

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**10430** *Resolución de 27 de mayo de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén».*

Mediante Orden de 10 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Pesca de La Junta de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 20 de diciembre de 2010, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aceite de Jaén» en el Registro comunitario, publicándose como anexo de la orden el pliego de condiciones de la citada Indicación Geográfica Protegida, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada IGP ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 8 de marzo de 2011, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Una vez transmitida la solicitud de inscripción de la IGP «Aceite de Jaén» en el Registro comunitario a la Comisión Europea, procede publicar en el Boletín Oficial del Estado el pliego de condiciones de la misma, publicado como anexo a la mencionada decisión favorable, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del citado Reglamento, a cuyo fin la Directora General Industrias y Calidad Agroalimentaria, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aceite de Jaén», publicado como anexo de la Orden de 10 de diciembre de 2010 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía el 20 de diciembre de 2010, que figura como anexo a la presente resolución, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo de 2006.

Madrid, 27 de mayo de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

#### ANEXO

##### Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén»

###### 1. Nombre de la indicación geográfica protegida.

«Aceite de Jaén».

A los efectos del artículo 3.1 del Reglamento (CE) 1898/2006, consta que el aceite de Jaén viene siendo utilizado, de forma cabal y constante, en el mercado para definir el producto, tal y como se acreditará más adelante.

## 2. Descripción del producto.

2.1 Definición.—El producto amparado por la IGP cuyo registro se solicita es el aceite de oliva virgen extra, obtenido del fruto del olivo, (*Olea Europea L*), de las variedades con mayor grado de representación en la zona. Se considera como variedad principal la variedad Picual, representado en el aceite más del 85%, pudiendo aparecer como variedades secundarias las variedades Arbequina, Picudo, Manzanillo de Jaén, Hojiblanca, Royal y Carrasqueño de Alcaudete (todas ellas también presentes en la zona delimitada).

2.2 Características del producto.—El carácter de los aceites de la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén», viene dado por la variedad Picual. El aceite 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<sub>2</sub>/kg.

K 270: Máximo 0,18.

K 232: Máximo 2,0.

Ceras: Máximo 120 mg/kg.

Polifenoles totales: Mínimo 300 mg/kg.

Tocoferoles Totales: Mínimo 150 mg/kg.

### Composición de Ácidos Grasos

A. Palmítico: 9 -13%.

A Oleico: > 75 %.

A. Linoleico: ≤ 6 %.

2.2.2 Características organolépticas: Desde el punto de vista organoléptico, los aceites presentan ausencia de defectos, un frutado de medio a intenso, y otros atributos positivos como el amargo y el picante, de intensidad media-alta.

### 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 – 6,0.

Mediana del defecto: Igual a 0.

## 3. Delimitación de la zona geográfica.

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 km<sup>2</sup>, 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 Garciez, Begijar, 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, Villadompardo, 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 el pliego de condiciones de la IGP, se establecen una serie de medidas, definidas a continuación.

Las distintas empresas elaboradoras, envasadoras y comercializadores, 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 quedara 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 utilizan batidoras, construidas en acero inoxidable. En esta fase se controlará la temperatura de batido de la masa, que no superara los 32° 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°.

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 contruidos 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.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos, cerámica de uso alimentario y PET. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que esté legalmente autorizado, sea inerte y no deteriore la calidad del producto.

## 6. Vínculos 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». Prueba de ello son los numerosos reconocimientos y premios a la calidad obtenidos por el Aceite de Jaén a través de las marcas comerciales de la zona amparada.

El Aceite de Jaén no sólo es mundialmente conocido por razón de su origen, como se verá más adelante, sino que representa desde antiguo el eje sobre el que gira la cultura,

la historia y la economía de la provincia de Jaén. Este hecho es innegable y contrastable en innumerable documentación de tipo histórica, social, económica y manifestaciones de tipo cultural (la gran mayoría de los pueblos de Jaén tienen su propia fiesta del aceite, bien a la obtención del primer aceite de la campaña o bien a la finalización de la misma).

El historiador Luis Javier Coronas Vida indica que la expansión de la producción de aceite de oliva en Jaén se debió a la incorporación de los poderosos al negocio aceitero. Y ese negocio consistía, esencialmente, en comercializar y distribuir el aceite de oliva de Jaén hacia Granada, Madrid, Galicia, Europa y la recientemente descubierta América, ante las dificultades de aclimatación del olivo en el llamado Nuevo Mundo. El aceite de oliva junto con el vino y el vinagre, acapararon el 90% del valor del total de productos de exportación tradicional entre el siglo XVI y el XVIII<sup>1</sup>.

El «Aceite de Jaén» tiene un gran prestigio tanto en el mercado nacional como internacional y se ha convertido en un elemento indispensable en la gastronomía de muchos lugares. Prueba de ello es la muy abundante presencia en la Literatura, Internet, prensa escrita y demás medios de comunicación del Aceite de Jaén.

Esta reputación permite al consumidor reconocer la autenticidad de este producto y relacionarlo con su origen geográfico.

Es una constante histórica que el mercado y los consumidores perciban el término «Jaén» como sinónimo de buen aceite de oliva. Pero es durante el siglo XX y principios del siglo XXI cuando el aceite de Jaén se convierte en un alimento de reconocido prestigio tanto en el mercado español como en los mercados internacionales y son múltiples e interminables las pruebas existentes de esto. La reputación que hoy día tiene el aceite procedente de Jaén resulta acreditada por numerosísima documentación que hace referencia a distintos ámbitos tales como:

Los numerosos reconocimientos y premios a la calidad obtenidos por el «Aceite de Jaén».

El alto grado de conocimiento del «Aceite de Jaén» entre los consumidores.

La amplia difusión del «Aceite de Jaén» en campañas promocionales y publicitarias.

La permanente y constante presencia del «Aceite de Jaén» en los medios de comunicación.

La presencia regular del «Aceite de Jaén» en la literatura en lengua castellana.

El permanente uso de la denominación «Aceite de Jaén» en el comercio.

Prueba de las anteriores manifestaciones son las siguientes menciones acerca de la notoriedad y reputación de la expresión «Aceite de Jaén» aparecidas en distintos medios de comunicación:

1. «Aceites de Jaén acaparan premios en Los Ángeles», publicado en [www.diariocritico.com](http://www.diariocritico.com) (Diario Hispano de New York), fecha: 14.07.2009.

2. Jaén vence en los premios al Mejor Aceite de España» artículo aparecido en [www.e-restaruacion.com](http://www.e-restaruacion.com), fecha: 8.7.2009.

3. Tanto las Administraciones Públicas como el sector privado utilizan y han utilizado la referencia «Aceite de Jaén» como apoyo para potenciar sus propias campañas de comunicación o publicitarias aprovechando su reputación ante los consumidores. Un ejemplo lo tenemos en el anuncio de la mercantil Rajoseoliva, publicado en el diario ABC de Sevilla de 22 de junio de 1998 y cuyo encabezamiento del anuncio indica el origen de la marca con «Aceite de Jaén». Otro ejemplo lo tenemos en el anuncio publicado en la revista Monte Perdido, revista informativa de la Comarca de Sobrarbe (Pirineo Aragonés-Huesca), donde en su n.º 33 de la primavera del 2.002, en la página 30 podemos observar como el Restaurante La Cocina exquisita utiliza como uno de sus reclamos el Aceite de Jaén.

4. Aparición en el Diario La Vanguardia, de Barcelona el 9 de agosto de 1.938, donde se podía leer: «...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,...».

5. Aparición en el Diario La Vanguardia, de Barcelona el 14 de junio de 1970. En su página 6 se podía leer acerca de la visita del presidente de Francia De Gaulle a España a

su paso por Jaén: «...Momentos antes de partir se había interesado por el aceite de Jaén, y las personalidades de su sequito se pusieron en contacto con la Unión Territorial de Cooperativas del Campo, para que les facilitara dos latas de aceite puro de oliva...»

6. Artículo titulado El paraíso de las «delicatessen», de Rosa M. Tristán, publicado en el Diario El Mundo el 17 de abril de 1999, en el que se puede leer: «...Los olores se confunden en las salas. Café de Colombia, aceite virgen de Jaén, anchoas de Vizcaya, queso majorero –preparado con gofio– de Fuerteventura, salmón freso de Irlanda, patés de Francia... No falta de nada para celebrar un gran banquete...»

Ha sido una constante histórica hablar del «Aceite de Jaén» como condimento indispensable en la rica gastronomía tanto andaluza como española, lo que ha ayudado a la obtención de la extraordinaria reputación del mismo. Otra prueba más de ello la tenemos en distintas novelas, libros históricos, divulgativos, técnicos, diccionarios, poemarios, biografías, revistas sectoriales y multitud de documentos literarios y académicos en los que aparece referenciada la expresión «Aceite de Jaén».

Finalmente, debemos referirnos al grado de conocimiento, e incluso reputación, del que el «Aceite de Jaén» ya goza entre los consumidores:

7. Así, según una encuesta realizada por la empresa Global Investigación & Marketing en el año 2002 en 5 capitales de provincia españolas (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla y Zaragoza), resultó que «Aceite de Jaén» era la quinta denominación de origen española más conocida entre los consumidores y la primera entre las denominaciones de origen andaluzas. Todo ello pese a no ser «Aceite de Jaén» una denominación de origen oficialmente reconocida.

Las referencias citadas son un mero ejemplo de las más de 500 encontradas tras la realización de un estudio de investigación al respecto del uso de la expresión «Aceite de Jaén», y que queda a disposición de las autoridades que lo soliciten, junto con prueba documental física de todo lo indicado.

Por tanto, ha quedado probada indubitadamente la reputación atribuida a su origen geográfico de «Aceite de Jaén» como así establece el artículo 2.1.b del Reglamento (CE) N.º 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

#### *7. Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.*

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el Pliego se encuentra en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>.

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

#### *8. Normas de etiquetado*

La etiqueta correspondiente a cada marca comercial, deberá llevar obligatoriamente impresa en la parte frontal la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén», de manera destacada, en caracteres claros e indelebles, el logotipo específico identificador de la IGP y el logotipo comunitario, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Los envases en los que se expida para su consumo, irán provistos de una contraetiqueta numerada identificativa, como aval de cumplimiento y garantía de origen, que serán

controladas y expedidas por el Consejo Regulador, de manera que no sea posible una segunda utilización de las mismas.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser autorizadas por el Consejo Regulador respecto al uso de la Indicación Geográfica Protegida o respecto al uso de la marca.

Se permite en las etiquetas de las marcas comerciales, el uso de referencias a las Denominaciones Origen de la provincia en aquellos operadores donde su producto se encuentre certificado tanto para el alcance de la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Jaén» como de la Denominación de Origen que le corresponda. En tal caso, el etiquetado de los productos doblemente certificados quedará regulado por un Reglamento de Uso, con el fin primordial de evitar que se produzca confusión en los consumidores.

#### 9. *Requisitos legislativos a nivel comunitario o nacional.*

9.1 Disposiciones comunitarias de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP):

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 93 de 31.3.2006).

Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 369 de 23.12.2006).

Reglamento (CE) 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 173 de 3.7.2008).

9.2 Disposiciones nacionales de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP):

Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. (BOE de 5 de diciembre de 1970).

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE de 11 de Julio).

Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios. (BOE n.º 23, de 27 de enero de 1994).

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas. (BOE n.º 213 de 5 de septiembre de 2007).

9.3. Disposiciones comunitarias de aplicación al aceite:

Reglamento (CEE) 2568/91, de la Comisión de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

Reglamento (CE) 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

Reglamento (CE) 1019/2002 sobre las Normas de Comercialización del aceite de oliva y sus modificaciones posteriores.

<sup>1</sup> (Coronas Vida, L.J. (1.994) «La economía agraria de las tierras de Jaén, 1.500-1.650» (Págs. 291-292).