

Las consejeras Martín y Rivera de la Cruz han visitado hoy una almazara en Villaconejos

---

## La Comunidad espera que la UE reconozca esta primavera al aceite de Madrid como Denominación de Origen Protegida

- El Gobierno regional y el Consejo Regulador iniciaron en 2019 los trámites para solicitar esta distinción comunitaria
- La región tiene más de 20.000 hectáreas de olivares repartidas en casi un centenar de localidades

**26 de enero de 2023.-** La Comunidad de Madrid espera que esta próxima primavera la Unión Europea reconozca el aceite de Madrid como Denominación de Origen Protegida (DOP). Así lo han manifestado hoy la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, y la de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz en su visita a la almazara Oleum Laguna de Villaconejos.

Martín ha señalado que “esta distinción vendrá a reconocer aún más el esfuerzo sobresaliente de los olivareros y productores de la región, y la calidad de este producto de proximidad que ya trasciende nuestras fronteras”. “Nos sentimos muy orgullosos de este oro líquido que se elabora en nuestro territorio”, ha incidido.

Por su parte, Rivera de la Cruz ha destacado la “importancia de dar a conocer los productos de proximidad que puedan convertirse en reclamo para la atracción de turismo”. En esa línea, ha subrayado la oferta cultural que ofrecen los municipios de la región, “en especial aquellos que cuentan con patrimonio, tradiciones y gastronomía propias y que con sus propuestas amplían la oferta del destino Madrid”.

El proceso para la obtención de la DOP comenzó en octubre de 2019. El Consejo Regulador Denominación de Origen Aceite de Madrid, junto con la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura del Ejecutivo regional, iniciaron su inscripción comunitaria.

La Comunidad de Madrid cuenta con más de 20.000 hectáreas de olivares repartidas en casi un centenar de municipios, si bien las zonas principales se concentran en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental. La producción media anual se sitúa entre 4 y 6,5 millones de kilos de aceite.

Se cultivan tanto las variedades mayoritarias –cornicabra y manzanilla– como algunas más minoritarias –verdeja, carrasqueña, picual y gordal–. Todas ellas son tratadas en 18 almazaras, siete de las cuales fabrican únicamente aceite ecológico.

La Marca de Garantía Aceite de Madrid es una figura de calidad diferenciada regional que reconoce el esfuerzo sobresaliente de los olivareros y productores de la región y ampara al aceite de oliva virgen extra (AOVE) obtenido por procedimientos mecánicos hasta lograr un producto con una acidez máxima de 0,8 grados de ácido oleico.

Los aceites que se producen en la región se caracterizan por un sabor único, donde se aprecia una elaboración artesanal que se combina con el respeto al entorno. De hecho, en los últimos años, las plantaciones de olivar han dado un giro hacia el cultivo ecológico, empleando diferentes técnicas que afecten lo menos posible al árbol y al ecosistema en el que se encuentra.

## **PLAN TERRA DE AYUDA AL CAMPO MADRILEÑO**

El Gobierno regional ha aplicado ya el 80% del Plan Terra, iniciativa que comenzó en 2020 con el objetivo de apoyar a la agricultura, ganadería y a la industria agroalimentaria asociada. Engloba más de 50 medidas y dispone de una dotación de 100 millones de euros.

La empresa familiar Oleum Laguna, afincada en Villaconejos, se ha beneficiado de las ayudas autonómicas para la modernización de sus infraestructuras y para aplicar la última tecnología a sus procesos productivos. Su aceite ecológico tiene el sello M Producto Certificado y, además, este año ha logrado entrar en la lista de los 100 mejores AOVE del mundo de la prestigiosa Guía Evooleum.