
**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

AO-1210

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Sierra de Cazorla

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

AO-1210

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Sierra de Cazorla

GOOD(S)

- Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Sierra de Cazorla”
Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5
Apdo. de correos 51
23470 Cazorla, Jaén

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area is located in the southeast of the province of Jaén, in an enclave of extraordinary value, next to the Natural Park of the Sierras de Cazorla Segura y las Villas, and with its own defining physical and biological characteristics.

Municipalities that comprise it: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada and Santo Tomé, of the Jaén province.

Processing and packaging area: the processing and packaging area coincides with the production area. The production, processing and packaging area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1971/2001 of October 9, 2001 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L269 dated 10.10.2001.
PDO-ES-0137
October 10, 2001

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

AO-1210

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Sierra de Cazorla

PRODUIT(S)

- Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla"
Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5
Apdo. de correos 51
23470 Cazorla, Jaén
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est située au sud-est de la province de Jaén, dans une enclave d'une richesse extraordinaire, à côté du parc naturel de las Sierras de Cazorla, Segura et las Villas, avec des caractéristiques physiques et biologiques propres.

Communes qui en font partie: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada et Santo Tomé, dans la province de Jaén.

Aire de fabrication et de conditionnement: L'aire de fabrication et de conditionnement coïncide avec celle de production. L'aire de production, de fabrication et de conditionnement se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1971/2001 de la Commission du 9 octobre 2001 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L269 du 10.10.2001.

PDO-ES-0137

10.10.2001

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

AO-1210

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierra de Cazorla

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 Denominación de Origen “Sierra de Cazorla”
Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5
Apdo. de correos 51
23470 Cazorla, Jaén
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Municipios que la integran: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, de la provincia de Jaén.

Zona de elaboración y envasado: La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción. La zona de producción, elaboración y envasado se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1971/2001 de la Comisión de 9 de octubre de 2001 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticio.

Diario Oficial de la Unión Europea L269 de 10.10.2001.

PDO-ES-0137

10.10.2001

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



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**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))**

¹ 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.

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.

«Sierra de Cazorla»
Nº UE: PDO-ES-0137
DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Sierra de Cazorla»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Tipo de producto:

Aceite de oliva virgen extra, clase 1.5. Materias grasas.

4. Descripción del pliego de condiciones

4.1. Nombre: «Sierra de Cazorla».

4.2. Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea Europea L*) de la variedad «Picual» y la variedad autóctona «Royal» y que respondan a las siguientes características: acidez hasta 0,7° como máximo; índice de peróxidos: máximo de 18; K270: máximo de 0,20; humedad e impurezas: no superior al 0,1 %.

Aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. El color varía del verde intenso al amarillo dorado, dependiendo de la época de recolección de la aceituna y de la localización del olivar dentro de la comarca.

4.3. Zona geográfica

Situación de la zona: La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Municipios que la integran: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, de la provincia de Jaén.

Superficie total de la zona y superficie del olivar: La superficie total de la zona es de 133 585 hectáreas, de la cuales la superficie dedicada al cultivo del olivar es de 31 500 hectáreas.

Zona de elaboración y envasado: La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

4.4. Prueba de origen: Las aceitunas son de las variedades autorizadas y proceden de los olivares de los términos municipales de la zona de producción e inscritos en el Registro de olivares del Consejo Regulador.

El aceite se extrae en las almazaras situadas en el ámbito geográfico de la zona de producción e inscritas en el Registro de almazaras del Consejo Regulador.

El envasado se realizará por las envasadoras inscritas en el Registro de envasadores y siempre dentro del ámbito geográfico de actuación.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

Los aceites que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en el pliego, serán certificados por el Consejo, que entregará a las empresas envasadoras la etiqueta numerada, y saldrán al mercado con la garantía de su origen.

4.5. Método de obtención: Las labores culturales se dan con cultivador en la labor de alzar y grada de disco. En verano se dan pases de rastra y los suelos de olivos se preparan para la recolección con rulos o rastras y se tratan con herbicidas de preemergencia.

Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con esmero, separando suelo y vuelo. Una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore.

Los frutos se limpian y lavan para separar hoja, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite.

Este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a cuarenta y ocho horas. En la obtención del aceite se emplean técnicas adecuadas autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

Los aceites obtenidos se dejan decantar y, una vez separado el aceite de calidad, se analiza y clasifica. Sólo los aceites de oliva virgen extra serán protegidos por la DOP.

4.6. Vínculo

Histórico: Las noticias más antiguas relativas al olivar en la comarca y Sierra de Cazorla, después de la conquista y repoblación de la zona por Fernando III en el siglo XIII proceden de la documentación de la villa de Quesada durante los siglos de la Baja Edad Media, y en ella se constata ya claramente la presencia del cultivo del olivar en la zona.

Natural: La zona geográfica de producción presenta unas peculiaridades físicas y biológicas definitorias, que se detallan a continuación y que contribuyen a que los aceites producidos en esta zona presenten unas características cualitativas propias. Uno de los factores fundamentales del vínculo con el medio natural es la utilización de la variedad autóctona «Royal», que está perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la zona y que tiene bajo contenido en aceite pero de gran calidad.

- El relieve de la zona es en su mayoría accidentado, con pendientes elevadas. La Sierra de Cazorla está formada por cuatro cordilleras, virtualmente paralelas, que tienen su eje longitudinal de norte a sur y plegamientos de este a oeste, y donde se encuentran cotas como el Cerro de Las Empanadas (2 106 metros).
- En cuanto a suelos, encontramos los órdenes *entisols* (los más recientes y menos evolucionados), *inceptisols* (desarrollados sobre calizas, con carácter alcalino) y *alfisols* (con un horizonte de acumulación de arcilla).
- El clima viene caracterizado por temperaturas medias de 16 °C en primavera, 23 °C en verano, 13 °C en otoño y 4 °C en invierno, y una precipitación media anual de 600 a 800 mm.

4.8. Etiquetado: Figurará obligatoriamente la mención «Sierra de Cazorla». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las etiquetas estarán numeradas y serán expedidas por el Consejo.