

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP “ACEITUNAS DE CAMPO REAL”

Según REGLAMENTO (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

A. NOMBRE

Aceitunas de Campo Real

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

B.1. Definición

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.

La elaboración de las “Aceitunas de Campo Real” es un proceso tradicional con arraigo histórico y notoriedad.

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.

B.2. Características fisicoquímicas y organolépticas

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.

C. DELIMITACIÓN 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.

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

Los controles y la certificación son los elementos que avalan el origen del producto.

Las aceitunas aliñadas se obtendrán en plantas de aderezo inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador, situadas en la zona geográfica delimitada y bajo el control del Consejo Regulador.

Las aceitunas se procesarán, almacenarán, envasarán y etiquetarán en las industrias elaboradoras bajo las condiciones establecidas en el apartado E. "MÉTODO DE OBTENCIÓN" y en el apartado H. "ETIQUETADO" del presente pliego de condiciones.

Las aceitunas presentarán las características organolépticas, físicas y químicas reseñadas en el apartado B. "DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO".

Concretamente, los operadores deberán cumplir los siguientes requisitos particulares:

- a) Existencia de un documento individual entre la industria elaboradora y el proveedor de las aceitunas, que contenga las especificaciones de calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en este pliego.
- b) Prueba documental de los proveedores de aceituna en la que se indiquen el origen, el lote y las variedades suministradas.
- c) Disponer de un sistema de autocontrol que garantice las características organolépticas, físicas y químicas del producto, indicadas en el apartado B, desde su elaboración hasta su expedición, incluidas las materias primas, así como procedimientos que impidan, en caso de detectarse calidades inferiores a las establecidas, que este se distribuya y comercialice en el mercado bajo la Indicación Geográfica Protegida.
- d) La existencia de un sistema de trazabilidad del producto, de modo que se pueda determinar:
 - 1. El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes recibidos de aceituna y del resto de las materias primas.
 - 2. El lote, destinatario, cantidad y destino de las aceitunas aliñadas, envasadas y etiquetadas.
 - 3. Las correlaciones entre cada lote de aceitunas, a que se refiere en el punto 1, y cada lote envasado y etiquetado referido en el punto 2.

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán a las materias primas, al método de elaboración, a la revisión de la documentación, al control de existencias, a la toma de muestras y a los ensayos de producto.

Sólo se envasarán y posicionarán en el mercado las aceitunas aliñadas que cumplan con los requisitos del pliego de condiciones, por lo que deberán haber superado todos los controles a lo largo de su proceso de elaboración. La garantía de origen vendrá avalada por la etiqueta numerada de la Indicación Geográfica Protegida, que gestiona el Consejo Regulador.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN

E.1. Elaboración

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 recepcionan 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 continua 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 e 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 (fase obligatoria dentro de la zona geográfica):

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.

E.2. 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%.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

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 edafoclimáticas 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 en el punto B.2, 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 con productos naturales.

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 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.

La siguiente cronología documentada reúne fuentes históricas y administrativas que 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».

A principios del siglo XVI en 1513 se edita la obra Agricultura General escrita por Gabriel Alonso de Herrera que, en cuanto al fruto del olivo, la aceituna y en lo referente a la recogida en verde y su aderezo realizaba recomendaciones para su elaboración. Estos consejos para el aliño de aceitunas fueron tenidos en cuenta por los agricultores de Campo Real y los pueblos de su entorno, que contaban con olivos manzanillos de los que se recogían las aceitunas de mesa. Las buenas cualidades de las aguas de La Fuente y la Cacara Madre de Campo Real, ricas en carbonatos, fueron tenidas en cuenta por los agricultores de aquella época, pues eran los lugares tradicionales del lavado de las aceitunas para quitarles el amargor, la proliferación de hierbas aromáticas necesarias para el aliño en los campos, han proporcionado desde tiempo inmemorial los ingredientes necesarios para el aderezo que por tradición oral de generación en generación ha llegado hasta nuestros días.

Una fuente básica para el estudio de la historia local de los municipios de Castilla son las Relaciones Topográficas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II. En enero de 1580 los vecinos de Campo Real Juan Sanz de la Olmeda y Juan de la Olmeda, fueron los vecinos encargados de contestar al cuestionario real. En esta época, se documenta que el cultivo del olivo tenía ya importancia en el término de Campo Real.

La rentabilidad de los cultivos se veía favorecida por la inclusión de Campo Real en el circuito comercial de Madrid. En esta época la comisaría de abastos aseguraba la provisión de vinos a la villa y corte, ejerciendo una severa fiscalización en los pueblos situados a cinco leguas a la redonda como Campo Real. Embargando a cada pueblo la cantidad proporcional con que debían los vecinos concurrir al gasto de la corte y el sobrante era el que se autorizaba vender en las localidades productoras (Miguel HERRERO

GARCIA. La vida española del siglo XVII. Gráfica Universal. Madrid 1933. Tomo 1º. Pags. 3-4).

Es indudable que ya en esta época se suministraban aceitunas de mesa de Campo Real a la corte, además de cereales, paja y vino. Encontramos en esta época referencias literarias de que el consumo de aceitunas aliñadas era costumbre entre los habitantes de la villa y corte. Luis Pérez de Guevara en su obra *El Diablo Cojuelo* dice acerca de este fruto: “Convidaronle a cenar unos caballeros soldados aquella noche, preguntándole nuevas de Madrid, después de haber cumplido con la celebridad de los brindis por el Rey (Dios le guarde), por sus damas y amigos y haber dado las aceitunas con los palillos, carta de pago de la cena se fue cada uno a recoger su aposento” (Miguel HERRERO GARCIA. *El olivo a través de las letras españolas: Ensayo Antológico*. Sindicato Nacional del olivo. Madrid 1950. Pág. 53).

A principios del siglo XVII se produce un hecho muy favorable para la expansión del cultivo del olivo en Campo Real, Velilla, Morata, y Arganda y aderezo de las aceitunas, con el establecimiento en 1602 de la Compañía de Jesús en la limítrofe localidad de Arganda, iniciando desde entonces una verdadera política de compra de parcelas rústicas que van sembrando de vides y olivos.

En los detallados inventarios que contienen sus libros de administración, valiosa fuente documental conservada en el A.H.N., encontramos que el aderezo de aceitunas ya en el siglo XVIII era una de las actividades de los hermanos cocineros de sus casas. Además de la relación de las compras de terrenos donde se nos indica aquellos olivares en los que había olivos manzanillos; algunos centenarios.

En el Catastro de Ensenada desvela la importancia que por entonces tenía el comercio de aceitunas de mesa en Campo Real. El 2 de mayo de 1752 se testimonia y documenta en la cuarta pregunta del cuestionario de las Respuestas Generales es en la que se hace alusión y afirma la presencia de “olivares de regadío para aderezar” (A.H.P.T. Catastro de Ensenada. H-1759. Fol. 6 Vto.).

En la quinta pregunta se dice referente al tipo de cultivos y la calidad de estos: Las especies que llevan declaradas en todos se dan de buena, mediana, e inferior calidad a

excepción de los olivares de Manzanilla pa(ra) aderezar que son de buena calidad (A.H.P.T. Catastro de Ensenada. H. 1759. Fol. 6 Vto.).

Pero lo que sin duda hemos de destacar de la información de las 40 Respuestas Generales del Catastro de Ensenada de Campo Real es una nota que hace de esta forma: “Olivares de Manzanilla ... de tierra de Regadío plantados de Manzanilla, para en agua las cuales son de buena calidad”.

En el recuento general de los cultivos del término se cita a los olivares con una cifra de 21.270 olivos productivos en el término de Campo Real.

En la información general del Catastro hace una clara distinción de los olivares plantados de olivos manzanillos, indicando “...plantadas de olivos para Manzanilla para en agua y aderezar, las cuales son de buena calidad, y en cada una se comprehenden treinta olivos” (A.H.P.T. Catastro de Ensenada. H.1739. Fols. 978 Rto-978 Vto).

La valiosa documentación que nos ofrece el Catastro de Ensenada, sobre la producción de aceitunas nos confirma claramente, que ya a mediados del siglo XVIII, era esta una importante actividad económica de los vecinos de Campo Real.

La producción de los olivares de la ya denominada Casa del Rey, tras la salida de los jesuitas de la comarca en 1764, era importante a juzgar por los datos que disponemos de la cosecha de 1779, en la que se emplearon 77 peones en la recogida de la aceituna (A.H.N. Sección Clero. Jesuitas. Legajo 633. Nº 3).

Una fuente fundamental para el estudio de la historia local es el Diccionario-Estadístico de Pascual Madoz, publicado en 1848. La información que nos ofrece nos confirma el incremento en Campo Real de la producción agrícola en comparación con el Catastro de Ensenada: “El terreno es entre quebrado y llano, y abraza como 16.000 fan(egas) de las cuales se cultivan 9.000 ...”.

Otra importante fuente de datos de finales del siglo XIX nos la ofrece la Guía de la Provincia de Madrid de Andrés Marín Pérez, en la que nos informa de la agricultura de Campo Real de esta manera que el comercio estaba en relación directa con la venta de productos agrícolas: pan, vino, aceite y demás manufacturas como la alfarería, que fabricaba los cangilones, envase de barro tradicional para el aderezo de aceitunas. En la

temporada de venta de aceitunas, los aceituneros de Campo Real en sus puestos de la Plaza Mayor de la Villa servían las aceitunas en un cangiloncito, que para tal fin se torneaban en las numerosas alfarerías de la localidad.

En 1895 se publica el “Novísimo tratado teórico práctico de agricultura y zootecnia” del Ingeniero, D. Joaquin Ribera, en el que se documenta que para una “buena comercialización del producto final, la calidad y selección de la aceituna, y su esmerada elaboración tienen que estar controladas...”. En el tratado se cita expresamente la “Manzanilla de Campo Real: aceitunas de forma redondeada, tonos de verdes a pardo-marrones, gran tamaño, piel fina y textura de la pulpa muy firme. Aceituna cultivada en la zona de Campo Real (Madrid)”.

En la primera mitad del siglo XX se hizo popular la imagen del aceitunero de Campo Real, vendiendo sus aceitunas en los mercados y plazas públicas de los pueblos del entorno de Campo Real, resto de Madrid, y de lugares más apartados de las provincias de Guadalajara, Cuenca y Ciudad Real, cuando los camiones se lo permitieron. En los años cuarenta del siglo XX es cuando ya conocemos nombres de los aceituneros de Campo Real, registrados en los archivos municipales, que continuando su ancestral tradición artesana hicieron del aderezo tradicional de las “Aceitunas de Campo Real” su forma de vida.

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 aperturas 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 exigencias de los productos agroalimentarios de la sociedad actual.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

a) Autoridades u organismo de control competentes y métodos de control.

La autoridad competente es la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior.

Calle Alcalá, 16. 28.014 MADRID. Teléfono: 91 438 26 36

Correo electrónico: dgagriculturayganaderia@madrid.org

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Consejo Regulador de la IGP “Aceitunas de Campo Real”

Calle Vilches, 60. 28.510 CAMPO REAL (Madrid). Teléfono: 918 733 801.

Correo electrónico: contacto@aceitunasdecamporeal.com

b) Tareas

i) Alcance de los Controles

El Consejo Regulador de la IGP «Aceitunas de Campo Real», tiene identificada en su estructura un Órgano de Control, que actúa como entidad de certificación de producto, de acuerdo con el cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya) y verifica, mediante controles a los operadores, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la IGP «Aceitunas de Campo Real».

Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como IGP por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.

ii) Metodología de control

El Órgano de Control, elaborará el plan de control continuo, entendiendo como tal el cronograma del conjunto de controles planteados anualmente para la verificación de

todos los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad

El Plan de Control Anual comprenderá las siguientes actuaciones:

- Visitas de control y verificación a las industrias de aderezo, envasadores y comercializadores.
- Toma de muestras de producto para la realización de ensayos.

H. ETIQUETADO

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.

