



Aceite de Madrid

La Comisión Europea reconoce la DOP Aceite de Madrid

4.4.2023 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 93/41

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2023/732 DE LA COMISIÓN
de 28 de marzo de 2023
por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas («Aceite de Madrid» (DOP))

LA COMISIÓN EUROPEA,
Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,
Visto el Reglamento (UE) n.º 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 (1), y en particular su artículo 52, apartado 2,
Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Aceite de Madrid» presentada por España ha sido publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea (2).

(2) Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, procede registrar el nombre citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1
Queda registrado el nombre «Aceite de Madrid» (DOP).
El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.5. Aceites y grasas del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión (3).

Artículo 2
El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 28 de marzo de 2023.

Por la Comisión,
en nombre de la Presidenta,
Janusz WOJCIECHOWSKI
Miembro de la Comisión

El 4 de abril se publicó en el Diario Oficial de la UE la inscripción en el Registro de Denominaciones de Origen Protegida el reconocimiento de el Aceite de Madrid como producto DOP.

La petición para la inscripción de Aceite de Madrid como DOP se comenzó en octubre de 2019.

Hasta ahora el Aceite de Madrid tenía un reconocimiento regional, amparado por la figura de calidad diferenciada Marca de Garantía Aceite de Madrid.

Con esta nueva Denominación de Origen Protegida, se reconocen las características únicas del aceite de oliva virgen extra de Madrid para proteger la zona de cultivo, su elaboración y sobre todo, para impulsar el trabajo de olivicultores y almazaras, de todo el sector del AOVE de calidad.

Las variedades de olivo cultivadas en la zona geográfica son Cornicabra, Castellana, Manzanilla Cacereña, Ca-

rrasqueña, Gordal, Asperilla y Redondilla, variedades que se han perpetuado con el paso del tiempo debido a una selección natural, adaptándose perfectamente a las condiciones de suelo y clima (condiciones extremas de temperaturas con presencia de heladas) y culturales de

la zona. Este ensamblaje natural de variedades principales y minoritarias permite obtener perfiles sensoriales singulares que hacen único

el aceite de Madrid, caracterizado por sus intensos aromas de aceituna, almendra, hierba, hoja, manzana, tomate y plátano que se reafirman en boca junto a una equilibrada presencia de los atributos amargo y picante. A destacar el alto contenido de polifenoles totales de los aceites debido a la respuesta a dichas condiciones edafoclimáticas exigentes y a la recolección temprana.

La zona de producción se encuentra situada al sureste de la Comunidad de Madrid, entre los valles de los ríos Tajo, Jarama, Henares y Tajuña.

Con este reconocimiento se premia el esfuerzo de olivareros y productores, así como la calidad de este alimento de proximidad.



Almazaras

- Requespaña Sociedad Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- Sociedad Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- SAT 1681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacanejos)
- Oleum Laguna S.L. (Villacanejos)
- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa (Arganda del Rey)
- Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa (Valdelecha)
- SAT 1433 La Peralera (Perales de Tajuña)
- Cooperativa Aceitera de Tielmes (Tielmes)
- SAT 4479 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- SAT 1680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT 1432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT 1431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- Aceites Naturales de España S.L. (Torremocha del Jarama)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)

Invasadora

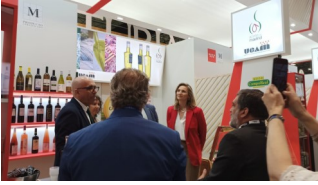
- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

- La Comisión Europea reconoce la DOP Aceite de Madrid. 1
- Aceite de Madrid en la 36 edición del Salón de Gourmets. 2
- 2º Concurso Mundial de AOVE en el Salón de Gourmets. 3
- DegustaMadrid con AOVE. 3
- Catas de Aceite de Oliva Virgen Extra. 3
- AOVE de Madrid a cambio de reciclar aceite usado de cocina. 3
- Día del Aceite de Madrid en el Mercado de la Cámara Agraria. 3
- Próximas convocatorias. 4
- Consume Aceite de Madrid, consume productos locales. 4

Aceite de Madrid en la 36 edición del Salón de Gourmets

Del 17 al 20 de abril en IFEMA se celebró esta nueva edición del Salón de Gourmets..



Como en años anteriores Aceite de Madrid estuvo presente en un stand compartido con la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas y este año con la buena noticia del reconocimiento de Denominación de Origen Protegida por la Comisión Europea para el Aceite de Madrid.



El Salón de Gourmets es la feria de alimentación más grande de Europa, uno de los referentes más prestigiosos del mundo y el mejor escaparate de tendencias de alta gama.



La Comunidad de Madrid contó con un stand institucional con una superficie de 453 metros cuadrados en el pabellón, en el que participaron 33 empresas, entre ellas Aceite de Madrid. En el escenario del stand madrileño se desarrolló un amplio programa de actividades para el público asistente, como presentaciones de productos showcookings, degustaciones, catas y un campeonato de tapas y pinchos con productos madrileños.

Uno de los productos destacados de esta feria ha sido el Aceite de Madrid, porque



el 4 de abril se publicó en el Boletín de la Unión Europea la decisión favorable para la Denominación de Origen Aceite de Madrid.



El lunes 17 de abril, las encargadas de inaugurar esta 36 edición de Salón de Gourmets en el stand institucional de la Comunidad de Madrid fueron las consejeras de Medio Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín Martín y de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz.



Posteriormente, la directora de Aceite de Madrid, Esther Alonso González presentó los aceites certificados en esta campaña, EcoReces, de Recespaña, Capricho de Pósito variedad carrasqueña de la Aceitera del Campo, Alma de Laguna de Vinos y Aceites Laguna, Oleum Laguna de Blas de Oleum Laguna, Arganda variedad picual de la Cooperativa Aceitera de Arganda y Oro Madrid de la SAT Santiago Apóstol y posteriormente realizó una cata comentada de un Aceite de Madrid, donde estuvo acompañada por las dos consejeras Paloma



Martín y Marta Rivera y por el chef embajador de la marca de garantía M Producto Certificado que elaboró una tapa con el aceite certificado y espárragos de Madrid Rural.



El martes día 18 pudimos disfrutar de un showcooking a cargo de la chef María Jiménez Latorre con AOVE Alma de Laguna ecológico maridado con vino Exun, ambos de Vinos y Aceites Laguna.



El martes por la tarde la almazara La Aceitera de la Abuela participó en la presentación del Consorcio de Exportación del que forma parte con tres empresas madrileñas, donde el chef Miguel Ángel Mateos elaboró el "Canelón Madrid".



El miércoles Aceite de Madrid y la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas participaron con sus productos en un showcooking a cargo del chef Agustín Herrera que elaboró una tapa



con carne de ternera de la cooperativa Ganademad con AOVE Capricho de Pósito de la almazara Aceitera del Campo y maridado con vino Y volarás de la cooperativa Vinícola de Arganda, elaborado por el chef Agustín Herrera.



Para finalizar, el jueves 20 de abril el chef Miguel Ángel Mateos hizo un showcooking de "Migas de pastor" con AOVE Mantua Carpetana ecológico de la almazara La Aceitera de la Abuela,



Además de estas actividades estuvieron presentes en el stand de Aceite de Madrid las almazaras Oleum Laguna y La Aceitera del Campo, presentando sus AOVES al público asistente.

Entre las 33 empresas representadas en la Comunidad de Madrid estaban los stands de Vinos y Aceites Laguna y La Aceitera de la Abuela con exposición de sus AOVES producidos.

2º Concurso Mundial de AOVE en el Salón Gourmets 2023

La 36 edición del Salón Gourmets acogió la 2ª edición del Concurso Mundial de AOVE.



Teniendo en cuenta la tipología, las características organolépticas y el diseño, se han entregado 3 premios y 3 accésit en cada una de las 7 categorías establecidas, frutado verde intenso, frutado maduro, ecológico, DOP e IGP, alto contenido en polifenoles y packaging e innovación.

Tras la selección previa hecha por un panel de cata oficial de la Comunidad de Madrid, el jurado formado por profesionales internacionales del sector, se hizo la entrega de los premios.

Este certamen nació el año pasado con el objetivo de apoyar e incentivar a los productores de este sector y dar a conocer los grandes Aceites de Oliva Virgen Extra que se producen en el mundo. El Grupo Gourmets busca los aceites mas sobresalientes de la campaña 2022/2023.

Por Aceite de Madrid, se presentó la almazara de Villaconejos Oleum Laguna que se llevó un accésit en la categoría de ecológico por el AOVE Loa 77, un aceite de la variedad picual y hojiblanca con un sabor potente y un color intenso.



Catas de aceite de AOVE

El Aceite de Madrid se da a conocer a través de catas de aceite comentadas.

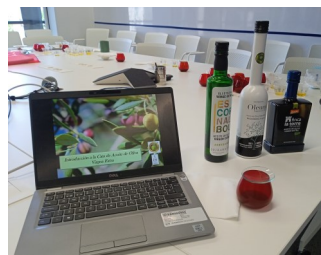
Aceite de Madrid colabora con diversas Fundaciones impartiendo catas de AOVE para dar a conocer la cultura del aceite y la producción de AOVE en la Comunidad de Madrid. Las catas son impartidas por Esther Alonso González, directora de Aceite de Madrid.



El 13 de marzo impartió una cata para la Fundación San José, en el Colegio de Educación Especial San José, donde se imparte el primer ciclo de FP de Operaciones básicas de Cocina.

El día 24 de abril en colaboración con la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero,

se impartió una cata de AOVE dirigida a 30 empleados de la empresa Refinitiv en Torre Europa.



El 27 de abril en la I Feria de Ganadería de Lidia en la Venta del Batán en la Casa de Campo se instaló un stand con información de las almazaras de Aceite de Madrid y donde se pudieron catar los AOVEs certificados en esta campaña.



DegustaMadrid con AOVE

Nueva jornada DegustaMadrid en el Centro de Innovación Gastronómica con Aceite de Madrid.



La jornada, organizada por el IMIDRA, tuvo lugar el martes 25 de abril, en la que participaron dos AOVEs de Madrid certificados en esta última campaña, *Reces* de la Cooperativa Recespaña y *Alma de Laguna* de Vinos y Aceites Laguna.

Los aceites fueron presentados por la directora de Aceite de Madrid, Esther Alonso González, que realizó una cata-presentación de los dos aceites y habló a los asisten-



tes de las características de cada aceite y de las características generales, zonas de producción y variedades de aceituna del Aceite de Madrid.



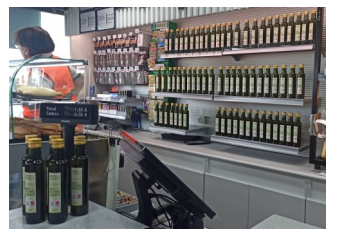
La jornada iba dirigida a profesores e investigadores de universidades y de centros de investigación de la Comunidad de Madrid.

AOVE de Madrid a cambio de reciclar aceite de cocina usado

La Comunidad de Madrid y Repsol participan en una campaña para animar y acostumbrar a reciclar el aceite de cocina usado.



Esta iniciativa se presentó en la estación de servicio Repsol de Las Rozas el pasado 14 de abril, donde participaron la consejera de Medio Ambiente, Paloma Martín Martín, el director



General del Área de Cliente de Repsol, Valero Martín y el alcalde de Las Rozas, José de la Uz. Se pone en marcha en 150 puntos de la Comunidad de Madrid.

Una botella de 250 ml AOVE de Madrid a cambio de 1 litro de aceite usado y un descuento en combustible.

Día del Aceite de Madrid en el mercado de la Cámara Agraria

El 1 de abril Día de Mercado dedicado al AOVE madrileño.



En esta ocasión representaron a Aceite de Madrid las almazaras Recespaña y Pósito de Villarejo de Salvanes, Vinos y Aceites Laguna y Oleum Laguna de Villaconejos, todas ellas con AOVEs de la nueva campaña y certificados por la Marca de Garantía Aceite de Madrid.

Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID
C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

Teléfono: 91 554 80 36
Fax: 91 445 93 79
Correo: info@aceitedemadrid.com

Estamos en
www.aceitedemadrid.com
www.facebook.com/AceiteDeMadrid



Próximas convocatorias

Mercado "Madrid cultiva y produce"

BLANCO
¿y en botella?

Hay muchas formas de tomar lácteos...
¡ven a comprobarlo!



Próximas convocatorias: **6 mayo, 3 junio**
Primer sábado de mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Ángel 4. Casa de Campo
MÁS INFORMACIÓN: <http://www.camaraagraria.org/>

Mercado Municipal Productores Planetario

Próximas convocatorias **7 y 21 mayo, 4 y 18 junio**
Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 16 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>

Mercado Productores Alcobendas

Próximas convocatorias **14 mayo y 11 junio**
Segundo domingo de mes. De 10 a 16 horas
Paseo Valde las fuentes esquina calle José Hierro
MÁS INFORMACIÓN: <https://mercadoproductores.es/mp-alcobendas/>

Mercado Productores Valdebebas

Próximas convocatorias **28 mayo y 25 junio**
Cuarto domingo de mes. De 10 a 16 horas
Plaza Francisco de Asís Cabrero junto a la Avda. Juan Antonio Samaranch,
distrito Hortaleza
MÁS INFORMACIÓN: <https://mercadoproductores.es/mercado-valdebebas/>

Festival del Campo

Del **26 al 28 de mayo**. V y S de 11:00 a 01:00 y D de 11:30 a 18:00
Hipódromo de la Zarzuela, Madrid
Participación de Aceite de Madrid
junto a las demás figuras de calidad de la Comunidad de Madrid

aceites

✓ de oliva
✓ de Madrid
✓ de calidad



Consume Aceite de Madrid

Consume productos locales

Recespaña Sdad. Coop.
(*Ecoreces, Madroliva*)
918 744 129
administracion@reces.es
www.reces.es

Aceitera del Campo S.C.
(*Pósito*)
918 742 353
info@aceitesposito.es
www.aceitesposito.es

Santo Cristo
Sociedad Cooperativa
918 942 537
coopcolmenaraceite@hotmail.com

SAT Virgen del Rosario
918 940 306
sat1681virgendelrosario@yahoo.es

SAT Santa Lucía
918 723 744
sat.santalucia@hotmail.es

Vinos y Aceites Laguna S.L.
(*Alma, Laguna Villar*)
918 938 196
info@lagunamadrid.com
www.lagunamadrid.com

Oleum Laguna S.L.
917 654 103
info@oleumlaguna.com
www.oleumlaguna.com

Aceite Oliva Campo Real S.L.
918 733 317
almazara@aceitecamporeal.com
www.almazaracamporeal.com

Aceitera de Tielmes S.C.
617 775 813
aceiteratielmes@yahoo.es

SAT La Peraleña
608 258 039
zumodeaceituna@laperalena.es
www.laperalena.es

Aceitera de Arganda S.C.
(*Aljamo, Valdelaoliva*)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
www.aceiteradearganda.com

Virgen de la Oliva S.C.
625 583 307
almazaravaldilecha@hotmail.com

SAT Nuestra Señora de La Concepción
918 115 073
699 855 791
barciaparedes@hotmail.com

SAT Virgen de la Nueva
sat1432@telefonica.net

SAT Santiago Apóstol
(*Oro Madrid*)
info@aceitesoromadrid.com
www.aceitesoromadrid.com

SAT S. Esteban
Protomártir
(*Molino Viejo*)
918 642 487
info@bodegacenicientos.com

Aceites
Naturales España S.L.
(*Fanum*)
918 746 024
info@oleofanum.com
www.oleofanum.com

La Aceitera
de la Abuela S.L.
(*Mantua Carpetana*)
918 010 007
info@laaceiteradelaabuela.com
www.laaceiteradelaabuela.com/

Villa Oleum S.L.
918 739 673
valledelaceite@hotmail.com



Comunidad
de Madrid