

DOCUMENTO ÚNICO

“Aceite de Madrid”

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ()

1. Nombre.

“Aceite de Madrid”.

2. Estado miembro.

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1. Tipo de Producto.

Clase 1.5. Aceites y Grasas

3.2. Descripción del producto.

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L) exclusivamente mediante procedimientos mecánicos.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 4.

Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico) $\leq 0,5$ %.
- Índice de peróxidos ≤ 14 mEq O₂/kg.
- Absorbancia al ultravioleta: $K_{270} \leq 0,18$ y $K_{232} \leq 2,00$.
- Polifenoles totales: mínimo 300 mg/kg.
- Pigmentos totales: mínimo 10 mg/kg.

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad a la legislación vigente de la UE.

Características organolépticas:

El análisis organoléptico del “Aceite de Madrid” presenta un perfil sensorial con intensidades medias a altas y presencia mínima de 3 descriptores ⁽¹⁾, sensaciones aromáticas olfativas directas o retronasales, para su certificación. Destacan los aromas ⁽²⁾ de aceituna, almendra, hierba, hoja, manzana, tomate y plátano.

La caracterización organoléptica es complementada con percepciones de aceitunas y frutas sanas y frescas y equilibrada presencia de los atributos amargos y picantes con intensidades mínimas de 2, no superando sus valores más de 2 puntos sobre el frutado.

Mediana del atributo frutado	$M_f \geq 3,5$
Mediana del atributo amargo	Mayor de 2
Mediana del atributo picante	Mayor de 2
Equilibrado	La mediana de los atributos positivos amargo y picante presentan como máximo dos puntos sobre la mediana del atributo frutado

(1) COI/T.20/Doc. n° 22.

(2) Proyecto RTA2010-00097-00-00. Calidad potencial del aceite de oliva virgen elaborado con variedades de aceituna de la zona centro en cultivo ecológico y convencional. INIA Ministerio de Ciencia e Innovación. 2010-2014.

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

El “Aceite de Madrid” es un aceite de oliva virgen extra multivarietal que procede de aceitunas de las siguientes variedades reconocidas:

- Mayoritarias: Cornicabra, Castellana y Manzanilla Cacereña, presentes como mínimo en un 80% en los olivares identificados en la descripción geográfica, con presencia al menos de dos de las variedades mayoritarias en el aceite de oliva virgen extra.
- Minoritarias autóctonas: Carrasqueña, Gordal, Asperilla, y Redondilla. El conjunto de estas variedades minoritarias no superará el 20% del aceite de oliva virgen extra obtenido.

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

Todas las fases de la producción deben realizarse en el marco de la descripción geográfica definida 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.

Con el objeto de conservar las características especificadas del aceite de oliva virgen extra certificado, el proceso de envasado se realizará en la zona de la descripción geográfica de la Denominación de Origen.

Esta práctica permitirá obtener un total control de la producción y que el manejo en la fase final se realice por los productores experimentados de la comarca. Es evidente, que son los productores locales, quienes mejor conocen el comportamiento de sus aceites de oliva virgen extra a las manipulaciones propias del importante proceso de envasado, tales como, tiempos y modos de decantación, manejos de filtros, materiales filtrantes, temperaturas de envasado, comportamientos al frío y almacenamiento.

Un correcto filtrado nos permitirá una adecuada presentación comercial frente al consumidor y unas óptimas condiciones de conservación, respetando las características propias del producto por la eliminación de restos sólidos disueltos y humedad que, en caso contrario, derivarían en uso incorrecto y en la presencia de decantaciones que aportarían fermentaciones anaerobias de glúcidos y sustancias proteicas.

Todo ello, con el objetivo final de mantener los caracteres típicos del producto hasta su fase final de expedición.

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

El etiquetado de los envases de los aceites de oliva virgen extra certificados incluirá la mención “Aceite de Madrid, Denominación de Origen Protegida o D.O.P.”, de forma destacada sobre el resto de informaciones comprendidas en la etiqueta. Igualmente, incluirá el logotipo de la UE para D.O.P. y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Una contraetiqueta numerada expedida por el órgano de gestión, en función de los informes de la entidad de certificación, garantizará que los aceites de oliva virgen extra que ostentan la denominación de origen cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

4. Delimitación sucinta de la zona geográfica.

La zona de producción se encuentra situada sureste de la Comunidad de Madrid entre los valles de los ríos Tajo, Jarama, Henares y Tajuña.

Relación de municipios (38):

Alcalá de Henares, Ambite, Anchuelo, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Corpa, Chinchón, Estremera, Fuentidueña de Tajo, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Santorcaz, Los Santos de la Humosa, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Valverde de Alcalá, Velilla de San Antonio, Villacanejos, Villalbilla, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

Factores naturales

La zona de producción destinada a la elaboración de los aceites de oliva virgen extra protegidos, se circunscribe a la red hidrológica que definen los valles de los **ríos** Tajo, Jarama, Henares y Tajuña del sudeste de Madrid.

Desde el punto de vista fisiográfico, la descripción geográfica constituye una unidad denominada **Depresión**. Los materiales que afloran, básicamente, son las facies químicas lagunares pertenecientes al Mioceno y Plioceno (Terciario). En la base encontramos las margas yesíferas miocenas y los yesos que dan el tránsito a las calizas del páramo. Estas últimas, gracias a su resistencia a la erosión, han dado lugar al páramo o mesa. Rodeando el páramo encontramos las campiñas de sustitución, donde cabe destacar los glaciares y las cuevas calcáreas, que presentan una pendiente más o menos suave que pone en contacto la superficie estructural superior con otra formada por materiales más blandos (margas).

La presencia de olivar se encuentra mayoritariamente asociada a suelos desarrollados en calizas del páramo y materiales asociados, en su mayor parte en cotas por encima de los 700 m.

Desde el punto de vista **edafológico**, los suelos están desarrolladas sobre materiales sedimentarios calizos y calizo-yesíferos, que les otorgan unos pHs entre 8-8,5, una saturación de bases del 100%, texturas que van desde la franco arenosa a la franco arcillo arenosa, y una profundidad efectiva entre moderada y baja.

La presencia de **horizontes enriquecidos en carbonato cálcico** constituye el rasgo edáfico más característico de los suelos pertenecientes a la descripción geográfica y que determina un claro predominio territorial de suelos con horizonte de diagnóstico cálcico, fundamentalmente dentro del grupo *Calcixerepts*. La acumulación de carbonato se presenta en diferentes formas que llegan con frecuencia a la formación de horizontes petrocálcicos. En suelos donde estos horizontes se presentan relativamente próximos a la superficie, aparecen comúnmente fragmentados como consecuencia del laboreo, lo que permitiría al sistema radicular del olivo aprovechar horizontes C potencialmente aptos. No obstante, son generalizados los fenómenos de horizontalización de las raíces en el contacto con horizontes muy ricos en carbonato cálcico, no necesariamente cementados.

La zona de producción incluye todo lo que se conoce como **suelos calcáreos**.

Las temperaturas medias anuales oscilan entre los 12-14 °C, valores óptimos para el desarrollo del olivar, puesto que se necesitan temperaturas por encima de los 10 °C para activarse.

Un parámetro relevante es la ocurrencia y frecuencia de **heladas** durante el periodo de dormición del olivo, pudiendo alcanzarse valores entre -10 y -6 °C. A pesar de estos valores de temperaturas mínimas extremas, la frecuencia de heladas solo acontece durante el periodo de dormición del olivar, que transcurre de diciembre a marzo y que, habiendo humedad suficiente en el suelo el olivo puede tolerar.

Toda la descripción geográfica presenta un régimen de **precipitación** media anual entre 300-450 mm, un requerimiento idóneo para el cultivo del olivar, ya que éste se beneficia de climas poco húmedos. La baja pluviometría atenúa la presencia de enfermedades y plagas asociadas al olivo.

Otro parámetro climatológico característico y singular es la **humedad relativa del aire**. Para el crecimiento idóneo del olivar ésta tiene que ser inferior al 60% y en primavera y otoño, periodos de floración y maduración, inferior al 55%. A pesar de que la zona presenta un régimen térmico de tipo seco, la presencia de los **ríos** Tajo, Tajuña, Henares y Jarama rodeando y atravesando la descripción geográfica, propician las condiciones favorables de humedad mínima del aire en la zona para el correcto desarrollo del olivar.

La **insolación** a la que está sometido el cultivo en la zona, presenta valores relativamente altos, superando las 2700 horas de insolación por año, dato que favorece el crecimiento del olivo en todas sus fases fenológicas de desarrollo.

Factores humanos

El carácter específico de la zona geográfica vinculado a los factores humanos destaca por las prácticas agronómicas y de elaiotecnica, centradas en el respeto a las propiedades originales del fruto y su posterior fiel reflejo en los aceites de oliva virgen extra certificados.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 4, mediante métodos que respeten la integridad del fruto y nunca de suelo, siendo obligatoria la separación de aceitunas procedentes de árbol, sanas y frescas.

El sistema de transporte a la almazara se realiza siempre mediante medios que eviten el daño y deterioro del fruto, no estando permitido el atrojamiento del fruto en ninguna de las fases de elaboración.

Las temperaturas de batido no superarán los 27 °C y el aceite de oliva virgen extra en bodega, estará entre 25 °C y 13 °C.

El cultivo del olivo en Madrid ha estado presente desde la época romana, pero su impulso definitivo y consolidación se realiza con la llegada de los árabes que traerá consigo nuevas variedades, nuevas técnicas e incremento de producción.

Fruto de la presencia romana en los valles de los ríos Tajuña, Jarama y Henares, existen evidencias de villas y explotaciones agropecuarias asentadas en las tierras más fértiles. En este sentido, ha quedado constancia arqueológica en los enclaves el Verdugal, las Dehesas y Casa de Tacona, entre otros asentamientos, en los que se ha evidenciado el cultivo del olivares y elaboración de aceite de oliva virgen datados en el siglo III d.C.

5.2. Carácter específico del producto

Las variedades de olivo cultivadas en la zona geográfica son Cornicabra, Castellana, Manzanilla Cacereña, Carrasqueña, Gordal, Asperilla, y Redondilla, variedades adaptadas a las condiciones edafoclimáticas y culturales de la zona. La presencia de estas variedades se ha perpetuado con el paso del tiempo debido a una **selección natural**, adaptándose perfectamente a las condiciones de la comarca, asegurando una identidad **multivarietal con propiedades propias, definidas y no presente en ninguna otra zona de producción de olivar en el mundo**.

Hay que destacar la zona geográfica de producción como un **territorio de transición entre áreas de producción monovarietal dominantes**. Así, el área de producción de olivar queda encajado entre la zona de producción monovarietal de la variedad Cornicabra de Toledo (sur) y la zona monovarietal de la variedad Castellana en La Alcarria (este), sumado a la presencia singular de las variedades Manzanilla Cacereña, Carrasqueña, Gordal, Asperilla, y Redondilla.

Este **ensamblaje natural de variedades principales y minoritarias permite obtener perfiles sensoriales singulares**, siendo esta otra seña de identidad única.

Los resultados obtenidos de los trabajos de investigación muestran valores relevantes en el contenido de **pigmentos totales**, circunstancia de interés por su carácter antioxidante en ausencia de la luz, reportando rangos y niveles diferenciados según trabajos científicos específicos de la zona de producción ⁽²⁾.

Los estudios de caracterización del olivar y aceites de oliva virgen extra de la descripción geográfica refuerzan continuamente las **propiedades antioxidantes** del “Aceite de Madrid”, exigiendo un contenido de **polifenoles totales** superiores a 300 ppm en el momento de extracción.

El “Aceite de Madrid” presenta un **perfil organoléptico complejo con intensidades medias a altas** y presencia claramente perceptible de mínimo tres descriptores ⁽¹⁾.

Destacan los aromas ⁽²⁾ de aceituna, almendra, hierba, hoja, manzana, tomate y plátano. La caracterización organoléptica es complementada con percepciones de aceitunas y frutas sanas y frescas y equilibrada presencia de los atributos amargos y picantes.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Las características de los suelos de la zona geográfica, indicados en la caracterización del medio físico, evidencia la presencia de suelos calcáreos con pH entre 8.0-8.5, saturación de bases del 100%, profundidad efectiva de moderada a baja que, añadido a las condiciones climáticas con bajas precipitaciones y presencia de heladas, conforman un **ecosistema selectivo**. Debido a ello, con el tiempo se han perpetuado mediante **selección natural** las **variedades** reconocidas que están adaptadas perfectamente al medio (Rallo y col. 2005), obteniéndose un producto final específico y diferenciado respecto al resto de comarcas olivíferas a nivel mundial.

Las variedades de olivo presentes y reconocidas toleran las condiciones extremas de temperatura con presencia de **heladas**. En este sentido, dichas variedades adaptadas muestran valores elevados de **polifenoles totales** como respuesta y reflejo a las **condiciones edafoclimáticas exigentes**, a los periodos de **recolección selectiva temprana** y a la **huella multivarietal exclusiva**.

El momento de recolección indicado en la descripción del producto, unido a las **prácticas agronómicas y de elaiotecnía**, con entregas inmediatas de fruto desde su recolección y bajas temperaturas y tiempos de procesamiento, respectivamente, han evidenciado contenidos de **pigmentos totales** singulares y directamente influenciados, exigiendo valores superiores a 10 ppm para su certificación.

Las exigentes condiciones edafoclimáticas para el cultivo, evidenciadas anteriormente, provocan momentos puntuales de **estrés en el olivo**. Este aspecto, documentado en la bibliografía científica, genera una respuesta en la planta **intensificando los descriptores sensoriales** en el aceite de oliva virgen extra (Civantos y col. 1999). Así, queda manifiesto en esta norma de producción exigiendo un frutado claramente perceptible con valores mínimos de 3,5 puntos de intensidad.

Los **perfiles sensoriales complejos**, que se evidencian con una presencia mínima exigida de tres frutados, están correlacionados directamente con el **carácter multivarietal** del “Aceite de Madrid”, enriqueciendo cada variedad con sus descriptores organolépticos. Esta realidad también se ve influenciada por situaciones climáticas singulares, en momentos de la producción, con valores favorables de humedad mínima del aire, debido a la presencia relevante de los ríos indicados en la descripción geográfica y por presentar el territorio valores de insolación relativamente altos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/medio-ambiente/06_32pliegodecondiciones.pdf