



# Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



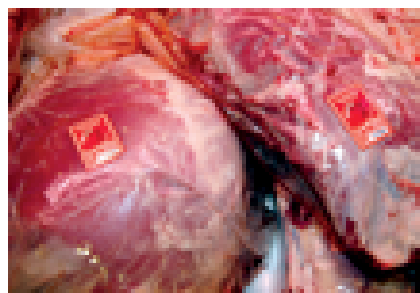
## Denominaciones de Origen

VINOS  
VINOS DE MADRID

ACEITES  
ACEITE DE MADRID

## Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES  
CARNE DE LA SIERRA DE  
GUADARRAMA <sup>⊗</sup>



## Denominaciones Geográficas

BEBIDAS ESPIRITUOSAS  
CHINCHÓN

## Indicación Protegida Agricultura Ecológica

COMITÉ DE AGRICULTURA  
ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD  
DE MADRID



## Denominaciones de Calidad

ACEITUNAS DE MESA  
ACEITUNAS DE CAMPO REAL

ALIMENTOS TRADICIONALES DE LA  
COMUNIDAD DE MADRID  
AJO BLANCO DE CHINCHÓN  
ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ  
HORTALIZAS DE MADRID  
HUEVOS DE MADRID  
LECHE PASTEURIZADA  
DE MADRID  
LEGUMBRES SECAS: GARBANZOS  
Y LENTEJAS DE MADRID  
MIEL DE LA SIERRA DE MADRID  
MELONES DE VILLACONEJOS  
QUESO DE CABRA DE MADRID  
QUESO PURO DE OVEJA  
DE MADRID

<sup>⊗</sup> Inscrita en el Registro de la UE



## Vinos de Madrid

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie protegida por la Denominación de Origen Vinos de Madrid se encuentra en torno a las 7.685 hectáreas de viñedo repartidas en tres subzonas de producción al sur de la Comunidad de Madrid: Arganda, Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias. Las variedades predominantes son las blancas Malvar, Albillo y Airén, y las tintas Garnacha Tinta, Tinto Fino y Cabernet-Sauvignon. Los vinos blancos son jóvenes y frescos, de sabor afrutado e intenso aroma. Los rosados son muy aromáticos, frutosos de sabor y moderada graduación alcohólica. Los vinos tintos son jóvenes, muy sabrosos y de media graduación alcohólica. En el Consejo Regulador están inscritos más de 3.000 viticultores y 40 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 4,5 millones de litros de vino, vendidos casi en su totalidad en el mercado interior, a excepción de un 20% que se exporta.



## Aceite de Madrid

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción y elaboración se extiende por una superficie de 27.000 hectáreas repartidas por 97 municipios de la Comunidad de Madrid con Villarejo de Salvanés, Valdearacete, Morata de Tajuña, Arganda del Rey, Chinchón y Carabaña como principales núcleos de producción. Los aceites vírgenes amparados por la DOP Aceites de Madrid se elaboran básicamente con la variedad de aceituna Cornicabra, aunque también están autorizadas la Carrasqueña, Manzanilla y Gordal. Los aceites vírgenes extra tienen un color que va del amarillo al verde intenso, de sabor denso en boca, resulta afrutado y aromático, y con regusto amargo y levemente picante. Casi la totalidad de las almazaras madrileñas están adscritas a esta DOP Aceite de Madrid, sumando en total 15 entidades entre cooperativas, SAT y SL. El volumen de producción media anual alcanza los 3,2 millones de litros de aceite, que podrían ser comercializados bajo esta DOP.



## Carne de la Sierra de Guadarrama

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Ampara la producción de carne de añejo y ternera procedente de vacas de la Sierra de Guadarrama (Madrid), repartida en las siguientes zonas de producción: Lozoya, Somosierra, Guadarrama, Colmenar Viejo/ Campiña, San Martín de Valdeiglesias o Suroccidental. Se protegen las carnes de añejo de razas Avileña, Limusín, Charolés, y sus cruces con la estirpe autóctona Serrana. Los terneros deben ser destetados con un mínimo de 5 meses, destinados al sacrificio con un máximo de 16 meses y con un peso en canal de 175 a 375 kilos para las hembras y de 225 a 375 para los machos. El período mínimo de acabado en cebo intensivo es de 3 meses. Hay inscritas 255 explotaciones ganaderas con 6.000 animales, 5 mataderos y 8 salas de despiece. Son 118 los establecimientos autorizados a comercializar 1,6 millones de kilos de este tipo de carne anualmente.



## Chinchón

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

Ampara la elaboración y embotellado de anises en el término municipal de Chinchón, en el sureste de Madrid. La tradición de este producto se remonta al siglo XVII, cuando los campos de Chinchón se convierten en grandes extensiones de viñedos y se cultivan importantes superficies de anís matalahúga. La fórmula de elaboración de esta bebida radica en la destilación en alambique de cobre de la matalahúga, matalahúga o anís verde. El producto así obtenido, alcoholato de anís, que lleva los aceites esenciales extraídos y destilados de la matalahúga, constituye la base para la elaboración de los distintos tipos y clases de Anís de Chinchón: Seco Especial, Extraseco, Seco y Dulce. La única empresa inscrita en el Consejo comercializa una media anual de 1,3 millones de litros de anís. El 15% se destina a la exportación.



## Aceitunas de Campo Real

DENOMINACIÓN DE CALIDAD

La zona de producción y elaboración de las Aceitunas de Campo Real está constituida por el municipio de Campo Real, en el sureste de la Comunidad Autónoma de Madrid. El producto amparado lo constituyen la variedad local Manzanilla de Campo Real y también está autorizada la Manzanilla Cacerfeña, que se caracterizan por su intenso color verde-pardo de gran calibre. Sus frutos son redondeados y de piel fina y con una textura en su pulpa muy firme. La forma de elaboración artesana es la que aporta características singulares a las aceitunas, que son rajadas longitudinalmente y después se someten a un proceso de curación, usando en su aderezo ajo, tomillo, orégano, hinojo, laurel y cilantro, dando como resultado un producto tradicional, de sabor único y original. Al ser muy reciente la aprobación de esta denominación, en el Consejo Regulador figuran inscritas 14 empresas de elaboración que producen al año más de 3 millones de kilos, susceptibles de ser comercializados como Denominación de Calidad.



## Agricultura ecológica en Madrid

La superficie madrileña dedicada a la agricultura ecológica es de cerca de 5.120 hectáreas. Dentro de éstas, 3.830 ha están ya calificadas, 200 ha aparecen en conversión y 1.090 ha se encuentran en su primer año de prácticas. Los pastos y praderas, con 1.680 ha los olivares, con 1.265 ha los barbechos y abonos verdes, con 610 ha, y los cereales, con 330 ha, aparecen como los principales tipos de cultivos ecológicos. El número de productores ecológicos es de 125, a los que hay que añadir 48 elaboradores, 5 importadores y 7 comercializadores. También están inscritas 15 explotaciones ganaderas



ecológicas, de las que 7 son de vacuno de carne, 5 son de apicultura, 2 de vacuno de leche y 1 de caprino de leche. En Madrid hay 58 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales, entre las que destacan 10 bodegas, 8 de manipulación y envasado de productos hortofrutícolas, 7 de panificación y pastas alimenticias, 5 de galletas y confitería, y otras 5 de preparados alimenticios. Además aparecen otras 17 industrias vinculadas a las producciones animales, de las que hay 6 mataderos y salas de despiece y 3 dedica-