

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**GI-1203**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Aceite de Jaén**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1203**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Aceite de Jaén**

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

*Address* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”  
Calle Sierra Morena, Núm. 13 Bloque A  
Edificio Terra Oleum, Geolit  
C.P: 23620 Mengíbar, Jaén  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited geographical area covers the entire province of Jaén, located in the southeast of the Iberian Peninsula, Andalusia, SPAIN.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2020/665 dated May 13, 2020 entering a name in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications ["Aceite de Jaén" (PGI)].

Official Journal of the European Union L156 dated 19.05.2020.

PGI-ES-2322

May 19, 2020

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1203**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Aceite de Jaén**

PRODUIT(S)

- Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

*Adresse* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"  
Calle Sierra Morena, Núm. 13 Bloque A  
Edificio Terra Oleum, Geolit  
C.P: 23620 Mengíbar, Jaén  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée comprend toute la province de Jaén, située au sud-est de la péninsule Ibérique, en Andalousie, ESPAGNE.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°2020/665 de la Commission du 13 mai 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées ["Aceite de Jaén" (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L156 du 19.05.2020.

PGI-ES-2322

19.05.2020

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1203**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Aceite de Jaén**

PRODUCTO(S)

- 1. Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

*Dirección* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”  
Calle Sierra Morena, Núm. 13 Bloque A  
Edificio Terra Oleum, Geolit  
C.P: 23620 Mengíbar, Jaén  
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada abarca toda la provincia de Jaén, situada al sureste de la Península Ibérica, Andalucía, ESPAÑA.

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

**1. Comisión Europea.**

Reglamento de Ejecución (UE) 2020/665 de la Comisión de 13 de mayo de 2020 por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [“Aceite de Jaén” (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L156 de 19.05.2020.

PGI-ES-2322

19.05.2020

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘Aceite de Jaén’**

**EU No PGI-ES-02322 – 22.9.2017**

**PDO ( ) PGI (X)**

**1. Name(s)**

‘Aceite de Jaén’

**2. Member State or Third Country**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff**

**3.1. Type of product**

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

**3.2. Description of the product to which the name in (1) applies**

‘Aceite de Jaén’ is an extra virgin olive oil obtained directly from the fruit of the olive tree (*Olea europaea* L.) and exclusively by mechanical means from olive tree plantations located in the geographical area defined in point 4, which at the time of packaging presents the following physico-chemical and organoleptic characteristics:

Acidity	Maximum 0,5 %
Peroxide value	Maximum 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>270</sub>	Maximum 0,18
K <sub>232</sub>	Maximum 2
Waxes	Maximum 120 mg/kg
Total polyphenols	Minimum 300 mg/kg
Total tocopherols	Minimum 150 mg/kg

**Fatty acid composition**

Palmitic acid	9-13 %
Oleic acid	> 75 %
Linoleic acid	≤ 6 %

<b>Organoleptic characteristics</b>	
Median score for fruitiness	Greater than 3
Median score for bitterness	3-6,5
Median score for pungency	3-6,5
Median score for defects	Equal to 0

—Aroma: a perceptible aroma of fresh, healthy olives with hints of vegetables or other plant-based products such as green leaves or grasses, combined with distinctively fruity notes which are moderately to heavily pronounced (median for fruitiness on a continuous linear scale greater than 3).

—Taste: clean, fragrant taste of fresh, healthy olives with bitter, pungent notes of the following intensity:

—Bitterness: moderately or clearly perceptible (median on a continuous linear scale between 3 and 6,5),

—Pungency: moderately or clearly perceptible (median on a continuous linear scale between 3 and 6.5).

In short, the organoleptic characteristics of the oils covered by the ‘Aceite de Jaén’ designation are defined by aromas of fresh, clean and healthy olives picked before 31 December, when the bitterness and pungency attributes are highly pronounced.

### **3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)**

‘Aceite de Jaén’ must be made from the following olive varieties grown on an individual or combined basis in olive tree plantations located within the geographical area defined in point 4:

Main variety: Picual, an indigenous variety which accounts for over 90 % of the olive trees grown in the geographical area.

Secondary varieties. Indigenous varieties: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla and Carrasqueño de Alcaudete. Non-indigenous varieties: Hojiblanca, Arbequina and Picudo.

‘Aceite de Jaén’ is the extra-virgin olive oil obtained from olives of the above-mentioned varieties harvested before 31 December, as long as at least 85 % of the oil is from indigenous varieties.

In both cases, these oils must have the physico-chemical and organoleptic characteristics stated in point 3.2.

**3.4. *Specific steps in production that must take place in the identified geographical area***

The olives are grown and the oil is produced within the geographical area described in point 4.

**3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to***

—

**3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to***

The labels must necessarily have the words ‘Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”’ printed prominently in clear, indelible characters, as well as the specific PGI logo and the European Union logo, along with the details and information required under the applicable legislation.

The containers in which the ‘Aceite de Jaén’ oil is marketed must bear a non-reusable, numbered secondary label as a guarantee of compliance and origin. These secondary labels must be verified and issued by the Regulatory Board, the management body for the Protected Geographical Indication. It must not take any measures concerning the use of these secondary labels that might in any way discriminate against any operator that complies with the specification.

**4. Concise definition of the geographical area**

The defined geographical area covers the whole of Jaén province, located in the southeastern Iberian Peninsula.

**5. Link with the geographical area**

The link between the product and the geographical area is based on the reputation of the name ‘Aceite de Jaén’, which on the one hand is a consequence of the material

value of the product (the physico-chemical and organoleptic characteristics described in point 3.2), which is derived in turn from a combination of the olive varieties, the geographical location, the soil and climate conditions. The reputation is also due to the perception of its intangible value, which is based on the history of olive plantations and oil in Jaén over many centuries.

Thanks to the physico-chemical and organoleptic characteristics described in point 3.2, 'Aceite de Jaén' has a very high reputation in both national and international markets and has become an indispensable element in the gastronomy of many places. According to a survey by the company Global Investigación & Marketing in 2002 for the Andalusian Conference on Designations of Origin, conducted on a sample of 539 people in five provincial capitals of Spain (Madrid, Barcelona, Valencia, Seville and Zaragoza) with a confidence level of 95 %, when interviewees were asked to name the designations of origin with which they were familiar, it appeared that 'Aceite de Jaén' ranked as the fifth best-known Spanish designation of origin among consumers and first out of all Andalusian designations of origin, despite not being an officially recognised quality mark. The Permanent Observatory on Olive Oil run by the Spanish Association of Olive Municipalities also held a telephone survey spanning every province of Spain in 2009. When asked the question '*In which Spanish province is the best quality olive oil produced?*', over 63 % of interviewees replied 'Jaén'.

Olive plantations cover a surface area of 582 427 hectares in Jaén province (89,75 % of cultivated land) divided into over 100 000 holdings, of which 76 % are smaller than 5 hectares. Olive-growing is not just a source of income for most families in Jaén but also part of their socio-cultural heritage. Olive-growing and olive oil production are present in the 97 municipalities in the province. Olive trees are grown in every one of them and all except for three have at least one olive mill. This proves that the entire province of Jaén is directly linked and involved in producing the product.

The olive-lined landscape of Jaén is the result of the age-old interplay between the geomorphology of the province and the attempts made by its human inhabitants to harness the territory, aided by the physical environment. The particular relief to be found in the province means that the cultivated area is located between Marmolejo (altitude 250 m) and Noalejo (1 000 m)

The olive-growing soils in Jaén province are clearly similar to the inceptisol (USDA) or cambisol and regosol (FAO) soil types, all of which have a distinctively high calcium carbonate content and therefore a high pH ranging between 6 and 8.

Moreover, as the province is located in the very heart of the Mediterranean area, it offers ideal climatic and temperature conditions and rainfall patterns that are mostly optimal for olive-growing (Csa in the Köppen climate classification). The average mean temperatures range between 14,5 °C and 17 °C. The maximum mean temperatures in summer are over 30 °C (around 35 °C in July and August) and the minimum mean

temperatures in the winter months are about 2° or 3 °C. The average thermal range recorded is 13 °C. Average annual rainfall is about 410 mm-620 mm, albeit with the significant variations from year to year which are typical of the Mediterranean climate. In the last 20 years, rainfall has been low (about 475 mm per year), more abundant in autumn than in winter and springtime, and very scarce in the summer months (less than 10 % of total annual precipitation). In short, the summers are very dry and with low rainfall, with very high maximum temperatures, a high level of sunshine and minimum relative humidity below 20 %.

The typical environment in the production area for ‘Aceite de Jaén’ and more specifically, the altitude, the limestone soils with high levels of carbonate compounds and the climate (high temperatures and almost no rain in summer and the annual rainfall pattern) make it possible to link the characteristics described in point 3.2 to the geographical environment. These conditions mean that olives grown without irrigation suffer water stress, which leads to oils with a higher concentration of polyphenols, tocopherols and oleic acid, with very pronounced scores for the sensorial attributes of bitterness, pungency and fruitiness. Even irrigated olive plantations, where stress levels are maintained due to irrigation being insufficient, oils also present medium to high levels of polyphenols, as well as greater stability and intensity in the fruitiness, bitterness and pungency attributes than those obtained from FAO or high-dose water irrigation (Salas et al, ‘*Influencia del riego sobre la composición y características organolépticas del aceite de oliva* [The influence of irrigation on the composition and organoleptic characteristics of olive oil]’ *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, pages 74 and 82).

The ripening of the fruit is largely dependent on the climate conditions and relief and how they affect the varieties described in point 3.3. The harvesting period – for both the main variety and those others – commences in October in the case of oils that are harvested ‘green’ or as ‘early oils’ and ends in late December when the ripest olives are harvested. This harvesting period guarantees the existence of quality healthy olives, as well as the composition and the unique sensorial characteristics of ‘Aceite de Jaén’ as defined in point 3.2.

Over the course of history, the word ‘Jaén’ has been perceived by both the market and consumers as synonymous with good olive oil. There are extensive references in historical and archaeological literature to the presence and importance of olive trees and their oil in Jaén province in Roman times, as well as to the demand in Rome for oil from Jaén. For example, see article by P. Berni Millet (2015): ‘*Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*’ [A journey in time tracing the production and trade of Andalusian oil with Roman iconography], in the journal of the Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH) pp. 49-62, which expressly mentions the oil from the Cástulo region (Linares, Jaén) and the huge oil-producing industrial complex of Marroquíes Bajos in the city of Jaén,

which was opened in the era of Augustus and consisted of a ‘monumental’ complex for producing olive oil with six huge mills lined up side by side. This paper also mentions the discovery of amphorae at Monte Testaccio featuring cursive inscriptions from the fiscal district of Cástulo (CIL XV 4137). A peculiar epigraph engraved in stone was also found in this ancient city, featuring the words ‘*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*’, which formed the heading of an imperial rescript on the subject of oil that has been attributed to Hadrian.

In 1849 Queen Isabella II ordered the publication of a circular from the Ministry of Trade, Instruction and Public Works listing the weights and measures most commonly used in trade in Spain, including two containers made of tin, the ‘*MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAÉN*’ and the ‘*MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAÉN*’ (Museum of the Spanish Centre for Metrology in Tres Cantos-Madrid).

Jaén’s reputation in the oil sector is backed up by the numerous acknowledgements awarded to the extra virgin olive oil produced in the province.

Further evidence of its reputation lies in the fact that the restriction on geographical marks contained in the EU legislation on the marketing of olive oils has not prevented certain producers from running the risk of using and registering the place name ‘Jaén’ in their trademarks. A review of the archives at the Spanish Patents and Trade Marks Office (OEPM), the European Union Intellectual Property Office (EUIPO) and the World Intellectual Property Organization (WIPO) reveals that this place name has been included in a total of 68 distinctive marks. See also the sanctioning procedures launched by the Regional Government of Andalusia against olive oil packaging firms for non-compliance with European legislation due to the unlawful inclusion of the place name ‘Jaén’ on their labels.

The following references provide evidence that the name is used in popular parlance and for commercial purposes, and is always linked to a prestigious, high-quality product:

1. An article from the ‘*La Vanguardia*’ newspaper from Barcelona on 9 August 1938 describing how Spanish riches were being pawned off to cover the costs of the Spanish Civil War: ‘*...The preponderant currency is German war material. Any Spanish wealth that has not already been distributed and given away has been promised: olive oil from Jaén, oranges from Valencia...*’
2. A report from page 6 of Barcelona’s ‘*La Vanguardia*’ newspaper on 14 June 1970 on a visit by French President de Gaulle to Spain, including a stop in Jaén: ‘*...Moments before his departure, the French President took an interest in ‘Aceite de Jaén and his entourage contacted the Territorial Union of Countryside Cooperatives to provide them with two tins of pure olive oil...*’



3. An interview in the 'El País' newspaper on 5 November 2014 featuring Lucio Blázquez, founder and owner of 'Casa Lucio', one of the most traditional and most prestigious restaurants in Madrid, where he reveals the secret behind the establishment's emblematic 'huevos rotos' (broken eggs) dish: *'A coal fire, good frying pans and the raw material: potatoes from Galicia, eggs from a farm in Ávila and oil from Jaén'*.
4. An article published in the 'Prnoticias' digital newspaper on 14 September 2016 about an international sales platform in which its Vice-President for Europe explains that it includes *'over 500 product references, from Iberian ham to oil from Jaén'*.
5. A review from the Seville edition of the 'ABC' newspaper on 30 November 2007, stating as follows: *'The "Casa de Jaén" in Seville became a torch-bearer last night for the world-famous virgin olive oil from Jaén, which those in attendance were able to taste and savour (...) There is no need for surveys to confirm it. It is a case of "liquid gold". Nobody questions that oil from Jaén tops the ranking of best oils in the world...'*
6. Camilo José Cela, Nobel Prize for Literature, mentions oil from Jaén in his book 'La cruz de San Andrés' [Saint Andrew's Cross]. *'... they brought oil from Jaén and wheat from Palencia and Valladolid and she earned her living by distributing it among the buyers...'*
7. Almudena Grandes, Spanish National Fiction Prize, mentions oil from Jaén in her book 'Inés y la alegría' [Inés and Joy]: *'...the pantry at Casa Inés held ninety litres of the extraordinary olive oil produced in the mountains south of Jaén.'*
8. Article entitled 'The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain.'[sic] on blog entry posted on 12 December 2016 on the Ruralidays.com holiday rental web portal.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

«Aceite de Jaén»

N° UE: PGI-ES-02322 — 22.9.2017

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Aceite de Jaén»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

L'«Aceite de Jaén» est une huile d'olive vierge extra obtenue à partir de fruits d'oliviers (*Olea europaea* L.) exclusivement issus d'oliveraies situées dans l'aire géographique décrite au point 4, et qui présente les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques suivantes au moment de son conditionnement:

Acidité	0,5 % au maximum
Indice de peroxyde	15 mEq O <sub>2</sub> /kg au maximum
K <sub>270</sub>	0,18 au maximum
K <sub>232</sub>	2 au maximum
Cires	120 mg/kg au maximum
Polyphénols totaux	300 mg/kg au minimum
Tocophérols totaux	150 mg/kg au minimum

**Composition en acides gras**



Acide palmitique	9-13 %
Acide oléique	> 75 %
Acide linoléique	≤ 6 %

<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	
Médiane de l'attribut fruité	Supérieure à 3
Médiane de l'attribut amer	3-6,5
Médiane de l'attribut piquant	3-6,5
Médiane du défaut	Égale à 0

—arôme: arôme perceptible d'olive saine et fraîche, avec des nuances de légumes ou d'autres végétaux (de feuilles ou d'herbes vertes, par exemple), des notes fruitées prononcées, d'une intensité modérée à forte (médiane de l'attribut fruité sur une échelle linéaire continue supérieure à 3);

—goût: saveur franche et parfumée d'olive saine et fraîche, avec des notes amères et piquantes, dont l'intensité est la suivante:

—amertume: modérément ou clairement perceptible (médiane sur une échelle linéaire continue entre 3 et 6,5);

—ardence: modérément ou clairement perceptible (médiane sur une échelle linéaire continue entre 3 et 6,5).

En résumé, les caractéristiques organoleptiques des huiles de l'IGP «Aceite de Jaén» sont définies par des arômes d'olive propre, saine et fraîche, récoltée avant le 31 décembre, dont les attributs amer et piquant sont prononcés.

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

L'«Aceite de Jaén» est exclusivement issu des variétés suivantes d'olive, présentes séparément ou en association dans les oliveraies de l'aire géographique décrite au point 4:

variété principale: Picual, variété autochtone représentant plus de 90 % de la surface oléicole de l'aire géographique;

variétés secondaires: autochtones, à savoir Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla et Carrasqueño de Alcaudete, et allochtones, à savoir Hojiblanca, Arbequina et Picudo.

L'«Aceite de Jaén» est l'huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives récoltées avant le 31 décembre, issues des variétés énumérées ci-dessus, à condition qu'au moins 85 % de l'huile provienne des variétés autochtones.

En tout état de cause, ces huiles doivent présenter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques mentionnées au point 3.2.

### ***3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée***

Les étapes de production des olives et d'élaboration du produit ont lieu dans l'aire géographique décrite au point 4.

### ***3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence***

—

### ***3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence***

Doivent obligatoirement figurer sur les étiquettes, en caractères clairs et indélébiles et de manière bien visible, la mention «Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”», le logotype spécifique de l'IGP et le logo de l'Union européenne, en plus des données et informations requises par la législation applicable.

Les conditionnements utilisés pour la commercialisation de l'«Aceite de Jaén» sont munis d'une contre-étiquette d'identification numérotée et non réutilisable, qui tient lieu de marque de conformité et de garantie de l'origine. Ces contre-étiquettes sont contrôlées et délivrées par le Consejo Regulador, en tant qu'organisme de gestion de l'indication géographique protégée. La manière dont ce dernier utilise les contre-étiquettes ne doit en aucun cas être discriminatoire à l'égard de tout opérateur qui respecte le cahier des charges.

## **4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée comprend la province de Jaén dans son ensemble, qui se situe au sud-est de la péninsule ibérique.

## **5. Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre le produit et l'origine géographique tient à la notoriété de la dénomination «Aceite de Jaén», qui s'avère être une conséquence, d'une part, de la valeur matérielle du produit (caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques décrites au point 3.2) découlant, quant à elle, de l'association des variétés d'olives, de la situation géographique et des conditions pédoclimatiques. Mais cette renommée est également

due, d'autre part, à la perception de sa valeur immatérielle née de plusieurs siècles d'histoire de l'olivier et de l'huile «Aceite de Jaén».

En raison de ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques décrites au point 3.2, l'«Aceite de Jaén» a acquis un grand prestige, tant sur le marché intérieur qu'international, et est devenu un élément gastronomique incontournable dans de nombreux endroits. Ainsi, lors d'un sondage réalisé en 2002 pour la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen par la société Global Investigation & Marketing auprès de 539 personnes dans cinq capitales provinciales espagnoles (Madrid, Barcelone, Valence, Séville et Saragosse), avec un degré de fiabilité de 95 %, il s'est avéré que lorsqu'on a demandé d'identifier des appellations d'origine connues, l'«Aceite de Jaén» est arrivé en cinquième position parmi les appellations nationales et en première position pour l'Andalousie, bien que la qualité de ce produit ne soit pas officiellement reconnue. De même, en 2009, l'Observatorio Permanente del Aceite de Oliva de l'Asociación Española de Municipios del Olivo a réalisé une enquête téléphonique dans l'ensemble des provinces d'Espagne. À la question «*dans quelle province espagnole produit-on l'huile d'olive de meilleure qualité?*», plus de 63 % des personnes interrogées ont répondu «à Jaén».

Les oliveraies occupent dans la province de Jaén une surface de 582 427 ha (soit 89,75 % des terres cultivées), répartie sur plus de 100 000 exploitations, dont 76 % ne dépassent pas 5 ha. L'oléiculture fait donc partie à la fois de l'économie d'une grande partie des familles de la province de Jaén et du patrimoine socioculturel de celle-ci. La culture de l'huile et de l'oliveraie est présente dans les 97 communes de la province. En effet, l'olivier y est cultivé partout et toutes, sauf trois, comptent au moins une huilerie en activité, ce qui prouve que la province de Jaén est intégralement associée et participe directement à l'obtention du produit.

Le paysage de la province de Jaén, marqué par la culture de l'olivier, est le fruit du dialogue historique entre la géomorphologie locale et l'effort de domestication du territoire par l'homme, favorisé par la situation géographique et les conditions environnementales. Ainsi, en raison de l'orographie particulière de la province, la surface cultivée se situe entre Marmolejo (250 m d'altitude) et Noalejo (1 000 m).

Les sols des oliveraies de la province de Jaén présentent un lien manifeste avec ces sols de type inceptisol (USDA) ou cambisol et regosol (FAO), et ont pour caractéristique distinctive commune une teneur élevée en carbonate de calcium et, par conséquent, un pH élevé compris entre 6 et 8.

De plus, étant située au cœur de la région méditerranéenne, la province présente des caractéristiques optimales sur le plan climatique, thermique et, dans une large mesure, pluviométrique pour le développement de la culture de l'olivier (Csa dans la classification climatique de Köppen). Les températures moyennes annuelles se situent dans une fourchette comprise entre 14,5 °C et 17 °C. Les températures moyennes

maximales pendant les mois d'été sont supérieures à 30 °C (aux alentours de 35 °C en juillet et en août), tandis que les températures minimales pendant les mois d'hiver avoisinent 2 °C ou 3 °C. L'amplitude thermique enregistrée est en moyenne de 13 °C. Les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 410 mm et 620 mm, bien qu'elles présentent d'importantes variations d'une année à l'autre, propres au climat méditerranéen. Ces 20 dernières années, on a enregistré une faible pluviométrie, d'environ 475 mm par an, les précipitations étant plus abondantes en automne qu'en hiver et au printemps, et très faibles durant les mois d'été (moins de 10 % des précipitations totales annuelles). En définitive, les étés sont très secs avec peu de précipitations, présentent des températures maximales très élevées, un fort ensoleillement et une humidité relative minimale inférieure à 20 %.

Le milieu caractéristique de l'aire de production de l'«Aceite de Jaén» qui a été décrit, à savoir l'altitude, la composition calcaire des sols à forte teneur en carbonates et le climat (avec des températures estivales élevées, l'absence presque totale de précipitations en été et la répartition annuelle des précipitations) permet d'établir un lien entre les caractéristiques mentionnées au point 3.2 et le milieu géographique. Ces conditions ont pour conséquence que l'olivier cultivé dans des conditions de sécheresse subit un stress hydrique, ce qui se traduit par des huiles présentant une teneur plus élevée en polyphénols, en tocophérols et en acide oléique ainsi que des intensités plus marquées des attributs sensoriels d'amertume, d'ardence et de fruité. Même dans les oliveraies irriguées, où les niveaux de stress sont maintenus en raison de l'irrigation insuffisante, les huiles présentent aussi des niveaux moyens à élevés de polyphénols ainsi qu'une plus grande stabilité et intensité des attributs de fruité, d'amertume et d'ardence, qui sont supérieures à celles des autres huiles obtenues dans des oliveraies disposant d'une irrigation FAO ou d'eau à haute dose (Salas et al., «*Influencia del riego sobre la composición y característica organolépticas del aceite de oliva*», *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, p. 74 et 82).

Les conditions climatiques, l'orographie et leur interaction avec les variétés énumérées au point 3.3 déterminent dans une large mesure la maturation du fruit. La période de récolte, aussi bien de la variété principale que des autres, débute en octobre pour l'élaboration des huiles issues de la récolte «en vert» ou «huiles primeurs» et se termine à la fin du mois de décembre par la récolte des fruits plus mûrs. Cette période de récolte garantit la présence de fruits sains et de qualité ainsi que la composition et les caractéristiques sensorielles singulières de l'«Aceite de Jaén» qui ont été définies au point 3.2.

De tout temps, le marché et les consommateurs ont vu dans l'appellation «Jaén» un synonyme d'huile d'olive de qualité. La présence et l'importance de l'olive et de son huile dans la province de Jaén à l'époque romaine, de même que la demande suscitée jusqu'à Rome par cette huile, sont attestées par de nombreux témoignages historiques et archéologiques. On se référera, par exemple, à l'article de P. Berni Millet «*Viaje en*

*el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana»* dans le journal de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH, 2015, p. 49-62), dans lequel il est expressément fait mention de l'huile de la région de Cástulo (Linares, Jaén) et de l'énorme complexe industriel huilier de Marroquíes Bajos, situé dans la ville de Jaén, qui a commencé ses activités au temps d'Auguste et dont l'ensemble de production d'huile d'olive «monumental» comprenait six pressoirs d'envergure, disposés en batterie. Cet article évoque également la découverte d'amphores sur le mont Testaccio portant des inscriptions manuscrites du district fiscal de Cástulo (CIL XV 4137). On a en outre retrouvé, dans cette cité antique, une étrange épigraphe gravée dans la pierre, «*RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA*», formule qui constitue l'en-tête d'un rescrit impérial en matière d'huile, attribué à Hadrien.

En 1849, la reine Isabel II a fait publier une circulaire du ministère du commerce, de l'instruction et des travaux publics visant à recenser les poids et mesures du commerce les plus usités en Espagne, parmi lesquels se trouvaient deux récipients en fer blanc d'une contenance respective d'«UNE DEMI-ARROBE D'HUILE DE JAÉN» et d'«UNE DEMI-LIVRE D'HUILE DE JAÉN» (Museo del Centro Español de Metrología à Tres Cantos, Madrid).

La renommée de Jaén dans le secteur oléicole est attestée par de nombreuses récompenses octroyées à l'huile d'olive vierge extra élaborée à Jaén.

Une autre preuve irréfutable de sa renommée en est que l'interdiction relative aux marques géographiques qui figure dans la réglementation de l'Union applicable à la commercialisation des huiles d'olives n'a pas empêché certains producteurs de se risquer à utiliser et à enregistrer le toponyme «Jaén» dans leurs marques. Une revue des fonds de l'Office espagnol des brevets et des marques (OEPM), de l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle (EUIPO) et de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI) fait ainsi apparaître que ce toponyme est présent dans 68 signes distinctifs. On peut également citer les procédures de sanction initiées par la Junta de Andalucía, pour non-respect de la réglementation européenne, contre plusieurs conditionneurs d'huile d'olive qui avaient indûment fait figurer sur leurs étiquettes le toponyme «Jaén».

L'utilisation de cette appellation dans le langage courant et le commerce, invariablement pour évoquer un produit de haute qualité et de grande renommée, est aussi confirmée par les références suivantes:

1. Article paru dans le journal barcelonais «La Vanguardia» du 9 août 1938, dans lequel on pouvait lire, à propos de l'hypothèque des richesses nationales pour couvrir les frais engendrés par la guerre civile espagnole: «... La monnaie qui prévaut est le matériel de guerre allemand. Ce qui n'est pas réparti et octroyé de facto sur la

richesse espagnole l'est en promesses, c'est-à-dire sur l'huile de Jaén, les oranges valenciennes...»

2. Article de presse du journal barcelonais «La Vanguardia» du 14 juin 1970, qui annonçait en page 6 la visite en Espagne du président français Charles de Gaulle et son passage par Jaén: «... Peu avant de partir, il avait manifesté de l'intérêt pour l'huile de Jaén; les membres de sa suite ont alors pris contact avec l'Union territoriale des coopératives agricoles, afin qu'elle leur procure deux bidons d'huile d'olive vierge...»
3. Entretien, paru dans le journal «El País» du 5 novembre 2014, avec Lucio Blázquez, fondateur et propriétaire de la «Casa Lucio», l'un des restaurants les plus traditionnels et réputés de Madrid, où il dévoile le secret des «Huevos rotos», la spécialité emblématique de l'établissement: «Une cuisson au charbon de bois, de bonnes poêles et la matière première: des pommes de terre de Galice, des œufs venus d'une ferme d'Ávila et de l'huile de Jaén».
4. Article du 14 septembre 2016 paru dans le journal en ligne «Prnoticias», concernant une plateforme de vente internationale dont le vice-président pour l'Europe déclare qu'elle propose «plus de 500 références, du jambon ibérique à l'huile de Jaén».
5. Compte rendu du journal ABC de Séville du 30 novembre 2007, dans lequel on peut lire: «La Casa de Jaén à Séville est devenue hier soir le précurseur de l'huile d'olive vierge mondialement connue de la province, que le public a pu goûter et déguster [...] On ne compte plus les enquêtes qui en attestent. Il s'agit d'«or liquide». Personne ne remet en cause le fait que l'huile de Jaén arrive en tête des meilleures huiles du monde...»
6. Camilo José Cela, prix Nobel de littérature, évoque l'huile de Jaén dans son ouvrage La Croix de Saint-André: «... on lui apportait de l'huile de Jaén et du blé de Palencia et de Valladolid, et elle gagnait sa vie en le répartissant entre les acheteurs...»
7. Almudena Grandes, prix national du Roman, mentionne l'huile de Jaén dans son ouvrage Inès et la joie: «... dans le garde-manger de Casa Inés il y avait quatre-vingt-dix litres de l'huile d'olive extraordinaire que produit la cordillère Sud de Jaén».
8. Sur le blog du site internet de locations de vacances, Ruralidays.com, figure l'article du 12 décembre 2016 intitulé «The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain».

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**



**«Aceite de Jaén»**

**N.º UE: PGI-ES-02322 – 22.9.2017**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Nombre**

«Aceite de Jaén»

**2. Estado Miembro o Tercer País**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

El «Aceite de Jaén» es un aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente del fruto del olivo (*Olea europaea L.*), y exclusivamente por procedimientos mecánicos, de olivares de la zona geográfica definida en el punto 4, que presenta, en el momento de su envasado, las siguientes características físico-químicas y organolépticas:

Acidez	Máximo 0,5 %
Índice de peróxido	Máximo 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>270</sub>	Máximo 0,18
K <sub>232</sub>	Máximo 2,0
Ceras	Máximo 120 mg/kg
Polifenoles totales	Mínimo 300 mg/kg
Tocoferoles totales	Mínimo 150 mg/kg

**Composición de ácidos grasos**

Ácido palmítico	9-13 %
Ácido oleico	> 75 %

Ácido linoleico	≤ 6 %
-----------------	-------

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

—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).

—Sabor: 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.

### **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

El «Aceite de Jaén» procederá obligatoriamente de las siguientes variedades de aceituna, presentes, de forma aislada o combinada, en los olivares de la zona geográfica definida en el punto 4:

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. 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 todo caso, estos aceites deberán presentar las características físico-químicas y organolépticas, recogidas en el punto 3.2.

### **3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Las fases de producción de la aceituna y elaboración del producto se realizan en la zona geográfica descrita en el punto 4.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

—

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

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 IGP 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.

## **4. Descripción Sucinta de la Zona Geográfica**

La zona geográfica delimitada abarca toda la provincia de Jaén, situada al sureste de la Península Ibérica.

## **5. Vínculo con la Zona Geográfica**

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 edafoclimáticas. 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 una superficie de 582 427 hectáreas en la provincia de Jaén (el 89,75 % de las tierras cultivadas) dividida en más de 100 000 explotaciones, de las cuales el 76 % tienen menos de 5 hectáreas, 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 aquellos 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 están 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 o 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 veinte 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. Véase, por ejemplo, el artículo de P. Berni Millet (2015): «Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana» en el boletín de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), págs. 49-62, en el que 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* (sic).