

PLIEGO DE CONDICIONES

REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

“ACEITE DE MADRID”

A. NOMBRE

Aceite de Madrid

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

B.0. Tipo de Producto.

Clase 1.5. Aceites y Grasas

B.1. Definición.

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* L) exclusivamente mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite de oliva virgen extra, conservando el sabor, aroma y características de los frutos de los que proceden.

El "Aceite de Madrid" es un aceite multivarietal que procede de aceitunas de las siguientes variedades reconocidas:

- Variedades principales: Cornicabra, Castellana y Manzanilla Cacereña (mayoritarias), 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.
- Variedades minoritarias autóctonas: Carrasqueña, Gordal, Asperilla, y Redondilla. El conjunto de estas variedades minoritarias no superará el 20% del aceite de oliva virgen extra obtenido.

B.2. Características fisicoquímicas y organolépticas:

Aceituna

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez máximo de 4, permitiendo obtener frutados superiores en la descripción organoléptica.

Características físico-químicas:

Acidez	No superior a 0,5 %
Índice de peróxidos	Máximo 14 mEq O ₂ /kg
K270	Máximo 0,18
K232	Máximo 2,0
Polifenoles totales	Mínimo 300 mg/kg
Pigmentos totales (*)	Mínimo 10 mg/kg

(*) Minguez et al. (1991)

El resto de los parámetros físico-químicos se ajustaran al cumplimiento de la normativa 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 defecto	Md=0
Mediana del atributo frutado	Mf>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. nº 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

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra situada sureste de la Comunidad de Madrid, cuyas características fisio-geomorfológicas, litológicas, geológicas y edáficas, conforman una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende los municipios pertenecientes a la Cuenca del Henares, La Comarca de Las Vegas y varios municipios de la Cuenca Sur, limítrofes por el este con la Comarca de las Vegas

Durante el Cuaternario se define la red hidrológica actual y se encajan los valles de los ríos Tajo, Jarama, Henares y Tajuña, que delimitan la descripción geográfica.

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, Villaconejos, Villalbilla, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

1. Las características del producto.

El aceite de la zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas reseñadas en el apartado B. “DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO”, que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y el proceso de producción.

2. Controles y certificación.

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto y transmite al consumidor las garantías de un producto acorde con unas calidades establecidas.

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en los siguientes elementos: registro de olivares, registro de elaboradores-envasadores, autocontroles de operadores inscritos, trazabilidad y control y certificación:

a) Las almazaras, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites de oliva virgen extra cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones, y

b) El organismo autorizado de control y certificación de la D.O.P., se regirá por la norma UNE-EN ISO/IEC 17605: 2012 “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios” que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria anual y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios autorizados y/o acreditados para estos ensayos.

La realización de la labor certificadora será llevada a cabo por la entidad de control seleccionada, cuyo sistema de certificación de producto se basará en las exigencias de la normativa vigente. Este mecanismo proporcionará confianza en la conformidad del «Aceite de Madrid» con los requisitos especificados en este pliego de condiciones.

El organismo autorizado de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará los sistemas de autocontrol y el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

a) Existencia de un documento individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en este pliego.

b) Prueba documental de los productores en las que se indiquen las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando

con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

c) La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de la normativa aplicable y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en el documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

El registro de datos en la almazara permitirá el establecimiento de relaciones o vínculos entre sí para poder rastrear el origen/destino de los productos o subproductos. Esto se controlará por los albaranes de entrada de producto, partes de producción, registros de bodega y partes de envasado.

También se comprobará que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos (equipos de medida y ensayo), infraestructuras, mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.

Se verificará que las almazaras extraen los aceites de oliva virgen extra bajo las condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones, y los almacenan en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Asimismo, las almazaras supervisarán, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites de oliva virgen extra, existiendo un plan de vigilancia y de muestreo representativo, durante la vida de los aceites de oliva virgen extra, así como procedimientos que impidan, en caso de detectarse calidades inferiores a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación protegida.

También se comprobará que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites de oliva virgen extra en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención «Aceite de Madrid» en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

Una clave alfanumérica identificada en una contraetiqueta o integrada en la etiqueta, será incorporada por la industria envasadora para garantizar que los aceites de oliva virgen extra que ostentan la denominación de origen cumplen los requisitos del pliego de condiciones. Las normas de etiquetado se exponen en la letra H “ETIQUETADO”.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

E.1. Olivar, recolección y transporte.

La recolección se realizará directamente del árbol a través de métodos que respeten la integridad y calidad del fruto.

Sólo podrá utilizarse para la D.O. aceituna procedente del árbol y nunca de suelo, siendo obligatoria la separación durante la recolección y transporte.

El sistema de transporte a la almazara será siempre mediante medios que eviten el daño y deterioro del fruto. Queda prohibido expresamente el uso de sacos como método de transporte de la materia prima apta para la D.O.

El remolque o contenedor deberá estar en condiciones óptimas de limpieza antes de cada carga.

No está permitido el atrojamiento del fruto por parte del agricultor.

Evitar el aplastamiento del fruto que en ningún caso se pisará.

E.2. Patios. Recepción del fruto.

Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna.

El proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable.

Los patios deberán disponer de sistemas de gestión que garanticen la descarga separada por calidades, de forma que se evite en todo momento mezclas para el procesado independiente de cada una de ellas.

Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

Las tolvas y tolvines deberán lavarse con chorro de agua para su adecuada limpieza.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.

No está permitido atrojar el fruto en la almazara.

E.3. Procesado del fruto. Elaboración.

El agricultor entregará el fruto antes de 24 horas desde su recolección.

El procesamiento de fruto en almazara se realizará antes de 24 horas desde su recolección.

El agua que se utilice para el lavado y el proceso de extracción deberá ser potable.

Únicamente se permite la utilización de microtalco natural (MTN) como coadyuvante tecnológico.

Se deberán mantener tiempos máximos de batido de 60 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no superará los 27 °C medidos en el punto más favorable de la batidora.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

E.4. Almacenamiento, transporte y envasado.

Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites de oliva virgen extra producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales de la D.O. "Aceite de Madrid" descritas anteriormente.

El almacenamiento de los aceites de oliva virgen extra calificados como D.O. deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos que garanticen una correcta conservación, evitando exposición a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.

Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite de oliva virgen extra no supere en ningún caso los 25°C y no descienda de los 13 °C

Está permitida la instalación de sistemas de inyección de gases inertes en los depósitos de almacenamiento u otros sistemas de inertización de los mismos y mejora de la conservación en bodega.

El transporte a granel de aceite de oliva virgen extra certificado hasta las envasadoras inscritas, se realizará en contenedores precintados adecuados para productos líquidos alimentarios con certificado de limpieza previa.

El envasado y etiquetado de los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen, deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras inscritas, perdiendo en otro caso el derecho al uso de la D.O.

Los aceites de oliva virgen extra amparados con la D.O. "Aceite de Madrid" únicamente pueden circular y expedirse por las entidades inscritas en las condiciones de envasado y embalaje, que no perjudiquen su calidad.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de oliva virgen extra certificados con D.O. respecto de otros que pudiera envasar.

Al objeto de mantener las características típicas del aceite de oliva virgen extra certificado, el proceso de envasado se realizará en el marco de la descripción geográfica de la Denominación de Origen. De esta forma, se podrá tener total control de la producción y que la manipulación final de este producto se realice por los productores experimentados de la comarca. Es evidente que son quienes conocen mejor el comportamiento de estos aceites de oliva virgen extra a las manipulaciones propias del importante proceso de envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros y materiales filtrantes (lonas de material textil, fibras, papel, celulosas, tierras

filtrantes, perlitas y tierras diatomeas), temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento.

Un correcto filtrado nos permitirá una adecuada presentación comercial frente al consumidor y una mejora de las condiciones de conservación por la eliminación de restos sólidos disueltos y humedad que, en caso contrario, derivarían en uso incorrecto y en la presencia de posos 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.

El envasado deberá realizarse en los formatos y materiales permitidos por la legislación vigente.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.

F.1. VINCULO NATURAL.

F.1.1. Caracterización del medio físico.

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 del páramo, en donde cabe destacar los glacis y las cuestas 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: pseudomicelios, nódulos con distinto grado de dureza y acumulaciones laminares con distintos grados de cementación (costras calizas), 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. Durante el periodo de desarrollo del fruto (mayo a octubre) la región no experimenta heladas (Bienes et al. 2018).

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.

F.1.2. Factores humanos

El carácter específico de la zona geográfica vinculado a los factores humanos destaca por las prácticas agronómicas y de elaiotecnia, 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.

Diversas fuentes y publicaciones documentan la producción de olivar y presencia de molinos en los actuales municipios acogidos. Así, podemos citar como en Colmenar de Oreja el cultivo de olivos y la producción de aceite de oliva virgen, se remontan a la época de los romanos, cuando el pueblo era conocido como "Apis Aurelia". Los primeros informes detallados de esta actividad están relatados por el historiador Sr. De Pablos, según documento archivado en 1750, que informa de la existencia de 105 molinos de aceites en la localidad.

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.

En Villarejo de Salvanés está documentado, mediante los registros de diezmos datados de 1498 y 1511, como el cultivo del olivo tenía una relevancia muy importante, cuya ocupación territorial en el municipio representaba el 10% de su superficie. Ahondando en la importancia de la producción de aceite de oliva virgen en Villarejo de Salvanés y comarca de influencia, se cita la existencia en 1798 de un molino de rulos, considerado el más perfecto y acabado de su época en España.

Es en Arganda del Rey, municipio históricamente agrícola, se dispone de legajos y registros datados en 1580 donde se acredita el censo de frutales presentes en la localidad con presencia destacada del olivo.

En Aranjuez se reseña como en 1879, se disponía en el Cortijo de Aranjuez de un molino con tecnología para separación del hueso de la pulpa, como una técnica innovadora con el objetivo de elaborar aceites de oliva virgen extra de calidad.

F.1.2. CARACTERÍSTICAS 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.

F.1.3. RELACIÓN CAUSAL ENTRE EL ÁREA 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 olivareras 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 elaiotecnia**, 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 frutados claramente perceptibles con valores superiores a 3,5 puntos de intensidad.

Los **perfiles sensoriales complejos**, que se evidencian con una presencia mínima exigida de tres descriptores, 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.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

La autoridad competente designada responsable de los controles es la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid. La entidad de control de la Denominación de Origen “Aceite de Madrid”, cumple con la normativa de aplicación UNE-EN ISO/IEC 17065 “Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”.

La entidad de control verificará el cumplimiento del Pliego de condiciones.

La relación de entidades de control figurará en la página Web de la Denominación de Origen “Aceite de Madrid”.

H.- ETIQUETADO

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 Consejo Regulador, 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.