vírgenes extra obtenidos deberán presentar las características químicas y organolépticas reflejadas en el punto 2.2.

2.2. Características del producto.

El «Aceite de Jaén» presenta un alto contenido en ácido oleico, bajo contenido en ácido linoleico y palmítico. Tiene un alto contenido en antioxidantes naturales, principalmente compuestos fenólicos, que le confieren unos caracteres sensoriales de gran personalidad, como lo demuestran sus atributos amargo y picante algo marcados.

A continuación se efectúa una descripción técnica de los valores que ilustran las características del producto.

2.2.1 Características físico-químicas:

Acidez	Máximo 0,5 %
Índice de peróxidos	Máximo 15 mEq O ₂ /kg
K ₂₇₀	Máximo 0,18
K ₂₃₂	Máximo 2,00
Ceras	Máximo 120 mg/kg.
Polifenoles totales	Mínimo 300 mg/kg.
Tocoferoles totales	Mínimo 150 mg/kg.
Composición de Ácidos Grasos	
A. Palmítico	7,50-17,00 %
A Oleico	> 70,00 %
A. Linoleico	≤ 8,00 %





2.2.2 Características organolépticas:

- Olor: aroma perceptible de aceituna sana y fresca, con matices a hortalizas u otros vegetales como hojas o hierbas verdes, de notas frutales destacadas, de intensidad moderada a alta (mediana de frutado en una escala lineal continua mayor que 3.0);
- Gusto: sabor limpio y fragante a aceituna sana y fresca, notas amargas y picantes, de la siguiente intensidad:
 - Amargor: moderadamente o claramente perceptible (mediana en una escala lineal continua entre 3.0 y 6.5);
 - Picor: moderadamente o claramente perceptible (mediana en una escala lineal continua entre 3.0 y 6.5).

En resumen, las características organolépticas de los aceites de la IGP “Aceite de Jaén” están definidas por aromas a aceituna limpia, sana y fresca, recolectada antes del 31 de diciembre, donde los atributos amargo y picante están marcados.

2.2.3. Evaluación organoléptica:

Características Organolépticas	
Mediana del atributo frutado	Mayor de 3
Mediana del atributo amargo	3,0 – 6,5
Mediana del atributo picante	3,0 – 6,5
Mediana del defecto	Igual a 0

3. Delimitación de la zona geográfica.

3.1 Situación de la zona geográfica y municipios que la integran.

La zona geográfica delimitada abarca toda la provincia de Jaén.

La provincia de Jaén, es una provincia española, ubicada en el sureste de la península ibérica. Situada al noreste de la comunidad autónoma andaluza, justamente en la cabecera del río Guadalquivir, a caballo entre Sierra Morena y las Cordilleras Béticas. La extensión es de 13.496 km², limitando al norte con la provincia de Ciudad Real, con Córdoba al oeste, con Granada al sur y al este con Albacete.

Los 97 municipios que integran la provincia de Jaén y la zona geográfica de la Indicación Geográfica «Aceite de Jaén» son:

Albanchez de Mágina, Alcalá la Real, Alcaudete, Aldeaquemada, Andujar, Arjona, Arjonilla, Arquillos, Arroyo del Ojanco, Baeza, Bailén, Baños de la Encina, Beas de Segura, Bedmar y Garcíez, Begíjar, Bélmez de la Moraleda, Benatae, Cabra de Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Canena, Carboneros, Cárcheles, Castellar, Castillo de Locubín, Cazalilla, Cazorla, Chiclana de Segura, Chilluévar, Escañuela, Espelúy, Frailes, Fuensanta de Martos, Fuerte del Rey, Génave, Guarromán, Higuera de Calatrava, Hinojares, Hornos, Huelma, Huesa, Ibros, Iznatoraf, Jabalquinto, Jaén, Jamilena, Jimena, Jódar, La Carolina, La Guardia de Jaén, Lahiguera, La Iruela, La Puerta de Segura, Larva, Linares, Lopera, Los Villares, Lupión, Mancha Real, Marmolejo, Martos, Mengíbar, Montizón, Navas de San Juan, Noalejo, Orcera, Peal de Becerro, Pegalajar, Porcuna, Pozo Alcón, Puente de Génave, Quesada, Rus, Sabiote, Santa Elena, Santiago de Calatrava, Santiago-Pontones, Santisteban del Puerto, Santo Tomé, Segura de la Sierra, Siles, Sorihuela del Guadalimar, Torreblascopedro, Torredelcampo, Torredonjimeno, Torreperogil, Torres, Torres de Albanchez, Úbeda, Valdepeñas de Jaén, Vilches, Villacarrillo, Villanueva de la Reina, Villanueva del Arzobispo, Villardompardo, Villarrodrigo y Villatorres.

4. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Para probar que el producto es originario de la zona y que cumple con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones, se establecen una serie de medidas, definidas a continuación.



Las distintas empresas elaboradoras, envasadoras y comercializadoras, tendrán implantado un sistema de mantenimiento de la trazabilidad.

Los operadores deben disponer de una serie de registros que abarcan desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, garantizando la trazabilidad del producto en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para su posterior comprobación, el operador mantendrá como mínimo, los siguientes registros:

- Registro de recepción de materias primas: identificación de los proveedores de aceitunas, número de albarán, fecha, variedad de aceituna, peso, referencias catastrales y su término municipal; acreditando con ello que las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción y son de las variedades autorizadas.

- Registro de elaboración: en este registro quedará constancia de la correlación entre las entradas de aceitunas y el aceite elaborado, cantidades y fecha de elaboración. Una vez obtenido el aceite de oliva virgen extra y almacenado en un depósito, podemos obtener y saber la procedencia del citado aceite.

- Registro de expedición: unidades de producto elaboradas aptas para ser comercializadas bajo el amparo de la IGP; identificadas con el número de lote de fabricación, la serie de contraetiquetas utilizadas, la fecha de expedición, cantidad y destino del producto.

Se establecerá un sistema de trazabilidad que garantice que el origen, la elaboración y condiciones del producto procede de la zona delimitada por este pliego de condiciones.

5. Método de obtención del producto.

Las fases de producción y elaboración, de los aceites amparados bajo la Indicación Geográfica, se realiza en la zona delimitada.

5.1. Recolección del fruto, transporte y recepción en la almazara.

5.1.1. Recolección.

La recolección se realiza separando los frutos de vuelo de los frutos del suelo, dedicando exclusivamente a la elaboración de los aceites protegidos los frutos recogidos directamente del árbol. Por el órgano de control se tomarán las medidas oportunas en orden a la comprobación de que el aceite obtenido corresponde a frutos sanos del vuelo.

5.1.2. Transporte.

El transporte de la aceituna a la almazara se realiza de manera que no se deteriore la calidad y la sanidad del fruto, antes de 24 horas desde su recolección, para lo cual se establecerán mecanismos adecuados para asegurar el cumplimiento del plazo de tiempo marcado. El sistema de transporte será a granel, en remolques o en contenedores rígidos.

5.1.3. Recepción.

Los patios de las almazaras dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento mezcla de calidades para el procesado.

5.2. Proceso de elaboración

5.2.1. Limpieza y pesaje de la aceituna.

Una vez en la almazara, se procede a la limpieza de las aceitunas.

A continuación, se pesará la partida, existiendo un registro de partidas recepcionadas.

Los frutos procedentes de árbol y suelo deben seguir una línea diferenciada desde la recepción hasta la molturación y almacenamiento del aceite.

La molturación se llevará a cabo en el plazo máximo de 36 horas desde la entrada del fruto en la almazara.



5.2.2. Batido.

Se utilizarán batidoras construidas en acero inoxidable. En esta fase se controlará la temperatura de batido de la masa, que no superará los 32 °C en el punto más desfavorable. Se admitirán coadyuvantes de uso alimentario, debidamente autorizados, que no afecten a la calidad del producto.

5.2.3. Separación de fases.

- Separación de fases sólido - líquido.

El sistema autorizado para esta fase será el sistema continuo de extracción por centrifugación.

En el sistema de centrifugación, el agua que se adicione al decanter (centrifuga horizontal) debe ser potable y su temperatura no excederá los 32 °C.

- Separación de fases líquidas.

Se puede realizar la separación de fases por: centrifugación o decantación.

Centrifugación: El agua adicionada a la centrifuga vertical, deberá ser potable, y su temperatura no excederá los 32 °C.

Decantación: La decantación natural se realiza en unos depósitos o trujales construidos con material inerte o acero inoxidable.

5.3. Almacenamiento.

El aceite de oliva obtenido se almacena en bodega, en depósitos de acero inoxidable, trujales o depósitos revestidos internamente de material inerte y calidad alimentaria, opacos a la luz y deberán estar totalmente cerrados.

5.4. Envasado.

Las plantas envasadoras cumplirán las siguientes condiciones:

- Almacenamiento en depósitos de acero inoxidable, trujales o depósitos revestidos internamente de material inerte y calidad alimentaria.
- Zona de llenado aislada del resto de la planta.
- Almacenamiento de producto terminado.

6. Vínculo entre el producto y el medio geográfico.

El vínculo entre el producto y el origen geográfico se fundamenta en la reputación del nombre «Aceite de Jaén», que resulta ser una consecuencia, por un lado, del valor material del producto (características físico-químicas y organolépticas descritas en el punto 3.2) derivado, a su vez, de la combinación de las variedades de aceituna, la situación geográfica y las condiciones pedoclimáticas. Pero, además, la reputación se debe, por otro lado, a la percepción de su valor inmaterial, que se ha creado a través de la plurisecular historia del olivo y del aceite en Jaén.

Debido a sus características físico-químicas y organolépticas descritas en el punto 3.2, el «Aceite de Jaén» ha ganado un gran prestigio, tanto en el mercado nacional como en el internacional, y se ha convertido en un elemento indispensable en la gastronomía de muchos lugares. Así, en una investigación de mercado realizada para la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen por la empresa Global Investigación & Marketing en el año 2002, con una muestra de 539 personas en cinco capitales de provincia españolas (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla y Zaragoza) y un grado de confianza del 95%, resultó que en la pregunta relativa a la identificación de denominaciones de origen conocidas, «Aceite de Jaén» quedó en quinta posición de las nacionales y primera de Andalucía, pese a no ser una figura de calidad oficialmente reconocida. Asimismo, el Observatorio Permanente del Aceite de Oliva de la Asociación Española de Municipios del Olivo llevó a cabo en 2009 una encuesta telefónica en todas las provincias de España. A la pregunta: “En qué provincia de España se produce el aceite de oliva de mayor calidad”, más del 63 % de los encuestados respondió Jaén.



El olivar ocupa en la provincia de Jaén una superficie de 582.427 ha. (89,75% de las tierras cultivadas). El 76% de las explotaciones no supera las 5 ha, lo que implica que el cultivo del olivar forma parte de la economía de una buena parte de las familias jiennenses y de su acervo sociocultural. La cultura del aceite y del olivar está presente en los 97 municipios de la provincia. En todos ellos se cultiva el olivo y, excepto en tres, existe al menos una almazara en activo, lo que prueba que toda la provincia de Jaén está implicada y relacionada directamente con la obtención del producto.

El paisaje olivarero de Jaén es el fruto del diálogo histórico entre la geomorfología de la provincia y el esfuerzo de domesticación del territorio por parte del ser humano, favorecido por el medio físico y ambiental. Así, la particular orografía de la provincia determina que la superficie cultivada se sitúe entre los 250 m de altitud de Marmolejo y los 1.000 m de Noalejo.

Los suelos del olivar de la provincia de Jaén muestran una clara afinidad por aquéllos de tipo inceptisol (USDA) o cambisol y regosol (FAO), compartiendo, como rasgos distintivos, el notable contenido en carbonato cálcico y, por tanto, con pH elevado, entre 6 y 8.

Además, al situarse en el núcleo del área Mediterránea, la provincia ofrece unas óptimas características climáticas, térmicas y, en gran medida, pluviométricas para el desarrollo del cultivo del olivo (Csa en la clasificación climática de Köppen). Las temperaturas medias anuales se sitúan en un rango entre 14.5 °C y 17.0°C. Las temperaturas medias máximas en los meses de verano son superiores a los 30 °C (en torno a 35°C en julio y agosto), mientras que las medias mínimas en los meses de invierno rondan los 2 °C ó 3 °C. La amplitud térmica registrada por término medio es de 13 °C. Las precipitaciones medias anuales se encuentran en el intervalo de 410 mm – 620 mm, aunque con notables desviaciones interanuales propias de la climatología mediterránea. En los últimos 20 años, se ha registrado una pluviometría baja, en torno a 475 mm al año, siendo las lluvias más abundantes en otoño que en invierno y primavera, y muy escasas en los meses de verano (menores al 10 % de la precipitación total anual). En definitiva, los veranos son muy secos y con bajas precipitaciones, presentando temperaturas máximas muy altas, gran insolación y humedad relativa mínima inferior al 20 %.

El medio característico descrito de la zona productiva del «Aceite de Jaén» y, en concreto, la altitud, la composición caliza de los suelos, con gran presencia de compuestos carbonatados, y el clima (con elevadas temperaturas estivales, práctica ausencia de lluvia en verano y la distribución anual de las precipitaciones) permiten vincular las características descritas en el punto 3.2 al medio geográfico. Estas condiciones dan lugar a que el olivo cultivado en condiciones de secano sufra estrés hídrico, lo que da lugar a aceites con mayor concentración de polifenoles, tocoferoles y ácido oleico, mostrando unas intensidades más marcadas de los atributos sensoriales de amargor, picor y frutado. Incluso en el olivar de regadío, donde se mantienen niveles de estrés por aportación deficitaria de riego, los aceites también presentan niveles medios-altos de polifenoles, así como una mayor estabilidad e intensidad en el frutado, amargo y picante, más elevada respecto de aquellos otros obtenidos de olivares con riego FAO o dosis elevadas de agua (Salas y otros, “Influencia del riego sobre la composición y característica organolépticas del aceite de oliva”, Grasas y Aceites, vol. 48, Fasc. 2, 1997, págs. 74 y 82).

Las condiciones climáticas, la orografía y su interacción con las variedades descritas en el punto 3.3 determinan en gran medida la maduración del fruto. El período de recolección, tanto de la variedad principal como del resto, comienza en octubre para la elaboración de los aceites de recolección “en verde” o “aceites tempranos” y finaliza a finales de diciembre con la recolección de frutos más maduros. Este período de recolección garantiza la presencia de frutos sanos y de calidad, así como la composición y las características sensoriales singulares del «Aceite de Jaén» que han sido definidas en el punto 3.2.

Es una constante histórica que el mercado y los consumidores perciban el término «Jaén» como sinónimo de buen aceite de oliva. La presencia e importancia del olivo y su aceite en la provincia de Jaén en época romana y su demanda desde Roma quedan atestiguadas en una extensa literatura histórica y arqueológica.

Véanse, por ejemplo, Berni Millet, P. (2015): “Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana”, SECAH (ARTIGO), pp. 49-62, donde se menciona expresamente el aceite



de la región de Cástulo (Linares, Jaén), y el enorme complejo industrial aceitero de Marroquíes Bajos, ubicado en la ciudad de Jaén, que comenzó su andadura en época de Augusto y contaba con un complejo productor de aceite de oliva “monumental” con seis prensas de grandes proporciones dispuestas en batería. En este trabajo se señala, asimismo, el hallazgo de ánforas en el Monte Testaccio con inscripciones cursivas del distrito fiscal de Cástulo (CIL XV 4137). También en esta antigua ciudad se halló un particular epígrafe grabado en piedra con el texto “RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA”, que constituye el encabezamiento de un rescripto imperial sobre materia olearia atribuido a Adriano.

En 1849 la Reina Isabel II dio orden de publicar una circular del Ministerio de Comercio, Instrucción y Obras Públicas para reunir las pesas y medidas del comercio más usadas en España, donde se encuentran dos envases de hojalata de “MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAEN” y “MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAEN” (Museo del Centro Español de Metrología en Tres Cantos-Madrid).

La reputación de Jaén en el ámbito oleícola está demostrada por los numerosos reconocimientos concedidos al aceite de oliva virgen extra producido en Jaén.

Otra prueba irrefutable de su reputación la encontramos en que la limitación relativa a las marcas geográficas contenida en la normativa comunitaria sobre comercialización de los aceites de oliva, no ha impedido que algunos productores se arriesguen a usar y registrar el topónimo Jaén en sus marcas. Un repaso de los fondos de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), de la Oficina Europea de la Propiedad Intelectual (EUIPO) y de la Oficina Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), revela que este topónimo se integra en un total de sesenta y ocho signos distintivos. Igualmente, pueden citarse los procedimientos sancionadores incoados por la Junta de Andalucía a envasadoras de aceite de oliva por incumplimiento de la normativa europea, al incluir en su etiquetado de forma indebida el topónimo «Jaén».

Otras pruebas del uso del nombre en el lenguaje común y en el comercio, siempre ligado a producto de gran calidad y prestigio, son las siguientes referencias:

1. Artículo del diario «La Vanguardia», Barcelona, 9 de agosto de 1938, donde puede leerse, en relación con la riqueza española hipotecada para cubrir los gastos ocasionados por la Guerra Civil Española: «...La moneda preponderante es el material de guerra alemán. Lo que no se halla repartido y otorgado de hecho, sobre la riqueza española, lo está en promesas, es decir, sobre el aceite de Jaén, sobre la naranja valenciana,...».

2. Noticia del diario «La Vanguardia», Barcelona, 14 de junio de 1970, en cuya página 6 se informa sobre la visita del presidente de Francia de Gaulle a España y su paso por Jaén: «...Momentos antes de partir se había interesado por el aceite de Jaén, y las personalidades de su séquito se pusieron en contacto con la Unión Territorial de Cooperativas del Campo, para que les facilitara dos latas de aceite...».

3. Diario «El País», 5 de noviembre de 2014, entrevista a Lucio Blázquez, fundador y propietario de «Casa Lucio», uno de los más tradicionales y prestigiosos restaurantes de Madrid, donde cuenta el secreto de los «Huevos rotos», su plato emblemático: «El fuego de carbón, unas buenas sartenes y la materia prima: patatas gallegas, huevos de una finca de Ávila y aceite de Jaén».

4. Artículo del Diario digital «Prnoticias», 14 de septiembre de 2016, sobre una plataforma de ventas de ámbito mundial, donde su vicepresidente para Europa declara disponer de «más de 500 referencias, desde jamón ibérico hasta aceite de Jaén».

5. Reseña del periódico ABC de Sevilla, 30 de noviembre de 2007, en la que se lee: “La Casa de Jaén en Sevilla se convirtió anoche en avanzadilla del mundialmente reconocido aceite de oliva virgen jiennense, que pudo ser catado y paladeado por los asistentes (...) Sobran las encuestas que lo atestiguan. Es el caso del “oro líquido”. Nadie duda que el aceite de Jaén está a la cabeza de los mejores aceites del mundo...”

6. Camilo José Cela, Premio Nobel de Literatura, menciona el aceite de Jaén en su libro “La cruz de San Andrés”: “... le traían aceite de Jaén y trigo de Palencia y de Valladolid y ella se ganaba la vida repartiéndolo entre los compradores...”



7. Almudena Grandes, Premio Nacional de Narrativa, menciona el aceite de Jaén en su libro “Inés y la alegría”: “... en la despensa de Casa Inés había noventa litros del extraordinario aceite de oliva que produce la Sierra Sur de Jaén.”

8. En el blog del portal web de alquileres vacacionales Ruralidays.com, entrada del 12 de diciembre de 2016, encontramos el artículo titulado “The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain.”

7. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla.

Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

8. Normas de etiquetado.

En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén», de manera destacada, en caracteres claros e indelebles, así como el logotipo específico identificador de la I.-G.P. de la Unión Europea, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Como distintivo de cumplimiento y garantía de origen, los envases en los que el «Aceite de Jaén» se comercialice, irán provistos de una contraetiqueta numerada identificativa no reutilizable. Dichas contraetiquetas serán controladas y expedidas por el Consejo Regulador, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida, cuyas actuaciones en lo concerniente al uso de estas contraetiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.