

DOCUMENTO ÚNICO
«Aceitunas de Campo Real»
Nº UE [reservado para la UE]
DOP () IGP (X)

1. Nombre.

«Aceitunas de Campo Real»

2. Estado miembro.

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1. Tipo de Producto.

3.2. Descripción del producto.

Las «Aceitunas de Campo Real» en sus formas de preparación, enteras o rajadas, cuentan con unas características fisicoquímicas comunes que se deben exclusivamente a las variedades y la forma de preparación de la zona originaria de elaboración y transformación.

El proceso de elaboración tradicional de las «Aceitunas de Campo Real» confiere al producto las siguientes características organolépticas y fisicoquímicas.

Aceitunas

Las aceitunas se caracterizan por presentar una coloración en la gama de verde a marrón, con un olor a fruta fresca y los aliños característicos de su elaboración fuertemente aromáticos.

Presentan textura elevada y crujiente, buena separación de la carne con respecto al hueso, palatabilidad y sensación suave de la piel de la aceituna en boca.

Ausencia de amargo y presencia de dulce; ocasionalmente se puede percibir salado según las características de sus aliños.

Salmuera

Salmuera de color oscuro intenso, aromatizada y con posible presencia física de los aliños. La salmuera de aliño presenta un pH en el rango de 5,5 a 6,0.

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

Aceituna de mesa aliñada obtenida de los frutos del olivo (*Olea europaea*, L.) de las variedades Manzanilla de Campo Real y Cacereña, enteros, sanos con aspecto fresco, cosechados en el estado de madurez adecuado antes del envero, enteros o rajados, endulzados y aliñados con tomillo, hinojo y orégano y opcionalmente acompañados con ajo, laurel, cominos, mejorana y cilantro.

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

La elaboración y el envasado deben realizarse obligatoriamente en la zona geográfica definida.

El sistema de elaboración será el empleado en Campo Real, donde el suministro de aceitunas podrá ser ya curadas o en fresco.

Cuando las aceitunas se reciben curadas o cocidas, se mantienen en refrigeración, con salmueras de hasta 10° de sal.

Si las aceitunas se reciben en fresco, se mantienen a temperatura ambiente y en depósitos con salmuera de 4-6 % de sal (NaCl). En este caso, podrán someterse opcionalmente al proceso de rajado o seccionado de las aceitunas previo al curado. El procedimiento consiste en hacer pasar las aceitunas por unas máquinas de cuchillas giratorias, obteniendo como resultado aceitunas cuyo tejido se encuentra seccionado en diferentes zonas de su superficie. Esta práctica favorece la posterior incorporación de hidróxido sódico, aromas y sabores del aliño.

Posteriormente, y diferenciados los tipos de suministro de aceitunas, las siguientes operaciones son comunes en la elaboración:

- Limpieza a la recepción de las aceitunas que deberán ser frutos enteros y sanos con aspecto fresco, separando hojas, piedras y demás impurezas.
- Selección por color de forma que, en el conjunto de la masa, la mayoría de las aceitunas sean de color verde a marrón, admitiéndose como máximo un 3% en peso de frutos de color totalmente negro.
- Selección de los frutos por calibre, admitiéndose un máximo de 280 frutos por kg.

A continuación, se realiza el proceso de curado, que es el tratamiento de las aceitunas con una solución diluida de hidróxido sódico (NaOH) con una concentración de 1-3 % en peso. Esta práctica, conocida como cocido, tiene como principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de las aceitunas.

Con independencia del origen en el suministro de las aceitunas, estas deben tener cocidas como mínimo 2/3 partes de la pulpa que se comprobará mediante seccionamiento transversal.

El proceso de elaboración continúa con los posteriores lavados se distinguen entre un primer lavado dinámico y el resto estáticos:

- El lavado dinámico es el primero en realizarse. Las aceitunas son liberadas de la solución de agua y hidróxido sódico en la que están sumergidas, mediante la apertura del desagüe del pilón o depósito donde están contenidas. A continuación, son sometidas a un proceso de lavado donde se aporta agua sobre estas, al mismo tiempo que se va liberando por el desagüe el agua de desecho.
- A continuación, se procede a efectuar los lavados estáticos donde las aceitunas contenidas en el pilón o depósito se dejan sumergidas en agua, agitando las aceitunas para ayudar a la liberación de hidróxido sódico. Este proceso se repite hasta 4 veces, renovando en cada una de ellas el agua de lavado.

En el aderezo, fase previa al envasado de las aceitunas, deberán realizarse las siguientes operaciones:

1. Salado: mediante el empleo de soluciones salinas con concentraciones máximas del 6% de sal.
2. Aromatización de los frutos mediante la utilización de plantas aromáticas, obligatorias y opcionales.
 - a. Aromatizantes naturales obligatorios: tomillo, hinojo y orégano.
 - b. Aromatizantes naturales opcionales: ajo, laurel, cominos, mejorana y cilantro.

En el aderezo, se permite la utilización de la esencia de las plantas aromáticas citadas, siempre que sean naturales.

Está permitida la utilización de los aditivos ácido ascórbico, sorbato potásico, ácido benzoico, benzoato sódico y benzoato potásico, según indicaciones y concentraciones establecidas en la legislación vigente en cada momento.

Respecto al envasado, el contenido de cada envase (aceitunas y salmuera) deberá ser homogéneo. Las aceitunas pertenecerán a la misma variedad y serán de color en la gama de verde a marrón.

Los frutos contenidos en un mismo envase serán de calibre uniforme, permitiéndose un máximo de 280 unidades por kg de aceitunas.

Se admiten las siguientes tolerancias en porcentajes de frutos:

- Exceso de frutos de color negro: 3%.
- Número de frutos del calibre inmediatamente superior: 5%.

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 mantener las características típicas de las “Aceitunas de Campo Real” amparadas, el proceso de envasado se realizará en la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida.

El envasado debe considerarse como la última etapa del procesado y es fundamental para la conservación y para garantizar las características de calidad diferenciada de la aceituna.

Por las características específicas del producto, en especial por el sistema de elaboración y el carácter perecedero, el envasado de la aceituna se realiza en la descripción geográfica, requisito que se justifica porque es imprescindible:

a) Mantener las características típicas de las aceitunas y salvaguardar la calidad. Los operadores asumen esta responsabilidad plena y colectivamente, motivados por:

- 1) La necesidad de conservar la tradición en la elaboración del producto, que contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares del producto final. Los elaboradores poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación.

La aceituna es un fruto delicado y perecedero en el que la naturaleza del procesado del producto puede ocasionar alteraciones no deseadas. Así, la calidad de la aceituna puede verse afectada por la temperatura y otras características del ambiente, alterándose el sabor, aroma y textura; por lo que queda terminantemente prohibido el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

2) La existencia de envasados diferentes fuera de la descripción geográfica tradicional de producción, podría reducir la confianza en la Indicación Geográfica Protegida.

b) Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad de las aceitunas siempre y cuando se elaboren, manipulen y envasen en descripción geográfica; evitando así prácticas no reconocidas en la marca de calidad diferenciada.

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

Antes de la puesta en circulación, las etiquetas comerciales, propias de cada operador inscrito, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su inclusión en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: «Aceitunas de Campo Real Indicación Geográfica» y «Aceitunas de Campo Real Indicación Geográfica Protegida», o en su lugar «Aceitunas de Campo Real IGP», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Las aceitunas para consumo irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en las propias envasadoras y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.



4. Delimitación sucinta de la zona geográfica.

Las industrias elaboradoras de aceitunas de mesa deberán estar ubicadas en los términos municipales de la Comunidad de Madrid comprendidos en las comarcas agrarias que tradicionalmente se han reconocido:

Comarca de la Campiña: Arganda del Rey, Campo Real, Loeches, Pozuelo del Rey, Torres de la Alameda y Valdilecha.

Comarca Suroccidental: Fuenlabrada, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio y Serranillos del Valle.

Comarca Área Metropolitana: Madrid, Mejorada del Campo, Rivas-Vaciamadrid y Velilla de San Antonio.

5. Vínculo con la zona geográfica.

El vínculo entre el producto y su origen geográfico se apoya primordialmente en la reputación del nombre «Aceitunas de Campo Real», reputación que trae causa, de un lado, del valor material del producto —sus características fisicoquímicas y organolépticas— resultantes de la combinación de las variedades reconocidas, el empleo de plantas aromáticas locales y las condiciones de la zona, junto con el método tradicional de aderezo. De otro lado, dicha reputación se sustenta en el valor inmaterial generado por la historia plurisecular del aliño y su difusión desde Campo Real.

Conforme a los atributos descritos, las «Aceitunas de Campo Real» han alcanzado una notoriedad consolidada en la Comunidad de Madrid y una presencia relevante en el mercado nacional, constituyendo un referente habitual en la gastronomía de numerosos lugares. Esta percepción de calidad esperada por parte de consumidores y prescriptores explica y refuerza el vínculo reputacional.

En la publicación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, “La aceituna de mesa Campo Real” (1999), se explicita cómo “La aceituna aderezada tradicionalmente en la zona de «Campo Real» ha sido muy demandada, principalmente por los consumidores madrileños, desde los tiempos remotos”. Este tipo de aceituna se conoce en el mercado como «Aceitunas de Campo Real». Además, la reputación de “...la denominación emblemática del producto «Aceitunas de Campo Real», por la que se conoce ésta tanto en nuestra región como en toda la geografía nacional”.

El “Inventario Español de Productos Tradicionales”, publicado por Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1999), se enmarca en el proyecto “Euroterroirs” que tiene como objetivo valorizar el patrimonio agroalimentario europeo, realiza el censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización. En este sentido, se recoge las “Aceitunas de Campo Real” donde se explicita literalmente la identidad en los términos siguientes:

Particularidad: Aceitunas cuyo secreto es su particular elaboración y aderezo artesanales.

Descripción: Aceitunas de la variedad Manzanilla de Campo Real y la Cacereña. De color verde o cambiante de verde a pardo-marrón y de gran calibre. Frutos enteros, de forma redondeada, sano, de piel fina, textural de la pulpa muy firme y con elevada relación pulpa/hueso. Su aderezo único y original les proporciona un sabor exquisito y un aroma inconfundible.

La reputación y el reconocimiento gastronómico de las «Aceitunas de Campo Real» refuerzan su acreditación por el Premio 2024 de la Academia Madrileña de Gastronomía al “Mejor Producto de Madrid”, un distintivo independiente que confirma su prestigio ante consumidores y profesionales. Este reconocimiento reciente se suma a la continuidad histórica del aderezo

en la zona y a su presencia verificable en el comercio tradicional y moderno, reforzando la expectativa de calidad asociada al origen. Dicha reputación se considera parte esencial del vínculo con el medio geográfico, al derivar del saber hacer local y de las características intrínsecas del producto.

Las guías gastronómicas y de viajes de mayor difusión en España citan a Campo Real y a las «Aceitunas de Campo Real» como producto típico de referencia, destacando su preparación tradicional y su idoneidad para el consumo local y turístico.

Referido al mercado y proyección comercial del nombre, se materializa en una tipología con denominación propia en el punto de venta: “Aceitunas de Campo Real”. Este rótulo aparece de forma estable en la taxonomía comercial (cabeceras de categoría y lineal, descriptores de ficha, buscadores internos de e-commerce, folletos y cartelería), tanto en la venta desde la gran distribución como en detalle, mercados/venta ambulante y canales online, donde responde a una demanda reconocible del consumidor. La existencia y continuidad de esta categoría refuerzan la expectativa de calidad asociada al origen y acreditan el vínculo reputacional.

Fuentes históricas y administrativas acreditan la antigüedad, continuidad y difusión comercial del aderezo de aceitunas en Campo Real: desde los tratados agrarios del siglo XVI y las Relaciones Topográficas (1580), pasando por el Catastro de Ensenada (1752) y otras obras decimonónicas, hasta los archivos municipales y la organización cooperativa de Campo Real en el siglo XX. Este conjunto de evidencias manifiesta la persistencia del saber hacer local, la disponibilidad de materias primas y su proyección en los mercados, constituyendo una base probatoria del vínculo reputacional del nombre «Aceitunas de Campo Real».

El archivo del Ayuntamiento de Campo Real recoge documentos y testimonios referidos a solicitudes de múltiples licencias de actividad para el aderezo y comercialización de “Aceitunas de Campo Real” y licencias de apertura de almacenes de “venta de aceitunas aliñadas” desde los años cuarenta del siglo XX. En 1948, cuando se constituye la cooperativa del campo integrada en la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos. A partir de entonces, conocemos la cantidad de aceitunas que anualmente se aderezaban, iniciando su producción con 180.000 kg.

Los herederos de este espíritu emprendedor mantienen hoy viva la tradición y el espíritu de sus antepasados, elaborando artesanalmente el producto del milenario cultivo del olivar, con la calidad y las exigencias de los productos agroalimentarios de la sociedad actual.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones.